

提案

日付：2023/05/01

件名：中学校 学校給食スタートにあたって学校側へのサポートについて

1. 問題、課題

9月から町内で中学校での学校給食スタートが決まっているが、教員への情報提供が十分でなく（一部の教員がワークショップに参加しているのみ）で教員側の不安感が取り除けていない。

また給食センター開設にあたり、確認を依頼していた項目についても明確な回答が得られていない。以下添付

件名：寒川学校給食センターについて

一つ目具体的な方策は「寒川町給食センター整備基本構想・計画」にあるとご連絡いただきましたが具体性に欠ける部分が多く、先日質問した8つの方針について内容の確認をさせていただきます。

1. 人とシステムによる安全性の確保

・給食センターについては、HACCPに準じた設備や動線確保などがみられますが、各々の学校での配膳時の運営方法や設備はどの様になっていますか。

2. 五感で楽しむ給食の提供

・栄養士、調理師さらには児童生徒の声を取り入れ教職員と連携し五感で楽しめるメニューの研究・開発とありますが、メニューは一度決めたら終わりではなく継続して取り組む必要があるため、当然仕組み化を考えられていると思いますがその状況を教えてください。

3. 食育のさらなる推進

・配膳喫食時などの栄養士・調理員との触れ合い、ランチルームによる食育の推進とありますが、毎日の配送スケジュールだと各校の配送時間は5分と短いことや、定期的に行う為には栄養士、調理師さんのシフトを含めて実行できる計画が必要だと思いますのでこの状況を教えてください。

・給食を大切な食育ととらえ、必要な喫食時間を確保とありますが、中学校の喫食時間は20分、実質では15分以下しかありません。最低限小学校同様の時間を確保するためにどのように改善をお考えでしょうか。

・見学会の実施による学校給食へのさらなる理解の醸成とありますが、具体的なスケジュー

ールは8校（小学校5、中学校3）の39学年、授業日数を200日前後、1学年毎の見学とすると、最大でも5回／年。これが現在の小学校給食の食育に対して劣る（前項の五感で楽しむ給食の提供）にも繋がらないことへの認識と対応策を教えてください。授業時間への折り込み計画などの仕組みの準備状況も併せて教えてください。

- ・保護者への試食会を実施ともありますが実施するとさらに回数も限られます。これもどの程度実施予定か具体的に教えてください。

4. 食物アレルギーへの十分な対応

- ・アレルギー対応のため、具体的な人員配置と方策（現在の各学校の栄養士、栄養教諭さんたちのきめ細やかな吸い上げと献立へのFB）をどの様に行いアレルギーを持つ子供たちに給食を提供する計画なのか教えてください。

5. 地産地消の推進

- ・実施にあたっての具体的な目標数値や、農業法人、農業組合との仕組みづくりが必要です。一昨年農協との取り組みが一部報道で取り上げられましたが、町は関わっていないと伺っています。教育施設給食課として連携いただき、情報の共有をお願いします。

6. 調理環境の充実

- ・十分な人員配置とありますが、食育、アレルギー対応等を含めた人員配置は明確になっていますでしょうかお知らせください。

過去の資料では、自校方式に対して、ランニングコストでセンター方式は優れているとなっていましたので、内容の公開をお願いします。

7. 環境負荷への配慮

- ・食品ロスの低減、仕組みづくりをするとありますが具体的な方策がわかりません。どのような仕組みを作られたか教えてください。

8. 未来を見据えたニーズへの対応

- ・社会変化に対応して40年後も継続できる仕組みづくりとありますが、具体的な内容を教えてください。

二つ目にご連絡いただいた通り運用定義については短期で決められるものでもなく、マイルストーンにお示しいただいている通り令和元年から給食センター整備運用検討会で進められていて、複数の方のご意見も伺いながら進捗いただいている状況だと思います。

給食センター整備運用検討会での作業を進めていただいて、内容について検討内容を知りたいので、資料をまとめていただく必要はないので今ある検討資料、議事録等の開示を

お願いいたします。

文章の途中でも記載しましたが、数値化が全てではないですが、数値化しなければ具体的に進められないことが多数あり、公共の福祉を運営する役所にとって不可欠な仕事ですので、曖昧にせず、数値化の根拠を明確にした上で適切な運営及びが進められるよう数値化を行う必要があると思いますので、ご留意いただければ幸いです。

以上ご確認の上ご返信ください。

2. 改善案

1. 全職員に対して学校就職に向けての説明の実施及び、不安感解消各校からの要望事項への回答及び町民への情報共有。

2. 学校給食開始に向けて責任者である町長及び教育長との対話（当初計画に対する現状説明と、課題解決に向けた議論）の機会の設定をお願いします。

3. 改善後の効果

不透明な町政の運営状況を住民に対してクリアにする。

回答

<中学校 学校給食スタートにあたって学校側へのサポートについて>

【所管：教育施設給食課】

1. 人とシステムによる安全性の確保について

・衛生管理については、HACCPを意識した諸室の配置区分とし、衛生管理を実施してまいります。配膳については、各校に配膳員を配置します。小学校については大きな変更はありませんが、中学校については、3階配膳室から生徒運搬で各学級へ手運びする方法となります。また、設備については今後中学校では各校3階の教室を配膳室に改修し、小学校では現行給食室を配膳室に改修します。

2. 五感で楽しむ給食の提供について

・献立につきましては、栄養士、調理員さらには、児童・生徒の声を取り入れ、教職員と連携し開発研究を進めてまいります。真空冷却器導入により冷菜の提供が、電解水機器導入により野菜の生食が可能になるほか、スチームコンベクションオーブン等最新調理機器の導入により、献立の幅が拡大されてまいります。また、食器につきましては、現在小学校給食で親しまれているマスコットキャラクター（三大栄養素をイメージ化）をプリントし、配膳する際に目盛りとしても活躍してもらう予定です。

3. 食育のさらなる推進について

・栄養職員につきましては、現在小学校5校と教育委員会に配置されておりますが、今後はセンター勤務と合わせて小中学校8校での食育を展開していく予定です。これまで中学校に配置はございませんでしたが、巡回等が可能な体制を構築してまいります。また、食育につきましては、小学校では従来同様、各校計画に基づいて給食を活用して、中学校ではこれまでに加えて学校給食を活用した形で実施してまいります。

・給食時間について、小学校の変更はありませんが、中学校では配膳時間も加味した時間に拡大します。

・児童等との見学は学校と調整を進めてまいります。保護者につきましても、今後ご案内していく予定です。

4. 食物アレルギーへの十分な対応について

・アレルギー対応を行う児童・生徒につきましては、アレルゲンの混入を防ぐ専用室で調理したものを専用食器に入れ、献立一式まとめてお届けします。

5. 地産地消の推進について

・地産地消につきましては、すでに試行は進めておりますが、さがみ農協、町内生産者にご協力をいただき、寒川産品の納入を推進していく予定です。

6. 調理環境の充実について

・調理については、十分な配置とする準備を進めております。具体につきましては、お知らせできるようになりましたら、ご案内させていただきます。コストについても、お知らせできる段階でご案内いたします。

7. 環境負荷への配慮について

・栄養士により、小中学校8校での食育を展開していく予定です。食育を通して、児童・生徒等に食材を無駄なく使う、楽しく食べる、残滓を減らす等喫食における学びや、食べ残さないおいしい献立づくりから食材の管理、調理工程まで含め、総合的に低減・軽減につながるものと考えております。

8. 未来を見据えたニーズへの対応について

・建設にあたっては、天井、床下空間の確保等、できる限り可用性の高い造りとなっており、将来ニーズに応じた改修がしやすい造りとなっております。

学校給食センター整備外部検討委員会での会議資料及び会議録につきましては、町ホームページにて公開しておりますので、恐れ入りますがそちらをご覧ください。

その他検討内容につきましては、お示しできる段階となりましたら、お示ししてまいります。

また、小中学校への連絡や説明につきましては、今後も必要に応じて順次行ってまいります。