

# 『1か所の給食センター』 で学校給食を調理します

児童生徒の心身の健全な発達を助け、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす学校給食。その給食を調理する新しい施設をどの「調理方式」にするかを慎重に検討した結果、児童生徒の「食の安全」確保、次に施設の建設と日々の給食調理に要する費用の市民負担を総合的に判断し、すべての給食を1か所で調理する「センター方式」を選択しました。

国の学校給食衛生管理基準に適合する5,500食規模の給食センターを、合併特例債を活用して高泊校区にある大塚工業団地に建設し、平成28年2学期からの供用開始を目指します。

児童生徒にとって安全・安心で魅力ある給食の提供に努めてまいりますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

圏教育総務課 (☎ 82-1200)



## 学校給食の実施方式とは？

市が給食施設を建設し、調理から配送まで行う方式(共同調理方式[センター方式、親子方式※]、自校方式)と、民間企業に依頼して民間の施設で調理して配送するデリバリー方式があります。

本市の学校給食は現在、小野田地区は親子方式、山陽地区は自校方式で、12校の学校で調理し、5校へ配送しています。それぞれの施設は、その6割以上が昭和40年代から50年代の建物で老朽化が進んでいます。また、すべての施設がウエット方式で、室内が高温多湿になりやすいとともに、加熱前の肉や魚を扱い、野菜を洗う汚染作業区域と、加熱調理を行う非汚染作業区域を部屋単位で分けた構造になっていません。これからの給食の安全の確保と施設の老朽化に対応するには、国の学校給食衛生管理基準に適合するドライ方式の新しい施設が必要となっています。

※親子方式 調理校で自校(親校)分と配送校(子校)分を調理し、配送校に配送する方式のこと

## 主な取り組み

- ① 給食を迅速に調理できる設備や器具を揃え、調理方法を工夫し、楽しみが広がる給食の提供に努めます。
- ② 食器を金属製から樹脂製に変更し、正しい食事作法を実践できる環境を整えます。
- ③ 出来上がった給食は保温保冷食缶に入れて、配送専門業者の手で安全確実に届けます。
- ④ 食品選定部会(仮称)を設け、安全な食品を選択し、地産地消を推進します。
- ⑤ 食物アレルギー対応食は、栄養士を追加配置し、独立した専用の調理室で調理し、個別に食缶を用意するなど、安心して食べられる仕組みを整えます。
- ⑥ 米飯は業者委託から給食センターでの自己炊飯に変更し、現在提供していない炊き込みご飯などを献立に加え、和食文化への親しみを広げるとともに、米飯給食の実施回数を増やしていきます。
- ⑦ 栄養教諭から指導を受けた食育推進員を全校に配置し、食育を充実します。