

精華町の中学校給食実施に向けてのQ&A

Q1. 中学校給食っていつから実施するの？

教育施設充実のため、現在町立小中学校に空調設備を整備しており、整備費用に多額の財源が必要です。学校給食センターはその後に財源を確保できた時点での実施となりますが、出来るだけ早い時期に着手できるように進めていきます。



Q2. センター方式って何？

複数の学校の給食を調理し給食時間までに配送します。本町の場合は、町立中学校3校を給食センター方式により提供することとなります。小学校はこれまでどおり学校で調理を行う自校方式となります。

Q3. センターから運んでもあたたかい給食が食べられるの？

町内で調理された給食は15分程度で各学校へ配送されます。あたたかい物はあたたかいまま、冷たい物は冷たいまま食べられるよう二重保温食缶などに入れて配送します。

Q4. 中学校の給食費はどれくらい？

中学校の給食費は全国的な平均で5,000円程度です。給食が実施になればその時期の物価などに合わせて決定する予定です。

Q5. 中学校給食導入によって授業に影響はない？

現在の中学校の昼食時間が15分から20分と短いため、配膳を含めると食べる時間が少なくなります。授業に影響が出ないようにバランスをとりながら昼食時間を確保したいと考えています。

Q6. 給食の安全性って大丈夫？

給食食材の安全性を計画的に確認するため検査を行っています。また、納入時の確認や調理工程での異物混入の防止、検食など安全な提供に努めます。

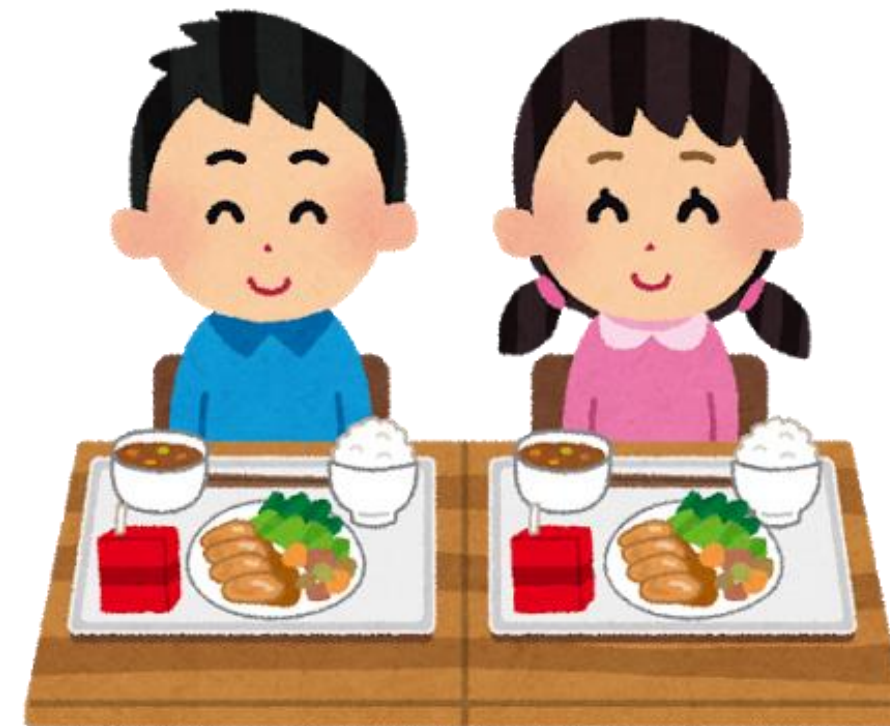
Q7. アレルギーの対応はできますか？

小学校では飲用牛乳・パン・鶏卵の除去食を実施しています。またアレルギーを持つ生徒の保護者には成分表を配布するなど、小学校と同様の運用を考えています。

精華町 学校給食基本構想 概要版

●基本理念●

子どもから家庭、地域へとつながる
「健康」「農」「文化」を守る
みんなでつくる学研都市精華町の学校給食



平成30年3月
精華町教育委員会

本構想は精華町の学校給食を通じて、次世代を担う子ども達にどのような力を習得させるか、どのような地域づくりを進めるか、基本的な考え方を示したものです。また、これと併せて中学校給食の実施に向けた内容と取りまとめています。

基本理念

子どもから家庭、地域へとつながる 「健康」「農」「文化」を守る

みんなでつくる学研都市精華町の学校給食

基本目標

基本理念を踏まえ、精華町の学校給食の基本目標を「安全・安心」「食育」「精華町らしさ」「まちづくり」の視点から4つの目標を掲げます

安全・安心で
おいしい
学校給食

子ども達が誇らしく
思う給食に

学校給食を活かした小
学校・中学校の一貫し
た食育の実施

9年間の学校給食を
通じた食育

地場産農産物を
はじめ様々な地域資源
を活用した
「精華町らしい」
学校給食

郷土料理、スイーツ、学研
都市などの活用

学校給食を
活かしたまちづくり

学校給食を通じた
地域との関わりづくり

基本方針

精華町学校給食の取り組みの方向や内容を示した基本方針は以下のとおりです。この基本方針に基づき、個別具体的な取り組みを展開していきます。

1 食育の観点からの
学校給食

旬の食材を使用したメニューの提供、給食を通じたコミュニケーション能力の育成、食品ロスの削減など環境に配慮した学びの充実に努めます。

2 おいしく栄養バランスのとれた
給食の提供と食の安全安心の確保

給食調理場のドライシステム導入、食物アレルギーに対応した施設整備、栄養バランスに配慮した献立、手作り給食の提供に努めます。

3 食育やコミュニティの
拠点としての機能

学校給食センターの調理場を見学することができるスペースや、精華町産食材の活用に向けた生産者との連携を進めます。

4 災害など非常時における
町の防災拠点としての機能

集中豪雨や地震などの災害時に、非常食や炊き出し等の提供ができるよう必要な機能を整備するとともに、生徒への防災教育を図ります。

5 少子高齢化を見据えて施設の
縮減・転用を可能とした施設

施設寿命と将来の人口を見据えた施設の縮減や転用などが可能な施設整備を行います。

6 効果的・効率的な施設整備、
施設運営の実施

給食の質を低下させることなく、建設費や維持管理経費の縮減、民間委託の活用などを検討します。

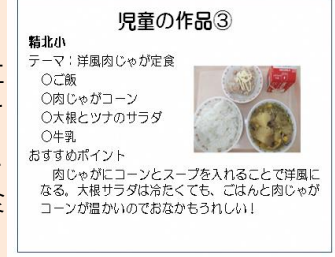
精華町の学校給食や食育に関する現況

●小学校での食育●

【授業等】

低学年では「えんどう豆」のさやむき体験などを実施している。

町内全5校の6年生において、家庭科で学んだ内容をもとに献立を作成し、実際の給食に提供している。他学年の児童も6年生のこの授業を楽しみにしており、給食に対して興味を持つ児童が多い。



【学校給食】

かみごたえのある食材を使った「かみかみ献立」の提供などを実施しています。

食物アレルギー対策として、除去食（鶏卵のみ）や別配缶などで対応しています。

地元の生産団体の協力を得て、月2~3回は地場産物を利用しています。

●中学校での食育●

【授業等】

自分で収穫した米や野菜を使用した調理実習や「経節」を取り上げた授業などの食育を実施しています。



中学校給食の実施にむけて

中学校給食は「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25年）を踏まえ、「給食センター方式」「精華中学校敷地内の建設」を前提に検討を進めます。

また、学校給食学校運営上の対応として（1）時間割の見直し（2）学校給食実施にともなう生徒への指導の実施（3）家庭との連携、さらに周辺環境に与える影響として（1）周辺道路への影響（2）騒音・臭気などの対策を検討していきます。