

「吹田市中学校給食の在り方について」  
～吹田市中学校給食在り方検討会議のまとめ～

● 経過

本市の中学校給食は、デリバリー方式で給食を希望する日を選んで申込み選択制の給食を実施しており、昼食については、弁当を持参したり、購買でパン等を購入したりして、何を食べるかを、本人や保護者が選ぶことができるという制度になっています。

この給食の実施については、平成21年1月よりモデル実施という形で導入し、平成24年2月からは、市内全18校で実施しています。

給食開始から12年目が経過しており、導入時から社会情勢も変化していることから令和2年10月に吹田市中学校給食在り方検討会議（以下「検討会議」という。）を設置し、現状の選択制給食を検証し、今後の本市の中学生にとって望ましい中学校給食の在り方について、議論を行いました。

検討会議では、現状の給食についての課題、生徒の昼食の状況、保護者のニーズ、食育の在り方、食物アレルギーの対応、教職員の負担、給食の実施方式などにつきまして、様々な議論を重ねた結果、まとめとしては、次のとおりになります。

● 望ましい中学校給食の在り方について

I 【基本的な考え方】

- ・ おいしく楽しく食べられる食育の推進ができるシステムの確立
- ・ 生徒全員が同じメニューを食べる機会の提供
- ・ 教職員の負担を考えた上で、給食指導を十分に行える体制の整備
- ・ 命・健康を守ることを基本方針に、食物アレルギー対応への仕組みの構築

II 【今後の方針】

基本的な考え方を実現していくため、全員喫食を実施する。

## 基本的な考え方

### おいしく楽しく食べられる食育の推進ができるシステムの確立

意見	<ul style="list-style-type: none"><li>・中学生という一番食事が大事な時期に、大切なことを教える食育は、食べさせるという本当に生きる生身の人間に与えるものと思う。</li></ul>
・	<ul style="list-style-type: none"><li>・食育はずっと続くもの、食べることは、続いていくので、健康な食事を摂り続けることは、とても大切なものである。</li></ul>
議論	<ul style="list-style-type: none"><li>・食事の場は、楽しく食べて貰うのも大事</li><li>・生徒がおいしく楽しく食べられる環境や場の構築、それぞれのものが食育</li><li>・食育を中心にして、心身とも成長の過渡期にある中学生のライフスタイルや、この時期にある特有の思いなどに寄り添うような給食システムの構築が必要</li></ul>

## 基本的な考え方

### 生徒全員が、同じメニューを食べる機会の提供

意見	<ul style="list-style-type: none"><li>・お弁当であれば、本当はもっと食べないといけないのに、周囲の影響を受け、量が少なかったり、好きなものばかりで栄養が偏ってしまったりすることもある。</li></ul>
・	<ul style="list-style-type: none"><li>・また、お弁当そのものに差が生じやすい。</li></ul>
議論	<ul style="list-style-type: none"><li>・保護者も、一所懸命、栄養価を考え、一番成長し、食べなければいけない時期という思いで、お弁当は作っているが、それがコンスタントにみんなに差が無く、食べられる状況にすることは大事</li></ul>

## 基本的な考え方

### 教職員の負担を考えた上で、給食指導を十分に行える体制の整備

意見	<ul style="list-style-type: none"><li>・栄養教諭はコーディネーターなので、実際に食育を推進して毎日の給食指導を行うのは、教職員であるため、教職員が目的意識と全体的なビジョンをしっかりと持って行うことが必要</li></ul>
・	<ul style="list-style-type: none"><li>・ほとんどの教職員に給食指導や食育指導ができるという所までレベルを設定したり教育方針を決めたりすることによって、カリキュラムのコンテンツを明確にし、一定の水準を確保する必要がある。</li></ul>
議論	<ul style="list-style-type: none"><li>・教職員の給食準備作業や給食会計の事務負担など教職員の負担を十分考察してから、給食の実施方式を検討する必要がある。</li></ul>

## 基本的な考え方

### 命・健康を守ることを基本方針に、食物アレルギー対応への仕組みの構築

意見 ・ 議 論	<ul style="list-style-type: none"><li>・現状の給食は、食物アレルギーへの対応が限定されている。</li><li>・食物アレルギー対応には、医師の診断書が必要で、本当に食べられないものを誤食しない、命を守るという所も絶対的な前提になる。</li><li>・食べられない品目なのだけれども、違うもので代用して、こうしたら食べられる、このような物が食べられる、というのも、食育にもなるし、その生徒が、食べるのが楽しいということにもつながる。</li><li>・食物アレルギーへの対応は、本人の健康状態や生命を守るための問題なので、やはり医療的な根拠があったものを持って進め、教職員が共通認識をもって対応することが必要</li></ul>
-------------------	--

#### 【まとめ】

望ましい中学校給食のあり方を考えるにあたって、中学生の生徒達が、おいしく楽しく食べられることを大前提とします。そして、おいしく楽しく食べられる環境や場の構築そのものが食育であり、それを中心にした上で、食育を推進していく必要があります。

また、中学生のライフスタイルやこの時期特有の思いなどにも寄り添いつつ、中学生全員が同じメニューを食べることに食育の要素を盛り込みながら、新しい給食のスタイルを提案していくことが重要になります。

但し、そのスタイルを導入するにあたっては、食育を行う教職員の負担に配慮しつつ給食指導を十分に行える体制を整えた上で、実施する必要があります。

そして、命及び健康を守ることを基本方針にした食物アレルギーへの対応は極めて重要なので、確実に対応できる仕組みにする必要があります。