

学校給食の推進について
～栄養バランスのとれた安全・安心でおいしい給食を目指して～

1 尾道市の学校給食の基本方針

- (1) 安全・安心で美味しい給食の提供
- (2) 学校給食施設の計画的な整備
- (3) 安定供給できる施設配置

2 これまでの取組

- (1) デリバリー給食 (H26～)
令和7年度は7中学校において、民間調理施設から配送するデリバリー給食を提供（選択方式で申込率約15%）
- (2) 学校給食の公会計化 (R7～)
給食の徴収事務を市の管理・運営に移行し、教職員の子どもと向き合う時間を確保。令和7年5・6月収納率 約95%
- (3) 給食調理場施設整備・稼働
 - ・浦崎小学校給食調理場親子化整備 (R2.10～浦崎中開始)
 - ・因島南小学校給食調理場親子化整備 (R5.2～因島南中開始)
 - ・因島学校給食共同調理場移設 (R7～因北中、重井中開始)
 - ・尾道市学校給食センター新設 (R8～予定)
- (4) 中学校全員給食準備
令和8年4月からの中学校全員給食に向けて調理場及び配送校の整備
- (5) 地産地消
(市内産)R4:9.4%、R6:7.4% (県内産)R4:26.3%、R6:24.0%
- (6) その他
 - ・尾道市学校給食施設整備計画の策定 (R3.3月)
 - ・御調学校給食センター炊飯設備導入 (R3.9～完全給食実施) など

3 取り組むべき課題

- (1) 食の安全性の確保 (衛生・危機管理の徹底)
- (2) 給食の安定供給 (老朽化施設等への対応、施設適正配置、民間施設の活用など)
- (3) 公会計化の適正実施 (中学校への拡大、収納率の向上)
- (4) 中学校全員給食 (施設整備、調理業務委託、学校との調整など)
- (5) 食育の推進 (地産地消など)
- (6) 給食無償化への対応、保護者支援 (国・県の動向など)
- (7) 食物アレルギー対応 など

意見聴取の主な視点

【教育的意義・位置づけ】

- ・教育活動の中でどのような意義や役割を果たしているか
（例）食育、学習意欲、集中力、生活リズムや生活習慣など
- ・学校給食でよいと感じていること、期待していること

【栄養バランスや健康づくり】

- ・成長期の児童生徒にとって、給食が果たすべき栄養面での役割
（例）成長期の栄養価の摂取、肥満・やせへの対応、生活習慣病予防など将来の健康課題への貢献など
- ・子供たちの成長や健康のために、特に重視すべきこと

【安全・安心】

- ・安全管理体制における課題や改善点（食材調達、調理、配送～提供など）
- ・異物混入や食中毒の対策や防止策など
- ・令和8年度からスタートする食物アレルギーへの対応

【おいしさ】

- ・子供たちに喜ばれる給食にするために工夫できる点（献立内容、味、見た目など）
- ・喫食状況に対する意見

【食育】

- ・食の大切さや感謝の心を育てるためにできること
- ・給食を活用した食育をどのように授業に活かしていくか

【地域・家庭・関係機関等との連携】

- ・地域の生産者との連携や家庭との役割分担など、大切にすべきもの
- ・県や市長部局、関係団体などとの連携

【運営・財政】

- ・物価高騰の課題などに対する、無償化、公費負担、保護者負担の在り方について
- ・民間活用の取組について

【その他】

- ・将来を見据えた学校給食のビジョン（施設整備、持続可能な給食提供など）
- ・今後、重視すべきことや、さらなる工夫や改善が必要なこと