

泉南市学校給食基本方針



令和 5（2023）年 9 月

泉南市教育委員会

はじめに

泉南市では、昭和 50 年 9 月から泉南市立学校給食センターにおいて完全給食の提供を開始し、長きにわたり児童に安全・安心な給食を提供することに努めてまいりました。しかし、建築後 47 年余りが経過している学校給食センターにおいては、施設・設備の老朽化が著しく、将来的には安全な給食提供ができなくなる可能性があります。そのため、泉南市教育委員会では、学校給食センターの今後の在り方について検討を重ねてきました。

令和 3 年 3 月策定の泉南市公共施設等個別施設計画（第 1 期）では、基本計画策定時に定めた方向性として「広域施設として機能維持、若しくは民間活用に向け、あらゆる可能性について検討します。」と定め、実施計画策定時に定めた第 1 期中の実施方針内容として「PFI 事業方式を活用した建て替えなどを含め早急に検討し、その結果を実施する。」としています。

また、「令和 3 年度は給食提供方式について事業者ヒアリングと併せて可能性調査を実施し、実施方式を絞り込む。」としており、これらに基づき令和 3 年度において、今後の可能性を調査・検討しました。

令和 4 年 2 月の報告資料「泉南市における新たな学校給食提供方式の検討結果について」では、様々な角度から定量的・定性的に検討を行った結果、小学校給食については、現在の「センター方式」から「民間調理場活用（食缶デリバリー）方式」への変更を行い、令和 7 年 8 月 1 日から新たな方式での事業開始を目標とするとしています。

学校における給食は、児童の心身の健全な発達に資するものであり、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進」を図るうえでも重要な役割を果たすものであると言えます。

そのため今般、安全・安心な給食提供を進める上で必要な基本的な方針や運用面など、給食提供の実現を図るための「泉南市学校給食基本方針」を策定しました。

今後、この方針に基づき、より良い学校給食の実現を進めて参ります。

令和 5 年 9 月
泉南市教育委員会

1. 泉南市学校給食基本方針

- (1) 将来にわたり安定的に完全給食を提供します
- (2) 実施方法は、民間調理場活用（食缶デリバリー）方式で実施します
- (3) 安全・安心であたたかい給食を食缶で提供します
- (4) 教育活動への円滑な導入と効率的な運営に努めます
- (5) 学校給食を通じた食育を推進します

(1) 将来にわたり安定的に完全給食を提供します

- 学校給食法に基づき、小学生全員へ安全・安心な給食を提供します。
- 児童数の推移を考慮し、効果的かつ効率的な給食の実施体制を構築します。

(2) 実施方法は、民間調理場活用（食缶デリバリー）方式で実施します

- 安全で衛生管理を徹底した「民間調理場活用（食缶デリバリー）方式」（以下「デリバリー方式」という。）を採用し、HACCP 認証及び学校給食衛生管理基準を満たした民間給食事業者調理場にて調理します。

(3) 安全・安心であたたかい給食を食缶で提供します

- 温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままでの給食が実施できるよう、保温性能の高い食缶の使用や配送ルートについて検討します。
- 食材の調達において、衛生面や安全性に配慮します。
- 食材の保管、調理及び配食等のすべての過程で衛生管理を徹底します。
- 食中毒発生のリスクを分散するために、作業区分の徹底を行います。
- 安心できる食物アレルギー対応給食を検討し、「泉南市学校給食アレルギー対応方針」を新たに作成します。

(4) 教育活動への円滑な導入と効率的な運営に努めます

- 給食を円滑に実施するために、学校における運営体制の確立や教職員の研修内容、給食費徴収等の管理運営に関する各種マニュアルの整備、時間割の変更等について検討します。
- 学校給食を効果的・効率的に実施していくために、調理業務運営、給食の配送方法を検討します。

(5) 学校給食を通じた食育を推進します

- 学校給食を食育に活用するため、給食ができるまでの様子等の教材の作成を検討し各学校での食育に活用します。
- 学校給食を通じた食育の推進を図るため、地場産物の活用を検討した献立を作成するとともに、食育資料の配布を行います。

2. 基本方針の実施項目

デリバリー方式による給食提供を実施するうえでは、様々な項目について検討を図る必要があります。ここでは、実施に向けて円滑な準備が行えるよう検討項目を基本方針の項目ごとに以下のとおり整理しました。

これらの項目は学校給食が開始されるまでに行わなければならない項目であり、各々の内容については今後の事業者選定過程において具体的に定めることとします。

(1) 完全給食・全員喫食

学校給食は、完全給食・全員喫食により実施します。

項目	方針
完全給食	主食（米飯またはパン）・牛乳・副食とし、米飯の実施回数は、週3回以上とします。
献立	学校給食の献立は、統一献立とします。献立を作成する体制を再度検討します。
物資調達	給食用の物資調達は、泉南市学校給食会が行います。
食器の選定	安全性・効率性を考慮した食器及びトレイとします。
給食費の決定	安全性・栄養面を配慮したメニューが提供できるよう給食費を検討します。

(2) 実施方法は、民間事業者によるデリバリー方式

民間事業者によるデリバリー方式で実施していくための方針を決定していきます。

項目	方針
調理・運搬業務	民間事業者による委託とします。
配送方法、配送ルート決定	給食工場から受配校まで給食を配送する方法とルートは、喫食までの時間が短縮されるよう調査し、決定します。
配膳室	既存の配膳室を一部改修し、引き続き活用します。
持続可能な開発目標（SDGs）への配慮、取り組み	環境負荷の軽減を目指し、委託先事業者に対し、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けた取り組みの推進を求めています。

(3-1) 安全・安心な給食の提供

給食は安全・安心でなければならず、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」に基づき安全・安心な給食提供を行います。

項目	方針
学校給食衛生管理基準等の遵守	「学校給食衛生管理基準」等を遵守します。
泉南市小学校給食衛生管理基準の策定	センター方式からデリバリー方式への変更に伴い「泉南市小学校給食衛生管理マニュアル」を廃止し、新たに「泉南市学校給食衛生管理基準」を策定します。
アレルギー対応基本方針の決定及びアレルギー対応食の提供	アレルギー対応基本方針を策定し、アレルギーの有無に関わらず、誰もが食べられる給食の実現を目指します。
学校給食危機管理マニュアルの改訂	センター方式からデリバリー方式への変更に伴い「学校給食危機管理マニュアル」を改訂します。

(3-2) 給食の適温提供

デリバリー方式で給食を配送するため、配送時間が必要になります。温かいものは温かく、冷たいものは冷たく適温提供できるよう食缶を選定します。

項目	方針
食缶	保温性に優れた食缶を選定し使用します。
配送、配膳方法	配送中にこぼれたり、異物が混入したりしないよう食缶の気密性を重視し、児童が配膳しやすい方法を検討します。

(4) 各小学校の円滑な実施

デリバリー方式での学校給食を実施するための環境整備として、教職員の研修や校時の調整などを行っていきます。

項目	方針
教職員への指導	デリバリー方式での給食実施に必要な食育指導について、教職員へ指導します。
給食担当	デリバリー方式での給食実施に伴う教職員の新たな担当事務について整理します。

(5) 食育の推進

食への興味をいなくよう、給食を作っている様子等を、身近に感じることができるような教材の作成を検討します。

項目	方針
食育の推進	給食を通じ、食への興味を持てる啓発を行います。
地産地消	地場産物の活用と啓発を行います。

3. 事業手法

本市においては、中学校給食の調理業務を既にデリバリーで民間事業者へ委託していること、また早期実現の可能性や、競争性の確保について重要であると考え、令和7年から実施する委託業務については、

「民間調理場活用（食缶デリバリー）方式」を採用することを基本とします。

4. 開始時期、予定

基本方針に基づき実施を進める今後の準備、手続きに係る期間を考慮し、学校給食のデリバリー提供開始時期予定は「令和7年2学期」とします。