

【他都市視察の結果報告】

○10月に6都市(川崎市、神戸市、堺市、広島市、福岡市、長崎市)の給食センター等を視察

○センター設置市が挙げる給食センターの主なメリット

- ・提供メニューの増加(スチームコンベクションオーブン導入によるメニュー数の増加)
- ・衛生管理体制の強化(ドライシステム、エアシャワー等、最新設備の活用)
- ・食物アレルギー対応の強化(専用室での担当調理員による対応)

○本検討会議で出ている意見・視点についてその実態

①調理作業

- ・出汁をとっている
- ・手作り調理の実施(当日試食した給食には、揚げ物・焼き物などの手作り品あり)

②生のフルーツ提供

- ・生のフルーツ(りんご等)の提供あり
- ・非加熱食材は提供しない方針で、缶詰提供に限定する都市もあり

③配送

- ・必要な配送車、ドライバーを確保し、保温性の優れた食缶を活用し、問題なく実施

④食指導

- ・配送対象校への動画配信(毎週)、お便りの配布など情報発信をこまめに行うほか、給食センターの栄養教諭が、週の大半、学校での食指導に対応する例もあり

○各給食センターの特徴

- ・きめ細やかな食物アレルギー対応(特定原材料8品目に対応した除去食・代替食)
- ・綿密な異物混入対策などの衛生管理(金属探知の活用、複数名での頻繁な確認)
- ・限られた面積での施設整備

○本市としての受け止め

- ・給食センターを導入する場合も、現行の調理工程を踏まえた給食の質の維持は一定程度可能。献立は、食育等の様々な観点も含め、別途検討を進める。
- ・積雪寒冷地である本市の特性を踏まえた、厳密な配送方法の検討・検証が必要。
- ・限られた予算・施設機能における、導入機能(内容・程度)の優先順位の検討が必要。
- ・単なる老朽化対応・効率化に留めず、提供メニューの充実や食物アレルギー対応の向上など、児童生徒にとって「導入して良かった」と思えるセンター設置の検討が必要。

【各都市の給食】



ごはん、鮭の塩焼き
じゃがいものそぼろ煮
豆腐の味噌汁、牛乳



ごはん、肉じゃが
アジのつけ焼き
キャベツとツナのソテー、牛乳



ごはん、きのこ汁
豚肉のかわり揚げ
ちりめんキャベツ、牛乳
かぼちゃプリン



麦ごはん、牛乳
小籠包、豚肉のオイスター炒め
大学芋



柏型ミルクパン、牛乳
チリコンカーン
じゃがいもと卵のスープ
ヨーグルト



ごはん、鶏肉の竜田揚げ
白菜の昆布あえ、けんちん汁、牛乳