

## 全員制中学校給食の実施に向けた「基本的な考え方」について

令和5年1月、共働き世帯の増加や、家庭環境の変化等を踏まえ、国において、次元の異なるレベルでの子育て支援・少子化対策の取組を推進することが示されたことを受け、本市においても、子育て環境を一層充実させ、子どもたちの健やかな育ちと学び、子育て家庭の支援のため、全員制中学校給食の実施に向けた検討に着手いたしました。

検討に当たり、専門業者による実現可能性や概算経費等に関する調査や、生徒、保護者等へのアンケートを実施するとともに、学識経験者やPTA代表等からなる検討会議を開催し、多角的な視点から御議論いただきました。

こうした調査の結果や検討会議での御意見を踏まえ、本市の全員制中学校給食の実施に係る基本方針となる「基本的な考え方」について、次のとおり定めます。

令和5年11月10日 京都市教育長決定

### **1 安全・安心な給食**

学校給食衛生管理基準等を遵守した施設整備及び徹底した衛生管理による運営の下、生徒・保護者にとって安全・安心な中学校給食を提供する。

### **2 栄養バランスのとれた温かい給食**

成長期の中学生にふさわしい栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、汁物の提供をはじめ、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たく、適温で提供することにより、できたての風味や食感を味わうことができる、温かくておいしい小学校給食のような中学校給食を実現する。

### **3 アレルギーの対応**

食物アレルギー対応が可能となる施設・設備を整備することで、除去食や代替食を充実するとともに、各校の運営面においても、教職員の適切な食物アレルギーや誤食防止についての認識を一層高め、アレルギー対応食を安全に提供できるような校内体制等を整えるなど、アレルギー対応の充実を図る。

### **4 食育の充実**

生徒が正しい食事のとり方や望ましい食習慣を主体的に身に付け、感謝の気持ちを大切にする心を育み、将来にわたって健やかな心身と豊かな人間性を培うために、小学校から積み上げてきた食育を中学校でも継続できるよう、皆が同じものを食べ、学校給食という「生きた教材」を活用し、給食時間や各教科等での学習など学校教育活動全体として、食育の充実を図る。

### **5 和食を中心とした食文化を生かした献立**

子どもたちが楽しく食べることができるとともに、地（知）産地（知）消に努め、京都の豊かな食文化を学び、次代に継承していくことができるよう、京都ならではの和食を中心とした献立の充実を図る。

### **6 適切な給食時間の確保や学校運営に留意した給食管理**

生徒が落ち着いた雰囲気の中で食事ができ、食に関する学びが深められるようゆとりのある給食時間の確保を図る。また、全員制給食の実施に伴い、時間割の変更や学校現場の給食管理にも変更が生じることから、教職員に過度な負担が生じないよう配慮する。

## **7 実施方式について**

実施方式については、高度な衛生管理や、中学校給食独自の献立、きめ細やかなアレルギー対応、一斉開始が可能な点、事業コストが他の方式に比べて低いこと等を総合的に勘案し、給食センター方式を導入する。導入に当たっては、小学校給食で積み上げてきた手作り給食の良さや、選択制中学校給食の献立や使用食材の多様性を生かし、調理を身近に感じることができる設備上の工夫を取り入れるなど、温かみのある中学校給食の実現に留意する。

## **8 建設予定地について**

建設予定地については、市有地の中から適切な場所を選定する。また、建設予定地においては、食に関する学びが深められ、食文化の発信や防災・被災者支援の拠点となるとともに、地域の活性化や文化的で豊かな生活に資する場となるよう取り組む。

## **9 早期の実現**

上記の1～8及び専門業者の調査結果を踏まえ、令和10年度中の実施を目標として、可能な限り早期に全員制中学校給食の実現を目指すとともに、学校給食の重要性を鑑みて、将来にわたって安定的に給食を提供していくことができるよう持続可能な給食運営を行う。また、公平性の観点から、学校間に給食の開始時期に著しく差が生じないように取り組む。