

令和 7 年第 8 回

国分寺市教育委員会定例会

日 時	令和 7 年 8 月 14 日 午前 9 時 30 分
場 所	国分寺市役所 会議室 201

令和7年第8回国分寺市教育委員会定例会議事日程

令和7年8月14日開催

日程第1 開会と署名委員の指名

日程第2 前会議事録の承認

日程第3 教育長等の報告

日程第4 議事

- 1 議案第41号
令和7年度国分寺市一般会計補正予算案について
- 2 議案第42号
国分寺市コミュニティ・スクール協議会委員の委嘱について

日程第5 協議

日程第6 報告

- 1 国分寺市立中学校給食の在り方検討委員会の報告について
〔学務課〕…資料1
- 2 令和8年度からの中学校給食について
〔学務課〕…資料2
- 3 特別支援教育推進委員会の進捗状況について
〔学校指導課〕…資料3

日程第7 その他

日程第8 閉会

議案第41号

令和7年度国分寺市一般会計補正予算案について

上記の議案を提出する。

令和7年8月14日提出

国分寺市教育委員会

教育長 古 屋 真 宏

提案理由

地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第29条の規定により、教育委員会の意見として市長に述べる必要がある。

令和7年度 国分寺市一般会計補正予算案総括表(債務負担行為)

事 項	期 間	限度額(千円)
-----	-----	---------

学校指導課

1	外国人英語指導業務委託事業	令和8年度から 令和10年度まで	134,351
---	---------------	---------------------	---------

ふるさと文化財課

1	おもてなし・地域交流施設等管理運営委託事業	令和8年度から 令和12年度まで	38,050
---	-----------------------	---------------------	--------

令和7年度国分寺市一般会計補正予算案総括表(歳入)

款	項	目	節	現計予算額(千円)	補正額(千円)	補正後予算額(千円)	増減理由	
学務課								
1	15	02	10	27	245,692	23,690	269,382	1食当たりの補助上限額の改定及び喫食数の増に伴う公立学校給食費負担軽減事業補助金の増
	都支出金	都補助金	教育費都補助金	公立学校給食費負担軽減事業補助金				
学校指導課								
1	15	02	10	14	0	1,095	1,095	教育相談員に要する経費等に伴う補助金が新たに決定したことによる区市町村発達検査体制整備支援事業補助金の皆増
	都支出金	都補助金	教育費都補助金	教育指導費補助金				

令和7年度国分寺市一般会計補正予算案総括表(歳出)

款	項	目	節	現計予算額(千円)	補正額(千円)	補正後予算額(千円)	増減理由
---	---	---	---	-----------	---------	------------	------

学務課

1	10	03	03	12	259,895	32,711	292,606	喫食率の上昇等による材料費の増加に伴う委託料の増
	教育費	中学校費	学校保健衛生費 (中学校の給食に要する経費)	委託料				
				計				
					259,895	32,711	292,606	

学校指導課

1	10	01	03	07	6,656	2,784	9,440	日本語指導員配置に伴う報償費の増
	教育費	教育総務費	教育指導費 (教育研究指導に要する経費)	報償費				
				計				
					6,656	2,784	9,440	
2	10	01	03	01、08、10	6,767 396 218 7,381	831 46 88 965	7,598 442 306 8,346	教育相談員配置に伴う報酬、旅費及びWISC換算ソフト購入のための 需用費の増
	教育費	教育総務費	教育指導費 (教育相談に要する経費)	報酬 旅費 需用費				
				計				
3	10	01	03	01、08	79,261 4,034 83,295	3,235 157 3,392	82,496 4,191 86,687	特別支援教育クラスアシスタント配置に伴う報酬及び旅費の増
	教育費	教育総務費	教育指導費 (特別支援教育に要する経費)	報酬 旅費				
				計				

市史編さん室

1	10	04	02	07	3,942	2,971	6,913	市史編さんに係る資料数の増加に伴う調査等に要する報償費の増
	教育費	社会教育費	文化財保護費 (市史編さんに要する経費)	報償費				
				計				
					3,942	2,971	6,913	

議案第42号

国分寺市コミュニティ・スクール協議会委員の委嘱について

上記の議案を提出する。

令和7年8月14日提出

国分寺市教育委員会

教育長 古 屋 真 宏

提案理由

国分寺市コミュニティ・スクール協議会規則（平成25年教委規則第5号）第4条第1項の規定により、新たな委員を委嘱する必要がある。

令和7年度 コミュニティ・スクール協議会委員候補者名簿
(国分寺市立第七小学校・国分寺市立第二中学校)

任期：No. 1、3～13 令和7年4月1日～令和8年3月31日

No. 2 令和7年9月1日～令和8年3月31日

No	氏 名	推 薦 枠	所 属 等	備 考
1	あまの とおる 天野 徹	識 見 者	徳山工業高等専門学校名誉教授 民生委員・児童委員	
2	いやなが だいすけ 彌永 大介	保 護 者	保 護 者 代 表	新 任
3	おおさわ さちこ 大澤 早智子	地 域 住 民	元民生委員・児童委員	
4	おおひなた てるみ 大日向 輝美	識 見 者	本 多 公 民 館 長	
5	こんどう ちさと 近藤 千沙都	保 護 者	保 護 者 代 表	
6	しょうじ みか 東海林 美香	識 見 者	ほ ん だ 保 育 園 長	
7	しらき たけお 白木 毅生	地 域 住 民	民間企業代表取締役	
8	すずき かずひろ 鈴木 和宏	地 域 住 民	国分寺市商工会青年部員	
9	ながやま りつこ 永山 律子	地 域 住 民	民生委員・児童委員	
10	はなだ しげる 花田 茂	識 見 者	明 星 大 学 特 任 教 授	
11	まつだ かずひろ 松田 和広	地 域 住 民	地 域 ス ポ ー ツ 団 体	
12	やまかわ ゆみ 山川 結美	識 見 者	本多児童館長	
13	よねやま ひろし 米山 博司	識 見 者	国際文化理容美容専門学校教頭	
14				
15				
16				

定数：16名以内（国分寺市コミュニティ・スクール協議会規則）

※委員 NO. 1、3、5、6、11 及び 12 は第七小学校コミュニティ・スクール協議会からの再任

国分寺市立中学校給食の在り方に関する報告書

令和7年7月

国分寺市立中学校給食の在り方検討委員会

1 はじめに

国分寺市の中学校給食については、家庭からの弁当持参を原則としたミルク給食を昭和46年より開始した。平成14年7月には、市民、学識、各中学校保護者代表、教職員等の委員からなる「国分寺市立中学校給食検討委員会」を設置し、平成16年度の中学校給食の実施に向けて検討を進めてきたが、給食受注可能業者が少ない等の課題があり、学校給食法に基づく中学校給食実施を実現することができなかった。

その間、学校給食法に基づく給食ではなく、弁当外注斡旋方式により、平成16年10月からスクールランチを実施したが、スクールランチの喫食率は5%程度である等の課題があった。生徒が適切な栄養摂取による健康の増進を図ることができるように、栄養職員が献立作成、食育指導等を行う学校給食法に基づく中学校給食の実施がより一層求められるようになった。

そのような状況下において、平成16年に教育委員会と政策部からなる検討委員会を設置し、中学校給食の実現に向けて様々検討を重ねてきた。その結果、給食もしくは弁当の持参のいずれかを選択できる弁当併用外注方式として、学校給食法に基づく中学校給食を平成19年10月より開始した。

本市の中学校給食については、食材については原則小学校と同様に国産の食材を、可能な限り無添加のものを使用し、国分寺産の地場野菜も取り入れている。ご飯、みそ汁については温かい状態で提供しているが、おかずは学校給食衛生管理基準に基づき、冷却して提供している。このことについて、市民から「給食が冷めて美味しくない」という意見が出ているところである。

市では、毎年中学校給食のアンケートを実施し、生徒・保護者からの意見・要望をもとに、中学校給食の質の向上を図りながら実施している。毎年度開催している試食会においても、「中学校の給食は冷めていて美味しくないとの話を聞いていたが、実際に食べてみるとおかずの種類が豊富で美味しい」等の意見も少なくない。それでも自校式の小学校給食と同様に温かい給食を求める声は依然として多く寄せられている。

現在、多摩26市の中で弁当併用外注方式を採用している自治体は、令和7年度時点で当市を含めて、東村山市、東久留米市の3市のみである。ここで、東村山市が令和8年度から食缶方式に切り替えを表明しているところである。

以上の状況を踏まえ、本委員会においては、今後の国分寺市の持続可能な中学校給食の在り方について検討を進め、これにより、教育委員会へ報告を行うこととした。

2 学校給食の意義

学校給食法は昭和29年に制定されたが、平成20年の改正により法律の目的や学校給食の目標が大きく変わった。背景には、平成17年に制定された食育基本法や同法に基づく食育基本計画の策定という、一連の政策的流れがある。

本改正において、学校給食法に従来の「学校給食の実施」に加え、「学校給食を活用した食に関する指導の実施」が新たに規定されているように、食育の推進が重要な課題として明確に法的に位置づけられた。

「食」は生きていく上で何よりも基本的なものであり、法においても生涯にわたって心身の健康を保ち、豊かな人間性を育んでいくには、子どもたちが「望ましい食習慣の形成」や「食に関する知識」と「食を選択する力」を身につけることなどを目標とし、その達成に努めることとされている。

この目標の整理・充実により、学校給食が単なる栄養補給のための食事にとどまらず、学校教育活動の一環であるという趣旨がより明確となっている。

(1) 学校給食法

学校給食法が、平成20年に約50年ぶりに大幅に改正され、この法の目的には食育の推進が明記された。さらに学校給食の目標についても、食に関する事項が追加され充実が図られている。また、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準が法的に位置づけられ、食育の充実に加え安全・安心な学校給食の提供についての内容が強化されたところである。

ア 学校給食の目的（学校給食法第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及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

イ 学校給食の目標（学校給食法第2条）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。

ウ 給食区分（学校給食法施行規則第1条）

学校給食法施行規則において、学校給食の区分を次のとおり定めている。

実施方式	区分
完全給食	給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食をいう。
補食給食	完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食をいう。
ミルク給食	給食内容がミルクのみである給食をいう。

(2) 食育基本法

わが国では、社会経済情勢がめまぐるしく変化して、国民の生活スタイルも大きく変容していく中で、食生活をめぐる環境も大きく変わり、食生活の乱れや、生活習慣病の増加・低年齢化など、「食」をめぐる問題が顕著になってきた。

このような状況に国は危機感を抱き、この「食」をめぐる問題に対応するため平成17年7月に「食育基本法」を施行した。この中で、子どもたちが生きる力を身につけていくためには、「食」こそが何より重要なものと位置づけるとともに、「食育」を生きる上での基本とし、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものとして、特に子どもたちに対する「食育」は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎になるものとした。

また、食育においては、家庭が重要な役割を果たすべきことが確認されるとともに、学校も食育の重要性を自覚し、これを積極的に推進することが求められることとなった。

そして、平成18年3月、食育基本法に基づき策定された「食育推進基本計画」においては、食育の促進に関する事項が示され、家庭・学校の食育推進の中に栄養教諭を中核とした取り組みの推進、「生きた教材」として学校給食の活用に取り組むことが明確にされた。

このような経緯を踏まえ、生涯を通した健康づくりの観点から、

食生活の果たす重要な役割を理解し、栄養バランスのとれた食生活や、適切な衛生管理が実践されることが、子どもたちが将来にわたって健康な生活を送る上で必要であるといえる。また、地域に根ざした食文化の継承や、社会性を育てることなども食育の大切な一面であり、中学校給食もこれらの食育基本法の趣旨を踏まえ、実施することが大切であると考ええる。

3 給食実施方式等の比較

(1) 学校給食の提供方法

ア 全員喫食方式

同じ献立の給食を生徒全員が食べる方式。

イ 選択制方式

前もって個人(家庭)の意思により、市が提供する給食か、もしくは家庭弁当のどちらかを選べる方式。「併用方式」という。

(2) 学校給食の提供形態

ア 食缶方式

調理施設で調理した給食を、1クラス分ずつまとめて保温容器(食缶)に入れて運搬し、教室で食器に盛り付ける方式。

イ ランチボックス(弁当箱)方式

調理施設で調理した給食を、1人分ずつ弁当箱に詰めて、各中学校に配送し提供する方式。

(3) 学校給食の実施方式

学校給食を実施するに当たっては、調理施設と学校敷地との位置関係等から、主に4つの実施方式がある。

検討に当たっては、方式ごとにそれぞれ経費、メリット、デメリット等に違いがあり、それらを踏まえて検討していく必要がある。

実施方式	概要	メリット	デメリット
①自校方式 (単独調理場方式)	学校敷地内に給食調理場を新築し、給食調理場で調理した給食を当該校の生徒が喫食する方式。 ※国分寺市立小学校は自校方式	・温かく、柔軟な献立・アレルギー対応が可能。生徒にとって一体感のある給食体験が得られ	・敷地内に用地の確保が必要 ・整備完了まで期間が必要。 ・厨房機器等の維持管理が煩雑。

		る。 ・速やかに配膳が可能のため、適温で提供できる。 ・独自の献立の工夫や個別の食物アレルギー対応が可能。	
②親子方式 （共同調理場方式）	「親」となる学校で調理した給食を「子」となる学校へ配送する方式	・配送時間、配送容器等にもよるが適温での提供が可能 ・2校合わせて調理するため効率化を図ることができる。	・建築基準法第48条に基づき原則工業系の用途地域でなければ建設ができない。 ・小学校の給食室について、子となる中学校分の給食数をつくるキャパシティが必要。
③センター方式 （共同調理場方式）	学校外に給食センターを建設・運営し、調理した給食を学校に配送する方式	・配送時間、配送容器等にもよるが適温での提供が可能 ・管理施設数が少ないため、維持管理コストは自校・親子方式と比較して削減できる。	・建設等の初期費用がかかる ・建築基準法第48条に基づき原則工業系の用途地域でなければ建設ができない。

④外部委託調理場方式 (共同調理場方式)	民間事業者が持つ調理施設で給食を調理し、食缶または弁当箱に入れて学校に配送する方式 ※国分寺市立中学校は外部委託調理場方式による弁当併用(アレルギー等の事情による場合の選択制)外注方式	・市が工場を整備する必要はない。 ・施設の維持管理に係る手間は少ない。 ・事業者の調理場の場所等による配送時間、配送容器等も関係するが適温での提供が可能。	・弁当方式の場合は学校給食衛生管理基準に基づき、おかずは10℃以下に冷ました状態で提供する必要がある。 ・市の考えを施設整備に反映しにくい。
-------------------------	--	---	---

◇中学校給食：多摩 26 市の状況

提供方式	市数	備考
自校方式のみ	4	三鷹市、小金井市、日野市、清瀬市
親子方式のみ	2	昭島市、調布市
センター方式のみ	14	立川市、武蔵野市、青梅市、府中市、小平市、国立市、福生市、狛江市、東大和市、武蔵村山市、多摩市、稲城市、羽村市、あきる野市
弁当併用外注方式のみ	3	東村山市(※1)、国分寺市、東久留米市
複数方式	3	八王子市(自校方式、親子方式、センター方式) 町田市(親子方式、弁当併用外注方式(※2)) 西東京市(自校方式、親子方式)

※1 東村山市は令和8年度2学期からセンター方式に切替予定

※2 町田市は令和7年度2学期からセンター方式に切替予定

4 国分寺市の概要について

(1) 国分寺市の児童・生徒数について

教育委員会では、現在、令和 11 年度までの児童・生徒数の推計を報告している。

市全体として、小学校については令和 8 年度に児童数のピークを迎え、減少傾向となる見込みである。一方、中学校については令和 11 年度まで増加傾向が続く見込みとしている。

なお、『国分寺市人口ビジョン（第 3 版）』によると、0 歳から 14 歳人口は令和 9 年にピークを迎え、その後減少傾向で推移するとなっている。

◇小学校児童・学級数推計（普通学級のみ）

全体	7年度(4/7 現在)		8 年度		9 年度		10 年度		11 年度	
	人数	学級数	人数	学級数	人数	学級数	人数	学級数	人数	学級数
1 年生	1,039	35	999	34	994	33	972	32	948	32
2 年生	1,039	34	1,086	38	999	34	994	33	972	32
3 年生	1,082	35	1,055	35	1,086	38	999	34	994	33
4 年生	1,067	35	1,091	36	1,055	35	1,086	38	999	34
5 年生	1,011	35	1,074	36	1,091	36	1,055	35	1,086	38
6 年生	1,014	35	1,008	34	1,074	36	1,091	36	1,055	35
計	6,252	209	6,313	213	6,299	212	6,197	208	6,054	204

※令和 7 年度のみ実数値

◇中学校生徒・学級数推計（普通学級のみ）

全体	7年度(4/7 現在)		8 年度		9 年度		10 年度		11 年度	
	人数	学級数	人数	学級数	人数	学級数	人数	学級数	人数	学級数
1 年生	770	24	829	26	807	25	898	28	891	29
2 年生	762	20	788	23	829	23	807	23	898	25
3 年生	766	22	770	22	788	23	829	23	807	23
計	2,298	66	2,387	71	2,424	71	2,534	74	2,596	77

※令和 7 年度のみ実数値

(2) 国分寺市の中学校給食の概要について

提供方式	弁当併用外注（ランチボックス）方式 ※東京都の統計上は外部委託調理場方式に分類されている。
調理業務委託事業者	（株）ジー・エフ・フードサービス ※調理場：日野市
1日当たりの食数	中学校全5校分の生徒以外にも教職員等の分も含め約2,350食
喫食率	79.91%（令和6年度全5校分実績） ※直近令和7年1学期喫食率88.52%
アレルギー対応	未対応 ※アレルギーがある場合、原則的に給食を申し込むことはできず、弁当を持参することとなる。
給食費	【令和7年度当初予算】 完全給食（外注給食＋ミルク給食）：396円 外注給食：324円 ミルク給食：72円 ※金額は実際の食材料費となるが、令和6年度2学期より全額を公費負担（いわゆる無償化）している。 ※アレルギー等によりやむを得ず給食の申込ができない生徒については、国分寺市立学校給食代替費補助金事業により給食費相当額を補助金として支給している。
特 徴	・食材については原則小学校と同様に国産の食材を使用し、可能な限り無添加のものを使用し、国分寺産の地場野菜も取り入れている。 ・おかずを入れる弁当箱は5部屋あり、小学校と比べてもおかずの数は多いのが特徴である。 ・ご飯、みそ汁については温かい状態で提供しているが、おかずについては学校給食衛生管理基準に基づき、冷ました状態で提供している。
中学校給食の改善点	・生徒に対しては毎年中学校給食のアンケート

	トを実施し、生徒・保護者からの意見・要望等をもとに、中学校給食の質の向上を図った。 平成 23 年 弁当箱変更（4 品から 5 品） 平成 23 年 みそ汁の提供開始（当初月 1 回であったが、現在は月に約 3 回） 平成 31 年 世界の料理、日本の郷土料理を月に 1 回提供開始 令和 4 年 麺の提供開始等
予 算	令和 7 年度当初 3 億 1,223 万 4 千円（材料費委託料、加工費委託料、牛乳食糧費、その他給食配膳員報酬等）

5 生徒からの意見について

中学校給食については、より良い中学校給食を実施するため、また、生徒が中学校給食をどのように思っているか把握するために、毎年アンケートを実施している。令和7年度については全生徒を対象に実施し、回収率は約8割に上った。

同アンケートにおいて出された意見の概要は次のとおりとなる。

(1)「給食は好きか」について

同アンケートの設問として、現在給食を食べている生徒に対し「あなたは給食は好きですか。」を尋ねている。

「どちらでもない」の割合が最も高く、例年通りの結果となった。また、学年別の傾向はみられない。

一方、「好き」か「嫌い」かについて、回答全体としては「好き」の割合が「嫌い」に対して若干高いものの、2・3年生においては「嫌い」の割合が「好き」を逆転する状況が確認された。

◇「問2 あなたは給食は好きですか。」への学年別回答状況

	好き	嫌い	どちらでもない	合計
1年生	231 (39.4%)	78 (13.3%)	277 (47.3%)	586
2年生	122 (20.7%)	186 (31.5%)	282 (47.8%)	590
3年生	114 (20.1%)	177 (31.2%)	276 (48.7%)	567
全体	467 (26.8%)	441 (25.3%)	835 (47.9%)	1,743

(2) 給食を「嫌い」な理由について

先ほどの設問で「嫌い」と回答した生徒に対し、その一番の理

由を尋ねたものが次の表である。

最も高い割合となったのは全学年共通して「おいしくない」であり、約 8 割となっている。

「冷ましてある」との回答は全体の約 15%であり、学年が上がるにつれて低下傾向にある。

◇「問 2－④ 問 2 で「嫌い」と答えた方にお聞きします。一番の理由はなんですか。」への学年別回答状況

	おいしくない	好きなものが食べられない	冷ましてある	その他	合計
1 年生	60 (77.9%)	2 (2.6%)	14 (18.2%)	1 (1.3%)	77
2 年生	152 (81.7%)	3 (1.6%)	29 (15.6%)	2 (1.1%)	186
3 年生	136 (78.2%)	8 (4.6%)	25 (14.4%)	5 (2.9%)	174
全体	348 (79.6%)	13 (3.0%)	68 (15.6%)	8 (1.8%)	437

ここで、先の回答以外の理由（複数回答可）を尋ねた次の設問とのクロス集計を行った。

全体の結果として、給食が嫌いな一番の理由に「おいしくない」と回答した生徒のうち、6 割強が「冷ましてある」を副次的な理由に挙げている。同様に一番の理由として「冷ましてある」と回答した生徒のうち、約 6 割が「おいしくない」を挙げている。

このことから、給食が嫌いな理由としての「おいしくない」と「冷ましてある」とには高い関連性があることが推察される。

◇「問２－④ 問２で「嫌い」と答えた方にお聞きします。一番の理由はなんですか。」と「問２－⑤ 問２で「嫌い」と答えた方にお聞きします。問２－④の回答以外にも理由があれば教えてください。（複数選択可）」とのクロス集計結果（一部抜粋）

	嫌い一番の理由	おいしくない	冷ましてある
1 年生	おいしくない [n=60]	24 (40.0%)	39 (65.0%)
	冷ましてある [n=14]	9 (64.3%)	6 (42.9%)
2 年生	おいしくない [n=152]	39 (25.7%)	98 (64.5%)
	冷ましてある [n=29]	20 (69.0%)	4 (13.8%)
3 年生	おいしくない [n=136]	38 (27.9%)	92 (67.6%)
	冷ましてある [n=68]	11 (16.2%)	7 (10.3%)
全体	おいしくない [n=348]	101 (29.0%)	229 (65.8%)
	冷ましてある [n=68]	40 (58.8%)	17 (25.0%)

(2) 給食に対する改善要望について

同アンケートでは給食に対する意見・感想を自由記述によって回答を求める問を設定している。

661 件の自由記述のうち、主なものは次のとおりとなるが、記載内容については、LoGo フォームを通じて回答された原文のままとしている。

感謝・美味しい・健康的（128件）	・ 中学校の給食はおいしいからこれからもおいしく食べたい
	・ 学校給食を食べる前にいろんな人から「まずい」という噂を聞いたことがあるけど食べてみたらまずくないし美味しかったです。
	・ 野菜がおいしい
	・ 毎日違うものが食べられてとてもうれしいです。
	・ チョコとマーブルの食パンが好きです。海藻サラダと、カリカリのきゅうりも、😋美味しいです♥
	・ いろんな味を体験できて面白い
提供温度の改善（147件）	・ 冷たいので、あまりおいしく食べられなかったりします…
	・ おかずも温かくしてほしい。
	・ カレーは温かいものが食べたいです。いつも給食を作って運んでいただき、ありがとうございます。
	・ 給食は比較的好いけど冷めているからおかずの良さがあまり感じられない、できれば温めてほしい。
	・ 冷たいです。
	・ 出来立てがいい
味付けの改善（152件）	・ 野菜を使った献立自体が嫌いなのではないのですが、酢の物として出たときの酢が強く少しばかり食べづらいです。
	・ 健康に良いしバランスがいいのもわかるけどもっと子供が好きな味付けや献立にしてほしい。

	・ 小学校の頃に比べると完食できなくなってしまった。好きなおかずやおいしいものもあるけど自分の口に合わないものが多かった。 ・ さめててもいいのでおいしいのを食べたい ・ 味付けを少し濃くしてほしいです。 ・ 味噌汁の味噌が薄い
量の改善（42 件）	・ ご飯をもう少し少なくしてほしいです。 ・ もう少し量を減らしてもらった方がおかずが残りにくいと思う ・ 牛乳やごはんを休んだ人がいなくてもおかわりできるようにしてほしいです。 ・ いつもおかずの弁当 2 こと白米の弁当 3 こないと足りないので無償じゃなくていいから増やしてほしい ・ 量がおかわりしないと心もとないが、おかわりすれば全然いける ・ もっと量を多くしてください。
献立の改善（101 件）	・ 汁物の回数を増やしてほしいです。魚系苦手なので少し回数を減らしてほしいです ・ 豆がめっちゃ多い気がします ・ コーヒー牛乳の日を増やしてほしい ・ ちよくちよくアイスを出して欲しいです ・ 味噌汁のケースをスープにしてつけ麺を食べたい。 ・ フルーツを出してほしい！ ・ うどんやラーメンなどの料理を出してほしい！ ・ オーロラソースみたいに子供での好き嫌いがすごく分かれるものを給食に出さないでほしい

	い。
	・唐揚げがたくさん食べたい
その他改善要望 (91件)	・食べる時間を長くしてほしい
	・自校給食にしてほしい
	・なんで弁当なんですか？
	・小学校の給食が食べたいです！ 🤔

なお、学年と自由記述カテゴリとのクロス集計表、給食の選好と自由記述カテゴリとのクロス集計表は、それぞれ次のとおりとなっている。

◇学年と「問 12 そのほか、給食に対する意見・感想があれば自由に記入してください。」とのクロス集計結果

	1年生 [n=586]	2年生 [n=590]	3年生 [n=567]
感謝・美味しい・健康的	57 (9.7%)	28 (4.7%)	43 (7.6%)
提供温度の改善	41 (7.0%)	79 (13.4%)	27 (4.8%)
味付けの改善	51 (8.7%)	44 (7.5%)	57 (10.1%)
量の改善	17 (2.9%)	13 (2.2%)	12 (2.1%)
献立の改善	38 (6.5%)	33 (5.6%)	30 (5.3%)
その他改善要望	25 (4.3%)	34 (5.8%)	32 (5.6%)

◇「問2 あなたは給食は好きですか。」と「問12 そのほか、給食に対する意見・感想があれば自由に記入してください。」とのクロス集計結果

	好き [n=467]	嫌い [n=441]	どちらでもない [n=835]
感謝・美味しい・健康的	83 (17.3%)	11 (2.5%)	36 (4.3%)
提供温度の改善	13 (2.8%)	60 (13.6%)	74 (8.9%)
味付けの改善	21 (4.5%)	75 (17.0%)	56 (6.7%)
量の改善	11 (2.4%)	7 (1.6%)	24 (2.9%)
献立の改善	36 (7.7%)	19 (4.3%)	46 (5.5%)
その他改善要望	18 (3.9%)	42 (9.5%)	31 (3.7%)

6 保護者からの意見について

中学校給食については、献立内容や種類など給食運営を充実させるため、市立中学校の全保護者を対象とした試食会を実施している。

また、中学校進学を控えた市立小学校6年生の全保護者を対象に、中学校給食申込みの一助としてもらうため、試食会を実施している。

それぞれの保護者会で出された意見については次のとおりである（同様の意見が多数ある場合は、他〇件と集約して表示している。）

(1) 令和7年度中学校保護者向け試食会での保護者意見

提供方法について	・弁当式に不満はないが、おかわりやアレルギー対応をしてもらえたら親の負担は減ると思う。
	・小学校のような給食をお願いします。
	・センター給食にしていきたい。
	・アレルギー対応できたら助かる家庭が多いと思う。
	・実際の給食を多くの保護者に理解してもらい正しい判断や声に変わるといいと思った。
	・自宅で給食の再現は困難。感謝の気持ちで一杯。
	・給食を通して親子の会話が増えていることをとてもうれしく思っている。
	・無農薬の野菜、国産のコメをこれからも使っていただきたい。
	・無償化で給食が食べられるのはとてもありがたいです。
	・子供たちのためにいろいろありがとうございます。
	・この品数の栄養のあるものを毎日作るのは大変なのでとてもありがたい。
	・バランスがよくて家では食べない食材があり良いと思う。

	・ 様々な国や日本国内の地方料理など工夫が凄くて驚きました。 ・ 麺類などのヴァリエーションがさらに増えるとうれしいのでは。 ・ デザートが欲しい ・ PFAS等の土壌汚染の問題もあるので成分検査等も時々行っていただきたい。
給食時間について	・ 給食の時間が短く食べきれていないのももう少し時間を長くしてほしい。 ・ 食べる時間が短く最後まで食べられない。 ・ よく噛んで食べるには時間が足りない。 ・ 食事の時間が短いのが残念。
量について	・ おかずが濃いめでごはんが足りなくなる（子供の意見） ・ 諸物価が高騰する中、お腹いっぱい毎日いただけることに親子ともども感謝している。 ・ 部活動がある日は補食が必要と考える。 ・ 盛りだくさんでありがたい。 ・ 中3男子にとっては量が少ないのではないかと思います。 ・ 男子には量が少ないのではないか。（他2件） ・ おかずもお代わりできるようになると良い。 ・ 帰宅後子供がおなか为空いた話すので量が少ないのではないかと思う。 ・ おかずのお代わりができないのが悩ましい。（他2件） ・ かなり量が少なかった。
味について	・ 麺の食感があまりおいしくないと感じたことがあるので少し気になっている

	・ 小学校と比較して子供たちはあまりおいしくないという意見もあるようだが、大変なご苦勞で提供いただいていることが理解できた。 ・ 実際食べてみるとおいしいので保護者の意見も広報していくと良いと思った。 ・ 中学給食はおいしくないと聞いていたがそんなことはなかった。 ・ 味は悪くないが子供が好きかというのは分かれると思う。 ・ 噂で聞いていたより美味しくて驚いた。 ・ 子供はその日によって「おいしかった」「おいしくなかった」と言っている。 ・ 子供にとっては肉より野菜が多く味付けが大人向けかなと思う ・ 大人にはおいしいが子供向けの味付けではないかなと思う
温度について	・ いろいろ事情はあると思うが温かい給食が増えるとありがたい。 ・ 皆で温かいものを一緒に食べられるのが理想です。 ・ 味噌汁とごはんは温かい物が良いと思う。 ・ 冷めているのではなく冷ましているというのが理解できた。 ・ 温かいおかずが増えてほしい。 ・ あたたかいおかずを食べられるようになると子供は喜ぶだろうなと思います。 ・ やはり冷めているものを食べるということが残念です。

(2) 令和6年度小学校6年生保護者向け試食会での保護者意見

提供方法について	・給食にするか弁当をもたせるかの判断になってよかった。
	・子供たちに事前に試食できる機会があれば噂の一人歩きにならないのでは。
	・不安が少しなくなった。
	・立川に給食センターができた。国分寺も頑張ってもらいたい。(他3件)
	・給食センターの検討が遅いのではないかな。
	・校内調理が一番の願い。(他6件)
	・弁当方式ではない給食が食べられる日が早く来ればよい。(他3件)
	・弁当箱の色や形で損をしているのでは。
	・購買を導入してほしい。
	・給食があって助かる。(他2件)
	・麺料理の頻度を増やしてほしい。
	・汁物が月に2, 3回は少ないかなと思う。(他2件)
	・汁物を月に数回にしていただけると助かる。
	・これだけの食材を安心安全に様々な献立で提供していただけることに感謝。
	・子供たちが毎日楽しみにおいしく食べられる場・時間になるとよいと思う。
	・市の栄養士が献立を作ってくださっていることを知りました。
	・しっかり考えた栄養バランスでとてもありがたい
	・季節の料理など凝った料理もたくさんあるようで楽しい給食生活になりそうです
	・バランスが良い・
	・安全性に配慮いただいているのがよく分かった。(他

	2 件) ・大変だと思うが弁当の提供を続けていただきたい ・子供が嫌がることを危惧していたが食べてみて安心した
量について	・男子には少ない。米以外にもお代わりできるものがあるとよい。(他 3 件) ・男女の食事量差について対策が必要では。 ・ごはんについては小分けにせずに各校でとりわけられたらよい。 ・量を調整できないのはなんとかならないか。(他 3 件)
味について	・周りの評判はイマイチでしたが家の息子はおいしいと言っている。 ・とてもおいしかったと子供に伝えたい。 ・思っていたよりもおいしかった。(他 3 件) ・子供にはおいしかったと伝えたい。(他 2 件) ・小学校との味の差が大きく食べづらい。 ・冷たいのは仕方ないが意外においしかった。 ・なぜ噂がネガティブなものが多いのか謎が深まりました。 ・おいしくない、冷たいなどネガティブな情報ばかりだが食べてみるとおいしい。 ・やや味付けが濃い気がした。 ・おかずが冷たい理由が分かった。冷たくてもおいしかった。
温度について	・保温機など導入したりより子どもたちがおいしく食べられるとよい。(他 3 件) ・冷めてもおいしい献立をもっと考えてほしい。 ・ごはんと味噌汁は暖かくてよかった。 ・せめて常温で提供していただけないか。(他 2 件)

7 課題の検討

前掲5・6のとおり、現行の弁当併用外注方式についても一定の評価を得てはいるものの、温かい給食、小学校と同様の給食を求める声が保護者・生徒から上がっていることは明らかである。

そこで、当委員会では、「温かい給食」を実現可能な方法について検討を行った。主に挙げられた課題と実現可能性は次のとおりである。

方式	必要な主要施設等	課題	実現可能性
①自校方式	㊦調理室 ①調理設備・備品 ㊵小型昇降機	・給食室やエレベーターを増築する場合、既存改修が必要。 ・別棟増築か、既存校舎への増築かによって、既存改修が必要な範囲が異なる。 ・建築基準法第56条の2の規定に基づく日影規制により、第一・第二・第三中学校は校舎北側への増築が困難 ・学校運営に支障の少ない校舎北側や東西側への㊦、㊵は詳細検討が必要 ・㊵については、東村山市で未整備での運用が予定されている。	・各中学校の更新期間に実施しなければならず、短期的な実現は困難。 ・令和2年からの10年計画の国分寺市学校施設長寿命化計画の更新期間から、全5校全てが自校方式を開始できるのは第四中学校の更新期間の終期が令和38年度となるため、30年近い期間を要する。

		・校舎南側への建設は学校運営に支障が生じるため、実現可能性が低い。 ・給食室の設置場所や現校舎との接続によっては既存不適格扱いとなる可能性が高い。 ・第四中学校に調理施設等を設置するための改修工事を行う場合、文化財保護法による規制について事前に確認を行う必要がある。	・小型昇降機無での配膳を求める場合、事業者と調整が必要。
②親子方式	㊦小学校：調理室の拡幅 ①調理設備・備品の増 ㊧中学校：給食保管場所 ㊨配送システム（小⇔中） ㊩中学校：小型昇降機	・小学校で㊦～㊧及び配送車駐車スペースの確保が困難。 ・㊨は自校方式と同様で詳細検討が必要。 ・中学校の生徒分の給食をプラスして調理する必要があるが、現状では児童数が増えている小学校で中学校分を補うだけの調理余力はない。 ・給食室が「小学校」の用途を超	・現状の小学校の調理余力、工業系の用途地域等、短期的な実現は困難。

		えてしまうため、建築基準法の制約から実施は極めて困難。	
③ センター方式	㊦調理場用地 ①調理場設備・備品 ㊧配送システム（センター⇔中学） ㊤中学校：小型昇降機	・㊦は「工業系」の用途地域を確保する必要があるが、市内で転用可能な用地はない。 ・市外に確保する場合、調理後2時間以内に提供可能な範囲内で検討することとなるが、運用上、市栄養士の現地確認が困難となる。 ・㊦・①ともに大きな財政負担を伴う。 ・㊤が自校方式と同様で詳細検討が必要	・建設用地の確保等、財政的な観点から短期的な実現は困難。
④ 食缶・ランチボックス併用方式（外部委託調理場方式（共同調理場方式））	㊦中学校：小型昇降機	・ご飯・汁物・主菜については温かい温度帯で提供可能。 ・㊦は自校方式と同様で詳細検討が必要。 ・八王子市で実施実績ある。	・受託業者が見つかれば、短期的に実現可能。

※①～③については、給食量の調整対応可となるが、④については、あらかじめランチボックスに盛り付けられた食材については調整不可。

※すべての実施方式でアレルギー対応を求めるものとする。

検討に当たって交わされた主な論点は次のとおりとなる。

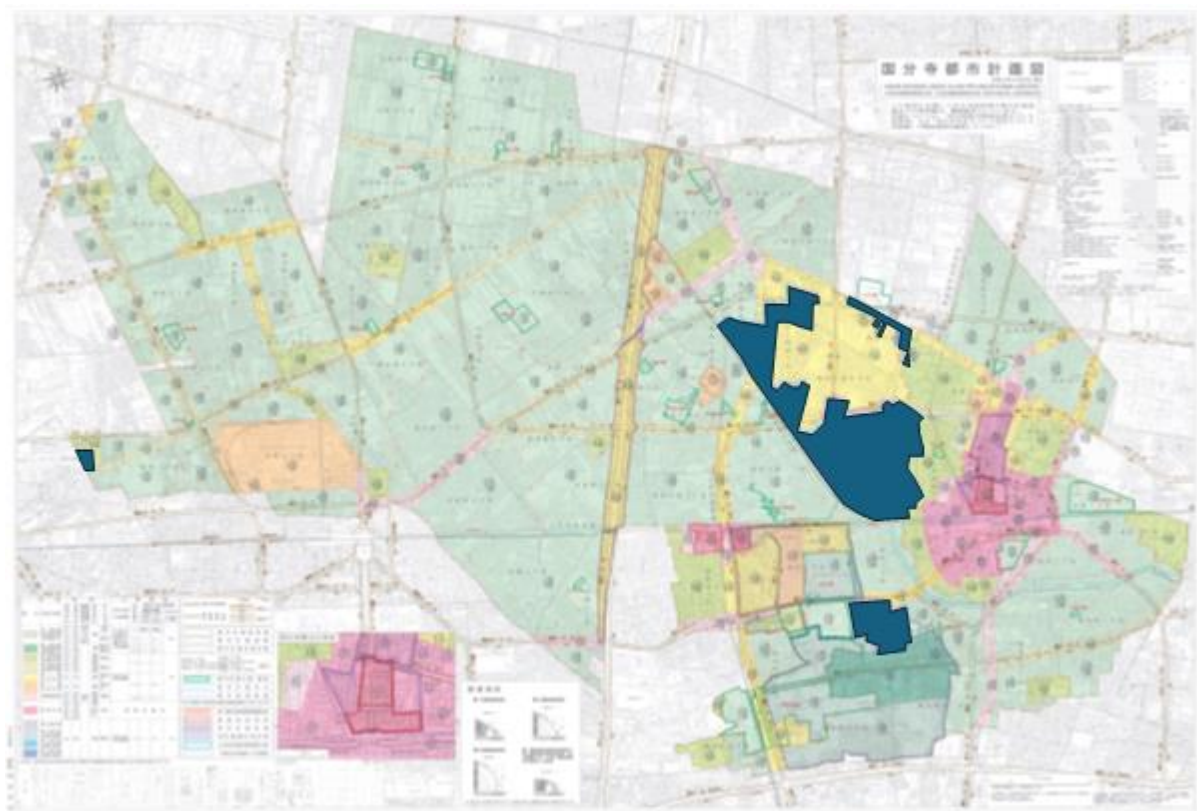
- 給食実施方式の比較検討：自校方式、親子方式、センター方式、食缶・ランチボックス併用方式のそれぞれについて、施設整備、運用の柔軟性、実現可能性の観点から検討が行われた。短期的には施設整備が不要な食缶・ランチボックス併用方式が現実的だが、中長期的には自校方式を目指す意見もあった。なお、親子方式については小学校の調理室を活用することになるが、施設改修の必要性や衛生面などの課題も併せて議論された。いずれの実施方式においても、配膳・下膳を要するため、現在の中学校の給食時間の25分より延長が可能となるか検討が必要との意見が出された。
- 建築基準法第48条の例外規定について：親子方式やセンター方式を導入する場合、給食室は「共同調理場」、建築基準法では「工場」扱いとなり、住宅地に調理施設を設けるには法的な制約が生じる。例外規定の適用には搬出入車両の交通上の安全性、騒音や臭気などの諸問題について周辺住民の同意が不可欠である。他自治体の事例では、例外規定の適用に当たり敷地境界100m圏内の建物を有する全住民からの同意を得たとされていることから、委員からは「極めて難しい」との見解が出された。
- 財政的制約と今後の運用可能性：事務局からは、既存施設の改修規模、センター方式であれば調理場建設予定地の市有地の有無等、様々な条件があり、財政的な比較を行うことは困難であるとの見解が示された。それを踏まえ、委員からは施設整備に伴う初期投資、維持管理費（30年ごとの再整備の可能性）に加え、人件費や公共施設の老朽化が重なり、自治体財政に大きな負担を与えたとの懸念が示された。その上で、PFI（民間資金活用）や民設民営の弁当方式、広域連携等、財政負担を軽減する仕組みの模索も必要との意見が出された。
- 長期的視点での自校方式導入の可能性：数年後に迫った第三中学校など、今後建て替えを予定している学校を皮切りに、段階的に

調理室を整備することによって、将来的な自校方式導入を目指す案が提示された。一方、検討に当たっては今後の児童・生徒数の減少を踏まえ、既存小学校との敷地共有や施設複合化（高齢者・障害者福祉施設との併設）も選択肢として検討する必要があるとの意見が出された。

○広域行政及び複合的活用の提案：今後の児童・生徒数の減少状況によっては、給食センターを整備する他市との広域行政を検討すべきではないかとの意見があった。また、給食施設を単なる児童生徒用に限定せず、学童や高齢者配食等と連携した複合的活用施設とすることで、将来の人口減少下でも持続可能な運用が可能になるのではないかと提案があった。

◇国分寺都市計画図

※紺色網掛け部分が準工業地域であり、それ以外の地域で親子方式やセンター方式の実施は極めて困難



8 結論

本委員会では、国分寺市の中学校給食の在り方について、多角的な視点から検討を重ねてきた。

特に、生徒・保護者から寄せられた「温かい給食を求める声」は強く、現行の弁当併用外注方式では対応が難しいことから、「温かい給食」の実現を主眼とした実施方式の比較検討を行った。

その結果、短期的には、施設整備を要さず、民間事業者の活用も可能であることから、「食缶・ランチボックス併用方式」が現実的かつ迅速に導入可能な選択肢として最も有力であるとの認識に至った。一方で、長期的には、学校教育の一環としての給食の意義や、食育の充実、安全性・柔軟性の観点から、「自校方式」を目指すべきとの意見も複数出されたが、本市の公共施設全体における再編・集約の考え方との整合や、将来的な児童・生徒数の減少、施設の維持管理コストを含む財政負担に鑑み、「持続可能な給食提供体制」の構築には、より長期的かつ複合的な視点からの議論が必要であるとの認識で一致した。

また、親子方式やセンター方式の導入に際しては、建築基準法第48条の規定による用途地域の制約や、調理能力の問題、さらには財政負担の大きさなど、様々な課題が明らかとなり、短期間での導入は困難であるとの結論に至った。

さらに、自治体財政への負担を軽減する手段として、PFIの導入や民設民営の活用、他自治体との広域連携の可能性についても議論がなされ、将来的な検討課題として位置づけられた。

以上を踏まえ、本委員会としては、今後も状況の変化や技術革新、制度改正等を踏まえつつ、継続的な検討を行う必要性を認識したうえで、現段階の結論として次のとおり報告する。

- ①早期の「温かい給食」の実現に向けて、食缶・ランチボックス併用方式の導入に向けた具体的検討を進めること。

- ②アレルギー対応の充実や、喫食環境の改善（配膳時間・給食時間の延長を含む）等、生徒の多様な実情に応じた工夫を図ること。
- ③学校給食の教育的・社会的意義を踏まえ、将来的な給食施設の整備に当たっては、今後の公共施設の再編や地域の拠点整備との整合を図りつつ、自校方式や福祉・防災等との複合化、近隣自治体との共同調理拠点の可能性なども視野に入れ、持続可能かつ柔軟なモデル構築に向けた中長期的な検討を継続すること。

以上

国分寺市立中学校給食の在り方検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 国分寺市における中学校給食の今後の在り方について検討するため、国分寺市立中学校給食の在り方検討委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(任務)

第2条 委員会は、次に掲げる事項について調査し、及び検討し、その結果を国分寺市教育委員会（以下「教育委員会」という。）に報告する。

- (1) 中学校給食の提供方式に関する事項
- (2) その他教育委員会が必要と認める事項

(組織)

第3条 委員会は、次に掲げる委員12人以内をもって組織し、教育委員会が任命し、又は委嘱する。

- (1) 政策部長
- (2) 教育部長
- (3) 政策部政策経営課長
- (4) 政策部公共施設マネジメント課長
- (5) まちづくり部建築指導課長
- (6) 教育部教育総務課長
- (7) 教育部学校指導課長
- (8) 小学校長 1人以内
- (9) 中学校長 1人以内
- (10) その他教育委員会が必要と認める者 3人以内

(委員の任期)

第4条 委員の任期は、第2条の規定による報告をもって終了する。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によってこれを定める。

- 2 委員長は、委員会を代表し、会務を総理する。
- 3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第6条 委員会の会議は、委員長が招集し、委員長は、会議の議長となる。

2 委員会は、委員の過半数の出席がなければ会議を開くことができない。

（意見の聴取等）

第7条 委員長は、会議の運営上必要があると認めるときは、委員以外の者を会議に出席させ、その意見を聴き、又は委員以外の者に対し、資料の提出を求めることができる。

（会議の公開）

第8条 委員会の会議は、公開する。ただし、会議の内容が、国分寺市情報公開条例（平成11年条例第33号）第9条（実施機関の公開義務）各号に定める事項に該当するおそれがあると認められる場合は、当該会議の全部又は一部を公開しないことができる。

（庶務）

第9条 委員会の庶務は、教育部学務課において処理する。

（委任）

第10条 この要綱に定めるもののほか委員会の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この要綱は、決裁の日から施行する。

国分寺市立中学校給食の在り方検討委員会委員

	所属・役職	氏 名
1	政策部長	◎村越 隆治 (※令和6年12月16日～令和7年3月31日 沢柳 和彦)
2	教育部長	○日高 久善
3	政策部政策経営課長	清水 昭策 (※令和6年12月16日～令和7年3月31日 渡邊 浩典)
4	政策部公共施設マネジメント課長	久保 崇徳
5	まちづくり部建築指導課長	小泉 章子
6	教育部教育総務課長	廣瀬 喜朗
7	教育部学校指導課長	馬場 一平 (※令和6年12月16日～令和7年3月31日 高橋 美香)
8	市立第一小学校長 (※令和6年12月16日～令和7年3月31日 市立第六小学校長)	出町 桜一郎 (※令和6年12月16日～令和7年3月31日 氏原 玲子)
9	市立第二中学校長 (※令和6年12月16日～令和7年3月31日 市立第一中学校長)	榎本 圭志
10	市立第四小学校栄養職員	中野 知子

◎委員長 ○副委員長

令和8年度からの中学校給食について

1 概要

中学校給食の提供方式について、令和8年度から「食缶・ランチボックス併用方式」を導入し、「温かい給食」の早期実現を目指したい。

2 食缶・ランチボックス併用方式導入の背景

現在、国分寺市の中学校給食は「弁当併用外注方式」で提供している。

本方式については、平成19年10月から開始し、食材は原則小学校と同様に国産の食材、可能な限り無添加のものを使用し、国分寺産の地場野菜も取り入れている。

選択制にありながら、本市においては開始以降約8割の喫食状況が続いており、学校給食無償化の後押しを受け、現在は9割近い喫食率を達成している。

毎年実施している保護者向け試食会や生徒へのアンケートにおいても、現在の給食を支持する声は少なくない。しかしながら、冷却して提供している主菜・副菜については「給食が冷めて美味しくない」という意見が根強くある。

現在、都内26市の中で弁当併用外注方式を採用している自治体は、本市を含め3市のみであるが、東村山市が令和8年度から食缶方式への切り替えを表明していることから、なお一層「温かい給食」の実現を求める声が大きくなることが想定される。

これらの事情を踏まえ、昨年12月に「国分寺市立中学校給食の在り方検討委員会」が設置され、様々な実施方法の実現可能性について検討が行われた。同委員会からは、「自校方式」・「親子方式」・「センター方式」については短期的な実現は困難であること、それを踏まえ、「早期の温かい給食の実現に向けて、「食缶・ランチボックス併用方式」の導入に向けた具体的検討を進めること」との報告が出された。

ここで、7月臨時会での市長所信表明においても「温かい中学校給食の早期実現」が表明されたところである。

これらを踏まえ、令和8年4月より、中学校給食の提供方式を現行の「弁当併用外注方式」から新たに「食缶・ランチボックス併用方式」に変更したい。

3 現行の提供方式と新たな提供方式との比較

	現行	新
実 施 方 式	弁当併用外注方式 (外部委託調理場方式)	食缶・ランチボックス併用方式 (外部委託調理場方式)
概 要	あらかじめ一人分ずつ個別に盛り付けられた弁当を配送する方式	ご飯・汁物・主菜は保温食缶に、副菜は容器に入れて学校に配送し、教室で生徒が取り分ける方式
配 膳 時 間	5 分程度	10 分程度
喫 食 時 間	15 分程度	15 分程度
申 込 方 法	選択制	全員喫食
アレルギー 対応	対応不可 ※食物アレルギーがある場合、原則として申込不可	対応を求める
提 供 温 度	・ ご飯・汁物は温かい ・ 主菜・副菜は冷ましている	・ ご飯・汁物（ルー等）・主菜は温かい ・ 副菜(サラダ等)は冷ましている
量 の 調 整	原則不可 ※ご飯のおかわりは可能 ※その他のおかわりについては欠席者分等余剰が生じた場合のみ可能	・ 食缶から取り分けるものについては可能（おかわり可能）
汁 物 提 供	月に2～3回	毎食（カレーや麻婆豆腐等が代わりに提供される場合もある）
麺 類 提 供	汁なし麺のみ	麺（うどん類・中華麺・パスタ）と汁物（スープ・パスタソース等）をそれぞれ保温食缶から提供
パン類提供	個包装パンのみ	揚げパン等調理パンの提供可

※給食提供イメージ

○弁当併用外注方式（破線で囲んだ範囲が温かい状態で提供されるもの）



○食缶・ランチボックス併用方式（破線で囲んだ範囲が温かい状態で提供される）



○弁当併用外注方式（ご飯容器に個包装された麺をあけ、餡をかけて食べる方式）
（破線で囲んだ範囲が温かい状態で提供される）



○食缶・ランチボックス併用方式（麺とソースをそれぞれ保温食缶から盛り付け）
（破線で囲んだ範囲が温かい状態で提供される）



国分寺市特別支援教育推進委員会の進捗状況について

学校指導課

回	協議内容
第1回 (5/30)	○計画名及び計画の期間について ○第4次国分寺市特別支援教育基本計画（義務教育時）の成果と課題について
第2回 (6/27)	【国分寺市の目指す学びのまちの姿について】 【令和8年度以降の特別支援教育の方向性について】 【検討事項1】（1）特別支援教育の充実 ○特別支援教育の理解・啓発 ア. 障害者理解の取組の充実 イ. 交流及び共同学習の推進 ウ. 副籍制度に関する理解啓発の推進 エ. 特別支援教育に関する研修の充実 オ. 教育相談・特別支援教育コーディネート推進委員会の充実 カ. 保護者や地域住民への理解・啓発の推進 ○指導・支援の充実 ア. 通常の学級における指導・支援の充実 イ. 学校生活支援シート及び個別指導計画の効果的な活用 ウ. デジタルを活用した特別支援教育の充実 エ. 特別支援教室の円滑な運営 オ. サポート教室の運営方法の充実 カ. 特別支援学級及び特別支援教室における指導・支援の充実
第3回 (8/1)	【検討事項2】（2）特別支援教育に関する環境整備の推進 ○ユニバーサルデザインの視点に基づいた学習環境の整備 ア. ユニバーサルデザインの視点に基づいた指導の工夫 イ. ユニバーサルデザインの視点に基づいた教室環境の工夫 ウ. 支援員等の効果的な活用 ○知的障害特別支援学級（小学校）の新設 ア. 報告書に基づいた知的障害特別支援学級（小学校）の設置 ○特別な支援を必要とする児童・生徒への学びの場の確保 ア. 自閉症・情緒障害特別支援学級の児童・生徒の増加への対応 イ. ことばや聴こえの相談の充実 【検討事項3】（3）教育相談、就学相談の充実 ○学校や関係機関と連携した教育相談の充実 ア. 教育相談室と学校の連携の充実 イ. 課題解決に向けた取組 ○適切な支援や教育につながる就学相談の充実 ア. 学校、関係機関、教育相談室の連携の充実 イ. 就学相談の機能の充実
第4回 (9/26)	【検討事項4】（4）多様性を尊重する教育の推進 ○多様性を認め合う学びの機会の確保 ア. 多様性に関わる学習や取組の実施 イ. 日本語指導の充実 【検討事項5】（5）学びの多様化への対応 ○不登校児童・生徒の教育環境の整備 ア. 不登校児童・生徒への特別支援教育の視点を踏まえた支援の推進 イ. トライルールの充実 ウ. サポート教室を活用した校内支援センターとしての効果的な運用 【検討事項6】（6）関係機関等との連携の強化 ○関係機関等との連携の強化 ア. ケース会議等の充実 イ. 福祉等との連携 ウ. スクールソーシャルワーカーの活用の推進 エ. 医療的ケア児への支援の充実
第5回 (10/27)	【検討のまとめ】 【子どもからの意見募集】