

— 学校給食の持続的な提供のために —

米沢の学校給食

現在、「米沢市立学校適正規模・適正配置推進ロードマップ」に基づき、小中学校の統廃合を進めています。統廃合により、特に中学校は1校あたりの生徒数が大幅に増えることとなります。また、多くの小学校の給食調理場も、老朽化によりさまざまな課題を抱えています。今後、学校給食の果たす役割やその教育効果を十分に発揮し、安全で安心な給食を持続的に提供し続けていくため、基本方針を定めました。

■問合せ／学校教育課保健給食担当

「学校給食基本方針」

- 1 将来にわたり安定的に給食を提供します
- 2 安全安心な給食を提供します
- 3 食育と地産地消を推進します
- 4 子ども達を大切にしたい細やかな対応を目指します
- 5 施設設備や労働環境を整備します

▶ 基本方針の実現にあたり

- 小学校** 自校調理方式を継続します。
- 中学校** 共同調理（センター）方式を採用します。
（仮称）南西中学校および（仮称）北中学校
が開校する令和8年度に向けて整備します。

（3校に統合することで1校あたりの生徒数が増えるため、学校教育活動の充実を優先とし、総合的に考えました。）

▶ 学校給食で大事にしたいこと

1 安定した給食の提供

- ・児童生徒数の推移を考え、効果的かつ効率的な給食の実施体制を構築します。
- ・さまざまな状況の中でも、できる限り安定した給食の提供を目指します。



2 安全安心な給食

- 食物アレルギーへの対応
- ・小学校：これまでどおり、丁寧な対応に努めます。
- ・中学校：除去食の提供ができるように進めます。将来的な食の自立に向けた段階的な指導も行います。
- 食材の安全安心のため
- ・引き続き、衛生管理を徹底し、安全安心な食材の使用に努めます。



3 食育と地産地消

- 栄養バランスのとれた美味しい給食の提供
- ・健康増進を図り、子どもたちを笑顔にし、食に対する興味関心を育てます。
- 発達段階に応じた食育
- ・小学校：食の大切さや作り手への感謝の心を育みます。身近で食に触れる機会を大事にし、体験活動の中での学びを重視します。
- ・中学校：小学校で学んだことをもとに、各教科の学習と連携し、より実践的かつ発展的に食と向きあう食育を推進します。
- 地産地消の推進
- ・地元の旬な食材を積極的に採り入れ、季節感のある行事食や伝統食を提供することにより、地域の自然や文化、産業などへの理解を深め、「郷土の豊かな食」を愛する子どもを育てます。
- ・給食に関わる全ての人々への感謝の心を育てます。



4 細やかな対応

- ・教育活動に合わせて給食の提供ができるようにします。
- ・学習との連携を大切に、実生活につなげられるよう指導を行います。



5 施設設備や労働環境の整備

- ・学校給食衛生管理基準に合った施設整備や運営方法の改善を行い、安全管理や衛生管理の徹底を図ります。
- ・教育活動に支障が生じない施設整備を行います。
- ・調理師などの労働環境を整えます。

