

5 学校

(1) 学校給食の意義・目的

a 学校給食の意義・目的

学校給食法（昭和29年法律第160号）は昭和29(1954)年に制定された。その後、児童生徒の食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、平成20(2008)年6月に改正された。学校給食法の第1条にはこの法律の目的、第2条には学校給食の目標が示されている。学校給食は学習指導要領において、「特別活動」のなかの「学級活動」に位置づけられており、教育の一環として実施されている。

資料 11-3 学校給食法第1条、第2条

(この法律の目的)

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実に及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

b 学校給食の対象

学校給食を実施する学校と、それを規定する法律は次のとおりである。

- 学校教育法〔昭和22(1947)年法律第26号〕に規定される義務教育諸学校(小学校、中学校、中等教育学校の前期課程または特別支援学校の小学部もしくは中学部)
- 特別支援学校(盲学校、聾学校及び養護学校)の幼稚部・高等部〔「特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律」昭和32(1957)年法律第118号〕
- 夜間定時制高等学校〔「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」昭和31(1956)年法律第157号〕

(2) 経営・財務管理

学校給食は、学校給食法第4条「義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない」、第8条2項「学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする」のとおり、設置者の責任で行われる。

a 学校給食の運営形態

- ① 単独調理場方式:** 各学校の調理施設内で、その学校の児童・生徒を対象に調理し、給食を提供する方式
 - ② 共同調理場方式:** 給食センターや共同調理場で、複数の学校を対象に調理し、専用の車で各学校に配送する方式
- 調理方式別完全給食実施学校数を表11-17、調理方式別の特徴を表11-18に示した。

b 学校給食の経営方式

- ① 直営方式:** 学校設置者に雇用された調理員によって給食がつけられる方式
- ② 民間委託方式:** 国の行政改革に伴い学校給食の合理化が求められ、民間委託や調理従業員のパート化等が許可されている。ただし、献立作成は、設置者が直接責任をもって実施すべきものと、委託の対象になっていない(学校給食業務の運営の合理化について、文体給第57号、昭和60年1月21日)。

公立の小・中学校の単独調理場および共同調理場における業務別の外部委託状況は表11-19のとおりである。

表 11-17 調理方式別学校給食実施状況 (公立)

区 分	(平成28年5月1日現在)		
	小学校	中学校	義務教育学校
実施学校数	19,287	8,453	22
単独調理場方式	9,262 (48.0%)	2,273 (26.9%)	15 (68.2%)
共同調理場方式	9,931 (51.5%)	5,249 (62.1%)	7 (31.8%)
その他の調理方式	94 (0.5%)	931 (11.0%)	—

注1) 中学校の数値には中等教育学校(前期課程)を含む。

注2) その他の調理方式とは、単独調理場方式及び共同調理場方式に該当しない、民間の調理場等による調理方式が該当する。(文部科学省: スポーツ・青少年局学校健康教育課資料)

表 11-18 調理方式別の特徴

調理方式	単独調理場方式	共同調理場方式
利 点	自校で食事がつくられるため、利用者の給食に対する関心が高くなる。給食指導や栄養教育が行いやすい。	食材など大量購入できるため、安く仕入れることができ、事務の一本化や調理作業員が少なくすむなど、経費の削減がはかれる。
欠 点	単独校で行うため、給食施設・設備の経費や、栄養事務、調理業務の管理など負担が大きい。	自校で食事をつくらないため、利用者の給食に対する関心が薄れがちになり、栄養指導なども行いにくい。食中毒などの事故が発生した場合は被害が広範囲に及ぶ。