

## はじめに

学校給食は、栄養バランスの取れた食事を提供することにより、成長期にある児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図ることを目的としています。

児童生徒が楽しみにし、毎日食べる食事だからこそ、給食を提供する上で何よりも大切にされるべきものは「安全と安心」です。一方、給食は学校における食育を効果的に進めるための重要な教材でもあるため、「栄養バランスのよさと美味しさ」、「地場産物や郷土食の活用」など、献立の工夫も求められます。したがって、限られた予算の中で「安価で良質」な食材を活用することが必要です。

また、給食費が保護者の負担であることから、収支の状況はもとより、使途や購入方法等も含め、保護者に対する説明責任も果たさねばなりません。

しかしながら、平成26年1月、浜松市で1,271名もの児童生徒及び教職員が被害にあったノロウイルスによる食中毒事故が発生したことから、各市町における学校給食の状況を調査したところ、衛生管理上の課題が明らかになったほか、食材の調達や給食費の管理等にも課題があることが分かりました。

このため、県教育委員会では、これらの課題を把握してその対応を検討し、本県が目指すべき学校給食の管理・運営を示すために「静岡県 学校給食ガイドライン」を作成しました。

本ガイドラインには、以下の点について明示してあります。

- ① ガイドラインの目的と役割
- ② 事業者の比較検討
- ③ 管理業務の委託等
- ④ 給食費の管理
- ⑤ 地元食材の活用
- ⑥ 適切な学校給食運営を実現する組織体制
- ⑦ 安全・安心な給食の提供

学校給食においては、学校設置者が適切な管理・運営をすることになっていきますが、本ガイドラインに即した取組を実行するためには、県教育委員会、市町教育委員会、学校・共同調理場、納入業者の連携が重要です。

県教育委員会には、県立学校の学校設置者としての責務及び各市町へ指導・助言する責務が課せられており、適切な給食実現に向け、本ガイドラインに基づき責務を果たしてまいります。

市町教育委員会においても、課題を整理し、その改善に向けた対応を早急に進めていただくようお願いいたします。