

鳥栖市学校給食基本理念

鳥栖市学校給食基本計画

(初稿)

Contents

◇	はじめに	3
◇	鳥栖市学校給食基本理念・基本計画の位置づけ	4
◇	鳥栖市学校給食基本理念・基本計画スキーム	5
第1	鳥栖市学校給食基本理念	6
第2	現状分析	8
1	学校給食を取り巻く環境変化	9
	(1) 一般論	
	(2) 制度論	
	(3) データ	
2	鳥栖の子どもたちの現状	15
	(1) 生活習慣	
	(2) 子ども達の食の変化	
3	鳥栖市の学校給食の現状	17
	(1) 給食施設の現状	
	(2) 給食業務担い手の現状	
	(3) 給食食材調達の現状	
	(4) 食に関する指導の現状	
4	学校給食を取り巻く現状の総括	30
第3	課題の抽出	34
第4	鳥栖市学校給食基本計画	38

昭和 29 年 6 月「学校給食法」が制定され、学校給食の目的が示されました。その目的は第 1 条に「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」と規定されています。

この学校給食法に基づき、昭和 30 年から鳥栖小学校及び田代小学校の完全給食実施を皮切りに、歳月をかけ各小学校（弥生が丘小学校を除く）に給食施設及び設備を整え、小学校における完全給食の体制を完備しました。

他方、中学校給食については、平成 20 年 2 月から、選択制給食を導入し、今日に至っています。

学校給食施設の現状として、市内 8 小学校のうち 7 小学校に自校方式の給食施設を整備していますが、鳥栖北小学校を除く 6 校が昭和 40 年から 50 年代に建設されたものであることから、施設・設備は老朽化し「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に示された基準をハード面から満たすことが難しい現状となっています。また、現在、いわゆる「親子方式」で田代小学校から弥生が丘小学校へ給食提供を行っていますが、弥生が丘小学校の生徒増加に伴う田代小学校の給食室増設の限界も危惧される状況です。

一方で、昨今の食中毒の問題に伴い、安全性を一層重視することが求められ、この流れを受け、平成 21 年 4 月に改正「学校給食法」が施行されました。

これらを踏まえ、安全・安心な学校給食を実施すべく、平成 22 年 4 月鳥栖市は「子ども達の事を 1 番に考えた学校給食のあり方の検討」を市の最重要課題に位置づけました。

市は、副市長を筆頭に担当部長をおき、教育部総務課と総務部総合政策課が実務主体となって、学校給食に直接携わる関係者と協議を行い、学校給食先進事例の検証、視察、試食等、また、アンケートの実施による学校給食が抱える問題点の整理等、課題解決に向けた取組を開始しました。その成果として、今後の学校給食のあるべき姿及び今後の方向性について、新たな方式を含め、『鳥栖市学校給食基本理念・鳥栖市学校給食基本計画（初稿）』として取りまとめました。

今後、この理念・計画（初稿）について、今後の学校給食のあり方として、市（外部評価機関の審議を含む）を行い、これを踏まえ、市議会をはじめ、市民の皆様と最適なあり方についてさらに検証し、真の鳥栖市の基本理念及び基本計画として確定する予定としています。

<参考>

本理念等（初稿）の作成プロセス

- (1) 作成主体 : 教育部総務課（学校保健員を含む）、総務部総合政策課
 - (2) 関係者 : 小学校長、栄養教諭・学校栄養職員
 - (3) 検討過程 :
 - ① 学校給食について勉強会（市・学校長・栄養教諭・学校栄養職員）*事例検証含
 - ② ①を踏まえ、鳥栖市学校給食基本理念・基本計画」（初稿）を作成
- (予定) 外部評価機関を設置し、基本理念等を評価後、理念・計画（第二稿）を確定
(予定) 基本理念・基本計画を議会、地区に説明し、理念・計画（最終稿）を確定

◇ 理念・計画の位置づけ

「鳥栖市学校給食基本理念」及び「鳥栖市学校給食基本計画」は法定計画ではありませんが、学校給食法第 5 条に規定する学校給食実務者の任務として、学校給食の普及と児童生徒の心身の健全な発達を促すことを目的として策定するものです。

◇ 理念・計画の確定について

本理念・計画は、その性格から鑑みて、現在及び将来の市民生活に特に直結したものであり、その期間を短・中期的に捉えていることから、計画策定時において、可能な限り市民の合意を具体的に得たものとなることが望ましいと考えています。

このことを踏まえ、次のステップで、理念・計画を確定させていきます。

STEP 1 鳥栖市学校給食基本理念・基本計画 市初稿の策定（初稿）

STEP 2 市初稿について、外部評価機関を設置し審議。基本理念・基本計画（第二稿）

STEP 3 第二稿について、市議会及び地区に説明・審議。基本理念・基本計画（最終稿）

⇒ 上記プロセスを経て、平成 23 年 12 月を目標に、鳥栖市学校給食基本理念及び基本計画（最終稿）を確定。以降、本理念・計画に沿った取組みを開始。

◇ 理念・計画の枠組み

本理念等は、今後の学校給食のあり方に関する基本的な考え方を定めた「基本理念」と理念の具現化に向けた取組を整理した「基本計画」で構成しています。

◇ 理念・計画のマネジメント

本理念等は、基本理念の普遍性並びに基本計画の具体性等について必要に応じて見直していくこととします。この見直しに係る体制と進行管理の進め方については次のとおりです。

（1）見直しに係る体制

- ◇ 副市長を筆頭とした教育セクション及び企画セクションの内部組織
〔(仮称) 鳥栖市学校給食会議〕
- ◇ 副市長から、市長に報告・審議

（2）進行管理の進め方

毎年度、市内部で基本理念及び基本計画を検証及び改善。検証後、必要に応じて市議会、市民へ公表を行うこととします。

鳥栖市学校給食基本理念・基本計画スキーム [学校給食法の具現化]

基本理念（鳥栖市が目指すこと）

子どもたち

- 1 子どもたちが、学校給食を食べて、おいしい笑顔になること
- 2 子どもたちが、学校給食を食べて、元気に健やかに育つこと
- 3 子どもたちが、学校給食をとおして、正しい食習慣を身につけ、大人になっても健康で暮らせること
- 4 子どもたちが、学校給食をとおして、「協力することの大事さ」、「食事のマナー」、「命、生産者、自然に対する感謝」の気持ちを育むこと
- 5 子どもたちが、学校給食をとおして、郷土愛を育むこと

学校給食に関わる人

- 1 子どもたちが、安心して食べることのできる食材をつくること
- 2 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような献立をつくること
- 3 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような給食をつくること
- 4 子どもたちが、学校給食を「生きた教材」として体感できること

子どもたちの親

- 1 子どもたちの親が、学校給食をとおして、食の大切さなどを子どもたちとともに学び、家庭において実践すること

現状分析

学校給食を取り巻く環境

- 1 食に対する安全が社会的問題となっている
- 2 食生活の多様化による、子どもたちの食生活の乱れ
- 3 食に関する指導が、家庭だけでは不十分

鳥栖の子どもたちの現状

- 4 子どもたちの夜型生活が定着傾向にある
- 5 家族揃っての食事の割合が低下傾向にある
- 6 伝統的な日本食文化が、家庭から消えつつある

鳥栖の学校給食の現状

- 7 給食施設の老朽化・安全確保に黄色信号
- 8 給食業務担い手のノウハウを継承する時期にある
- 9 給食食材に係る地産地消の仕組みの再構築
- 10 食に関する指導のネットワーク不足

基本理念の達成

優先順位1

給食施設等の安全性を確保すること、給食調理の担い手のノウハウを継承すること、食材調達の仕組みを再構築（地産地消を含む）すること（1・7・8・9）

優先順位2

学校における食に関する指導のネットワーク化と、学校以外における食に関する指導（子どもたち・家庭等）の強化（2・3・4・5・6・10）

課題の抽出

基本計画

- 給食施設の安全性確保のため、段階的に自校方式からセンター方式へ転換する
- 給食調理の担い手のノウハウ継承を含め、担い手のあり方を再構築する
- センター化を前提とした食材調達（地産地消を含む）のルール化を図る
- 「食に関する指導」について、市、県（栄養士等）、学校等が連携する仕組みを構築し、子どもたちへの指導・家庭等への啓発を積極展開する

『基本理念の普遍性』及び『計画の達成度』について、毎年度、市内部（外部関係者を含む）で検証・改善を行い、市民に広く公表を行う

基本理念

鳥栖市学校給食基本理念

子どもたち

- 1 子どもたちが、学校給食を食べて、おいしい笑顔になること
- 2 子どもたちが、学校給食を食べて、元気に健やかに育つこと
- 3 子どもたちが、学校給食をとおして、正しい食習慣を身につけ、大人になっても健康で暮らせること
- 4 子どもたちが、学校給食をとおして、「協力することの大事さ」、「食事のマナー」、「命、生産者、自然に対する感謝」の気持ちを育むこと
- 5 子どもたちが、学校給食をとおして、郷土愛を育むこと

学校給食に関わる人

- 1 子どもたちが、安心して食べることのできる食材をつくること
- 2 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような献立をつくること
- 3 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような給食をつくること
- 4 子どもたちが、学校給食を「生きた教材」として体感できること

子どもたちの親

- 1 子どもたちの親が、学校給食をとおして、食の大切さなどを子どもたちとともに学び、家庭において実践すること

学校給食の使命

鳥栖の子どもたちに「生涯にわたって健康で充実した生活を送ってもらいたい」という願いは、全ての鳥栖市民の願いであり、子どもたちに対する大人の責務である。

この願いを実現するためには、子どもの頃から望ましい食生活や食文化の基礎・基本を養い、自分の健康管理ができる能力を培わせることが最も重要であり、ここに学校給食の使命と役割がある。

鳥栖市における学校給食のあり方は、学校給食を食べる時期が、子どもたちにとって心身ともに大きく成長する大事な時期であり、かつ、生涯にわたる健康づくりのための基礎的な期間であることを踏まえ、「学校給食」を通して食べる喜びや楽しさを体感させ、健やかでたくましく人間形成を行っていく役割を担うことである。

現状分析

第2 現状分析 [1 学校給食を取り巻く環境変化]

(1) 一般論

近年、偏った栄養摂取など子どもたちの食生活の乱れや肥満、痩身傾向などが見られ、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう、学校において食育を推進することが喫緊の課題となっている。

食に関する問題は、本来家庭が中心となって担うものだが、食生活の多様化が進む中で、家庭において十分な知識に基づく指導を行うことが困難となりつつあるばかりか、保護者自身が望ましい食生活を実践できていない場合もある。そうした状況を踏まえると、子どもの食生活については、学校、家庭、地域社会が連携して、次代を担う子どもの望ましい食習慣の形成に努める必要がある。

学校においては、これまでも教育活動として、学校給食を通じた食に関する指導を行ってきた。しかし、食育の推進が大きな国民的課題となっている今日、学校における食育を推進するために、学校給食の教育的意義を改めて見直す必要があり、学校の教育活動全体で食に関する指導の充実に努めることが大切である。

「H22.3 食に関する指導の手引」参照

(2) 制度論

◇ 平成17年4月 『栄養教諭』制度創設・施行・・・文部科学省

これまで学校栄養職員の担ってきた学校給食管理に加えて、食に関する指導も本務とする教諭

◇ 平成17年7月15日 『食育基本法』施行・・・内閣府

◇ 平成18年3月31日 『食育推進基本計画』決定・・・内閣府

食育の推進を国民運動として総合的かつ計画的に推進するための計画。食育推進基本計画では、学校における食育を推進することを重要視している

◇ 平成20年3月27日 『小中学校の学習指導要領の改訂』・・・文部科学省

総則に「学校における食育の推進」が位置づけられ、関連する教科等での食育に関する記述が充実

◇ 平成21年4月1日 改正『学校給食法』施行・・・文部科学省

◇ 平成21年4月1日 『学校給食実施基準』施行

◇ 平成21年4月1日 『学校給食衛生管理基準』施行

第1条で『学校における食育の推進』を位置づけ。栄養教諭による学校給食を通じた指導の充実も明記

◇ 平成22年3月 改訂『食に関する指導の手引』・・・文部科学省

食に関する指導の基本的な考え方や指導方法を、新学習指導要領や改正学校給食法等を踏まえ、取りまとめたもの

(3) データ

① 学校給食の実施率〔平成20年〕

区分	学校総数	実施率（学校数比）			
		計	完全給食	補食給食	ミルク給食
小学校	22,097 校	99.2% (21,923 校)	97.9%	0.5%	0.8%
中学校	10,850 校	85.8% (9,304 校)	75.6%	0.6%	9.5%
特別支援学校	1,023 校	86.5% (885 校)	85.3%	0.2%	1.0%
夜間定時高校	651 校	88.8% (578 校)	64.4%	24.1%	0.3%
計	34,621 校	94.4% (32,690 校)	89.9%	1.0%	3.5%

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 小学校の完全給食実施率は97.9%であり、中学校の完全給食実施率は75.6%である。

② 調理方式別完全給食実施状況

区分	単独調理場方式		共同調理場方式		その他調理方式	
	学校数（校）	比率（%）	学校数（校）	比率（%）	学校数（校）	比率（%）
平成20年	12,856	43.4	16,237	54.8	541	1.8

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 公立の小・中学校における調理方式別完全給食実施状況は、学校数の比率で見ると、単独調理場方式が43.4%、共同調理場方式が54.8%である。

③ 栄養教諭・学校栄養職員の配置状況

区分	職員数（人）	内、栄養教諭
平成19年	12,318	1,016
平成20年	12,247	1,967

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 国公立学校等における栄養教諭・学校栄養職員数は、12,247人で、前年と比べ71人減である一方で、栄養教諭は1,967人で、前年と比べ951人の増である。

④ 九州7県の平成17年～22年度の栄養教諭の配置状況（H22.4.1現在）

[単位：人]

県名／年度	H17	H18	H19	H20	H21	H22
福岡県		9	40	70	115	177
佐賀県		3	5	10	17	27
長崎県			12	33	51	68
熊本県			15	30	42	51
大分県			7	14	20	20
宮崎県		6	11	16	22	26
鹿児島県		69	144	161	163	162
全国	0	87	234	334	430	531

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 平成17年度の栄養教諭制度創設以来、一貫して配置促進されている。

⑤ 学校給食調理員の配置状況

区 分	常勤職員		非常勤職員		計（人）
	職員数（人）	比率（％）	職員数（人）	比率（％）	
平成19年	42,904	64.3	23,855	35.7	66,759
平成20年	40,145	62.5	24,105	37.5	64,250

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 公立学校における学校給食調理員数は、64,250人で、前年と比べ2,509人減である一方で、非常勤職員の比率は37.5%で、前年と比べ1.8ポイントの増である。

⑥ 学校給食における外部委託状況

区 分	調理	運搬	物資購入・管理	食器洗浄	ボイラー管理
平成19年	22.7%	38.4%	8.8%	22.4%	17.8%
平成20年	25.5%	39.8%	8.4%	25.2%	18.4%

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 公立の小・中学校の単独調理場及び共同調理場における業務別の外部委託状況は、調理業務については、25.5%の学校が外部に委託しており、前年と比べ2.8ポイントの増である。

⑦ 公立学校における学校給食費月額

区 分		平成 19 年		平成 20 年	
		給食回数	給食費月額	給食回数	給食費月額
小学校	低学年	190 回	3,953 円	190 回	4,004 円
	中学年		3,971 円		4,022 円
	高学年		3,981 円		4,033 円
中学校		186 回	4,529 円	186 回	4,577 円

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 公立学校において保護者が負担する学校給食費の月額額は、小学校で約 4,000 円、中学校で約 4,600 円となっている。

⑧ 国公立学校における米飯給食実施

区 分	平成 19 年	平成 20 年
学 校 数	31,302 校	31,094 校
実 施 率	99.8%	99.9%
実 施 回 数 (週 当 た り)	3.0 回	3.1 回

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 国公立学校において米飯給食を実施している学校は、全国で 31,094 校であり、これは、学校給食を実施している学校数の 99.9%で、前年と比べ 0.1%の増となっている。

⑨ 学校給食における地場産物の活用状況

H16	H17	H18	H19	H20	H21
21.2%	23.7%	22.4%	23.3%	23.4%	26.1%

出展：文部科学省 スポーツ・青少年局学校健康教育課健康教育企画室

鳥栖市コメント

◇ 上記は、各 5 日の学校給食の献立に使用した食品のうち、当該都道府県で生産、収穫、水揚げされた食材の使用率であり、年度推移から、地道な取組が必要と推測される。

⑩ 平成17年度 児童生徒の食生活等実態調査 ポイント

◇ 児童生徒の朝食の実態

- (1) 朝食欠食率の微増に歯止め（小学校全体で、H12：4.1% ⇒ H17：3.5%。0.6%の減少）。一方で、保護者の欠食率がH12比で1.2%増加し、5.2%となった。
- (2) 朝食欠食の理由、小学生の1番は「食欲がない」、中学生の1番は「時間がない」
- (3) 夜寝る時間は、小学生のうち約28%が22時31分以降に寝ており、児童生徒の夜型生活は完全に定着。
- (4) 夜食を食べる児童生徒の増加。小学生H12：10.8% ⇒ H17：15.0%
- (5) 小学校の保護者より中学校の保護者の方が、朝食づくりに時間をかけている様相が明らかになる。
- (6) 学級担任の心配ごととして、「偏食」「睡眠不足」「欠食」が上位であった。

◇ 学校給食

- (1) 学校給食に対する好感度小学生で5%アップ。
- (2) 学校給食で好きな料理は「カレーライス」。2位は「麺」、3位は「デザート」。
- (3) 学校給食で嫌いな料理は「サラダ」。2位は「パン」、3位は「スープ・汁物」。
- (4) 学校給食を全部食べる児童生徒が増加。H12比で、小学生が8%増。
- (5) 学校給食を残す理由は「嫌いなものがあるから」。2位は「量が多い」、3位は「給食時間の長さ」。
- (6) 食事の意識で1番は「朝・昼・夕三食食べる」が1番で、「楽しく食べる」が続く。一方で、「そしゃく」、「栄養のバランス」、「好き嫌い」、「緑黄色野菜」に関する意識は低い。

◇ 食事の基本マナー

- (1) 手洗いに関して、小学生男子の7.6%、中学生男子の9.0%が手洗いをしておらず、手洗いは、マナーのほか、衛生的にも重要であるので指導の徹底が必要である。
- (2) 食事のあいさつについては、H12比で「いつもあいさつをする」児童生徒が増加
- (3) はしの持ち方に関して、正しい持ち方を選択した児童生徒は全体の56.6%。

◇ 家庭の食生活

- (1) おやつに関して、「ほとんど毎日食べる」児童生徒が、H12 29.2%が、H17 24.5%に減少し、おやつの取り方に歯止めがかかりつつある。「よく食べるおやつ」の上位から、「スナック菓子」、「チョコレート」、「あめ・キャンディ」
- (2) 食事の手伝いに関して、全体で「あとかたづけ」が1番で、次に「テーブル準備」。自分で料理をつくるに関しては、「できる」が全体の70.6%。小学校の上位メニューは、「卵の焼き物」、「スープ」、「カレーライス」。中学校の上位メニューは、「チャーハン」、「卵の焼き物」、「カレーライス」。
- (3) 嫌いな食べ物は、小学生の上位が、「にがうり」、「レバー等」、「なす」で、中学生の上位が、「にがうり」、「レバー等」、「セロリ」。これらに対し、「がまんして食べる」が全体の38%で、H12比で増加している。
- (4) 楽しい食事の上位は、「好きなものを食べる時」、「屋外で食べる時」、「外食」となっており、好きな料理の上位は、「寿司」、「カレーライス」、「ステーキ」。
- (5) 児童生徒の状況として、調理済の食品やインスタント食品等を使う頻度は、「1週間に1～3日程度使用」が43.5%で1位。理由として、「調理時間の短縮」、「家族が好きだから」、「料理を作るのが面倒だから」。食品選びの上位は、「消費期限・賞味期限」、「価格」、「国内産」であり、地場産物は関心が低い傾向。
学校給食に関する資料で参考になるのは、「毎日の献立」、「食品の栄養に関する情報」

であり、学校給食の利点は、「栄養に配慮している」、「弁当が不要」である。さらに学校給食への要望として、「安全な食品の使用」、「栄養や食品についての知識を身につけさせて欲しい」など、保護者は学校給食に期待を寄せている。

- (6) 学級担任が行っている指導で最も多かったのは、全体で「基本的な食事のマナーに関すること」であり、次いで「衛生面」「偏食」となった。また、学級担任が栄養教諭や学校栄養職員に提供して欲しい情報は、「食品の栄養に関する情報」が1位で、「毎日の献立に使われている食材に関する情報」、「添加物や農薬等、食品の安全性に関する情報」であった。

出展：独立行政法人 日本スポーツ振興センター

鳥栖市コメント

- ◇ 保護者の朝食欠食率の増加が懸念される。
- ◇ 児童生徒の夜型生活の定着傾向が懸念される。夜食を摂ることによる朝食への影響。
- ◇ 学校給食への保護者の期待として、「栄養に配慮している」が92.9%である。一方で、家庭における調理済の食品やインスタント食品等の使用は、「1週間に1～3日程度使用」が43.5%となっている。栄養に関して学校給食に対する過度の期待が伺える。
- ◇ 学級担任は、指導の中で「偏食をしないで食べることを重要視している。一方で、児童生徒に対し強制とならないよう配慮しつつ、好き嫌いをなく食べることや生産者や自然の恵み等に感謝し、大切に食べることを理解を深める指導が望まれる。

第2 現状分析 [2 鳥栖の子どもたちの現状]

『2 鳥栖の子どもたちの現状』におけるデータは、次の調査数値を引用しています。

- ◇ タイトル : 鳥栖市食育推進計画アンケート結果
- ◇ 調査対象 : 保育所・幼稚園の年長児、各小・中・高校のうち1クラスの生徒・保護者
- ◇ 対象者 : 対象者 5,555人・回収数 5,039人・回収率 90.7%
- ◇ 調査日時 : 平成 21年 2月

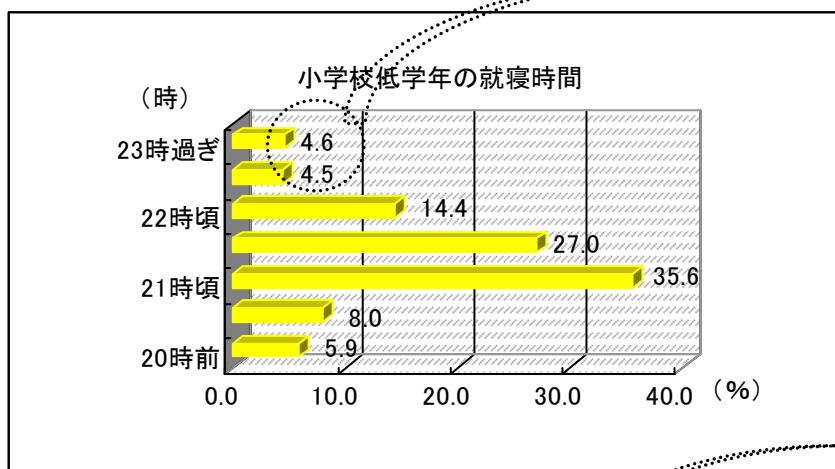
(1) 生活習慣

「24時間社会」という言葉に代表されるように、市民のライフスタイルや価値観が多様化するなか、子ども達が置かれている環境も大きく変化しているといえる。

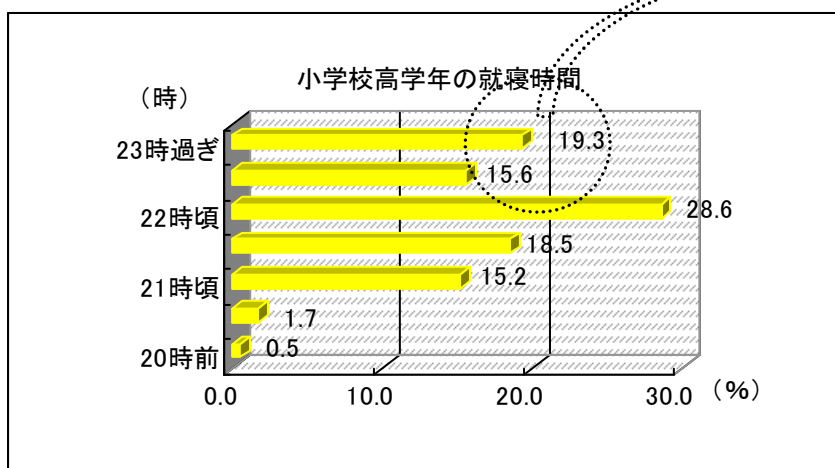
全国的な傾向として、「夜寝る時間は、小学生のうち約28%が22時31分以降に寝ており、児童生徒の夜型生活は完全に定着。」という調査結果があるが、本市の子どもたちにおいても同様の傾向があり、小学生低学年では、22時31分以降の就寝割合が9.1%、小学生高学年では34.9%と、夜型生活が定着とって過言ではない状況となっている。

夜更かしは、朝寝坊につながり、その結果、朝食の欠食や体力の低下等、子どもたちの基本的な生活習慣の乱れに直結することが懸念される。

◇ 小学生の就寝時間



小学校低学年
22時31分以降の就寝割合は、**全体の9.1%**



小学校高学年
22時31分以降の就寝割合は、**全体の34.9%**

(2) 子ども達の食の変化

とりわけ、子ども達の食の乱れが指摘されている。

鳥栖市食育推進計画アンケート調査においても、「1日のうちで、朝食を毎日食べていない」小学校低学年は6.0%、小学校高学年は7.5%、中学生では13.8%という実態が明らかになっている。

また、家族の生活時間の違いから、「一人で食事をすることがある」と答えた小学校低学年は20.9%、小学校高学年は21.6%、中学生では48.0%という状況である。家族が揃って食事をする大切さが忘れ去られている状況が課題である。

他にも、子ども達を取り巻く食の変化として、

- 食に関する様々な情報が氾濫する中で、これらの情報を正しく取捨選択する力が求められていること
- 豊富な食材が季節を問わず流通することで、食材の旬やその本来のおいしさが分からないなど「食」に対する知識不足や意識の低さも、食の乱れの一因であると考えられていること
- 核家族化に伴い、伝統的な日本食が、家庭の食卓から消えつつある。たとえば、子ども達が豆や海藻類を食べる機会が少なくなっており、野菜類もあまり食べなくなっている状況にあることに留意する必要があると考えられる。

◇ 毎日朝ごはんを食べていますか？

項目	毎日	週に3～4日	週に1～2日	食べない	未記入
小学校低学年	94.0%	2.4%	1.6%	1.8%	0.2%
小学校高学年	92.5%	3.9%	1.3%	1.6%	0.7%
中学生	86.2%	8.3%	2.8%	2.5%	0.2%

◇ 一人で食事をすることがありますか？

項目	はい	いいえ	未記入
小学校低学年	20.9%	71.5%	7.6%
小学校高学年	21.6%	75.8%	2.6%
中学生	48.0%	52.0%	0.0%

◇ 地元でとれる食物を知っていますか？

項目	はい	いいえ	未記入
中学生	67.7%	31.8%	0.5%
高校2年生	69.2%	30.8%	0.0%

◇ 鳥栖の郷土料理を知っていますか？

項目	知っている	知らない	未記入
中学生	58.8%	40.1%	1.1%
高校2年生	54.3%	45.7%	0.0%

第3 現状分析 [3 鳥栖市の学校給食の現状]

(1) 給食施設の現状

学校給食の調理業務は、何よりも安全を最優先し国の厳しい「学校給食衛生管理基準 (H21.4.1 施行)」に則り実施されている。

しかしながら、市内の各小学校における自校方式による学校給食調理の現状は、「学校給食衛生管理基準」が求める「HACCPの考え方」*1の概念の導入が困難である。これは、現在、調理業務が行われているいわゆる「給食室」は、小学校建設時に一緒に建設されており、最近改訂された「学校給食衛生管理基準」を想定した施設となりえていないことによる。具体的には、現在の各小学校の給食室は、調理も洗浄も同じスペースで行っており、現在の基準にある調理工程毎に、汚染作業区域（検収室・食品の保管室・下処理室）及び非汚染区域（調理室）、さらに、別室に洗浄室を設ける規定を物理的に遵守できる状況にないということである。また、ドライシステム化*2の対応も不十分である。従って、国の基準の遵守に対しプレーヤーである学校給食に携わる関係者の涙ぐましい努力によって、結果的に安全を確保できているといっても過言ではない状況であるといえる。

これらの状況は、市内の7小学校で同様であり、かつ、建設が昭和50年代に集中していることから、全ての建物に共通して老朽化が懸念される状況にある。

また、弥生が丘小学校においては、田代小学校で調理した給食を搬送している状況にあり、弥生が丘小学校の児童の増加に伴い、田代小学校給食室の増設を逐次行ってきたが、田代小学校給食室増設スペースが限界にあることも懸念される。

また、昨今の子ども達のひとつの傾向として、アレルギー体質の児童が増加傾向にあり、対応に追われているといった現状がある。

*1 HACCP（ハサップ）とは・・・

危害分析重要管理点方式ともいう。製造における重要な工程を連続的に監視することによって、一つ一つの製品の安全性を保証しようとする衛生管理法

*2 ドライシステムとは・・・

ドライシステムは、調理施設の床面を乾いた状態で使用するため、細菌やカビの繁殖を抑え床面からの跳ね水による二次汚染を防ぐことができ、衛生管理の向上や作業環境の改善を図ることができる

◇ 給食施設の現状

平成22年5月現在

学校名	建築年次	経過年数	構造	耐用年数	給食数
鳥栖小学校	昭和52年3月	33年	SR	47年(14年)	782
鳥栖北小学校	平成5年7月	17年	SR	47年(30年)	852
田代小学校	昭和46年6月	39年	S	34年(△5年)	1,057
若葉小学校	昭和53年2月	32年	SR	47年(15年)	421
弥生が丘小学校					
基里小学校	昭和52年3月	33年	SR	47年(14年)	386
麓小学校	昭和53年12月	32年	SR	47年(15年)	617
旭小学校	昭和59年11月	26年	SR	47年(21年)	848

* 構造におけるSR=鉄筋コンクリート造・S=鉄骨造

* 耐用年数における()内は残余年数。なお、耐用年数は財務省令を参照

◇ 給食室の建物が老朽化！
 ◇ 「学校給食衛生管理基準」の遵守に黄色信号！

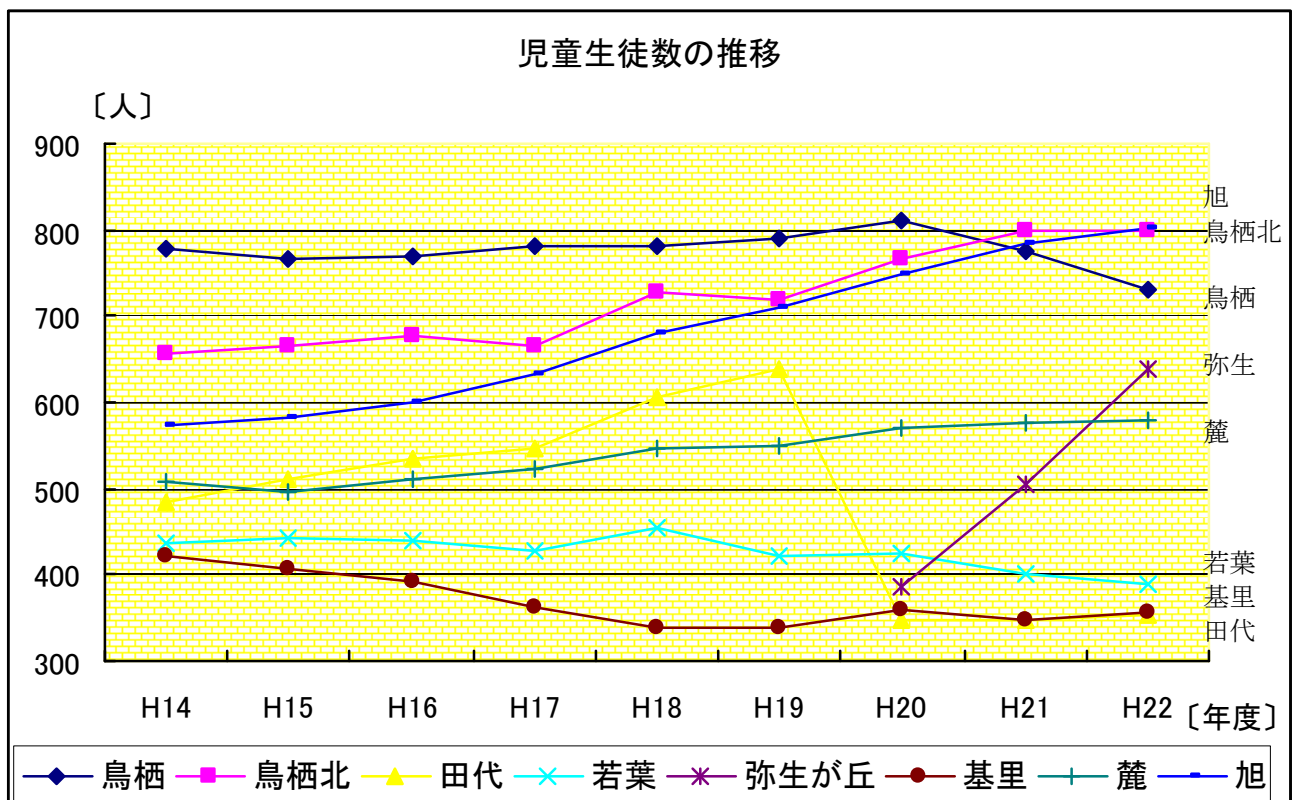
◇ 児童生徒数の推移

平成 22 年 5 月現在

学校名／年度	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22
鳥 栖 小 学 校	778	766	769	780	780	790	811	775	730
鳥 栖 北 小 学 校	657	664	678	665	727	718	767	800	800
田 代 小 学 校	484	511	534	548	605	639	348	348	353
若 葉 小 学 校	438	444	441	429	454	422	424	400	389
弥 生 が 丘 小 学 校	—	—	—	—	—	—	387	505	638
基 里 小 学 校	421	407	393	361	340	339	359	349	356
麓 小 学 校	509	496	511	522	546	550	570	577	579
旭 小 学 校	573	583	599	632	679	709	750	785	801
小 学 校 合 計	3,860	3,871	3,925	3,937	4,131	4,167	4,416	4,539	4,646

出展：鳥栖市の教育「児童生徒数」

当面、増加傾向



近年、児童生徒数が **増加傾向** にある小学校
旭小学校（微増傾向）・弥生が丘小学校（急増傾向）

近年、児童生徒数が **横ばい傾向** にある小学校
鳥栖北小学校（800人）・田代小学校（350）・基里小学校（350）・麓小学校（570）

近年、児童生徒数が **減少傾向** にある小学校
鳥栖小学校（H20ピーク）・若葉小学校（H18ピーク）

◇ 給食数

平成 22 年 5 月現在

学校名	児童生徒数	教職員等	合 計	合計の内、アレルギー食数
鳥 栖 小 学 校	730	52	782	10
鳥 栖 北 小 学 校	800	52	852	11
田 代 小 学 校	353	32	385	5
若 葉 小 学 校	389	32	421	4
弥生が丘小学校	638	34	672	5
基 里 小 学 校	356	30	386	5
麓 小 学 校	579	38	617	4
旭 小 学 校	801	47	848	17
小学校 合計	4,646	317	4,963	61

出展：鳥栖市の教育「児童生徒数」「学校勤務教職員数」

◇ アレルギー児童生徒の対応について

項 目	学校での対応（全小学校）
食物アレルギーのある児童生徒数（申告書診断書提出者）	H20：42人 H21：45人 H22：61人
対応の方法（除去食）	卵、ごま・納豆・グレープフルーツ・キウイフルーツ・えび・かに・白身魚・あさり等
家庭との連携方法	毎年度、保護者面談を実施・緊急先連絡リスト

* 食物アレルギー対応者について

- ◇ 入学時・転入時に全児童に対しアレルギー実態調査を実施
- ◇ 上記調査で「食物アレルギー対応食希望」の回答者へ、追跡調査（保護者面談等）
- ◇ 食物アレルギー対応は、保護者から「除去食依頼書（医師の診断書含む）」の提出があった児童に対し実施
 - * ただし、学校における対応が困難な場合は、自宅からの弁当持参を依頼

* 食物アレルギー実施について

- ◇ 毎月給食メニュー原案におけるアレルギー食品の洗い出し
- ◇ 上記原案（除去食対応表）を、保護者がチェック
- ◇ 除去食品一覧表の作成
- ◇ アレルギー対応指示書により調理員へ指示
- ◇ アレルギー対応用配膳表を作成し、調理員へ指示

◇ 児童生徒数の増加に伴い、アレルギー児童生徒も微増傾向

◇ 小学校給食運営費の推移

[単位：千円]

項目／年度		17	18	19	20	21
人 件 費	正職員	158,337	138,509	122,020	103,230	96,143
	嘱託職員	19,000	26,444	31,427	37,466	45,925
	その他職員	17,330	18,299	19,212	22,956	19,362
	人件費計	194,667	183,252	172,659	163,652	161,430
経 費	光熱水費	30,718	33,216	34,200	38,837	36,789
	工事費	30,844	7,207	7,896	999	10,230
	修繕費	2,661	1,583	2,521	1,958	1,849
	備品	2,021	3,738	13,646	3,365	12,352
	消耗品費	5,171	4,817	3,960	5,413	5,982
	弥生関連	—	—	—	5,905	6,067
	徴収補助	866	909	917	972	0
	扶助費	7,205	8,284	8,729	10,059	12,334
	その他	3,930	3,460	3,286	3,955	3,752
		合計	278,083	246,466	247,814	235,115
	給食数	4,192	4,388	4,430	4,709	4,840

出展：教育部総務課資料

- * H17の工事・修繕費は「若葉小学校大規模改修」の影響
- * H19の備品は「弥生が丘小学校開校準備」の影響
- * H21の備品は「田代小学校の第1回改修」の影響

- ◇ 正職員の減少、嘱託職員及び臨時職員の増加に伴い、人件費の合計が減少傾向！
- ◇ 経費関係は、概ね横ばい傾向

◇ 中学校給食運営費の推移

項目／年度		17	18	19	20	21
	栄養士人件費	—	624	2,072	2,291	1,911
経 費	消耗品費	—	9,408	152	41	146
	修繕費	—	—	124	9	—
	調理委託料	—	—	7,033	80,035	79,201
	工事費	—	32,042	—	170	—
	備品	—	38,932	—	1,447	27
	扶助費	618	568	952	3,835	4,949
	その他	103	62	630	551	416
	合計	721	81,636	10,963	88,379	86,650

出展：教育部総務課資料

(2) 給食業務担い手の現状

本市の給食業務は、市直営(各小学校に市職員2名、他、嘱託職員等)で行っている。

給食業務の担い手については、衛生面を充実する必要性から、新たな給食施設整備が求められていることなどもあり、運営体制の環境変化を視野に入れ、検討すべき時期にあるともいえる。こうしたことから、今後の施設整備及び運営のあり方を展望し、最適な担い手の体制について検討することも必要になってきている。

一方、本市における学校給食の評価(佐賀県でも1番といえる手作り給食〔各小学校校長先生コメント〕)を踏まえ、給食調理に携わる関係者がこれまで培ってきたノウハウやスキルは、市の財産であるといえる。この財産が継続し、さらに発展するような仕組みづくりについても検討が必要である。

◇ 各小学校の調理員数

平成22年5月現在

学校名/年度	H18			H19			H20			H21			H22		
	正	嘱	臨	正	嘱	臨	正	嘱	臨	正	嘱	臨	正	嘱	臨
鳥栖小学校	3	3	2	3	3	2	2	5	2	2	5	2	2	4	2
鳥栖北小学校	3	2	2	3	4	2	2	6	2	2	5	2	2	5	2
田代小学校	3	2	2	3	2	2	3	2	3	2	4	4	2	4	6
若葉小学校	3	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	1	4	2
弥生が丘小学校	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
基里小学校	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2
麓小学校	3	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2
旭小学校	3	2	2	3	2	2	2	4	2	2	4	2	2	5	2
小学校合計	20	16	14	18	21	14	15	27	15	14	28	16	13	29	18
年度合計	50			53			57			58			60		

*参考：市職員の当面の退職予定 H23：1名、H24：2名、H25：1名

出展：教育部総務課資料

◇ 正職員の減少、嘱託職員及び臨時職員の増加！

◇ 平成22年度における各小学校の調理員数と給食数の比較

学校名/項目	調理員数(人)	配置基準(人)	差し引き	給食数(食)	調理員1人当たりの給食数
鳥栖小学校	8	4	4	782	98食/人
鳥栖北小学校	9	4	5	852	95食/人
田代小学校	12	5	7	1,057	88食/人
若葉小学校	7	3	4	421	60食/人
弥生が丘小学校	—	—	—	—	—
基里小学校	7	3	4	386	55食/人
麓小学校	8	4	4	617	77食/人
旭小学校	9	4	5	848	94食/人
合計	60	27	33	4,963	83食/人

出展：教育部総務課資料

* 国の基準「文部科学省基準（昭和 60 年 1 月文部省体育局長通知で、地域や調理場等の状況に応じて弾力的に運用すべきことが示された）」

児童又は生徒の数	従事者の数
100 人以下	1 人又は 2 人
101 人～300 人	2 人
301 人～500 人	3 人
501 人～900 人	4 人
901 人～1,300 人	5 人
1,301 人以上	6 人に児童生徒数が 500 人を増すごとに 1 人を加えた数

◇ 学校栄養職員数

平成 22 年 5 月現在

学校名／年度	H18		H19		H20		H21		H22	
	正	嘱	正	嘱	正	嘱	正	嘱	正	嘱
鳥 栖 小 学 校	1		1		1		1	1	1	1
鳥 栖 北 小 学 校	1		1		1		1		1	
田 代 小 学 校				1		1	1		1	
若 葉 小 学 校										
弥 生 が 丘 小 学 校										
基 里 小 学 校										
麓 小 学 校	1		1		1		1		1	
旭 小 学 校	1		1		1		1		1	
小 学 校 合 計	4		4	1	4	1	5	1	5	1
年 度 合 計		4		5		5		6		6
児 童 生 徒 数		4,131		4,167		4,416		4,539		4,646
5 5 0 人 以 上		4 校		5 校		4 校		4 校		5 校
5 4 9 人 以 下		3 校		2 校		4 校		4 校		3 校

* H21・H22 における鳥栖小正職員は栄養教諭

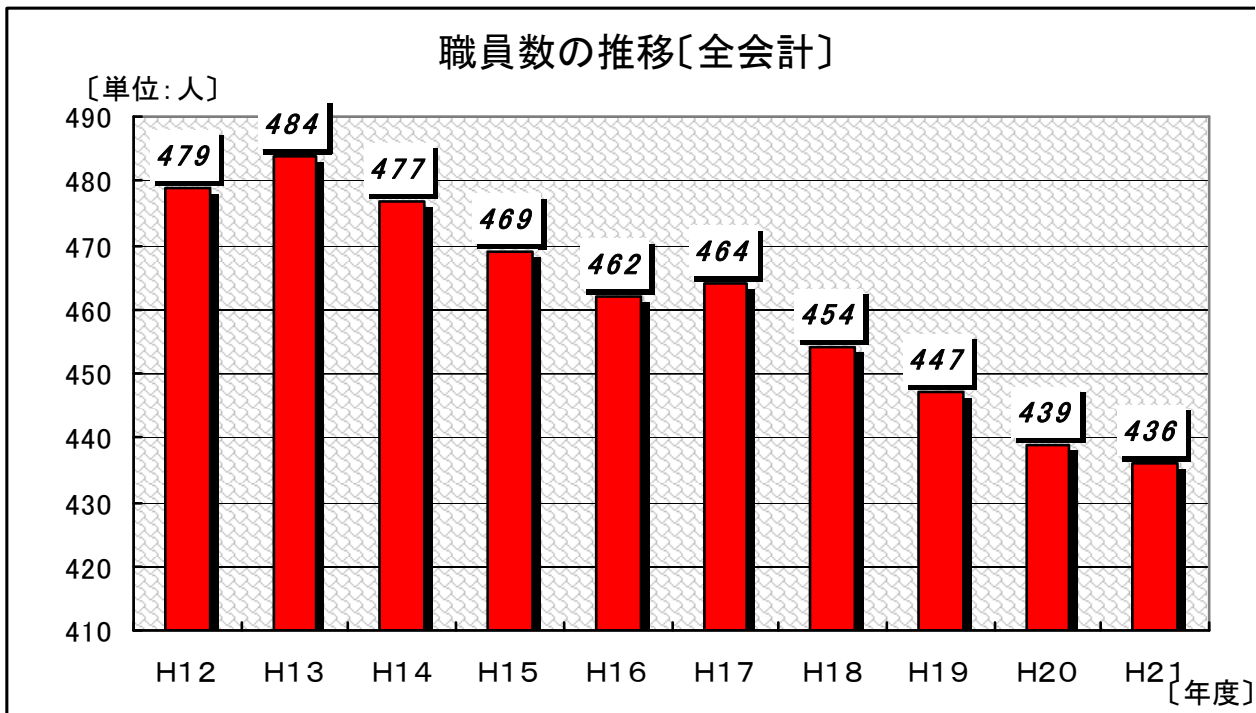
出展：鳥栖市の教育「児童生徒数」「学校勤務教職員数」

* 国の基準「公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律第 8 条の 2」による定数

小中学校	単独校	学校給食実施対象児童・生徒数 550 人以上の学校 ⇒ 1 人 549 人以下の学校 ⇒ 4 校に 1 人
	共同調理場	学校給食実施対象児童・生徒数 1,500 人以下 ⇒ 1 人 1,501 人～6,000 人まで ⇒ 2 人 6,001 人以上 ⇒ 3 人

* 県の基準「公立小学校事務員及び栄養職員配置基準」（平成 18 年度）も国と同様

◇ 鳥栖市の職員数の推移

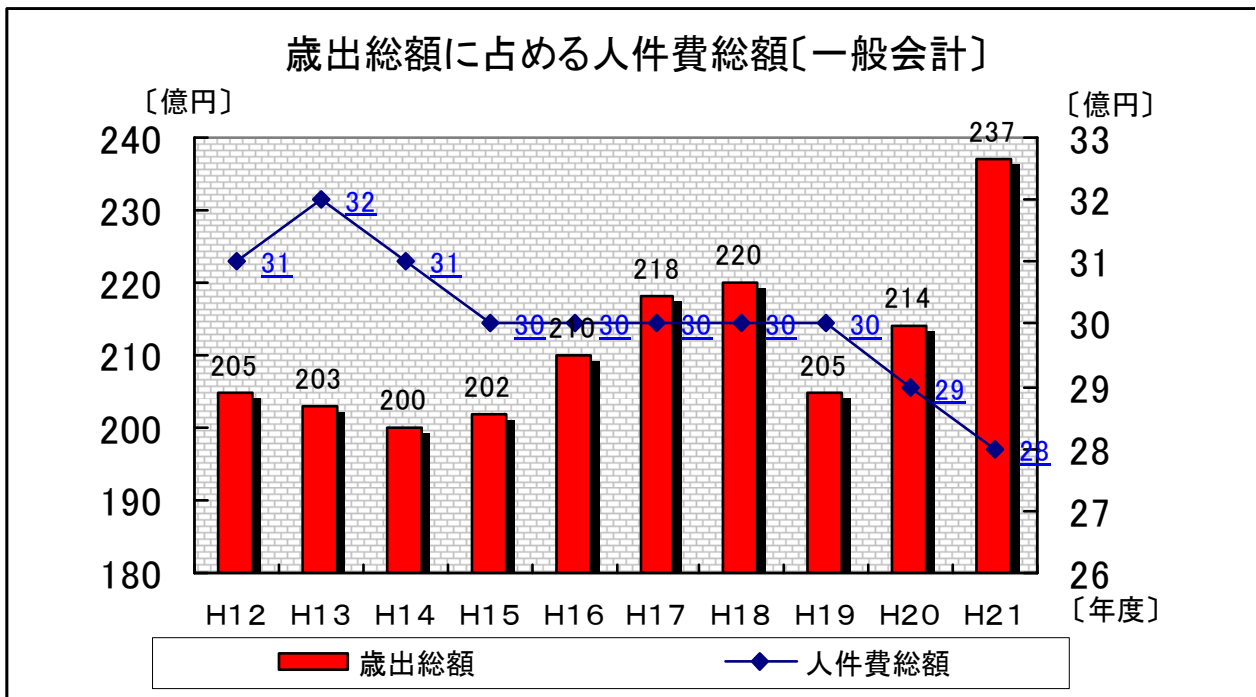


出展：総務部総務課資料

◇ H17～H21は「集中改革プラン（第3次行政改革）」実行の5カ年間！

◇ 鳥栖市の各年度予算額に占める人件費の割合

出展：総務部総務課資料



出典：総務部総務課資料

◇ 一般会計総額推移は200億円前後である一方で、人件費総額は縮小！

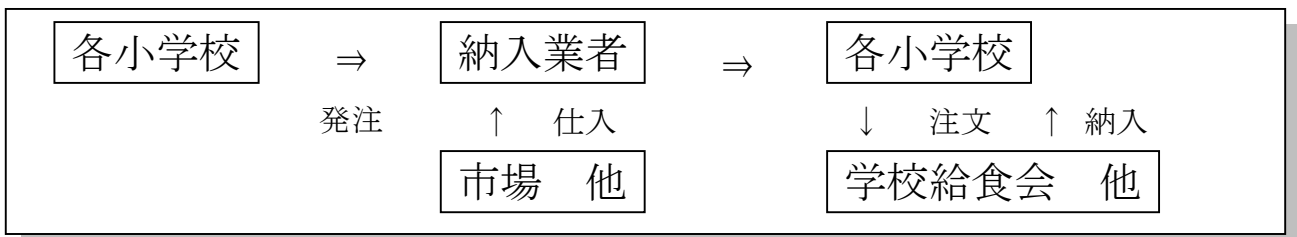
(3) 給食食材調達現状

各小学校で、それぞれ食材調達を行っている現状である。

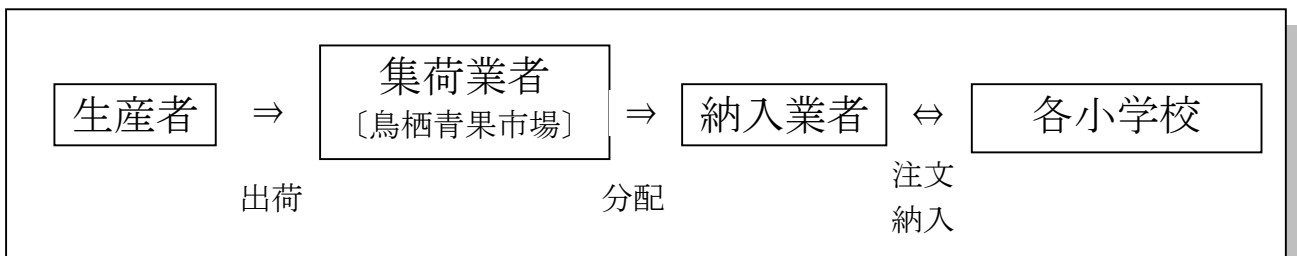
地産地消の観点からは、食材調達に関しては、「学校給食応援志隊」を中心とした、地元の顔が見える業者からの納入が「鳥栖モデル」として大変高い評価を得ている。一方で、量の確保、質の安定、価格面を踏まえ、さらなる検討が必要であるという状況にある。

食材調達は、「食育」や「環境」「安全」の面から大変重要な学校給食の一プロセスであることから、より効果的かつ効率的に持続できる仕組みづくりについて検討すべき時期にあるといえる。

① 納入ルート [一般]



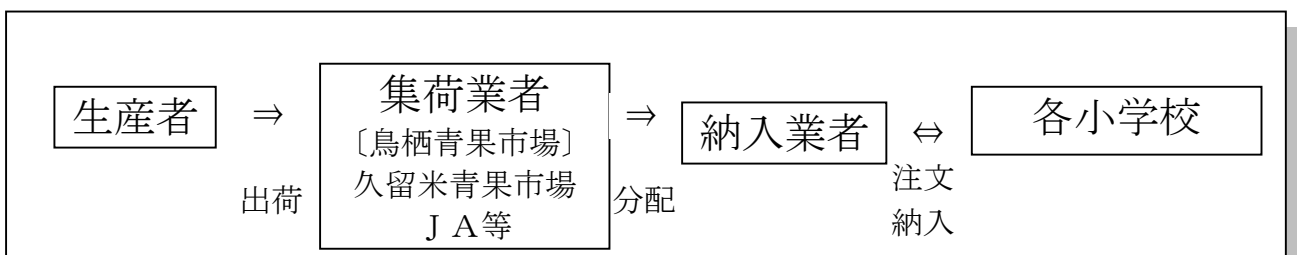
②-1 地産地消の野菜納入ルート (ケース1)



②-2 地産地消の野菜納入ルート (ケース2)



③ 地産地消以外の野菜納入ルート



◇ 給食食材の納入業者

平成 22 年度

鳥栖小学校		
主 食		ながの食品
牛 乳		鳥栖市酪農業協同組合
精 肉 店		藤本精肉店・中島屋・ミートショップふれんど
鮮 魚		的野水産
青 果 店		なかむらフードセンター・原田商店・高田青果店
製 麵		長野製麵所
豆 腐		北島食品
こんにゃく		権藤食品
調 味 料		姉川商店
味 噌		青葉園
一 般 物 資		九州食品・佐賀県学校給食会
ヤ ク ル ト		佐賀県ヤクルト販売

鳥栖北小学校		
主 食		ながの食品
牛 乳		鳥栖市酪農業協同組合
精 肉 店		ミートショップふれんど・フレッシュあさひ・天野精肉店
鮮 魚		E A T・佐賀県学校給食会・九州食品(株)
青 果 店		手島青果店・小森商店
製 麵		長野製麵所
豆 腐		北島食品
こんにゃく		権藤食品
味 噌		青葉園
し ょ う ゆ		諸永商店
酢・ソース		姉川商店
酒・ワイン		十三屋
ヤ ク ル ト		佐賀県ヤクルト販売

田代小学校		
主 食		ながの食品
牛 乳		鳥栖市酪農業協同組合
精 肉 店		鳥栖ショッピングプラザ・ミートショップふれんど・天野精肉店
鮮 魚		的野水産・鳥栖魚市場
青 果 店		三宅屋ショップ・小森商店・なかむらフードセンター
製 麵		長野製麵所
豆 腐		北島食品
こんにゃく		権藤食品
味 噌		青葉園
し ょ う ゆ		姉川商店
酒		吉松酒店
一 般 物 資		佐賀県学校給食会・九州食品
ヤ ク ル ト		佐賀県ヤクルト販売

若葉小学校		
主 食		ながの食品
牛 乳		鳥栖市酪農業協同組合
精 肉 店		フレッシュあさひ
鮮 魚		的野水産
青 果 店		手島青果店
製 麵		長野製麵所
豆 腐		北島食品
こんにゃく		権藤食品
味 噌		青葉園
し ょ う ゆ		姉川商店
酒		十三屋
一 般 物 資		佐賀県学校給食会・九州食品
ヤ ク ル ト		佐賀県ヤクルト販売

基里小学校		
主 食		ながの食品
牛 乳		鳥栖市酪農業協同組合
精 肉 店		天野精肉・フレッシュあさひ・藤本精肉店
鮮 魚		鳥栖魚市場・的野水産
青 果 店		高田青果店・なかむらフードセンター・弓削商店
製 麵		長野製麵所
豆 腐		北島食品
こんにゃく		権藤食品
調 味 料		山下商店
味 噌		青葉園
一 般 物 資		佐賀県学校給食会・九州食品
ヤ ク ル ト		佐賀県ヤクルト販売

麓小学校		
主 食		ながの食品
牛 乳		鳥栖市酪農業協同組合
精 肉 店		天野精肉店・藤本精肉店
鮮 魚		鳥栖魚市場・的野水産
青 果 店		なかむらフードセンター・小森商店
豆 腐		北島食品
こんにゃく		権藤食品
味 噌		青葉園
し ょ う ゆ		姉川商店
酒		天本酒店
一 般 物 資		佐賀県学校給食会・九州食品
ヤ ク ル ト		佐賀県ヤクルト販売

旭小学校		
主 食		ながの食品
牛 乳		鳥栖市酪農業協同組合
精 肉 店		藤本精肉店・ビックエム・ミートショップふれんど
鮮 魚		鳥栖魚市場
青 果 店		高田商店・鳥栖ストア・原田商店
製 麵		長野製麵所
豆 腐		北島食品
こんにゃく		野口こんにゃく店
味 噌		青葉園
酒		陶山酒店
一 般 物 資		佐賀県学校給食会・九州食品
ヤ ク ル ト		佐賀県ヤクルト販売

(4) 食に関する指導の現状

① 食事環境（給食時間）の現状

全ての小学校において、40分から45分の給食時間が設けられている。

給食時間について形式的に一定の時間確保がなされている一方で、現状は、授業時間がオーバーする場合があること、給食を注ぎ分ける時間等の理由により、実質的な給食時間として十分に確保できていない現状が散見される。

このように、食事環境の面では、喫食時間が十分確保されていないという重要な問題がある。時間不足は、単に「ゆとり」をなくしているだけではなく、よく噛まない、早食いなどを助長するなど、食育を進めるうえでも大きな問題となることが懸念される。

給食時間は「食の指導の時間」であるということ、改めて教育現場を含め徹底し、「生きた教材」としての給食をさらに活かすことができるような取組が求められている。

◇ 給食時間の提供

学校名	給食時間	昼休み	備考
鳥栖小学校	12時15分～13時00分(45)	13時00分～13時45分(45)	
鳥栖北小学校	12時15分～12時55分(40)	12時55分～13時40分(45)	
田代小学校	12時15分～13時00分(45)	13時00分～13時45分(45)	
若葉小学校	12時15分～13時00分(45)	13時00分～13時45分(45)	
弥生が丘小学校	12時15分～13時00分(45)	13時00分～13時45分(45)	食器返却 13:15
基里小学校	12時20分～13時00分(40)	13時00分～13時45分(45)	
麓小学校	12時15分～13時00分(45)	13時00分～13時45分(45)	
旭小学校	12時20分～13時05分(45)	13時05分～13時50分(45)	

出展：教育部総務課資料

◇ 給食時間は45分（鳥栖北・基里のみ40分） 昼休みは全て45分。



② 食に関する指導の現状

食に関する指導の主なものとして、給食時間を通じた毎日の指導、年2回の食育月間及び年1回の給食週間の取組みを行なっており、他にも、教科・特別活動・総合的な学習の時間など、様々な場面で進められている。また、子どもに対する食育は、学校だけでは限界があることを踏まえ、給食だよりの配布や保護者試食会の実施などに努めている。

しかしながら、各学校間での取組が共有され、さらなる効果的な対応が行われているとは言いがたいことや、食育について保護者に直接働きかけていく機会や保護者の声を聞く機会が少ないことが現状といえる。

これらのことから、各学校間の連携や、家庭・地域との学校の連携といったことに重点的に取り組むことが必要であると考えられ、学校全体の食に関する指導計画の策定及び教職員間や家庭・地域との連携・調整等における中核的な役割を担う職である「栄養教諭」を中心とした取組を強化する仕組みづくりが必要である。

◇ 食に関する指導の概要

実施時期	実施項目	関係者
恒常的な指導	○給食献立の説明（校内放送：毎日） ○給食指導（毎日） ○教室巡回指導（毎日） ○給食便りの家庭配布（毎月1回）	○給食委員会（児童） ○担任教諭 ○栄養教諭・学校栄養職員 ○栄養教諭・学校栄養職員
食育月間 （6月・11月）	○食育便り（年2回） ○郷土料理ツアー・リクエスト献立	○栄養教諭・学校栄養職員
給食週間 （1月24～30日）	○学校保健員との会食 ○学校保健員への感謝（お手紙等）	○学校保健員 ○給食委員会（児童）
授業等	○学活時間における食指導 ○家庭科・保健体育における食育指導 ○他教科との関連指導	○担任教諭、栄養教諭 学校栄養職員
その他	○アンケート調査（朝食の喫食等） ○保護者試食会 ○生産者との交流（会食・講演等） ○栄養教諭の出前授業 ○親子料理教室	○担任教諭・学校栄養職員 ○担任教諭・保護者 ○担任教諭・生産者 ○栄養教諭 ○食生活改善推進協議会

出展：教育部総務課資料

- ◇ 小学校間の連携強化を図り、さらなる効果的な食の指導に努める必要
- ◇ 小学校、家庭、地域が連携し、食の指導にあたる環境づくり（仕組みづくり）が必要

学校給食を取り巻く環境変化

(1) 一般論

- ◇ 偏った栄養摂取・食生活の乱れなどによる、子どもたちの肥満・痩身傾向などが見られる。
- ◇ 食生活の多様化が進む中で、家庭において十分な知識に基づく指導を行うことが困難となりつつあるばかりか、保護者自身が望ましい食生活を実践できていない場合もある。
- ◇ 学校給食の教育的意義を改めて見直す必要があり、学校の教育活動全体で食に関する指導の充実に努める時期にある。

(2) 制度論

- ◇ 平成 17 年 栄養教諭制度の創設（文科省）・食育基本法施行（内閣府）
- ◇ 平成 20 年 小中学校の学習指導要領の改訂（文科省：食育に関する指導を明記）
- ◇ 平成 21 年 学校給食法・学校給食実施基準・学校給食衛生管理基準の改正（文科省）
- ◇ 平成 22 年 改訂『食に関する指導の手引』

(3) データ

- ◇ 小学校の完全給食実施率は 97.9%、中学校の完全給食実施率は 75.6%。
- ◇ 公立の小・中学校における調理法式別完全給食実施状況は、学校数の比率で見ると、単独調理方式が 43%、共同調理場方式は 55%、その他 2%。
- ◇ 各県において、栄養教諭配置数は一貫して増加傾向。
- ◇ 公立学校における学校給食調理員数は、前年と比べ約 2,500 人減である一方で、非常勤職員の比率は増である。
- ◇ 公立の小・中学校の単独調理場及び共同調理場における業務別の外部委託状況は、調理業務の 25.5%が外部委託であり、前年と比べ 2.8%の増である。
- ◇ 公立学校における学校給食費の月額額は、小学校で約 4,000 円、中学校で約 4,600 円である。
- ◇ 国公立学校において米飯給食を実施している学校は、全国で約 31,000 校であり、これは学校給食を実施している学校数の 99.9%である。週当たりの実施回数は約 3 回。
- ◇ 学校給食の献立に使用した地元産の食材の使用率は約 26%である。
- ◇ 保護者の朝食欠食率の増加が懸念される。
- ◇ 児童生徒の夜型生活の定着傾向が懸念される。
- ◇ 学校給食に対する保護者の期待として「栄養に配慮している」が約 93%である。一方で家庭における調理済食品やインスタント食品等の使用は、「1週間に 1~3 回程度使用」が約 44%となっており、栄養に関して学校給食に対する過度の期待が伺える。

鳥栖の子どもたちの現状

(1) 生活習慣

- ◇ 本市の子どもたちの生活習慣の傾向として、22時31分以降の就寝割合が、小学生低学年では9.1%、小学生高学年では34.9%となっており、夜型生活が定着の傾向にある。

(2) 子ども達の食の変化

- ◇ 「1日のうちで、朝食を毎日食べていない」小学校低学年は6.0%、小学校高学年は7.5%、中学生では13.8%という実態が明らかになっている。
- ◇ 「一人で食事をすることがある」と答えた小学校低学年は20.9%、小学校高学年は21.6%、中学生では48.0%という状況である。家族が揃って食事をする大切さが忘れ去られている状況にある。
- ◇ 豊富な食材が季節を問わず流通することで、食材の旬やその本来のおいしさが分からないなど「食」に対する知識不足や意識の低さが見られる。
- ◇ 核家族化に伴い、伝統的な日本食が、家庭の食卓から消えつつある。たとえば、子ども達が豆や海藻類を食べる機会が少なくなっており、野菜類もあまり食べなくなっている状況にある。

参考までに、鳥栖の子どもたちの人数はどうなるかという視点から指標を示すと・・・

鳥栖市の人口推計

年齢／年度	2010年	2015年	2020年	2025年	2030年	2035年
5歳～14歳	7,148人	7,206人	6,900人	6,634人	6,411人	6,167人

出展：H20.12 国立人口問題研究所推計

2015年がピーク！
その後、6,000人台で推移

鳥栖市の学校給食の現状

(1) 給食施設の現状

- ◇ 学校給食調理室が「学校給食衛生管理基準」を満たすには程遠い状況にあり、安全面に不安がある。
- ◇ 弥生が丘小学校への対応が、田代小学校の親子方式では限界がある。
- ◇ 今後、児童数が増える小学校と減る小学校への対応が必要である。

(2) 給食業務担い手の現状

- ◇ 現在の給食業務は、市直営（各小学校に市職員2名、他、嘱託職員等）で行っている。
- ◇ 新しい施設整備等を視野に入れた、最適な運営体制の検討も必要な時期にある。
- ◇ 本市における学校給食の評価（佐賀県でも1番といえる手作り給食）を踏まえ、給食調理に携わる関係者がこれまで培ってきたノウハウやスキルは、市の財産であり、この財産が継続し、さらに発展するような仕組みの検討が必要な時期にある。

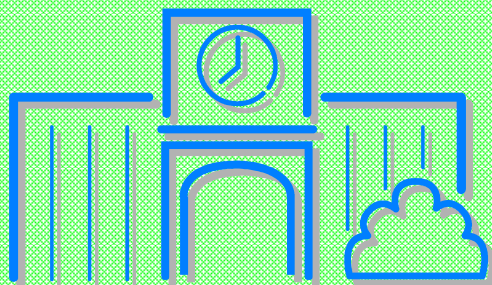
(3) 給食食材調達の現状

- ◇ 食材調達に関して「学校給食応援志隊」を中心とした地元の顔が見える業者からの調達が「鳥栖モデル」として大変高い評価を得ている。しかし、量の確保、質の安定、価格面を踏まえ、さらなる検討が必要である。

(4) 食に関する指導の現状

- ◇ 食事環境の面では、食事時間が十分確保されていない現状がある。
- ◇ 学校内において、給食時間を「生きた教材」として活用する環境に課題。
- ◇ 食育について保護者に直接働きかけていく機会や保護者の声を聞く機会が少ない現状。

学校



食育について、家庭に直接働きかけていく機会や保護者の声を聞く機会が少ない

学校給食の教育的意義の見直し、食指導の充実が期待されている
栄養教諭配置数は、ここ数年、一貫して増加傾向
公立小学校の給食費は、小学校・約4,000円、中学校・約4,600円
給食時間が十分確保されているとは言い難い状況
「生きた教材」としての給食を、さらに活用できる取組が求められる

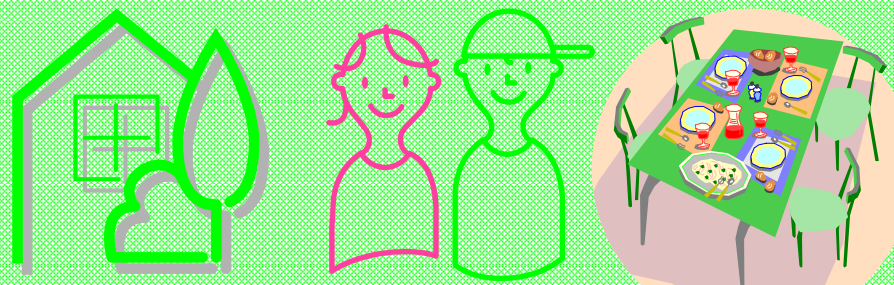
給食室



小学校の完全給食実施率は、97.9%
中学校の完全給食実施率は、75.6%
公立小中学校の自校施設は43%、共同調理場は55%
調理の外部委託は、約25%で、増加傾向
米飯給食は、平均、週3回実施
学校給食における地元食材使用率は、約26%

学校給食衛生管理基準を守れていない。安全面に黄色信号点減
弥生が丘小学校への対応が、田代小学校の親子方式では限界
最適な運営体制の検討も必要な時期にある

家庭



子どもたちの食生活の乱れ（肥満・痩身・偏った栄養摂取）
子どもたちの夜型生活が定着傾向
保護者の朝食欠食率が増加傾向
食生活の多様化により、家庭での食生活指導が不十分
保護者は、学校給食に対し「栄養面」で過度の期待

生産者



学校給食応援志隊を中心とした「鳥栖モデル」が高い評価を受けている一方で、質の確保、量の安定、価格面等を踏まえた、さらなる検討が必要

課題の抽出

第4 課題の抽出

(1) 課題の抽出

課題の抽出は、『鳥栖市学校給食の基本理念』と『現状（分析）』の乖離を課題と捉え整理を行うこととする。

鳥栖市学校給食の基本理念

子どもたち

- 1 子どもたちが、学校給食を食べて、おいしい笑顔になること
- 2 子どもたちが、学校給食を食べて、元気に健やかに育つこと
- 5 子どもたちが、学校給食をとおして、郷土愛を育むこと

学校給食に関わる人

- 1 子どもたちが、安心して食べることのできる食材をつくること
- 2 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような献立をつくること
- 3 子どもたちが、おいしい笑顔になれるような給食をつくること

乖離

鳥栖市学校給食の現状

- ◇ 学校給食衛生管理基準への対応が不十分であり、安全面に不安がある
- ◇ 弥生が丘小学校への対応が、田代小学校の親子方式では限界に近づいている
- ◇ 新たな施設整備を踏まえ、最適な運営体制の検討が必要
- ◇ 地産地消をより意識した食材調達の検討が必要

各小学校の児童生徒の状況を鑑み、施設の抜本的改修を行うことが課題

手作り給食の伝統を引き継ぐための新しい体制作りが課題

地産地消を進めるための仕組みづくりが課題

鳥栖市学校給食の基本理念

子どもたち

- 3 子どもたちが、学校給食をとおして、正しい食習慣を身につけ、大人になっても健康で暮らせること
- 4 子どもたちが、学校給食をとおして、「協力することの大事さ」、「食事のマナー」、「命、生産者、自然に対する感謝」の気持ちを育むこと

学校給食に関わる人

- 4 子どもたちが、学校給食を「生きた教材」として体感できること

子どもたちの親

- 1 子どもたちの親が、学校給食をとおして、食の大切さなどを子どもたちとともに学び、家庭において実践すること

乖離

鳥栖市学校給食の現状

- ◇ 給食時間が十分確保されているとは言い難い状況
- ◇ 学校給食を「生きた教材」として活用しているとは言い難い状況
- ◇ 食育について、家庭に直接働きかけていく機会や保護者の声を聞く機会が少ない
- ◇ 学校給食の教育的意義の見直し、食指導の充実が期待されている
- ◇ 子どもたちの食生活の乱れ（肥満・痩身・偏った栄養摂取）
- ◇ 子どもたちの夜型生活の定着
- ◇ 保護者の朝食欠食率が増加傾向。家庭での食生活指導が不十分

学校給食を「生きた教材」として体感できる環境創りを行うことが課題

学校給食を通じて、食の教育を充実させる環境創りを行うことが課題

家庭に対して、食の大切さを啓発する仕組みづくりを行うことが課題

(2) 課題の優先順位

『鳥栖市学校給食の基本理念』と『現状(分析)』の乖離において、6つの課題を抽出したが、課題への効果的対応を図るため次のとおり5つの取組に集約し優先順位を付ける。

6つの課題

- ◇ 各小学校の児童生徒の状況を鑑み、施設の抜本的改修を行うことが課題
- ◇ 手作り給食の伝統を引き継ぐための新しい体制作りが課題
- ◇ 地産地消を進めるための仕組みづくりが課題
- ◇ 学校給食を「生きた教材」として体感できる環境創りを行うことが課題
- ◇ 学校給食を通じて、食の教育を充実させる環境創りを行うことが課題
- ◇ 家庭に対して、食の大切さを啓発する仕組みづくりを行うことが課題

優先順位 1

施設の抜本的改修

〔理由〕学校給食づくりに直接影響することから、「子どもたちの安全に勝る優先は無い」との認識及び「弥生が丘小学校の状況」を踏まえ「学校給食衛生管理基準」に準拠した施設整備について、一刻も早い対応が必要と考えるため

優先順位 2

新たな担い手の育成

〔理由〕現在、高い評価を受けている鳥栖の「手作り給食」の伝統を、「施設の抜本的改修」にあわせ最適な形で引き継ぐことが、ひいては学校給食基本理念に掲げる「子どもたちのおいしい笑顔」につながると考えられるためであり、新たな体制づくりには十分な時間が必要と考えられるため

優先順位 3

地産地消推進の仕組みづくり

〔理由〕地産地消の推進は、「食育」及び「環境」の面から大変重要であるとともに、地元産食材を使うことで基本理念に掲げる「郷土愛」を育むことにつながると考えられるためであり、いわゆる「仕組み」づくりには関係者の合意形成に時間が必要と考えられるため

優先順位 4

学校給食を通じた食の教育の充実

優先順位 5

家庭に対する食の大切さの啓発充実

基本計画

第5 鳥栖市学校給食基本計画

(1) 鳥栖市学校給食基本計画

本稿「第1 鳥栖市学校給食基本理念」の実現に向け現状を分析し、理念と現状の乖離について「第4 課題の抽出」として6つの課題を抽出することで、課題解決に向けた5つの方向性を整理した。

鳥栖市学校給食基本計画とは、この5つの方向性を効果的かつ効率的に具現化するための計画である。

(2) 5つの方向性の具現化

鳥栖市学校給食基本計画は、5つの方向性の具現化に向けて、次の4つの取組みを重点的に行う。

5つの方向性	4つの取組
施設の抜本的改修	1 3,000～4,000食級の給食センターの建設
新たな担い手の育成	2 (仮称) 鳥栖市学校給食運営マニュアル作成
地産地消の仕組みづくり	3 (仮称) 食材調達マニュアル作成
学校給食を通じた食の教育の充実	4 (仮称) 学校給食啓発マニュアル作成
家庭に対する食の大切さの啓発充実	

(3) 取組の目標

4つの取組の目標は次のとおり。

4つの取組	目標
1 3,000食級の給食センターの建設	平成25年度中
2 (仮称) 鳥栖市学校給食運営マニュアル作成	平成24年度中
3 (仮称) 食材調達マニュアル作成	
4 (仮称) 学校給食啓発マニュアル作成	

(4) 4つの取組の推進体制

鳥栖市学校給食基本計画の進行管理を行う体制として、(仮称)鳥栖市学校給食会議を設置する。また、(仮称)鳥栖市学校給食会議の下部組織として次の委員会を設置する。

4つの取組	推進体制 (全て仮称)
1 3,000食級の給食センターの建設	鳥栖市学校給食建設委員会
2 (仮称) 鳥栖市学校給食運営マニュアル作成	鳥栖市学校給食運営委員会
3 (仮称) 食材調達マニュアル作成	鳥栖市学校給食地産地消委員会
4 (仮称) 学校給食啓発マニュアル作成	鳥栖市学校給食啓発委員会

なお、本項概要は、別紙「(仮称)鳥栖市学校給食会議運営スキーム」のとおり。

(5) 取組の進行管理

(仮称)鳥栖市学校給食会議は、年2回以上開催することとし、本計画の目標達成状況の点検及び各委員会のマネジメントを行う。

(仮称) 鳥栖市学校給食会議

鳥栖市学校給食基本計画のマネジメント

(会 長) 副市長 (副会長) 教育長 (事務局) 教育部長、総務部総合政策課

(委 員) 総務、健康福祉、環境経済、建設各部長、教育部総務課、学校教育課、学校長、佐賀県 (保健所等)、外部第三者

(仮称) 鳥栖市学校給食 建設委員会

平成 25 年度を目標に、
3,000 食程度を提供できる
給食センターを建設

(委員長) 建設部長
(副委員長) 教育部総務課長
(事務局) 建設部建設課
(委員) 学校長、栄養教諭・
栄養士、教育部総務
課 (学校保健員を含)
外部第三者

(仮称) 鳥栖市学校給食 運営委員会

平成 24 年度中に、鳥栖市
学校給食運営マニュアル
(運営・担い手等) を作成

(委員長) 総務部長
(副委員長) 教育部総務課長
(事務局) 総務部総務課
(委員) 学校長、栄養教諭・
栄養士、教育部総務
課 (学校保健員を含)
外部第三者

(仮称) 鳥栖市学校給食 地産地消委員会

平成 24 年度中に、地産地
消を含む食材調達マニ
ュアルを作成

(委員長) 環境経済部長
(副委員長) 教育部総務課長
(事務局) 環境経済部農林課
(委員) 学校長、栄養教諭・
栄養士、教育部総務
課 (学校保健員を含)
外部第三者

(仮称) 鳥栖市学校給食 啓発委員会

平成 24 年度中に、学校給
食啓発マニュアル (子ども
たちと家庭) を作成

(委員長) 健康福祉部長
(副委員長) 学校教育課長
(事務局) 健福部健康増進課
(委員) 学校長、栄養教諭・
栄養士、教育部総務
課 (学校保健員を含)
外部第三者