

【精華町の児童・生徒の食や学校給食に係る検討経過等】

- 平成 23 年度：食生活に関するアンケート調査の実施
- 平成 24 年度：子どもの食のあり方懇談会報告書
- 平成 25 年度：精華町立中学校における学校給食の実施に関する基本的事項
- 平成 28 年度：精華町学校給食基本構想策定に向けた住民アンケート調査

【国・京都府等の動向】

【国】

- 第 3 次食育推進計画（平成 28～32 年度）において、「中学校における学校給食の実施率 90%以上」を目標に設定している。

【京都府・近隣自治体】

- 京都府内の公立中学校 170 校における中学校給食の実施は 122 校、実施が 71.8%（平成 27 年 5 月 1 日現在）。
- 近隣自治体の中学校給食の実施状況
  - ・ 実施・・・木津川市、和束町、笠置町（和束、笠置の広域連合で実施）・未実施・・・京田辺市

【精華町の食育や学校給食の状況・中学校給食実施に向けた住民意見等】

【小学校】

（食育）

- 家庭科での献立づくりで身に付けた力をもとに、バランスのとれた献立を作成。出来た献立を 3 学期に給食メニューとして提供している。
- 食育を進めるため「食に関する指導案」を作成し、学年ごとに身に付けるべき力と統一した指導が図られるよう工夫されている。

（学校給食）

- 全小学校 5 校、自校式による学校給食を実施している。
- 年間を通じて地元農産物を利用。約 3.5 t/年の野菜（たけのこ、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツなど）を納入している。納入野菜を展示し、子どもたちの野菜への関心や農業が身近なものであり、大切なものであると認識を深められるよう、教材として活用している。

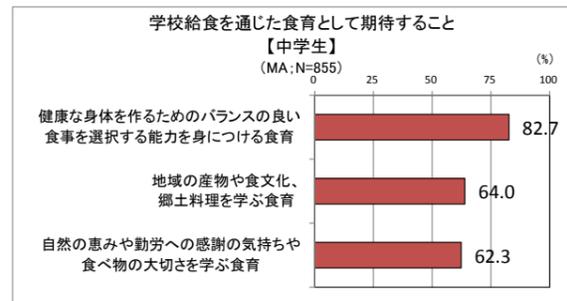
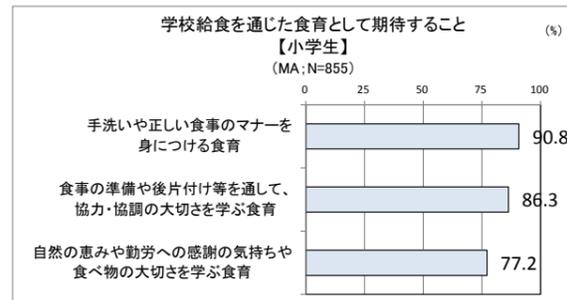
【中学校】

（食育）

- 地域のボランティア協力のもと、「カルシウム UP メニュー」をテーマに調理実習の開催。

【中学校給食に関する住民意見】

- 精華町がめざすべき学校給食は、「地場産物の利用」「より安全、安心な食材の利用」
- 学校給食を通じた食育で期待することは、小学生では「食事のマナー」中学生では「バランスの良い食事を選択する能力の習得」



- 中学校給食施設をまちづくりの施設として捉えた際に必要な機能として、少子高齢化を見据えて施設の縮減・転用（高齢者向けの配食サービス等）を可能とした施設が求められている。

「精華町学校給食基本構想」策定にあたっての基本的な考え方

【位置づけ】

学校給食法を踏まえ、精華町としての学校給食の理念、考え方を明確にするとともに、新たに実施する中学校給食の具体的なあり方を示すことを目的に策定する。

【基本的な考え方】

その 1

小学校・中学校の一貫した食育の軸となる学校給食

小学校では給食を中心とした食育は充実しており、中学校を含めた 9 年間の取り組みとして充実させる必要があります。

学校給食を軸に家庭における食育が充実したものとなるよう、学校と家庭が連携した取り組みが求められます。

その 2

地場産農産物をはじめ、地域資源などを活用した「精華町らしい」学校給食

現在、小学校給食では年間を通じて精華町産の農産物を利用し、地産地消や農業に関する食育が実施されています。農産物の他にも、学研都市に立地する企業、郷土料理など多様な地域資源があります。

今後、これらの多様な地域資源の活用や新しい仕組みの導入などによる「精華町らしい」学校給食を実施し、精華町の魅力の 1 つとしていくことが求められます。

その 3

これからのまちづくりに生かす学校給食

中学校給食施設は新たに整備する公共施設でもあります。第 1 義的には、児童・生徒に安心・安全な給食を提供し、健やかな育ちに資することが重要です。同時に、これからの町の人口構造の変化や社会的なニーズ、財政状況などまちづくり全体の視点からとらえていくことも必要です。