

本庄上里学校給食組合

学校給食基本計画

令和7年度～令和11年度

本庄上里学校給食組合教育委員会

令和6年7月

はじめに 《策定にあたって》

学校給食は、学校給食法に基づき実施されており、その目的については、「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」、「児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断を養う上で重要な役割を果たすもの」とされ、児童生徒の健康増進のみならず、学校における食育の推進を図るための生きた教材として極めて重要な役割を担っています。

また、食育基本法においても、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」「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はぐくんでいく基礎となるもの」と明確に謳われています。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちとなり、近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。

このような中、学校給食法第2条に規定する「学校給食の目標」において、「食育」の観点を踏まえ、以下の7項目に整理、充実を図っています。

《学校給食の目標》

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。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。

～学校給食法第2条～

この学校給食の目標を踏まえ、本庄上里学校給食センターにおいても、献立内容の充実や使用食材の安全性の確保、衛生管理の徹底等により、児童生徒たちに栄養バランスのとれた、安全・安心でおいしい給食の提供を行う一方で、学校や家庭、地域との連携により、子どもたちが望ましい食習慣を身につけ、食の重要性に関する知識を学ぶ機会として、また、食生活が自然の恵みや食に関わる人々の支えによって成り立つことへの感謝の気持ちを育む場としての役割を果たさなければなりません。

こうしたことから、本庄上里学校給食センターは、学校給食に求められる様々な役割を具現化する施設であるとの認識のもと、平成22年度から5か年を計画期間とした「学校給食基本計画」を策定してまいりました。

このたび、令和6年度までの「学校給食基本計画」の取り組みを継続しつつ、新たな取り組みを加えた令和7年度から令和11年度までの「学校給食基本計画」を策定いたしました。

令和6年7月

本庄上里学校給食組合教育委員会

目 次

はじめに 《策定にあたって》

1. 学校給食基本計画の体系と期間	1
2. 基本理念	1
3. 基本方針	2
基本方針1 ～安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食の提供～	
基本方針2 ～食育の推進～	
基本方針3 ～よりよい学校給食の運営～	
4. 具体的な取り組み	3
基本方針1 ～安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食の提供～	
(1) 安全・安心な給食の提供	
(2) 栄養バランスのとれたおいしい給食の提供	4
(3) アレルギー対応給食の充実	
基本方針2 ～食育の推進～	
(1) 「食」を自己管理する能力の育成	
(2) 栄養バランスのとれた食習慣の確保	5
(3) 基本的な生活習慣の改善	
(4) 地産地消の推進	
(5) 他国の食文化への理解	
(6) 楽しい食事環境づくりの推進	
(7) 食育の推進体制の整備	6
基本方針3 ～よりよい学校給食の運営～	
(1) 環境に配慮した給食施設の運営	
(2) 給食施設の維持管理	
(3) 情報の発信	
(4) 学校給食費の未納防止	
5. 計画実施にあたっての関係者間の連携	7
(1) 本庄市及び上里町との連携	
(2) 学校との連携	
(3) 保護者及び地域との連携	
資料編	9
(1) 本庄上里学校給食センター食数の推移	10
(2) アレルギー対応給食実施状況	
①対象人数	
②アレルギー別人数	11
(3) 学校給食摂取基準【児童及び生徒1人1回当たり】	
(4) 給食費（年額・月額・日額）の推移	12
(5) 本庄市・上里町との「災害時における応急生活物資等の協力に関する協定書」	

1. 学校給食基本計画の体系と期間

(1) 学校給食基本計画（5ヵ年）

学校給食のあり方の指針として、令和7年度から令和11年度までの5ヵ年間の計画期間の指針を定めたものです。

(2) 学校給食基本計画実施計画（2ヵ年）

学校給食基本計画に基づく「基本方針」、「具体的な取り組み」、「取り組み内容」に対して、各「計画年次」において実施する具体的施策「取組目標」を示したものです。

(3) 学校給食運営計画（毎年）

学校給食基本計画及び学校給食基本計画実施計画に基づいて、給食日数や給食費など、センターの運営について具体的に定めるものです。

年度	令和	7	8	9	10	11	12
	西暦	2025	2026	2027	2028	2029	2030
学校給食基本計画							
学校給食基本計画実施計画							
学校給食運営計画							

2. 基本理

念

〈基本理念〉

食を通して子どもたちの
心身の健全な育成を図る。

給食を、単に「栄養バランスのとれた食事の提供」と考えるのではなく、望ましい食習慣や生活習慣を身に付けて定着させること、集団生活の中での豊かな人間関係の育成を図ることなど、多様な目的をもった教育活動として位置付け、子どもたちの心身の健全な育成を図ります。

また、地場産品の活用等により、自然の恵みに対する感謝と、食材料の生産者、給食を作る調理員等、食に関わる多くの人々の働きによって給食が作られていることを理解させ、働く人々への感謝の心を育みます。

3. 基本方針

次の3つの基本方針によって学校給食を提供していきます。

基本方針1

～安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食の提供～

学校給食の基本は安全・安心でおいしいことです。HACCP※1（ハサップ）の考え方に基づく「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき優れた設備や機器を活かし、毎日の衛生管理にも細心の注意を払って、常に安全・安心でおいしい給食の提供を実現していきます。

将来にわたり安全・安心な給食の安定した提供のため、調理・配送・清掃等の業務を外部委託し、必要な人員を確保するとともに、優秀な人材による質の高い調理に関する技術力を活かしたおいしい給食の提供と徹底した衛生管理に努めます。

食材の安全性を確保するため、正確な情報収集に努めるとともに、食材の産地等に関する情報を積極的に公開し、危機管理を図ります。

給食の献立作成に当たっては、学校給食実施基準（文部科学省作成）に示された学校給食摂取基準※2に基づいた栄養量とし、また、食品構成については、学校給食摂取基準を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しながら様々な食品に触れることができるよう、食事内容の充実を図ります。

また、食物アレルギーを持つ児童生徒が健康な生活を営めるようにするため、学校給食においては代替食によるアレルギー対応給食を提供し、他の児童生徒と変わらず楽しんで給食が食べられるよう全力で支援します。

基本方針2

～食育の推進～

子どもたちの「食」は、さまざまな問題に直面しています。「食」と「健康」の問題を子どもたち一人ひとりが受け止め、考え、理解し、行動していく力を養うため、学校給食を「生きた教材」として活用し、家庭での食生活との連携によって、子どもたちの心身の健全な育成を図ります。

また、地産地消の推進により、郷土食※3や行事食※4について関心を深めることで、「食」をより身近に感じ、「食」に対する意識の高揚を図るとともに、郷土への愛着と感謝の心を育みます。

さらに他国の多様な食文化等に触れ、異文化への興味を深めます。

基本方針3

～よりよい学校給食の運営～

安全・安心でおいしい給食の提供を持続するため、関係機関との協力体制を構築するとともに、運営体制を常に見直し、改善を図っていきます。

また、学校給食の適正な運営を維持し、保護者間の公平性を保つため、学校との連携を密に取り、給食費の未納防止に努めます。

※1 HACCP：「Hazard Analysis and Critical Control Point：危害要因分析・重要管理点」

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

※2 学校給食摂取基準：学校給食法第8条第1項の規定に基づき、児童及び生徒が学校給食で1人1回当たりに摂取すべき栄養量を指定したもの。

厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」を参考とし、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待できる栄養量を勘案し、児童及び生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したもの。

※3 郷土食：各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られてきたもの。

6月と11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」とし、地元の食材を取り入れた給食や埼玉県の郷土料理（つみっこ、地粉うどん、かてめし、ゼリーフライなど）を提供している。

※4 行事食：季節ごとの行事やお祝いの日食べる特別な料理。お正月、節分、ひなまつり、七夕、お月見、冬至、クリスマスにちなんだ給食を提供している。

4. 具体的な取り組み

3つの基本方針を基にした具体的な取り組みを行います。

また、現在国際的に求められているSDGs※（エス・ディー・ジーズ：持続可能な開発目標）の考え方を取り込みます。

※SDGs：「Sustainable Development Goals」の略称で、日本語では「持続可能な開発目標」と訳す。世界のさまざまな問題を根本的に解決し、すべての人たちにとって、より良い世界をつくるための世界共通の17の目標。2015年9月に国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載されており、2030年までに達成を目指す。

基本方針1

～安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食の提供～

3 すべての人に
健康と福祉を



（1）安全・安心な給食の提供

給食の安全性を確保するため、HACCPの考え方に基づく文部科学省で定めた「学校給食衛生管理基準」及び厚生労働省で定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、職員・委託業者ともに学校給食に携わるもの全てが高い意識を持って調理や洗浄作業等衛生管理に当たります。

また、食材についても、安全な地場産野菜を積極的に使用するほか、各種食材の品質、鮮度も厳重にチェックします。

さらに、食材の細菌検査を定期的に行い、食中毒の発生予防に努めます。

万が一、食中毒や異物の混入等が発生した場合は、本庄上里学校給食組合教育委員会、本庄市教育委員会及び上里町教育委員会にて策定した「学校給食における危機管理マニュアル」に基づき、学校給食センター、各学校ともに情報を共有し、迅速且つ適切な対応を徹底します。

将来にわたり安全・安心な給食の安定した提供のため、外部委託業者と共に効率的でより質の高い衛生管理体制を徹底します。

（２）栄養バランスのとれたおいしい給食の提供

児童生徒に給食をより多く食べてもらい、「食」への関心を持ってもらうためには、給食は安全なだけでなく、おいしくなければなりません。

学校給食センターでは、新鮮でおいしい旬の地場産野菜を積極的に使用します。

また、学校給食摂取基準を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせながら様々な食品に触れる機会を増やしていくため、手作りメニューの比率を増やすとともに、食べ残しの調査やアンケートの実施等により、常に献立を見直し、改良を重ねていきます。

また、調理業務を外部委託することによって調理に関する技術力を活かし、質の高いおいしい給食の提供に努めます。

（３）アレルギー対応給食の充実

食物アレルギーへの対応は、生命にも関わる重要な問題であるため、文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」、埼玉県「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」、さらに医師や学校関係者、保護者等で構成する「本庄上里学校給食センターアレルギー対応給食協議会」で協議を行い、当学校給食組合教育委員会及び市町教育委員会にて策定した「学校給食における食物アレルギー対応の手引」に基づき、適切に対応するとともに、より一層の充実を図っていきます。

現在、卵、乳及び甲殻類（エビ、カニ）の代替食で対応しているアレルギー対応給食について、今後もきめ細やかな支援等について、当事者の御意見を聞きながら、「本庄上里学校給食センターアレルギー対応給食協議会」で協議、検討を行います。

また、児童生徒に関する情報の把握・共有、事故予防策の検討及び緊急時の対応についても、日頃から取り組んでいけるよう体制を整えます。

基本方針 2

～食育の推進～



（１）「食」を自己管理する能力の育成

学校給食の献立には、食文化に触れたり、食材の栄養に関する知識を深めたりする要素がたくさんありますので、各小中学校へ配付する栄養教諭の作成した献立一コマを給食時間に放送するなどの活用により、「食」を学ぶよい機会となります。

また、この献立を「生きた教材」として活用し、栄養のバランスや食品の安全性について、正しい知識や健康的な食習慣を身につけられるように、栄養教諭による授業や、献立予定表を毎月全児童生徒に配布することなどにより、「食」を自己管理する能力を育成します。

(2) 栄養バランスのとれた食習慣の確保

外食や調理済み加工食品の利用などにより、栄養が偏りがちな現代社会の食生活で、不足しがちな栄養素の摂取を補助するため、学校給食摂取基準に基づき、「一汁二菜」を基本とした給食を提供することにより、栄養バランスのとれた望ましい食習慣の習得を支援します。

(3) 基本的な生活習慣の改善

子どもたちが心身ともに健全に成長していくためには、適度な運動、栄養バランスのとれた食事、十分な休養と睡眠が大切です。学校や家庭との連携により、こうした基本的な生活習慣の改善を推進します。

取り組みの中心として、「早寝 早起き 朝ごはん」運動の展開を位置付けます。

(4) 地産地消の推進

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、児童生徒がより身近に、実感をもって地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力及び食への感謝の念を育むうえで重要です。食材の安全性の確保に努めながら、地場産物や地元加工品の積極的な活用を図り、郷土への理解と愛着を育みます。

なお、地産地消を具体的に推進するため、「食育推進基本計画」に掲げる目標値を踏まえ、各年度において地場産物を使用する割合を目標として定めることとします。

(5) 他国の食文化への理解

給食を通して、他国の食事の一端にふれることにより、世界の多様な食文化や食生活を学ぶよい機会となります。

(6) 楽しい食事環境づくりの推進

学校給食を「生きた教材」として活用し、基本的な食事マナーを習得するとともに、楽しい雰囲気の中で会食できる機会として「楽しい食事環境づくり」を推進します。

また、栄養教諭、栄養士や調理員が学校を訪問し、一緒に給食を食べる「交流給食」や、食材・献立の説明、見学会による学校給食センターの紹介等を行うことにより、児童生徒にとって学校給食センターがより身近に感じられるよう啓発に努めます。

（７）食育の推進体制の整備

栄養教諭や栄養士を中心として「食に関する指導の全体計画」を策定し、学校や家庭との連携を強化していく体制を整備します。

基本方針３

～よりよい学校給食の運営～



（１）環境に配慮した給食施設の運営

給食の食べ残しを少なくするように食育の推進や献立の工夫に努めるとともに、給食の残渣のリサイクルシステムを運用し、生ごみを排出しない、環境に配慮した施設運営を推進します。

また、リサイクルシステムにより生産された堆肥を管内各小中学校に無償配布し、花壇等の肥料として活用していただきます。

（２）給食施設の維持管理

平成２９年度に策定した「本庄上里学校給食センター中長期保全計画」に基づき、長期的な視野に立ち、設備を更新するなど、学校給食の安定した提供ができるよう計画的な維持管理を行います。

（３）情報の発信

ホームページ・ＳＮＳの活用や「給食だより」などによる情報の積極的な発信に努めるとともに、給食試食会や研修会の開催等により、学校給食への保護者及び住民の理解を深め、より地域に密着した、親しまれる学校給食センターを目指します。

（４）学校給食費の未納防止

学校給食の適正な運営を維持するためには、保護者の皆さまから納入していただく給食費が必要となります。

しかしながら、給食費の未納は毎年一定の割合で発生しており、このことは、学校給食の運営を圧迫し、適正な学校給食の運営に支障をきたすだけでなく、負担いただく保護者間の公平性も保てないこととなります。

このため、今後も引き続き「学校給食費未納防止徴収マニュアル」をもとに学校とも連携し、個別に具体的な対応を検討するなど、未納防止に積極的に取り組みます。

5. 計画実施にあたっての関係者間の連携

本基本計画を推進するためには、本庄上里学校給食組合だけでなく、本庄市及び上里町、学校、家庭や地域がともに連携し、協力しながら学校給食の質の向上を図ることが必要不可欠です。

(1) 本庄市及び上里町との連携

当学校給食組合の構成団体である両市町とは、学校給食施設の整備及び維持管理、学校給食の運営に必要な経費の負担について連携を図ります。組織や予算などに関わる運営上の諸問題について、必要に応じて協議します。

また、災害時には、本庄市・上里町との災害時における応急生活物資等の協力に関する協定に基づき連携を図ります。

さらに本庄市教育委員会とは、児玉地域の小中学校との均衡を保つため、連絡を密に取り、調整を図ります。

(2) 学校との連携

管内各小中学校とは、学校給食を通じて児童生徒の心身の健康の増進を図るため、家庭や地域とも連携して、計画的に「食育」に関する指導を行っていきます。

また、毎月開催される学校食育主任会議や、必要に応じ開催される給食費担当者会議を通じて情報・意見交換を行い、共通認識を持って学校給食の適正な運営を推進します。

アレルギー対応給食については、学校・保護者との綿密な連携のもと、代替食の安全な提供を行います。

(3) 保護者及び地域との連携

学校給食は、一日3回の食事のうちの1回に過ぎません。子どもたちの「食」に関する意識を高めるには、家庭における「食育」が不可欠です。そのためには、保護者が自らの行動を通して「食べるのは健康のため」という意識を子どもの中に育んでいくことが重要です。

当学校給食組合では、「給食だより」（毎月発行）や「食育だより」（年2回発行）を全戸配布することにより、家庭内での「食」に関する意識を高め、コミュニケーションの醸成を図ります。

また、PTA団体等による給食試食会を積極的に開催し、給食に対する理解を深めていただくとともに、親子間での給食に関する話題を提供していきます。

さらに、子どもたちと生産者の方々が交流できる機会をつくります。

アレルギー対応給食については、保護者・学校との綿密な連携のもと、代替食の安全な提供を行います。

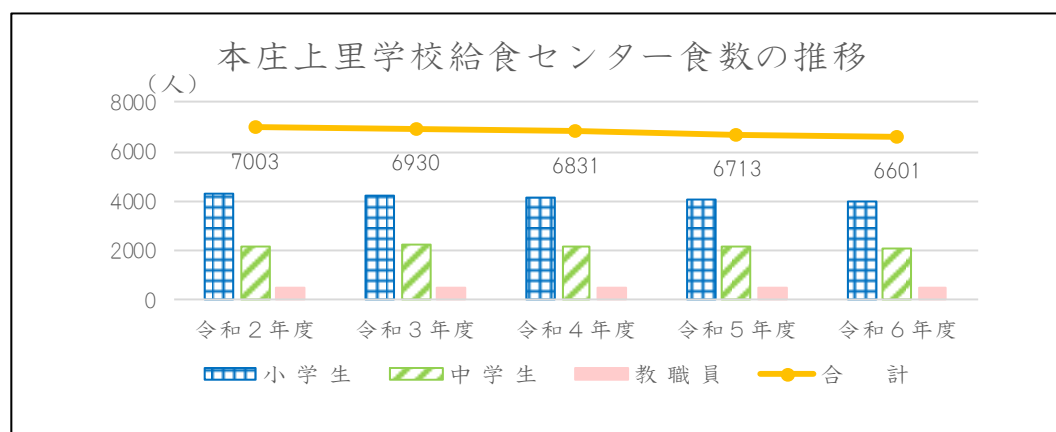
資 料 編

(1) 本庄上里学校給食センター食数の推移

(単位：人)

		令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
小学生		4,317	4,196	4,169	4,031	3,976
内 訳	本 庄 市	2,777	2,709	2,725	2,649	2,628
	上 里 町	1,540	1,487	1,444	1,382	1,348
中学生		2,190	2,237	2,164	2,192	2,111
内 訳	本 庄 市	1,327	1,380	1,331	1,374	1,341
	上 里 町	863	857	833	818	770
教 職 員		496	497	498	490	514
合 計		7,003	6,930	6,831	6,713	6,601

(注) 本庄市は本庄地域。小学生、中学生及び教職員等の人数は、各年度5月1日現在。



(2) アレルギー対応給食実施状況

①対象人数

(単位：人)

		令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
小学生		19	25	26	27	23
内 訳	本 庄 市	13	20	21	22	18
	上 里 町	6	5	5	5	5
中学生		5	5	4	5	8
内 訳	本 庄 市	4	5	2	2	5
	上 里 町	1	0	2	3	3
合 計		24	30	30	32	31

(注) 本庄市の人数は、本庄上里学校給食センター管内の小学校及び中学校の人数。

②アレルギー別人数

(単位：人)

		令和2年度			令和3年度			令和4年度			令和5年度			令和6年度		
		卵	乳	甲殻類 (エビ、カニ)	卵	乳	甲殻類 (エビ、カニ)	卵	乳	甲殻類 (エビ、カニ)	卵	乳	甲殻類 (エビ、カニ)	卵	乳	甲殻類 (エビ、カニ)
小学生		7	5	9	13	8	10	15	5	10	15	6	10	14	6	7
内 訳	本庄市	5	3	7	11	7	8	12	4	9	12	5	9	10	4	7
	上里町	2	2	2	2	1	2	3	1	1	3	1	1	4	2	0
中学生		2	2	3	1	2	3	0	2	2	0	2	3	2	3	4
内 訳	本庄市	1	2	2	1	2	3	0	1	1	0	1	1	2	2	2
	上里町	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	2	0	1	2
合計		9	7	12	14	10	13	15	7	12	15	8	13	16	9	11

(注) 上記の数字は、1人で複数のアレルギー対応を行っている小学生及び中学生の人数を含みます。

(3) 学校給食摂取基準【児童及び生徒1人1回当たり】

区 分	基 準			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体20～30%			
ナトリウム(g) (食塩相当量)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μ gRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛：児童(6～7歳) 2mg、児童(8～9歳) 2mg、児童(10～11歳) 2mg、生徒(12～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

出典：学校給食実施基準 別表(第4条関係) 令和3年4月1日改正

(4) 給食費（年額・月額・日額）の推移

年 度		令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度
給食提供日（日）		190	173※	190	190	190	189
小 学 校	年 額（円）	42,990	44,890	44,890	44,890	44,890	44,890
	月 額（円）	3,900	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000
		（4月のみ 3,990）	（4月のみ 4,890）	（4月のみ 4,890）	（4月のみ 4,890）	（4月のみ 4,890）	（4月のみ 4,890）
	日 額（円）	225	235	235	235	235	235
中 学 校	年 額（円）	53,170	55,070	55,070	55,070	55,070	55,070
	月 額（円）	4,800	5,000	5,000	5,000	5,000	5,000
		（4月のみ 5,170）	（4月のみ 5,070）	（4月のみ 5,070）	（4月のみ 5,070）	（4月のみ 5,070）	（4月のみ 5,070）
	日 額（円）	275	290	290	290	290	290

（注）新型コロナウイルスの影響による学校休校のため。

(5) 本庄市・上里町との「災害時における応急生活物資等の協力に関する協定書」

本庄市（以下「甲」という。）及び上里町（以下「乙」という。）と本庄上里学校給食組合（以下「丙」という。）は、本庄市内及び上里町内における地震、風水害その他の災害（以下「災害」という。）発生等の際し、相互に協力して災害時等の住民その他の生活の早期安定を図るために、応急生活物資の調達及び供給等に関する事項について協定を締結する。

（協力事項の発動）

第1条 この協定に定める災害時の協力事項は、原則として甲又は乙が災害対策本部を設置し、丙に対して要請を行ったときをもって発動する。

（応急生活物資供給の協力要請）

第2条 災害時において甲又は乙が応急生活物資を必要とするときは、甲又は乙は、丙に対し丙の管理下にある物資の供給について協力を要請することができる。

（応急生活物資供給の協力実施）

第3条 丙は、前条の規定により甲又は乙から要請を受けたときは、その管理下にある物資の優先供給について積極的に協力するものとする。

（応急生活物資）

第4条 甲又は乙が丙に要請する災害時の応急生活物資は、原則として米飯とする。ただし、必要に応じ、管理下にあるその他の物資の提供及び施設を活用して提供可能な応急生活物資については、その都度協議して決定する。

（応急生活物資供給の要請手続）

第5条 甲又は乙の丙に対する要請手続は、文書をもって行うものとする。ただし、緊急を要するときは口頭又は電話等をもって要請し、事後文書を提出するものとする。

（応急生活物資の運搬）

第6条 応急生活物資の運搬は、甲又は乙の指定する者が行うものとする。また、甲又は乙は、必要に応じて丙に対して運搬の協力を求めることができる。

（応急生活物資の引取り）

第7条 応急生活物資の引渡し場所は、甲又は乙が丙と協議して決定するものとし、当該場所において丙の納品書等に基づき、甲又は乙が確認の上、引取るものとする。

（費用）

第8条 第3条及び第6条の規定により丙が甲又は乙に供給した応急生活物資の対価及び丙が行った運搬等の費用については甲又は乙がそれぞれ負担するものとする。

2 前項に規定する費用は、丙が保有生活物資の供給及び運搬終了後、丙の提出する供給確認書等に基づき、適正価格により甲又は乙と丙との協議の上、決定するものとする。

（その他必要な支援）

第9条 この協定に定める事項のほか、生活物資等について被災者への支援が必要な場合は、甲又は乙と丙との協議の上決定するものとする。

（法令の遵守）

第10条 この協定の施行にあたっては、学校給食法その他法令を遵守するものとする。

（定めのない事項等）

第11条 この協定に定めのない事項及びこの協定に関し疑義が生じたときは、甲又は乙と丙との間で協議して定めるものとする。

