

新共同調理場整備に向けた検討事項

1. アレルギー対応食について (別添資料1 (P1～P4) 及び別添資料2)
次のとおりアレルギー対応食を実施することを前提に整備を行う。

(1)対象品目

食物アレルギーを引き起こす食品のうち、対象者が多く、重篤な症状を引き落とす食品衛生法で食品表示が義務付けられている「特定原材料」の7品目とする。

(2)対象食数

保護者アンケート結果、「医師の指示(診断書)のもと、アレルギー対応給食の提供を希望する」人数に対応できることとするため、提供食数は、最大50食とする。

(3)提供する給食

食物アレルギー対応については、安全性及び費用対効果から除去食を基本とし、メニューに占める除去割合が多い場合は、栄養価を確保するため代替食を提供することを検討する。

(例：パンの場合はご飯を提供する。)

(4)実施時期

アレルギー対応食の実施は、安全性を第一に考え、共同調理場供用開始後6か月以降に実施するものとし、共同調理場の給食業務が順調に進んでいることが確認できた後、卵・乳の除去食1献立から実施し、準備が整い次第、拡大していく。

(5)実施の決定

アレルギー対応食の提供を行う児童生徒の把握及び具体的な除去品目の決定等の対応方法については、市が行う。

(6)アレルギーの相談

アレルギー相談に訪れる保護者のために、相談室(打合せ室)を設ける。

2. 食育への取り組みについて (別添資料1 P5～P6)

学校給食法に基づいて、学校給食共同調理場が担う役割を重視し、栄養士(栄養教諭)を活用しての食育を実施することを前提に整備を行う。

(1)研修室又は会議室

児童・生徒、保護者等の施設見学に対応するため、40人程度の研修室(会議室)を設ける。

(2)施設見学等

- ①見学通路は、全ての行程が同時に運用されていることが無いことから、一部調理の行程が見学出来るようにする。
- ②調理工程については、見学通路にパネルを展示する他、DVDなどで紹介することとする。
- ③華美にならない程度に調理器具等の展示コーナーを設置する。

3 献立数について

(別添資料1 P7～P8)

献立数については、次の理由から一献立とする。

(1) 作業の安全性の確保

- ① 2献立と比較すると、1献立の場合は、作業が単純なため、人的ミスが少なく安全な給食の提供がより確実に実施出来ること
- ② 2献立の場合は、アレルギー対応食もそれぞれに対応する必要があることから、1献立と比較して、作業がより複雑になり人的ミスによる誤配等の可能性が大きくなること

(2) おいしい給食の提供

- ① 2献立の場合、調理機器等の利用に制限（例えば・A献立で揚げ物機を利用した場合、B献立では揚げ物機を利用できないなど）が生じるが、1献立の場合、調理機器等の利用に制限がないことから、よりバラエティに富んだ調理が可能であり、児童・生徒のメリットが大きいこと

(3) コストについて（1献立と2献立の比較）

- ① 1献立では、2献立と比較すると機器の設置スペースが増えることから、施設整備費が約6千万円上昇すると見込まれるが、調理委託料では、2献立の方が調理員の増加により年間約1千万円（15年間：約1億5千万円）程度の減額が見込まれるため、トータルでは1献立の方が安価になること

4 特別給食について

(別添資料1 P9～P10)

特別給食については、次のように取り組んでいく。

(1) 次のことを考慮して、お楽しみ給食（リクエスト給食）、行事食、ふるさと給食、チャレンジ給食の実施を検討する。

- ① 食材調達や食材費などの制約があることから、共同調理場で実施するのが適切なサービスに努めること
- ② 大量調理を行う共同調理場の費用対効果を発揮できるように配慮すること