

今後の学校給食運営方針（案）

1 食育の推進

- (1) 学校給食を活用した食に関する指導の充実を図ります。
- (2) 児童生徒の健康の保持増進を図るとともに、食事内容を工夫し、おいしい学校給食を提供します。

- ・学校や家庭で学校給食を生きた教材として活用（給食を通して知る・感じる・考える）
- ・学校における食育推進体制を整備（栄養教諭等による教職員への意識啓発など）
- ・教育委員会に食育推進栄養士を配置（学校との連携、食育授業の充実、保護者への啓発）
- ・地場産物を積極的に活用（地域の産物や生産者の存在を理解）
- ・日本型食生活の実践（米飯給食中心）
- ・可能な限り国産の食材を使用
- ・できる限り手づくりによる調理

2 食物アレルギーへの対応

- (1) アレルギー対応を全施設で実施、安全で安心できるおいしい学校給食を提供します。

- ・アレルギー対応設備を備えた新たな給食センターを整備、対応栄養士、調理員を配置

3 学校給食施設の整備

- (1) 施設の衛生管理を徹底、老朽施設を更新して安全で安心できるおいしい学校給食を継続します。
- (2) 今後の公共施設のあり方を見通した施設統合を行います。

- | | | | |
|--|----|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・第一学校給食センター（S63 築） ・第二学校給食センター（S56 築） ・川辺小学校給食調理場（S45 築） | 廃止 | ⇒ | 統合給食センター建設 |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> ・ドライシステム化の実現 ・アレルギー対応施設の整備 ・市内全施設でアレルギー対応を実現 ・効率性・行政負担を考慮した施設統合 |
| <ul style="list-style-type: none"> ・東塩田小学校給食調理場（S37 築） ・丸子・真田・武石地域の調理場 | 廃止 | ⇒ | 丸子学校給食センターへ統合 |
| | | ⇒ | 当面現施設の利用可能 現状維持 |

4 学校給食の運営方法

- (1) 長年積み上げてきた給食員のノウハウを活用、安全で安心できるおいしい学校給食を継続します。
- (2) 行政改革の視点も踏まえた効率的な運営により全施設「直営」を続けます。

- ・施設統合による合理化の推進
- ・配送業務も直営を継続

学校給食運営審議会答申

性 格 上田市の学校給食のあり方についての理念及び望ましい実施方針を示したもの
 理 念 次世代を担う子どもたちをはぐくむ学校給食
 主な内容 以下 1～3

1 学校給食における食育の推進について

(1) 教材としての活用

学校給食を生きた教材として活用し、児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることなど 6 項目の目標達成に向けて学校や家庭での取組が必要。

(2) 地場産物の活用

上田市産の地場産物を積極的に提供することで、上田市産の地場産物を大事にする心を養い、故郷である上田に愛着をもつようにすることが大切。

(3) 個別指導への対応（食物アレルギーへの対応）

肥満や痩身傾向、食物アレルギー等の食に関する問題があるが、特に食物アレルギーへの対応として、将来的には、対象となる児童生徒にすべて代替食を提供することが望ましい。

2 安全で安心できるおいしい学校給食の提供について

(1) 衛生管理の徹底

学校給食従事者への研修の充実を図るとともに、安全性の高い調理環境となるようドライシステム化を図り、老朽化した施設は施設設備の改善を図る。

(2) 給食内容の充実

児童生徒の健康の保持増進を図るとともに、教材としての機能も十分に果たせるよう食事内容を工夫し、児童生徒にとって楽しくおいしい給食にする。

3 学校給食の運営のあり方について

(1) 調理方式

配送リスク等の軽減、食育の推進、地場産物の使用の推進、食物アレルギーへの対応の推進を理由として、単独調理場方式が望ましい。しかしながら、効率性や行政負担を考慮し、安全面や食育面に十分配慮した別の方法を検討することも考えられる。

(2) 運営形態

民間委託を視野に入れて検討する余地はあるが、学校給食の質を低下させないこと、食に関する指導が行えること、安全が確保できること及び法令を遵守することに十分配慮することが必要。