

「よりよい学校給食推進実施計画」を策定しました。

概要版

1. 実施計画とは

松山市の目指す「よりよい学校給食」を実現する方策として、「調理等学校給食業務の一部民間委託」の導入を前提に、学校給食が担ってきたこれまでの役割に加え、食育やアレルギー対応などの新たな取り組みに向けた具体的施策を示すものです。

2. 施策の実施にあたって

民間委託の導入が、コスト削減を実現し、同時に、調理業務や人事管理業務の軽減が図られることにより、学校栄養職員や事務職員の時間的ゆとりを生み出し、新たな施策に取り組むことが可能となります。

3. 「よりよい学校給食」の実現に向けた新たな取り組み

「よりよい学校給食」の推進に際しては、これまでの取り組みに加え、4つの重点施策毎の新たな取り組みを推進します。

(1) 地元産を含めた学校給食食材への地産地消のより一層の推進

本市農業の実情から、全市で一斉に取り組むことは困難であることから、モデル調理場を定め、購入食材の規格条件の緩和による実態把握や米飯給食を週3回実施するとともに、生産者との情報共有や農業体験事業を実施するなど、地元生産者等の理解・協力を得るための試行・検証から実施していきます。また、食育の一環として、本市で生産された食材を提供する「地産地消の日」を実施します。

(2) より安心・安全でおいしい給食が提供できる環境の整備

学校給食の実施に際して、安全性を確保するためには、人的整備と施設・設備の整備が必要なことから、衛生管理責任者の育成や調理従事者への指導を図ります。また、平成17年度に、児童生徒・保護者・教職員を対象に実施したアンケート調査において、「衛生管理面での施設・設備の整備」への要望が多いことが明らかになりましたが、新たな経費負担を伴うため、民間委託によって節減された財源を有効活用し、整備に努めます。

(3) 食育のより一層の充実と教育環境の整備

食育は、家庭における取り組みが重要であり、PTAとの協働による「食育推進指針」の策定や実践、家庭向け啓発資料や情報の提供に取り組むとともに、学校給食を生きた教材として活用し、正しい食事のあり方や望ましい食習慣の形成に効果的に結び付けるため、民間委託の推進により、生み出される事務職員や学校栄養職員の時間的ゆとりを、授業へのより一層の参画や個別指導の実施など、食育の取り組みに充当します。

(4) アレルギー対応食など多様化する給食への対応

アレルギーは、生命にも関わる問題であるため、専門医や学校関係者、保護者等とともに策定した「アレルギー対応推進方策」に基づき、実施の手引を作成し、学校におけるアレルギー対応の充実に努めるとともに、除去食の実施に際しては、関係職員の時間的ゆとりに加え、正確な実態把握や調理備品等の整備が実施の条件となることから、モデル調理場において試行・検証します。

4. 調理業務等の委託に向けて

調理業務等の委託の推進にあたっては、教育の一環であることを踏まえ、より安心・安全で、おいしく、楽しい給食を実現するために、衛生管理基準をはじめ、各種基準等の整備を行うなど、委託の具現化に向けた環境整備を行います。また、本計画に基づき、委託調理場を選定するとともに、業者選定基準や募集要項等を作成するなど、委託を推進します。