

学校給食に関する方針について

平成 28 年 3 月 25 日
亀山市教育委員会

1 第一次意見書を受けて

食物アレルギー対策として、次のような事項を決定して実施しております。

自校方式及びセンター方式における献立表については、食材の三大アレルゲン（乳、卵、小麦）情報を記載して積極的に公開し、さらに、卵、牛乳及び乳製品で調理の最終工程で取り除くことができる場合に限り、市内共通の除去食対応日とするよう改善しました。

代替食対応については、調理員の負担や施設環境面で現実的に難しいと思われることから、デザートなどの代替など簡易なものに限ることとしました。

人員の確保については、平成 27 年度から、市単費の管理栄養士を 1 名任用し、対応の指導やサポートをしております。また、除去食対応を行うに当たり、調理員の作業量が増えることから、今後は一定の基準を定めて非常勤給食調理員を配置していきたいと考えます。

調理施設については、費用や改築時期を勘案しながら計画的な整備を検討していくこととしました。

このような対策に加え、今後も関係機関との連携を図りながら各校の実態を踏まえたエピソード講習会などの研修を継続し、教職員の意識やスキルを高めつつ、学校全体としてのアレルギー対策の充実を図っていきます。

次に、平成 27 年度から給食食材費を見直しましたことにより、行事食や旬の食材の提供を増やし、献立内容の充実が努めることができいております。

2 第二次意見書を受けて

学校給食検討委員会の意見書を尊重し、今後の中学校給食を取り巻く状況に適切に対処していくために、亀山中学校及び中部中学校において、完全給食の実施が望ましいと考えます。

しかし、完全給食実施には多大の経費を要し、施設用地の確保、民間活用も含めた様々な運営方法など、十分な検討が必要です。今後、第 2 次亀山市総合計画策定の中で、その位置づけについて関係部署との調整を図ってまいります。

なお、現在実施している弁当とデリバリー給食の選択方式には、それぞれに良さがあります。弁当には、生徒を思う保護者の愛情が感じられ、親子のつながりにおいて大変意義深く、デリバリー給食は、管理栄養士によって栄養管理された安心安全な献立が提供され、保温カートによる配送など設備も充実しています。デリバリー給食を導入したことで、家庭の事情や個人の希望に沿って弁当との選択ができる環境を提供しています。

よって、完全給食実現までは、これらの良さを大切に、アンケート等を通して工夫・改善を図りながら弁当とデリバリー給食の選択方式を進めていきます。

関中学校においては、現行のセンター方式の給食を継続します。