

お寄せいただいた意見	市の考え方（対応）
<p>食育</p> <p>給食は、子どもたちにとって大きな関心事で、給食が楽しみで登校する子どもは多い。その給食（を作る施設）が学校内にあれば、たくさんの風景が子どもたちの目に映る。その風景を子どもから奪いたくないと思う。</p>	<p>現在、本市の学校給食で求められているのは、何より安全・安心な給食を安定的に提供できるようにすることです。これを早期に実現できる調理方式が1センター方式であり、学校で給食の調理を行わなくなります。給食センターに見学スペースや研修室を造り、児童生徒に献立の作成から給食が出来上がるまでの過程や給食を食べる大切さを学ぶ機会を提供していきます。</p>
<p>食育</p> <p>教室で先生がマナーを指導しても徹底しないのは単に食器が熱いということだけでなく、最近の食生活の変化により、家庭でも外食でも食器をかかえて食べるメニューが少なくなっているためとも考えられる。むしろプラスチックの方が大丈夫か心配。</p>	<p>現在使用している金属製食器は熱い汁物を入れると熱くなり、手に持ちづらくなるとともに、口に当てたときの感触がよくなり、食べたときの味わいを損ねます。現在は、耐熱性・耐酸性・洗浄性に優れ、傷がつきにくい樹脂系の食器が多く流通しており、心配ないものを使用します。</p>
<p>食物アレルギーの対応</p> <p>アレルギーに対する対応がどのようになるのか、大変不安を感じる。食物アレルギーは、個人によって除去品目や除去の程度、症状の出方も違うし、保護者や主治医の方針なども違い、対応するのに難しい点が多いと思う。</p>	<p>食物アレルギーには、極めて慎重に対応する必要があります。ご指摘を受けて、基本計画(案)の4(5)「食物アレルギーへの対応」の記述に、給食センターに食物アレルギー担当の栄養士を追加配置すること、アレルギー食専用の食缶を子ども一人ひとりに用意すること、食物アレルギー対応の手引きを作成し、対応することを追加しました。</p>
<p>食物アレルギーの対応</p> <p>徐々に普通食が食べられるような改善も、顔の見えない共同調理場では不可能と思う。</p>	<p>普通食への移行支援は、個々の児童生徒への対応を毎年、医師の診断に基づき、学校長、給食センター長、栄養教諭、養護教諭、学級担任などで構成する食物アレルギー対応委員会(仮称)で検討し、実施するように努めます。</p>
<p>地産地消</p> <p>5,500食の給食センターでは1人分10gしか使わなくても55kg必要になり、冷凍食品を使うことになると思う。基本計画(案)に「地産地消の推進」とあるが、給食センター化は逆行することになる。</p>	<p>基本計画(案)の3(4)「地産地消の推進」の記述に、「また、地元農家との契約栽培について可能性を模索します。」を追加しました。食の安全確保を前提に、地産地消の推進に努めます。食品が不足する場合は、購入先を広げ、なるべく冷凍食品を避けるよう配慮します。</p>
<p>メニュー・食品等</p> <p>一度に大量の調理が必要となるため、工数や調理時間を最優先して冷凍食品に頼ることは避けるべきだ。給食は子どもが口にすることで、冷凍食品の多用により味覚への影響が懸念される。保存料等、食品添加物の増量にも繋がり、健康上良くない。</p>	<p>基本計画(案)の4(5)「学校給食運営委員会の設置」の記述に「同委員会には、保護者を含めた様々な関係者で構成する献立・食育推進部会(仮称)や食品選定部会(仮称)を設け、」を追加しました。給食センターに、安全に手際よく調理できる人員と設備を配置し、調理時間を確保するとともに、冷凍食品とその他の食品それぞれの特徴を踏まえ、安全な食品を使用した給食を提供していきます。</p>