

新学校給食センターの現状・課題と今後の取組について

日本一の規模である本市の新学校給食センター（以下「新センター」と言います。）は、平成29年9月1日から稼働し、まもなく半年を迎えようとしています。開始当初は、不慣れな面もあり、混乱したところもありましたが、市職員、委託事業者ともに協力し取り組んできた結果、現在まで、大きなトラブルなく、子ども達に安全、安心でおいしい給食を提供できています。

今後は、次のような課題に取り組んでいく必要があります。

（1）食育の推進

新センターは食育に資する施設として整備しており、施設見学の受入をしています。現在（平成30年1月22日）までに51組1,413人の見学を受入れました。小学生やその保護者だけでなく、幼稚園、保育園の子ども達から、地域自治会・団体の高齢者の方まで幅広い層に見学、試食をしていただき、給食を通じて食に関心を持っていただけているものと考えています。今後は、調理実習室などを活用して、さらなる展開を図っていく必要があります。

○新センターで変わったこと

- ・見学通路の設置による一般の施設見学者の受入
- ・センター内での試食の実施
- ・ツイッター開設やHP更新による情報提供

○今後の取組み

- ・英語でクッキングの開催
- ・オリンピックホスト国であるオーストリア料理の給食での提供
- ・給食展の開催
- ・食育を通しての幼小連携



(2) さらに美味しい給食の提供

新センター稼働当初は、小学校調理が新たに委託となった事や、新しい調理機器の導入などにより、不慣れな面もあり、配食量が安定しないなど課題もありましたが、現在は、従来のレベルにまで近づいています。今後は、新しい調理機器をより活用し、さらに美味しい給食の提供に取り組みます。

○新センターで変わった事

- ・炊飯施設の導入により、炊き立てのご飯を提供
- ・和え物室の冷却機的能力があがり、より冷たいサラダ等の提供
- ・スチームコンベクションオーブンの導入

○今後の取組

- ・混ぜご飯や炊き込みご飯の提供
- ・スチームコンベクションオーブンによる蒸し野菜などの提供
- ・バイキング給食など手のかかる献立の実施



(3) アレルギー対応

新センターでは食材の搬入、調理、配缶まで完全に独立したアレルギー対応調理室を設けています。平成30年度からは対象品目を現在の卵・ナッツ類に、乳・乳製品、エビ・カニを加えて対応していきます。また、学校現場との連携を強化し、誤食等の事故防止に努めます。

○新センターで変わった事

- ・完全に独立した調理室で、食材の混入リスクの低減
- ・専用トレーの使用などによる誤食の防止

○今後の取組

- ・対象品目の拡大
- ・代替食等の提供
- ・市内医師との連携



(4) 未納対策・公会計制度の対応

給食費未納については長年の課題でしたが、給食費会計を平成30年度より私会計から公会計に移行し、合わせて給食申込制を導入することで、給食提供の公平性を保つとともに、会計や債権関係も明確となることから、未納対策にも取り組んでいきます。

- 今後の取組
 - ・公会計の運営
 - ・債権管理（未納対策）の強化

(5) その他

- 地産地消の推進
地場産野菜をより活用するために、市内農家との連携を深める必要があります。
- 食品ロスへの取組
食べ残しなどの食物残さを減らす取組を行う必要があります。
- センターの体制強化
上記の課題に対応するためには、センターの職員体制の強化が必須です。

