

5. 札幌市における今後の学校給食提供において重視するポイント（第1回配付資料）

- 札幌市における学校給食提供に係る現状と課題、これまでの学校給食に係る考え方や取組等を踏まえ、札幌市が今後の学校給食提供において重視するポイントは、以下の内容が望ましいと考えられる。
- これらのポイントを踏まえ、今後の給食提供環境の整備について検討する。

(1) 安全・安心な 給食の提供	■ 給食で使用する食材の調達にあたっては、安全で良質な食材を選定します。 ■ 異物混入や食中毒等の発生を防ぐため、調理及び配食等の過程における衛生管理を徹底します。 ■ 食物アレルギーを有する児童生徒が給食を安全に喫食することができるよう、「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」を踏まえ対応を行います。 ■ 施設整備にあたっては、学校給食衛生管理基準や調理員の働きやすさ等を考慮したうえで適切な整備を行います。
(2) 給食を活用した 食育の推進	■ 栄養バランスや味付け等に配慮した給食提供を行うことで、児童生徒の心身の健全な発達を促すとともに、食に関する正しい理解を深め、望ましい食習慣を形成します。 ■ 地場産物や郷土料理、季節ごとの行事食など、多様な献立による給食提供を通じて、児童生徒の食に関する興味関心を高め、食文化を学ぶ機会をつくれます。
(3) 将来にわたる 安定的な給食提供	■ 給食施設・設備の老朽化や、今後における調理、配送の担い手不足の懸念、児童生徒数の見通し等を踏まえ、施設・設備の整備、維持管理、運営を適切に行い、今後も切れ目なく安定的に給食を提供します。 ■ 調理施設の老朽化に伴い、調理等作業に支障が生じる際も、給食提供を可能な限り継続できるよう努めます。

これらを踏まえ、今後の給食提供方式について、以下の4方式を比較検討

① 単独調理方式	② 親子調理方式	③ 給食センター方式	④ デリバリー方式
学校の給食室で調理した給食を、当該校に提供する方式。 現在札幌市で導入。	学校の給食室で調理した給食を、当該校と近隣にある他の学校に食缶等に入れて配送する方式。 現在札幌市で導入。	複数の学校の給食を給食センターにおいて共同で調理し、食缶等に入れて提供先の学校に配送する方式。	民間事業者に給食の調理等を委託し、民間事業者の保有する調理場等で調理した給食を、食缶等に入れて提供先の学校に配送する方式。