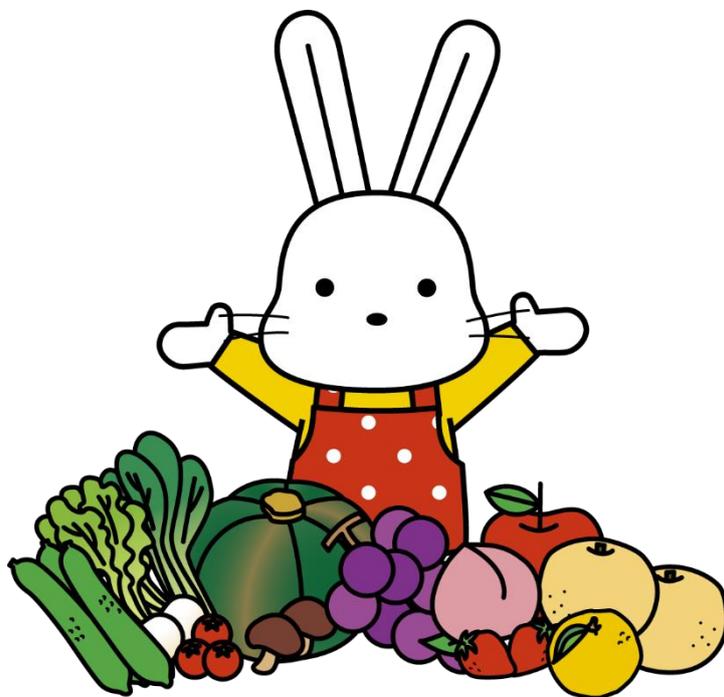


# 福島市学校給食長期計画 2021

「子どもたちの笑顔と健康を育む学校給食」



令和3年3月  
福島市教育委員会

◆目次

**I 計画の策定にあたって**

1 学校給食長期計画策定の趣旨	1
2 計画の位置付け	1
3 計画期間	1

**II 学校給食の現状と課題**

1 学校給食衛生管理基準の遵守（食中毒、異物混入の防止）	2
2 安全な給食用食材の使用	2
3 学校給食の実施状況	3
4 給食施設の老朽化	4
5 調理員の状況	5
6 食物アレルギーの対応	6
7 地産地消の取組（福島市内産・県内産農産物）	6
8 生活習慣の改善	7
9 食育の推進	9
10 給食費未納の解消	9
11 給食会計の整理（公会計・私会計）	10
12 学校給食ニーズの把握	10

**III 学校給食の基本的な考え方と取組**

**学校給食の基本的な考え方**

1 基本理念	17
2 基本方針	17
3 学校給食の基本理念を具現化するための施策の体系	18

**基本的な取組**

**基本方針Ⅰ 安全で安心な学校給食の提供**

1 学校給食衛生管理基準の遵守（食中毒、異物混入の防止）	19
2 安全な食材確保の推進	19
3 食物アレルギーの対応	20

**基本方針Ⅱ 地産地消や地域の食文化を意識した学校給食**

1 地域の特色や伝統を生かした食育の推進	21
2 地産地消の推進	21

**基本方針Ⅲ 効率的な学校給食の運営**

1 施設の老朽化への対応	24
2 職員（調理員）の減少への対応	25
3 学校給食の運営	26
4 給食費未納の解消と給食会計の整理（公会計・私会計）	27

※資料編	28
------	----

# I 計画の策定にあたって

## 1 学校給食長期計画策定の趣旨

学校給食は、学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）に基づき、児童生徒の心身の健全な発達や将来にわたって健康な生活をおくるため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、学校給食を通して食事について正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることなど、「生きた教材」として重要な役割を担っています。

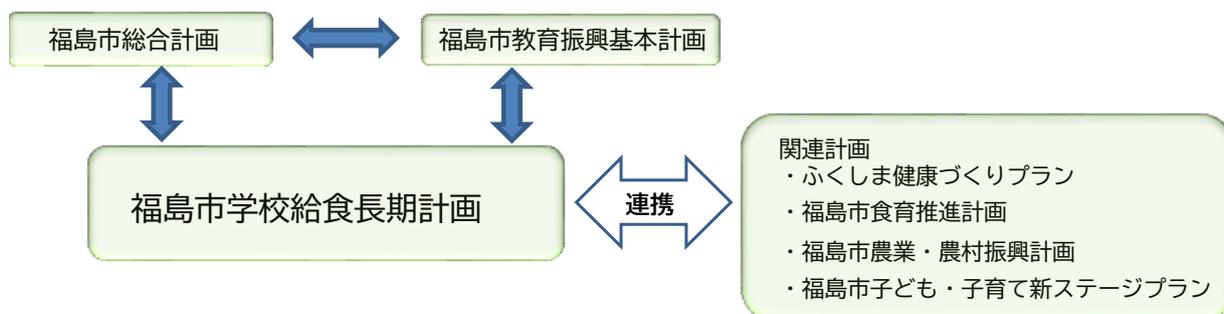
本市では、平成 28 年度から 5 年間を計画期間とする「福島市学校給食長期計画 2016」を策定し、衛生管理の徹底や地産地消を推進するとともに、調理業務の民間委託や単独給食実施校の給食センター化の検討、さらに給食センターの整備や効率的な運営のあり方について、スケジュールを示しながら進めているところです。また、東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故、新型コロナウイルス感染症対策などの予測できない事態においても、安全・安心でおいしい給食を提供することを基本とし、学校給食の健全な運営に取り組んでいます。

このような中、学校給食においては、これまでも増して、食育の重要性と学校給食の果たす役割を十分に認識し、安全な食材の確保、献立内容の充実や食物アレルギーの対応、地産地消や郷土食を取り入れた給食の提供などに積極的に取り組んでいく必要があります。

本計画は、本市の学校給食事業が抱える諸課題に対し、各種計画とも関連付けながら、これからの学校給食の目指すべき方向及び基本的な考え方を明確にするとともに、なお一層、安全・安心な学校給食を安定的に提供できるよう、総合的に学校給食運営の見直しを図ることを目的に策定するものです。

## 2 計画の位置付け

本計画は、学校給食を取り巻く課題の解決や、学校給食の目指す方向とその実現に資する計画とし、本市関係各課が実施している学校給食に係る諸施策を含めた総合的な計画とし、上位計画である「福島市総合計画」及び「福島市教育振興計画」との整合性を図ります。



## 3 計画期間

計画期間は令和 3 年度から令和 7 年度の 5 年間です。

## Ⅱ 学校給食の現状と課題

### 1 学校給食衛生管理基準の遵守（食中毒、異物混入の防止）

安全・安心な学校給食を提供するためには、衛生管理、危機管理の強化は欠かすことができません。

福島市では、衛生管理に関し、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づき、給食従事者の健康管理、食材の選定、検収、調理過程から配食、配送、洗浄作業に至るすべての業務において、作業手順を確認しながら実施しているところです。

また、衛生管理に関する研修を毎年実施し、職員の意識と資質の向上に努めています。

### 2 安全な給食用食材の使用

学校給食の食材については、「安全性」の確保が不可欠であり、安全・安心な食材の使用が求められています。

#### （1）食材の選定・調達

食材の選定に当たっては品質にかかる国等の調査結果や出荷制限等の情報に留意するなど、安全性に関する情報を収集する必要があります。

市が責任を持って、価格だけでなく、味、臭い、産地、成分等を確認するため、食材選定・調達に関わることが必要です。

#### （2）給食用食材の放射性物質測定

引き続き食材の安全性を確認するため、給食に使用する食材の放射性物質の測定を行う必要があります。

#### ◆学校給食まるごと検査事業

各給食施設において、給食一食全体及び食材ごとの放射性物質のスクリーニング測定を給食提供前に毎日実施し、検出下限値未満であることを確認したうえで提供。

測定場所 福島市学校給食センター（5施設）単独給食実施校（25校）

測定項目 放射性セシウム 134・137

検出下限値 放射性セシウム 134・137 それぞれ 10Bq/kg  
（検出下限値未満は「検出せず」と表示）

測定頻度 各学校給食センター、単独給食実施校ともに原則毎日

測定時間 900秒

測定結果 福島市のホームページで、測定結果を掲載

※ 福島市・川俣町学校給食センターは測定機器が異なるため、20Bq/kg 未満の場合、測定限界値以下と表示。ただし、米飯については 10Bq/kg 以下を測定限界値以下と表示。

### 3 学校給食の実施状況

本市の学校給食は、25 校の単独給食実施校と 5 箇所の学校給食センターにより運営しています。(飯野地区は福島市・川俣町学校給食センター)

学校給食センターは、昭和 45 年(1970 年)に西部学校給食センター開設、昭和 47 年(1972 年)に北部学校給食センター開設、昭和 53 年(1978 年)に南部学校給食センター開設、さらに平成 7 年(1995 年)に東部学校給食センターを開設し単独給食実施校と併せ、全児童生徒の完全給食を実施しています。

給食形態は、主食では米飯給食が週 3.5 回、パン・麺が週 1.5 回となっており、牛乳・副食を加えた完全給食を実施しています。

#### (1) 学校の状況(令和 2 年 5 月 1 日現在)

	学校数 (校)	児童生徒数 (人)	教職員数 (人)	提供食数 (1日あたり)
小学校	48	12,226	1,144	13,370
中学校	20	6,633	598	7,231
特別支援学校	1	117	75	192
合計	69	18,976	1,817	20,793

#### (2) 給食施設の状況(令和 2 年 5 月 1 日現在)

- ① 学校給食センター … 11,440 食(44 校)
  - ・5 センター中、築 40 年を経過した給食施設は、3 センター
- ② 学校単独給食校 … 9,353 食(25 校)
  - ・25 校中、築 30 年を経過した給食施設は、24 校

	施設名	開設年月日	提供給食数 (1日あたり)	学校数(校)
1	西部学校給食センター	昭和45年(1970) 4月1日	3,122	8
2	北部学校給食センター	昭和47年(1972) 4月1日	3,001	12
3	南部学校給食センター	昭和53年(1978) 4月1日	2,243	13
4	東部学校給食センター	平成 7年(1995) 4月1日	2,718	7
5	福島市・川俣町学校給食センター	平成19年(2007) 4月27日	356	4
	合計		11,440	44

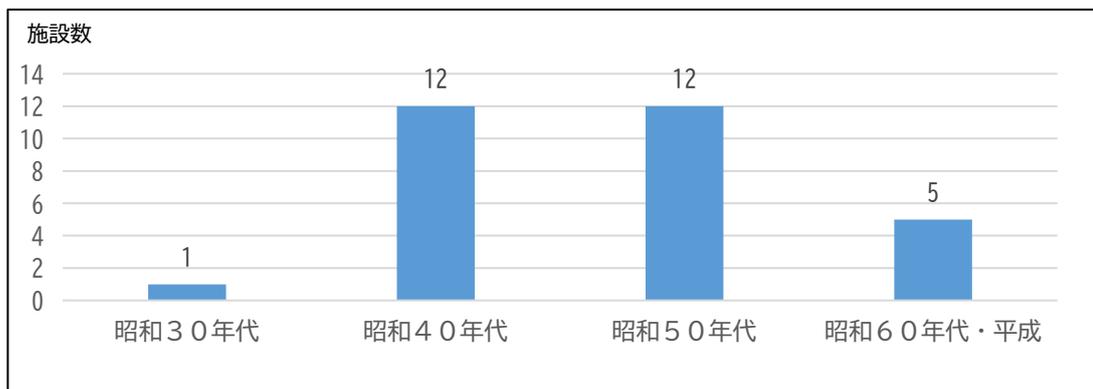
## 4 給食施設の老朽化

築30年以上を経過している施設が90%以上を占め、老朽化が進んでおり、年々厨房機器の修繕等に要する経費が増加している状況にあります。

国の基準（学校給食衛生管理基準）の中で改善を図ることとされている「ドライ方式」を導入している施設は、30箇所中3箇所（御山小、東部学校給食センター、福島市・川俣町学校給食センター）のみとなっています。このような状況から給食施設の整備を進める必要があります。

### ◆建築年代

区分	昭和30年代	昭和40年代	昭和50年代	昭和60年代・平成	計
給食センター	0	2	1	2	5
単独給食実施校	1	10	11	3	25
合計	1	12	12	5	30
比率	3.0%	40.0%	40.0%	16.0%	100.0%



・西部学校給食センター



・北部学校給食センター



・南部学校給食センター



・東部学校給食センター

## 5 調理員の状況

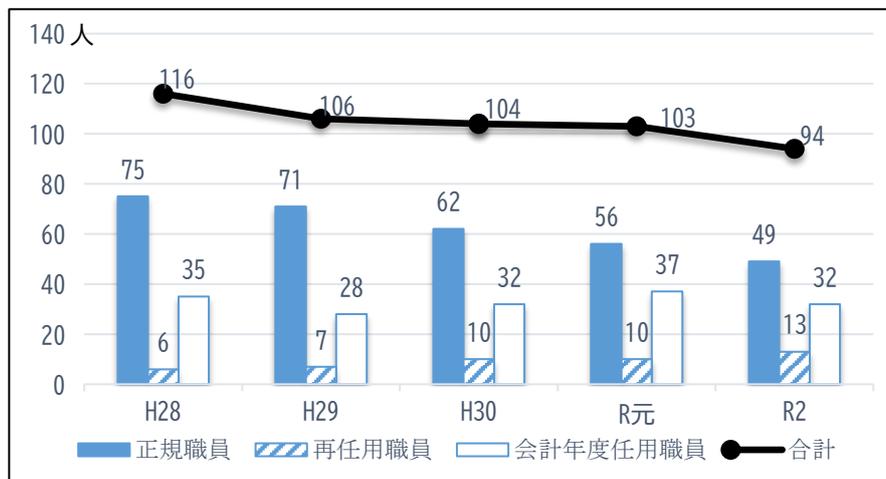
給食調理員は正規職員 49 人、再任用職員 13 人、会計年度任用職員 32 人となっており、会計年度任用職員の占める割合が高くなっています。

### ◆令和 2 年 4 月 1 日現在の調理職員数

	正規職員	再任用職員	会計年度任用職員 (フルタイム)	会計年度任用職員 (パートタイム)	計
給食センター	6	2	4	1	13
単独給食校	43	11	21	6	81
合 計	49	13	25	7	94

- ・会計年度任用職員が占める割合 34%
- ・文部科学省基準 82 名

### ◆調理職員の推移



## 6 食物アレルギーの対応

食物アレルギーを有する児童生徒数の増加がみられ、学校給食での食物アレルギーの対応が重要な課題となっています。

福島市では、「学校生活管理指導表」を活用し、保護者、学校、給食調理場の3者で情報共有を図り、児童生徒の状況と給食調理場の状況により、「詳しい献立表」の配付等に取り組んでいます。今後も引き続き、学校や家庭と連携を図るとともに、対応体制を充実させる必要があります。

### ◆食物アレルギーを持つ児童生徒数（令和2年4月30日現在）

	児童生徒数	申告人数	割合（％）
小学校	12,226名	511名	4.18
中学校	6,633名	308名	4.64
計	18,859名	819名	4.34

### ◆主な原因食品（令和2年4月30日現在）

	鶏卵	キウイフルーツ	落花生	牛乳・乳製品
小学校	136名	52名	66名	55名
中学校	51名	44名	28名	33名
計	187名	96名	94名	88名

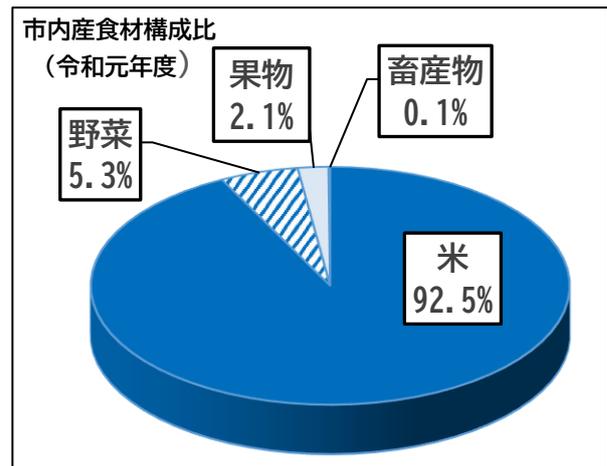
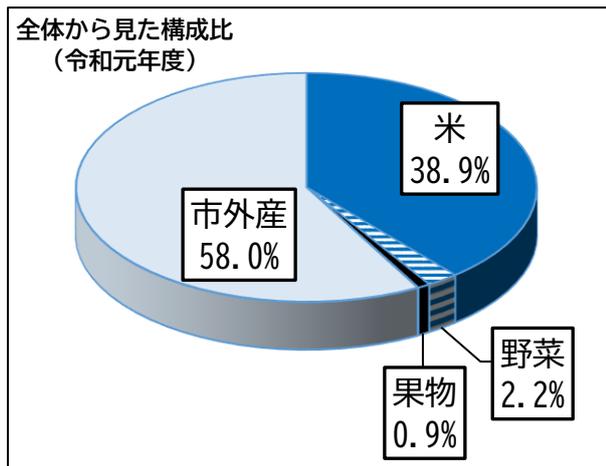
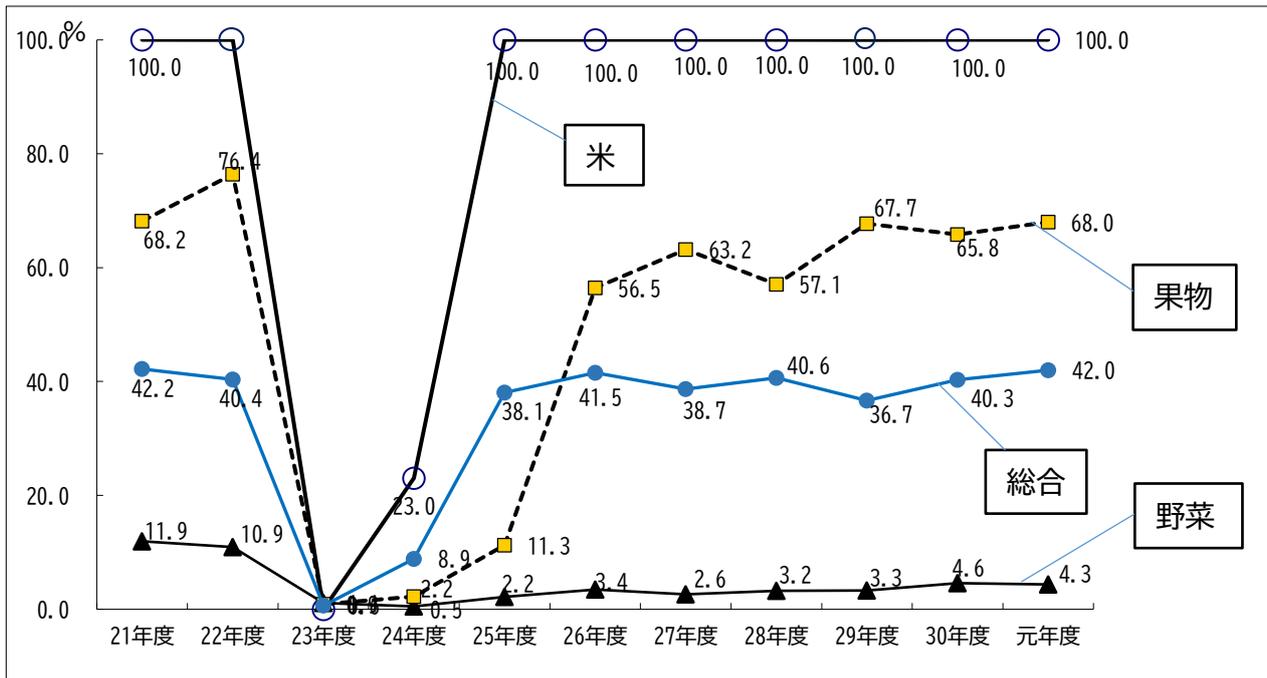
## 7 地産地消の取組（福島市内産・県内産農産物）

福島市では、学校給食における市内産・県内産農産物の活用を進めています。現状における課題としては、地場産物の調達のためのしくみの構築や、数量確保が不安定であることなどがあります。

今後は、市と地元農業団体や流通関係者とが一体となった取組が重要となります。

	項目	実施時期	実施主体
1	市内産米100%使用	通年	市
2	市内産農作物の生産の振興	通年	市（農政部）
3	福島市内産・県内産農産物の使用	通年	給食施設

◆学校給食自給率年次推移 … 平成 21 年度（2009）～令和元年度（2019）

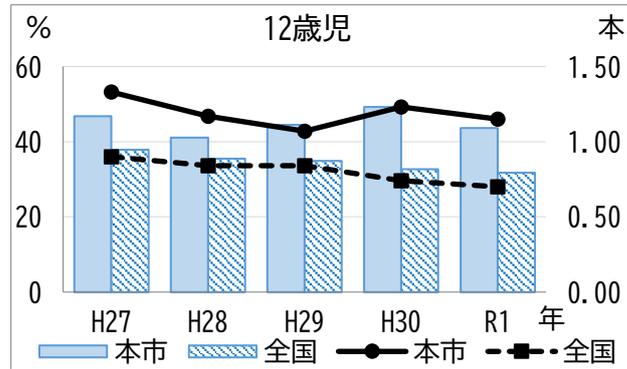


## 8 生活習慣の改善

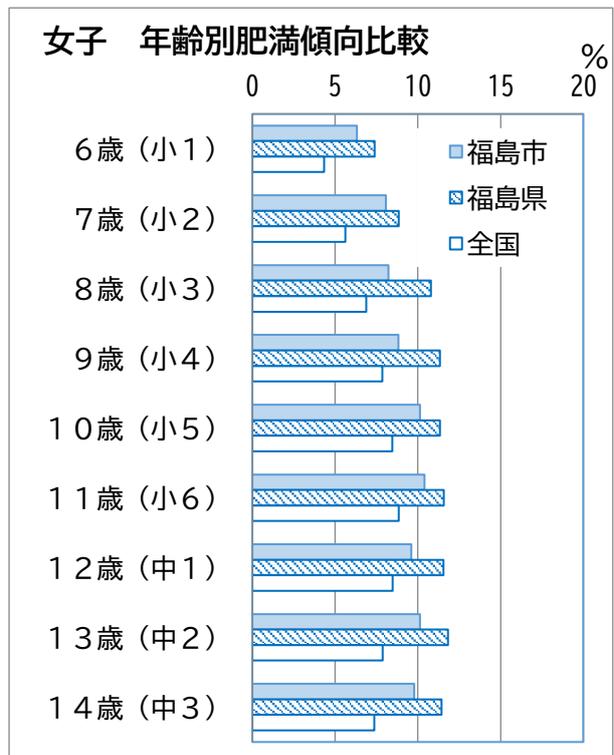
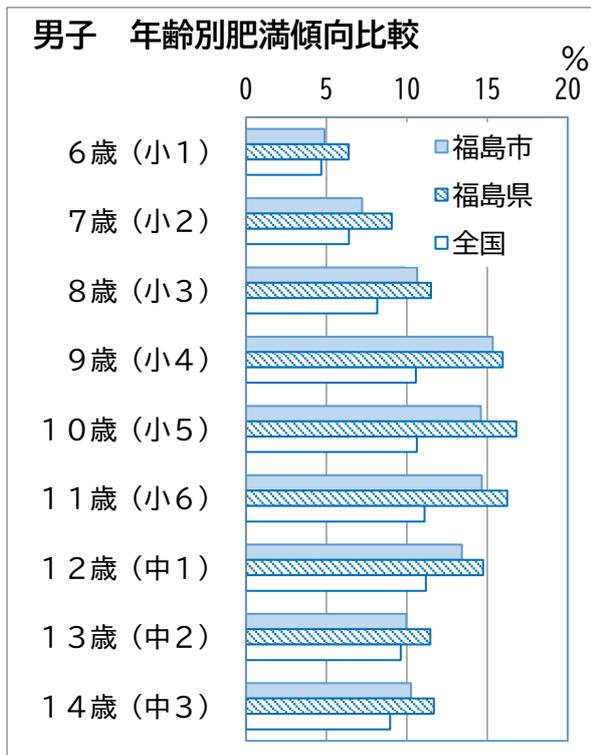
子どもたちが健やかに成長していくためには、栄養バランスのとれた食事、適度な運動、十分な睡眠など基本的な生活習慣が大切です。特に、むし歯については、全学年において有病者率が全国平均を大きく上回っています。肥満については、東日本大震災及び東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故後、大幅な増加がみられましたが、10年経過して改善の傾向がみられています。

しかし、新型コロナウイルス感染症対策に伴う臨時休業等により、子どもたちの生活環境の変化による肥満の増加、体力・運動能力の低下などの影響も危惧されることから、学校と家庭が連携し、生活習慣の改善を行っていく必要があります。

◆むし歯有病者率の推移（12歳） …【文部科学省「学校保健統計調査」、福島県歯科保健情報システム、福島市教育委員会「福島市学校保健統計調査」】



◆令和元年度年齢別肥満傾向比較 …【文部科学省「学校保健統計調査」、福島市教育委員会「福島市学校保健統計調査」】



## 9 食育の推進

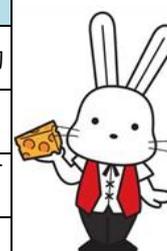
食育については、中心的な役割は家庭にあります。学校においても給食を中心とした食育を一層推進していくことが求められています。そのためには、食育推進体制を整備し、家庭、学校、地域が連携・協力することが大切です。

本市においては、学校給食で様々な郷土食や行事食を提供するとともに、教職員が計画的に食に関する指導を行っています。

また、令和元・2年度においては、東京オリンピック・パラリンピック競技大会の本市開催に合わせて、特別給食を実施しました。今後も家庭や地域と連携しながら、食育の取組が推進されるよう、様々な啓発活動を行っていくことが必要です。

### ◆東京オリンピック・パラリンピック競技大会特別給食

実施年月	テーマ国	献立内容
令和元年6月	スイス	牛乳、コッペパン、アルペンマカロニ、ベルナープラッテ、果物
令和元年9月	ベトナム	牛乳、コッペパン、揚げ春巻き、小松菜とキャベツのゴイ、フォー、果物
令和2年2月	メキシコ	牛乳、コッペパン、鶏肉のメキシカンソース、かぼちゃと豆のサラダ、かぶのスープ
令和3年2月	スイス	牛乳、コッペパン、フィレ・ド・ペルシュ風白身魚のフライ、ブロッコリーのサラダ、ベルナープラッテ



## 10 給食費未納の解消

### (1) 給食費

学校給食の運営に係る施設・設備の整備費、修繕費、人件費、光熱水費、食材費などのうち、食材費の部分を保護者が給食費として負担しています。

#### 学校給食法

##### (経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者の負担とする。

### ◆学校給食センター給食費（令和2年度）

・1食あたり 小学校 280円 中学校 330円

### ◆単独給食実施校（令和2年度）

・1食あたり平均単価 小学校 298円 中学校 335円

◆学校給食センター給食費の推移

	平成12～18年度 (消費税3%)	平成19～25年度 (消費税5%)	平成26～令和元年度 (消費税8%)	令和2年度～ (消費税10%)
小学校	250円	250円	260円	280円
中学校	300円	300円	310円	330円

(2) 給食費の収納状況

福島市の学校給食センター校(44校)の令和元年度の給食費の現年度分の収納率は99.8%、過年度分は4.7%となっています。学校において納付相談を実施し収納率の向上に努めています。

学校給食事業を円滑に運営していくために、納付・徴収方法等についてより一層積極的に研究・展開していく必要があります。

◆令和元年度給食費収納状況(学校給食センター44校分)

	調定額(円)	収入済額(円)	収納率(%)
現年度	556,602,976	555,671,252	99.83
過年度	6,131,336	287,892	4.70

## 1.1 給食会計の整理(公会計・私会計)

福島市の学校給食会計は、給食センター44校が「公会計」、単独給食実施校25校が「私会計」となっており、2つの方式により運用されています。

「公会計」は、市の予算・決算を通して収支が管理される会計方式、これに対し「私会計」は学校でのみ収支が管理される会計方式です。

この2つの方式を、会計の透明性と負担の公平性の観点から「公会計」へ整理・移行する必要があります。

## 1.2 学校給食ニーズの把握

学校給食に対する評価と課題を把握するため、「学校給食に関するアンケート調査」を実施しました。今後の学校給食運営に関する改善や食育の充実に向けての検討資料とします。

【アンケート調査概要】

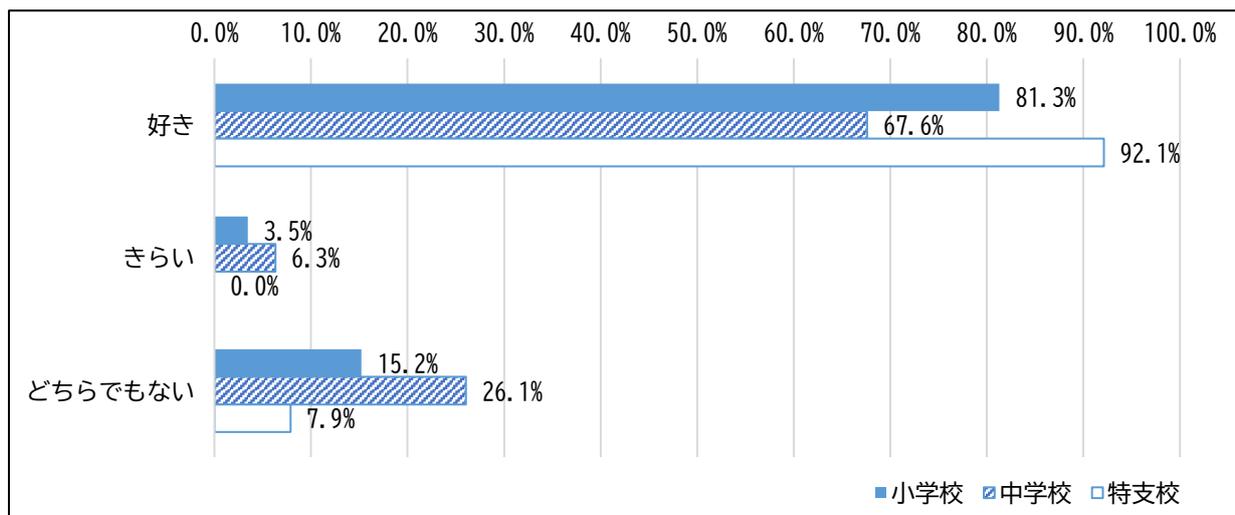
- ①調査名 学校給食に関するアンケート
- ②調査対象 福島市立小・中・養護学校の児童生徒、保護者(各学年5名)及び教職員(各学校10名)
- ③調査時期 令和2年7月17日から7月31日まで

- ④回収状況 児童生徒 1,564名 (回収率 91.7%)  
 保護者 1,284名 (回収率 75.3%)  
 教職員 581名 (回収率 84.2%)

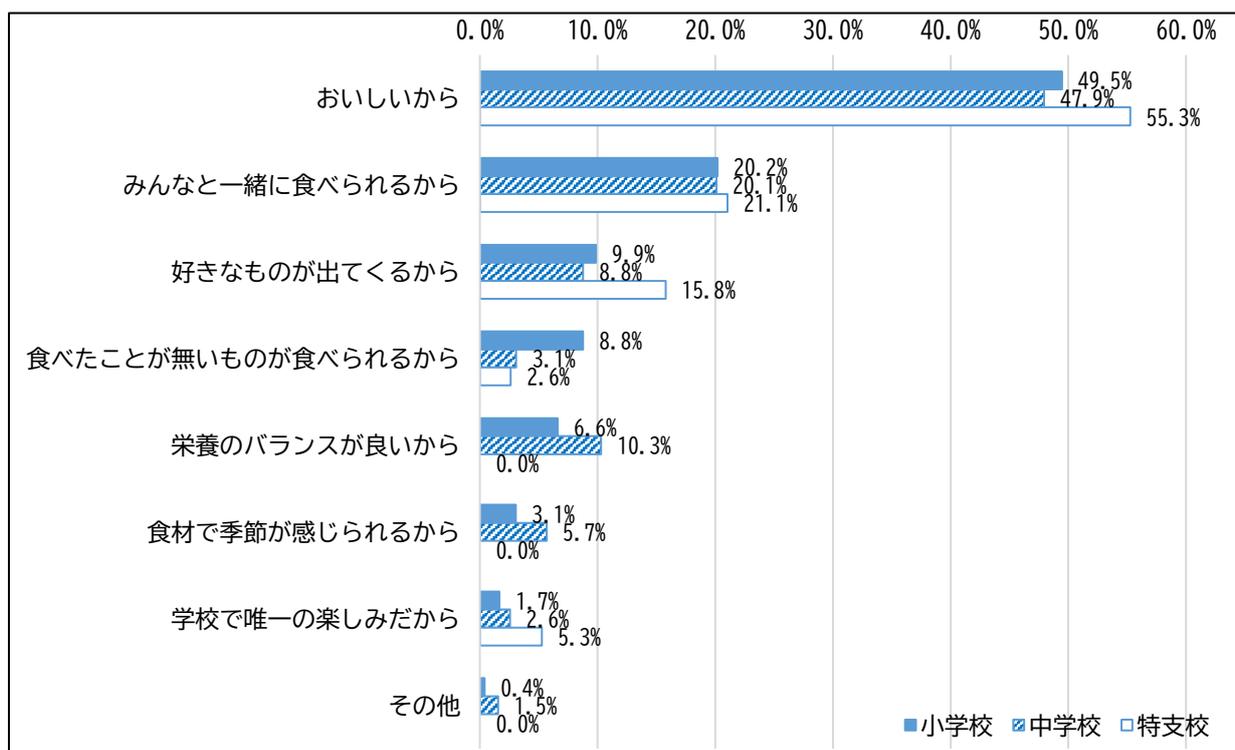
◆アンケート調査結果

児童生徒

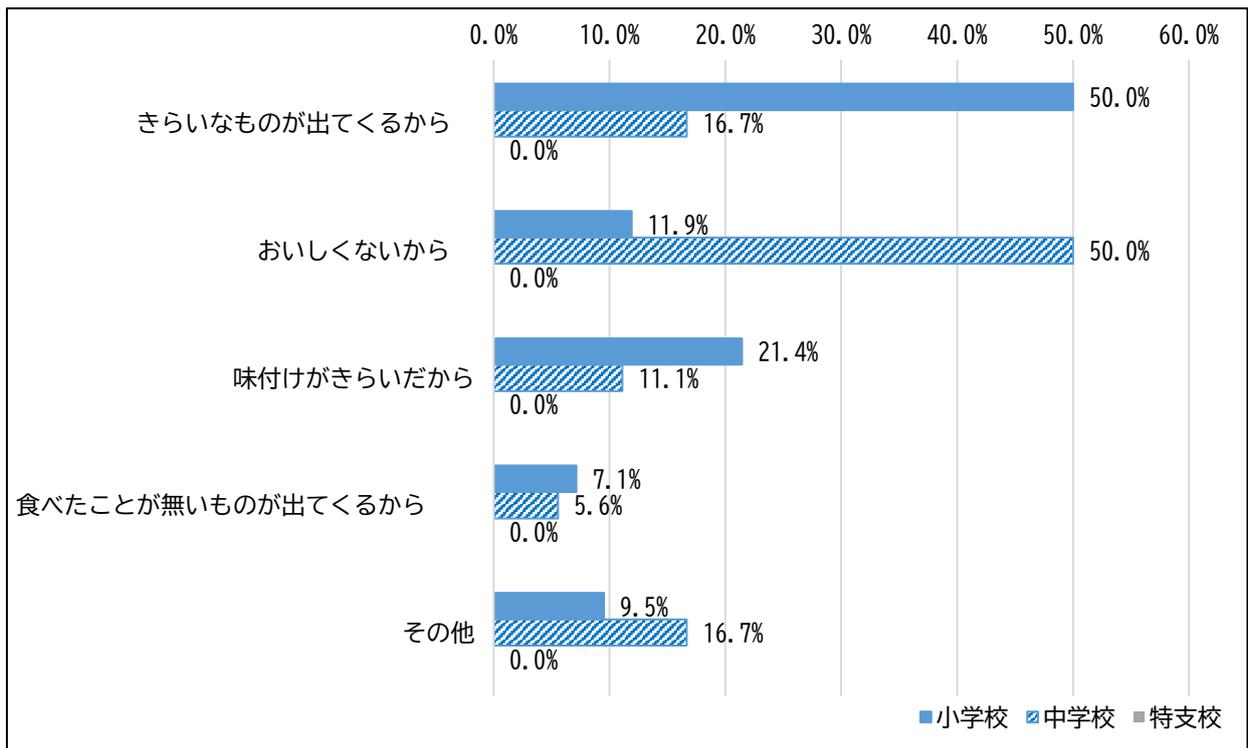
あなたは給食が好きですか？



給食が「好き」の理由は？

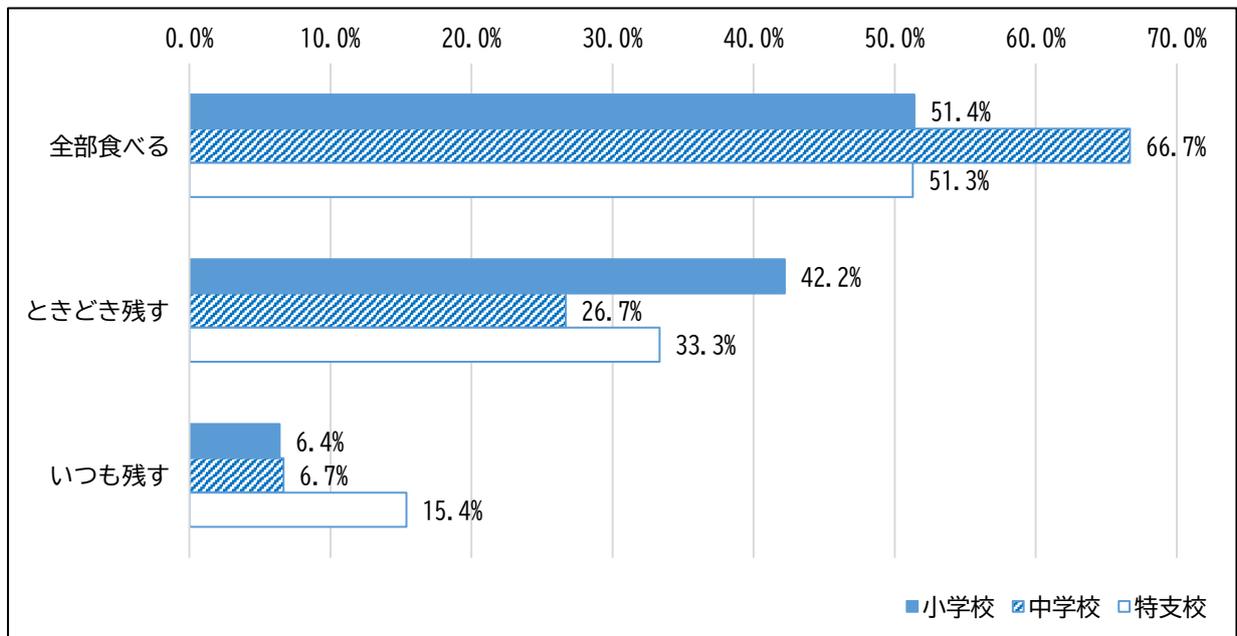


### 給食が「きれい」の理由は？

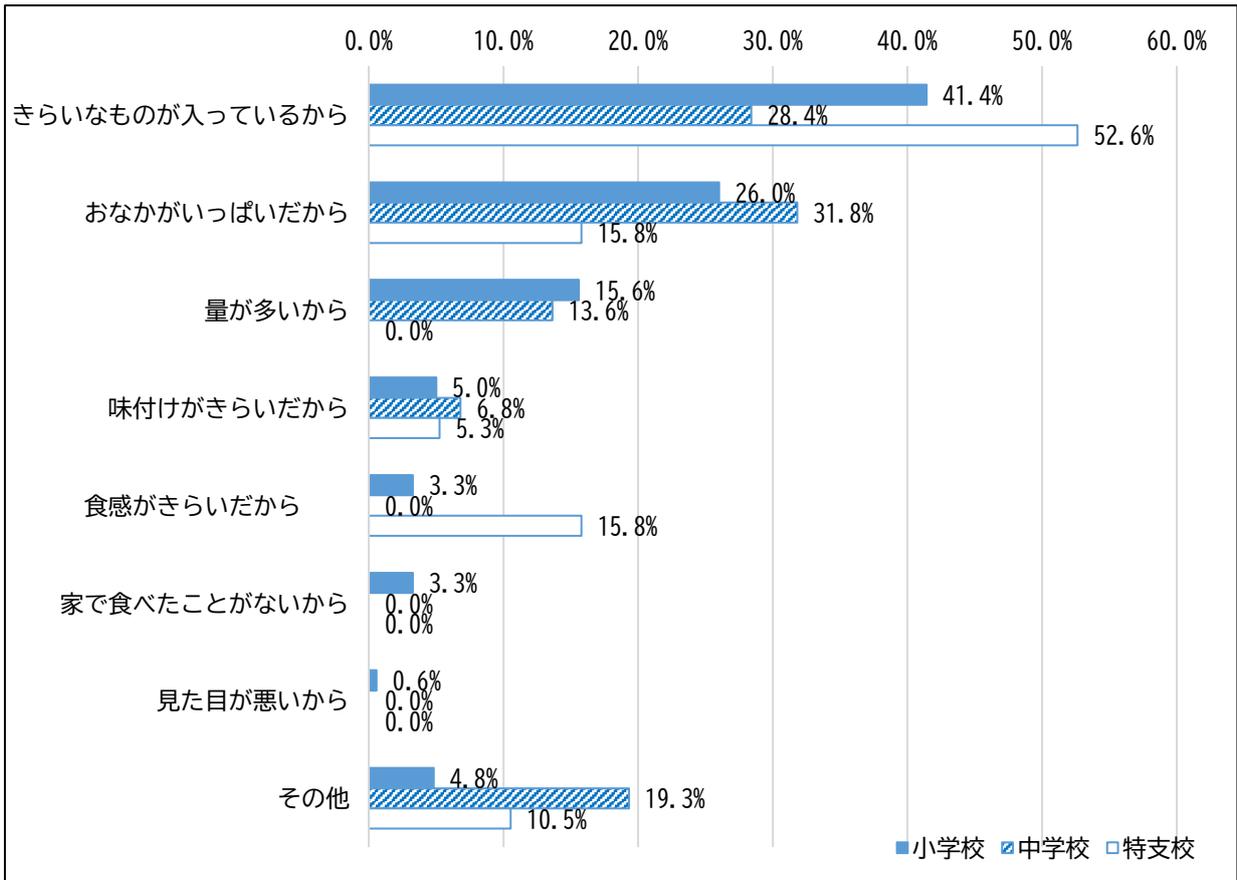


※その他の主な理由（冷めているから、量が多いから）

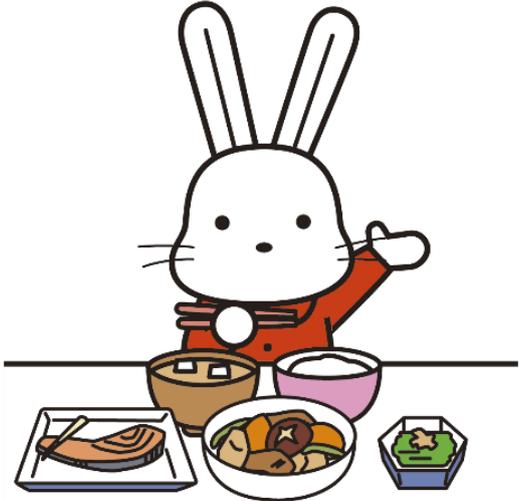
### あなたは給食を残さず食べていますか？



「残す」と答えた人にお聞きします。給食を残す理由は何ですか？

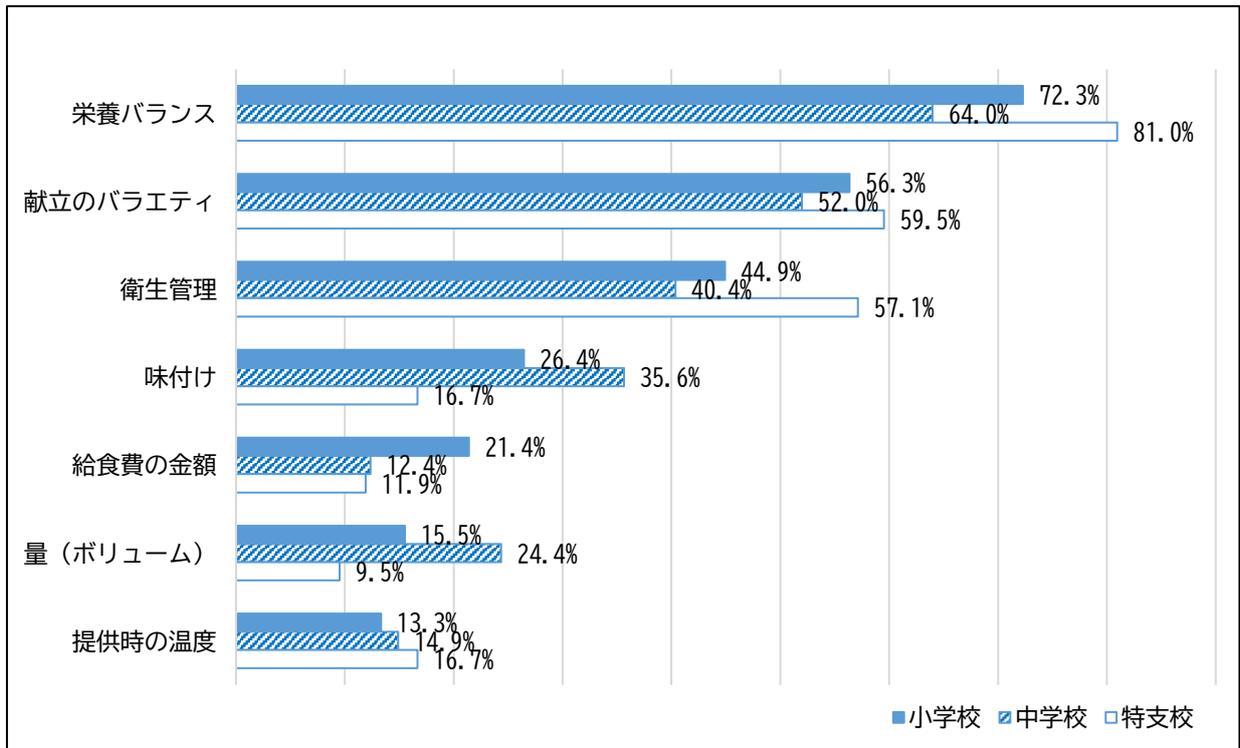


※その他の主な理由（時間が足りない、体調不良、味が苦手、美味しくない）  
 その他の中で「時間が足りない」が90%以上

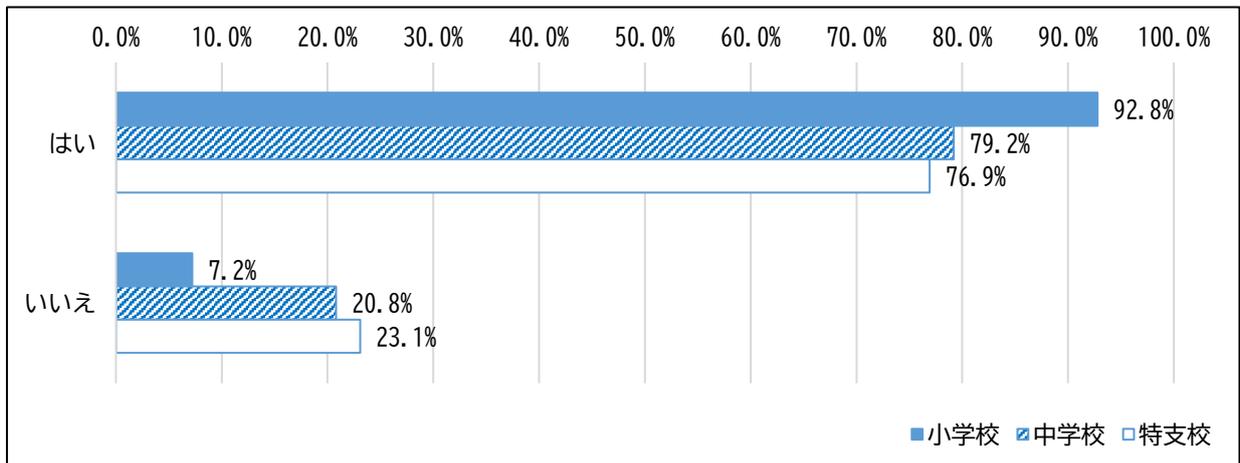


保護者

今後の学校給食に期待することは何ですか？（複数回答）



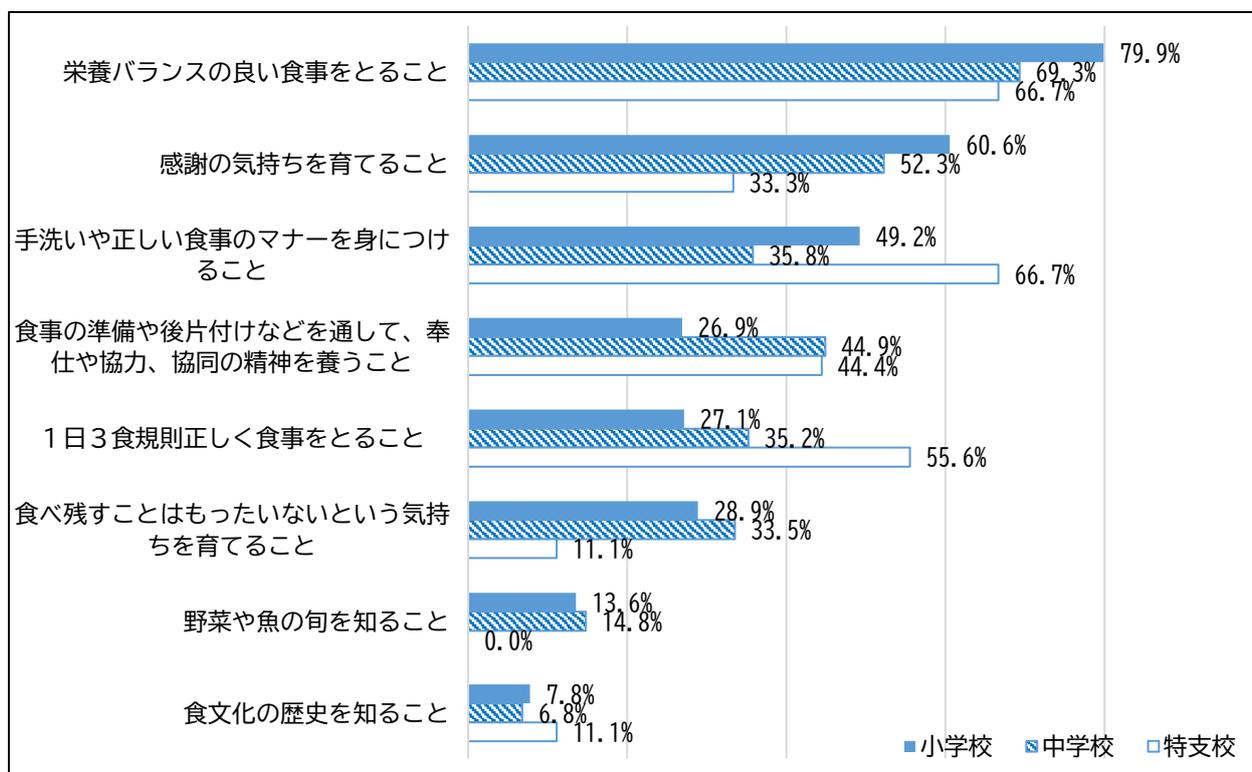
家庭で学校給食のことが話題になりますか？



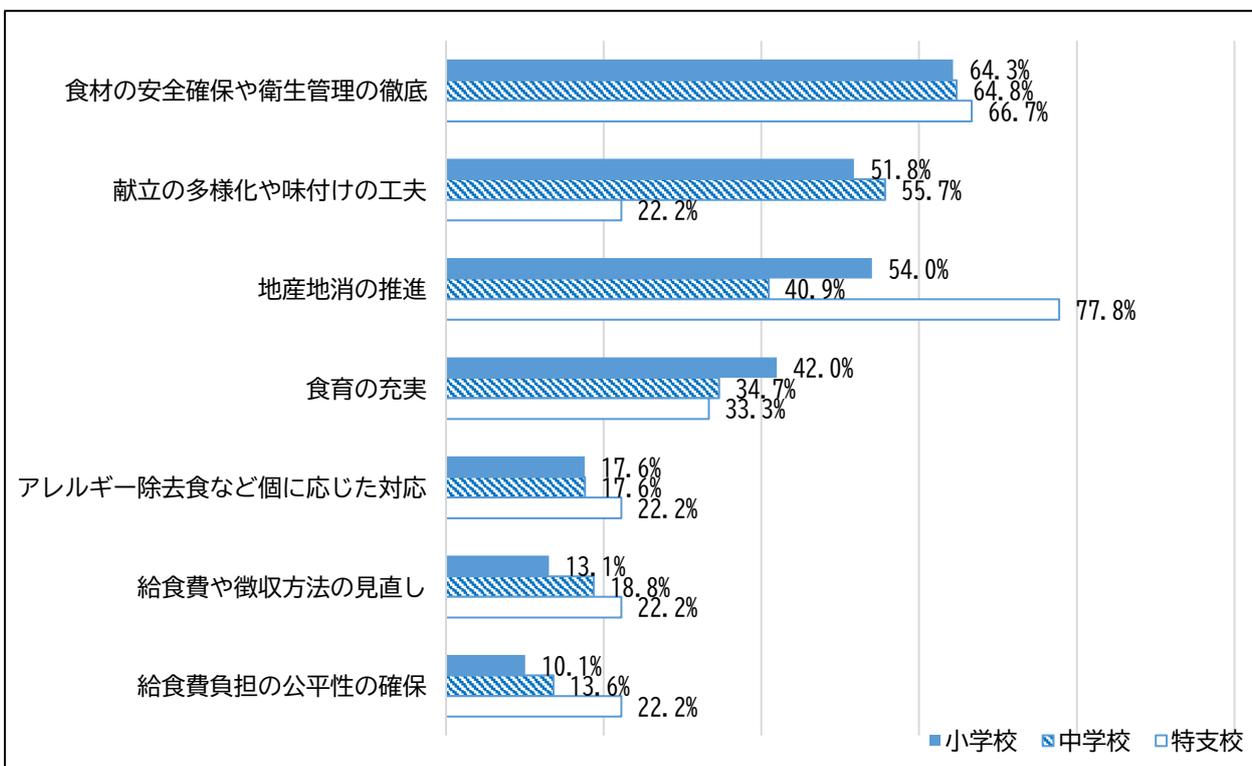
※小学校では90%以上、中学校でも約80%の家庭で給食のことが話題になる。

## 教職員

### 給食を通じた食育で、児童生徒に学ばせたいことは何ですか？（複数回答）



### 学校給食に関して福島市に力を入れてほしいことは何ですか？（複数回答）



#### ◆調査結果総括

- ①小学校で 80%以上、中学校では 70%近くの児童生徒が「給食が好き」と答えています。
- ②「好き」の理由は、「おいしいから」「みんなと一緒に食べられるから」の割合が多い結果となっています。
- ③「残す」の理由は「きれいなものが入っているから」「おなかがいっぱいだから」の割合が多くなっています。  
「その他」の中では、「時間が足りない」が 90%以上を占めています。
- ④保護者の学校給食に期待することでは、「栄養のバランス」「献立のバラエティ」「衛生管理」が上位を占めています。
- ⑤「家庭で給食のことが話題になるか」についての回答では、小学校では 90%以上、中学校・特別支援学校でも 80%近くが、「はい」と回答しており、児童生徒と保護者の共通の話題となっていることが分かりました。
- ⑥教職員に対する調査では、給食を通じた食育で児童生徒に学ばせたいこととして、「栄養バランスの良い食事をとること」「感謝の気持ちを育てること」「手洗いや正しい食事のマナーを身につけること」が上位を占めています。
- ⑦教職員に対する調査で、福島市に力を入れてほしいことに対する回答では、「食材の安全確保や衛生管理の徹底」はもちろんですが、「地産地消の推進」が大きな割合を占めています。東日本大震災から 10 年が経過し、給食に福島市産の農産物を使う割合も少しずつ増え、震災前の状態に戻ってきた状況です。今後は、これまで以上に地産地消を意識した取組が重要です。



給食の様子



調理の様子

## Ⅲ 学校給食の基本的な考え方と取組

### 学校給食の基本的な考え方

#### 1 基本理念

健やかな身体づくりや食育等の教育活動、地産地消の推進を通じて、「福島市教育振興基本計画」を推進するため、「子どもたちの笑顔と健康を育む学校給食」を基本理念とし、給食を通して自らの健康を考える子どもの育成を目指します。

##### 基本理念

子どもたちの笑顔と健康を育む学校給食

#### 2 基本方針

基本理念を達成するため、次の3つの基本方針により、行政だけでなく保護者、教職員などすべての関係者が、学校給食を通して、福島市の子どもたちの笑顔と健康の実現に向けて取り組めます。

##### I 安全で安心な学校給食の提供

学校給食を提供するにあたり、文部科学省「学校給食衛生管理基準」を遵守し、安全で安心な食材の確保に努めていきます。

また、学校給食における食物アレルギーの対応は、児童生徒の生命にかかわる重要な問題であることから、保護者の理解と協力、学校と給食関係者の連携を図りながら、児童生徒の「安全」を最優先に考え取り組んでいきます。

##### II 地産地消や地域の食文化を意識した学校給食

児童生徒が望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたり健康に留意した生活を送る力を育むため、学校給食を「生きた教材」として活用しながら食育の充実に努めるとともに、子どもたちや保護者が地域の農産物や食文化等に興味を持ち、郷土愛を育むことができるよう、地域の特色や郷土食を取り入れた食育を推進します。

また、毎日のメニューに旬の食材を積極的に使用し、地産地消を意識した福島型給食推進事業を推進し、「子どもたちの思い出に残る給食」を提供します。

##### III 効率的な学校給食の運営

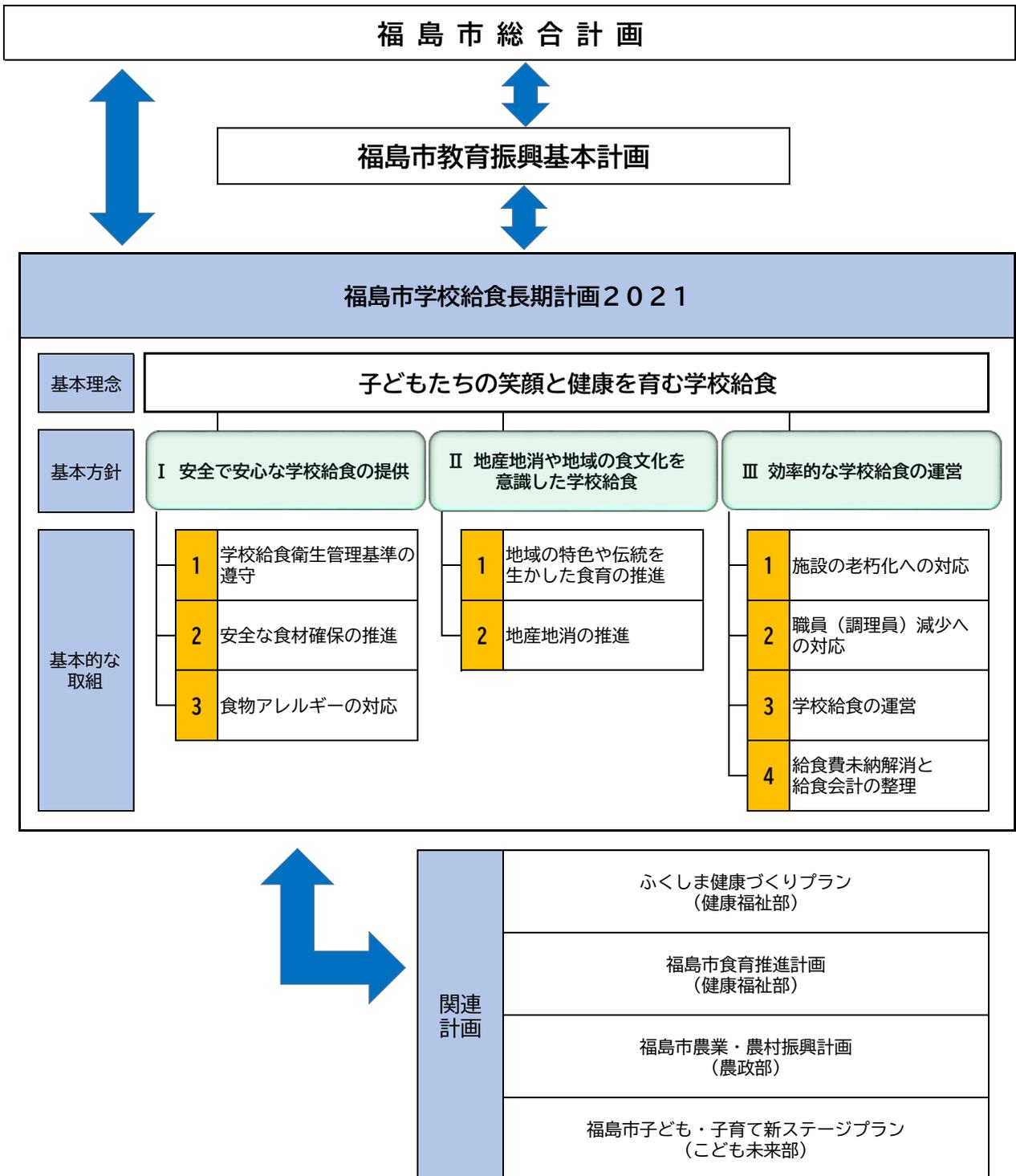
学校給食を通じて、子どもたちが明るく活動的に学校生活を送ることができるよう、効率的な学校給食の運営に努めます。

また、学校給食センターや学校の給食施設が老朽化していることから、安全・安心な給食を提供するために、新たな学校給食センターの整備や学校の改築等に併せた給食施設の整備などを行うとともに、業務の効率化を図ります。

### 3 学校給食の基本理念を具現化するための施策の体系

基本方針に基づき、具体的な取組を明らかにし、計画的に推進します。

#### ◆体系図



## 基本的な取組

### 基本方針Ⅰ 安全で安心な学校給食の提供

#### 1 学校給食衛生管理基準の遵守（食中毒、異物混入の防止）

(1) 衛生管理については、安全な給食を提供するため、HACCP（ハサップ）の概念(※1)により、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」等の指針に基づき、衛生管理の徹底を図ります。

ドライ方式の導入・ドライ運用など、基準に沿った整備や運用をすすめるとともに、食材の納入から調理、配膳、喫食に至るまでの一連の作業手順をわかりやすくまとめ、衛生管理上重要なポイントは複数の視点で確認する体制を整えます。

※1：HACCP（ハサップ）

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（ハザード）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、それらの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しようとする衛生管理の手法。

(2) 給食に携わる職員誰もが、必要なレベルを維持できることが重要であることから、安全衛生管理に関する定期的な研修会を実施するほか、作業手順の遵守徹底を図るため、学校給食従事者に対する研修の充実を図ります。

(3) 危機管理の視点からは、異物混入や食中毒といった事故を予防するとともに、万一の場合の影響を最小限にとどめるため、危機管理マニュアルや体制の整備に努め、事故の原因を迅速かつ正確に特定することができるよう、検収や調理過程における検査、記録を適正かつ継続的に実施します。

#### 2 安全な食材確保の推進

(1) 学校給食に用いる食材の安全を確保するために、選定・購入・検収に当たっては、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に即した安全性の確保を徹底し、納入業者から栄養成分表の提示を求めるほか、必要に応じて食品衛生監視票等の提出を求めるなど情報の収集に努めます。

	項目	実施時期	実施主体
1	栄養成分表の確認	通年	市
2	食品衛生監視票の確認	必要時	市

(2) 学校給食が安全な食材で作られていることを再度確認し、安心して子どもたちに給食を食べてもらうようにするため、食品内放射能測定器を各学校給食センター及び各単独給食実施校に設置し、給食一食全体及び食材ごとの放射性物質のスクリーニング測定（学校給食まるごと検査）を毎日、給食提供前に実施しています。今後も食材の安全確認と児童生徒や保護者への情報提供に努めます。

	項目	実施時期	実施主体
1	学校給食まるごと検査	通年	市

### 3 食物アレルギーの対応

食物アレルギーの症状や程度は一人一人異なり、また成長により症状が改善する場合もあるため、年1回程度医師による検査・診断を受けることが望ましいと考えます。

福島市では、アレルギー疾患のある児童生徒の学校生活をより安全で安心なものとするために、「【福島市版】学校給食生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を平成25年度に作成し、改訂しながら活用を図ってきましたが、令和2年3月に「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（日本学校保健会発行 文部科学省監修）の改訂版が発行され、新たな「学校生活管理指導表」が提示されたことから、本市においても令和2年8月から全国共通の「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を活用することとしました。今後も、全教職員、調理職員、保護者の情報共有を図るとともに、学校給食に携わる職員等に対し、食物アレルギーに関する知識の習得と緊急時における体制づくりのための研修会等を実施します。

また、給食での対応（代替食、除去食等）については、給食調理場の整備・改修に併せ、食物アレルギー専用調理スペース等を設けるよう努めます。

食物アレルギーの程度は子どもの成長に伴い、軽症化する場合や新たに発症する場合もあるため、福島市医師会と定期的な会議を実施し情報交換を行います。

	項目	実施時期	実施主体
1	食物アレルギー調査	通年（春）	学校
2	学校生活管理指導票の提出	通年	保護者
3	学校生活管理指導票による情報共有(※1)	通年	学校、保護者、調理場
4	食物アレルギー研修会	2～3回	市・学校
5	関係機関との連携	通年	市

※1：情報の共有

- ・アレルギー疾患対応の流れ
- ・食物アレルギー個別取組プラン
- ・アレルギー疾患緊急時対応の流れ
- ・アナフィラキシーショック緊急時対応経過記録票

## 基本方針Ⅱ 地産地消や地域の食文化を意識した学校給食

### 1 地域の特色や伝統を生かした食育の推進

子どもたちが健やかに成長し、生涯にわたり健康に生活していくためには、基本的な生活習慣を身に付けることが必要です。特に食生活は重要です。そのため学校給食を「生きた教材」として活用し、食事の重要性、食事の取り方などの食に関する正しい知識と、食物の品質や安全性等について自ら選択し判断する力の習得と食にかかわる人々への感謝の心、食事のマナー、食文化への理解が大切です。子どもたちや保護者が地域の農産物や食文化に興味を持ち、郷土愛を育むことができるよう、また、生命や自然の恵み、生産者への感謝の気持ちを育むことができるよう、地域の特色や郷土食を取り入れた食育に取り組みます。

学校において食育を推進するに当たっては、広く家庭や地域、学校相互間との連携を図りながら、食に関する指導を行うことが必要です。そのために、校長のリーダーシップの下、食育推進コーディネーターを中心に食に関する指導の全体計画を作成し、全教職員がチームとなって実施していきます。さらに、栄養バランスの取れた望ましい食習慣の習得や食物アレルギーへの理解、肥満・むし歯・減塩などに関してより効果的に食に関する指導を行います。

引き続き、保護者に対し給食献立表、給食だより、保健だよりや市ホームページ等により、基本的な生活習慣（食や健康）に関する情報を発信し、家庭でも情報を共有していただくとともに、学校や保護者等と連携し「給食試食会」や「食や健康に関する講座（講師派遣）」を実施します。

	項目	実施時期	実施主体
1	食に関する指導の全体計画	通年	市
2	栄養教諭等による食の指導（学校への派遣）	通年	市
3	「給食献立表」「給食だより」等を活用した情報発信	通年	市・学校
4	「食や健康に関する講座」等の実施	通年	市・学校

### 2 地産地消の推進

学校給食に地場産物を使用し、生きた教材として活用することは、地域の自然や文化・産業等に関する理解を深め、生産者の努力や、食に関する感謝の気持ちを育む上で重要です。

また、近年の食の安全に対する関心の高まりもありますが、学校給食の食材については、「安全性の確保」が必要不可欠であり、より安全・安心な食材の使用が求められます。このため、地元農業団体等と連携し、生産者に学校給食のニーズに合った農作物（品目、品質、規格）の生産と安定的な供給を要請するとともに、学校給食においては、「だいすき ふくしまの日」を設定し、旬の地場産物を積極的に使用した学校給食の提供に努めます。

	項目	実施時期	実施主体
1	福島型給食推進事業	通年	市
2	福島市産農畜産物等契約希望者登録制度	通年	市（農政部）

◆福島型給食推進事業

令和2年度から「福島型給食推進事業～だいすき ふくしまの日～」を実施しています。この事業は、学校給食における本市産米・くだもの・野菜・特産品等の使用拡大を図り、地産地消を進めるとともに、給食費の4分の1相当額の保護者負担の軽減を図るものです。旬の市内産農産物を使用することで、毎日の給食でこれまで以上に地産地消を意識したメニューにより、ふくしまの食文化を伝え、「子どもたちの思い出に残る給食」を提供します。



だいすきふくしまの日献立  
～福島牛のステーキ～



だいすきふくしまの日献立  
～豆入り赤飯、会津地鶏と里芋の煮物～

**福島型給食推進事業**  
～だいすき ふくしまの日～

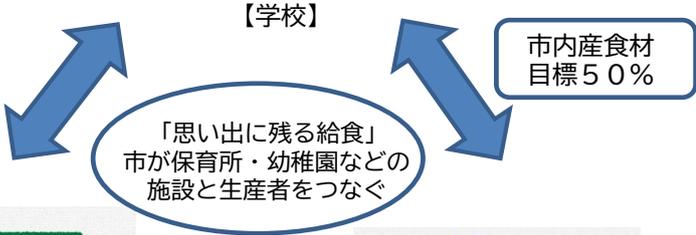
【給食への地元食材使用で  
地産地消推進】

- ・「子どもたちの自慢メニュー」  
「各学校の特別メニュー」などで  
思い出に残る給食を提供
- ・生産者と施設をつなぎ、顔の見える  
地産地消の取り組みを推奨
- ・地産地消率50%を努力目標



【保護者の負担軽減】

- ・公立小中学校の  
給食費の約1/4を負担軽減



【教育委員会・農政部・こども未来部】



【地域の生産者】

・生産者のやりがい向上  
・消費者の地産地消の意識づけ  
・市内農業の振興

## 基本方針Ⅲ 効率的な学校給食の運営

### 1 施設の老朽化への対応

#### (1) 施設整備の推進

児童生徒への安全面を第一に考え、老朽化した給食施設を学校給食衛生管理基準に適応した給食施設へ改修を進めます。

なお、栄養教諭等未配置の単独給食実施校については、早期に給食センター化を図ります。また、学校施設の老朽化等による校舎等の改築・長寿命化改良が行われる単独給食実施校については、その都度、保護者等と給食施設の運営について協議を行います。

今後、学校給食センターについては、新北部・新南部・東部の3給食センターの配置への変更を検討する等、効率的な運営を目指します。

#### (2) 今後整備する学校給食センターの整備方針

##### ①学校給食衛生管理基準を遵守した施設

安全な給食を提供するため、HACCP（ハサップ）の概念により、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」等の指針に基づき、衛生管理の徹底を図ります。

##### ②食物アレルギーに対応した施設

「学校給食における食物アレルギー対応指針」(※1)では、食物アレルギーをもつ児童生徒にも給食を提供するとされており、除去食及び代替対応食等に応じた献立・調理方式の確立に取り組むため、食物アレルギー専用調理スペースを設けるよう努めます。

##### ③食育拠点としての施設

「第2次福島市食育推進計画」(※2)及び「第3次食育推進基本計画」(※3)では、学校給食を「生きた教材」として活用していくとともに、学校・家庭・地域等が連携して食育の推進を図ることとしています。このため、児童生徒に地域の良さを理解させ、愛着を持ってもらうため、家庭や地域社会との連携が深められるよう、食育の拠点としての活用を図ります。

※1：「学校給食における食物アレルギー対応指針」（文部科学省 平成27年3月策定）

※2：「第2次福島市食育推進計画」（健康福祉部）

平成29年3月策定。食育に関する取組等、食育の推進を図るための計画

※3：「第3次食育推進基本計画」（内閣府 平成28年3月策定）

④環境負荷の低減化に対応した施設

省エネルギー設備の導入、調理残菜等のリサイクルにより、環境負荷の低減に取り組めます。

⑤災害時への対応可能な施設

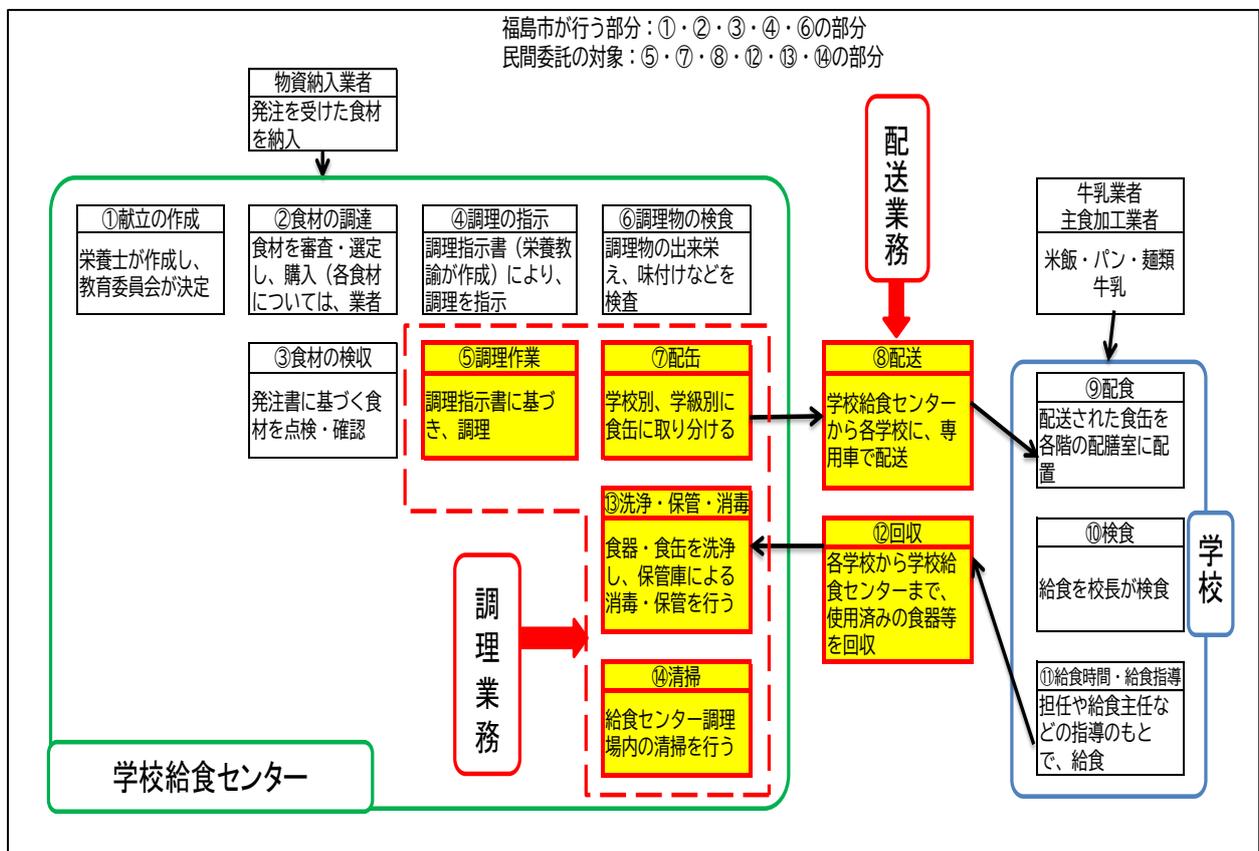
東日本大震災クラスの大地震にも耐えうるような耐震性の高い施設とし、「福島市地域防災計画」における災害時の炊き出しに十分に対応できる施設とします。

## 2 職員（調理員）の減少への対応

### (1) 多様な担い手と連携

給食施設の老朽化とともに、市調理職員の減少が大きな課題となっています。安全・安心な学校給食を安定的に提供するためには、調理職員の減少に対応していかなければなりません。その対応の1つとして、民間企業への業務の委託が考えられます。委託する業務の範囲は、調理、配缶、配送、回収、洗浄、保管、消毒、清掃の作業です。献立の作成、食材の調達、食材の検収、調理の指示、検食は、これまでどおり市が直接責任を持って行い、質の高い学校給食づくりに努めます。

#### ◆学校給食の流れと民間委託の範囲（学校給食センターの場合）



### 3 学校給食の運営

安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供することは、子どもたちの健康と健やかな成長のために重要です。

南部学校給食センター及び単独給食実施校については、学校、保護者、庁内関係部署等とも協議しながら、学校給食の運営のあり方全体について、継続して検討していきます。

#### ◆学校給食センター整備スケジュール

	内 容	年 度
1	新センターに移行する単独給食実施校の受入体制の整備	令和3年度～ 令和6年度
2	新北部学校給食センター（仮称）新設 栄養士未配置校をセンターに移行	令和7年度
3	南部学校給食センター、単独給食実施校の運営検討	随時
4	新南部学校給食センター（仮称）新設	令和10年度以降

#### （1）新センターに移行する単独給食実施校の受入体制の整備（令和3年度～6年度）

令和3年度から計画的に、新センターに移行する単独給食実施校について、センターから給食が配送される際のコンテナ等受入口、配膳室等の改修を行います。

#### （2）新北部学校給食センター（仮称）の新設（令和7年度）

- ①老朽化した西部学校給食センター及び北部学校給食センターを統合し、新たな場所に新北部学校給食センター（仮称）を新設します。
- ②栄養士等未配置の単独給食実施校を給食センター化し、給食センター方式のスケールメリットを活かします。
- ③整備手法については、施設的设计・施工、維持管理、調理・配送業務等を一括管理できるPFI方式（※1）も含め、望ましい手法を検討します。

※1：PFI方式 … Private, Finance, Initiative

プライベート＜民間＞・ファイナンス＜資金＞・イニシアティブ＜主導権＞  
今まで自治体に対応してきた設計、建設、維持管理、運営などの事業を、民間の資金、経営能力及び技術的能力を活用し、良質で低廉な公共サービスの提供を実現するための手法。長期契約等（包括的な委託）により、民間の創意工夫に基づくコスト削減が図られる。官民のリスク分担を明確にした契約を締結し、市も財政負担の平準化が図られる。

#### （3）南部学校給食センター及び単独給食実施校の運営検討（随時）

南部学校給食センター及び単独給食実施校の運営については、随時検討します。

#### (4) 新南部学校給食センター（仮称）の新設（令和10年度以降）

- ①老朽化した現南部学校給食センターを廃止し、新たな場所に新南部学校給食センター（仮称）を新設します。
- ②整備手法については、実情に合った望ましい手法を検討します。

## 4 給食費未納の解消と給食会計の整理（公会計・私会計）

学校給食の運営に必要な経費のうち食材費は、法令に基づき保護者が負担することとなっています。受益者負担と公平性の観点からも学校給食費の未納解消に取り組みます。

また、単独給食実施校の私会計を公会計に移行していくことにより、事務処理の効率化を図ります。

### (1) 給食費の未納解消

経済的に支払が困難な保護者については、納付猶予や分納、就学援助制度の説明等の納付相談に応じるとともに、納付誓約書の提出等により計画的な納付を進めます。

また、再三の督促や訪問、納付誓約にもかかわらず、給食費未納の保護者に対しては、法的手続きである支払督促制度（※1）を活用するなどの収納対策に努めます。

#### ※1：支払督促制度

簡易裁判所の手続の一つ。通常の訴訟手続とは異なり、書類等の手続によって裁判における判決を受けた場合と同一の効果を簡易迅速に得ることのできる制度。「異議申立」がなければ、申立人(債権者)において強制執行を行うことが可能。

	項目	実施時期	実施主体
1	納付相談・分納誓約の実施	通年	学校
2	催告書の送付	通年	市・学校
3	支払督促制度の活用	通年	市

### (2) 給食会計の整理

文部科学省では、地方公共団体における学校給食費の公会計化を促進するとともに、保護者からの学校給食費の徴収・管理業務を地方公共団体が自らの業務として行うことを促進するため、令和元年7月に「学校給食費徴収・管理に関するガイドライン」を作成しました。

現在、福島市では、単独給食実施校25校において、給食会計を「私会計」で行っていますが、給食会計の透明性、公平性を確保する観点から、今後、公会計化を進めます。

## 資料編

---

- ◆学校給食衛生管理基準（抜粋）
- ◆食物アレルギー疾患対応の流れ
- ◆給食センター別受配校一覧
- ◆単独給食実施校一覧
- ◆福島市学校給食長期計画策定懇談会設置要綱

## ◆学校給食衛生管理基準（抜粋）

### 学校給食衛生管理基準

#### 第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

#### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

##### （1）学校給食施設

###### ①共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

## ②作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

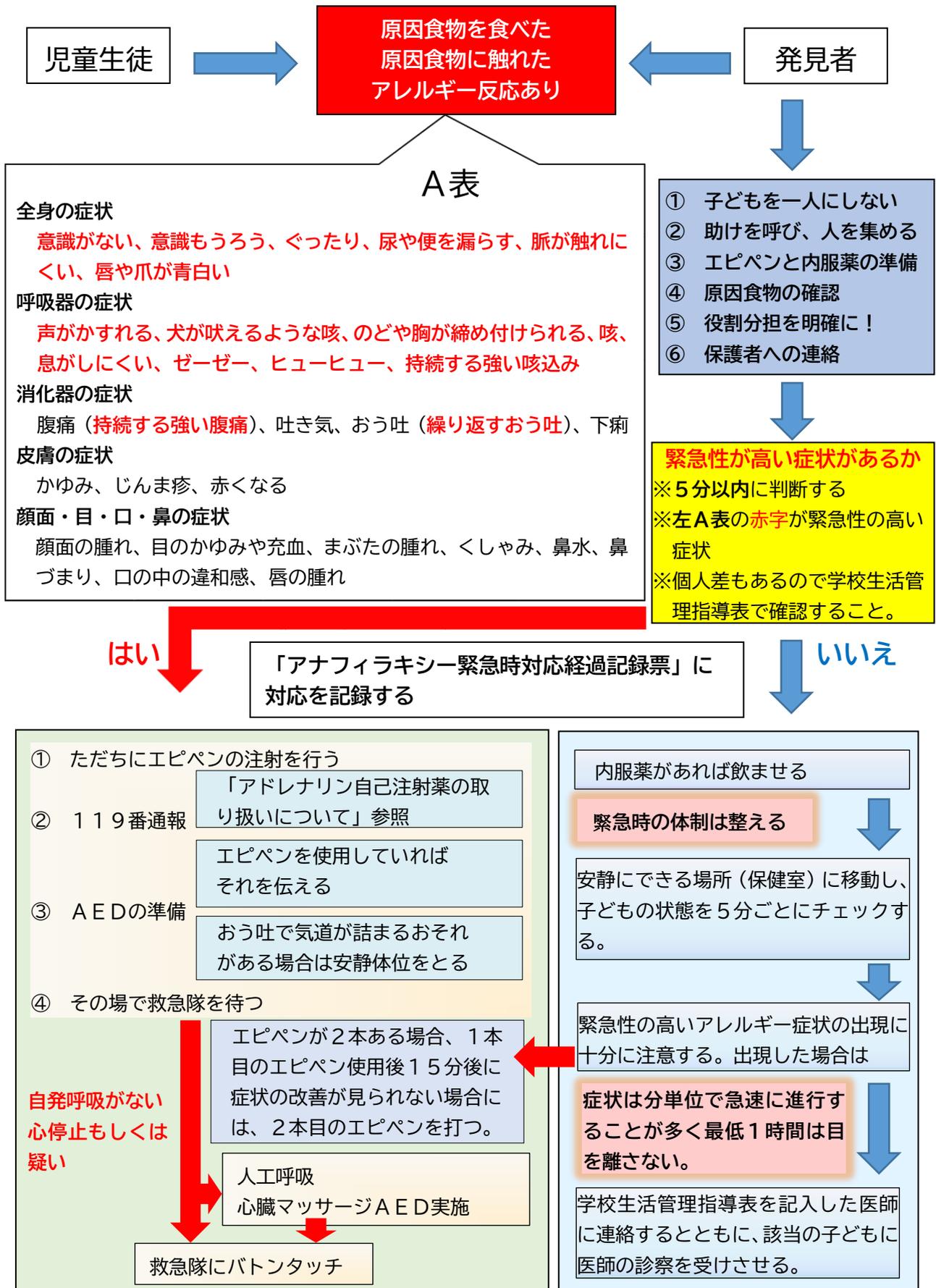
## ③その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

## ◆食物アレルギー疾患対応の流れ

1	<b>アレルギー疾患を有し、配慮・管理の必要な児童生徒の把握</b>
	<b>関係職員</b> 就学時及び説明会担当者・養護教諭・担当学年教諭 ① 小学校入学児童は就学時健診時にアンケート調査を実施し、配慮・管理を必要とする場合は申し出るよう保護者に説明する。 ② 中学校入学生徒は入学説明会の際にアンケート調査を実施する。 ③ 年度始めまでに食物アレルギー調査で新入学生と在校生のアレルギーについて情報を把握する。 ※ 担当は食物アレルギー疾患児童生徒名簿を作成し市教育委員会に提出する。(4月末日)
2	<b>対象となる児童生徒の保護者への学校生活指導管理表の配布</b>
	<b>関係職員</b> 学級担任・養護教諭 ① 原則、学校における管理等を希望する保護者に配布するが、医師より管理の必要があると判断された児童生徒については、基本的に提出を働きかける。
3	<b>対象児童生徒の保護者へのアレルギー疾患に対するヒアリング</b>
	<b>関係職員</b> 学級担任・養護教諭・栄養教諭等・給食主任 ① 就学時健診時等で保護者より申し出があった場合は、入学前からヒアリングを実施する。 ② 年度初めに、受診状況、診断、アレルゲン、家庭での管理等についてヒアリングを行う。 ③ 医師が学校での管理を必要としないと判断した場合、家庭での管理を行っていない場合は管理対象外とする。
4	<b>学校生活管理指導表に基づく校内での取組検討</b>
	<b>関係職員</b> 校長・教頭・学級担任・養護教諭・栄養教諭等・給食主任・学校医・調理師 ① 学校として実施可能な個別取組プランを作成する。 ② 学校は取組の実践に向けた準備(医療機関や関係機関・調理場との確認)
5	<b>保護者との面談</b>
	<b>関係職員</b> 校長・教頭・学級担任・養護教諭・栄養教諭等・給食主任 ① 学校と保護者とで取組(手順)について協議し、対応食等を決定する。
6	<b>校内における教職員の共通理解</b>
	<b>関係職員</b> 全職員 ① 全職員が、児童生徒への校内の取組について共通理解を図り、適切な対応をする。 ※ 食物アレルギー疾患児童生徒名簿により、軽度・重度を含めて周知する。
7	<b>対象となる児童生徒以外の児童生徒への指導・対応及び個別プランの再検討</b>
	<b>関係職員</b> 全職員 ① 人権に配慮して指導する。 ② 個人情報の取り扱いに注意する。 ③ 必要に応じ、状況に応じた対応プランの練り直しと関係機関との連携の確認を行う。
8	<b>取組の改善・次年度への準備</b>
	<b>関係職員</b> 校長・教頭・学級担任・養護教諭・栄養教諭等・給食主任・学校医・調理師 ① 対応についての評価と修正 ② 年度途中での変更への対応(管理指導表の再提出:学期ごと) ③ 次年度への準備

## アレルギー疾患緊急時対応の流れ



◆給食センター別受配校一覧（R2.5.1現在）

No.	センター名	開設年月日 建築面積	No.	学 校 名	調理食数		
					児 童 生 徒 数	教職員数	計
1	西部学校 給食センター  上名倉字下田24	昭和45年（1970年） 4月1日  781㎡	1	荒井小	167	17	184
			2	佐倉小	116	13	129
			3	佐原小	26	7	33
			4	大森小	662	45	707
			5	野田小	719	47	766
			6	清水中	407	32	439
			7	西信中	165	19	184
			8	信夫中	635	45	680
				計（8）	2,897	225	3,122
2	北部学校 給食センター  飯坂町平野字丸山12-5	昭和47年（1972年） 4月1日  856㎡	1	余目小	143	15	158
			2	矢野目小	393	25	418
			3	大笹生小	70	11	81
			4	笹谷小	526	34	560
			5	中野小	21	7	28
			6	平野小	455	36	491
			7	湯野小	135	17	152
			8	東湯野小	16	9	25
			9	信陵中	506	42	548
			10	大鳥中	140	18	158
			11	平野中	232	24	256
			12	西根中	107	19	126
				計（12）	2,744	257	3,001
3	南部学校 給食センター  松川町字土腐16-1	昭和53年（1978年） 4月1日  829㎡	1	蓬萊小	244	26	270
			2	蓬萊東小	194	19	213
			3	立子山小	12	7	19
			4	松川小	399	35	434
			5	水原小	13	7	20
			6	金谷川小	81	12	93
			7	下川崎小	75	12	87
			8	鳥川小	336	29	365
			9	平田小	46	10	56
			10	平石小	26	9	35
			11	蓬萊中	273	28	301
			12	立子山中	4	9	13
			13	松陵中	312	25	337
				計（13）	2,015	228	2,243
4	東部学校 給食センター  岡部字根深5-1	平成7年（1995年） 4月1日  1,668㎡	1	南向台小	107	13	120
			2	福島一中	593	43	636
			3	福島二中	221	30	251
			4	福島三中	436	34	470
			5	福島四中	457	35	492
			6	岳陽中	377	32	409
			7	渡利中	315	25	340
				計（7）	2,506	212	2,718
5	福島市・川俣町学校 給食センター  伊達郡川俣町大字 鶴沢字中山1-20	平成19年（2007年） 4月27日  774㎡	1	飯野小	134	15	149
			2	大久保小	35	9	44
			3	青木小	26	7	33
			4	飯野中	112	18	130
				計（4）	307	49	356
合 計			44		10,469	971	11,440

◆単独給食実施校一覧 (R2.5.1 現在)

区分	No.	学校名	建築年	床面積 ㎡	調理食数		
					児童生徒数	教職員数	計
学校栄養職員 配置校	1	福島三小	昭和47年(1972年)	129	322	32	354
	2	森合小	昭和42年(1967年)	178	662	49	711
	3	渡利小	昭和54年(1979年)	181	376	30	406
	4	杉妻小	昭和54年(1979年)	185	645	47	692
	5	北沢又小	昭和54年(1979年)	185	416	35	451
	6	鎌田小	昭和54年(1979年)	128	548	41	589
	7	瀬上小	昭和48年(1973年)	124	518	37	555
	8	吉井田小	昭和48年(1973年)	129	457	37	494
	9	北信中	昭和55年(1980年)	152	747	57	804
	10	野田中	昭和57年(1982年)	135	375	36	411
	11	福島養護	昭和42年(1967年)	96	117	75	192
計(11)					5,183	476	5,659
学校栄養職員 未配置校	1	福島一小	昭和40年(1965年)	169	92	25	117
	2	福島二小	昭和46年(1971年)	133	199	25	224
	3	福島四小	昭和41年(1966年)	150	102	26	128
	4	清明小	昭和36年(1961年)	107	185	21	206
	5	三河台小	昭和48年(1973年)	128	417	29	446
	6	清水小	昭和56年(1981年)	175	491	39	530
	7	御山小	平成6年(1994年)	210	402	34	436
	8	岡山小	昭和56年(1981年)	160	413	36	449
	9	月輪小	昭和54年(1979年)	120	120	16	136
	10	飯坂小	昭和54年(1979年)	169	225	24	249
	11	庭坂小	昭和58年(1983年)	132	297	28	325
	12	庭塚小	昭和60年(1985年)	120	86	23	109
	13	水保小	平成元年(1989年)	99	76	17	93
	14	吾妻中	昭和49年(1974年)	110	219	27	246
計(14)					3,324	370	3,694
合計(25)					8,507	846	9,353

## ◆福島市学校給食長期計画策定懇談会設置要綱

(設置)

第1条 「福島市学校給食長期計画」の期間満了に伴い、次期計画策定に係る計画案に対し意見を求めるため、福島市学校給食長期計画策定懇談会（以下「懇談会」という。）を設置する。

(任務)

第2条 懇談会は、福島市学校給食長期計画（以下「長期計画」という。）の策定に関して、調査審議し、助言及び提言を行う。

(組織)

第3条 懇談会は、委員10名以内で組織する。

(委員)

第4条 委員は、別表に掲げる長期計画に関わる関係機関・団体の代表及びその他、教育長が必要と認める者等のうちから教育長が委嘱する。

2 委員は、必要な審議の終了をもって、解職されるものとする。

(会長及び副会長)

第5条 懇談会に会長及び副会長を置き、委員の互選によりこれを定める。

2 会長は、懇談会を代表し会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 懇談会は、会長が招集し、会長が会議の議長となる。

2 会長が必要と認めるときは、会議に有識者等の出席を求め、その意見を求めることができる。

3 会議は、長期計画案の策定に当っては、長期計画庁内策定検討会議の意見を反映するものとする。

(庶務)

第7条 懇談会の庶務は、教育委員会教育施設管理課において行う。

(委任)

第8条 この要綱に定めるもののほか、懇談会の運営に関し必要な事項は、会長が懇談会に諮って定める。

附 則

この要綱は、令和2年8月1日から施行する。

## 別表

## 福島市学校給食長期計画策定懇談会委員

## 1 委員名簿

NO	氏名	選出区分	所属等	備考
1	つだ わかこ 津田 和加子	学識経験者	桜の聖母短期大学 教授	
2	さとう のぶゆき 佐藤 信行	関係学校校長	立子山中学校 校長	
3	おじま えいじ 小島 英二	関係学校校長	三河台小学校 校長	
4	さいとう ともりのり 齋藤 友則	保護者代表	市PTA連合会 (学校給食センター受配校)	
5	やまき よういち 八巻 陽一	保護者代表		
6	おおすか ゆか 大須賀 祐香	保護者代表	市PTA連合会 (単独給食実施校)	
7	わたなべ まき 渡辺 真紀	保護者代表		
8	さとう あつお 佐藤 厚生	関係団体代表	福島地区学校給食研究会長 (青木小学校長)	
9	かつやま くにこ 勝山 邦子	関係団体代表	福島市保健所副所長	
10	ほんだ ゆうこ 本田 優子	学校栄養職員代表	福島地区学校給食研究会 栄養士部会	

2 発令年月日 令和2年8月1日

3 任期 令和2年8月1日から令和3年3月31日まで

**福島市学校給食長期計画2021  
令和3年3月**

発 行：福島市教育委員会

担 当：福島市教育委員会事務局 教育施設管理課

住 所：〒960-8601 福島市五老内町3番1号

TEL：024-525-3706

FAX：024-528-2481

E-mail：kyouiku-sk@mail.city.fukushima.fukushima.jp

URL：https://www.city.fukushima.fukushima.jp