

府中市立学校給食センター運営審議会資料 1

学校給食センターの稼働状況について

新学校給食センターが平成29年9月1日から稼働し、一年余りが経過しました。小学校の調理業務を稼働当初は、配食量や味が安定しない時期がありましたが、調理業務の委託業者に対する指導や助言を続けた結果、早い時期に改善を図ることができ、その後、現在まで安定的に給食を提供できております。また新給食センターでは、ドライシステムの導入やエアシャワーの整備など、衛生管理や作業環境が向上しましたので、より安全・安心な給食が提供できているものと考えております。

献立につきましても、スチームコンベクションオープンなどの新たな調理機器を生かしたメニューを取り入れ、子どもたちからも好評をいただいております。

アレルギー対応につきましても、設置された専用の調理室を活用し、安全に配慮しながら順調に提供できており、特に平成30年度からは、アレルギーの対象品目を増やすなど、対応を拡充しております。

また、食育を推進するため、新給食センターでは一般の見学者の受入を開始したほか、様々な事業を行い、啓発を図ってきたところでございますが、今後さらに、食育の推進に努めてまいります。

1 さらなるおいしい給食の提供

新給食センターでは、炊飯施設を設置し、炊き立てのご飯が提供できるようになったほか、和え物室の冷却機能力による冷たいサラダの提供、スチームコンベクションオープンによる、ふっくら・こんがりした献立の提供ができるようになりました。

今後も、地場産農産物の使用拡大に努めながら、目標としている「安全・安心でおいしい給食」をさらに進めるために取り組んでまいります。

○今後の取組

- ・市内農家や農業協同組合との連携強化による地場産農産物の使用拡大、地産地消の推進
- ・食べ残しなどを減らす「食品ロス」の取組の検討



2 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、従来の対象品目である卵・ナッツ類のほか、乳・乳製品、甲殻類（えび、かに）を加えて対応しています。また、除去食だけでなく、必要に応じて代替食を提供しています。学校現場では、色の違う専用トレーを使用してお替りをしないこととしており、学校と給食センターが連携して誤食等の事故防止に努めています。

平成30年12月末日現在対象者数

除去食・代替食の提供 小学校134人、中学校26人
献立細案の送付のみ 小学校367人、中学校87人

○今後の取組

- ・直送品（パン・デザート）の対応の検討



3 食育の推進

給食センターは、府中市立学校給食センター条例及び同施行規則により、食育の推進に関する事業を行うことが規定されております。主な取組は次のとおりです。

○主な取組

- ・施設見学者の受入、及びセンター内での試食の提供
今年度も、12月末日現在、52組1,398人の見学を受け入れました。小学生やその保護者だけでなく、地域の自治会や他の自治体からの視察、外国からの視察もあり、幅広い層に見学、試食をしていただいています。幼稚園生の見学受け入れにより幼小連携を支援しています。
- ・ツイッターによる毎日の献立の紹介や情報提供（平成29年10月31日に初ツイート）
- ・給食のキャラクター（1000点余りの中から、小学校は「給食5レンジャー」及び中学校は「らんちーず」に決定）によるPR活動
- ・給食展の開催（平成30年7月21日に新センターで初めて開催、来場者500名）
- ・栄養教諭等による学校の授業への参加、栄養士と調理員の給食時間の訪問
- ・英語でクッキング事業（指導室）やエコクッキング事業（環境政策課）への協力
- ・献立の工夫（行事食のほか、ラグビーワールドカップ、東京オリンピック・パラリンピックの開催を見据えた献立の立案

○今後の取組

- ・中学生による献立立案の実施（平成31年度より再開予定）

