

# 子どもたちの食育・出前講演

## Q & A

本市では、今年度から段階的に、中学校において完全給食を実施いたします。

これにあたり、保護者のみなさんに、子どもたちへの食育の重要性や学校給食の意義について理解を深めていただくため、この1学期から、すべての小学校・中学校の保護者を対象にした「出前講演」を、各学校のPTAのご協力をいただき開催しています。

1学期には、小学校43校、中学校23校で開催しましたが、参加されたみなさんから、完全給食の実施内容を中心にたくさんのご質問をいただきました。

この「Q&A」は、2学期以降に開催する「出前講演」の参考資料として、いただいた主なご質問を項目を立て整理したものです。

平成21年9月

教育委員会・学校保健課

## 目 次

### 中学校完全給食の実施方針について

- Q1 中学校で完全給食を実施することは、全国的な傾向ですか？ . . . . . 4
- Q2 モデル事業を始める前のアンケートでは、7割を超える保護者が給食に賛成していましたが、モデル実施校の保護者の反響はどうだったのですか？
- Q3 生徒は、完全給食を望んでいるのですか？
- Q4 中学校は中学校完全給食に反対していたようですが、解決したのですか？ . . . . . 5
- Q5 モデル事業の課題を先送りにしたまま、完全給食を実施するのですか？
- Q7 私たち保護者は、中学校給食の検討内容について知る機会がありませんでした。なぜ、もう少し早く保護者に情報を伝えることができなかったのですか？ . . . . . 6
- Q8 すべての中学校に導入される時期はいつですか？ . . . . . 7
- Q9 導入が早い学校と遅い学校の差は何ですか？

### 完全給食の実施内容について

#### 実施対象

- Q1 給食と家庭からの弁当持参を選択することはできないのですか？ . . . . . 8
- Q2 食物アレルギー症状のある生徒には、どう対応するのですか？

#### 実施方式

- Q3 親子方式のメリットはなんですか？ . . . . . 9
- Q4 実施方式については、将来、小学校と同じ自校方式に変えていく考えはあるのですか？
- Q5 親子方式では、給食の温かさは大丈夫なのですか？ . . . . . 10
- Q6 給食が出来上がる時間から生徒が食べるまでの時間は、どれくらい経過しているのですか？
- Q7 小学校で給食の調理に従事する方は増員されるのですか？
- Q8 今の小学校の給食室で中学校分の食数の増加に対応できるのですか？
- Q9 親子方式では、中学校分と小学校分を別々に調理するため、作業がはんざつになると聞きま  
した。小学校の給食に影響するようなことはないのですか？ . . . . . 11
- Q10 小学校の給食室については、どのような改修工事を行うのですか？
- Q11 食中毒を起こさないための対策はどうしているのですか？
- Q12 給食をトラックで配送するようですが、安全面や衛生面は大丈夫なのですか？ . . . . . 12

#### 給食費

- Q13 給食費の額は、どのようにして決めたのですか？ . . . . . 13
- Q14 月によって給食日数にバラツキがあるのに、一律月額4,500円はおかしくないですか？

- Q15 給食費の滞納対策は、どのように行っているのですか？
- Q16 給食費が高くなることで滞納が増え、給食ができなくなるようなことはないのですか？・・・14
- Q17 給食費を滞納している家庭の生徒は、給食を食べさせないことはできないのですか？
- Q18 小学校の給食費の滞納は、どのような状況ですか？

#### 給食日数

- Q19 中学校で給食がある日数は、年間何日になりますか？・・・15
- Q20 給食の提供日数が各年度の基本日数に満たない場合、給食費はどうなりますか？
- Q21 中学校で給食がある日数は、給食を調理する小学校の学校行事に影響されますか？
- Q22 中学校が午前中で終わる日について、給食は実施するのですか？

#### 給食時間

- Q23 給食時間は、生徒がゆっくり食べられる時間になるのですか？・・・16
- Q24 給食が導入されても昼休みの時間は十分確保されるのですか？
- Q25 時間割の変更によって、どのような影響がでるのですか？

#### 献立

- Q26 中学校給食の献立は、小学校と同じですか？・・・17
- Q27 生徒がおいしいと感じる給食にするための改善策はあるのですか？
- Q28 「日本型の食生活」を推奨する中で、給食の「米飯」と「牛乳」の組み合わせはおかしくない  
ですか？
- Q29 給食の量については、中学生が満足できる量になっているのですか？・・・18
- Q30 ご飯は一食食缶なので、生徒個人による量の調整が難しいのではないですか？
- Q31 給食だけでは足りない生徒は、どうしたら良いのですか？
- Q32 給食の1人当たりの量は、男女や学年によって変えることはできないのですか？
- Q33 パン販売はなくなるのですか？・・・19

#### 食 材

- Q34 給食の食材の安全性を確保する仕組みはできているのですか？・・・20
- Q35 給食の食材に中国産はないのですか？

#### その他

- Q36 給食当番はエプロンを着用するのですか？・・・21
- Q37 エプロンや三角巾の洗濯はどうするのですか？

### 学校給食を活用した食育について

- Q1 完全給食によって本当に食育が推進できるのですか？・・・22

- Q2 給食指導は誰が行うのですか？
- Q3 完全給食の実施によって、教員の負担は増えませんか？ . . . . . 23
- Q4 食育を推進するためには、中学校にも栄養教諭を配置するべきではないですか？
- Q5 完全給食の実施によって、家庭への食育も進むのですか？
- Q6 学校給食を活用した食育を進めていく上で、具体的な数値目標はあるのですか？ . . . . . 24
- Q7 保護者の給食試食会は開催されるのですか？
- Q8 毎月19日の「食育の日」には、どのような取り組みを行っているのですか？

### モデル事業について

- Q1 中学校完全給食モデル事業における生徒、保護者、教員の反応はどうだったのですか？ . . . 25
- Q2 親子方式で実施している二島中学校の残食はどのような状況でしたか？
- Q3 残食が多い原因をどのように考えていますか？ . . . . . 26

### その他

- Q1 完全給食が実施されてから、生徒たちの意見が反映される機会はあるのですか？ . . . . . 27
- Q2 今までは、弁当を食べているかを体調のバロメーターとすることができていましたが、給食になることで子どもの体調面がわからないので学校も気をつけて見てもらいたい。

## 中学校完全給食の実施方針について

### 基本事項の説明

1. 中学校における食育推進に関する施策の充実を図る観点から、市立中学校の学校給食の区分を「ミルク給食」から「完全給食」へ変更します。

食育基本法の制定や学校給食法の改正など食や学校給食に関する法令等の整備において、食育推進施策としての学校給食の重要性が高まっています。

本市の中学生についても、不規則な食事や栄養の偏りなどが見られ、その早急な改善が必要です。

### Q & A

Q1 中学校で完全給食を実施することは、全国的な傾向ですか？

- A 全国の公立中学校 10,087 校のうち、完全給食を実施している学校は 8,123 校、実施率は 80.5% と、実施している学校が大半を占めています。

なお、福岡県では、346 校のうち 213 校で実施され、実施率は 61.6% と全国より下回っていますが、未実施の学校の 47% (63 校) を占める本市が実施していなかったことが要因になっています。

平成 19 年度文部科学省学校給食実施状況調査、福岡県学校給食基本調査

Q2 モデル事業を始める前のアンケートでは、7 割を超える保護者が給食に賛成していましたが、モデル実施校の保護者の反響はどうだったのですか？

- A モデル実施校の保護者のアンケート結果（平成 20 年 7 月）では、給食の必要性について、「いくら経費がかかっても必要」が 15.0%、「できるだけ経費がかからない方法で必要」が 56.0%、「必要ない」が 13.9%、「わからない」が 13.1% となっています。

モデル実施校の保護者の 71% が「給食は必要」としており、中学校給食を検討するにあたり中学校の保護者（約 2,400 人）を対象に行ったアンケート結果（平成 19 年 7 月）とほぼ同様の結果でした。

Q3 生徒は、完全給食を望んでいるのですか？

- A モデル実施校の生徒のアンケート結果（平成 20 年 7 月）では、給食の必要性について、「必要」が 11.5%、「必要ない」が 55.2%、「わからない」が 31.6% となっており、生徒は必ずしも完全給食を望んでいる結果にはなっていません。

完全給食実施の方針決定に際しては、こうした生徒の意見をどう取り扱うかについても議論を行いました。

食育に「関心がある」とする生徒は 15.5% に留まるなど、生徒は食に関する意識がまだ不十分であること

## 中学校完全給食の実施方針について

給食は「必要ない」とする理由のうち、給食は「おいしくない」が76.4%を占め、「おいしくない」理由の多くは、「味が薄い(64.7%)」や「嫌いなものが多い(47.3%)」となっていることなどから、生徒の意見をそのまま受け止めることは慎重にすべきであり、子どもの食育推進施策については、行政が主体性をもって判断する必要があると考えました。

なお、給食の味については、生徒が「おいしい」と感じる給食に近づけられるよう、今後とも、献立の工夫・改善に努めていきたいと考えています。

Q4 中学校は中学校完全給食に反対していたようですが、解決したのですか？

A 中学校給食を検討するにあたり中学校の教員(約900人)を対象に行ったアンケート結果(平成19年7月)では、給食を「必要ない」とする教員が約7割で、学校現場における給食の評価は低い状況でした。

なお、「必要ない」とする主な理由は、「弁当づくりは家庭の重要な役割であり、親子の会話の機会が減るから(66.2%)」、「給食費滞納の問題が発生するから(66.2%)」となっています。

また、検討する過程において、中学校長会からは、家庭弁当の意義、給食の残食や給食費の未納の問題、時間割や部活動への影響など、完全給食の実施に伴う課題や条件整備の必要性について意見をいただき、必要な情報提供や協議を行ってきました。

こうした経過の中で、完全給食実施の方針決定後は、より良い学校給食の実施という共通認識をもって、学校の実施体制に関する協議や施設設備の整備などの準備を進めてきたところです。

Q5 モデル事業の課題を先送りにしたまま、完全給食を実施するのですか？

A モデル事業の検証において、当初、実施上の課題と捉えていた

給食費の滞納については、モデル事業を契機とした長期滞納は生じていないこと

生徒指導上の問題については、生徒間のトラブルなどの状況は見られないこと

時間割の変更に伴う影響については、時間割を工夫することで、影響を最小限に抑えることができること

親子のコミュニケーションについては、家庭での弁当作りがなくなったことによる変化は生じていないこと

から、これらについては、学校の努力・工夫もあり、特段の問題がないことを確認できました。

一方で、対応策の必要があるとされた

給食の味や残食については、中学校の意見も参考にして献立を作成することや献立を多様化できる調理機器を設置することなどにより、献立の工夫・改善に努めるとともに、給食を薄味にしている意義や好き嫌いをなく食べることの必要性について、適切な指導を行い生徒の理解を深めていくこと

給食を活用した食育指導については、「給食指導の手引」や「食に関する指導実践事例集」を作成するとともに、栄養教諭・学校栄養職員を増員し中学校の食育指導のコーディネイトの役割を

## 中学校完全給食の実施方針について

担わせること

などに取り組んでいくこととしています。

また、全国の8割以上の中学校で完全給食が実施され、他都市視察においても、給食が問題なくごく自然に定着している状況からも、これらの課題は、本市において克服できないものではないと考えています。

Q6 私たち保護者は、中学校給食の検討内容について知る機会がありませんでした。なぜ、もう少し早く保護者に情報を伝えることができなかったのですか？

A 中学校給食の検討は、平成19年4月以降、小学校及び中学校のPTAの代表者にも委員として参加していただいた食育推進会議において、モデル事業の検証も含めた議論を行ってきました。

その際、市民の関心も高いことや情報公開などの観点から、会議自体の公開や、配布資料・会議録、モデル事業の実施状況などを市のホームページに掲載し、情報提供に努めてきたつもりです。

また、会議での議論がおおむね整理される見通しとなってきた昨年8月以降、中学校給食の検討状況等について、区単位の会議等の場で説明させていただきました。

さらに、現在、より多くの保護者の方々に、食育の重要性や学校給食の意義について理解を深めていただくため、小・中学校単位に出前講演を開催するなどにも取り組んでいるところです。

## 中学校完全給食の実施方針について

### 基本事項の説明

2. 中学校完全給食は、全校一斉の導入は困難なため、今年度（平成 21 年度）から段階的に実施します。

中学校への配膳室の設置や小学校の給食調理設備の増強など、施設整備に一定の期間が必要です。

現時点の計画では、今年度の 9 月に 11 校、来年度（平成 22 年度）の 4 月に 16 校で実施することにしています。

その他の学校（36 校）についても、食育の重要性や多くの市民・保護者が完全給食の実施を求めていることを考慮し、できる限り早期の実施を目指したいと考えています。

### Q & A

Q8 すべての中学校に導入される時期はいつですか？

A 中学校完全給食の実施にあたっては、中学校（59 校）への配膳室の設置や、小学校の給食調理設備の増強など、約 140 校の施設設備の整備が必要です。

約半数の中学校では、校舎外に配膳室（プレハブ）を建設する必要があり、また、小学校の給食室は、夏休み期間中しか工事でできないなど学校の状況に応じた整備が必要になります。

このように、施設設備の整備に一定の期間を要するため、段階的に実施することとし、まずは、今年度の 9 月から 11 校、来年度の 4 月から 16 校で実施する予定です。

しかし、市民や保護者の多くが完全給食の実施を求めていることや、食育の重要性を考え、その他の学校（36 校）もできる限り早期の実施を目指したいと考えています。

今年度に行う施設設備の整備状況等を見ながら、補正予算を組むこと等により、平成 22 年度の実施校を追加することなども視野に入れつつ検討していきます。

Q9 導入が早い学校と遅い学校の差は何ですか？

A 今年度の 9 月（11 校）や来年度の 4 月（16 校）に実施する学校については、

中学校への配膳室の整備にあたって、軽微かつ短期間で整備が可能な空き教室が確保できること  
小学校で調理する給食食数や配送の観点から、中学校と小学校の組み合わせがしやすいこと  
などを総合的に考え、また、具体的な校数を決めるにあたっては、各行政区間のバランスも考慮して選定しました。

実施が遅れる学校（36 校）については、配膳室（プレハブ）を校舎外に建設する必要がある、生徒数の規模が大きく給食を調理する小学校が 2 校になるといった事情があります。

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

1. 中学校完全給食は、全生徒への給食提供を原則とします。

### Q & A

Q1 給食と家庭からの弁当持参を選択することはできないのですか？

- A 完全給食は、中学生に対する食育推進施策の充実を図るため実施するものです。  
弁当持参との選択制については、同じ食事を通したコミュニケーションの醸成や配膳作業を通した協調性の醸成など、食育のための学校給食の意義が十分に全うされない問題があると考えています。  
このため、中学校完全給食の実施は、全生徒への給食提供を原則とします。

Q2 食物アレルギー症状のある生徒には、どう対応するのですか？

- A 学校給食（小学校）においては、食物アレルギー対応給食として、「除去食」、「単品の一部取り除き」、「副食（おかず）の一部取り除き」を行っています。  
中学校完全給食の開始にあたっては、このうち「単品の一部取り除き」、「副食の一部取り除き」を行いますので、これらで対応できないアレルギー症状がある場合は、家庭から弁当を持参していただくことになります。

単品の一部取除き	米飯、パン、牛乳、副食の単位で、アレルギー食材に該当する給食を予め提供しない方法
副食の一部取除き	副食を通常どおり提供し、食事の際にアレルギー食材を生徒が自ら取除く方法

「除去食」についても、できる限り早く実施したいと考えていますが、実施にあたっては、各中学校に検討委員会を設置するなど実施体制を整えること、各小学校の親子方式による給食調理の習熟を図ることが必要になります。

このため、「除去食」については、各学校の完全給食開始から一定の準備期間を置いて行う考えです。例えば、今年度から完全給食を開始する学校は、来年度から行いたいと考えています。

「除去食」は、その対応を誤ると生徒の健康被害につながるため、慎重に対応したいと考えていますのでご理解をお願いします。

除去食	アレルギー食材（卵、乳製品、種実類）を調理段階で取り除いて提供する方法
-----	-------------------------------------

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

#### 2. 中学校完全給食は、「親子方式」で実施します。

「親子方式」：近隣の小学校の給食室で調理し、保温食缶で配送する方式

### Q & A

#### Q3 親子方式のメリットはなんですか？

A 親子方式は、小学校の給食室を有効活用するもので、次のようなメリットがあることから、実施方式として選定しました。

配送距離が短く、給食の温かさを確保した状態で提供できること

副食（おかず）は、食缶から注ぎ分けて配膳するため、量の調節ができること

中・長期的に見ると他の方式よりも経費がかからないこと

食育を進める上で重要な役割を担う栄養教諭や学校栄養職員を他の方式よりも確保できること

#### 【実施方式別の経費試算】

区 分	親子方式	自校方式	センター方式 (市内3箇所)	民間調理場方式 (弁当箱配送)
初期投資	約24億円	約63億円 (約9.8億円)	約142億円 (約6.2億円)	約12億円
運営費(年間)	約13億円	約13億円	約15億円	約21億円

自校方式及びセンター方式の( )内の金額は国の補助金の試算額で内数

#### 【栄養教諭・学校栄養職員の増員数試算】

親子方式	自校方式	センター方式	民間調理場方式
40人	24人	9人	0人

#### Q4 実施方式については、将来、小学校と同じ自校方式に変えていく考えはあるのですか？

A 実施方式については、給食の温かさや量の調節、中・長期的な財政負担、栄養教諭等の拡充などを総合的に検討して、親子方式が、完全給食を実施・継続していくにあたって、最も適当な方式と判断しました。

自校方式は、多額の財政負担（施設整備等の初期投資は親子方式の2倍以上）が必要になることや現在の中学校の敷地では、運動場に給食室を建設しなければならず、体育の授業など他の教育活動に影響するなど、大きな課題があります。

したがって、将来は自校方式に変えていくという考えは、現在ありません。

## 完全給食の実施内容について

Q5 親子方式では、給食の温かさは大丈夫なのですか？

A 親子方式では、近隣の小学校で調理した給食を保温食缶で配送するため、小学校の給食に近い温かさで給食を提供できます。

今年度の5月、親子方式の鴨生田小と二島中で、副食（おかず）の給食時間直前の温度調査をしました。12日間の平均で、鴨生田小が63.4、二島中が63.8とほぼ同じ温度でした。

これは、中学校の給食で使用する「保温食缶」の効果と考えています。



角型二重保温食缶



丸型二重保温食缶

Q6 給食が出来上がる時間から生徒が食べるまでの時間は、どれくらい経過しているのですか？

A 中学校の給食開始時間を12時45分とした標準的な例では、中学校給食の出来上がりは11時40分頃、給食の中学校への到着は12時10分頃、中学校の校長の検食は12時30分、給食準備は12時45分、生徒の食事は13時頃となります。

したがって、給食の出来上がりから生徒が食べるまでの時間の経過は、1時間20分程度になります。

Q7 小学校で給食の調理に従事する方は増員されるのですか？

A 給食の調理業務に従事する者の配置数については、調理する給食食数に応じて定めた基準があります。例えば、小学校の給食食数が460食だったものが、中学校の給食食数が加わり920食となった場合、配置数は3人から5人に増えます。

このように、増加する給食食数に応じて、必要な増員を行って給食の調理を行います。

Q8 今の小学校の給食室で中学校分の食数の増加に対応できるのですか？

A 小学校の給食室については、調理機器の増設やそれに必要な各種の工事を行うことで、中学校分の食数も調理できるよう改修します。

なお、経費負担や工事期間も考慮し、給食室の増築や建替えは行いませんので、給食室が狭く調理機器の増設が困難、児童数そのものが大規模で中学校の調理は困難、校舎内外における運搬経路の確保が困難といった小学校については、親子方式の組み合わせから外れることとなります。

## 完全給食の実施内容について

Q9 親子方式では、中学校分と小学校分を別々に調理するため、作業がはんざつになると聞きました。小学校の給食に影響するようなことはないのですか？

A モデル事業においては、作業が複雑な献立の場合などに、小学校の給食時間の直前まで作業が押し込まれたことはありましたが、給食時間が繰り下がることはありませんでした。

本格実施にあたっては、中学校の配膳室における作業時間を短縮し、モデル事業よりも調理時間を確保するとともに、できる限り同一工程で作業を行うようにするなどの改善を加えました。

Q10 小学校の給食室については、どのような改修工事を行うのですか？

A 小学校においては、増加する調理食数に対応するための調理機器等の増設やそれに伴う給排水・電気設備工事、給食配送に伴う搬出入口の改修工事を行います。

これらの改修工事は、小学校の給食に影響を与えないよう夏休み期間に行います。

調理機器等の増設	加熱調理する回転釜の大型化や新たな調理機器(スチームコンベクション)の新設 食器消毒保管庫や物資冷凍冷蔵庫の増設 等
搬出入口改修工事	配送トラック用プラットホームの設置 搬出入扉の設置 等

Q11 食中毒を起こさないための対策はどうしているのですか？

A 給食の調理業務は、平成8年に他都市の学校給食で発生した病原性大腸菌O-157による集団食中毒を契機に文部科学省が策定した「学校給食衛生管理の基準」に基づき、徹底した衛生管理を行っています。

例えば、

調理従事者については、日々の健康観察(下痢や手指の傷等の確認)や月2回の細菌検査の実施  
下処理(汚染区域)や調理(非汚染区域)を区分した作業

手洗いの徹底、食材(野菜等)の洗浄の徹底、調理時の中心温度の確認、食材に応じた調理器具の使い分け

など、万が一にも食中毒を起こさないよう高度な衛生管理によって、給食を調理しています。

## 完全給食の実施内容について

Q12 給食をトラックで配送するようですが、安全面や衛生面は大丈夫なのですか？

A 給食の中学校への配送は、配送業務を受託した業者の営業用貨物トラックを使用します。

配送業務にあたっては、配送車が小学校や中学校に滞在する時間帯は児童生徒に影響しない時間帯にすること、配送車には車体の後方が確認できるバックモニター機能を装備することなどにより安全面を確保するようにしています。

また、保温食缶や食器は「配送コンテナ」に収納した上で配送車に積載する、配送車には配送コンテナ以外のものを併載しない、配送車内は毎日清掃する、配送業務に従事する者は月2回の細菌検査を行うなどにより衛生面を確保するようにしています。



配送コンテナ

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

3. 食材費として、月額 4,500 円（一食単価 260 円）の給食費をご負担いただきます。  
給食費は、児童生徒負担金（校納金）として、学年費と合わせて納入していただきます。  
納入方法は、口座振替又は現金持参とします。  
納入回数は、8 月を除く各月（年 11 ヶ月）で納入していただきます。

### Q & A

Q13 給食費の額は、どのようにして決めたのですか？

- A 中学校完全給食の給食費は、教育委員会の附属機関の「北九州市学校給食審議会」へ諮問を行い、その答申を受けて、教育委員会で決定したものです。  
これまでの小学校給食の給食費の改定についても、同様の手続きによって行っています。  
具体的な額の算定は、文部科学省が示している小学生と中学生の栄養所要量基準の比率（約 1.3 倍）に基づき、小学校の月額 3,500 円に対して、月額 4,500 円としたものです。  
なお、一食当たりの単価は 260 円になります。

北九州市学校 給食審議会	学校長、PTA の代表、学識経験者等で構成され、学校給食の企画運営に関する ことや学校給食の普及啓発に関すること等について、教育委員会の諮問に応じ て調査・審議するため、条例で設置されている教育委員会の附属機関です。
-----------------	--

Q14 月によって給食日数にバラツキがあるのに、一律月額 4,500 円はおかしくないですか？

- A 給食日数は、夏休みなどの休業期間があるため、月によってバラツキがありますが、給食費については、中学校は各年度約 185 日を上限に給食が提供できるよう月額を設定しています。  
また、月によって給食費の額が異なると、納入する家庭にわかりづらく、学校の事務処理もはんだつになるため、一律月額 4,500 円を給食のない 8 月を除く 11 ヶ月で納入いただくようにしています。

Q15 給食費の滞納対策は、どのように行っているのですか？

- A これまでは、給食費の滞納対策は各学校で行っていましたが、平成 19 年度からは、学校の負担軽減も考慮して、教育委員会と学校が連携して取り組み、収納強化に努めています。  
具体的には、滞納額や滞納期間が一定額又は一定期間を超えた時点で、教育委員会から催告書の送付や電話催告、訪問催告を行い、一定の成果を上げています。

## 完全給食の実施内容について

今後とも、各家庭に給食費納入の重要性を十分啓発していくことを含め、給食費の滞納対策に取り組んでいく考えです。

Q16 給食費が高くなることで滞納が増え、給食ができなくなるようなことはないのですか？

A 各家庭から納入いただいている給食費は、すべて食材費に充てています。

したがって、給食費の滞納が高額になれば、給食が安定的に実施できなくなることも考えられますが、小学校給食について、そのような事態が生じたことはありません。また、公平性の観点からも、確実な納入をお願いします。

なお、モデル実施校（4校）においては、給食費が高くなる（ミルク給食月額460円 完全給食月額4,500円）ことを契機とした長期の滞納は生じていないなど、概ね順調な状況でした。

すべての中学校で完全給食を実施した場合の給食費の納入状況は、今後とも、注視していく必要がありますが、滞納がある家庭には粘り強く納入をお願いし、ご質問のような事態を招かないよう努めていきます。

【モデル実施校の滞納状況（4校合計）】

滞納者数	滞納額	収納率
12名	217,400円	99.7%

Q17 給食費を滞納している家庭の生徒は、給食を食べさせないことはできないのですか？

A 給食費の滞納は、家庭の問題であり、その責任を子どもに負わせることは教育上好ましい手段とは思えません。

給食費を滞納している家庭に対しては、粘り強く納付を働きかけていくことで、その解消を図って行きたいと考えています。

Q18 小学校の給食費の滞納は、どのような状況ですか？

A 平成19年度分の小学校の給食費の滞納は、同年度末現在、滞納者は256人、滞納額は388万円で、収納率は99.8%（滞納率は0.2%）となっています。

これは、政令指定都市の中でも低い水準となっています。

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

4. 給食の実施日数は、各年度の基本日数の範囲内で、中学校の学校行事に伴う給食停止日を考慮して学校毎に定めます。

### Q & A

Q19 中学校で給食がある日数は、年間何日になりますか？

- A 給食の提供日数は、各年度の暦の状況によって異なりますが、一般的には、小学校で給食を提供する日数（年間188日程度）から、中学校の入学式や卒業式、体育大会の代休日の日数を減じた日数（185日程度）が基本日数（上限日数）になります。

この基本日数の範囲内で、各中学校において、他の学校行事（中間・期末考査、家庭訪問など）を考慮して給食の提供日数を決めます。

各年度の基本日数（上限日数）は、毎年度、教育委員会から各学校に通知します。

Q20 給食の提供日数が各年度の基本日数に満たない場合、給食費はどうなりますか？

- A その年度の基本日数（上限日数）に満たない日数分の給食費は、給食の一食当たりの単価（260円）を基礎に算定した額について、各年度末（3月又は2月）に納入いただく給食費から減額いたします。

Q21 中学校で給食がある日数は、給食を調理する小学校の学校行事に影響されますか？

- A 親子方式のため、中学校の給食実施日数は、給食を調理する小学校の学校行事にも影響されます。例えば、小学校で給食を提供しない入学式や卒業式、遠足の日、体育大会の代休日は、中学校でも給食を提供しない日としていますので、家庭から弁当の持参をお願いします。

小学校における調理業務や施設の管理上の問題からやむを得ないものですので、ご理解ください。

Q22 中学校が午前中で終わる日について、給食は実施するのですか？

- A 日々の給食の実施の可否は、各中学校において、学校行事等を考慮して決めることとなります。したがって、学校行事等の都合で4時限までで生徒が下校する場合に、給食を食べて下校するかどうか各中学校が判断することとなります。

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

5. 給食時間は、「40 分間」を標準時間として、各学校が定めます。

### Q & A

Q23 給食時間は、生徒がゆっくり食べられる時間になるのですか？

A モデル事業（親子方式）においては、他都市の時間を参考に「35 分間」の給食時間としていましたが、その検証において、「時間割への影響にも考慮して、落ち着いて楽しく会食する時間が必要」とされました。

このため、中学校長会とも協議して、標準時間は準備から片付けまでの時間を含め「40 分間」とし、具体的には、各学校において、教育活動全体を考慮して給食時間を定めることにしました。

今年度を実施する学校（11 校）の給食時間は、9 校が「35 分間」、1 校が「40 分間」、1 校が「45 分間」となっています。

なお、小学校の給食時間は「45 分間」です。

Q24 給食が導入されても昼休みの時間は十分確保されるのですか？

A 現在は、45 分間の昼休み時間の中で昼食をとっています。昼食時間を 15 分間程度とすると、30 分間程度が自由な時間と考えられます。

今年度を実施する学校（11 校）の昼休みは、8 校が「25 分間」、2 校が「30 分間」、1 校が「35 分間」となっています。

おおむね、これまでと同程度の時間は確保されていると考えています。

Q25 時間割の変更によって、どのような影響がでるのですか？

A 完全給食の実施によって、給食の受取・配膳から、食事、片付けまでの給食時間が時間割の中に組み込まれます。

そのため、基本的には、生徒の下校時間がこれまでに比べ繰り下がるという影響がでますが、各学校で、昼休み、学級活動、清掃活動の時間などの見直しを合わせて行うことで、下校時間の繰り下がりをできるだけ抑えるようにしています。

今年度を実施する学校（11 校）の繰り下がり時間は、概ね 5 分から 10 分となっています。

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

5. 給食の献立は、教育委員会で作成します。

小学校と同じです。

### Q & A

Q26 中学校給食の献立は、小学校と同じですか？

A 中学校の給食は、小学校の給食室で小学校の給食と合わせて調理するため、基本的な献立の内容は、小学校と同じです。

ただし、小学生と中学生では栄養所要量基準が異なるため、中学生について量の増量を行います。また、大半の日において献立を一品追加するようにします。

Q27 生徒がおいしいと感じる給食にするための改善策はあるのですか？

A モデル事業では、給食の残食が課題になりましたが、「味が薄い」、「嫌いなものが多い」といった理由から、給食は「おしくない」と感じている生徒が多いことが、残食につながったものと考えています。

このため、生徒が「おいしい」と感じる給食に近付けられるよう献立の工夫・改善に取り組んでいくことにしています。具体例としては、次のとおりです。

給食の献立案に関し、関係者の意見を聞くために設置している「学校給食献立委員会」に、中学校の学校長や教員、保護者代表も入っていただき、中学校の意見も踏まえ献立作成を行う。

給食では提供できなかった焼き物の調理もできる調理機器（スチームコンベクション）を新たに設置・活用して、新献立の開発も含めた献立の多様化を図る。

パンの残食率が高いこと等を踏まえ、ご飯の回数を週3回から週4回に増やす。

献立の組み合わせについて、うどんや焼きそばとパンの組み合わせを減量したご飯に改める。

Q28 「日本型の食生活」を推奨する中で、給食の「米飯」と「牛乳」の組み合わせはおかしくないですか？

A 「日本型食生活」とは、日本の気候風土に適した米を中心に水産物、畜産物、野菜等多様なおかずから構成された栄養バランスに優れた食生活のことを指します。

この食生活は、昭和50年代半ばに実現されていたものですが、近年、脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏りが見られるため、国の食育推進基本計画においも、「日本型食生活」の実践を促進することが求められ、学校給食でも米飯給食の普及・定着に努めるとされています。

しかし、給食の組み合わせは、学校給食法施行規則において、「完全給食とは、給食内容が、パン又は米飯、ミルク（牛乳）及びおかずである給食をいう」とされ、米飯の場合についてもミルク（牛乳）と組み合わせることになっています。ご理解ください。

## 完全給食の実施内容について

Q29 給食の量については、中学生が満足できる量になっているのですか？

- A 献立は、中学生に必要な栄養所要量が確保できるよう量を設定しています。  
しかし、実際には、男女差や体格差等により求める量が異なるため、副食（おかず）については、食缶からの注ぎ分けにより量の調節ができる方式にしました。

Q30 ご飯は一食食缶なので、生徒個人による量の調整が難しいのではないですか？

- A ご飯については、一人分の量が固定された方式（中学生で米 100g）のため、ご質問のように量の調整はできません。  
不足する生徒への対応方法としては、少食の生徒や欠席者から予め注ぎ分けてもらうといった方法が考えられます。

Q31 給食だけでは足りない生徒は、どうしたら良いのですか？

- A モデル事業では、弁当箱配送の学校では量の調節ができないこともあって、給食では足りない生徒については、家庭からおにぎりを持って来ることなどを認めていました。  
しかし、本格実施においては、食育のための完全給食の意義を損なうおそれがあること、万が一食中毒が発生した場合に原因の特定が難しくなることなどから、家庭からおにぎりを持って来ることなどは認めないことにしています。  
量が足りない場合は、副食については食缶からの注ぎ分けで量の調節を行う、主食については少食の生徒や欠席者から予め注ぎ分けてもらうといった方法により、対応していただきたいと考えています。

Q32 給食の1人当たりの量は、男女や学年によって変えることはできないのですか？

- A 給食の献立については、文部科学省が示している栄養所要量基準にそって作成しています。  
その基準において、中学生については、年齢や性別による差は設けられていませんので、1人当たりの量は一律としています。  
このため、性別、学年、体格、消費エネルギー等による差については、副食（おかず）の注ぎ分けによって、調整していただきたいと考えています。ご理解をお願いします。

## 完全給食の実施内容について

Q33 パン販売はなくなるのですか？

A これまでは、中学校では、家庭から弁当を持参できない場合への対応として、パンや弁当の注文販売を行っていました。

しかし、完全給食の実施によって、パンや弁当の販売数が見込めなくなることから、各学校の完全給食の開始に合わせて、その販売の中止を調整していくことにしています。

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

6. 給食食材の調達は、北九州市学校給食協会が行います。 小学校と同じです。

### Q & A

Q34 給食の食材の安全性を確保する仕組みはできているのですか？

- A 学校給食の食材は、北九州市学校給食協会が一括して調達しています。
- 食材は、納入業者にあらかじめ見本の提出を求め、「物資共同購入委員会」において、安全面、衛生面、品質面などの審査を行い、合格したものの中から選定しています。
- また、食材の配送にあたっては、鮮度維持のため配送日や配送方法を品目別に指定する、青果物資については、配送前に市中央卸売市場で産地や品質等の最終確認を行う、定期的に細菌、添加物、残留農薬などの抜き取り検査を行うなどにより、安全な食材の調達に努めています。

物資共同購入委員会	学校の先生や栄養士、学校給食調理士、教育委員会や保健所の職員等で構成し、翌月に使用する給食用食材を一品ごとに審査し、決定しています。
-----------	--

Q35 給食の食材に中国産はないのですか？

- A 学校給食の食材は、地産地消の観点から、地元産を含め国内産の使用に努めています。
- この結果、平成19年度の外国産の使用率（重量ベース）は全体の5%程度にとどまり、中国産については、きくらげや乾燥あさり、ピーナッツなど数種類の食材のみ使用しています。
- 外国産を使用する際には、納入業者から原産地証明書や輸入許可証、残留農薬検査書などを提出させるとともに、納入後も随時抜き取り検査を行うなど、安全性の確認を行っています。

## 完全給食の実施内容について

### 基本事項の説明

7. 家庭でご用意いただくものは、「はし」及び「ランチョンマット」です。  
また、給食当番については、「マスク」の持参と市で用意するエプロンの洗濯（各週末）をお願いいたします。  
小学校と同じです。

### Q & A

Q36 給食当番はエプロンを着用するのですか？

- A 安全・衛生の観点から、給食当番は、エプロンと三角巾（市の支給）、マスク（生徒持参）を着用するようになります。

エプロンと三角巾については、モデル実施校の意見を踏まえ、中学生が着用することに抵抗がないよう色（黒）やデザインに考慮して選定しました。

Q37 エプロンや三角巾の洗濯はどうするのですか？

- A エプロンや三角巾については、清潔な状態を保つため、週末に、給食当番の生徒の家庭で洗濯することになっていますので、ご協力をお願いします。

## 学校給食を活用した食育について

### 基本事項の説明

1. 学校給食を生きた教材として活用することで、中学校における食育を充実することができます。  
ミルク給食(カルシウム補給が目的)だけでは不十分な食育上の効果を得ることができます。
  - ・栄養バランスのとれた食事の体験を通して食に関する適切な判断力を育てる
  - ・同じ食事を通してコミュニケーションを醸成する
  - ・郷土食や伝統食による食文化への理解を深める 等技術・家庭科や保健体育科など各教科で学んだ知識を給食によって体験することで、食に関する理解を深めることができます。  
献立表や食育だより、保護者給食試食会などを通じて食に関する情報を提供することで、家庭における食育を支援することができます。

### Q & A

Q1 完全給食によって本当に食育が推進できるのですか？

- A 完全給食は、学校における子どもたちへの食育を推進するための基本的な施策の一つです。  
給食によって、栄養バランスのとれた食事を体験し健康によい食事を理解すること、同じ食事を通してコミュニケーションを形成すること、郷土食や行事食を体験し伝統的な食文化への理解を深めることなどができ、給食の時間は、学校における食育の中心的な指導の場とされています。  
しかし、給食だけで食育が進むものではありません。学校における食育は、家庭科、保健・体育科、社会科など関連教科における食の指導を相互に関連付け、学校の教育活動全体を通じて総合的に推進していくものとされています。  
したがって、各学校においては、毎年度、食育指導に関する計画を作成し、体系的・計画的に子どもたちへの食育を進めていくこととなります。

Q2 給食指導は誰が行うのですか？

- A 給食時間における指導は、各学級にあっては担任の教員、配膳室にあっては担任外の教員がそれぞれ行うこととなります。また、小学校の栄養教諭・学校栄養職員が、中学校を訪問した際に、各学級を巡回指導する場面も出てきます。  
各教員は、教育委員会が作成した「給食指導の手引き」や献立表等を参考にしながら、給食指導を行います。

## 学校給食を活用した食育について

### Q3 完全給食の実施によって、教員の負担は増えませんか？

A 給食時間の指導については、学級担任をはじめとする教員が行うこととなるため、モデル事業においても、教員からその負担感を課題にあげる意見が多くありました。

しかし、学校給食は学校教育の一環であり、教員にとって、給食指導も本来業務として取り組んでもらう必要があります。

このため、教育委員会としては、教員が給食の時間や各教科で食育指導を行うにあたり参考となる「給食指導の手引」や「食に関する指導実践事例集」等を作成すること、栄養教諭・学校栄養職員を増員し、中学校の食育指導のコーディネイトの役割を担わせることなど、教員をサポートする体制も整えていきます。

なお、完全給食を実施している他都市視察においても、導入当初は様々な不安があったようですが、今では、教員一人一人が主体となって給食指導を行い、給食がごく自然に定着している様子を確認しています。

### Q4 食育を推進するためには、中学校にも栄養教諭を配置するべきではないですか？

A 栄養教諭・学校栄養職員の配置については、法律によって配置定数が定められ、児童生徒数が550人以上の給食調理施設のある学校は1人、549人以下は0.25人の基準によって算定した合計数が配置定数になります。

中学校完全給食を親子方式で実施することによって、配置定数は、現在の60人から約100人まで拡充される見込みですが、小学校、中学校及び特別支援学校（約200校）すべてに配置するまでには至りません。

また、栄養教諭・学校栄養職員は、給食調理の管理も職務とするため、これまでどおり、小学校や特別支援学校に配置することとし、中学校の食育には、訪問指導等を通じて参画していくことになります。

### Q5 完全給食の実施によって、家庭への食育も進むのですか？

A 食育基本法においては、保護者の役割として、「父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこと」と定められています。

このことから、家庭においても、子どもたちへの食育に取り組んでいただきたいと思います。

それを支援するため、完全給食の実施に伴い、

毎月、「献立表」や「食育だより」を配布する

保護者給食試食会を開催する

## 学校給食を活用した食育について

家庭教育学級の学習会に栄養教諭や学校栄養職員を派遣する  
家庭で作れる「給食レシピ集」を配布する  
などの取組を進めていきますので、是非、ご活用ください。

Q6 学校給食を活用した食育を進めていく上で、具体的な数値目標はあるのですか？

A 今年5月に策定した「北九州市食育推進計画」(平成21年度～25年度)において、学校における食育推進の取組の成果を客観的に把握するための指標を設定しています。

例えば、中学生については、次のような目標値があります。

朝食を「ほぼ毎日」食べる人の割合は100%(83.6%)

健康に悪影響を与えない食品の選び方や調理についての知識を持っている人の割合は73%以上  
(61.2%)

自分の適正体重を認識している人の割合100%(49.3%)

注:( )は平成19年度食育及び中学校給食に関する調査結果

Q7 保護者の給食試食会は開催されるのですか？

A 中学校においても、完全給食の実施に伴って、小学校と同様に、各年度に少なくとも1回は、保護者を対象にした給食試食会を開催する考えです。

給食試食会を通じて、保護者の皆さんに、生徒の健康に配慮した栄養バランスのとれた給食を実際に体験していただき、学校給食への理解を深めていただくとともに、家庭における食育の参考にさせていただきたいと考えています。

Q8 毎月19日の「食育の日」には、どのような取り組みを行っているのですか？

A 毎月19日の「食育の日」の給食は、ご飯、主菜と副菜、汁物の「和食献立」にするとともに、食材の野菜は、できる限り北九州市内産のものを使用するようにしています。

そのねらいは、子どもたちに、食文化や地産地消についての理解・関心を深めさせることです。

学級担任が給食指導に活用できるよう、小学校には、献立内容、日本型食生活、地場産野菜について解説した資料を配布しています。中学校についても、さらに理解が深められるよう同様の取り組みを行うようにしていきたいと考えています。

## モデル事業について

### 基本事項の説明

1. 中学校給食の検討にあたっては、完全給食を実施した際の課題や効果について実践的な検証を行うため、モデル事業を実施しました。

学校名	行政区	実施方式		実施期間
早鞆中	門司区	民間調理場方式	食缶配送	平成 20 年 1 月 ~ 平成 21 年 3 月
足立中	小倉北区		弁当箱配送	
熊西中	八幡西区			
二島中	若松区	親子方式		平成 20 年 4 月 ~ 平成 21 年 3 月

### Q & A

Q1 中学校完全給食モデル事業における生徒、保護者、教員の反応はどうだったのですか？

- A モデル実施校のアンケート結果では、給食の必要性について、「必要」とするのが、生徒や教員は約 1 割となる一方、保護者は約 7 割となっており、それぞれ評価が分かれる状況でした。

【モデル実施校の「給食の必要性」に関するアンケート結果（4 校合計）】

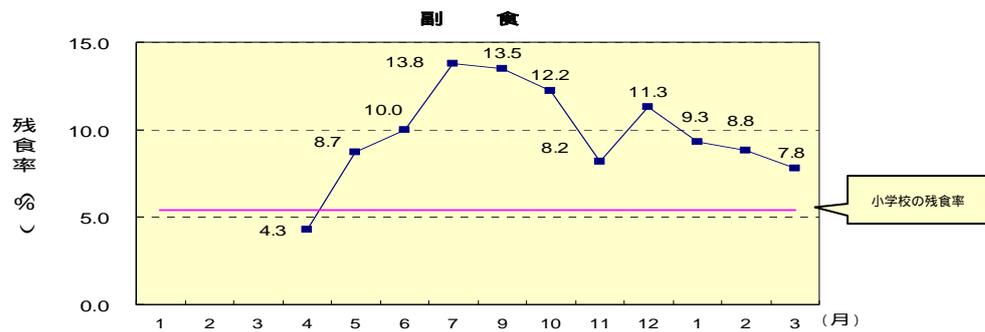
区 分	生 徒	保 護 者	教 員
いくら経費がかかっても必要	11.5%	15.0%	1.1%
経費がかからない方法で必要		56.0%	8.0%
必要ない	55.2%	13.9%	75.9%
わからない	31.6%	13.1%	14.9%

Q2 親子方式で実施している二島中学校の残食はどのような状況でしたか？

- A 二島中学校のモデル事業期間の平均残食率は、米飯 6.4%・パン 16.5%・おかず 9.8%でした。これは、他のモデル実施校の残食率(弁当箱配送の学校:米飯 8.2%・パン 11.4%・おかず 14.9%)と比べるとパンを除き低くなっていますが、小学校の残食率(平成 18 年度:米飯 5.8%・パン 7.1%・おかず 5.4%)と比べると高い状況です。
- 今後は、献立の工夫・改善に取り組むとともに、様々な食品を偏りなく摂取する習慣を身に付けるため、できる限り好き嫌いなく残さず食べるよう生徒に働きかけるなど、適切な給食指導も行うことにより、残食を減らしていきたいと考えています。

## モデル事業について

【モデル事業における副食の残食率の推移（二島中）】



Q3 残食が多い原因をどのように考えていますか？

A モデル事業の検証において、「味が薄い」や「嫌いなものが多い」との理由から、給食を「おいしくない」と感じている生徒が多いことが、残食につながったものと考えています。

その対策として、生徒が「おいしい」と感じる給食に近づけられるよう、献立の工夫・改善に取り組むとともに、一方で、薄味の意義や好き嫌いなく食べることなど健康によい食事のとり方の必要性について、適切な給食指導を行うほか、家庭でも食育に取り組んでいただき、生徒の理解を深めていくことが必要と考えています。

【モデル実施校生徒のアンケート結果（4校合計）】

給食はおいしいですか。

おいしい	概ねおいしい	普通	余りおいしくない	おいしくない
5.6%	5.4%	27.3%	24.7%	36.6%

おいしくない理由はなんですか。（複数回答可）

味が薄い	嫌いなものが多い	冷たい
64.7%	47.3%	39.4%

Q & A

Q1 完全給食が実施されてから、生徒たちの意見が反映される機会がありますか？

- A 子どもたちの食に対する意識、日頃の食生活、給食に対する意見等を把握するためのアンケート調査について、完全給食開始した後、一定の期間を置いて実施することを検討したいと考えています。
- また、各中学校を担当する栄養教諭等が、中学校を訪問した際に、生徒たちに直接意見を聞いたり、給食主任の教員等と意見交換を行いながら、献立作成等の給食運営に生かしていきたいと考えています。

Q2 今までは、弁当を食べているかを体調のパロメーターとすることができていましたが、給食になることで子どもの体調面がわからないので学校も気をつけて見てもらいたい。

- A これまでも学校では、毎朝の学級活動の時間等で生徒の健康観察を行っています。
- 今後、給食時間によって、担任教諭が生徒と接する時間が増えることで、生徒の体調面も含めた観察もこれまで以上にできるようになると考えています。

