

栄養教諭制度について

■ 栄養教諭制度の概要

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で、朝食をとらないなど子どもの食生活の乱れが指摘されており、子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などについて正しい知識に基づいて自ら判断し、食をコントロールしていく「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせることが必要となっている。

このため、食に関する指導（学校における食育）の推進に中核的な役割を担う「栄養教諭」制度が創設され、平成 17 年度から施行されている。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

- 第 10 条** 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。
- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

■ 栄養教諭の職務

1 栄養教諭の職務内容

食に関する指導

児童生徒への教科・特別活動等における教育指導	給食の時間を中心として、家庭科や保健体育科などの関連教科や特別活動の時間などに、学校給食を生きた教材として活用しつつ、学級担任や教科担任と連携しながら、食に関する指導を行う。
食に関する指導の連携・調整	食に関する指導に係る学校全体の指導計画の作成など、学校全体で取組に企画立案段階から中心的に携わり、他の教職員と連携・調整して食に関する指導を行う。また、学校給食だよりなどを活用した家庭への働きかけや、地域の生産者の方々等と連携して体験学習などを行う。
児童生徒への個別的な相談指導	肥満指導、過度の痩身、偏食傾向の児童生徒や食物アレルギーのある児童生徒等への個別指導を行う。

2 学校給食の管理

栄養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養所要量及び食品構成に配慮した献立の作成、献立会議への参画運営 ・ 食事状況調査、嗜好調査、残食量調査等の実施
衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 物資検収、水質検査、温度チェック・記録の確認 ・ 調理員の健康観察、チェックリスト記入 ・ 衛生管理責任者としての業務
検食	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検食、保存食の採取、管理、記録
物資管理 その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品購入に関する事務、在庫確認、整理、産地別使用 ・ 諸帳簿の記入、作成 ・ 施設・設備の維持管理 ・ 地域及び千葉県の産物の活用

■学校給食に関する栄養教諭等の配置基準について

学校における食育推進の中核的な役割を担っているのが栄養教諭等であり、配置基準（公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律）は以下のとおりとなっている。

区 分	内 容
自校方式 親子方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 ・児童生徒数 550 人未満の学校：4 校に 1 人 ・児童生徒数 550 人 <u>以上</u> の学校：1 校に 1 人
民間調理場活用方式 (デリバリー方式)	配置基準無し
センター方式 (共同調理場方式)	センターに下記の基準で配置 ・児童生徒数 1,500 人以下 : 1 人 ・児童生徒数 1,501 人～6,000 人 : 2 人 ・児童生徒数 6,001 人以上 : 3 人

【配置状況】

東金市では、きめ細かな食育指導等を実践するため、学校規模に関わらず、各校に 1 名の栄養教諭等を配置している。

市の現状を踏まえた調理方式別の課題考察シート

委員氏名：

課題	自校方式			センター方式		
	メリット	デメリット	委員意見 (課題の洗い出しやその対応策)	メリット	デメリット	委員意見 (課題の洗い出しやその対応策)
① 施設整備	<ul style="list-style-type: none"> 給食受領室の整備は不要。 	<ul style="list-style-type: none"> 新たに現在の給食室の2~3倍程度の面積が必要となるが、敷地上的な制約があり物理的に建設が困難な学校が多い。 敷地拡張には、中長期の期間を要するため、全小学校一斉での更新が困難であり、施設整備に差が生じる。 少子化に伴う児童数の変動により、施設の余剰や非効率が生じる。 建設中は長期にわたって工事音等が授業の妨げとなる。 既存施設の改修、建替えの場合、工事期間中の給食提供に影響が生じる。 		<ul style="list-style-type: none"> 施設建設に一定期間必要となるが、全小学校一斉での更新が可能。 将来の児童数の増加や減少に対し、柔軟な対応ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 小学校の提供数 3,000 食を賅うには、最低でも延べ床面積 2,000 m²、敷地面積 4,000 m²程度の大規模な用地確保が必要となる。 給食センターの立地が可能な用途地域は「準工業地域」もしくは「工業地域」、「工業専用地域」のいずれか、もしくは用途地域外となるため、候補地が限定される。 配送車の他、各学校に給食受領室を整備する必要がある。 	
② 衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒や災害発生時の影響は自校のみで限定的である。 1施設あたりの調理員は少ないので食中毒の感染源の特定がしやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 学校ごとの衛生管理となるため、栄養教諭の負担が大きい。 		<ul style="list-style-type: none"> センターで一元的な衛生管理ができるため、衛生管理基準の改定等に対して安全対策が行いやすい。 調理業務の完全分業化が可能になることで、衛生管理の徹底が図られる。 組織的な運営管理体制を構築することで、複数の栄養教諭で衛生管理や食材に対するチェック強化が図られる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒や災害発生時はすべての小学校が影響を受ける。 1施設あたりの調理員は多くなるので食中毒の感染源の特定に時間がかかる。 配送時の衛生管理が必要となる。 	
③ 献立内容	<ul style="list-style-type: none"> 配食数が少なく、配送時間も必要としないため、バラエティ豊かな給食が提供しやすい。 季節の食材を使った献立や地産地消が推進しやすい。 学校ごとに食材を調達するため、学校行事や急な変更に対応しやすい。 			<ul style="list-style-type: none"> 同一メニューのため、学校ごとの栄養価や味付けにバラつきがない。 スケールメリットを活かして、良い食材を安価に仕入れることで、提供量や回数を増やすことができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 配送時間も含めた調理スケジュールが必要。 加工食品が増える懸念がある。 大量発注となるため、安全で安心な食材を安定的に調達できる納入業者の選定が必要となる。 急な食材変更に対応できない。 	

課題	自校方式			センター方式		
	メリット	デメリット	委員意見 (課題の洗い出しやその対応策)	メリット	デメリット	委員意見 (課題の洗い出しやその対応策)
④ 喫食までの時間 適温提供	<ul style="list-style-type: none"> 調理後すぐに提供が可能のため、適温提供ができる。 配送トラブルが生じないため、十分な喫食時間が確保される。 校時に合わせた提供ができる。 			<ul style="list-style-type: none"> 保温保冷に優れた食缶を使用することで、適温(10℃以下又は65℃以上)での給食提供は可能。 ※二重食缶(95℃の湯⇒2時間後でも86℃以上) 	<ul style="list-style-type: none"> 調理後2時間以内に喫食する必要がある。 車で配送するため、交通事情(渋滞・事故・雪)の影響を受けやすい。 センターの設置場所によって、配送時間に影響が生じる。 	
⑤ アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> 各学校に栄養教諭がいるため、養護教諭とのきめ細かな対応ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 敷地面積がないため、区分された食物アレルギー用の調理室の建設は困難。 		<ul style="list-style-type: none"> 区分された食物アレルギー用の調理室の建設が可能であるため、アレルギー対応食の提供が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 自校方式と同等の対応を図るには、保護者、学校、センター間での連携が必要。 	
⑥ 食育	<ul style="list-style-type: none"> 各学校の特色に応じた食育の推進が可能。 きめ細かい栄養指導が可能。 子ども達とのコミュニケーションがあり、感謝の気持ちが育まれる。 クラスごとの残さいの把握ができるため、配膳量の調整や細かな食育指導が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 敷地面積がないため、食育に係る見学ブースなどの付加施設の建設は困難。 		<ul style="list-style-type: none"> 統一的な食育の推進が可能。 研修室、見学ブースの他、調理場内にカメラを設置することで、タブレットを使ったオンライン見学や学習が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭による訪問指導が主体となる。 調理員との直接的な交流の機会がなくなる。 クラスごとの残さいの把握に工夫が必要となる。 	
⑦ コスト	<ul style="list-style-type: none"> 既存敷地内で建設した場合は、土地購入費は不要。 配送に係る委託費は不要。 一般的な食缶を使用するため、食缶備品のコストは安くなる。(高機能食缶の1/3程度) 	<ul style="list-style-type: none"> 各学校単位で施設整備を行うため、イニシャルコスト(建設工事費、厨房設備等)や、ランニングコスト(修繕、機器更新等)は高くなる。 各学校単位で調理業務を行うため、調理業務委託料等が高くなる。(調理員数65人) 		<ul style="list-style-type: none"> 市有地を活用することで、土地購入費は不要。 施設を集約することで、イニシャルコストや、ランニングコストは安くなる。 集約して調理業務を行うため、調理業務委託料等が安くなる。(調理員数32人) 	<ul style="list-style-type: none"> 保温保冷に優れた食缶を使用するため、食缶備品のコストは高くなる。 配送に係る委託費が必要。 給食受領室の整備が必要。 	

学校給食衛生管理基準に示されている施設要求事項

■ 学校給食衛生管理基準

安全で安心な給食を提供するためには、衛生管理基準に適合した施設整備に努める必要がある。下記の施設基準を満たすには、食数に応じた十分な敷地面積の確保が重要となる。

基準事項	内 容
衛生区分・動線	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内を汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域に部屋単位で明確に区分すること。 ・汚染作業区域、非汚染作業区域の前にそれぞれ専用の準備室を設置すること。 ・調理員、食材、機器類等が交差することなく、作業工程が一方通行となる諸室を配置すること。
ドライシステム	<ul style="list-style-type: none"> ・室内の湿度を低く保つことで細菌やカビの繁殖を抑制し、床からの跳ね水による食中毒菌の二次感染を防ぐことができる「ドライシステム」（床に水が落ちない構造の施設設備、機械器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム）を導入すること。
湿度・温度の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・調理場内の温度、湿度管理を適切に行うため、衛生管理基準に準じて、施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けるとともに、調理場は湿度 80%以下、温度は 25℃以下に保つ空調及び換気設備の設置をすること。
異物混入の防止	<ul style="list-style-type: none"> ・衣服に付着した頭髮や汚染物質、虫類が調理場内へ入り込まないように調理場の出入口等にエアシャワーやエアカーテン等の設備を設置すること。

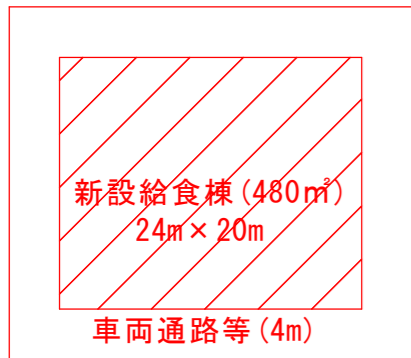
【ドライシステムとウェットシステムの比較】

項目	ドライシステム	ウェットシステム
細菌の増殖	<ul style="list-style-type: none"> ・細菌、カビ等が増殖しにくい環境が保たれる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・高温多湿のため、細菌、カビ等の増殖に好適な環境となる。
作業環境	<ul style="list-style-type: none"> ・床は塗り床か張り床。 ・水平に近い勾配。 ・床が水に濡れないため滑りにくく安全。濡れても拭き取りが可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・床はコンクリート。 ・水が流れるよう排水勾配となっている。 ・床が常時濡れているため滑りやすく危険。 ・冬季は冷える。
作業性	<ul style="list-style-type: none"> ・軽装（布製エプロン・短靴）で作業が可能のため体の負担が少ない。 ・専用の水切り台やコンベアの利用が多くなるので作業が楽。 	<ul style="list-style-type: none"> ・重装備（ゴムエプロン・ゴム長靴）のため疲れやすい。 ・水や食品くずが周囲に飛散しやすい。
施設・設備	<ul style="list-style-type: none"> ・機器に水がかからないのでサビや漏電トラブルが少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・床からの跳ね水がかかる。 ・調理場内全体が常に高温多湿になるため機器が腐食し、漏電しやすい。 ・建物を含め損耗が早い。
水使用量	<ul style="list-style-type: none"> ・使用料が少ない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・使用料が多い。
床の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の洗浄はモップ等水拭きのみ、週 1 回程度の洗浄で可。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日、ブラシ等での洗浄が必要。



東小学校
(東金市田間118番地2)

案内図 NO-SCALE

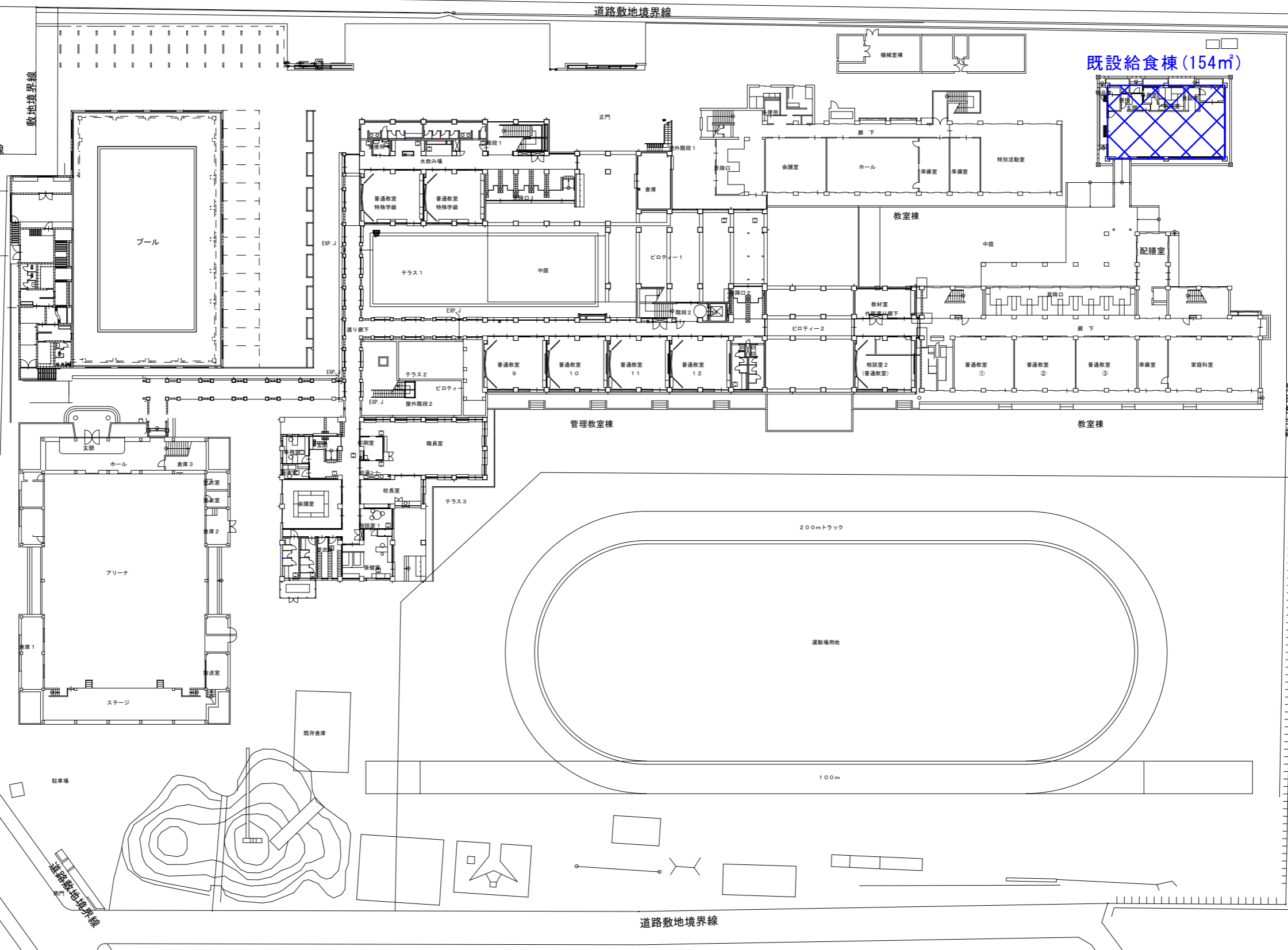


敷地境界線

敷地境界線

道路敷地境界線

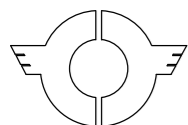
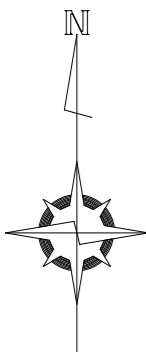
道路敷地境界線



既設給食棟 (154㎡)

新設給食棟 (480㎡)
24m × 20m

車両通路等 (4m)



東金市教育委員会教育部教育総務課

特記 校舎内配膳室有り、新規建設余剰地なし。

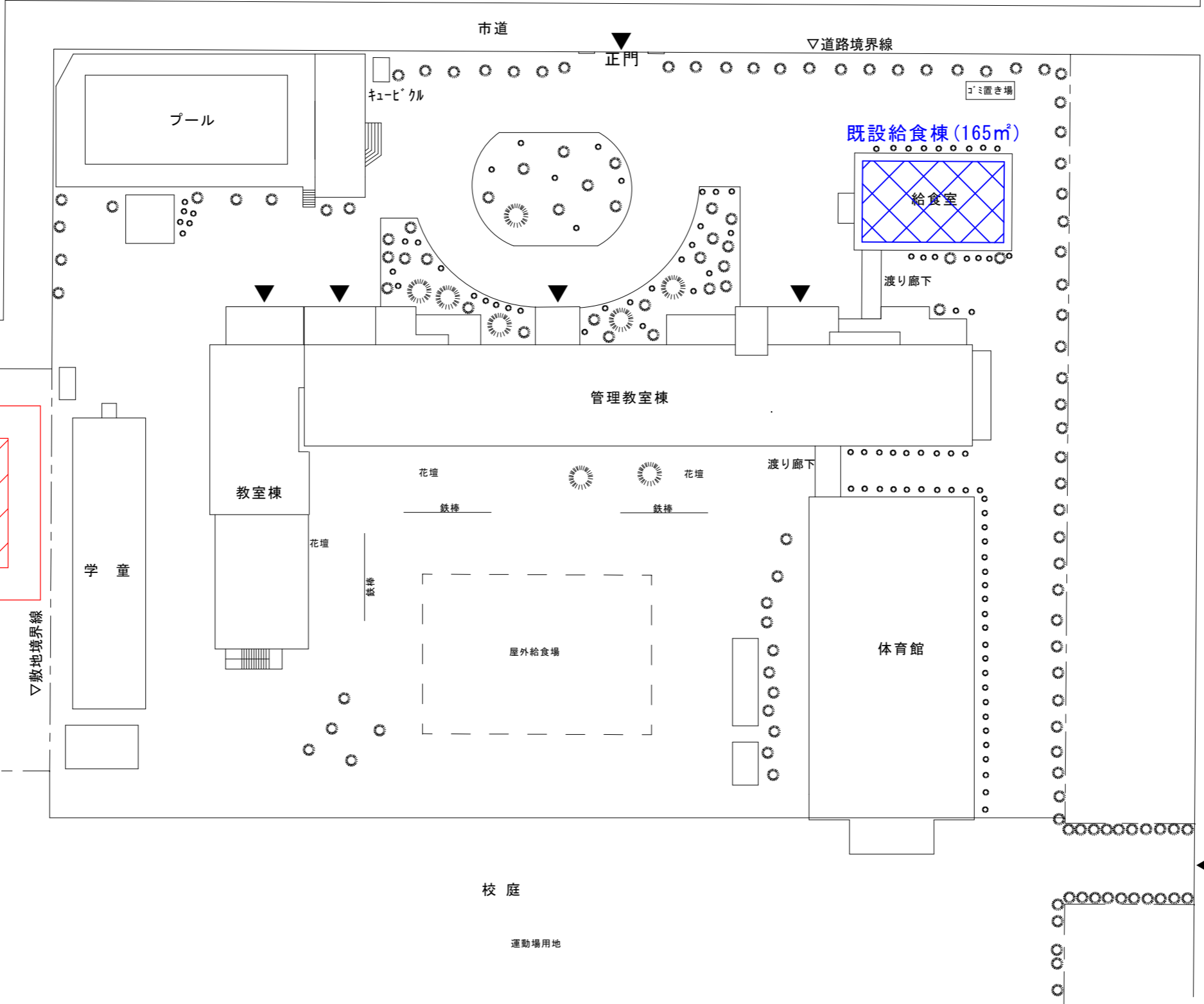
給食棟新設検討
(東小学校)

図名 配置図・案内図

縮尺 S=1/600 (A3)

図面番号

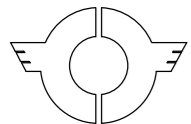
枚の内



新設給食棟 (400㎡)
25m × 16m

車両通路等 (4m)

配置図 S=1/600



東金市教育委員会教育部教育総務課

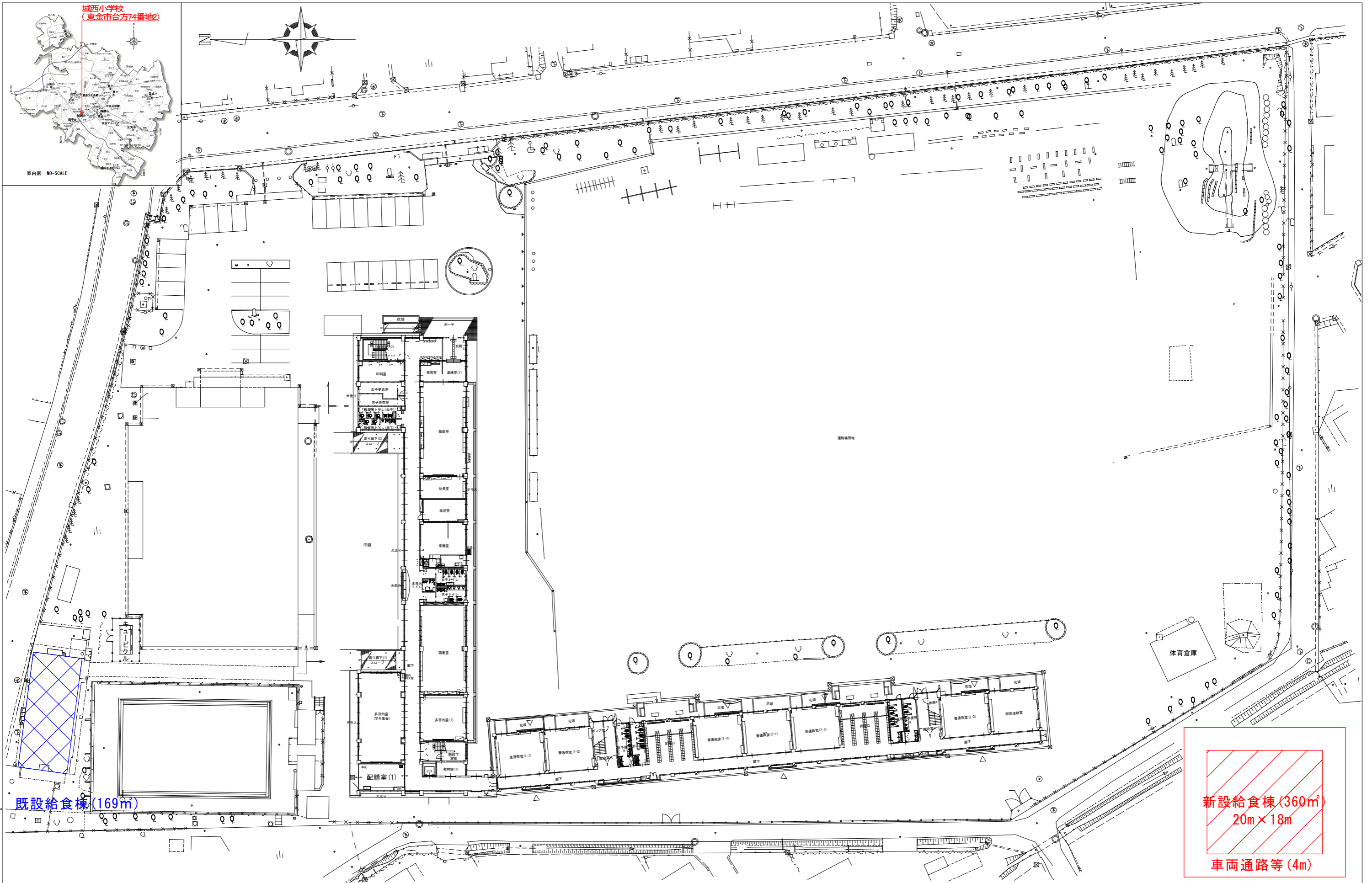
特・既存給食棟付近の職員駐車場が相当減る。
記・児童用出入口もかなり狭くなる。

給食棟新設検討
(錦嶺小学校)

図名 配置図・案内図・仮設計画図

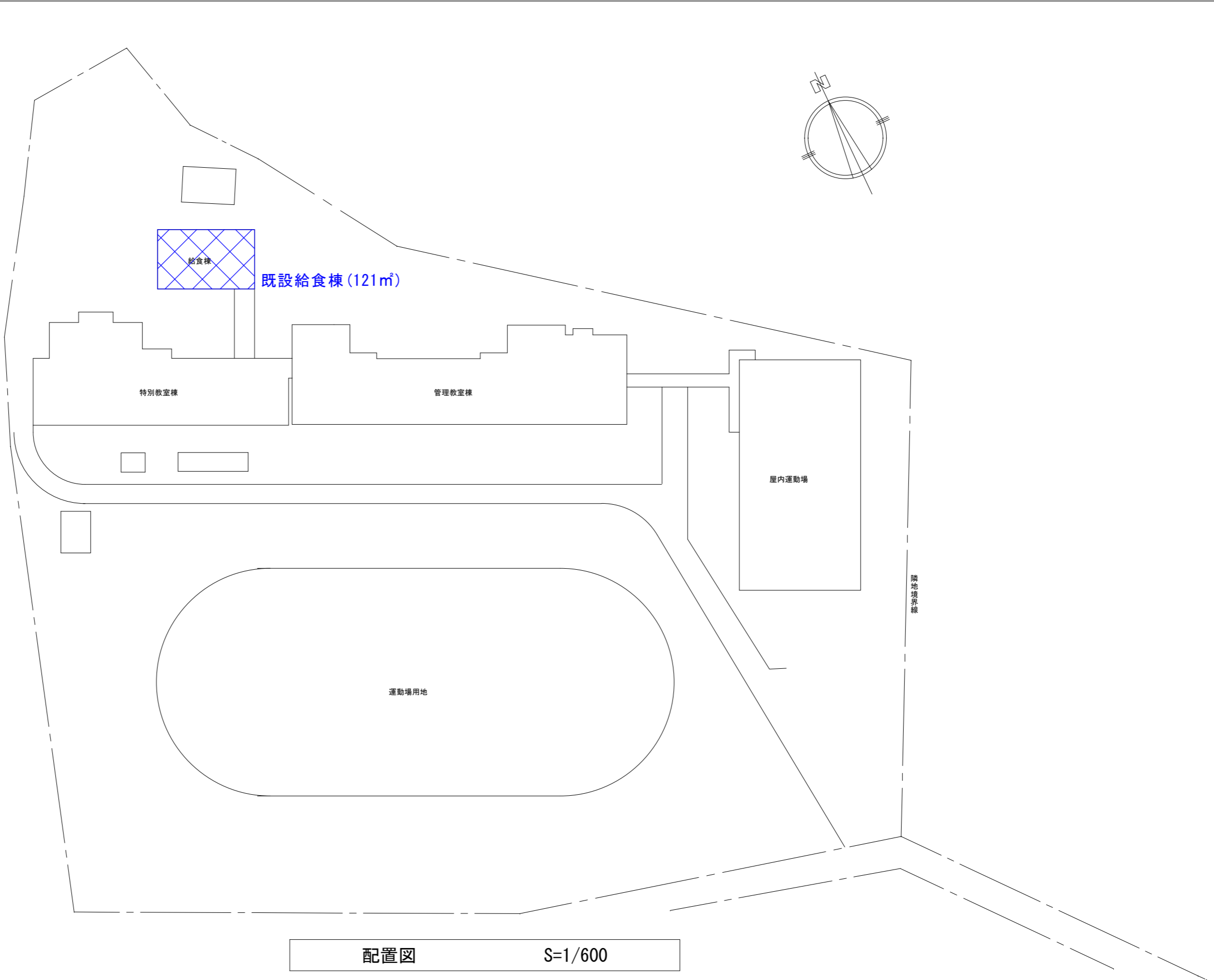
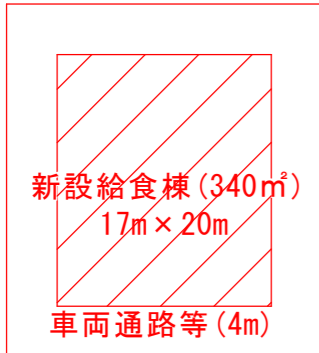
縮尺 S=1/600 (A3)

図面番号 枚の内

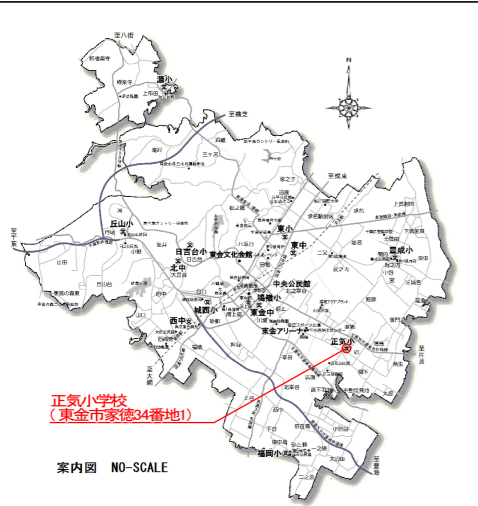


特記
 ・ 図面右下の体育倉庫を移設すれば不可能ではないが、
 食材搬入等の車両が通りづらい。
 ・ 校舎内配膳室がかなり遠くなる。

給食棟新設検討
(城西小学校)

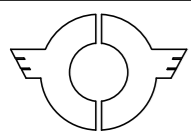
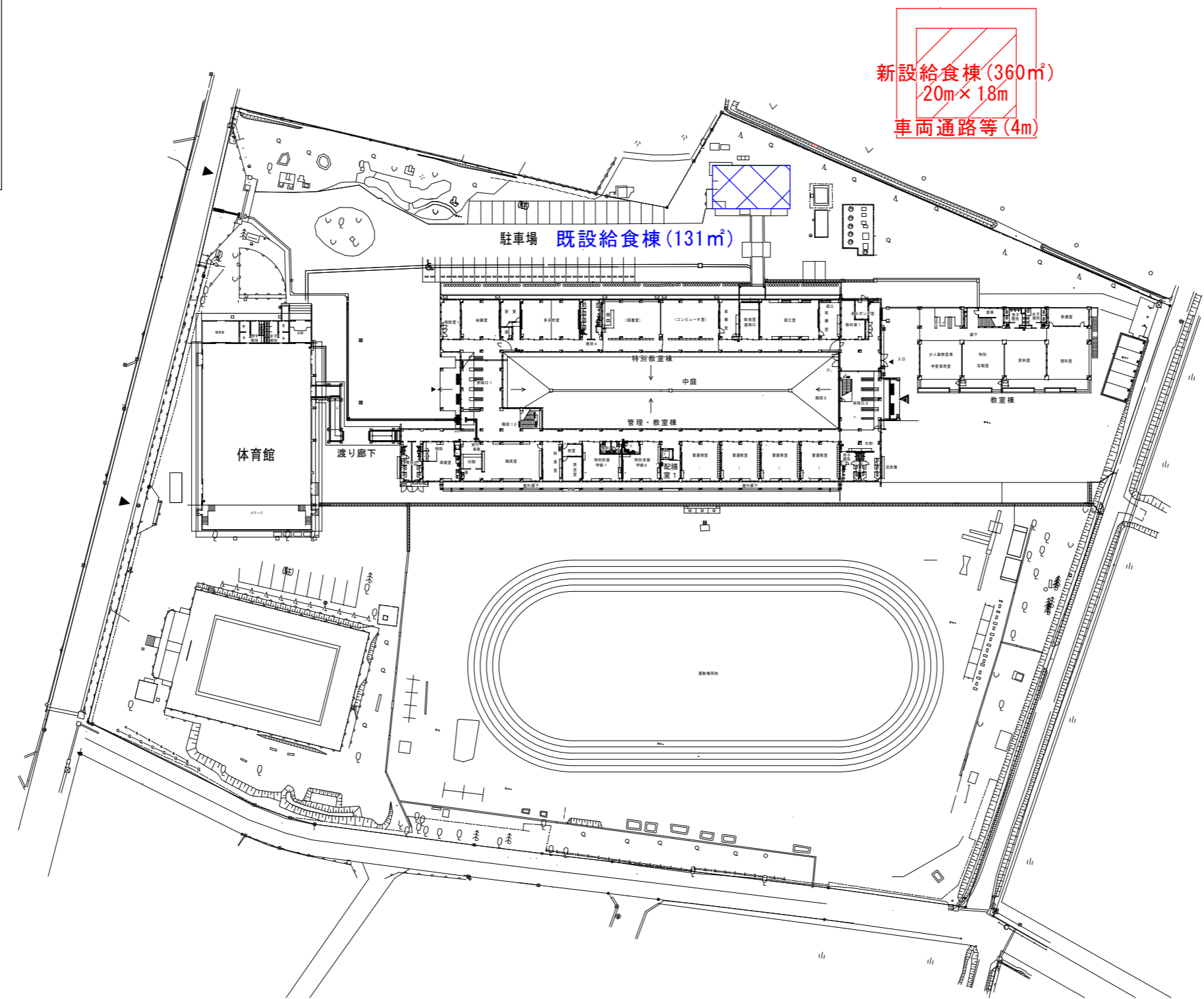


配置図 S=1/600



正気小学校
(東金市家徳34番地1)

案内図 NO-SCALE



東金市教育委員会教育部教育総務課

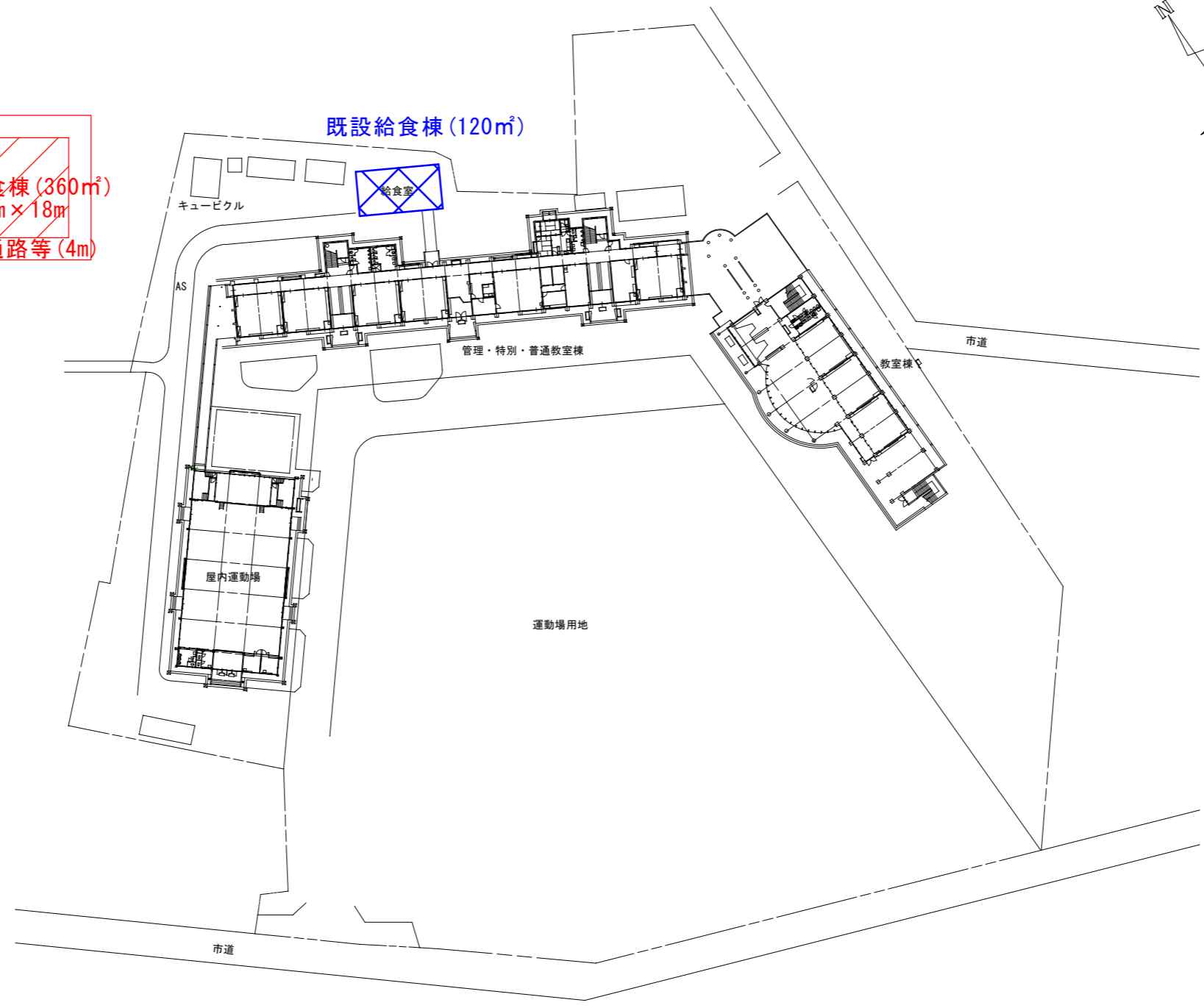
- 特・既存給食棟及び駐車場を数台つぶせば可能か。
- 記・代替駐車スペースの確保が必要。
- ・建物の形状が整形ではない。
- ・校舎内配膳室有り。

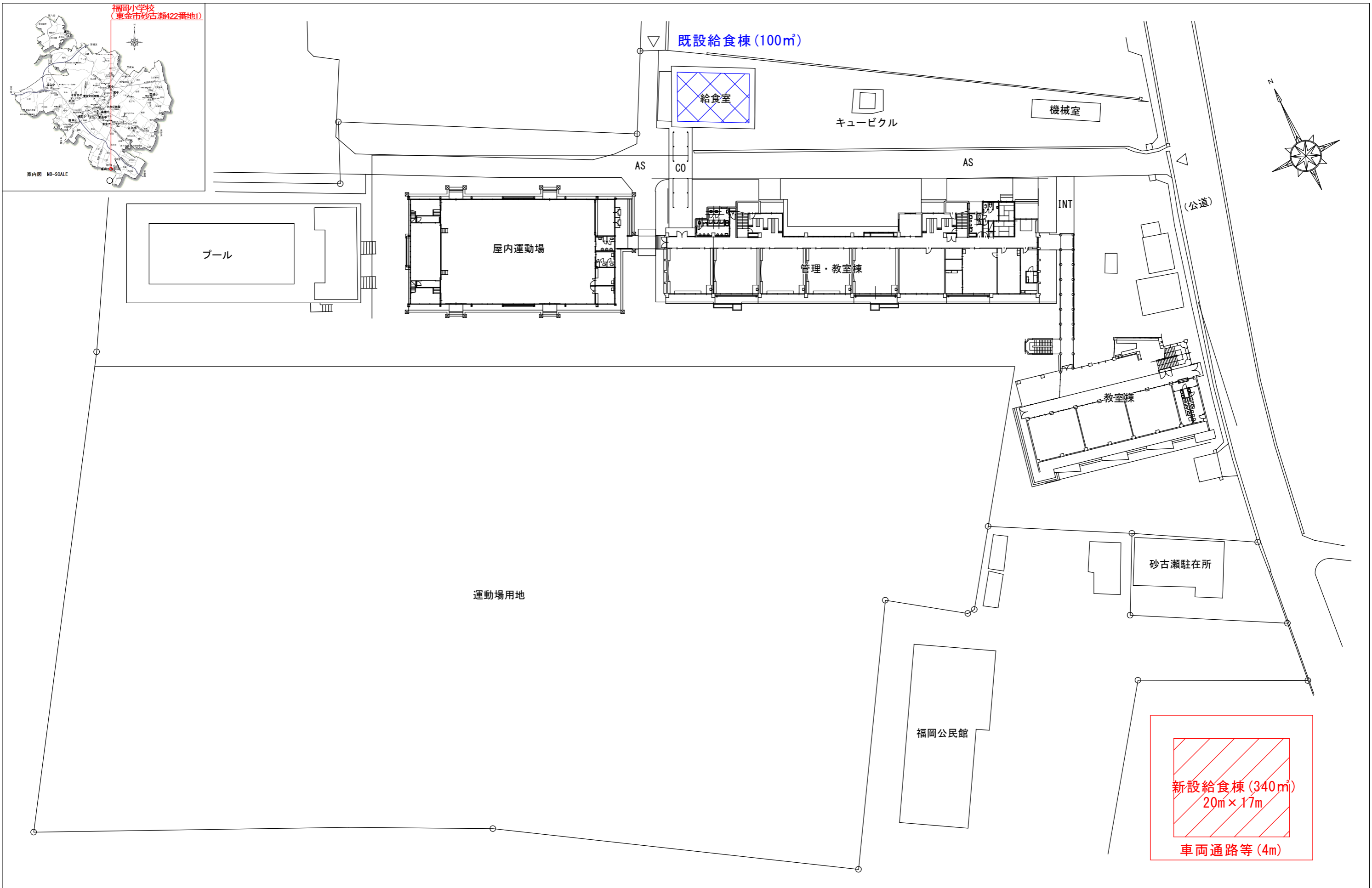
給食棟新設検討
(正気小学校)

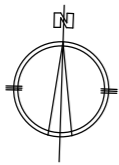
図名	配置図・案内図	図面番号	
縮尺	S=1/1000 (A3)	枚の内	



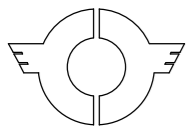
新設給食棟 (360㎡)
20m × 18m
車両通路等 (4m)







配置図 S=1/600



東金市教育委員会教育部教育総務課

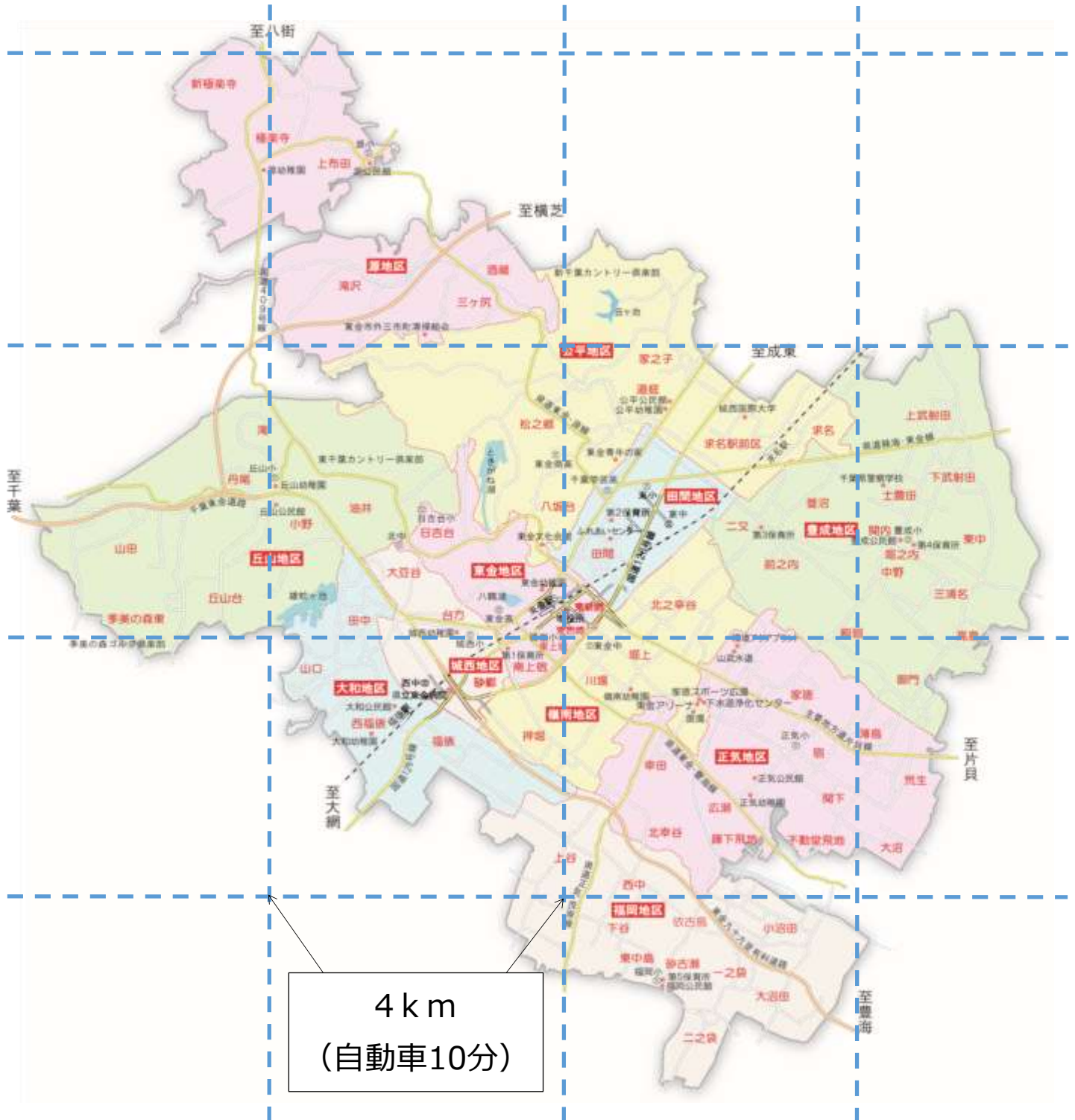
- 特・既存給食棟及び駐車場を数台つぶせば可能。
 記・代替駐車スペースの確保が必要。
 ・校舎内配膳室有り。

給食棟新設検討
(日吉台小学校)

図名 配置図・案内図
 縮尺 S=1/1,000 (A3)

図面番号
 枚の内

東金市区域図



一般的な不動産取引で基準とされる10分あたりの自動車の移動距離・4 kmごとに青点線を表示。(時速換算24km/h)

市内各小学校の児童数の将来推計

	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14
東小	620	581	577	536	523	485	457	455	432	428	391
鶴嶺小	542	516	490	469	447	421	405	383	361	319	312
城西小	396	394	371	362	348	326	310	298	285	265	255
丘山小	65	75	71	64	59	57	55	46	46	44	39
正気小	310	301	290	266	249	227	208	187	167	161	150
豊成小	206	213	223	208	187	174	166	160	144	142	144
福岡小	130	114	100	90	86	81	75	70	69	71	63
日吉台小	248	241	258	248	231	244	248	253	234	231	228
合計	2,517	2,435	2,380	2,243	2,130	2,015	1,924	1,852	1,738	1,661	1,582

令和元年度から3年度までの学校給食施設で発生した食中毒の事例(厚労省資料より)

	件数	罹患数
自校方式	6	232
センター方式	1	67

山武市における給食センターの位置図(参考)



県内自治体の給食施設の状況

自校方式 8団体

船橋市、松戸市、佐倉市、我孫子市、大網白里市、一宮町、長生村、東金市
その他46市町にて、センター方式若しくは自校・センター方式併用

学校施設における老朽化問題

学校施設においては校舎や体育館についても建築後40年以上経過した施設が全体の約4割を占めており、老朽化対策は喫緊の課題となっている。

令和3年3月に策定された「公共建築物個別施設計画」において示されている公共建築物保全に関する基本的な考え方に沿った改修・修繕を実施する場合、令和12年までに見込まれる概算費用が約105億円と試算されており、財源の捻出が大きな課題である。

給食施設の整備は早急な対応が必要な課題であるとともに、校舎等の整備についても優先度は高く、少子化問題に対応した学校再編も含めて、判断が必要である。

施設名	主な棟	建築年度	経過年数
東小	管理・教室棟	平成16年	18年
鴫嶺小	管理・教室棟	昭和50年	47年
城西小	教室棟	昭和54年	43年
丘山小	管理・教室棟	昭和43年	54年
正気小	管理・教室棟	平成22年	12年
豊成小	管理・教室棟	昭和52年	45年
福岡小	管理・教室棟	昭和51年	46年
日吉台小	管理・教室棟	平成3年	31年