

## 中学校給食実施上の課題

分類	課題の内容	検討委員会の意見と改善策
校時上の課題	1-1 給食時間の確保について	<p>○配膳にかかる時間、片付けにかかる時間等も含め、校時上の問題は学校側で考えていかなければならない課題であるが、給食時間の短縮のために必要な設備投資や備品等について、行政とも相談しながら考える必要がある。</p>
	1-2 給食時間以外の時間の確保について	<p>○学校により校時が異なるため、最終的には学校側で検討していく課題である。</p>
生徒指導上の課題	2-1 給食用コンテナの保管について	<p>○人数の多い学校では、各階に配膳室を設けてコンテナを各階にあげることで、取りに来る場所が分散され混乱を避けることができ、また時間短縮にもつながるのではないかと。</p> <p>→近隣市町村でリフトを使用している中学校は見られない。</p> <p>○生徒が配膳室に取りに来る時には、配膳室に配膳員だけでなく教師も必要であると思う。</p> <p>→他校では、給食時間前後に配膳員を増員しているところが多い。</p>
	2-2 給食時(準備から返却まで)の指導体制について	<p>○近隣の中学校のアンケート結果では、取り合い、奪い合いになることはなく、休みの生徒分をジャンケンで分け合っているという報告があった。各学校、各クラスの現状に合わせて、指導する必要がある。</p> <p>○小学校では、なんらかの理由で給食が不足した時には、すぐに放送をかけ、他のクラスから少しずつ集め、対応している。</p> <p>→食べる量が減らされた場合、中学生は遅くまで学校で活動しているため、なんらかの理由で足りなくなった時のための措置を考える必要があるのではないかと。</p>
	食器の取扱いが荒い。	<p>○食器は軽いものがよい。今は環境問題に配慮された軽い食器もある。</p>
	給食配膳中の教職員体制について検討する必要がある。 ・運搬時、配膳時の生徒間トラブルと混乱	<p>○担任がすぐクラスに行って給食指導できない。</p> <p>○学校の状況にもよるが、給食時には、各クラスに2名ずつの教員が必要になるのではないかと。</p>

	2-3 献立内容等について	献立の内容によっては、生徒指導上の課題が出ると考えられる。 ・人気のある献立について ・つきもの(みかんや豆類など)の取扱いに指導が必要	○以前、給食のある中学校に勤務していた時には、つきものの奪い合い等のトラブルはなかったが、学校の現状に合わせ、指導が必要になることもある。 ○セレクト給食については、中学校では難しいとされ実施していないところが多いが、指導をきちんとできれば、給食の楽しみの一つになると思う。 ○トラブルを避けるためにつきものを無くすというのは、栄養面から望ましくないと考えられるので、つきものを付ける時に指導をする。 ○学校の現状に合わせ、献立作成時に留意してほしい。
		味、量ともに満足できる給食を提供してほしい。 ・品数、量は男子には少ないのでは	○小学校では、味、品質の向上のため、残食調査を行い、献立作成時の参考になっている。 ○中学校は小学校の1.3倍量を提供する。
	2-4 生徒間のトラブル等について	給食時、生徒間でさまざまなトラブルが起こることが懸念される。 ・メニューによって、自分の思いをうまく伝えられない生徒にとっては、大きなストレスとなる。	○小学校で勤務していた時、配膳時に勝気な当番の子の言葉のせいで、気の弱い子が思うように給食を食べられず、給食時間になると保健室にくる児童がいた。これは個人の性格の問題もあるが、配膳時の配慮は必要であると思う。 ○小学校では、体の小さい子やよく食べる子に対して、当番の児童が量を調節して配膳する姿も見られる。
給食 自体の 課題	3-1 給食配膳用白衣、衛生管理、給食当番について	衛生的な給食実施ための指導を徹底させることが困難。 ・給食当番をしない生徒、衛生的な服装をしない生徒が出てくる。	○精華町としては、白衣、マスクの使用は行うものとし、白衣は学校で購入、マスクは個人で準備するという方向で考えていく。 →個人で準備することが難しい場合、学校側の備品として準備することも考えられるが、毎日当番の生徒分を準備するためには、多くの枚数が必要になる。 ○衛生上きちんとさせるのであれば、できる方法を考えるしかない。 ○手洗い設備等は、予算と各学校の現状を見て考える。 ○残った給食を持ち帰ることは、学校給食衛生管理基準で禁止されている。
	3-2 残食指導について	牛乳の残食と分別処理、取扱いについて検討する必要がある。 ・牛乳の残食について ・ビンと紙パックの取扱いについて	○紙パックは洗う手間がいるが、安全で軽い。ビンは洗う手間は無いが、割れると危険であり、持ち運びが重い。 ○中学校では、給食時間で食べられなかった牛乳等を残しておいて、部活前に飲む生徒がでてくるのではないかと。 →以前いた中学校では、そのような生徒は見られなかった。 ○手洗い場が少ない時は、バケツを2つ用意し、その中で洗うことになる。 ○中学校でも、紙パックの牛乳であれば、洗ってたたんで返却しなければいけない。
		食べ残しへの指導が困難である。 ・偏食による食べ残しへの指導 ・個々の体格等にあった配膳の仕方	○小学校では、身体検査の結果から各クラス、各学校の給食摂取基準を算出しているため、個に応じた運用が可能である。そのシステムを中学校でも引き継ぎ、個々に適した給食量を算出することができる。

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・人気のない献立時の残食指導</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○給食実施中学校の意見では、指導徹底と声かけをしているところが多い。</li> <li>○小学校では、味、品質の向上のため、残食調査を行い、献立作成時の参考にして</li> <li>いる。</li> <li>○食器のサイズを変えることは難しい。</li> </ul>		
	3-3 配膳室等の教 員の配備につ いて	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳室で指導を行う教職員が不足する。</li> <li>・時間割によっては、教員の確保が困難</li> <li>・センター方式の場合の配膳について</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食堂のような場所はつけれないか。 →多目的ルームをランチルームとして、日替わりで使用することは可能であるが、新たに施設をつくることはできない。</li> <li>○配膳員の確保、増員について調整する必要がある。</li> <li>○牛乳、パン、デザート類は、配膳員がクラスごとに分けるため、教師、生徒の負担が増えることはない。</li> </ul>		
健康 安全 上 の 課 題	4-1 アレルギーを もつ生徒に対 する給食の提 供について	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギー対応給食を実施するためには、多くの課題が出てくる。</li> <li>・除去食、代替食が望ましい</li> <li>・アレルギーに対する配慮が必要</li> <li>・他生徒への指導</li> <li>・アレルギーをもつ生徒の給食費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○中学校給食を実施するときには、アレルギーをもつ生徒に対してアレルギー対応食を実施するかどうかの判断基準をきちんと定めておく必要がある。</li> <li>○アレルギー除去食や代替食を提供するためには、場所と人員が必要。</li> <li>○学校としては、アレルギー反応がでた時に重篤な状態になると考えられる児童生徒がいるときには、マニュアルを作成し、誰が見ても対応できる体制をとることが大切である。</li> <li>○保護者との懇談を定期的に設けるなど、アレルギーを持つ生徒への適切な配慮とその対応が必要である。</li> </ul>		
	4-2 アレルギーを もつ生徒の管 理について	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレルギーをもつ生徒に対する対応、学校全体の体制を徹底することが困難。</li> <li>・アレルギー用献立について</li> <li>・担任、副担任だけでは把握しきれない</li> <li>・除去食、弁当持参等の判断</li> <li>・アレルギーをもつ生徒の給食費</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○小学校では、アレルギー用献立表と加工食品等の食品成分表を配布している。</li> <li>○小学校では、献立表と養護教諭のシステムを連携させ、アレルギーをもつ児童の把握ができるようになっている。これらのシステムを活用し、担任以外のものが指導に入った時でも、アレルギーをもつ児童生徒についてわかるようにしたい。</li> <li>○保護者との個人懇談を密にしながら判断していく。</li> <li>○中学生になると、本人も自分のアレルギーについて理解できている場合が多い。</li> <li>○保護者の方にも、子ども自身の生きる力を育ててほしいと伝えている。</li> </ul>		
施	5-1 配膳室の設置 について	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳室等設備を整えてほしい。</li> <li>・鍵のかかる部屋</li> <li>・温度管理のできる部屋</li> <li>・各階への配置</li> </ul>	(精華中学校)	(精華南中学校)	(精華西中学校)
			○改築の設計段階では、1階に配膳室を設置する予定	○南校舎の廊下をのばし、配膳室をつくれれば、生徒の	○現状では配膳室の設置スペースの確保は困難である

設備上の課題		・手洗い場	定。	生活スペースに近いので移動が少なくすむ。 ○現教室の活用について、工夫し考える必要がある。	ため、何らかの工夫が必要である。
	5-2 教室での配膳場所について	教室内に配膳する場所を確保できるか。 ・配膳台が必要 ・ランチルーム	(精華中学校)  ○改築時には、配膳スペースを考慮した設計にする。	(精華南中学校)  ○教室内にスペースはある。	(精華西中学校)  ○教室に配膳をするスペースを確保するのに何らかの工夫が必要である。
給食費の課題	6-1 給食費の徴収について	給食費の徴収についてきちんと決めておく必要がある。	○中学校では、諸費等が滞納されている家庭はほとんどない。 ○給食費は口座引き落としの形をとる。		
	6-2 給食費未納時の対応について	給食費未払い家庭の対応を学校で行うのは困難。	○東光小学校では、引き落としできなかった家庭については、まず事務職員が電話連絡をし、現金で払っていただく。現金徴収できなかった時には、担任が連絡、それでも徴収できなかった時は教頭が対応する。		
その他の課題	7その他	欠席、不登校の生徒の給食ストップの連絡の仕方をどうするか。	○給食を止めている不登校の生徒が突然登校してきた時、お弁当であれば自分で持って来ることができるが、給食がないので帰ってしまうことも考えられる。 →給食センターでも予備はいつも準備しているので、学校から連絡があれば対応できる。		
		空調設備との調整をどうするのか。	財源の問題もあり調整を進めていく。		
		例えば、開始直前に他の給食施設から、町内3中学校に週ごとに給食を試行的に届ける。 第1,3週 精華中学校 第2週 精華南中学校 第4週 精華西中学校	○完全給食が始まる前に、試行的に給食を始め、課題の整理・掘り起こしや学校での実体験をするようなことも考える必要があるのではないかと。		
学校給食実施	8-1 パンの販売について	何種類かの業者を入れてパンおにぎり弁当の販売ができないか。	(精華中学校)  ○現状維持。	(精華南、精華西中学校)  ○業者と学校を交えてどのような販売方法を行うか検討の場を設ける予定。	

ま で の 補 完 的 施 策	8-2 幹旋弁当の今 後のあり方に ついて	幹旋弁当の利用が少ないのは、家庭から持参 する弁当が定着しているためではないか。 ・弁当について保護者にアピールする ・給食実施まで補完するものは必要ない	○9月には、家庭からのお弁当、あっせん弁当以外のものをどのくらいの生徒がどのよ うなものを持ってきているのか、昼食実態調査を実施する。 ○幹旋弁当の献立内容を精華町のホームページに掲載することも考えている。 ○学校でも、お便り等で再度幹旋弁当の制度についてPRをする。 ○エッセン弁当から各学校に、ご飯用の保温庫の導入を考えている。
--------------------------------------	--------------------------------	--	--