

11/7 総合教育会議

学校給食について

小松市の取り組み

小松市は、子供たちに温かくおいしい給食を食べてもらうために、**自校調理方式**をとっています！

自校調理方式とは・・・

各学校に調理員を配置し、給食室で調理員がその日学校で食べる分の給食を毎日作って提供する方式



【メリット】

- ・毎日、出来たての給食を提供できる
- ・直接人の目でチェックするため、異物等の発見がしやすい
- ・異物混入や食材に問題があった時の影響が限定的
- ・アレルギーなど子供に応じたきめ細かな対応が可能
- ・子供たちと調理員の交流が生まれやすい
- ・子供たちの声を直接聞くことができる

【デメリット】

- ・全校に調理員の配置、調理設備の設置が必要
- ・食材等の配送の手間がかかる
- ・学校ごとに給食室の広さや、調理器具等設備に差があり、個別での対応が必要

センター方式とは・・・

給食センター等の施設で、複数の学校で食べる分の給食を一括して作り、各学校へ配送する方式



【メリット】

- ・人員、調理設備を集約できる
- ・新しい機器への更新が容易
- ・配送・納品・検品の効率が高い
- ・広い調理室で、動線確保がしやすい(衛生管理がしやすい)

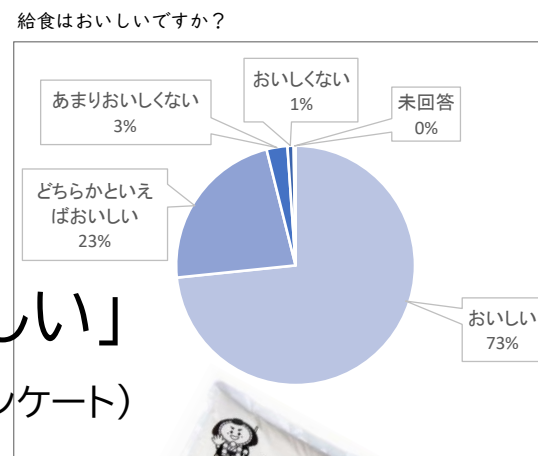
【デメリット】

- ・出来たての給食の提供が難しい
- ・搬入口の整備など、施設改修が必要
- ・給食を学校へ配送するコストがかかる

おいしい給食の提供のために

小松市の児童生徒の約96%が「給食はおいしい」と回答しています！

(R6年度給食アンケート)



○学校給食の米飯は一等米を使用(通常は二等米)
また、年間5カ月小松産の蛍米を使用

○栄養教諭が子供たちにおいしい給食を提供するために、様々なイベント
給食を考案(クリスマス、セレクト給食、受験にカツ給食)

○月2回程度 旬の地場産物の食材を使用した「ふるさと給食」を実施

○栄養教諭が食材を栽培する農家に直接取材した、地場産物の育て方や栽培の工夫などの動画や資料を掲示し、地元食材への理解を深める工夫

○残食が少なかった学校の調理方法(切り方・調理方法等)を共有し、次回以降の給食に反映



R6. 6ふるさと給食 (千石豆のスープ)



R6. 11だしで味わう和食の日献立



R6. 11. 25 給食試食会

物価高騰への対応

物価高騰の折でも、質を落とすことなくおいしい給食を提供するため、関係の皆様の協力をいただいています

○物価高騰に対応した給食1食あたり単価の見直し

	～R5	R6	R7	R8～
小学校	273円	315円	324円	・・・
中学校	338円	375円	386円	・・・

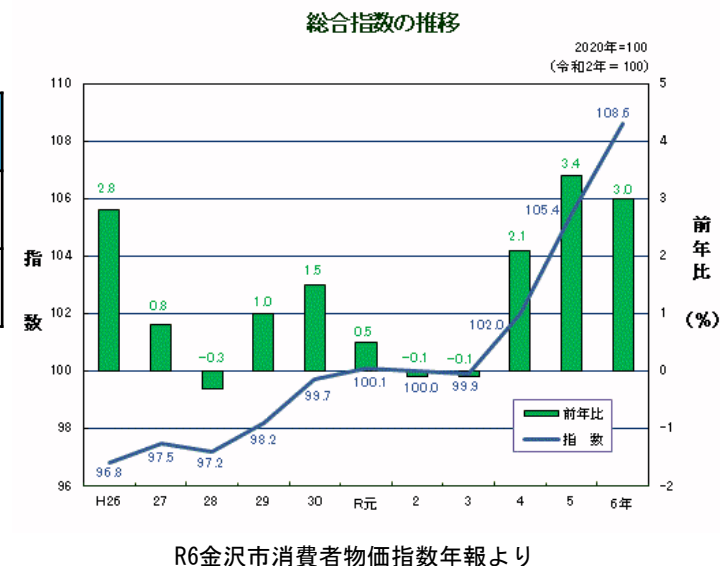
※R7年度も、米価の高騰に対応し、食材費を補正予定

○入札により食材納入価格を適正化

○旬の食材を多く使用し、給食に季節感を持たせると同時に、調達コストを抑制

○農産物等のイレギュラーな価格上昇には、代替品に変更することで栄養価を維持しつつ、トータルでのコスト上昇を抑える工夫

○米飯の手配方法について、検討中(関係団体と協議中)



今後の課題

○牛乳とごはん・・・

学校給食に必ずと言っていいほど付いている「牛乳」
子供たちのカルシウム摂取のために欠かせない食材ですが、和食の給食とは合わない
という意見も・・・



和食の日でも牛乳を出すべきか？牛乳と合わない献立の日は提供をやめるべきか？
(カルシウムを他の食材で補填)



- ・「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果のある牛乳等についての使用に配慮すること。

学校給食実施基準の一部改正について (R3. 2. 12)

- ・牛乳提供は義務ではない。牛乳なしであっても栄養価が満たされているのであれば「完全給食」、栄養価が満たされないのであれば「補食給食」となる。(補食給食になる場合は変更届が必要)

文部科学省健康教育食育課学校給食食育係にTELで確認

○食材の調達、委託業務のあり方

納入業者によって、衛生管理に差があり、学校給食が求める基準を満たさないおそれがあるが、
衛生管理の徹底や設備投資を求めた場合、学校給食への納入を取りやめる業者が出ることが
懸念される
小松市と調理委託事業者との責任分担について検討

