

守口市立中学校等給食実施方針[たたき台]

令和 7 年 1 月

目次

はじめに.....	3
1. 本市の現状と課題.....	4
1-1. 中学校等給食の現状.....	4
(1) 現在の中学校等給食実施にあたっての経緯.....	4
(2) 社会情勢の変化等.....	5
①学校給食による栄養摂取の必要性.....	5
②食育基本法の制定等.....	6
③大阪府内における中学校給食の実施状況.....	7
④本市における社会情勢の変化.....	8
(3) 本市の中学校等給食の実施状況.....	9
①提供方法.....	9
②喫食率の状況.....	10
③中学校等給食に関するアンケート調査結果.....	11
1-2. 本市の中学校給食の課題.....	12
(1) 成長期の生徒に必要な栄養の摂取.....	12
(2) 食育の推進.....	12
(3) 時代に即した環境の整備.....	12
2. 今後の中学校等給食の基本的な方向性.....	13
2-1. 基本方針.....	13
(1) 基本方針1：安全・安心な給食.....	14
①【取組方針】衛生管理・体制.....	14
②【取組方針】食物アレルギーへの対応.....	14
(2) 基本方針2：栄養バランスの取れた魅力的な給食.....	15
①【取組方針】食材の選定.....	15
②【取組方針】献立の作成.....	15
(3) 基本方針3：「生きた教材」としての給食.....	16
①【取組方針】食育の推進.....	16
②【取組方針】地産地消の促進.....	16
(4) 基本方針4：持続可能な給食.....	17
①【取組方針】提供方式.....	17
②【取組方針】給食費.....	18
3. 今後の予定.....	19
【参考資料】.....	20
1. 検討過程.....	20
(1) 守口市立中学校等給食実施方針検討委員会.....	20
(2) 生徒・保護者へのアンケート調査.....	20
(3) 提供方式の調査・検討結果.....	20
2. 関係条例.....	20
(1) 守口市立中学校等給食実施方針検討委員会条例.....	20

はじめに

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することは、子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために大きな役割を果たします。このことから、食に関する正しい知識と食習慣を身につける「食育」の推進が重要です。

国においては、平成17年に国民の食育推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため「食育基本法」が施行されたのをはじめとして、食育推進に向けた各種の取組みが実施されています。

学校給食においても、給食を「生きた教材」として活用することで、食育を効果的に推進することとして、「食育の推進」が「小学校学習指導要領」及び「中学校学習指導要領」に明確に位置付けられるなど一層の推進を図ることとしています。

一方で、大阪府内においても、中学校給食の提供方式について、「選択制」から「全員喫食制」に見直す自治体が増加しており、令和5年度の調査によれば、大阪府内のほぼ全ての自治体が「全員喫食制」の実施または移行を決定しているなど、中学校給食を取り巻く社会情勢が大きく変化しています。

そのような状況の中、令和6年2月に策定された「守口市行政経営プラン」では、「全員喫食方式の中学校給食の実施と給食費無償化に向け、取組を進める」こととしており、これまで教育委員会としての検討及び市長部局との協議を進めてきました。

以上のことから、今般、教育委員会として、本市における「全員喫食制」による中学校等給食の実施を目指し、新たに「守口市立中学校等給食実施方針」を策定するものです。

1. 本市の現状と課題

1-1. 中学校等給食の現状

本市の中学校では、平成 25 年度に民間調理場を活用した「デリバリー方式」による「選択制（食缶形式）」の中学校給食を開始し、平成 28 年度以降は、市内の全中学校等において（義務教育学校 さつき学園後期課程においては、施設の性質を鑑み、「自校調理方式」により実施。）、給食を実施することにより、これまで成長期の中学生等に安心・安全で栄養バランスのとれた食事の提供と、望ましい食習慣の習得に努めてきました。

(1) 現在の中学校等給食実施にあたっての経緯

わが国における学校給食は、昭和 29 年 6 月に学校給食法が公布・施行されたことなどにより、法的な実施体制が整い、昭和 31 年 3 月には同法の一部が改正され、中学校にも適用されることとなりました。

そのような中で、本市における学校給食は、小学校における給食が昭和 26 年に開始されたことをはじめとして、中学校においては、食育の観点から、家庭からの弁当持参とともに、下表のとおり、昭和 53 年 9 月から順次食堂を設置し、昼食を提供してきました。

しかし、社会情勢の変化等により、平成 23 年度には、中学校における食堂運営校が 4 校となったことなどにより、中学校給食のあり方を検討し、平成 26 年 1 月から順次中学校給食を実施してきました。

(表) 本市における現在の中学校等給食実施にあたっての経緯の一覧

時 期	内 容
昭和 53 年 9 月 ～昭和 53 年 3 月	全中学校に順次食堂を設置。
平成 23 年度	食堂営業校が 4 校のみとなる。(他 5 校では弁当及びパン販売) [大阪府において、「中学校給食導入促進事業」補助制度創設。]
平成 23 年 11 月 ～平成 24 年 3 月	「守口市立中学校給食懇話会」を開催。 [PTA、校長、教諭の代表者等で構成。全 3 回開催。]
平成 24 年 5 月 ～平成 24 年 8 月	「守口市立中学校給食導入検討委員会」を開催。 [教育委員会事務局及び市長部局の職員で構成。(参考人：学識経験者・校長の代表者) 全 4 回開催。]
平成 24 年 9 月	「守口市立中学校給食実施方針」を策定。 [「デリバリー方式」の「選択制」と決定。]
平成 26 年 1 月 ～平成 28 年 4 月	中学校等における給食開始。 [梶(H25)、第一、八雲、大久保、錦(H26)、樟風(H27)、さつき(H28)]

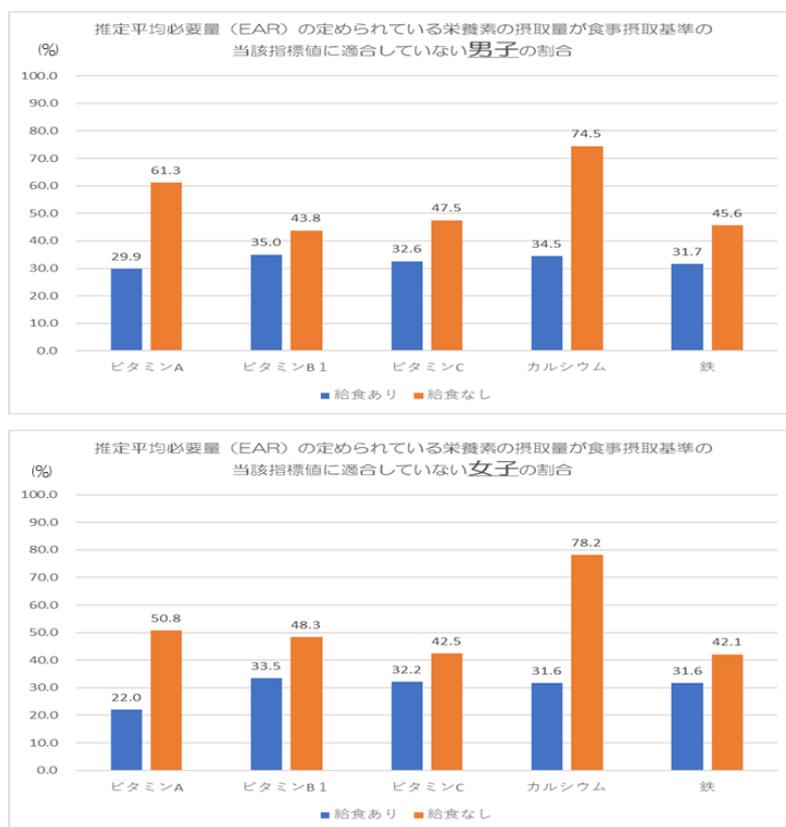
(2) 社会情勢の変化等

①学校給食による栄養摂取の必要性

成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は、健康な心身を育むために欠かせないものです。しかし、近年、食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、偏った栄養摂取や不規則な食事など、児童生徒の食生活における課題が顕在化しています。

文部科学省では、令和2年1月21日付け「日本人の食事摂取基準(2015年度版)」(厚生労働省)が告示されたことを踏まえ、同年4月24日に「学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議」(以下、「協力者会議」という。)が設置されました。また、同年12月には、協力者会議における学校給食摂取基準の策定の検討についての報告が取りまとめられ、令和3年4月1日付けで「学校給食摂取基準」を改正する「学校給食実施基準」の一部改正が施行されました。

協力者会議の検討においては、平成26年に実施された食事状況調査の新たな解析を実施しており、学校給食の有無による栄養摂取状況の違いとして、「給食なし」の日は成長期に不足しがちな栄養素が摂取できていない割合が高く、学校給食が児童生徒の栄養改善に寄与していることが指摘されています。



(参考) 文部科学省「学校給食摂取基準の策定の検討について (報告)」(令和2年12月)を基に作成

②食育基本法の制定等

近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることに鑑み、食育に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的として、平成17年7月15日に「食育基本法」が施行されました。

平成18年3月には、同法第16条第1項に基づき、「食育推進計画」が制定され、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付けることができるよう、学校においても積極的に取り組んでいくことが重要であるという認識のもと、平成20年に告示された小・中学校学習指導要領（以下、「指導要領」という。）では、総則に「学校における食育の推進」が初めて位置付けられました。また、平成29年に告示された指導要領には、「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置づけられるとともに、「給食の時間」は、小・中ともに特別活動の学級活動の一環として、食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成を図ることとされています。

（参考）

【食育基本法】（平成17年法律第63号）〔抜粋〕

（食育推進基本計画）

第十六条 食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

【中学校学習指導要領】（平成29年3月告示）〔抜粋〕

第5章 特別活動

第2 各活動・学校行事の目標及び内容

2 内容

（2）日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全

オ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食に時間を中心としながら、成長や健康管理を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

③大阪府内における中学校給食の実施状況

大阪府内では、令和元年7月に大阪市が「デリバリー方式」による「選択制」の中学校給食を、「自校調理方式・親子方式」による「全員喫食制」に移行したのをはじめとして、以降、提供方法を「選択制」から「全員喫食制」に見直す自治体が相次いでいます。

大阪府が令和5年5月に実施した「大阪府学校給食実施状況調査」によれば、令和6年度以降には、大阪府内の43自治体のうち、40自治体が「全員喫食制」を実施又は移行予定となっており、中学校給食を取り巻く社会情勢は大きく変化しています。

令和5年度実施状況			令和6年度以降	
形態	喫食	団体数	団体数	変更の有無等備考
自校	全員	7	8	箕面、門真など。泉大津(R7～全員・デリバリー→)
	選択	1	0	
センター	全員	12	18	四條畷、交野など。枚方・河内長野(R8～選択→)、阪南(R7～全員・デリバリー→)、堺・茨木(R7～選択・デリバリー→)、吹田(R8～選択・デリバリー→)
	選択	2	0	
親子（自校との併用含む）	全員	4	5	大阪市、高槻市など。豊能町(R6～全員・デリバリー→)
親子・センター併用	全員	0	1	寝屋川(R7～親子・デリバリー→)
親子・デリバリー併用	全員	1	0	
デリバリー	全員	10	8	豊中、大東など。羽曳野(R7～選択→)
	選択	6	0	
検討中		-	3	富田林(選択・自校→)、摂津・守口(選択・デリバリー→)
		43	43	

(参考) 令和5年5月「大阪府学校給食実施状況調査」の結果を基に作成

④本市における社会情勢の変化

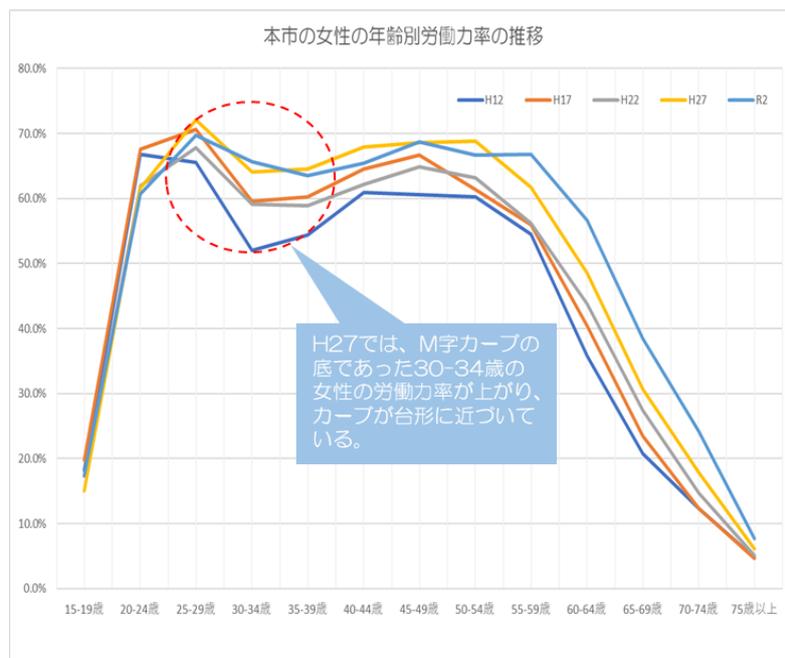
令和2年度国勢調査によれば、夫婦のいる一般世帯について、夫婦の労働力状態をみると、いわゆる共働き世帯（「夫婦ともに就業」）が全国平均で51.6%と最も高くなっており、増加傾向が続いています。また、大阪府でも、全国平均を下回るものの、平成27年度調査から、5.5ポイント上昇し、47.8%と最も高くなっていきます。

一方で、本市の共働き世帯の割合は、令和2年度国勢調査では、全国を下回るものの、大阪府平均を上回り、48.9%となっており、平成27年度調査からは、全国・大阪府平均を上回る6.3ポイントの上昇となっています。特に、本市における最年少の子どもが6歳から14歳の世帯における共働き世帯の割合は61.6%となっており、全国を下回るものの、大阪府平均を上回る水準で、10年前の平成22年度調査からみると、8.7ポイントもの上昇となっています。

(表) 国勢調査における共働き世帯の割合等一覧

	平成27年度	令和2年度	
	共働き世帯の割合 (%)	共働き世帯の割合 (%)	最年少の子どもが6歳から14歳である世帯のうち共働き世帯の割合 (%)
全国	47.6	51.6	69.1
大阪府	42.3	47.8	58.9
守口市	42.6	48.9	61.6

また、本市の女性の年齢別労働力の推移をみると、いわゆる「M字カーブ」が台形に近づいており、女性の継続的な就業割合も増加しています。



(参考) 国勢調査 就業状況等基本集計結果を基に作成

(3) 本市の中学校等給食の実施状況

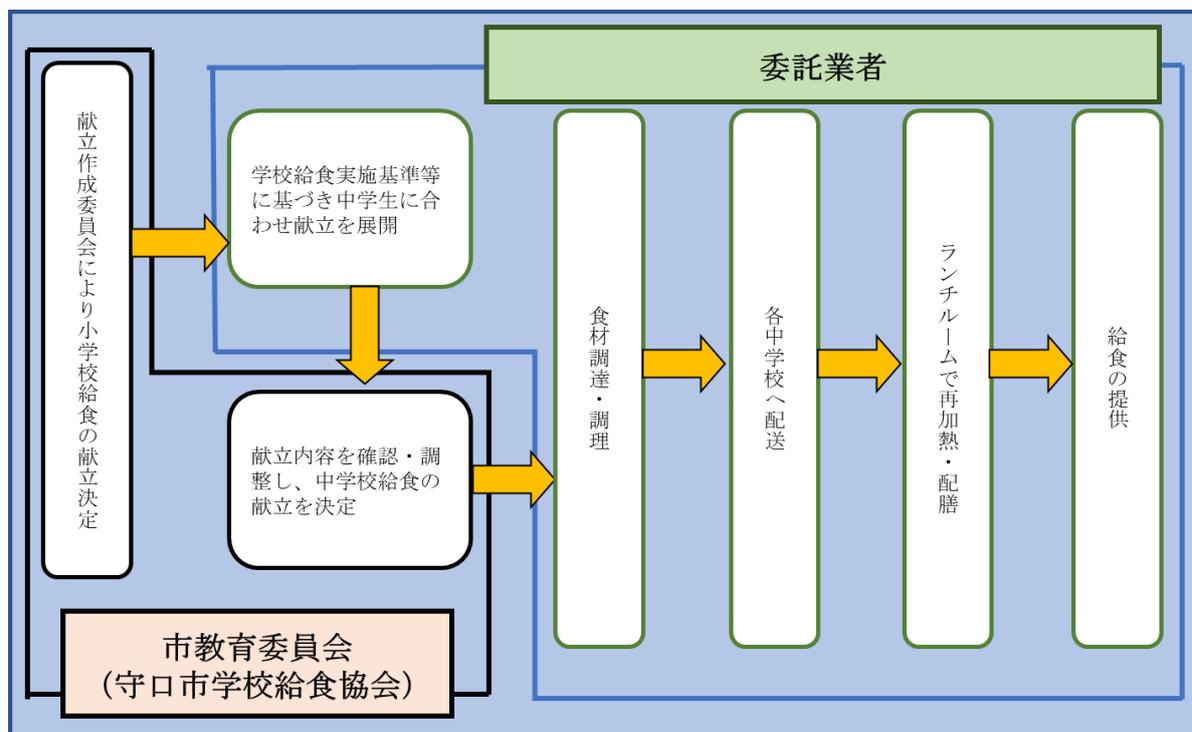
①提供方法

本市における中学校等給食については、「選択制」となっており、施設一体型の義務教育学校であるさつき学園においては、その特性等を踏まえ、「自校調理方式」により実施し、それ以外の中学校においては、平成 24 年度に策定した「守口市中学校給食実施方針」に基づき、「デリバリー方式」により実施しています。また、調理業務については、いずれの方式においても民間調理事業者に業務委託しています。

「自校調理方式」のさつき学園後期課程について、献立は、本市が決定した小学校の献立に対し、1 品程度追加する内容を教育委員会の栄養士及び栄養教諭が協議のうえで決定しています。食材は、決定した献立に必要な物資を保護者から徴収した給食費を原資として、本市が調達し、各学校へ配送しており、各学校では委託業者による検品・調理が行われます。また、喫食は、ランチルームにおいて行い、配膳・提供等は委託業者が行います。

「デリバリー方式」のその他の中学校について、献立は、本市が決定した小学校の献立に対して、委託業者が文部科学省「学校給食実施基準」に基づき、栄養価を中学生に合わせて増量したり、献立を変更・追加したりするなどの調整を行い、その献立を教育委員会の栄養士が確認のうえで決定しています。食材は、決定した献立に必要な物資を本市の基準に即して、委託業者が調達し、委託業者の調理場において調理された給食が、各学校へ配送されています。食材費については、保護者から徴収した給食費を原資として、本市が委託業者の請求に基づき、支払っています。また、喫食は、「自校調理方式」と同様にランチルームにおいて行い、委託業者は、配送した給食の再加熱・配膳・提供等も行います。

(参考) 「デリバリー方式」における給食提供の流れ



②喫食率の状況

現在の本市における「選択制」の中学校等給食の喫食率については、さつき学園後期課程を含む全校での実施となった平成28年度の14.4%以降、コロナ禍の影響により一時は減少しましたが、令和5年度には20.2%となり、増加傾向にあります。

(表)本市立中学校等における喫食率の推移

項目	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和1年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
全校平均	14.4%	17.5%	18.1%	21.5%	19.6%	18.9%	18.7%	20.2%

喫食率を学年別で見ると、各年度において学年や進級特有の大きな傾向はみられません。

(表)本市立中学校等における学年別喫食率の推移

項目	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和1年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
1年生	15.3%	18.5%	17.4%	21.9%	18.9%	19.9%	17.7%	21.0%
2年生	17.1%	16.8%	21.3%	20.0%	20.5%	17.7%	20.6%	18.7%
3年生	10.8%	17.4%	15.6%	22.4%	19.5%	19.0%	17.8%	20.8%

喫食率を学校別で見ると、施設一体型の義務教育学校であるさつき学園の喫食率が突出して高くなっています。要因としては、前期課程からの「自校調理方式」の給食を経験しており、後期課程で給食は選択制となりますが、多くの生徒が前期課程の延長として学校給食を利用していることや、さつき学園のランチルームについては、後期課程の生徒全員が利用できる広さとなっているため、友達と一緒に食べられることなどにより、喫食率が高くなっているものと考えられます。

その他の学校では、八雲、第一、樟風中学校が比較的に高い喫食率となっています。

(表)本市立中学校等における学校別喫食率の推移

項目	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和1年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
第一	11.3%	19.6%	20.6%	26.7%	27.2%	23.3%	20.2%	19.5%
庭窪	5.7%	6.7%	7.0%	7.5%	7.1%	8.0%	9.7%	10.5%
八雲	13.1%	13.3%	14.3%	16.1%	17.4%	16.8%	18.4%	22.0%
梶	11.9%	14.3%	20.7%	19.5%	14.6%	9.3%	8.4%	11.6%
大久保	11.4%	14.2%	12.3%	15.0%	13.4%	12.7%	13.0%	14.0%
錦	9.7%	13.1%	16.0%	23.6%	17.0%	14.7%	11.9%	10.7%
樟風	27.6%	29.2%	19.6%	19.5%	15.5%	17.0%	16.9%	18.7%
さつき	40.1%	49.1%	60.5%	73.6%	72.5%	73.8%	79.5%	82.2%

1－2．本市の中学校等給食の課題

(1) 成長期の生徒に必要な栄養の摂取

「選択制」による給食は、生徒の食を選択する力を育成し、自主性を涵養する利点がある一方で、給食を選択しない場合には、成長期にある中学生の栄養を十分に確保することが難しい生徒がいることが課題であり、全ての生徒が栄養バランスの取れた給食により、成長に必要な栄養を確保することで、午後からの授業に集中して望める環境を整備する必要があります。

(2) 食育の推進

「選択制」の学校給食は、それぞれの生徒が異なる昼食を食べていることにより、現在、学習指導要領等に基づき求められている食育の推進に際して、給食を「生きた教材」として活用することが困難であることが課題です。また、給食の時間を通じて、コミュニケーションを図ることにより、人間関係をよりよくすることが求められる中で、「選択制」による施設規模の制限等に起因して、ランチルームを利用する生徒と利用しない生徒に分かれてしまっていることも課題です。

(3) 時代に即した環境の整備

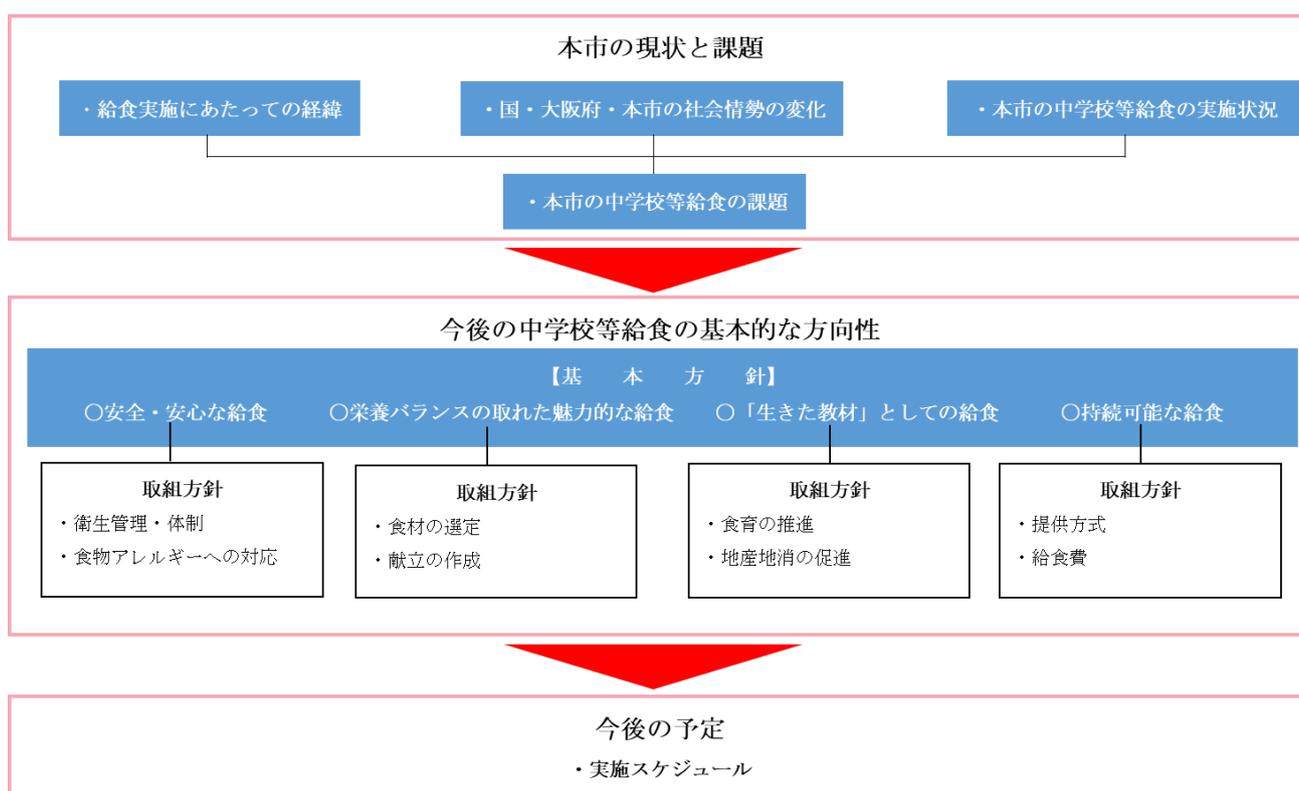
今後の一層の少子化が見込まれる中で、子育て世帯の負担軽減は、本市を含む日本の社会全体の喫緊の課題です。大阪府における中学校給食の実施状況等を踏まえ、本市の教育水準の他都市とのバランスを保つ観点からも、「全員喫食制」への移行を含む中学校等給食のあり方の見直しの必要性が高まっています。

2. 今後の中学校等給食の基本的な方向性

2-1. 基本方針

本市の現状と課題を踏まえ、今後の中学校等給食を、現在の「選択制」から「全員喫食制」に移行することとして、以下のとおりその基本方針及び取組方針を定めます。

(参考) 基本方針及び取組方針の位置づけ



(1) 基本方針1：安全・安心な給食

①【取組方針】衛生管理・体制

安全・安心な学校給食を提供するため、食品衛生法、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及びその他関係法令等に準拠し策定した「守口市立中学校給食衛生管理基準」（以下、「管理基準」という。）に基づいた適切な衛生管理環境や体制を構築します。

また、調理業務の業務委託を前提として、適切な民間事業者を選定することはもとより、その業務実施に際しても、管理基準を遵守し、民間事業者の給食調理場では、※HACCPに沿った衛生管理が実施されるよう適宜検査を行うなどの徹底に努めます。

②【取組方針】食物アレルギーへの対応

食物アレルギーを有する生徒にも、学校給食を提供できるよう、保護者の協力を得つつ、可能な限りのアレルギー除去食の提供に努めます。

また、「二者択一」（原因食物を提供するかしないか）の大原則をはじめとする「学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）」に基づき、本市における食物アレルギー対応マニュアルを適宜見直しつつ、成長過程に応じた適切な対応に努めます。

(参考)

※HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品等事業者らが食中毒菌汚染や異物混入等の危険要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危険要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

(参考) 厚生労働省ホームページより



(2) 基本方針2：栄養バランスの取れた魅力的な給食

①【取組方針】食材の選定

食材については、「守口市立中学校給食献立作成大要」に基づき、国内産を基本として使用します。また、献立は手作りを基本とするため、和風だしは削り節・昆布からとるなど可能な限り既製品を食材とすることがないように努めます。

②【取組方針】献立の作成

生徒の心身の成長が著しい時期に、おいしく、必要な栄養素及びエネルギーを適正にバランス良く摂取できるよう、栄養教諭が献立作成に一層の関わりを持つなど、プロセス・体制づくりに努めます。

また、生徒が楽しく食事をすることの重要性を感じられるよう市内大学との連携による「※コラボ給食」の実施をはじめとする様々な取組みを展開し、魅力的な献立となるよう努めます。

(参考)

※「コラボ給食」

本市と包括連携協定を締結している大阪国際大学短期大学部との連携により、中学校給食の魅力向上等を目的として、学生が、自由な発想で考案したレシピを、本市教育委員会の栄養士及び給食調理事業者と共に開発し、「コラボ給食」として提供するものです。

この取組みは、平成29年度から開始しており、「コラボ給食」の提供時には、「献立だより」でPRするとともに、レシピを考案した学生が中学生とともに給食を喫食しつつ、献立についての説明や、感想等について話し合うなど、本市の中学校給食の魅力向上の取組みの一環となっています。



大阪国際大学短期大学部ホームページから

2月 献立だより 令和5年度

守口市 中学校給食の魅力づくり「コラボ給食レシピ」開発プロジェクト

2月の給食では、魅力ある中学校給食の提供を目指し、学校法人大阪国際大学とコラボレーションして作られた給食が登場します。平成29年度から全中学校で実施しており、毎年好評に召かれています！今年も、下記4日間の日程で実施します。大阪国際大学短期大学部栄養学科の学生たちが、自由な発想で考案したレシピをぜひ食べてみてください！

<p>2月5日(月)～夕飯～ ビーフシチュー、鶏のムニエル、豆腐とアサの中華炒め、ポレンタ炒め</p> <p>今年度は「夕飯」です。夕飯の調理をテーマにしたメニューで、食生活の改善につながるような気分になれる、「おいしく」「楽しい」献立を考えました。それぞれのメニューのレシピを想像しながら楽しんでみてください。</p>	<p>2月15日(木)～中食～ 天津麺、海苔炒め、中華サラダ、さなごもち</p> <p>大きな中華では、北京(ペキン)、四川(しやん)、上海(しゃんはい)、広東(かんたんとん)4つの地域によって料理が分かれています。今週のメインである「天津」は、日本人向けに作られた中国料理で、もともとは中国の天津県から仕入れた米を用いて作った料理であることが名前の由来といわれています。</p>
<p>2月6日(火)～肉類～ 甘辛ささみ揚げ、焼きそば、唐揚げ、豚汁、春雨の中華炒め、ポレンタ炒め</p> <p>今年度は「肉類」をテーマにしたメニューで、食生活の改善につながるような気分になれる、「おいしく」「楽しい」献立を考えました。それぞれのメニューのレシピを想像しながら楽しんでみてください。</p>	<p>2月16日(金)～魚類～ 鶏のクリームソースかけ、あまから炸鸡チキ、レンコンのヘロンソテー、大粒の厚揚げ</p> <p>この日は、調理をテーマにしたメニューで、食生活の改善につながるような気分になれる、「おいしく」「楽しい」献立を考えました。それぞれのメニューのレシピを想像しながら楽しんでみてください。</p>

守口市教育委員会 守口市中学校給食

(3) 基本方針3：「生きた教材」としての給食

①【取組方針】食育の推進

生徒が自分の食生活を見直し、自ら改善して、生涯にわたって望ましい食習慣が形成され、食事を通してよりよい人間関係や社交性が育まれるよう、学校給食を「生きた教材」とし、学校の教育計画等と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成します。その中では、給食の時間を中心に、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるよう努めます。

また、学校給食を通して、行事や季節、多様な文化に触れることのできる食体験を提供できるような献立の実現にも努めます。

②【取組方針】地産地消の促進

学校給食に国内産の食材を使用することはもとより、守口市産や大阪府産といった地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要です。地域の関係者の協力の下、学校給食に地場産品を使用する機会を設けるとともに、併せて生産者との連携による地場産品に係る食に関する指導の取組みを増やし、生徒が持続可能な食生活を実践することにもつながるよう努めます。

(参考)

小学校における地場産品を使用した給食と食に関する指導の事例

[「※守口市都市農業研究会」との連携]

※「守口市都市農業研究会」

生産性の高い農業をめざして、畑作を中心とした調査、研究活動に積極的に取り組み、都市農業の確立を目指している市内農家の任意団体。

守口市産の野菜（玉ねぎ）を使用した給食とその生産者を交えた試食会



豚肉の生姜焼き・みそ汁に使用



試食会の喫食前の生産者からの講話の様子

(4) 基本方針4：持続可能な給食

①【取組方針】提供方式

・・・第3回検討委員会での検討内容及び「守口市立中学校等給食実施方針策定支援業務委託」の成果品等を踏まえて記載。

②【取組方針】給食費

給食費は、学校給食法に基づき保護者負担とします。また、昨今の急激な物価高騰に伴う対応は避けられないものの、可能な限り安価で、適正な料金水準の維持に努めます。

一方で、中学校等における給食費の無償化の実施については、多大な支出を伴うことから、現在の財政状況を鑑み、国における議論等を注視しつつ、引き続き、別途検討することとします。

また、給食費の徴収にあたっては、保護者の利便性の向上の観点から、分かりやすく、支払いやすいものとするとともに、教員の「働き方改革」の観点等からも、「※公会計化」を導入することを視野に、学校現場と連携しつつ、効率的・効果的な徴収・管理業務となるような手法を検討します。

(参考)

【学校給食法】(昭和29年法律第160号)[抜粋]

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

※「公会計化」

学校給食費を地方公共団体の会計に組み入れる「公会計制度」を採用することです。

「公会計化」により、以下のような効果が見込まれます。

○保護者の利便性の向上

口座振替の取扱い金融機関が限定されないことや、納付書による指定金融機関窓口での支払いなどの納付方法の多様化

○徴収・管理業務の効率化

市役所会計事務との一貫したシステム管理

○透明性の向上

経理面、監督体制等の充実

○教員の業務負担の軽減

督促業務の軽減による学校教育の質の向上

3. 今後の予定

本方針策定時点の今後の実施スケジュールは、以下のとおりです。

令和7年度	<ul style="list-style-type: none"> ・ランチルーム等施設改修設計の実施 ・「デリバリー方式」による調理委託業者の選定 ・「公会計化」に向けた検討及びシステム・関係機関等との調整 ・事業実施に向けた本方針に基づく学校現場との調整 等 		
令和8年度	<p>【さつき・八雲学園以外の中学校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4月～8月改修工事の準備・施工 ・9月（2学期）～「全員喫食制」給食開始 	<p>【さつき学園】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4月～「全員喫食制」給食開始 	<p>【八雲学園】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4月～3月統合校舎新築工事中のため、「選択制」を継続
令和9年度	<ul style="list-style-type: none"> ・「全員喫食制」給食の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・「全員喫食制」給食の実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・4月～「全員喫食制」給食開始

【参考資料】

1. 検討過程

- (1) 守口市立中学校等給食実施方針検討委員会
- (2) 生徒・保護者へのアンケート調査
- (3) 提供方式の調査・検討結果

2. 関係条例

- (1) 守口市立中学校等給食実施方針検討委員会条例