

第6回 中学校給食推進連絡協議会 次第

日時 平成26年8月15日（金）午前9時30分～

場所 高津市民館12階・第5会議室

- 1 座長あいさつ（川崎市PTA連絡協議会・齊藤会長）
- 2 川崎市立中学校完全給食の早期実施に向けた検討について
- 3 その他

【配布資料】

- | | |
|-------|---|
| 資料1 | 「市立中学校に在籍する生徒における食物アレルギーに関するアンケート」の集計結果について |
| 資料2 | 川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）たたき台案 |
| 参考資料1 | 川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）中間取りまとめ |
| 参考資料2 | 政令市における中学校給食の状況 |
| 参考資料3 | これまでの検討経過 |
| 参考資料4 | 第5回中学校給食推進連絡協議会会議録 |

平成26年8月15日

「市立中学校に在籍する生徒における食物アレルギーに関するアンケート」の集計結果について

I アンケートの概要

1 目的

食物アレルギーを有する生徒数や原因食物等の傾向を把握し、中学校完全給食実施に関する計画策定の基礎資料とするとともに、今後の食物アレルギー対応の参考とする。

2 調査対象

川崎市立中学校（全52校）の全生徒（1～3年生）

3 調査内容

- (1) 食物アレルギーの有無
- (2) 食物アレルギーの原因食物等
- (3) アナフィラキシーショックの発症の有無
- (4) 運動後のアレルギー発症の有無

4 調査期間

平成26年7月10日（木）～同月18日（金）

5 調査方法

無記名回答方式

II 配布・回収状況

対象者	配布数	回収数	回収率
全学年	28,654	19,998	69.8%
1年生	9,716	7,370	75.9%
2年生	9,644	6,593	68.4%
3年生	9,294	6,035	64.9%

回答状況

対象者	回答数	有効回答数	無効回答数
全学年	19,998	19,482	516
1年生	7,370	7,175	195
2年生	6,593	6,451	142
3年生	6,035	5,856	179

Ⅲ 集計結果

■ 現在、食物アレルギーがありますか。（有効回答数19,482人の結果）

本アンケートの有効回答数19,482人のうち、「食物アレルギー」について、全学年において「ある」と回答した人が1,427人（7.3%）、「ない」と回答した人が18,055人（92.7%）でした。

回答		全学年	1年生	2年生	3年生	全学年 (人)	1年生 (人)	2年生 (人)	3年生 (人)
1	ある	7.3%	7.3%	7.5%	7.2%	1,427	521	484	422
2	ない	92.7%	92.7%	92.5%	92.8%	18,055	6,655	5,967	5,433
合計						19,482	7,176	6,451	5,855



「ある」場合のみ、問1～問3の質問にお答えください。

【問1】現在の食物アレルギーの原因となる食べ物は何か。当てはまるもの全てに○をしてください。また、○をした食べ物について、学校給食での除去が必要と考える場合は、その右欄に○を記入してください。（複数回答）

【食物アレルギーの原因となる食べ物】

食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人のうち、「現在の食物アレルギーの原因となる食べ物」については、全学年において延べ2,488人でした。（複数回答）

有効回答数19,482人に対する割合は、高い順に、「卵・卵製品」1.8%、「キウイフルーツ」1.5%、「えび」1.0%、「そば」0.9%、「かに」0.8%、「牛乳・乳製品」0.8%、「落花生」0.8%、以下「もも」「やまいも」「りんご」「大豆・大豆製品」「さば」「小麦」「オレンジ」「ごま」「さけ」「ゼラチン」でした。

回答		食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人の内訳								
		有効回答数19,482人 に対する割合	全学年	1年生	2年生	3年生	全学年 (人)	1年生 (人)	2年生 (人)	3年生 (人)
1	卵・卵製品	1.8%	24.3%	24.6%	24.4%	23.9%	347	128	118	101
2	牛乳・乳製品	0.8%	11.4%	14.0%	10.1%	9.5%	162	73	49	40
3	小麦	0.2%	3.2%	3.8%	3.7%	1.7%	45	20	18	7
4	えび	1.0%	13.7%	11.9%	14.3%	15.2%	195	62	69	64
5	かに	0.8%	11.6%	10.6%	12.0%	12.3%	165	55	58	52
6	落花生	0.8%	10.9%	10.7%	12.4%	9.2%	155	56	60	39
7	そば	0.9%	12.1%	12.1%	12.0%	12.1%	172	63	58	51
8	大豆・大豆製品	0.3%	4.6%	4.0%	5.4%	4.3%	65	21	26	18
9	キウイフルーツ	1.5%	20.7%	20.9%	20.9%	20.1%	295	109	101	85
10	オレンジ	0.2%	3.0%	3.8%	2.7%	2.4%	43	20	13	10
11	りんご	0.5%	6.8%	6.3%	7.9%	6.2%	97	33	38	26
12	もも	0.6%	8.8%	9.0%	9.3%	7.8%	125	47	45	33
13	ごま	0.2%	2.2%	2.5%	1.9%	2.1%	31	13	9	9
14	さば	0.3%	4.1%	5.2%	2.9%	4.3%	59	27	14	18
15	さけ	0.1%	1.5%	1.9%	1.0%	1.7%	22	10	5	7
16	ゼラチン	0.0%	0.5%	0.6%	0.6%	0.2%	7	3	3	1
17	やまいも	0.6%	7.8%	8.3%	8.5%	6.6%	112	43	41	28
18	その他	2.0%	27.4%	31.1%	25.6%	24.9%	391	162	124	105
合計							2,488	945	849	694

【学校給食での除去が必要な食べ物】

食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人のうち、「学校給食での除去が必要な食べ物」については、全学年において延べ1,073人でした。（複数回答）

有効回答数19,482人に対する割合は、高い順に、「キウイフルーツ」0.7%、「そば」0.6%、「落花生」0.5%、「卵・卵製品」0.5%、「えび」0.5%、「かに」0.4%、「牛乳・乳製品」0.3%、「やまいも」0.3%、以下「もも」「りんご」「さば」「大豆・大豆製品」「オレンジ」「ごま」「さけ」「小麦」「ゼラチン」でした。

回答	有効回答数19,482人に対する割合		食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人の内訳						
	全学年	全学年	1年生	2年生	3年生	全学年(人)	1年生(人)	2年生(人)	3年生(人)
1 卵・卵製品	0.5%	6.4%	7.3%	5.6%	6.2%	91	38	27	26
2 牛乳・乳製品	0.3%	4.3%	5.4%	3.9%	3.6%	62	28	19	15
3 小麦	0.1%	0.8%	1.2%	1.0%	0.2%	12	6	5	1
4 えび	0.5%	6.2%	6.0%	6.6%	6.2%	89	31	32	26
5 かに	0.4%	5.7%	5.8%	5.8%	5.7%	82	30	28	24
6 落花生	0.5%	7.4%	7.7%	8.1%	6.4%	106	40	39	27
7 そば	0.6%	7.8%	8.3%	6.8%	8.3%	111	43	33	35
8 大豆・大豆製品	0.1%	1.6%	1.7%	1.9%	1.2%	23	9	9	5
9 キウイフルーツ	0.7%	9.3%	10.2%	8.9%	8.5%	132	53	43	36
10 オレンジ	0.1%	1.2%	1.3%	0.8%	1.4%	17	7	4	6
11 りんご	0.2%	2.2%	2.5%	1.7%	2.4%	31	13	8	10
12 もも	0.2%	2.9%	2.7%	2.9%	3.3%	42	14	14	14
13 ごま	0.1%	1.2%	1.5%	0.8%	1.2%	17	8	4	5
14 さば	0.1%	1.9%	2.3%	1.2%	2.1%	27	12	6	9
15 さけ	0.1%	1.0%	1.5%	0.4%	0.9%	14	8	2	4
16 ゼラチン	0.0%	0.4%	0.4%	0.4%	0.2%	5	2	2	1
17 やまいも	0.3%	3.6%	4.2%	2.7%	3.8%	51	22	13	16
18 その他	0.8%	11.3%	13.8%	10.3%	9.2%	161	72	50	39
合計						1,073	436	338	299

【問2】食べ物によるアナフィラキシーショックの経験はありますか。

食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人のうち、「食べ物によるアナフィラキシーショックの経験」については、全学年において「ある」と回答した人は218人、有効回答数19,482人に対する割合は、1.1%でした。

回答	有効回答数19,482人に対する割合		食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人の内訳						
	全学年	全学年	1年生	2年生	3年生	全学年(人)	1年生(人)	2年生(人)	3年生(人)
1 ある	1.1%	15.3%	16.9%	15.1%	13.5%	218	88	73	57
2 ない		73.5%	72.9%	72.5%	75.4%	1,049	380	351	318
3 わからない		9.2%	8.3%	10.3%	9.0%	131	43	50	38
4 無回答		2.0%	1.9%	2.1%	2.1%	29	10	10	9
合計						1,427	521	484	422

【問3】運動中または運動後に、アレルギー症状を発症したことはありますか。

また、「ある」場合は、食事との関連はありましたか。

食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人のうち、「運動中または運動後に、アレルギー症状を発症したことはあるか」については、全学年において「ある」と回答した人は132人、有効回答数19,482人に対する割合は、0.7%でした。また、「ある」と回答した132人のうち、「食事との関連」については、全学年において「ある」と回答した人は42人、有効回答数19,482人に対する割合は、0.2%でした。

【運動中または運動後に、アレルギー症状を発症したこと】

回答		有効回答数19,482人 に対する割合	食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人の内訳							
			全学年	1年生	2年生	3年生	全学年 (人)	1年生 (人)	2年生 (人)	3年生 (人)
1	ある	0.7%	9.3%	10.0%	8.9%	8.8%	132	52	43	37
2	ない		78.1%	79.7%	76.2%	78.4%	1,115	415	369	331
3	わからない		8.6%	7.1%	9.7%	9.2%	123	37	47	39
4	無回答		4.0%	3.3%	5.2%	3.6%	57	17	25	15
合計							1,427	521	484	422

【食事との関連】

回答		有効回答数19,482人 に対する割合	食物アレルギーが「ある」と回答した1,427人のうち、「食事との関連がある」と回答した132人の内訳							
			全学年	1年生	2年生	3年生	全学年 (人)	1年生 (人)	2年生 (人)	3年生 (人)
1	ある	0.2%	31.8%	28.8%	32.6%	35.1%	42	15	14	13
2	ない		25.0%	23.1%	32.6%	18.9%	33	12	14	7
3	わからない		42.4%	48.1%	34.9%	43.2%	56	25	15	16
4	無回答		0.8%	0.0%	0.0%	2.7%	1	0	0	1
合計							132	52	43	37

市立中学校に在籍する生徒における食物アレルギーに関するアンケート

■ お子様の学年をご記入ください。 (中学 _____ 年生)

■ お子様の食物アレルギーについて、当てはまるほうに○をしてください。

現在、食物アレルギーがありますか。

ある ・ ない ➡ 終了です。そのままご提出ください。

↓

「ある」場合のみ、問1～問3の質問にお答えください。

【問1】現在の食物アレルギーの原因となる食べ物はありますか。当てはまるもの全てに○をしてください。

また、○をした食べ物について、学校給食での除去が必要と考える場合は、その右欄に○を記入してください。

食べ物名	食物アレルギーの原因となる食べ物に○	除去がひつよう必要なものに○
1 たまご・たまごせいひん 卵・卵製品		
2 ぎゅうにゅうにゅうせいひん 牛乳・乳製品		
3 こむぎ 小麦		
4 えび		
5 かに		
6 らつかせい 落花生		

食べ物名	食物アレルギーの原因となる食べ物に○	除去がひつよう必要なものに○
7 そば		
8 たいずたいずせいひん 大豆・大豆製品		
9 キウイフルーツ		
10 オレンジ		
11 りんご		
12 もも		

食べ物名	食物アレルギーの原因となる食べ物に○	除去がひつよう必要なものに○
13 ごま		
14 さば		
15 さけ		
16 ゼラチン		
17 やまいも		
18 その他		

【問2】食べ物によるアナフィラキシーショックの経験はありますか。当てはまる欄に○を記入してください。

- ある
- ない
- わからない

1	
2	
3	

【問3】運動中または運動後に、アレルギー症状を発症したことはありますか。当てはまる欄に○を記入してください。また、「ある」場合は、食事との関連はありましたか。当てはまる欄に○を記入してください。

- ある
- ない
- わからない

1	
2	
3	

ある場合

- A. 食事との関連あり
- B. 食事との関連なし
- C. わからない

A	
B	
C	

ご協力ありがとうございました。

問い合わせ先

川崎市教育委員会 中学校給食推進室

電話 (200)2158

ほごしゃさま
保護者様

かわさきし きょういく いいんかい
川崎市教育委員会

「市立中学校に在籍する生徒における食物アレルギーに関するアンケート」の実施についてのご案内

ひごろ ほんし がっこう きょういくじぎょう りかい きょうりよく まこと ほんし あんぜん
日頃から、本市の学校教育事業にご理解、ご協力をいただき誠にありがとうございます。本市では、安全・

あんしん あたか ちゅうがっこうかんぜんきゆうしよく そうき じっし む げんざい かわさきしりつちゅうがっこう かんぜんきゆうしよくじっし ほうしん そあん
安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向け、現在、「川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)」

さくてい けんとう すず ちゅうがっこうきゆうしよく しよくもつ たいおう さんこう
策定のための検討を進めておりますが、中学校給食における食物アレルギー対応の参考とするため、お

こさま しよくもつ かん ちゆうき おこな いそが たいへん
子様の食物アレルギーに関するアンケート調査を行うことといたしました。つきましては、お忙しいところ大変

きょうしよく うらめん かいとう きょうりよく ねが
恐縮ですが、裏面のアンケートへの回答についてご協力いただきますようお願いいたします。

アンケート調査用紙は、お子様1人につき1枚のご記入となっております。7月18日(金)までに学級担任

へご提出くださいますようお願いいたします。

※お名前は無記入でお願いします。

さんこう 参考1

■アナフィラキシーとは■

アレルギー反応により、じん麻疹などの皮膚症状、腹痛や嘔吐などの消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難などの呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーといいます。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合を、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態であることを意味します。また、アナフィラキシーには、アレルギー反応によらず運動や物理的な刺激などによって起こる場合があることも知られています。

【出典：学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン (財団法人 日本学校保健会)】

さんこう 参考2

■食物依存性運動誘発アナフィラキシー■

非常にまれな疾患ですが、ある特定の食物と運動の組み合わせでじん麻疹から始まり、ショック症状にいたる場合があります。『食物依存性運動誘発アナフィラキシー』といいます。頻度の高いものは、小麦、魚介類などです。具体的な例として、昼食時に小麦などを食べ、すぐにサッカーなど激しい運動をした場合に、じん麻疹の出現に始まり喉頭浮腫(喉の粘膜のむくみ)、喘鳴(ゼーゼーして息が苦しくなること)などの呼吸器症状を伴いショック症状にいたる場合があります。

【出典：食物アレルギーによるアナフィラキシー学校対応マニュアル(財団法人 日本学校保健会)】



（たたき台案）

**川崎市立中学校完全給食実施方針
（素案）**

平成 26 年8月

川崎市教育委員会

目 次

はじめに	1
1. 学校給食を活用した食育の推進	2
(1) 学校給食の目的	
(2) 学校給食の目標	
(3) 学校給食を活用した食育の推進	
2. 中学校完全給食の喫食形態	4
3. 安全・安心・良質な食材の確保	4
4. 中学校完全給食の食器の形態等	5
5. 中学校完全給食の実施手法等	5
(1) 実施手法	
(2) 民間活力を活かした効率的な手法	
6. 中学校完全給食の開始時期	7
7. 中学校完全給食の給食費の額	8
8. 今後のスケジュール等	8

はじめに

中学生の時期は、身体が著しく発育・発達するときです。また、スポーツや文化活動に参加する機会も増え、学校での生活時間が長くなるとともに、校外での活動も多くなり、小学生に比べ生活リズムが大きく変化します。この時期に活力ある日々を過ごすためには、食事、運動、休養及び睡眠を十分取ることが大切です。特に、規則正しく1日3回の栄養バランスの良い食事をとることは心身の成長の基礎となり、家族や友人と和やかに食事をするのは豊かな心や望ましい人間関係を育む上でも大切な役割を果たすものです。その中で、学校給食は、子どもたちの成長に必要な栄養を補完するだけでなく、集団生活の中で友人や先生と一緒に昼食をとることを通じて社会性を身に付けるとともに、食に関する正しい知識の習得と将来にわたる望ましい食習慣の形成にあたり、中学生にとっては特に重要なものと考えます。

そうした中、本市の市立中学校の昼食については、家庭からのお弁当を基本として、昭和38年より「ミルク給食」を実施し、平成16年度からは、お弁当が持参できない時にそれを補完する制度として「中学校ランチサービス事業」を実施してまいりました。しかし、平成23年3月の中学校完全給食の実施に関する「市議会の決議」や、市民の皆様からの様々なご意見・ご要望等を踏まえて教育委員会会議において議論を重ねた結果、市立中学校においても、市立小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、平成25年11月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定いたしました。

川崎市立中学校給食の基本方針（平成25年11月26日 川崎市教育委員会会議決定）

- 1 早期に中学校完全給食を実施します。
- 2 学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります。
- 3 安全・安心な給食を提供します。
- 4 温かい給食を全校で提供します。

上記基本方針決定後は、児童・生徒の保護者の方々にアンケート調査を行うとともに、「中学校給食推進会議」や「中学校給食推進連絡協議会」を設置し、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた検討を進めてまいりました。

この度、これらの検討を踏まえ、中学校完全給食実施に係る基本的な事項を「川崎市立中学校完全給食実施方針」として定め、実施に向けてさらなる取組を推進してまいります。

※ 完全給食 …… 給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食

※ ミルク給食 …… 給食内容がミルクのみである給食。家庭からのお弁当が基本となります。

1. 学校給食を活用した食育の推進

(1) 学校給食の目的

成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、学校給食摂取基準等に基づく栄養バランスの取れた食事を学校給食として提供することにより、健康の増進、体位の向上を図るとともに、給食の準備等の実践活動を通して計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることを目指します。また、給食を生きた教材として活用することにより、食に関する指導を効果的に進めていきます。

(2) 学校給食の目標

学校給食法第2条では、食育の観点を踏まえ、7つの学校給食の目標を示しています。本市の中学校給食においても以下に示す目標の達成を目指します。

学校給食法（最終改正：平成20年法律第73号）第2条より

〈学校給食の目標〉

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(3) 学校給食を活用した食育の推進

平成17年7月に施行された食育基本法の前文では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」とし、子どもたちの食育について、「心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるもの」としています。また、食育とは「生きる上での基本であって、知育・徳育及び体育の基礎ともなるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」ことであるとしています。

本市の市立中学校における食育については、従来より、教科や特別活動、昼食の時間等の中で食に関する指導を行ってきました。

また、平成24年度に全面実施された新学習指導要領には、「学校における体育・健康に関する指導は、生徒の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じ

て適切に行うものとする。特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導については、保健体育科の時間はもとより、技術・家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。」と示されており、教育委員会では「学校における食に関する指導プラン〈中学校〉」を作成し、各学校ではこのプランに基づき、食に関する指導の年間計画を作成し、食育の推進に取り組んでいるところです。

そして、中学校完全給食の実施により、学校給食を生きた教材として活用することで、これまでに行われてきた学校での食育をさらに充実できるものと考え、従来からの食に関する指導の目標の6つの観点(①食事の重要性、②心身の健康、③食品を選択する能力、④感謝の心、⑤社会性、⑥食文化)を基本としつつ、以下の食育について取り組みます。

- 教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
- 給食の準備、片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
- 小学校からの継続的かつ計画的な食育
- 地場産物等の給食への活用による食育

(参考) 食に関する指導の目標と観点

	目標	観点
1	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	食事の重要性
2	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	心身の健康
3	正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。	食品を選択する能力
4	食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。	感謝の心
5	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	社会性
6	各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	食文化

<出典：文部科学省「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」より抜粋>

2. 中学校完全給食の喫食形態

給食を生きた教材として活用できること、統一的な食育の指導が可能となること、共食・共同作業による食育の推進が図られることなどから全員喫食を原則とします。

学校給食における食物アレルギーを有する生徒への対応については、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患）」により、医師の診断をもとに、使用する食材の原材料等の詳細な情報を提供し、アレルギー物質を含む食品に関する表示が義務づけられている特定原材料7品目（「アレルギー物質を含む食品に関する表示の対象」の表参照）の除去等に努めます。

また、食物アレルギーを有する生徒等については適切な対応が求められるため、給食での対応が困難な場合には家庭からのお弁当を持参していただくなど、個別に配慮することとします。

なお、中学校完全給食の実施を機に、平成16年度から実施している「中学校ランチサービス事業」については、廃止することとします。

アレルギー物質を含む食品に関する表示の対象（消費者庁）

表示義務づけ 特定原材料7品目
卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに

*本市中学校給食では、そば、落花生は使用しない予定です。

3. 安全・安心・良質な食材の確保


安全・安心・良質な給食用食材の確保については、川崎市立学校の学校給食事業の充実発展とその運営の円滑適正を図ることを目的に昭和33年に設立され、現在、市立小学校及び市立特別支援学校116校約7万7千食の給食物資を安定供給している実績のある公益財団法人川崎市学校給食会を活用します。

また、食育推進に資するよう、市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用を進めます。

4. 中学校完全給食の食器の形態等

食器については、「安全性の確保」、「多様な献立への対応」、「取扱いのしやすさ」、「経済性」の観点を重視するとともに、食事マナーや共同作業による食育、望ましい食習慣の形成等の観点から、本市中学校給食では、小学校給食と同様のセパレート型の食器を使用することとします。

さらに中学生の自己管理能力をはぐくむ等の食育の観点から、本市中学校給食で使用する箸等については、各家庭から持参すること（いわゆる「マイ箸」）とします。

種類	食器（セパレート型）	ランチプレート	弁当箱
			

5. 中学校完全給食の実施手法等

(1) 実施手法

中学校完全給食の実施手法については、自校方式又は親子方式は、多くの学校で運動場に調理場を整備せざるを得ない状況が生じるなど、教育環境への影響が大きく、かつ、他の方式と比べ多くの費用を要することが見込まれるため（「実施手法ごとの事業費用の試算」参照）、本市においては困難な状況にあります。特に、市立小学校の既存の給食室を活用した親子方式による中学校完全給食の実施については、本市の児童・生徒数が増加傾向にある現状や、衛生管理可能な十分なスペースの確保等が困難な状況にあり、大規模な改修が必要となるなど、小学校の教育環境への影響がとて大きくなります。

したがって、本市特有の細長い地形等を考慮し、生徒数の推計に基づく食数約3万3千食を確保するため、市立中学校を3つのエリアに分けた上で限られた市有地を最大限に活用してセンター方式による中学校完全給食を実施するとともに、小学校との合築校である東橋中学校及びはるひ野中学校については合築校舎内の調理場を活用し、教育活動への支障が生じないスペースが確保できる（ ）中学校については敷地内に調理場を設置し、中学校完全給食を実施いたします。

名称	(仮称) 南部学校給食センター	(仮称) 中部学校給食センター	(仮称) 北部学校給食センター
計画位置			
敷地面積			
調理能力			
想定配送区			

学校給食センターの主な諸室・機能（3センター共通）
検収室、前室、納米室、炊飯室、炊飯盛付室、ボイラー室、野菜上処理室、野菜下処理室、食品庫、泥落とし室、魚肉下処理室、調理室、和え物室、アレルギー食専用調理室、配送前室、洗浄室、残菜処理室、回収前室、コンテナ室、備品庫、事務室等

【実施手法ごとの事業費用の試算】

	自校方式	親子方式		センター方式	民設民営方式	
		(中→中)	(小→中)		(食缶配送)	(弁当箱配送)
①施設整備費等 (一般財源)	約150億円 (約52億円)	約140億円 (約47億円)	約190億円 (約58億円)	約140億円 (約52億円)	約20億円 (約20億円)	約40億円 (約40億円)
②30年間の維持管理・運営費	約610億円	約610億円	約660億円	約500億円	約600億円	約590億円
合計	約760億円	約750億円	約850億円	約640億円	約620億円	約630億円

- (備考)・本市の中学校全52校のうち、小学校との合築校である東橋中学校・はるひ野中学校を除く50校を対象
- ・提供対象については、今後5年間の推計ピーク時の生徒数と教職員数を合わせて、約32,500人(全員喫食)
 - ・6種類の実施手法について、単一の方式により実施したと仮定した場合のそれぞれの施設整備費と事業期間30年間の維持管理運営費を試算
 - ・食材費は全額保護者負担のため、事業費用の試算に含まない
 - ・各方式の検討に当たっては、食数の提供に必要な施設における費用について計算を行っており、事業用地の確保、スペースの対応の可否等については考慮していない

(参考)

自校方式	市が各学校の敷地内に調理場を設置し、当該調理場において自校分の給食を調理する方式。本市立小学校は、当該方式で実施
親子方式	自校内に調理場を持つ学校(親校)が、調理場を持たない学校(子校)の分の給食も調理し、親校から子校へ配送する方式
センター方式	市が市有地等に大規模な調理場を設置し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ配送する方式

(2) 民間活力を活かした効率的な手法

これまでの事業手法の検討により、民設民営方式については、事業者による市内事業用地の確保や資金調達が極めて難しいと考えられること、ハード面も含め「安全・安心」という観点からの市によるモニタリング機能が働きづらいこと等の課題があることから、本市の中学校完全給食の実施手法としては、困難であるものと考えます。

したがって、給食センターの整備・運営に係る、民間活力を活かした効率的な手法については、現在実施している事業手法検討調査を踏まえ、他都市でも給食センターの整備に当たり導入事例が多いPFI方式や市立小学校及び市立特別支援学校で導入実績のある公設民営方式を基本として検討を進め、本実施方針と併せ決定してまいります。

(参考)

公設民営方式	市が、各学校の敷地内に調理場を設置し、又は市有地等に大規模な調理場を設置し、民間事業者により調理業務等を委託して給食事業を行う方式 ・本市の小学校・特別支援学校 116 校のうち、47 校で実施（平成 26 年 4 月現在）
PFI 方式	公共施設等の建設、維持管理、運営等を、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う方式。「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（PFI 法）に基づき実施される。 ・政令市では、主に学校給食センターで採用。本市では、はるひ野小中学校で採用
民設民営方式	市は民間事業者により調理業務等を委託し、当該民間事業者は自社が有する調理場において、調理業務等を請け負い、給食事業を行う方式。弁当箱で配送する都市が多いが、食缶で配送する事例もある。 ・政令市では、相模原市、新潟市、静岡市、名古屋市、京都市、大阪市、広島市（弁当箱） ・甲府市、武蔵村山市（食缶）

6. 中学校完全給食の開始時期

多くの市民の皆様から中学校完全給食の早期実現を望まれていることから、平成 28 年度中に全校において完全給食を実施いたします。

具体的な開始時期については、施設・設備の整備状況や学校運営の状況等を踏まえ検討します。

また、各中学校の状況や本格実施に向けた整備状況等を踏まえ、中学校完全給食の試行実施についても引き続き検討します。

7. 中学校完全給食の給食費の額

学校給食法第 11 条では、学校給食の実施に必要な施設整備及び学校給食の運営に要する経費等は原則市の負担とし、それ以外の学校給食に要する経費（食材費等）は保護者の負担とされています。

給食費の額については、中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況、社会経済情勢等を総合的に勘案し、今後、献立の内容と併せ決定していきます。

（参考）

平成26年5月現在 中学校完全給食実施政令市

都市名	札幌市	仙台市	さいたま市	千葉市	相模原市	新潟市
基礎月額(円)	4,600	—	4,800	4,500	4,600	5,741
1食単価(円)	290.45	自炊：285.00 委炊：290.00	298.00	290.00	280.00 デリ：300.00	335.92

都市名	静岡市	浜松市	名古屋市	京都市	大阪市	岡山市
基礎月額(円)	4,860	—	4,300	自炊：5,200 委炊：5,600	—	—
1食単価(円)	297.00	314.00	278.23 デリ：329.60	自炊：290.35 委炊：312.69 デリ：290.00	300.00	316.21

都市名	広島市	北九州市	福岡市	熊本市
基礎月額(円)	—	4,900	4,600	—
1食単価(円)	265.00	288.00	266.31	295.00

* 自炊：自校炊飯、委炊：委託炊飯、デリ：デリバリー

* 本市特別支援学校…中学・高等部 月額4,850円 1食290円

8. 今後のスケジュール等

今後の主なスケジュールは次のとおりです。なお、本実施方針に示す各事項のほか、調理から喫食までの安全確保、給食実施に係る配膳・運搬の方法、本市の特色を生かした給食や給食時間の在り方などの課題については、引き続き検討を進めてまいります。

平成26年9月～	パブリックコメント・保護者説明会等の実施
11月	中学校完全給食実施方針の決定
11月～	中学校完全給食実施に向けた取組の推進
平成27年度	同上
平成28年度	中学校完全給食の実施

川崎市立中学校完全給食実施方針（素案）中間取りまとめ

～中学校完全給食の早期実現に向けて～

1 「川崎市立中学校給食の基本方針」について

- 本市では、これまで、市立中学校の昼食は、「家庭からのお弁当」を基本とする「ミルク給食」を実施し、併せて、お弁当が持参できない時にそれを補完する制度として「ランチサービス事業」を実施してきましたが、中学校完全給食の実施に関する「市議会の決議」や様々な意見・要望があったことを踏まえて教育委員会会議において議論を重ねた結果、中学校においても、小学校と同様に「完全給食」を実施することが望ましいとの結論に至り、昨年 11 月に「川崎市立中学校給食の基本方針」を決定
- この基本方針に基づき、安全・安心で温かい中学校完全給食の早期実施に向けた取組を推進

川崎市立中学校給食の基本方針（平成 25 年 11 月 26 日 川崎市教育委員会会議決定）

- 1 早期に中学校完全給食を実施します。
- 2 学校給食を活用した、さらなる食育の充実を図ります。
- 3 安全・安心な給食を提供します。
- 4 温かい給食を全校で提供します。

(参考)

完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかず
ミルク給食	給食内容がミルクのみ。

現在の本市中学校給食の形態

2 実施方針（素案）策定に向けた検討状況について（中間取りまとめ）

「川崎市立中学校完全給食実施方針(素案)」の策定に向けた、現時点での検討状況は、次のとおり。

(1) 学校給食を活用した食育の推進について

中学校完全給食の実施に伴い、次による食育を推進

- 教科や特別活動等における学校給食と関連させた食育
- 給食の準備や片付け等の共同作業や同じ食事を一緒に食べる「共食」による食育
- 小学校からの継続的かつ計画的な食育
- 地場産物等の給食への活用による食育

(2) 中学校完全給食の喫食形態について

給食を生きた教材として活用できること、統一的な食育の指導が可能となること、共食・共同作業による食育の推進が図られることなどから、全員喫食を原則とすることを基本として検討

(3) 安全・安心・良質かつ廉価な食材の確保について

- 安全・安心・良質を最優先とし、かつ廉価に給食用食材を確保するため、小学校給食で実績のある（公財）川崎市学校給食会を活用することを基本として検討
- 食育推進に資するよう、市内産・県内産といった地産地消に配慮した食材の調達・使用について検討

(4) 中学校完全給食の食器の形態等について

- 食器については、「安全性の確保」、「多様な献立への対応」、「取扱いのしやすさ」、「経済性」の観点を重視して選定
- 食事マナーや共同作業による食育の観点から、食器の形態については、小学校給食と同様のセパレート型の食器とすることを基本として検討
- 中学生の自己管理能力を育む等の食育の観点から、箸等の持参（いわゆる「マイ箸」）についても検討

(参考)

	食器（セパレート型）	ランチプレート	弁当箱
種類			

(5) 中学校完全給食の実施手法等について

ア 実施手法について

- 市立中学校全校における自校方式又は親子方式による完全給食の実施には、多くの学校で運動場に調理場を整備せざるを得ない状況が生じるなど、教育環境への影響が大きいため、現時点では困難な状況。個別の学校における可能性については、引き続き検討
- 生徒数の推計に基づく食数約3万食という規模、本市特有の細長い地形等を考慮し、市立中学校を複数のエリアに分けた上で、センター方式又は民設民営方式による完全給食を実施することを基本として検討

(参考)

自校方式	市が各学校の敷地内に調理場を設置し、当該調理場において自校分の給食を調理する方式。本市立小学校は、当該方式で実施
親子方式	自校内に調理場を持つ学校（親校）が、調理場を持たない学校（子校）の分の給食も調理し、親校から子校へ配送する方式
センター方式	市が市有地等に大規模な調理場を設置し、当該調理場で調理した給食を、複数の学校へ配送する方式
民設民営方式	民間事業者が調理場を所有し、市が当該民間事業者等に調理業務等を委託し、当該調理場で調理した給食を、食缶又は弁当箱により複数の学校へ配送する方式

イ 民間活力を活かした効率的な手法について

- P F I の可能性も含め、民間活力を活かしたあらゆる手法を比較検討の上、効率的・効果的な実施手法による安全・安心で温かい中学校完全給食の全校実施に向けた取組を推進

(参考)	公設民営方式	市が、各学校の敷地内に調理場を設置し、又は市有地等に大規模な調理場を設置し、民間事業者等に調理業務等を委託して給食事業を行う方式 ・本市の小学校・特別支援学校 116 校のうち、47 校で実施（平成 26 年 4 月現在）
	民設民営方式	市は民間事業者等に調理業務等を委託し、当該民間事業者は自社が有する調理場において、調理業務等を請け負い、給食事業を行う方式。弁当箱で配送する都市が多いが、食缶で配送する事例もある。 ・政令市では、相模原市、新潟市、静岡市、名古屋市、京都市、大阪市、広島市（弁当箱） ・甲府市、武蔵村山市（食缶）
	P F I 方式	公共施設等の建設、維持管理、運営等を、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用して行う方式。「民間資金等の活用による公共施設等の整備等の促進に関する法律」（P F I 法）に基づき実施される。 ・政令市では、主に学校給食センターで採用。本市では、はるひ野小中学校で採用

(6) 中学校完全給食の開始時期について

- 平成 28 年度中の全校実施に向け取組みを推進
- 具体的な開始時期については、中学校完全給食実施に係る整備計画、学校運営の状況等を踏まえ検討
- 中学校完全給食の試行実施についても検討

(7) 中学校給食の給食費の額について

給食費の額については、中学生の学校給食摂取基準や本市の小学校・特別支援学校の給食費の額、他都市の状況等を総合的に勘案して決定

3 今後のスケジュールについて

平成 26 年 9 月	中学校完全給食実施方針（素案）の公表
9 月～	パブリックコメント・保護者説明会等の実施
11 月	中学校完全給食実施方針の決定
11 月～	中学校完全給食実施に向けた取組の推進
平成 27 年度	同上
平成 28 年度	中学校完全給食の実施

政令市における中学校給食の状況

参考資料 2

平成26年5月現在

政令指定都市名	学校数	給食の形態				市教委が給食以外の昼食提供	備考
		完全給食		ミルク給食	未実施		
		全員喫食	家庭からの弁当との選択制				
1 札幌市	97	97					自校調理方式 19校 親子調理方式 78校(親39校、子39校)
2 仙台市	64	64					自校調理方式 12校 親子調理方式 1校(子) センター方式 51校 全5施設(PFI2、公設民営1、直営2)
3 さいたま市	57	57					自校調理方式 54校 親子調理方式 2校(子) センター方式 1校 (直営1)
4 千葉市	56	56					センター方式 56校 全3施設(PFI2、公設民営1)
5 川崎市	52			52	○		○中学校ランチサービス事業 52校(内ホットランチ8校)
6 横浜市	147				* 147		* 業者による校内での弁当販売 121校 業者による校内でのパン販売 11校 * 自動販売機でのごはん・パン販売 14校 学食を利用 1校(高校附属中)
7 相模原市	37	7	※ 30				センター方式 7校 全2施設(公設民営1、直営1) ※デリバリー方式(弁当) 30校
8 新潟市	57	30	※ 27				自校調理方式 8校 親子調理方式 1校(子) センター方式 20校 全14施設(公設民営10、直営4) ※デリバリー方式(弁当、ランチルーム用は食缶)28校(内全員喫食は1校)
9 静岡市	43	32	※ 11				自校調理方式 1校 親子調理方式 1校(子) センター方式 30校 全9施設(PFI1、公設民営4、直営4) ※デリバリー方式(弁当) 11校
10 浜松市	48	48					自校調理方式 35校 親子調理方式 1校(子) センター方式 12校 全5施設(公設民営4、直営1)
11 名古屋市	111	1	※ 109		* 1		自校調理方式 3校(※2校) ※デリバリー方式(弁当、ランチルーム用は食缶) 107校 * 児童福祉施設の食堂を利用 1校
12 京都市	73	5	※ 66	* 1	◆ 1		自校調理方式5校(小中併設校) ※デリバリー方式(弁当) 66校 * 高校附属中は食堂の弁当を利用 1校 ◆家庭からの弁当のみ 1校
13 大阪市	130	※ 14	※ 114		* 2		※デリバリー方式(弁当) 128校 * 児童福祉施設の食堂を利用 2校
14 堺市	43				43	○	○ランチサポート事業 43校
15 神戸市	82				82	○	○中学校弁当販売事業 69校 校内での弁当販売 3校 校内でのパン販売 7校 家庭からの弁当のみ 3校
16 岡山市	38	36			* 2		自校調理方式 23校 親子調理方式 1校(親) センター方式 12校 全8施設(公設民営8) * [児童自立支援施設の食堂を利用 1校 家庭からの弁当と校内パン販売 1校
17 広島市	64	21	※ 43				自校調理方式 5校 親子調理方式 3校(子) センター方式 13校 全6施設(公設民営1、直営5) ※デリバリー方式(弁当) 43校
18 北九州市	62	62					親子調理方式 62校(子)
19 福岡市	69	69					自校調理方式 5校 センター方式 64校 全4施設(公設民営4) * 7月末で1センター廃止。8月にPFIで1施設開設予定。
20 熊本市	42	42					自校調理方式 2校 親子調理方式 2校(子) センター方式 38校 全15施設(公設民営14、直営1)

平成26年4月
全員喫食に移行
※状況は欄外に記載

平成25年3月
「中学校給食実施方針」を決定
※主な概要は欄外に記載

【大阪市 全員喫食の状況】

- ・平成26年4月から、全員喫食に移行。
- ・**全学年全員喫食を実施する中学校14校。**
- ・1年生から段階的に全員喫食を実施する中学校112校。
- ・平成26年度当初は全学年家庭からの弁当との選択制を継続する中学校2校。

【神戸市 中学校給食実施方針の概要】

- ・全員喫食を基本とする。但し、家庭弁当の持参も可能とする。
- ・デリバリー(ランチボックス)方式を採用する。
- ・平成26年度中に一部の中学校で、平成27年度中に全校で実施を目指す。

平成26年8月15日
中学校給食推進室

これまでの検討経過

平成25年

11月26日 教育委員会(基本方針決定)

12月17日 第1回中学校給食推進会議

平成26年

1月22日 東柿生小学校視察(市長・教育委員会)

1月28日 教育委員会(請願審査)

1月30日 中原中学校ほか視察(市長・教育委員会)

2月4日 西八千代市視察(教育委員会事務局)

2月6日 府中市視察(教育委員会事務局)

2月7日 市PTA連絡協議会理事会

2月12日 教育委員会

2月13日 第1回中学校給食推進連絡協議会

2月17日 第1回中学校給食推進会議検討部会

3月14日 第2回中学校給食推進会議検討部会

3月20日 武蔵村山市視察(教育委員会事務局)

3月27日 第2回中学校給食推進連絡協議会

4月8日 教育委員会

4月8日 全町連役員会

4月17日 第3回中学校給食推進連絡協議会

4月18日 第3回中学校給食推進会議検討部会

4月22日 第2回中学校給食推進会議

4月22日 教育委員会

4月24日 海老名市視察(教育委員会)

5月2日 甲府市視察(市長・教育委員会・協議会委員)

5月9日 教育委員会

5月13日 教育委員会

5月19日 第4回中学校給食推進連絡協議会

5月19日 第4回中学校給食推進会議検討部会

5月20日 第3回中学校給食推進会議

5月20日 教育委員会

5月26日 第5回中学校給食推進会議検討部会

5月27日 第4回中学校給食推進会議

5月27日 政策・調整会議

5月27日 教育委員会(中間取りまとめ)

5月29日 総務委員会

6月3日 全町連役員会

6月13日 総務委員会

6月30日 千葉市視察(中学校校長会・教育委員会事務局)

7月7日 市PTA連絡協議会理事会

7月14日 第5回中学校給食推進連絡協議会

7月16日 第6回中学校給食推進会議検討部会

7月22日 第5回中学校給食推進会議

7月22日 教育委員会

8月15日 第6回中学校給食推進連絡協議会

第5回 中学校給食推進連絡協議会 会議録

- 開催日時 平成26年7月14日（月）
16:00～17:30
- 場 所 高津市民館 第1会議室・料理室
- 出席者 座長：川崎市PTA連絡協議会 齊藤会長
副座長：教育) 中学校給食推進室 望月室長
委員：小学校校長会 鈴木校長
中学校校長会 渡邊校長、伊藤校長
川崎市PTA連絡協議会 小原前会長、伊藤副会長、宮嶋事務局
川崎市教職員組合 倉田副委員長、阿部書記長
教育) 野本企画課長、小田桐教職員課長、邊見健康教育課担当課長
森中学校給食推進室担当課長、北村中学校給食推進室担当課長
事務局：教育) 中学校給食推進室 二瓶担当係長、細見担当係長
新田主任、谷口主任、葛山職員

※欠席者：山崎校長、教育) 市川指導課担当課長

■座長交代（進行 事務局）

- 資料確認 —
— 川崎市PTA連絡協議会会長交代による座長交代 —
— 新委員の就任 —
— 新座長挨拶 —

■内 容（進行 座長 齊藤会長）

- 資料1説明（小・中親子方式に係る小学校調理室等調査報告書） —

事務局 調査報告については7月22日に開催される教育委員会会議で報告していく

委 員 現実問題として小・中親子方式はかなり厳しいなというのが現状。既存の給食室はスペースが限られており、教職員と子どもの数を合わせると、よく調理しているなという学校もあり、時間内に給食を作るというのが厳しい状況にある。その中で中学校の給食もとなると現実的には厳しいのではないか。実際現場を見て小・中親子方式を一律にやるのは難しいと思う。

- 資料2説明（実施手法ごとの事業費用の試算について（平成26年7月改定） —

委 員 小中親子方式は何校を対象としたのか

事務局 1小1中で50校。
北九州市では、複数校から配送している学校もあるが、小・中親子方式を実施す

るのであればしっかりと給食室を整備しなくてはならないので、1対1という想定をしている。

委員 おそらくその方式では1.5倍の調理となるので親子方式は無理ではないか。学区は普通の中学校で3小1中もしくは2小1中であり、そう考えると確実にできない。

事務局 しっかりと衛生管理が整った環境を用意するのが前提。今小学校で苦労しながら衛生管理については人の目を増やすなどの工夫で頑張っているところを、さらに食数を増やして同じように頑張れというより、必然的にそれが発生しない環境を作っていくというのが、中学校給食を始めるにあたって大事なところ。安全安心面を考えた視線でしっかり整備していくことが必要である。

委員 試算について、基準や考え方がきちんとしてれば問題ない。北九州市を見ている人から思えば、2つの小学校ならば可能だとの話がでるかもしれないが、それに対し安全安心面を考えて、この整備内容との話をしっかりする必要がある。

— 2時間前に保温食缶にいれたスープの温度確認と食器サンプル確認（資料5）—

（料理室に移動）

（食器サンプルの概要説明及び、保温食缶説明と温度測定：表面温度計にて）

保温食缶食材温度	14:40	食缶へ配膳時	76℃
	16:40	スープ皿配膳時	73℃

（PEN製スープ皿にスープを配膳し委員全員で試食）

（別の保温食缶に水を入れ、横向きにした際に水が漏れるかのテスト）

（重さの体験）

（材質の異なる食器6種類にスープを入れて、皿の熱伝導率を体験）

委員 スープは十分に温かい、熱いぐらい。

委員 食器の種類により、熱さの伝わり方が違う。
アルマイト食器は熱くて食器の下部を手で持てない。
強化磁器食器も結構熱が伝わる。
他の食器は同じように感じる。

委員 40人分のスープが入った食缶は、生徒一人で運ぶのには重い
食缶を倒したら多少水が漏れたが、給食がなくなってしまうという事は無い。



— 資料3説明（食物アレルギーに関するアンケート） —
（調査期間 7月10日から18日）
（特に意見なし）

— 資料4説明（千葉市視察について） —

委員 センターはきれいな場所だったが、無機質で工場で食事を作っている。身近なところというイメージはない。自校調理とは感覚的に違う。
学校ではちょうど4時間目が終わったころから見ていたが、体育のクラスは事前に給食当番の準備がしてあっても時間がかかっていた。
学校にエレベーターが設置されていて、通常は給食でも使わないようだが、この学校では汁物を運搬するのに使っていた。
生徒は落ち着いていて、給食当番以外は着席し読書をして配膳が終わるのを静かに待っていた。
見学した学校は1学年3クラスだったが、これが10クラスだと相当慣れないとできないなと思った。

— 資料5説明（各種材質食器の性質・性能について） —

委員 今小学校の食器は何を使っているのか

事務局 アルマイトからABS樹脂製食器に毎年1学年ずつ更新している

委 員 食器の交換年数はどれくらいか

事 務 局 法定耐用年数は5年である。本市では今アルマイト製からABS樹脂製食器へ更新している最中なので、まだ一斉に交換したことが無いが、小学校は6年でちょうど卒業するのでそれぐらいで交換となるかもしれない。
メーカーとしては8年は使用できるとも伺っている。

委 員 PEN製については、表面加工されているからか触感がよかった。最近できた材質なのか。またそれから今までの間に何か問題があったら教えて欲しい。

事 務 局 2002年から使用されている。その間特に問題は無いと業者から伺っている。

— その他 —

委 員 教員の事務について、公会計化に大きな関心がある。現在どんな状況もしくは考え方が

事 務 局 公会計化が市全体の事務の軽減につながるのかどうか。他都市の状況等を注視したい。

委 員 今後の運用等の調整について、中間取りまとめに安全性がうたわれているが、細かい部分をどうするのか。例えば食缶を教室まで運ぶのか等について、どうやって調整をしていくのか。実施方針を出した後に細かい打合せをしていくのか、それとも個々の学校は今後相談という形になるのか。
中間取りまとめは食育の中ですべて一緒になってしまっている。先生の負担（分担）をどのように決めていくのか。

事 務 局 できるだけ早く示していきたい。

— 今後について —

今後、素案策定等作業を進めていく

次回の中学校給食推進連絡協議会は8月に行いたい。

(17:30 終了)