

新学校給食センターの稼働状況について

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、センター、学校ともに混乱したところもありましたが、現在のところ大きなトラブルはなく、子ども達に給食を提供できています。また、今後は、次のような課題にも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3月2日）までに70組1,848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、試食をしていただいています。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ラ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めます。

○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
- ・和え物室の冷却機の能力があがり、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) 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。

