

精華町学校給食基本構想

(案)

平成30年 月
精華町教育委員会

目次

第1章 学校給食基本構想について	1
1. 策定の趣旨	1
2. 精華町の学校給食や食育に関する現況	2
(1) 精華町の学校給食や小・中学校での食育に関する概況.....	2
(2) 「第3次 精華町食育推進基本方針」について	4
(3) 「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」結果について	6
(4) 精華町学校給食基本構想検討会議からの主な意見	9
第2章 学校給食の基本構想	10
1. 基本理念	10
2. 基本目標	11
第3章 学校給食に関する基本方針	13
第4章 中学校給食実施に向けて	15
1. 学校運営上の対応について	15
(1) 時間割の見直し	15
(2) 学校給食実施にともなう生徒への指導の実施	15
(3) 家庭との連携	15
2. 学校給食センターについて	16
(1) 中学校の生徒・教職員数	16
(2) 建設予定地の概況.....	17
3. 給食実施までにかかる期間について	17
4. 周辺環境に与える影響について	18
(1) 搬出入経路（周辺道路への影響）	18
(2) 騒音、臭気などの対応.....	18

第 1 章 学校給食基本構想について

1. 策定の趣旨

精華町では、平成 23 年度に町内の小中学校の児童・生徒・保護者に対し実施した「食生活に関するアンケート調査」を皮切りに、「精華町子どもの食のあり方懇談会」（平成 24 年度）で協議を重ね、平成 25 年 2 月に「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」（以下「基本的事項」とする）を策定しました。「基本的事項」では、「センター方式により 3 中学校同時に実施」「精華中学校の敷地を利用」「精華中学校校舎改築工事の完成後、小中学校への空調設備設置時期との調整を図りながら進める」と定めています。

また、より多くの住民の意見を把握するために「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」（平成 28 年度）を実施し、中学校の昼食として学校給食をセンター方式で実施することに向けて検討を進めています。

中学校給食の実施により、精華町では保育所、小学校、中学校の給食を通して、一貫した食育が可能となります。その一方で、中学校給食は新たな取組であること、これまでの弁当方式から給食に変わること、時間割上の課題、生徒への指導や健康安全上の課題、学校給食センター設置に伴う周辺環境への影響など、様々な対応が必要となってきます。

本構想は、中学校給食の実施の具体的なあり方を示すとともに、「学校給食法」「食育基本法」を踏まえつつ、精華町として次世代を担う子ども達に、給食を通してどのような力を習得していくことができるか、さらには給食を通してどのような地域づくりを進めるかを念頭に置き、義務教育段階における学校給食の実施に関する基本的な考え方を示すために策定するものです。

2. 精華町の学校給食や食育に関する現況

(1) 精華町の学校給食や小・中学校での食育に関する概況

① 精華町内の小学校給食の概況について

(実施概況)

- 精華町では町内全小学校で自校方式による学校給食を実施しています。食数は2,530食（教職員含む）、年間約184回、月あたりの給食費は3,800円、献立は小学校全5校の統一献立です。（平成29年5月現在）
- 小学校5校のうち3校に栄養教諭を配置しています。
- 栄養、衛生面等を配慮した安全・安心な給食、手作りを基本とし、地場産物の活用、伝統食、行事食等の実施、旬の食材利用などに取り組み、学習指導要領で示されている「給食を生きた教材」として食育に活用しています。

(食物アレルギー対応について)

- 学校給食での食物アレルギー対応として次のような取組を実施しています。
 - ・ 対象児童への詳細な献立表の配布
 - ・ 給食において除去が困難な場合、弁当の持参が可能
 - ・ 調理の最終工程で除去できる食品について除去食を実施。現在は鶏卵のみ対応
 - ・ その他、対応可能な献立については、鶏卵や小麦粉などアレルギーとされる食品を使わない調理法やゴマや粉チーズなどアレルギーとなる食材を別配缶するなど、できるだけ多くの児童が食べることのできる給食を提供しています。

(精華町産農産物の利用について)

- 平成16年度から地元の生産団体の協力を得て地場産物を利用しています。年間を通して、月1回程度の利用から、現在では月2～3回程度に拡大してきました。平成28年度には、たけのこ、玉ねぎ、ジャガイモ、キャベツなど約3.6t/年を利用しました。また、利用野菜の展示、各クラスに当日利用する野菜の収穫の様子や町の生産団体の紹介、地域での食べ方をはじめ地元の様々な情報を提供するなど、子どもたちの野菜への関心を高め、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、教材としても活用しています。

② 小学校での食育の取組について

- 給食時間中には、校内放送や栄養教諭の各教室訪問の中でその日の給食についての説明を実施しています。また、保護者向けのお便り「すくうるらんち」を配布し、家庭へ食の大切さを発信しています。
- 教科と関連付けた献立作成や食に関する指導案を作成しています。6年生の指導では、「あなたも栄養士になってみよう」と題し、町内の全5小学校で、家庭科の学習を踏まえて栄養教諭の指導を受けながら給食の献立を一人ひとりが作成し、その献立の中から各校1献立を選び、3学期の給食で提供しています。
- 食に関する指導として学年に応じた指導案を作成し、町で統一した食育指導と各教科に関連した食育を実施しています。小学校生活を通して、生涯において健康な食習慣を身に付ける力を養うことを目標としています。
- 「食育の日（毎月19日）」の取り組みとして、「しっかり食べたい食物繊維！」「豆料理を食べよう！」など、年度ごとにテーマを定め、そのテーマに沿った献立を提供しています。
- 旬の食材使用のひとつとして「えんどう豆」を利用し、「えんどう」のさやむきを低学年児童が体験しています。この体験を通し、食事や給食に対する興味関心を高め、感謝の心を育むことを目的としています。
- 入学、七夕、お月見、卒業で提供する行事食では、ハッピーキャロットと名づけられた「型抜き人参」が登場します。（入学：桜、七夕：星、お月見：うさぎ、卒業：梅）
- 卒業前の行事食として、6年生を対象にバイキング形式で提供するお楽しみ給食を実施しています。いつもと違った給食形態を体験することにより、食事のマナーについて考え、また特別の給食であることを理解し、給食に携わる人たちへの関心と感謝の気持ちを養っています。
- かむことの大切さ、骨を強くすることなどの意識付けをするため、かみごたえのある食材を使った「かみかみ献立」やカルシウムたっぷりの「ほねぶと献立」を実施しています。

③ 中学校での昼食や食育等の取組

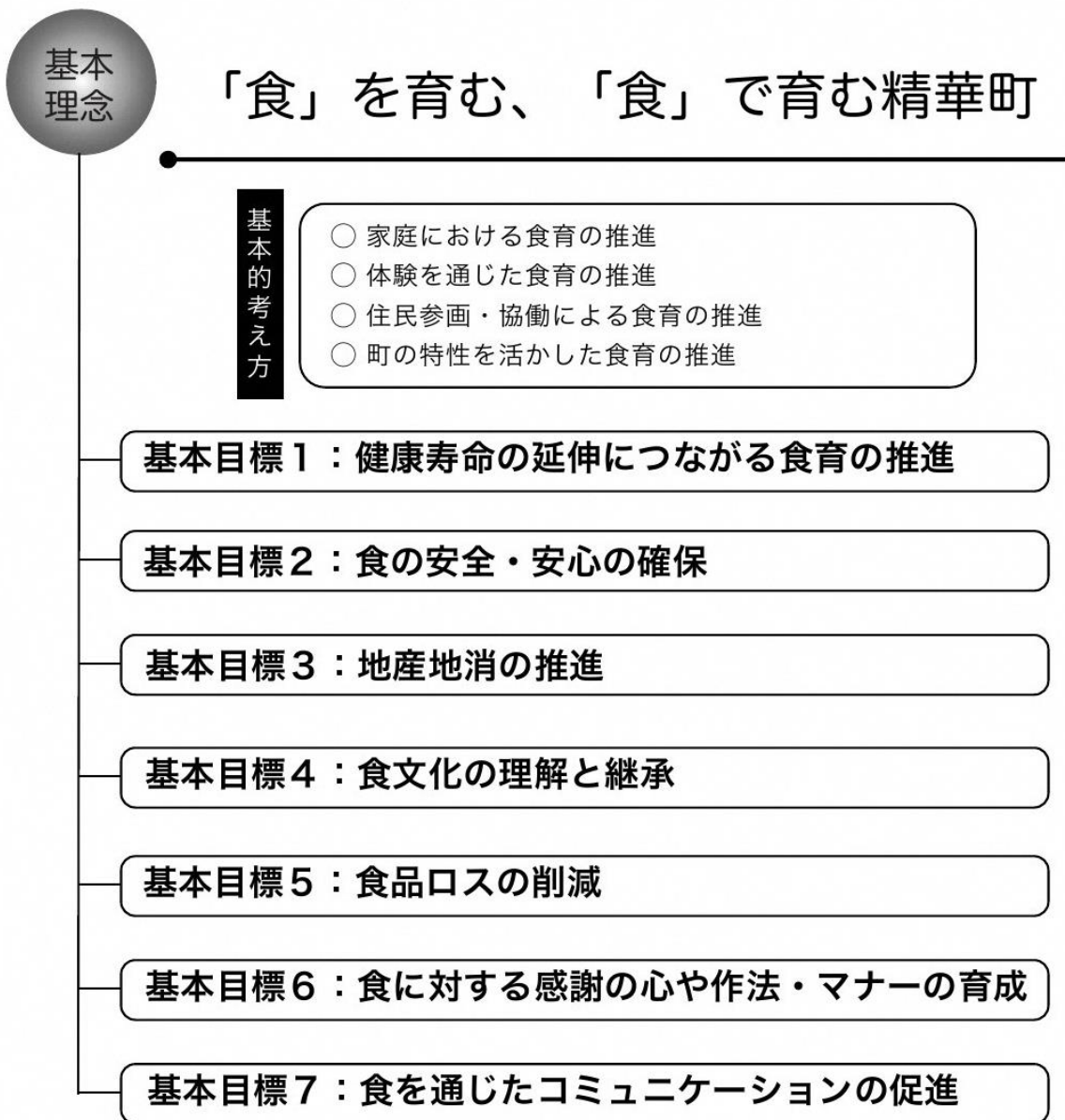
- 中学校では、弁当による昼食形態をとっています。また、定期的に「たべもの通信」を発行し、「日本の行事食や食文化」「食の基本を知り、実践しよう」などのテーマから季節ごとの行事食のいわれや、行事食・給食人気メニューレシピの紹介など、生徒や保護者に向けた情報発信を行っています。
- 地域との連携で田植えや稲刈りを実施し、収穫した米を使用した調理実習などを実施しています。また、学校菜園で栽培、収穫した野菜を使用した調理実習や、家庭に持ち帰ることで家庭と連携した食育につなげています。
- 国語科では、日本の食文化として「鰹節」を取り上げ、受け継がれて来た知恵と伝統について考えさせると同時に、講師を招き、出汁を取る実演から日本料理の奥深さ・素晴らしさを実感するなど食育の面からも学習に深みを持たせた授業が展開されています。

(2) 「第3次 精華町食育推進基本方針」について

平成17年7月に施行された「食育基本法」を踏まえ、精華町では「精華町食育推進基本方針」を策定し、食育を推進しています。

「第3次 精華町食育推進基本方針」の基本理念では、自らの心身の健康の維持・増進を図る「食を育む」こと、食を通じて豊かな人間形成や産業の活性化、地域の絆づくりなどへの波及効果を図る「食で育む」ことを掲げています。また、具体的な取り組みの展開の中で学校給食を活用した食育は重要な役割を担っています。

【第3次 精華町食育推進基本方針の施策体系】



「第3次 精華町食育推進基本方針」で位置づけられた学校給食や小・中学校等と連携した食育の取り組みは次のとおりです。本構想においてもこれらの取り組みを着実に推進できるよう、学校給食の充実と活用を図ります。

基本目標1：健康寿命の延伸につながる食育の推進	
	<ul style="list-style-type: none"> ① 「食育」への関心を高めるための情報を発信する ② 健全な食習慣(朝食の摂取、野菜の摂取、生活習慣病予防)に関する情報を提供する ③ 健全な食習慣(朝食の摂取、野菜の摂取、生活習慣病予防)の実践につなげるための体験教室を開催する ④ 給食を通して、健康な心と体を育て、自ら健康で安全な生活を作り出す力を養う ⑤ 高齢者へ「食」に関する健康教育を実施する ⑥ 幅広い世代に情報提供するための協力団体を発掘する ⑦ 食に関する普及活動を推進する人材を育成する ⑧ せいか365プロジェクトとの連携を図る
基本目標2：食の安全・安心の確保	
	<ul style="list-style-type: none"> ① 安心して食生活ができるための情報を提供する ② 給食で使用する食材の安全確保と食中毒予防に努める ③ 給食で使用する地元野菜を提供する団体に支援を行う
基本目標3：地産地消の推進	
	<ul style="list-style-type: none"> ① 地域消費を拡大するための情報を提供する ② 地域の旬の食材を利用した料理教室を開催する ③ 給食において地域食材の提供を行う ④ 給食において精華町産米100%の提供を行う
基本目標4：食文化の理解と継承	
	<ul style="list-style-type: none"> ① 米を中心に構成される「日本型食生活」の啓発を行う ② 伝統的な料理について情報を発信する ③ 伝統的な料理の料理教室を開催する ④ 給食を通じて、人々が築き継承してきた様々な文化を保護者や子どもたちに伝える
基本目標5：食品ロスの削減	
	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品廃棄物を取り巻く現状や本町の実態の理解に向けた周知活動に取り組む ② 「食品ロス」削減に関する認知向上に向けた啓発活動に取り組む ③ 住民が自ら「食品ロス」削減に向けた行動を実践するための啓発活動に取り組む ④ 給食等を通して食品ロスについて考える機会を提供する
基本目標6：食に対する感謝の心や作法・マナーの育成	
	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品に対して「もったいない」と思う心を養う ② 作法やマナーの啓発につながる情報を提供する ③ 子どもたちと生産農家との距離を縮め、食に対する理解を深める ④ 給食を通して、食に対する感謝の心や作法・マナーについて指導する
基本目標7：食を通じたコミュニケーションの促進	
	<ul style="list-style-type: none"> ① 街頭啓発などを通して共食の必要性を呼びかける ② 地域で一緒に料理や食事をする機会を提供する ③ 給食を通して、食生活を豊かにし、明るい社交性や協同の精神を養う ④ 高齢者に食を通じた交流の場を提供する

(3) 「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」結果について

精華町学校給食基本構想策定に向け、平成 29 年 2 月に住民アンケート調査を実施しました。

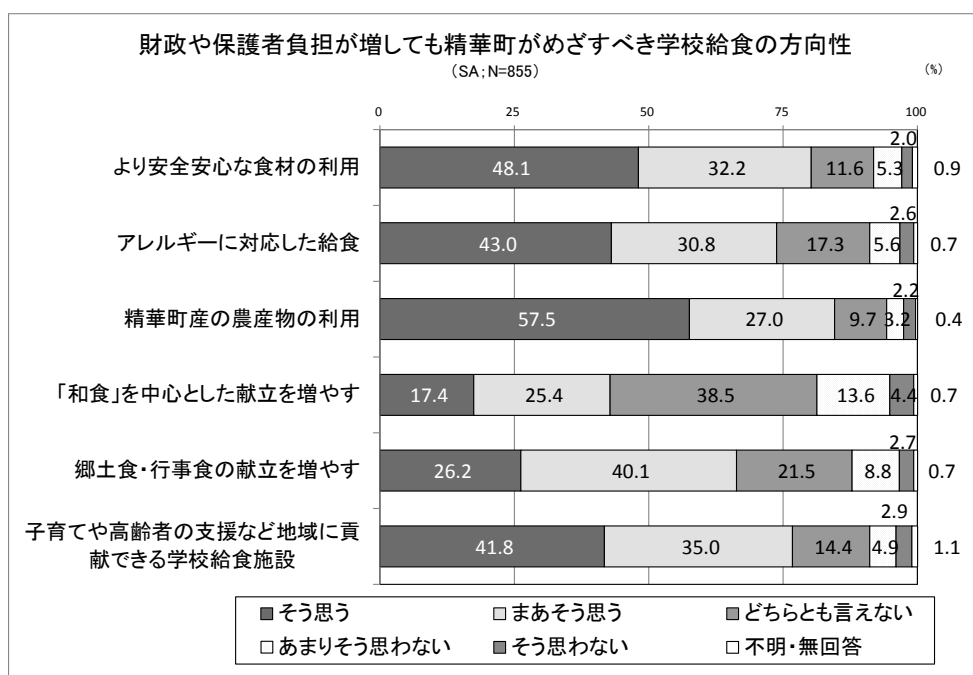
【調査対象】無作為に抽出した 18 歳以上の住民 2,000 人、回収率：42.7%

【調査結果概要】

- 精華町がめざすべき学校給食の方向として、「精華町産の農産物の利用」「より安全安心な食材の利用」「アレルギーに対応した給食」が望まれています。
- 学校給食を通じた食育として「小学生」では「手洗いや正しい食事のマナーを身につける食育」「食事の準備や後片付け等を通して、協力・協調の大切さを学ぶ食育」が期待されており、「中学生」では「健康な身体を作るためのバランスの良い食事を選択する能力を身につける食育」「地域の産物や食文化、郷土料理を学ぶ食育」が期待されています。
- 「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物大切さを学ぶ食育」は「小学生」「中学生」ともに期待されています。
- 中学校給食施設をまちづくりの施設として捉えた場合に必要な機能としては、「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」が多くなっています。
- 地域資源を活用した学校給食の実施のアイデアとして、地元農産物を活用した給食、学研都市の企業と連携した給食メニューの開発、社食との連携などの意見があります。

◆学校給食における食育充実のために精華町が取り組むべきこと（財政や保護者の負担が増しても）

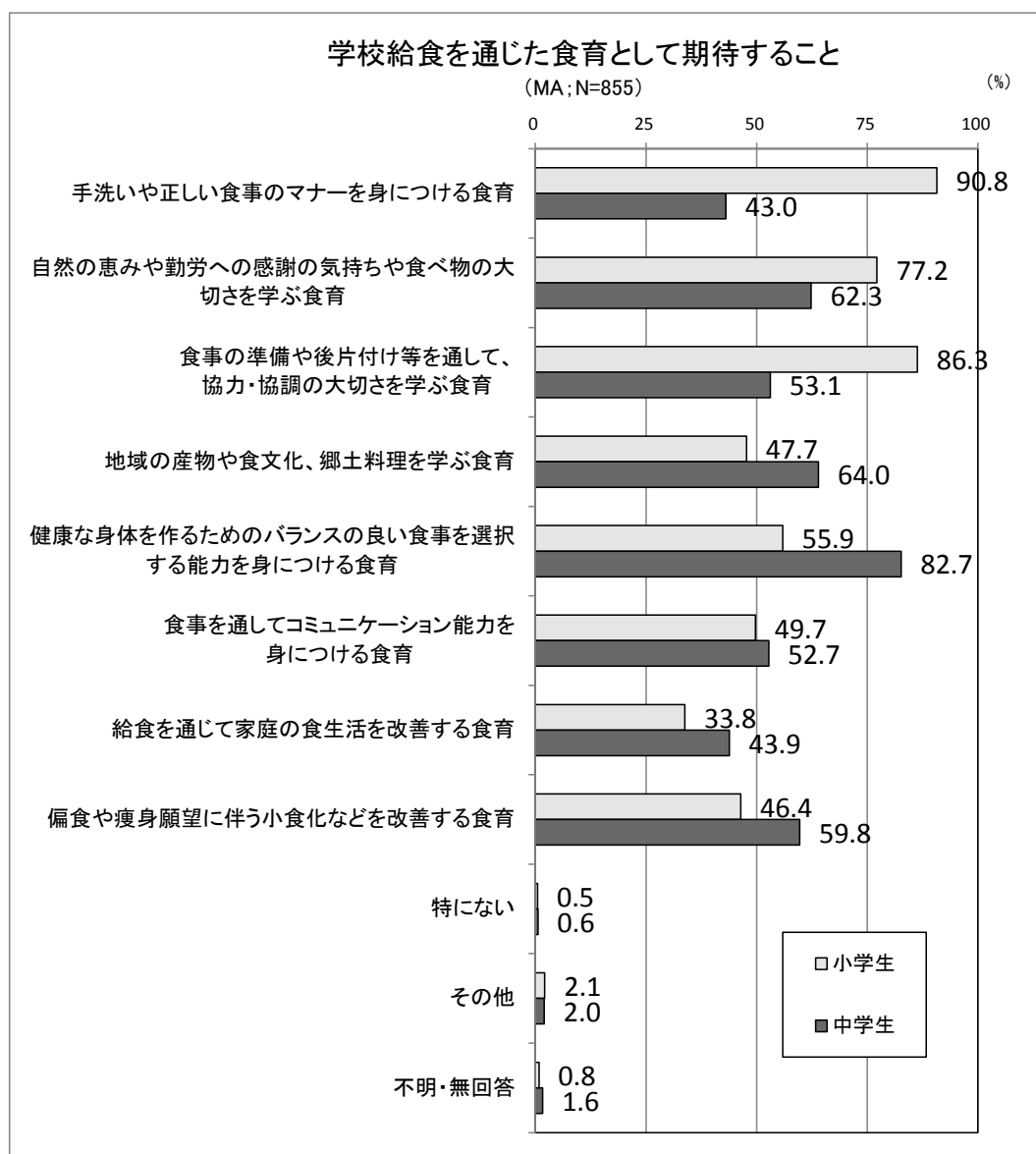
精華町がめざすべき学校給食の方向として、「精華町産の農産物の利用」が最も多く 57.5%、次いで「より安全安心な食材の利用」が 48.1%、「アレルギーに対応した給食」が 43.0%などとなっています。



◆ 学校給食を通じた食育として期待すること

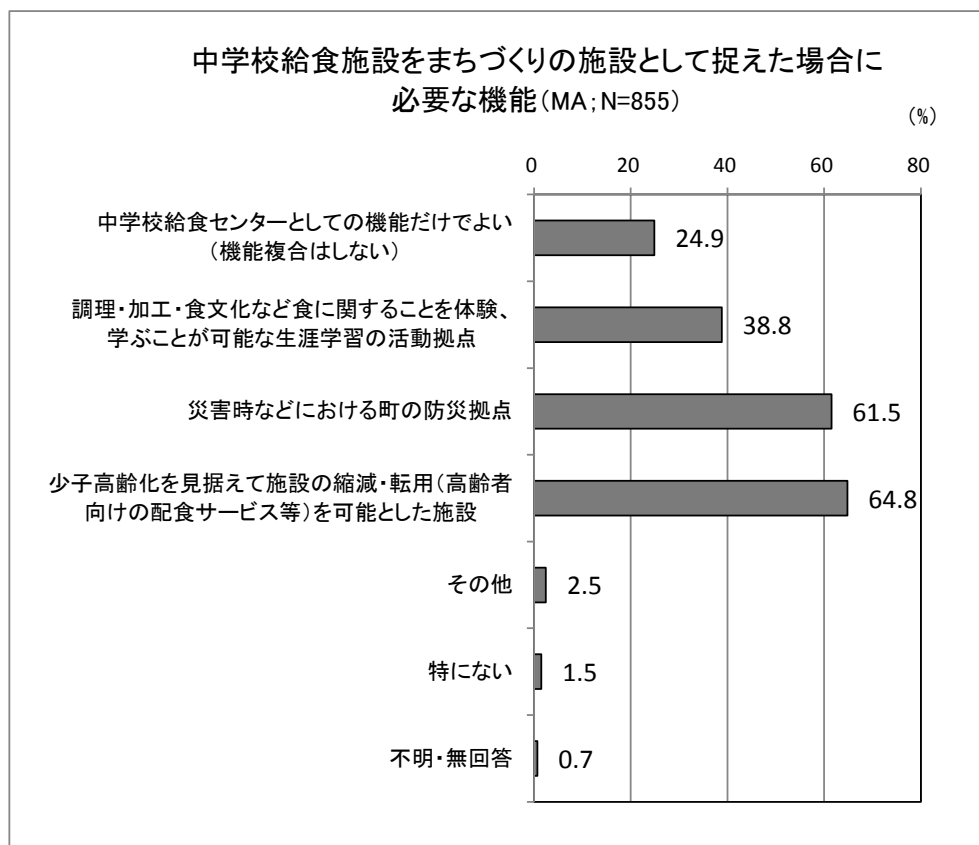
「小学生」では「手洗いや正しい食事のマナーを身につける食育」が最も多く90.8%、次いで「食事の準備や後片付け等を通して、協力・協調の大切さを学ぶ食育」が86.3%、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物の大切さを学ぶ食育」が77.2%などとなっています。

「中学生」では「健康な身体を作るためのバランスの良い食事を選択する能力を身につける食育」が最も多く82.7%、次いで「地域の産物や食文化、郷土料理を学ぶ食育」が64.0%、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物の大切さを学ぶ食育」が62.3%などとなっています。



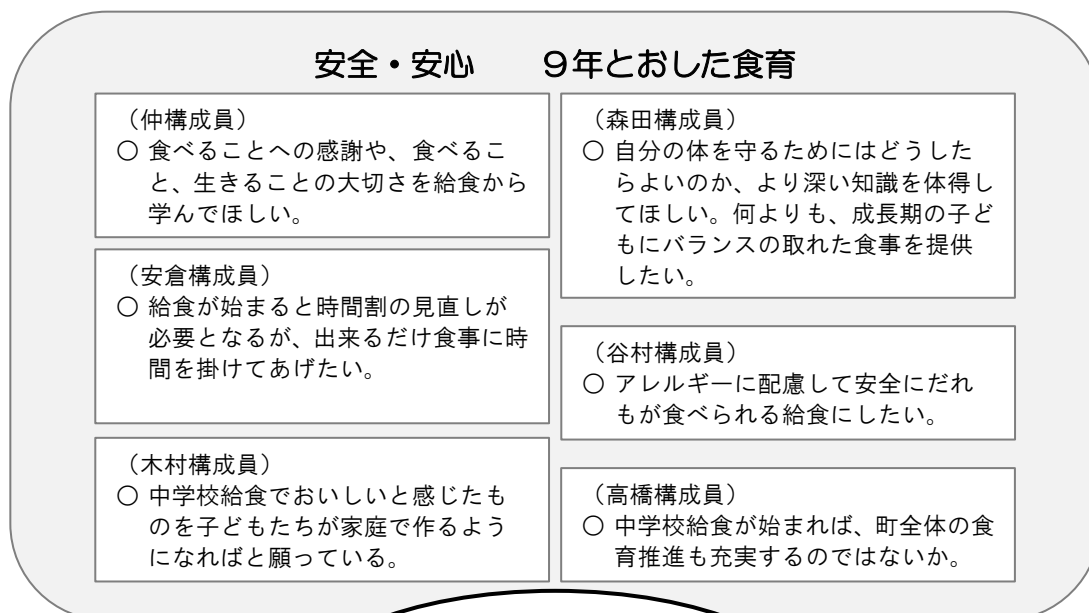
◆ 中学校給食施設をまちづくりの施設として捉えた場合に必要な機能

「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」が最も多く 64.8%、次いで「災害時などにおける町の防災拠点」が 61.5%、「調理・加工・食文化など食に関することを体験、学ぶことが可能な生涯学習の活動拠点」が 38.8%などとなっています。



(4) 精華町学校給食基本構想検討会議からの主な意見

精華町学校給食基本構想検討会議で出された構成員の意見や感想をまとめました。



みんなで作る 学校給食

これからのまちづくり

(中川構成員)
○ 災害があったときなどにも地域の人たちが食事をとれるような施設にしたい。

(尾野構成員)
○ 学校給食を通してこれだけ多くの人に関わり、子どもたちにたくさんの愛情が込められていると知った。もっと多くの住民の皆さんに周知してもらいたい。

(円山構成員)
○ 給食を通じて、家庭へと食育が広がることを願う。

地域資源・精華町らしい

(岩井構成員)
○ 地元産はお米だけでなく、すべての食材で提供できないか。

(波尻構成員)
○ 学校給食での活動そのものが町の自慢できる宝となってほしい。

(松井構成員)
○ 精華町の給食を食べるという食経験をを通して、地域の食材や食文化など多くの事を学習してほしい。

第2章 学校給食の基本構想

1. 基本理念

「学校給食法」が定める目的や目標を達成することはもちろんのことです。

その上で、精華町民すべての願いである子どもの健全な育ちのために、生きる源でもある「食」を通じて様々なことを学び、成長していくには、学校、家庭、地域が力をあわせていくことが求められます。

このような思いから学校給食の基本理念を次のように設定します。

**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**

2. 基本目標

この基本理念のもと、精華町の学校給食の基本目標を4つ掲げます。

基本目標 1

安全・安心でおいしい学校給食

子ども達が精華町の学校給食を誇らしく思う給食をめざします。

そのために、安全で安心な給食、おいしい給食の提供に向けた取り組みを進めます。

日々の調理では、異物混入の防止、温度管理、調理員への定期的な研修の実施により、衛生面・安全面への配慮を行います。

また、使用食材の産地公表や食材の定期的な検査、保護者への試食会の開催を行うなど、安心できる給食づくりに努めます。さらに、食物アレルギー対応では1人でも多くの子どもが給食を食べられるよう、保護者との十分な連携、学校組織としての担任・栄養教諭・養護教諭・調理員等による対応を進めます。

「おいしさ」の点からは、適温提供、栄養バランスを考えた手作りを意識した献立など精華町の特色あるメニューを提供します。

基本目標 2

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

学校給食を活用した食育を、小学校から中学校の9年間の取り組みとして充実させます。食に対する感謝の心や正しい食事マナーを身に付け、苦手な食材の克服、食事バランスの学習などに取組み、将来にわたって望ましい食生活を送れるよう自己管理能力を養う食育を推進します。

また、学校給食を通して伝統的な食文化や地域に残る食生活などを次の世代に継承するとともに、食べ切り使い切りの取組を通して、食材に関する「もったいない」という気持ちを高めることにより、食品ロス削減などの環境を意識した行動ができる力を育てます。さらに、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を展開します。

基本目標 3

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

小学校給食では年間を通じて精華町産農産物を利用し、地産地消や農業に関する食育を実施しています。中学校給食においても精華町農産物の利用を図るとともに、生産者との交流促進、地産地消の普及啓発に取り組みます。また、精華町農産物を学校給食で継続して利用ができるよう、その仕組みについても検討していきます。

町内には郷土料理、学研都市として育まれてきた多様な文化、スイーツタウンとしての取り組み、食育活動団体など多様な地域資源があります。これらの多様な地域資源の活用を図り「精華町らしい」学校給食を追求していきます。

基本目標 4

学校給食を活かしたまちづくり

学校給食は児童生徒に安全・安心な給食を提供し、健やかな育ちに資することが最も重要です。その上で、学校給食へ食材を提供する、一緒に学校給食を食べるなどの地域との関わりをつくる取り組みなどを充実させます。

さらに、精華町の高齢化や年少人口の減少などの変化や住民のニーズを勘案し、まちづくりの視点から食の防災拠点や、将来転用が可能な学校給食施設としての活用も検討していきます。

また、厳しい財政状況の中での学校給食の運営であることを念頭に、質とコストのバランスを意識し、運営の合理化も視野に入れた検討を進めます。

第3章 学校給食に関する基本方針

中学校給食を実施するにあたり、小学校給食の実施とともに精華町の学校給食として、次の6つの基本方針を設定します。

基本方針1

食育の観点からの学校給食

給食実施にあたっては、旬の食材を使用して季節感を出したメニューの提供や、古くから伝わる地域の伝統食や行事食の提供、子どもたちが考えたバランスの良い給食メニューの提供、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など、栄養教諭を中心とした食育の充実に努めます。また、昼食時間を食育の時間として活用できるよう望ましい食育の環境をめざします。

給食を実施することで家庭の弁当作りにかかる時間の負担を軽減し、家庭での朝食が充実したものとなるよう、また、毎日朝食を摂る習慣が身に付くよう啓発に努めていきます。

基本方針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や汚染・非汚染区域を明確に区分けするなど、「学校給食衛生管理の基準」（文部科学省）に基づいた整備を行います。また、小学校給食でのアレルギー対応を参考に、食物アレルギーに対応できる調理設備を整備します。

食育の展開をさらに進めるため、栄養教諭の拡充を検討するとともに、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。また、炊飯施設等の整備や調理機器の充実により、様々な献立に対応できる衛生的な調理環境を整備します。

さらに、適温での給食提供を行うとともに、見た目にも「おいしい」と感じられる食器の導入を進めます。

基本方針3

食育やコミュニティの拠点としての機能

学校給食を児童生徒の食育に活用するとともに、保護者や住民みんなの食育へと展開することができるよう、学校給食センターに調理場を見学することができるスペースの設置や地産地消や食文化に関する情報発信が可能な食育の拠点施設としての機能と施設整備をめざします。

中学校給食においても精華町産食材の活用を図るため、生産者をはじめ関係者と連携した仕組みづくりを検討します。

基本方針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により、住民の被災やライフラインの断絶等が発生した場合に、非常食や炊き出し等の提供など、学校給食センターが防災拠点として役割を果たすことができるよう必要な機能を検討し、整備します。また、これらの事情により学校給食が提供できない場合は、関係機関や保護者の協力を得ながら適切な対応を進めます。児童生徒へは災害時に対応できる防災レシピの紹介や非常食の備蓄など、防災教育を図ります。

基本方針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

精華町の子ども数の数は減少傾向にあり、精華町の中学校に通う生徒は、平成29年以降10年間で約25%減、280人程度減少すると推計されています。

一方、学校給食センターの多くは鉄骨造で建設され、長期間にわたって使用が可能な施設となっています。整備時点での必要な規模だけでなく、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。

基本方針6

効果的・効率的な施設整備、施設運営の実施

厳しい財政状況のもと効果的・効率的な施設整備、安定した施設運営が求められます。しかし、その一方で、給食の質を低下させることなく、施設の機能を損なうことなく可能な限り建設費や維持管理経費の縮減を図ることが必要です。

そのため、給食調理については文部科学省からの通知「学校給食業務の運営の合理化について」や精華町の「技能労務職員などの給与などの見直しに向けた取組方針」などを参考に、非常勤職員の雇用や民間委託の活用など運営の合理化も視野に入れた検討を進めます。

第4章 中学校給食実施に向けて

中学校給食を実施するにあたり、弁当方式から変更することに伴って生じる教育活動上の諸課題について、「精華町食のあり方懇談会」での検討結果をもとに整備を進めます。

また、平成25年に定めた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では、「1. 中学校給食の実施方式 センター方式により3中学校同時に実施する。2. 設置場所 3中学校の施設の現状から、現在、改築に向け設計を進めている精華中学校の敷地（現校舎跡地）を利用して給食センターを設置する。」としています。

そこで「給食センター方式」「精華中学校敷地内での設置」を前提に検討を進めていきます。

1. 学校運営上の対応について

(1) 時間割の見直し

学校給食は教育の一環として、教育課程上の重要な学校教育活動です。中学校給食を実施すると、配膳時間、片付け等の時間が必要となり、現行の昼休みの時間だけで食べ切ることが難しいと考えられます。そのため時間割の見直しが必要となりますが、このことは、授業時間の確保や部活動の時間など学校運営にも関係しますが、昼食時間を食の学びの時間、成長過程における子どもたちの望ましい食生活を形成する時間と捉えながら生徒の活動時間への影響が最小限となるよう工夫していきます。

(2) 学校給食実施にともなう生徒への指導の実施

給食導入により、学校教育における食に関する指導や配膳指導、残食指導、食事マナーなどについて、一層の充実を図る観点から、生徒への指導上の課題を具体的に整理し、給食実施を円滑に進めていく必要があります。

(3) 家庭との連携

生涯にわたり望ましい食生活を送るためにも家庭での役割が重要となります。正しい知識や理解を深めるためにも「食育だより」の発行や保護者を対象とした試食会、また食に関する講習会の開催など、食に関する情報発信を行います。

2. 学校給食センターについて

今後の生徒数の推移やまちづくりの視点から、建設する学校給食センターについての必要な規模や住環境に配慮した施設・設備を検討していきます。

(1) 中学校の生徒・教職員数

平成 29 年度の生徒数は 1,138 人、教職員は 97 人で合わせて 1,235 人となっています。

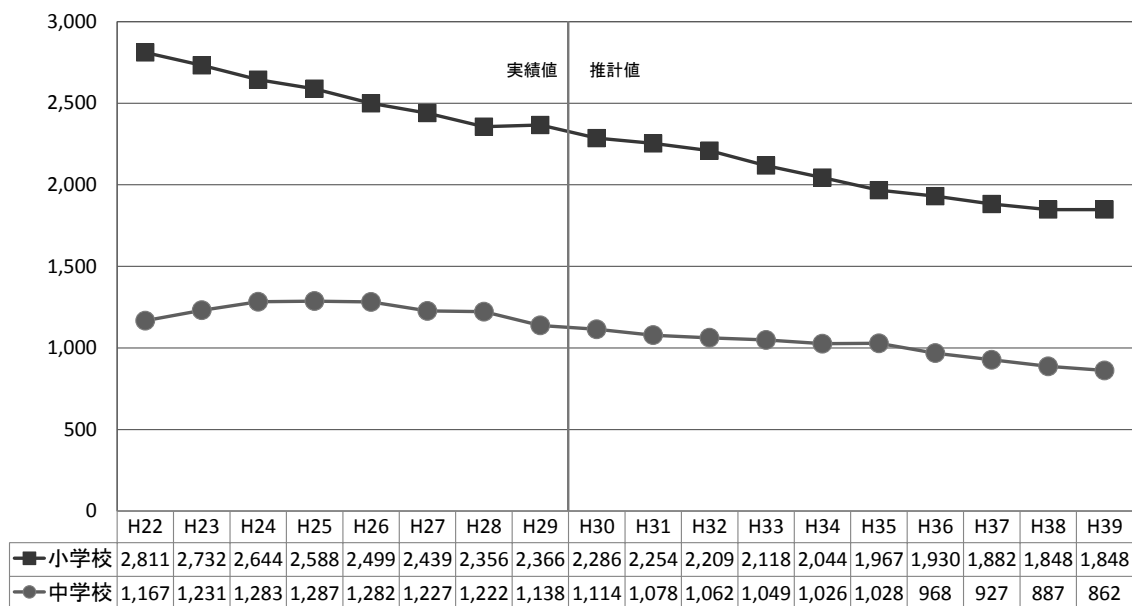
生徒数は平成 29 年度以降、微減傾向にあることから、現在の生徒数に若干の余裕をもたせた 1,500 食を 1 日あたりの調理能力として設定します。

■ 中学校の生徒・教職員数と給食見込み食数

	実績数（平成 29 年 5 月 1 日）			給食の見込食数（食）
	生徒数（人）	教職員数（人）	合計（人）	
精華中学校	388	32	420	1,500 食
精華南中学校	162	24	186	
精華西中学校	588	41	629	
合計	1,138	97	1235	

児童生徒数

精華町立小中学校児童生徒数推計



(2) 建設予定地の概況

学校給食センターは、精華中学校敷地を活用した建設を予定し、敷地 1,460 m²を見込んでいます。また、1,500 食を衛生的に調理する機能や食物アレルギーへの対応、食の拠点施設としての機能を持たせることを考慮し、建築面積を約 800 m²と想定しています。

なお、建築面積は次の「公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目」（文部科学省）の基準面積に基づくものです。

■ 共同調理場（基準面積の推移）

	調理場施設	炊飯給食施設	アレルギー対策室	合 計
児童等の数	基準面積	基準面積	基準面積	
500 人以下	374 m ²	25 m ²	4 m ²	403 m ²
501～1,000 人	465 m ²	34 m ²	7 m ²	506 m ²
1,001～2,000 人	884 m ²	43 m ²	14 m ²	941 m ²
2,001～3,000 人	1,288 m ²	55 m ²	21 m ²	1,364 m ²
3,001～4,000 人	1,679 m ²	66 m ²	28 m ²	1,773 m ²

3. 給食実施までにかかる期間について

給食実施までには多額の費用がかかり、その財源確保が実施にあたっての前提となります。給食実施までは、給食センターの調査・基本設計に約 1 年、実施設計に約 1 年、給食センターの設備導入など給食室および配膳室の建設に約 1 年、各学校の配膳室の建設に約 6 ヶ月の期間を見込んでいます。

■ 給食実施までの期間

	1 年度	2 年度	3 年度	4 年度
建設協議	建設協議	建設協議		
基本設計	基本設計			
実施設計		実施設計		
建築工事			建築工事	
給食開始				給食開始

4. 周辺環境に与える影響について

学校給食センターを精華中学校敷地内へ建設する場合、周辺環境に与える影響として搬入経路が周辺の交通に与える影響、給食を調理する際の騒音、臭気が特に懸念され、それぞれについて対策を検討していきます。

(1) 搬出入経路（周辺道路への影響）

物資の搬入は当日納品、当日調理が基本となるため、物資納入車両の往来は毎日発生すると考えています。特に搬入出時間帯が通勤、通学時間と重なることが予想されるため、納入業者への注意喚起とともに、地域への十分な配慮を行います。

また、中学校給食センターから精華南中学校、精華西中学校へは15分程度での配送となります。配送時間帯は多くの交通量がないものの、安全かつ確実に配送が出来るよう努めます。

(2) 騒音、臭気などの対応

騒音、臭気、振動などが発生すると考えられる設備等を住宅側からできるだけ遠ざけるとともに、遮音効果の高い部材の使用、臭気ダクトの設置、低騒音・低振動型の厨房機器の選定など、住環境に配慮した施設となるよう進めます。

資 料

1. 精華町学校給食基本構想検討会議

(1) 精華町学校給食基本構想検討会議設置要綱

(設置)

第1条 精華町立学校における学校給食基本構想（以下「基本構想」という。）策定に関し、幅広く検討するため、精華町学校給食基本構想検討会議（以下「検討会議」という。）を設置する。

(所掌事務)

第2条 検討会議は、基本構想の策定に関し必要な検討を行い、その結果を教育長に報告する。

(構成員)

第3条 検討会議は、次に掲げる者をもって構成する。

- (1) 学識経験者
- (2) 食育に関係する団体の代表者
- (3) 小・中学校保護者
- (4) 小学校代表者
- (5) 中学校代表者
- (6) 前号に掲げる者のほか、教育長が必要と認める者

(役職)

第4条 検討会議に、座長及び副座長を置く。

- 2 座長及び副座長は、構成員から互選によって決定する。
- 3 座長は、会務を総括し、検討会議を代表する。
- 4 副座長は、座長を補佐し、座長に事故があるとき又は座長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第5条 検討会議は、座長が必要に応じ招集する。ただし、座長が互選されていないときは、教育長が招集する。

- 2 検討会議は、構成員の半数以上の出席がなければ開くことができない。
- 3 座長は、必要があると認めるときは、関係者を会議に出席させ、意見又は説明を求めることができる。

(庶務)

第6条 検討会議の庶務は、精華町教育委員会学校教育課において処理する。

(補則)

第7条 この要綱に定めるもののほか、検討会議の運営に関し必要な事項は、座長が検討会議に諮って定める。

附 則

この要綱は、公布の日から施行する。

(2) 精華町学校給食基本構想検討会議構成員名簿

(敬称略)

氏名	団体名等	備考
◎ 松井 元子	京都府立大学大学院	学識経験者
岩井 三郎	精華町農業委員会	食育に関係する団体
円山 早智子	精華町食生活改善推進員協議会	食育に関係する団体
中川 茂成	精華町自治会連合会	教育長が定めるもの
仲 ゆか	山田荘小学校 PTA	保護者
尾野 久美子	精華西中学校 PTA	保護者
○ 波尻 寛之	精華台小学校長	小学校代表者
安倉 敏代	精華西中学校長	中学校代表者
谷村 恵巳子	精華西中学校養護教諭	教育長が定めるもの
森田 理恵	精華台小学校栄養教諭	教育長が定めるもの
高橋 幸子	健康推進課 管理栄養士	教育長が定めるもの
木村 操	ほうその保育所 管理栄養士	教育長が定めるもの

※◎座長 ○副座長

事務局

氏名	職名	備考
岩崎 裕之	教育部長	
北澤 智	総括指導主事	
竹島 康人	学校教育課長	
山崎 信一	学校教育課主幹	
下田 直子	嘱託職員	管理栄養士

(3) 精華町学校給食基本構想検討会での主な意見

【安全・安心な学校給食の推進について】

- 給食の実施にあたって、誰もが安全に教室で食べられる給食をめざさなければならない。配膳は各学校での対応となるため、その点での衛生面の確保が課題である。
- アレルギー対策について、学校側としての指導も含めて、安全対策を考えていかなければならない。
- 給食の異物混入を防止する観点からも、調理場を見学できるような工夫があるとよい。

【給食センターの機能や設備について】

- 給食センターの建設によって給食配送のトラックが通行することになる。事故が発生しないよう、交通面での安全も考慮してもらいたい。
- 災害拠点にするのならば、給食センターの2階にランチルームを整備し、災害時にそこで避難して食事をとれるようにするとはどうか。
- 給食センターができる地域は震災に強いと思うので、被災に遭われた方に向けて配膳もできるような施設にしてほしい。

【精華町産農産物の学校給食利用や農業体験について】

- お米だけでなく、色々な農産物での利用をめざしてほしい。その際には、農業委員会ではなく、精華町の農家にどのように浸透させていくかを考えなければならない。
- 精華町の小中学校は農業委員会が10年以上前からバックアップしており、さまざまな体験学習をしてきている。このような市町村は多くない。
- 地場産の推進も重要であるが、一定の安全基準を設定して、それを満たす生産者を募る方向も考える必要がある。学校給食で利用する地場農産物の安全基準を定めてはどうか。

【基本構想のキャッチフレーズについて】

- 5年後や10年後に食に関する状況が変わる可能性がある。柔軟性を持ってキャッチフレーズを選び、住民に周知できたらよい。
- キャッチフレーズを子どもに考えてもらおうと、給食に対する意識が高まるのではないか。

【その他】

- 小学校、中学校の保護者の方に、このような会議の存在や、学校給食の実施に向けて多くの方が関わっていることを知ってもらいたい。

2. 策定スケジュール

月 日	取り組み等
平成 29 年 8 月 28 日	第 1 回 精華町学校給食基本構想検討会議 (1) 中学校給食に係るこれまでの検討経過について (2) 小中学校の食育、学校給食の状況や中学校給食に係る住民の意見等について (3) 策定方針について (4) 意見交換
11 月 14 日	第 2 回 精華町学校給食基本構想検討会議 (1) 精華町学校給食基本構想(案)について (2) 意見交換
11 月 28 日	第 11 回精華町教育委員会へ状況報告
12 月 5 日	総務教育常任委員会へ状況報告
平成 30 年 1 月 12 日 ～ 2 月 13 日	パブリックコメント
2 月 23 日	第 3 回 精華町学校給食基本構想検討会議
3 月 日	第 3 回総合教育会議
3 月 日	第 3 回精華町長育委員会で「精華町学校給食基本構想」を決定

3. 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結果

1. 調査概要

(目的)

「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」をもとに、センター方式により、町内全3中学校同時に、すべての生徒を対象とした中学校給食を実施予定である。この中学校給食の実施により食育をさらに充実させるため、「学校給食基本構想」の策定を進めており、その基礎資料とするために実施した。

(調査期間)

平成29年2月10日（金）～2月24日（金）

(調査対象・方法)

無作為抽出した18歳以上の住民2,000人（平成29年1月31日現在）
郵送による配布・回収

(回収率)

42.7%（配布数：2,000件／有効回答数 855件）

【調査結果概要】

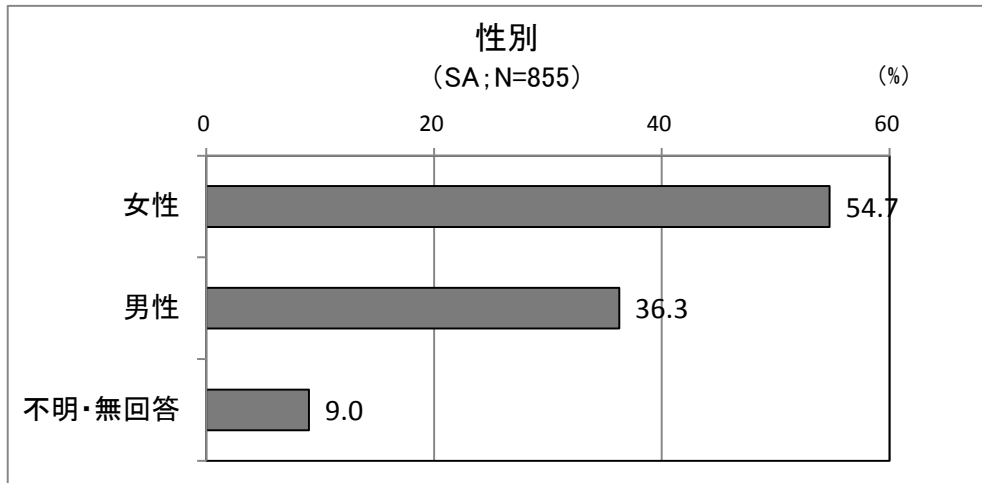
- 精華町がめざすべき学校給食の方向として、「精華町産の農産物の利用」「より安全安心な食材の利用」「アレルギーに対応した給食」が多くなっている。
- 学校給食を通じた食育として期待することは、「小学生」と「中学生」で異っている。
「小学生」では「手洗いや正しい食事のマナーを身につける食育」「食事の準備や後片付け等を通して、協力・協調の大切さを学ぶ食育」が期待されている。
「中学生」では「健康な身体を作るためのバランスの良い食事を選択する能力を身につける食育」「地域の産物や食文化、郷土料理を学ぶ食育」が期待されている。
また、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物の大切さを学ぶ食育」は「小学生」「中学生」ともに期待されている。
- 中学校給食施設をまちづくりの施設として捉えた場合に必要な機能としては、「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」が多くなっている。
- 地域資源を活用した学校給食の実施のアイデアとして、地元農産物を活用した給食、学研都市の企業と連携した給食メニューの開発、社食との連携などの意見があげられた。

2. 調査結果

(1) 回答者属性

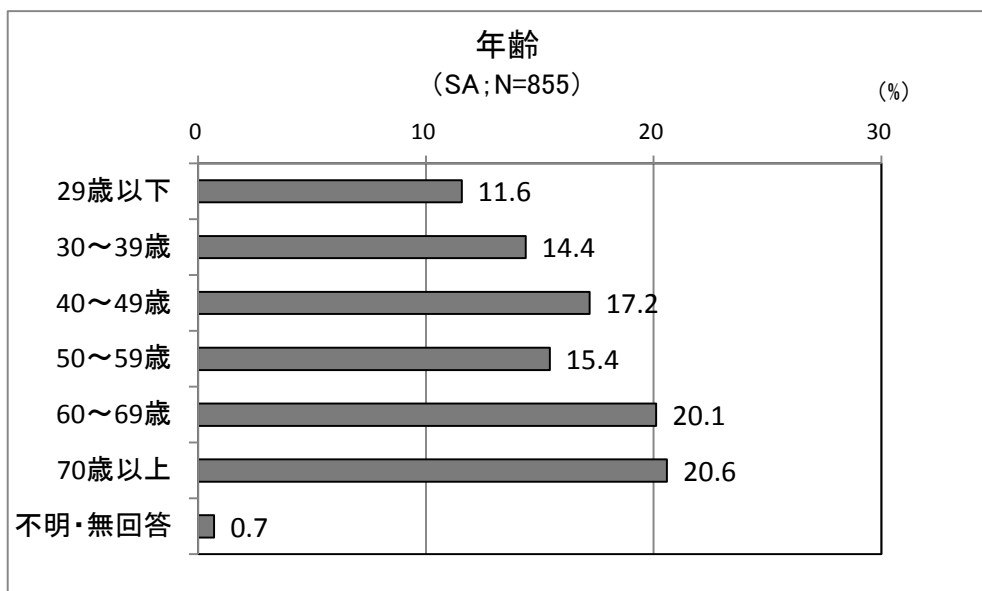
【性別】

「女性」が54.7%、「男性」が36.3%となっています。



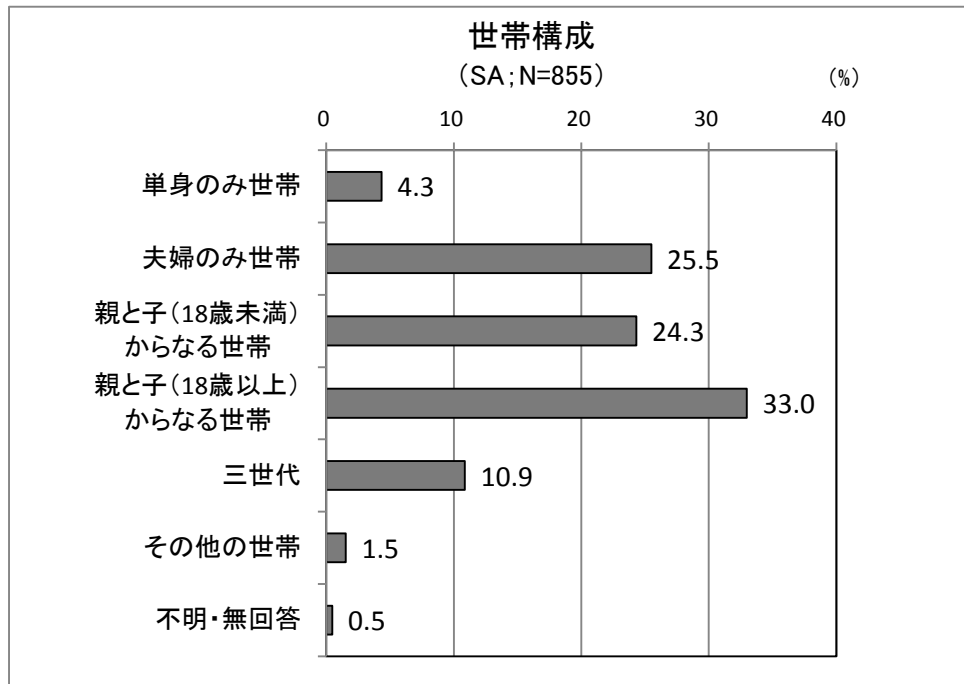
【年齢】

「70歳以上」が最も多く20.6%、次いで「60～69歳」が20.1%、「40～49歳」が17.2%、「50～59歳」が15.4%、「30～34歳」が14.4%、「29歳以下」が11.6%となっています。



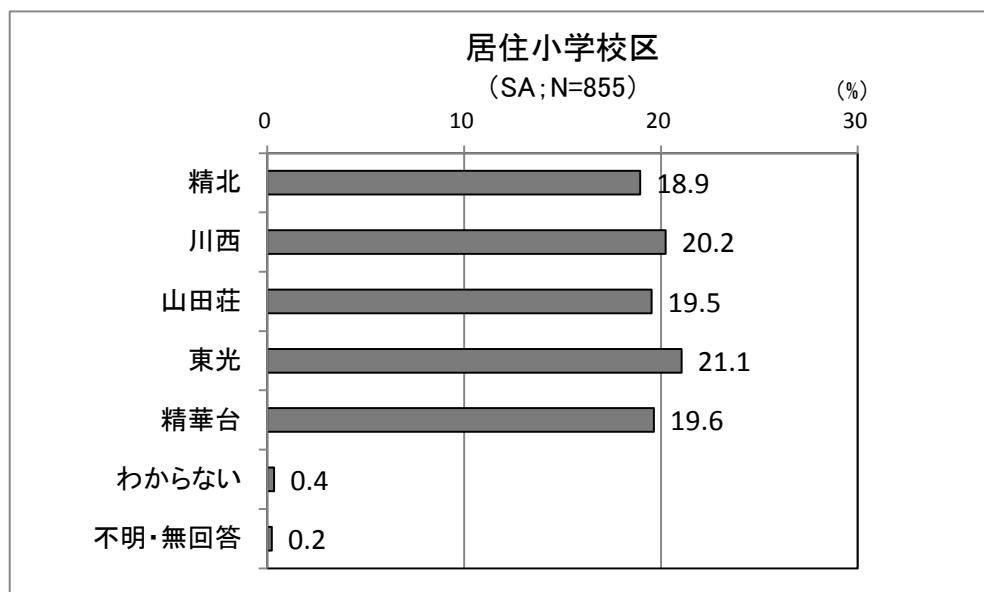
【世帯構成】

「親と子（18歳以上）からなる世帯」が最も多く 33.0%、次いで「夫婦のみ世帯」が 25.5%、「親と子（18歳未満）からなる世帯」が 24.3%、「三世代」が 10.9%、「単身のみ世帯」が 4.3%などとなっています。



【居住小学校区】

「東光」が最も多く 21.1%、次いで「川西」が 20.2%、「精華台」が 19.6%、「精北」が 18.9%などとなっています。

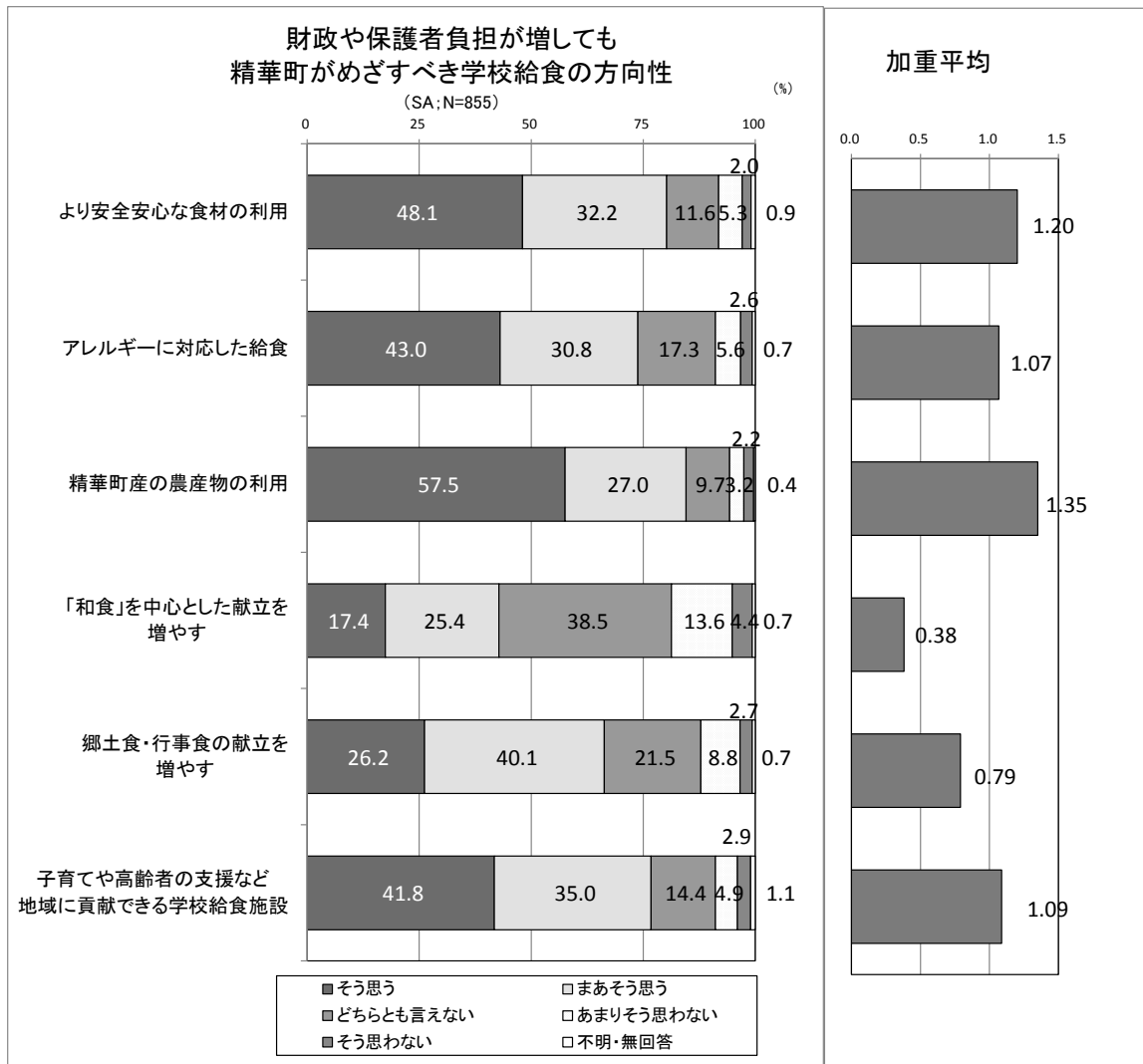


(2) 財政や保護者の負担が増しても精華町がめざすべき学校給食

「そう思う」は「精華町産の農産物の利用」が最も多く 57.5%、次いで「より安全安心な食材の利用」が 48.1%、「アレルギーに対応した給食」が 43.0%などとなっています。

「まあそう思う」は「郷土食・行事食の献立を増やす」が最も多く 40.1%、次いで「子育てや高齢者の支援など地域に貢献できる学校給食施設」が 35.0%、「より安全安心な食材の利用」が 32.2%などとなっています。

加重平均をみると、「精華町産の農産物の利用」が最も高く 1.35、次いで「より安全安心な食材の利用」が 1.20、「子育てや高齢者の支援など地域に貢献できる学校給食施設」が 1.09 などとなっています。

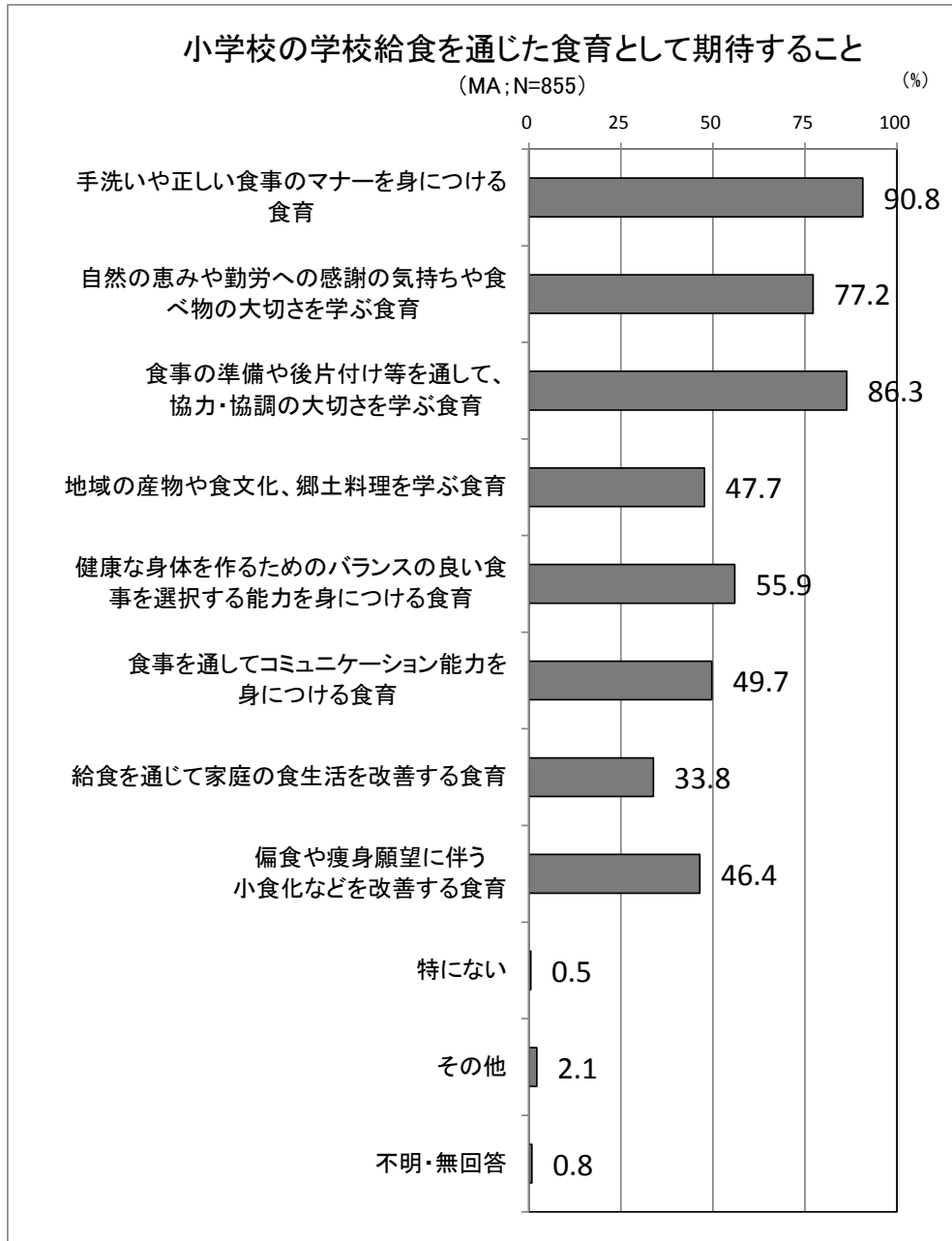


※ 加重平均は「そう思う」2点、「まあそう思う」1点、「どちらとも言えない」0点、「あまりそう思わない」-1点、「そう思わない」-2点の評点を与え、その平均値から計算した。

(3) 学校給食を通じた食育として期待すること

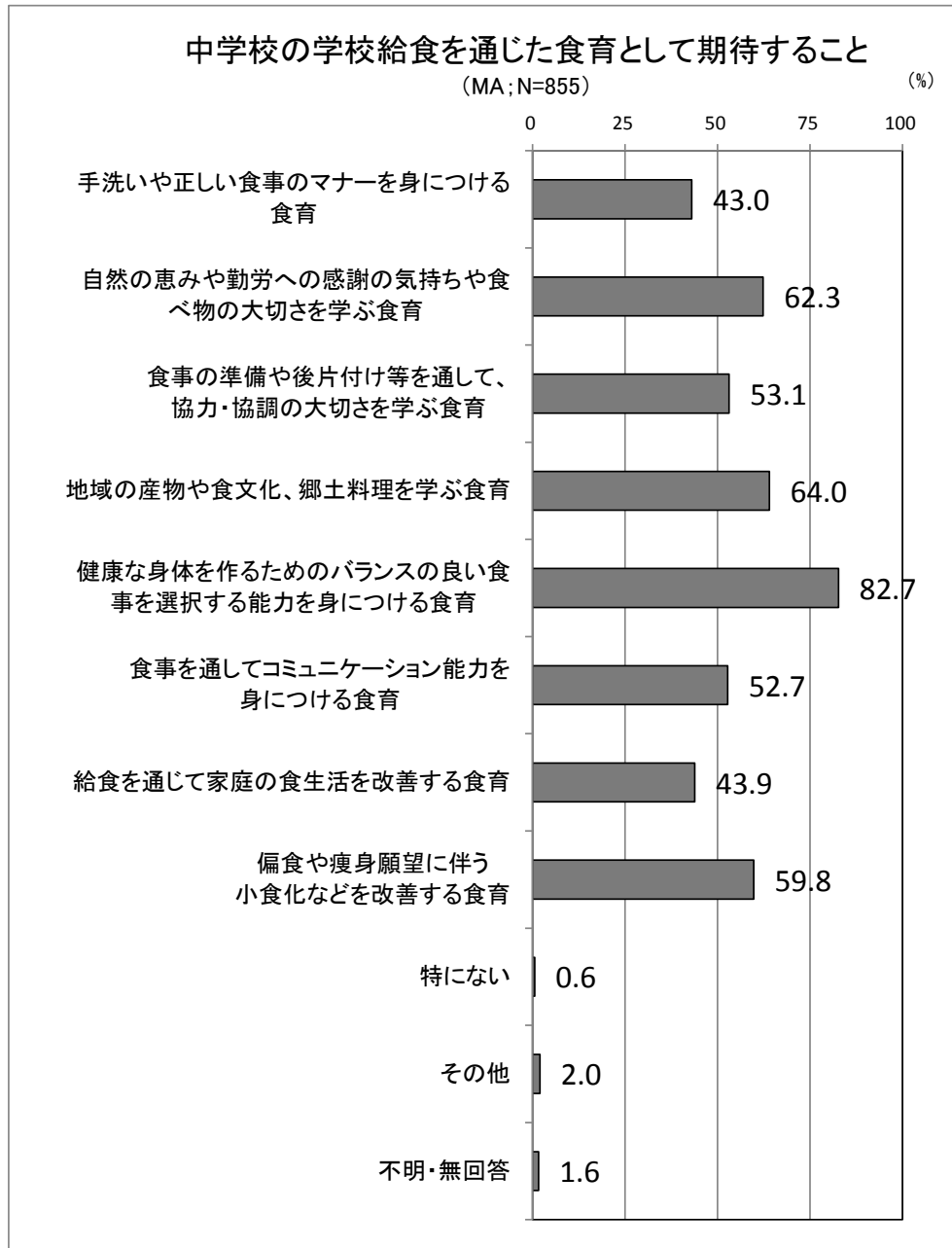
【小学校】

「手洗いや正しい食事のマナーを身につける食育」が最も多く 90.8%、次いで「食事の準備や後片付け等を通して、協力・協調の大切さを学ぶ食育」が 86.3%、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物大切さを学ぶ食育」が 77.2%などとなっています。



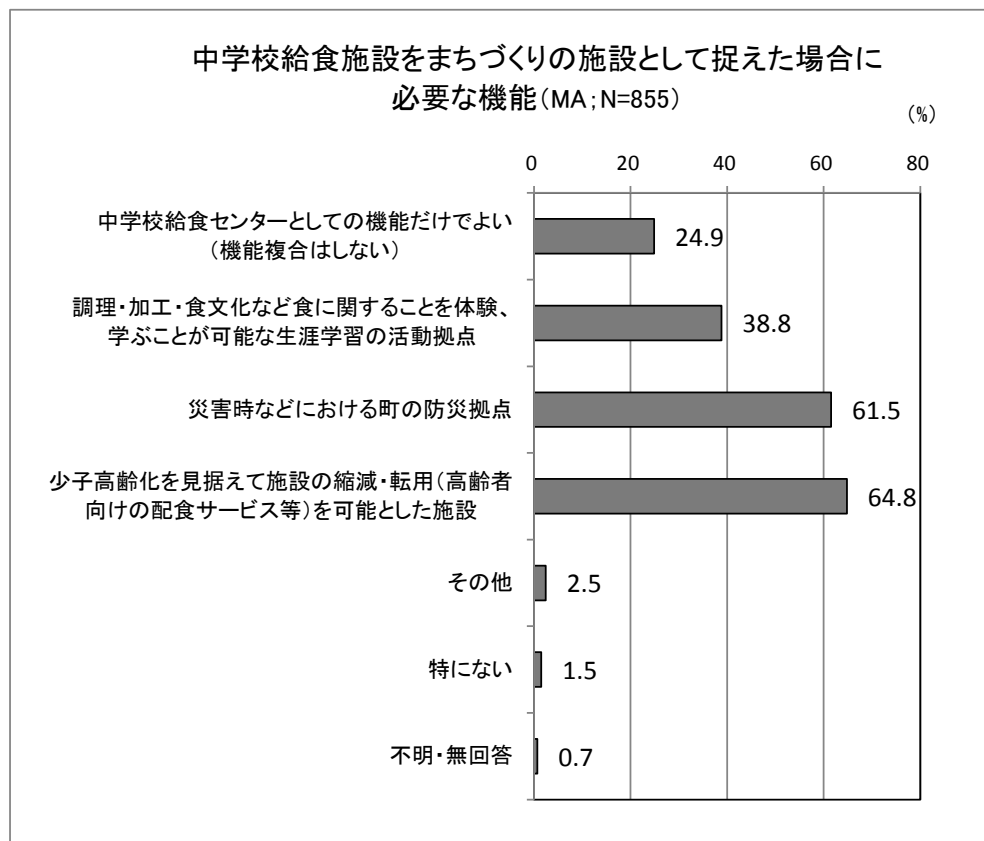
【中学校】

「健康な身体を作るためのバランスの良い食事を選択する能力を身につける食育」が最も多く82.7%、次いで「地域の産物や食文化、郷土料理を学ぶ食育」が64.0%、「自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物大切さを学ぶ食育」が62.3%などとなっています。



(4) 中学校給食施設をまちづくりの施設として捉えた場合に必要な機能

「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」が最も多く64.8%、次いで「災害時などにおける町の防災拠点」が61.5%、「調理・加工・食文化など食に関することを体験、学ぶことが可能な生涯学習の活動拠点」が38.8%などとなっています。



(5) 地域資源を活かした学校給食のアイデア

延べ 273 件の意見があり、下記のようにまとめました。

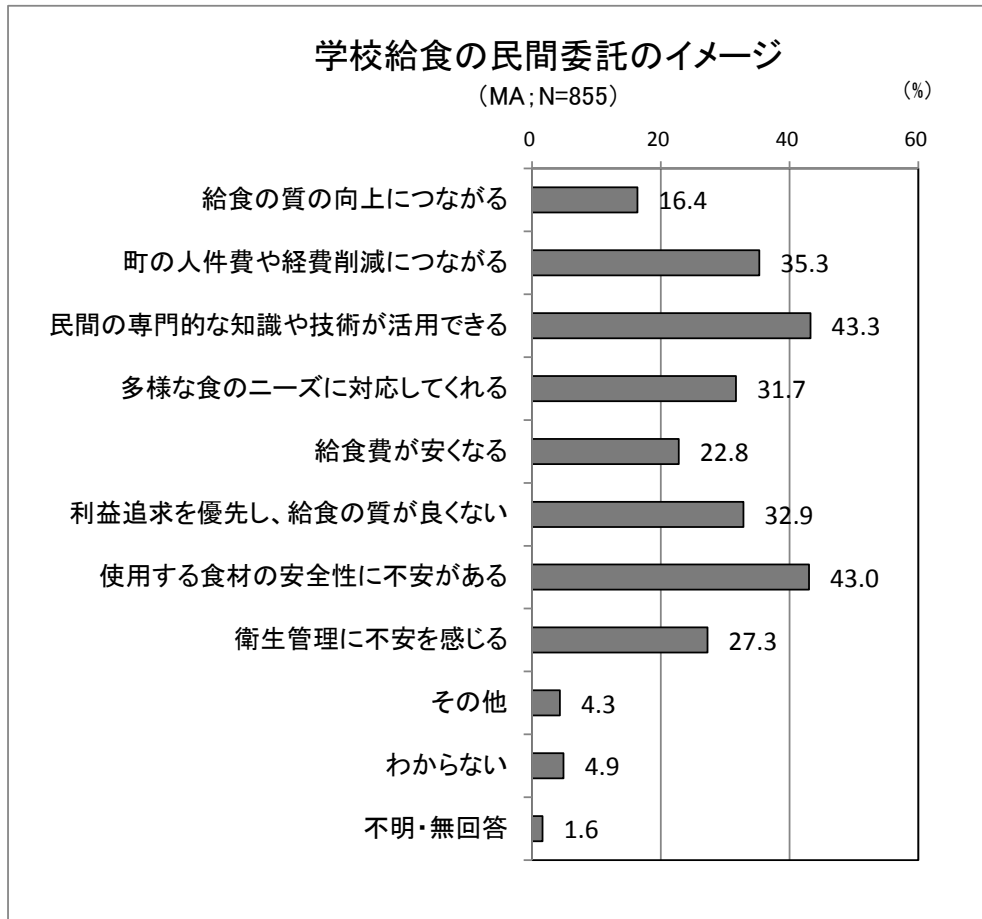
- 地元食材の利用 220 件
- 野菜をはじめ地産地消の推進 109 件
 - ・ えびいも (8 件) えびいもコロツケ、根菜ハンバーグにする
 - ・ たけのこ (7 件) 自分で収穫し、たけのこご飯にする
 - ・ 洛いも (4 件) お好み焼き
 - ・ その他の食材としてあげられたもの (枝豆、万願寺、山菜、スイカなど)
 - いちご 73 件
 - ・ いちごジャムやスイーツにして利用
 - ・ いちごを自分達で栽培して利用
 - ・ いちご狩りをして利用
 - お米 32 件
 - ・ JA と連携し、自分達で栽培する。
 - ・ 米粉パン
 - ・ 米飯を中心とした給食
 - 華工房の特産品 6 件
 - ・ 味噌やジャムを活用
 - ・ 色々なものを作って給食で活用
- 学研の企業との連携 26 件
- ・ サントリー研究所や学研の企業とのメニューや、宇宙食や災害食、栄養面、アレルギー対応食などでの研究
 - ・ 企業の試食品の配布
 - ・ 町の特産物を利用して、企業とコラボレーションしたメニューを考案し、学校給食のメニューとする。良いものは全国に発信する。
 - ・ 料理教室、昼食宅配
 - ・ 企業の社食の人気メニューを、学校で提供。就職への意欲や町民との交流にもなる。
 - ・ 広域的に連携し、IoT を活用した情報発信すべき
 - ・ 誘致企業の食に関連する技術を紹介し、企業に生徒が興味を持つきっかけとする。
 - ・ いちごの食べくらべ、宇宙食などハイテクノロジーな食事
 - ・ 企業内の食堂がなければ、昼食 (お弁当など) 宅配サービス
 - ・ 多数の企業があるので学校給食のアイデアを募る
 - ・ 多国籍な研究者がいるので、海外各国の郷土料理等を、月 1 回程給食にして、文化の背景等を勉強する機会にする。

■ その他 _____ 27 件

- 農地や空き地を活用して、学校給食用の食材を栽培..... 6 件
 - ・ 荒地農地と地域の農業者、退職者等が連携を取り、やりがいと利益が生まれるシステムの構築
 - ・ 企業と連携することにより、企業の知識・ノウハウと地元の労働、農地の活用によりアグリビジネスの開拓
 - ・ 自然や環境に配慮した給食センターで出た野菜くず、食べ残しを肥料にして畑に戻して作物を作り給食で使用する収穫は生徒が手伝う。 など
- 異文化にふれる経験..... 3 件
 - ・ 受け継がれている伝統的な料理、それぞれの国の料理を紹介
- 地域の人材の活用..... 3 件
 - ・ 郷土料理等献立のアドバイス、行事食の紹介 など
- その他..... 15 件
 - ・ 月一で地元の甘味（イチゴなど地産のものを使用すること！）を出す
 - ・ 運動会その他の機会に親や生徒達が共に野外で給食（弁当）を食す
 - ・ 竹で作った食器を使う（コップ、箸、椀 ） など

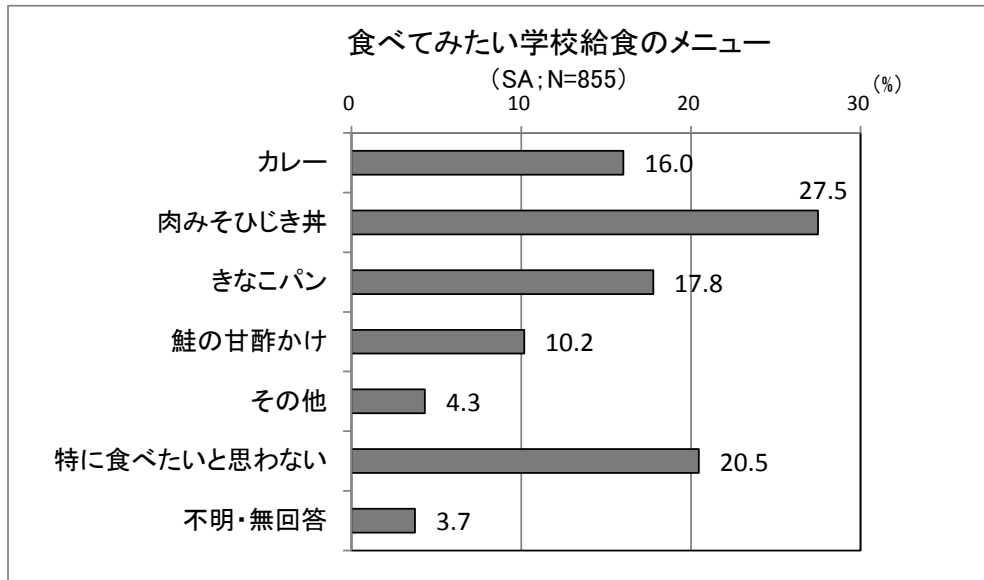
(6) 学校給食の民間委託のイメージ

「民間の専門的な知識や技術が活用できる」が最も多く 43.3%、次いで「使用する食材の安全性に不安がある」が 43.0%、「町の人件費や経費削減につながる」が 35.3%などとなっています。



(7) 食べてみたい学校給食のメニュー

「肉味みそひじき丼」が最も多く27.5%、次いで「特に食べたいと思わない」が20.5%、「きなこパン」が17.8%などとなっています。



(8) 自由記述

延べ 500 件の意見があり、下記のようにまとめました。

- 中学校給食の献立への要望 _____ 132 件
- 給食が楽しく、思い出に残るよう、献立を工夫してもらいたい..... 73 件
 - ・ 生野菜がたっぷり食べられる
 - ・ 和食の献立にする
 - ・ 食材の工夫(地元のもの、季節のものなど)
 - ・ あたたかい食事を中心にする など
 - アレルギーがある子どもへの対応を希望する..... 32 件
 - 栄養バランスのよい献立を考えてもらいたい..... 27 件
- 中学校給食実施に賛成 _____ 131 件
- なるべく早期に中学校給食を実施してもらいたい..... 64 件
 - 共働き世帯、働く母親が増えており、毎日の弁当は大変。
給食を実施してもらいたい..... 28 件
 - お弁当では栄養バランスや夏場の衛生面に不安がある。
また、温かいものを持たせることが難しく、給食の方が良い。..... 25 件
 - その他..... 14 件
 - ・ 小学校の給食がおいしく、子どもが楽しみにしている
 - ・ みんなで同じ給食を食べるのはよい など
- 中学校給食の運営について _____ 121 件
- 食育を重視した学校給食の運営にする..... 61 件
 - ・ 偏食をなくす。食事の大切さを学ぶ
 - ・ 残食をなくす取り組み
 - ・ 食べ物大切さや感謝を学ぶ など
 - 食の安全面、衛生管理に気をつける..... 46 件
 - 給食センターよりも自校式の方が望ましい..... 14 件
- 民間委託について _____ 36 件
- 民間委託をするにあたって..... 24 件
 - ・ 地域の雇用創出につなげられるようにしてはどうか。
 - ・ 全て民間委託にするのではなく、町としても何かしら関わる必要がある。
 - ・ 適切な業者を公平に選び、経費削減につなげる。 など
 - 民間委託はあまり望ましくない..... 12 件
 - ・ 中学校給食だけが民間委託なのか。
 - ・ 衛生管理、給食の質に不安を感じる。
 - ・ 民間委託は利益重視となるので、公の運営が望ましい。 など

■ その他	80 件
○ 中学校給食に反対である	17 件
○ 給食の無償化に取り組む	13 件
○ 給食費の確実な徴収や未納問題への対応	9 件
○ その他	41 件
・ 給食センターを中心に配食サービス等も対応	
・ 完全に給食にするのではなく、お弁当の日も残す	
・ 一般の人の給食を食べられるようにする（試食の日をつくる）	など

【調査票】

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

立春の候 皆様にはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。また、日頃より精華町教育行政にご理解とご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。

精華町教育委員会では、「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」をもとに、センター方式により、町内全3中学校同時に、すべての生徒を対象とした中学校給食を実施する予定です。そして、この中学校給食の実施により、食育をさらに充実させるため、「学校給食基本構想」の策定を進めているところです。

その一環として、学校給食や食育に関して、住民の皆様のご意見を広くお聞かせいただくため、このアンケート調査を実施することとしました。ご多用のところ誠に恐縮ですが、ご協力くださいますようお願い申し上げます。

なお、本調査では、平成29年1月31日現在で18歳以上の住民の皆様から無作為にお選びした2,000人の方にご協力をお願いしております。また、ご回答いただいた内容は、すべて統計的に処理し、調査の目的以外に使用することはありませんので、ご安心のうえ、率直なお考えをご記入ください。

平成29年2月

精華町教育委員会

調査票へのご記入にあたって

○ あて名のご本人がご回答ください。また、何らかの理由でご本人による記入が難しい場合は、そのお考えをご尊重いただいて代理の人がご記入ください。

○ ご回答いただいた調査票は、同封の返信用封筒に入れて封をし、

平成29年2月24日（金）までに

お近くの郵便ポストに入れてください。切手は要りません。また、差出人の記載も不要です。

○ ご不明の点がございましたら、下記までお問い合わせください。

精華町教育委員会 教育部 学校教育課 担当 山崎
電話：0774-95-1906 FAX：0774-94-5176
e-mail：gakkyou@town.seika.kyoto.jp

■ あなた（あて名の方）ご自身のことについておたずねします。

いずれも、平成 29 年 1 月 31 日現在の状況をお答えください。

問 1 性別、年齢は次のうちどれですか。

それぞれあてはまるものを 1 つずつ選んで番号に○印をつけてください。

性別	1 女性	2 男性	
年齢	1 29 歳以下	2 30～39 歳	3 40～49 歳
	4 50～59 歳	5 60～69 歳	6 70 歳以上

問 2 あなたの世帯構成は次のうちどれですか。

あてはまるものを 1 つ選んで番号に○印をつけてください。

1 単身のみ世帯	2 夫婦のみ世帯	3 親と子（18 歳未満）からなる世帯
4 親と子（18 歳以上）からなる世帯	5 三世帯（親と子と孫）	6 その他の世帯（ ）

問 3 お住まいのある小学校区はどちらですか。

あてはまるものを 1 つ選んで番号に○印をつけてください。

小学校区	1 精北	2 川西	3 山田荘	4 東光	5 精華台
	6 わからない（自治会名などをご記入ください： ）				

■ 精華町の学校給食のあり方などについておたずねします。

精華町では、小・中学校を通して子どもへの食育の一層の強化を図るため、新たに中学校給食を導入することとしています。

問 4 学校給食における食育の充実のために、従来よりも経費（保護者の給食費や町の予算）が必要となったとしても、以下の①～⑤のような取り組みをすべきだと思われますか。

それぞれの項目について、あてはまるものを 1 つ選んで番号に○印をつけてください。

	そう思う	まあ そう思う	どちらとも いけない	あまりそう 思わない	そう 思わない
【安全安心】 ① 国内産、有機野菜、無添加などの食材を利用するのがよい	1	2	3	4	5
【安全安心】 ② アレルギーに配慮した除去食を提供するのがよい	1	2	3	4	5

	そう思う	まあ そう思う	どちらとも いえない	あまりそう 思わない	そう 思わない
【地産地消】 ③ 精華町産の農産物を積極的に 利用するのがよい	1	2	3	4	5
【食文化の継承】 ④ 「和食」を中心とした献立を 増やすのがよい	1	2	3	4	5
【食文化の継承】 ⑤ 郷土食、行事食の献立を増や すのがよい	1	2	3	4	5
【まちづくり】 ⑥ 子育てや高齢者の支援など 地域に貢献できる学校給食 施設がよい	1	2	3	4	5

問5 小学生・中学生のそれぞれに対する学校給食を通じた食育として、どのようなことを期待しますか。それぞれについて、あてはまるものを**すべて選んで番号を記入してください**。

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ① 手洗いや正しい食事のマナーを身につける食育 ② 自然の恵みや勤労への感謝の気持ちや食べ物の大切さを学ぶ食育 ③ 食事の準備や後片付け等を通して、協力・協調の大切さを学ぶ食育 ④ 地域の産物や食文化、郷土料理を学ぶ食育 ⑤ 健康な身体を作るためのバランスの良い食事を選択する能力を身につける食育 ⑥ 食事を通してコミュニケーション能力を身につける食育 ⑦ 給食を通じて家庭の食生活を改善する食育 ⑧ 偏食や痩身願望に伴う小食化などを改善する食育 ⑨ 特にない ⑩ その他 () |
|---|

小学生		中学生	
-----	--	-----	--

問6 中学校給食施設は新たに整備する公共施設となります。この施設をまちづくり全体の視点からどのように捉えるべきだと思われますか。あてはまるもの**すべて番号に○印をつけてください**。

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ① 中学校給食センターとしての機能だけでよい（機能複合はしない） ② 調理・加工・食文化など食に関することを体験、学ぶことが可能な生涯学習の活動拠点 ③ 災害時などにおける町の防災拠点 ④ 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 ⑤ その他 () ⑥ 特にない) |
|--|

問7 本町が「関西文化学術研究都市（学研都市）」の中心地にあることや、まちの伝統・文化・歴史など、地域の魅力や利点（地域資源）を活かした学校給食について、アイデアをお聞かせください。

【精華町内で学校給食に活用できる地域資源とそのアイデア】	
（地域資源）	（活用アイデア）

問8 学校給食の民間委託^{*}について、どのようなイメージをお持ちですか。なお、中学校給食では民間委託を検討しています。あてはまるもの**すべて番号に○印**をつけてください。

① 給食の質の向上につながる	② 町の人件費や経費削減につながる
③ 民間の専門的な知識や技術が活用できる	④ 多様な食のニーズに対応してくれる
⑤ 給食費が安くなる	⑥ 利益追求を優先し、給食の質が良くない
⑦ 使用する食材の安全性に不安がある	⑧ 衛生管理に不安を感じる
⑨ その他〔	⑩ わからない

(注) 学校給食の民間委託：学校給食の調理業務や調理後の運搬等の業務を民間事業者に委託すること

問9 精華町の学校給食を食べてみたいと思いますか。また、どのようなメニューが食べたいですか。あてはまるものを**1つ選んで番号に○印**をつけてください。（学校給食のおすすめメニューです）

① カレー	② 肉みそひじき丼
③ きなこパン	④ 鮭の甘酢かけ
⑤ その他〔	〕
⑥ 特に食べたいと思わない	

問10 これからの学校給食についてのご意見をお聞かせください。（自由回答）

精華町学校給食基本構想

平成 30 年 月

精華町教育委員会

〒619-0285 京都府相楽郡精華町南稻八妻北尻 70

TEL : 0774 (95) 1906 (直通) FAX : 0774 (94) 5176