令和3年度「第1回学校給食共同調理場運営審議会」 書面会議結果(令和3年8月)

- 1 回答用紙の回収率:100%
- 2 「報告」についての御意見
- (1) 学校給食共同調理場の現況についての御意見

意 見 内 容

新第2調理場の供用開始に合わせ、副菜の提供 がスタートします。

食事の基本である主食、副食、副菜がそろうの で、食べる事で食教育につながります。

さらに栄養教育を行っていただく事で、子供の うちに食事の基本が身につくことを期待します。

栄養基準量を元に献立を決められていてとても 良いと思います。

以前給食の試食会に参加された方よりおかずが 少ないという意見を聞いた事がありますが、第2 共同調理場が稼働するようになったら品数が増え る事を期待します。

コロナ禍においても安全と安心の給食が提供されていることは、とても素晴らしいことだと思います。

この度、令和4年1月より新第2学校給食共同 調理場が稼働になるとのことですが、新調理場に おいて多くの関係者が出入りされると思われます ので、改めてコロナ対策の徹底と感染予防に努め ていただきたいと思います。

新しい共同調理場ができて大変良いことだと思います。限られた人員で運営していくのでいかに各学校と連絡・協議をしていくか、各学校・各生徒の事情・要請に応えていくかが問題となると思います。これについて対策を立てておいでだと思いますが、より一層の皆様のご配慮をお願い申し上げます。私もできる限り協力したいと存じます。

週 1 回のパンについてですが、黒糖パンやココ アパン等で味に変化を…とありますが、実際は、見 た目は同じで、風味が少し違うぐらいの印象です。

予算の関係が大きいのかと思いますが、年に 1 度、半年に1度でもいいので、苫小牧の老舗菓子店・三星のパンを給食で提供して頂きたいと思います。

まずは給食に関わって下さっているみなさんに 子供達が食べているコッペパン・黒糖パン・ココア パンを食べて頂きたいと思います。

事務局回答

令和4年1月から第2学校給食共同調理場の稼働が開始し、あえ物提供が始まることから、学校 給食の充実が図られます。

今後、あえ物のメニューを開発・改良してい き、子どもたちがあえ物に慣れ親しみ、食事の基 本が身につくよう努めてまいります。

調理場では、毎日職員の健康観察やアルコール による消毒など感染予防は万全を期しております。

また、本年度は国からの交付金を活用して非常 食を購入し、万が一コロナ感染により調理場で調 理ができない場合に備えております。

トレイの購入や献立数の変更など学校給食において新たな取組を行う場合、小中学校の校長会などで説明し、意見交換をしております。

今後も学校とのコミュニケーションを密にし、 学校現場でスムーズな給食提供ができるよう努め てまいります。

平成16年度までは三星にパンを製造してもらっておりましたが、平成17年度から現在の平山 製菓にお願いしているところです。

私達も子どもたちが食べているパンを食べており、随時平山製菓と意見交換をしております。

(2) 学校給食食物アレルギー対応の基本方針の改定についての御意見

意 見 内 容

アレルギー対応の幅が広がり、アレルギー対応 方法もレベル4まであり、子供達にとってはプラ スになると感じました。

事故やヒヤリハットが起こらないように、アレ ルギーとはどういうことで、どんな対応をしてい るかをクラス全体に知らせるとよいと思います。 (すでに対応されていると思いますが)

ルギー対応食の専用調理室の設置など、環境面が 整うことは大変素晴らしいことだと思います。

今後も引き続き、委員会や学校でのアレルギー の児童生徒に対する対応(特にアレルギー情報の 伝達がされていないなどの人的ミスの防止)を徹 底していただきたいと思います。

お子さんにアレルギーを持つお母さんと話をし た時に、給食でアレルギー対応が始まって本当に 良かったと嬉しそうに話していました。

全てがアレルギーのない子供と同じとは行きま せんが、生徒や保護者の方の精神的・肉体的な不安 や負担が少しでも少なくなることを願います。

事務局回答

この度の対象アレルゲンの拡大は、学校等での 提供ミスをなくすこと、通常食をなるべく食べて もらうようにすることから、対象者全員に卵・乳両 方又はどちらかのアレルゲンがある日に完全除去 された対応食が提供されるようにいたしました。

また、学校でアレルギー対応食を対応するに当 たり、事故を防ぐため、「学校給食における食物ア 新第2学校給食共同調理場の改築により、アレ | レルギー対応マニュアル」を学校に対してお示し いたしました。