

平成26年 1月29日開催

石狩市教育委員会会議（1月定例会）資料

<議案>

- 1 石狩市学校給食センター運営委員会への諮問について(別冊)

<報告事項>

- 1 平成25年度石狩市教職員研修「ウィンターセミナー」について(開催結果)
・・・P1～P2
- 2 通常の学級に在籍する特別な教育的支援を必要とする児童生徒等に関する調査の結果について・・・P3～P4

石 狩 市 教 育 委 員 会

石狩市学校給食施設の整備の考え方

施設、設備等の老朽化や衛生管理基準への対応など、学校給食を取り巻く様々な状況や課題を踏まえ、将来にわたって安全・安心で魅力ある学校給食を安定的かつ継続的に提供するため、今後、本石狩市学校給食施設の整備の考え方をもとに関係機関、団体や市民等の意見を踏まえ整備を進めます。

1 石狩市の現状

石狩市では、三つの学校給食センターで共同調理場方式により市内の小・中学校に給食を提供しております。

また、平成 11 年度からは調理業務部門を民間委託し、効果的、効率的な運営に努めるとともに、食育や地産地消等にも取り組んできました。

このような中、学校給食において「安全・安心」「栄養」「おいしい」「食育」は必要条件であり、取り分け「安全・安心」は最も重要なものであることから、文科省では新たに大きな食中毒が発生する度に、再発防止に向け衛生基準を変更してきました。

本市では、平成 8 年に起きた「O157 食中毒事件」の際には、学校給食においてサラダ・和え物などの食材は加熱調理のみとされたため、加熱後の食材を冷却するため「真空冷却機」の導入やウェット方式の調理場をドライ方式に近づけ運用、また、平成 11 年の「磁器食器導入」時には、消毒保管庫の増設などの工夫をしながら運営をしてきました。

さらに、平成 21 年には「学校給食衛生管理基準の施行」が文科省から通知されたことにより、衛生管理基準内容が旧基準（平成 9 年）よりも厳しいものとなったことから、施設改修の一部改修を行ないながら調理過程の改善を図り、衛生管理を徹底してきました。

これらの工夫、改善を図っていてもなお「手作りの揚げ物」など手の込んだ調理が施設的な理由により困難な状況が続いています。学校給食は単に給食を提供するという役割のみならず「食に関する指導」において生きた教材として活用されるものでありますことから、充実した献立内容を提供することは大きな課題と言えます。

また、近年の児童生徒の「食物アレルギー」への対応、さらには「おいしい給食」を調理し提供するため「温かいものは温かく」「冷たいものは冷たく」提供する環境整備も求められております。

しかし、第 2 学校給食センターは、建築後 36 年を経過する等、施設、設備の老朽化が進んでおり抜本的な更新が求められているとともに、他のセンターも整備の必要な時期を迎えてきております。

【学校給食施設の概要】

石狩市学校給食施設の概要

(平成25年4月1日現在)

区分		学校給食センター	第2学校給食センター	厚田学校給食センター	備考
施設	建設年度	平成元年4月、築24年 (昭和42年11月)	昭和52年4月、築36年	平成2年、築23年 (昭和45年)	H20年3月旧浜益村給食センター廃止 4月から厚田にて提供
	所在地	花畔183番地14	花川北3条4丁目130番地	厚田区厚田171番地4	
		(スポーツ広場向)	(花川北中学校隣接)	(厚田中学校隣接)	
	敷地面積	3,343㎡	2,500.0㎡	750㎡	
	延床面積	903㎡	618.8㎡	410㎡	
	建物構造	鉄骨鉄筋コンクリート造	鉄骨コンクリートブロック造	鉄骨鉄筋コンクリート造	
		平屋建	一部2階建 1階=589.16㎡ 2階=69㎡	平屋建	
	システム	ドライシステム	ドライ運用	ドライシステム	
	調理数	3,000	2,500	280	合 計 5,780
	(最大調理数)	(4,000)	(3,000)	(800)	(現行最大調理可能数/日)
	受配校	小学校：8校	小学校：1校 中学校：5校	小学校：4校 中学校：3校	合計 小学校：13校 中学校：8校
	生ゴミ処理機	設置済み	未設置	未設置	第2及び厚田民間に委託
職員	調理員	19	19	5	直接調理業務に従事する職員数
	臨時調理員				
	ボイラー	1	1	事務員兼務	
	補助員	1			ボイラー技師補助員
	事務員	1	1	1	学校給食センター：正職員、 第2及び厚田：嘱託職員
	小計	22	21	6	
	栄養教諭	2	2	1	
	市職員	3		4	第2：兼務、厚田：兼務
	嘱託職員	2			給食費徴収・食育アドバイザー
	小計	7	2	5	管理・徴収業務に従事する職員
	合計	29	23	11	
	配膳員	14	12	公務補	学校内の配膳業務（他に代替2名）
調理業務の運営		民間委託	民間委託	民間委託	学校給食センター及び第2 (H11年4月から委託) 厚田H20年4月から委託
炊飯業務		民間委託(3回/週)	民間委託(3回/週)	民間委託(3回/週)	1週間の主食の回数：米飯3回、パン1回、麺1回(うどん、ラーメン、スパゲティ等)
配送・回送業務		民間委託(4台)		民間委託(2台)	

2 施設整備の基本的考え方

学校給食法の改正や食育基本法の制定、また、栄養教諭制度の創設など、学校教育を推進する上での学校給食の役割が高まっている中で、次代を担う子どもたちが、食をとおして豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためにも、将来にわたって安全、安心で、食育の観点や時代の要請に応えるなど、魅力ある給食の提供を図ります。

また、学校給食法の改正に関わり、取り分け次の内容について十分留意をすることとします。

- ・安全・安心な学校給食実施のために学校給食衛生管理基準を法に位置づけたこと
- ・学校給食の食事内容水準確保のために学校給食実施基準を法に位置づけたこと
- ・学校給食の目的を「食育」の観点から見直すこと
- ・食に関する全体計画の作成・栄養教諭の役割を法に位置づけたこと

3 具体的整備へのアプローチ

(1) スケジュール

- ・第1段階 : 整備の考え方に基づく具体的検討
- ・第2段階 : 基本・実施計画の策定
- ・第3段階 : 建設工事、各種整備

(2) 検討の方法

- ・学校給食センター運営委員会
- ・専門家等からのアドバイス
- ・関係機関、団体等からの意見聴取会
- ・児童生徒の意見等の反映

4 施設整備に当たっての主な課題

(1) 施設、設備

	課 題
施設、設備	<input type="checkbox"/> 規模 ・児童生徒への平等性、運営の効率性を勘案 <input type="checkbox"/> 場所 ・建築基準法上の「工場」の位置付け ・配送時間 <input type="checkbox"/> 炊飯設備の導入 <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応室の導入

(2) 給食の目的、時代の要請等

	課 題
栄養、献立	<input type="checkbox"/> 必要な栄養と石狩市の実態に即した食品構成の献立 <input type="checkbox"/> おいしい給食 ・適温給食、自家炊飯
食育	<input type="checkbox"/> 「食に関する指導」の教材となる献立 <input type="checkbox"/> 献立に合った食器の導入 <input type="checkbox"/> 食育推進の機能 ・見学、体験等
地産地消	<input type="checkbox"/> 地元食材の使用 ・食材の確保 ・メニューの開発 <input type="checkbox"/> 学習、啓発 ・いしかりデー
アレルギー等の個々への対応	<input type="checkbox"/> 食物アレルギーへの対応 ・把握、周知のシステム ・献立 <input type="checkbox"/> 小児糖尿病など食事面で栄養指導が必要な児童生徒への対応
災害時の対応	<input type="checkbox"/> 支援施設機能

(3) 運営

	課 題
運営	<input type="checkbox"/> 民間の活力を導入 ・市の事業を基本とする業務の委託 <input type="checkbox"/> 効果的、効率的運営 ・作業、運送などの複合的な検討

平成 21 年 4 月 1 日

附属学校を置く各国立大学法人学長 殿

各都道府県知事 殿

各都道府県教育委員会 殿

文部科学省スポーツ・青少年局長

山中 伸一

学校給食衛生管理基準の施行について(通知)(抜粋)

学校給食における衛生管理の徹底については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校保健法等の一部を改正する法律(平成 20 年法律第 73 号)により改正された学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号。以下「法」という。)第 9 条第 1 項の規定に基づき、別紙 1(下記参照)のとおり、「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年文部科学省告示第 64 号。以下「本基準」という。)が平成 21 年 3 月 31 日に公布され、平成 21 年 4 月 1 日から施行されました。

本基準の概要等については、下記のとおりですので、法第 9 条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の衛生管理につき遺漏のないよう願います。

なお、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人学長におかれては、その管下の学校に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう配慮願います。

1 本基準の概要

第 1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

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

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第 3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第 4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

第 5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

第 6 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

2 留意事項

一 総則的事項

(1) 法の趣旨の徹底について

法の第9条2項及び第3項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、本基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出ることとされており、法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努められたいこと。(法第9条第2項及び第3項)

(2) 本基準の策定について

本基準は、「学校給食衛生管理の基準」(平成9年文部省体育局長通知。以下「旧基準」という。)の内容を踏まえ、策定されたこと。

二 個別的事項

旧基準からの主な変更点及び個別的に留意すべき点は、以下のとおりである。

第 1 総則

(主な変更点)

- 1 学校給食の衛生管理は、「HACCP の考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となることを明記したこと。

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. (1)学校給食施設

(主な変更点)

- 1 別添の「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に「前室」を加えることとしたこと。

- 2 ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記したこと。

- 3 学校給食従事者専用の便所について、「調理衣の着脱場所」を「便所の個室の前」に設けるよう努めることとしたこと。

(留意事項)

- 1 本基準において、「洗浄室」については、午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域として整理するとともに、「食品を取り扱う場所」については、作業区域より洗浄室を除いた施設として整理していること。

- 2 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

(2)学校給食設備

(主な変更点)

- 1 シンクについて、「下処理室」においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置し三槽式構造とすること、また、「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことを明記したこと。
- 2 冷蔵及び冷凍設備について、「原材料用及び調理用等」に整備すること。
- 3 学校給食従事者の専用手洗い設備について、「前室、便所の個室に」設置することとしたこと。
- 4 学校給食従事者の専用手洗い設備の給水栓について、「温水に対応した方式」としたこと。

(3)学校給食施設及び設備の衛生管理

(主な変更点)

1 ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、「発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等」を行うこととしたこと。また、「殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること」としたこと。

2 学校給食従事者専用の便所について、「定期的に清掃及び消毒を行うこと」としたこと。

3 学校給食従事者専用の手洗い設備について、「石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等」衛生器具を常備すること、また、「前室の手洗い設備には個人用爪ブラシ」を常備することと整理したこと。

4 清掃用具について、「汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること」としたこと。

(留意事項)

1 学校給食従事者専用の便所については、他の大量調理施設と異なり学校給食従事者のみが使用することから、ノロウイルス等の感染が拡大する恐れがある場合等を除き、調理終了後に清掃及び消毒を行うことが望ましい。

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1. (3)食品の検収・保管等

(主な変更点)

- 1 ダンボールについて、「食品の保管室」に持ち込まないことを明記したと。

(留意事項)

- 1 栄養教諭等を検収責任者とし不在の場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。
- 2 泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシンクの整備に努めることが望ましい。

(4)調理過程

(主な変更点)

- 1 加熱処理する食品について、「中心部が 75℃で 1 分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃で 1 分間以上加熱すること)」としたこと。
- 2 和えもの、サラダ等について、和え終わるなど「調理終了時」にも温度と時間を記録することを明記したこと。
- 3 エプロン、履物等について「作業区分ごとに洗浄及び消毒」することを明記したこと。
- 4 食品の配送時の温度の変化を把握するため、共同調理場において、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間の記録について、引き続き毎日記録

することとするが、温度については、月毎に行うなど「定期的」に記録することとしたこと。

(留意事項)

- 1 調理時においても食品中の異物混入及び調理中の異物混入に注意すること。
- 2 使用水の安全確保について、調理終了後に遊離残留塩素の状態を確認することとしているが、原則として、調理作業が終了した午前中の時間に確認すること。

*** 以上、「学校給食衛生管理基準」から抜粋し、大きな変更点について黄色でマーカ―した。**

<報告事項 1>

平成25年度石狩市教職員研修「ウィンターセミナー」について（開催結果）

1. 日 時 平成25年12月25日(水)13:30～15:30
2. 会 場 石狩市役所 401・402 会議室 開会式・小学校
201 会議室 中学校
3. 対 象 者 小中学校教職経験8年以下及び期限付き教諭
4. 受講者数 小学校45名 中学校23名
5. 内 容 講話・提言及びグループ討議
講座「学校力を向上させる取組み～学習指導、集団育成力の向上を目指して」
講師 小学校 植村泰弘(花川小) 木村大輔(紅南小)
宮崎圭介(南線小) 東汐里(双葉小)
中学校 只野博海(花川北中) 加藤孝章・黒島泰彦(花川南中)
秋葉大輔(樽川中)



《アンケートから》

1 「学習指導の向上」にかかわる研修の中で参考になった実践

- 小 花川小、紅南小の「学校で統一」が大変参考になった。本校もできる所は見習わなければと痛感。
教務部から家庭への学習に関わる事項の啓発（紅南小の「えんぴつ」）。
ノートの書き方、学習ルール、姿勢など基本的事項の徹底の大切さ。
全学年共通の学習規律の大切さ。
2. 3年生からの補習授業で基礎を定着させる実践。
花川小の「学年別最低保障学力」の具体的な目標設定。
- 中 スモールステップや Warm-up。授業始めの時間の使い方。
意図のあるグループ分け。その時に最もふさわしい形を。
各教科の応用等、楽しみながら学ぶ姿勢づくり。
15分毎に活動を変える。やることを時間で区切る。
学びのピラミッドを例にした記憶の定着率。
自分の授業もうまく流れるときはテンポよく場面を変えている時。



2 「学習指導」にかかわり、今後実践していきたい事

- 小 花川小の「教えて考えさせる授業」、立腰・宿題のファイル化、ノート指導、学習規律の徹底。
すき間時間、家庭学習を上手く使う。
学習指導の内容・学習状況を載せたお便り発行。
学習後のふり返りで達成度を見る。
できる・わかるを1つでも増やす意識で授業づくりを。
- 中 Warm-up の実践。コストのよい授業。
まずは教科書を。顔を見た机間巡視。
活動の要素をバランスよく取り入れる。
短い時間の有効活用で基礎基本の定着。
時間は半端な時間で区切ると印象に残る。



3 「集団育成力の向上」にかかわる研修の中で参考になった実践

小 個→全体への支援、全体→個への支援はと大変参考になった。

「トラブルから学ぶ」という意識を高めること。

問題行動には必ず理由がある。コミュニケーションの仕方
子どもの意欲を形にできる学級づくり（環境づくり）。

学級開きで全員の名前を言う実践。

中 教室の景観を整える、学級通信の活用法。

部活動の取り組み方。「一流、二流、三流」「超一流の話」。

集団の構成されていく仕組み。

繰り返えす文言でクラスとしての方向性が見える。

あるべき生徒の姿とそのための方法が常にリンクしている事。

同じ職場でも話し合う場面がないので、こういう機会が持てて良かった。



4. 「集団育成」にかかわり今後実践していきたい事

小 「ありがとう」を増やす。掃除の仕方。一人ひとりの気づきを大切にする。

「教え合い、育て合う集団を目指し、協働の場を提供できる授業づくり。

やる気を高める取組み。〇〇チャンピオンの取組み。

困り感のある児童も一員として助け合える学級づくり。

認め合うことから集団力を高める。

中 年度当初生徒に伝える内容を精選し分かりやすく伝える。

ほめる。主体性を育てる指導、「待つ」。バランスが大事。

学校全体で協力して問題解決。ブレない芯を持つ。

目立たない生徒に配慮。生徒を見ること。

教室の様子が伝わる描写多様の通信発行。



5. その他 意見等

小・中 またこのような機会があれば参加したい。大変有意義な研修だった。勉強になった。

色々な先生の実践が聞けて大変参考になった。

こういう機会を頂けて光栄～講師

小 とても興味深く最も学びたい内容だっただけに、時間が足りなかつた（特にグループ討議）。また来年同じ内容でやりたい。

要項に資料の例や具体的な提示がほしい。

中 大変勉強になる講話なので倍の時間があっても良かった。

もう少し講話を聴きたい。



* 本校では「子どもの主体的に学ぶ姿が向上した結果として学力が育つ」という考え方で、家庭学習も自己学習プリントを用意して、下校前に自分でセット（家庭学習内容）して取り組むという方法が提案され実践されている。

花川小の方がシステムとしてより細かく、「基礎学力の保障」欄にあったように「子どもの学習システム」が子どもの主体的判断によらず教師側で用意されているので、本校との違いを感じた。

学力だけにとどまらず、教育活動として見たときに（長いスパンとしてみたときに）どういう成果と課題が出てくるのか楽しみ。花小の方が学力向上の結果はすぐに出てくるでしょうが。

< 報告事項 2 >

通常の学級に在籍する特別な教育的支援を必要とする児童生徒等に関する調査の結果について

1 趣旨

幼稚園や小・中学校の通常学級に在籍する特別な教育的支援を必要とする幼児児童生徒（以下「要支援者」という。）への支援の一層の充実を図るため、札幌市を除くすべての公立学校を対象に、要支援者の在籍の割合及びその支援状況等を把握する調査を実施

2 実施時期

平成25年8月下旬～9月下旬

3 調査期日

平成25年7月1日現在の状況

4 調査対象

公立の幼稚園、小・中学校、高等学校、中等教育学校（札幌市立学校及び特別支援学級のみを設置する学校を除く）1,795校を対象に実施し、調査票の回収率100%

5 調査内容

【調査票1】校内支援体制の状況、校内委員会において要支援者と判断された幼児児童生徒の人数について

【調査票2】要支援者の学習面・生活面での困難な状況や支援状況について（高等学校及び中等教育学校（後期課程）を除く。）

6 実施方法

特別支援教育コーディネーターが中心となり、学級担任や教科担任など複数の教員で話し合った結果を記入

7 結果

【調査票1】

(1) 校内委員会の構成員（複数回答）

校長	教頭	特別支援教育 コーディネーター	養護教諭	教務主任	特別支援 学級の担任	担任教員
63.2%	93.6%	100%	70.4%	59.8%	49.4%	67.2%

(2) 特別支援教育コーディネーターに指名された者の職名等

特別支援 学級担任	通級指導 教室担当者	教務主任	学級担任	学年主任	生徒指導 主事	T・Tを担当 する教諭
47.0%	2.8%	6.4%	10.0%	0.9%	1.9%	2.6%

(3) 実態把握の結果

- ・校内委員会において要支援者と判断された在籍者の割合

小学校	中学校	全 体
3.4% (5,678 人)	1.7% (1,462 人)	2.2% (7,896 人)

【調査票 2】

(1) 校内委員会において、要支援者と判断した理由

判 断 理 由	割合
視力・視野による学習上又は生活上の困難があるため	0.2%
聴力による学習上又は生活上の困難があるため	0.4%
知的な遅れによる学習又は生活上の困難があるため	17.0%
手や足、体幹の運動機能による学習上又は生活上の困難があるため	0.6%
病気や体の弱さによる学習上又は生活上の困難があるため	0.8%
知的な遅れはないが発達の状態による学習面や行動面の困難があるため	72.2%
その他	8.9%