

1) 学校給食の基本方針案

●江南市の学校給食の課題

【建物、設備に関する課題】

- ・老朽化した施設及び設備への対応
- ・学校給食衛生管理基準への適合（ドライ方式、汚染・非汚染の区分、空調管理等）
- ・アレルギー対応室の確保

【運用に関する課題】

- ・食物アレルギー対応食の提供
- ・食育機会の創出（児童・生徒だけでなく保護者も含めて）
- ・ライフサイクルコストの縮減
- ・調理等業務の民間委託化



●学校給食の基本方針案

方針1 安全・安心で質の高い学校給食の提供

安全・安心な学校給食を提供するため、施設の更新時には「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った高い衛生水準を確保できる施設・設備を整備する。

また、アレルギー対応食、応募献立やリクエスト献立など、様々な企画献立を実施して質の高い学校給食を提供する。

方針2 食育の推進

食育基本法や国の食育推進基本計画に基づき、食に関する指導を効果的に実施するとともに、学校・家庭・地域が連携し、児童・生徒の健康増進、食文化の理解など、学校給食を通じた食育指導環境の充実を図る。

また、地産地消推進のため、地元愛知県産・江南市産の農産物を積極的に活用し、季節感のあるおいしい学校給食の提供を行う。

方針3 維持管理・運営面の合理化・効率化

厳しい財政状況への対応が求められていることから、学校給食の実施にあたっては、学校給食施設の統廃合や民間委託を積極的に行い、施設整備や維持管理・運営面の合理化・効率化を図っていく。