

□議員名：岩本信子

1 学校給食について

論点	学校給食センター基本計画のパブコメを受けて2センターに見直しをされているが、他の方式や単独調理方式など検討されたのか。
回答	要望が多かった自校・親子方式について、配送がなく身近で調理できる自校方式は理解できるが、財政負担に差がある調理場の改修は困難と判断した。

論点	学校給食衛生管理基準で「ドライシステムについて、導入するよう努めること。またウェットシステムについては、ドライ運用を図る」とあるが、なぜドライシステムにこだわるのか。
回答	ドライシステムが絶対に必要だということではないが、食中毒の確立、安全、安心を達成する目的では形の上でドライ方式が望ましい。

論点	衛生管理基準が21年4月に施行されて、学校の食中毒の発生は年間1~2件と減ってきているが、ドライ運用でも安全は確保できるのではないか。
回答	本市の現在のドライ運用は不十分である。ドライ運用をきちんとすればそれなりの衛生管理はできるが、それがなかなかできないので新しい調理場でドライ方式とする。

論点	衛生点検では、ドライ運用のチェック項目はない。また、国が示す給食室の面積基準ではドライシステムはできない。ドライシステムにしなければならないということはないのではないか。
回答	しなければならないということではない。文化省はドライ方式を推奨する立場であり、教育委員会はそれを重く受けとめ遵守していく立場である。

論点	今まで提供していた自校方式の給食について、安心・安全の評価はどうか。
回答	今まで調理員の努力により食中毒はでていないが、ハード面の状況

	を見ると非常に不安である。調理員の努力だけでは限界である。
--	-------------------------------

論点	調理施設に問題があるのは4校ではないか。パブコメにもあった今の自校方式を守って欲しいという要望に応える策は考えないのか。
回答	安全に不安のある調理場が4校だと考えていない。現在調理員が2名のところが相当あり、食中毒発生割合の多い交差調理をしており放置できない。

論点	今まで単独調理場を守ってきた。これが山陽小野田市の学校給食のビジョンではないか。
回答	本市の学校給食ビジョンに調理方式は持っていない。子ども達に健康上きちんとした給食を提供し、将来にわたってきちんとした食生活が営まれる食育をすることだ。

論点	学校給食法第10条に栄養教諭は「学校給食を活用した食に関する実践的指導を行う」とあるが、センターでは2名となる。各学校の食育計画はできるのか。
回答	年間の指導計画や全体計画は栄養教諭が指導、関与して主に給食担当の先生がつくり、職員会議で諮られ採用されて行われている。だから、給食担当の先生を集めて指導し作成されるであろう。

論点	食育基本法で「単独調理方式での教育上の効果」とは、校長が管理者の自校方式では、校長のリーダーシップがとれ、栄養教諭を中心に各学校に合わせた食育の指導計画ができることではないか。
回答	現在の自校方式においても栄養教諭のいないところもある。個々ではなく全体の問題であり、センターになっても、栄養教諭の役割は十分に果たせる。

論点	現給食の課題に米飯給食の勧めがあったが、実施について基本的な考えかたはどうか。
回答	日本の食文化継承の米飯給食の推進は変わらないが、外部委託を継

	<p>続の方向で検討中であり、回数を増やすと給食費の値上がりにつながる るので、食材の納入方法とあわせて可能性を検討する。</p>
--	---