

# 喜多方市学校給食基本方針

次代を担う子どもたちが、健康で、笑顔にあふれ、  
世界に自慢できる  
「ふるさときたかた学校給食」

令和 5 年 (2023 年) 1 月

喜多方市

## 1 はじめに

本市の学校給食は、喜多方・熱塩加納・塩川・山都・高郷の各地区において、市町村合併前からそれぞれ特色を生かした取組を行っています。特に、熱塩加納地区の給食は、地元産の有機米を使用した完全米飯給食や有機野菜の積極的な使用、厳選された無添加調味料の使用など、全国的に注目される取組を行っています。また、他の地区においても、地域文化を取り入れた給食の提供や、地域の生産者団体との連携、地場産漆器の使用など、工夫を凝らしながら、子どもたちが食への楽しみや関心を高める給食を提供しています。

市町村合併以降は、これまで学校給食関係者による会議や研修会などを開催しながら、各地区、各調理場の特色を生かした給食を維持しつつも、可能な限り共通した取組を実施することで、本市学校給食の魅力を向上させることに力を入れてきました。

今後も本市学校給食の更なる発展を目指すため、特色ある取組の全市展開や学校給食関係者間の推進体制の強化などに取り組んでまいります。また、多くの市民にも学校給食に興味や関心を持っていただき、連携や支援の輪を広げながら、次代を担う本市の子どもたちが健康で、笑顔あふれる学校生活が送れるよう、学校給食を作り上げてまいります。

## 2 学校給食の意義

学校給食の目標は、学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号、最終改正：平成 27 年 6 月）において次のように規定されています。

学校給食法

（学校給食の目標）

第 2 条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食法においては、学校給食の目標として、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために栄養バランスのよい調和のとれた食事を提供することのほかに、食を通じた地域への理解や食文化の継承、自然の恵みや勤労の大切さへの理解等も重要な役割とされています。

また、平成 17 年に食育基本法が制定され、学校給食の目標として、子どもたちの食に関する正しい知識や望ましい食習慣の養成など、学校給食の食育への積極的な関与が求められています。

### 3 基本方針と位置づけ

#### (1) 基本方針

児童生徒が、望ましい食習慣を確立し、食に関する適切な判断力を身につけることは、「生きる力」を獲得していく上でとても重要なことであり、このような意味からも学校給食が果たす役割は非常に大きいといえます。また、子どもたちにとって食との出会いは、感性や生きる力を育み、未来の生活の礎となる学びの場です。

本市では、学校給食法の意義を踏まえ、児童生徒の健康の保持及び増進に関する取組をはじめ、食育の推進や、食事を通した生命及び自然を尊重する教育、地域の伝統的な食文化についての理解を深める取組など、学校給食に求められる役割のより一層の充実に取り組んでまいります。

また、本市の学校給食は地産地消を推進しており、学校給食に使用する地元産農産物の使用割合は年々増加（※1）しています。また、市内の学校給食生産者団体は「地域の子どもたちのために安全・安心な食材を提供したい」との思いから、できる限り化学合成農薬や化学肥料を低減した農作物を生産しており、その考えに賛同していただく方が増え、会員数が増加傾向にあります。

さらには、子どもたちが本市独自の「小学校農業科」の活動を通じて、地域の方と一緒に活動する体験、食物を育てる苦労や収穫の喜び、旬の味の体験、命の大切さへの出会いなど、豊かな心の学習の場となっています。

このことから、本市としては今後もこのような特色ある取組の更なる発展や、全市展開に取り組むとともに、多くの関係者との連携や支援の輪を広げ、次代を担う本市の子どもたちが健康で、笑顔あふれる学校生活が送れるよう、学校給食の実現に向けて取り組みます。

学校給食関係者全員の熱い思いが込められた、おいしい学校給食を将来にわたって提供し、本市の子どもたちが「大人になっても忘れられない給食」「将来の子どもたちに食べさせたい給食」として、ふるさとへの誇りと愛着を感じ、世界に自慢できる学校給食を目指します。

---

※1 福島県学校給食における地場産物の活用状況調査による。本市の市産品活用率 46.8%（令和3年度県内トップ）

## 〔本市学校給食の目標〕

次代を担う子どもたちが、健康で、笑顔にあふれ、  
世界に自慢できる  
「ふるさときたかた学校給食」

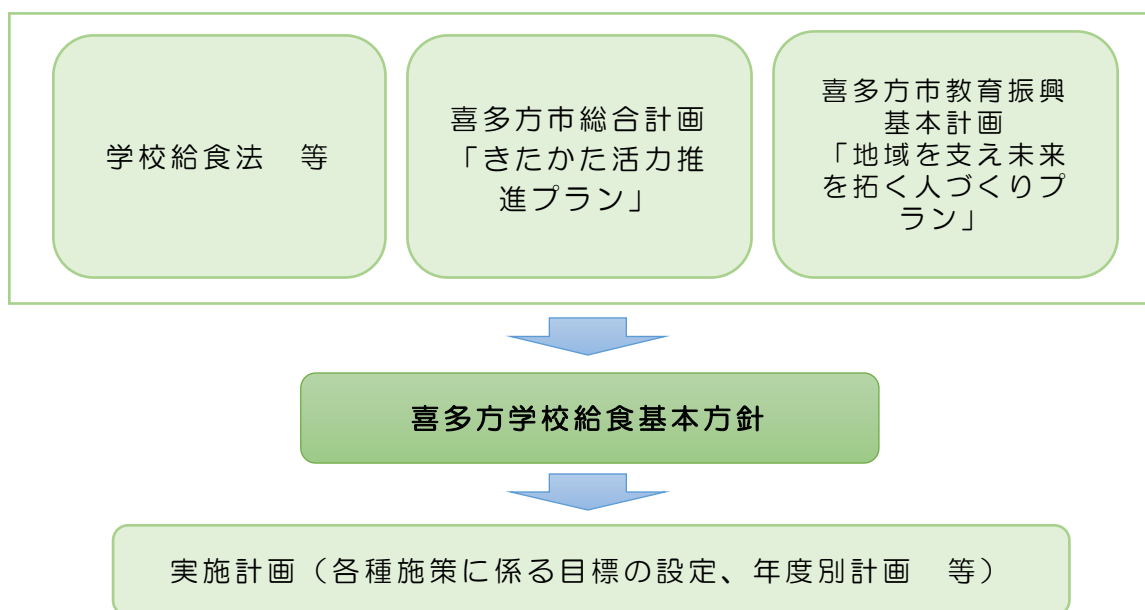
## 〔基本方針〕

- I 本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食
- II 本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食
- III 食べ物や食べることの大切さを知り、生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食

### (2) 基本方針の位置づけ

学校給食法等や喜多方市総合計画「きたかた活力推進プラン」、喜多方市教育振興基本計画「地域を支え未来を拓く人づくりプラン」を踏まえ、本市学校給食に係る基本方針を策定します。

今後、行政や関係機関・団体、市民が共有し、学校給食に係る施策の連携と目標の実現に向けて推進します。



## 4 基本方針の内容

**重点** は特に力を入れて取り組む項目

### I 本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食

#### ○地産地消の推進 **重点**

- ・地産地消は、食を通して地域の産業や食文化に関する理解を高めるとともに、消費者と生産者の「顔が見え、話ができる」関係づくりを通じた農業や食の安全・安心の理解が図られることから、更なる安全な本市産農産物の利用割合の向上を図ります。
- ・市内の流通・販売事業者と連携し、市産、県産農産物の積極的な活用を図ります。

#### ○安全・安心な食材の提供 **重点**

- ・国が進める「みどりの食料システム戦略」の取組（※2）を踏まえ、市内の学校給食生産者団体との連携を強化し、積極的な有機質肥料の使用や、化学肥料・化学合成農薬を低減した栽培等の取組を推進します。
- ・生産者と連携した食材の計画栽培、学校給食献立計画により、生産者の思いのこもった農産物の使用量の増加や使用期間の延伸を図ります。

#### ○人材の育成 **重点**

- ・質の高い学校給食の維持、向上を図るため、栄養教諭や学校栄養職員、調理員の正確な知識の研鑽と、熟練した技術や高い意識の継承など、人材の育成に取り組めます。

#### ○衛生管理の充実

- ・全ての調理場において、H A C C P（※3）の考え方に基づいた学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った衛生管理の徹底を図ります。

※2 みどりの食料システム戦略：持続可能な食料システムの構築に向け、中長期的な観点により農業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する取組。国においては、2050年までに化学合成農薬の使用量を50%低減、化学肥料の使用量を30%低減、有機農業の取組面積割合の25%拡大等を目指す。

※3 H A C C P：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法のこと。

### ○食物アレルギーへの対応

- ・食物アレルギーを有する児童生徒が給食を安全に喫食することができるよう、「食物アレルギー対応マニュアル」に基づき対応します。また、アレルギーに対応するための連携体制を推進します。

### ○危機管理への対応

- ・大規模災害や新型コロナウイルス等により学校給食が提供できない場合に備え、各小中学校に非常食を配備します。

## Ⅱ 本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食

---

### ○給食内容の充実 **重点**

- ・各地区で取り組んでいる特色ある学校給食は維持しながら、さらに魅力のある統一献立や共通の取り組みを実施するなど、全市展開に取り組みます。
- ・献立や調理方法の工夫などにより、素材のおいしさを引き出すための工夫や、望ましい栄養量が満たされるおいしい給食を提供します。
- ・季節や行事に合わせ地域の食文化を取り入れるなど、食文化を理解し、大切に作る心を育てる給食を提供します。
- ・児童生徒が作った献立を取り入れた給食メニューの実現など、教育活動に合わせた学びの場の活動を行います。
- ・小学校農業科の活動による収穫物の活用など、給食との連携による特色ある取組を推進します。

### ○食育の推進 **重点**

- ・給食の時間はもとより、小学校農業科や家庭科の時間など横断的な視点に立ち、食に関する正しい知識を身に付け、主体的に望ましい食習慣が形成できるよう、生産者、関係機関、団体等が連携して取り組みます。
- ・栄養教諭等が各学校を訪問し、児童生徒及び保護者を対象に子どもたちの発育、発達に応じた望ましい食習慣等の習得や栄養バランスに配慮した食生活に関する食育授業を行います。

### ○食に関する実践力の向上

- ・学校給食を生きた教材として積極的に活用し、児童生徒が日常の食事に興味や関心をもち、食事の大切さや楽しさ、自己の健康管理に必要な力を養う給食を進めます。

#### ○地域産業との連携

- ・本市産漆を使用した汁椀の使用などにより、「ふるさときたかた学校給食」への親しみを感じてもらうとともに、伝統工芸である漆器産業の振興と豊かな地域産業への学びに繋がります。

### Ⅲ 食べ物や食べることの大切さを知り、生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食

#### ○感謝の心の育成 **重点**

- ・学校と地域、家庭が連携し、調理従事者、生産者、納入業者など給食に関わる全ての人への感謝の心を育成します。
- ・児童生徒が、生産者や栄養教諭・学校栄養職員、調理員等と顔を合わせる給食試食会を実施します。

#### ○小学校農業科との連携 **重点**

- ・小学校農業科における農業体験を通し、地域の方とのふれあい、食物を育てる苦労や収穫の喜び、旬の味の体験、命の大切さへの出会い等、尊敬や感謝の念などの豊かな心の育成を図ります。

#### ○食品ロスの削減に向けた教育の実践

- ・環境、飢餓、健康、生産・消費、資源などの課題に関するSDGsの取り組みの一環として、食育の視点を通して食品ロス削減に向けた教育に取り組んでいきます。

## 5 推進体制等

### (1) 喜多方市学校給食推進本部

基本方針や当方針に基づく施策、事業の推進及び連携、情報共有等を目的に「喜多方市学校給食推進本部」を設置し、庁内全体で学校給食の発展に取り組めます。

### (2) 学校給食推進会議

基本方針をより効果的に推進するため、市民、生産者団体、学識経験者、栄養教諭、調理員、行政等で構成する「学校給食推進会議」を設置し、各種事業の進捗管理や連携、情報共有等を図り、本市学校給食の推進を図ります。



また、多くの市民に興味や関心、また、協力いただけるよう、魅力ある「ふるさときたかた学校給食」の取組内容について、市ホームページや広報紙、SNS等を通じて、広く周知を行ないます。

## **6 基本方針に基づく実施計画の策定**

基本方針に基づき内容にかかる実施計画を作成し、具体的かつ計画的に取り組めます。

# 喜多方市学校給食基本方針

目標 次代を担う子どもたちが、健康で、笑顔あふれ、世界に自慢できる 「ふるさときたかた学校給食」

## 取組内容

### 方針Ⅰ

本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食

- ・地産地消の推進
- ・安全・安心な食材の提供
- ・人材の育成 等

### 方針Ⅱ

本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食

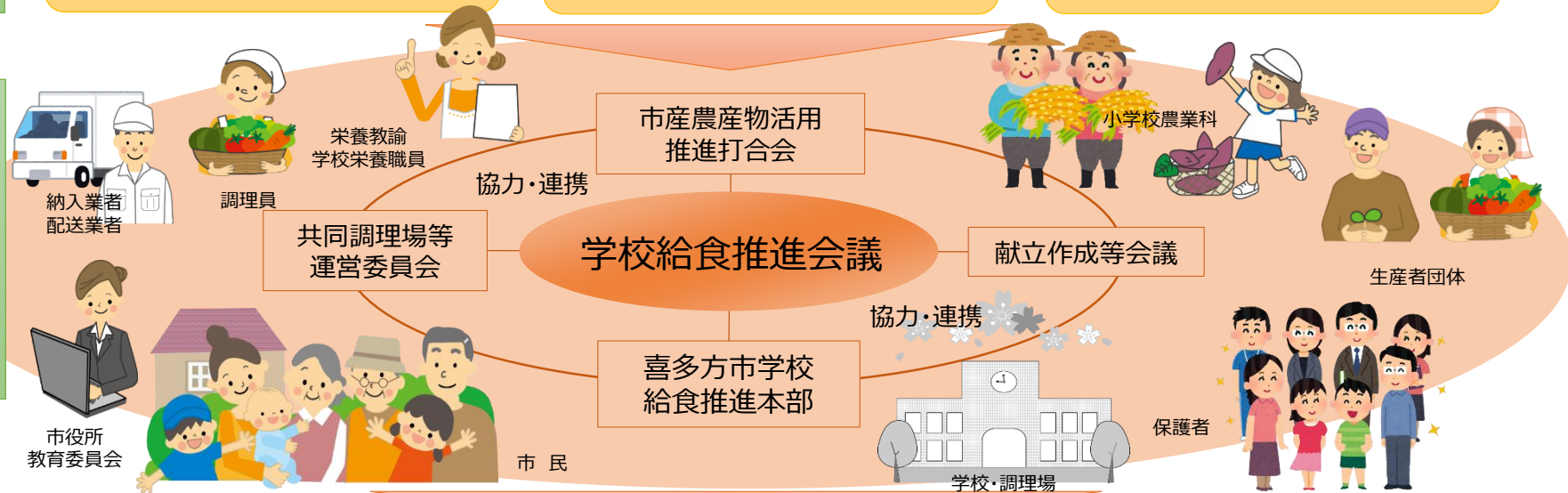
- ・給食内容の充実
- ・食育の推進
- ・食に関する実践力の向上 等

### 方針Ⅲ

食べ物や食べることの大切さを  
知り、生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食

- ・感謝の心の育成
- ・小学校農業科との連携 等

## 推進体制



子どもたちが「大人になっても忘れられない給食」「将来の子どもたちに食べさせたい給食」  
ふるさとへの誇りと愛着を感じ、世界に自慢できる学校給食