

## 第2章 学校給食の基本方針

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達に資することや、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであり、その学校給食を将来にわたって安定的に、そして、より安心・安全で質の高いものとするため、本市における学校給食の基本方針を次のとおり定める。

### 方針①

#### ➤ 安心・安全で質の高い学校給食の提供

安心・安全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」に沿った施設・設備を整備する。

また、応募献立やリクエスト献立などの様々な企画献立や食物アレルギー対応を実施するなど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、地産地消を推進するため、地元愛知県産・江南市産の農林水産物を積極的に使用し、季節感のあるおいしい学校給食を提供する。

### 方針③

#### ➤ 事業の合理化・効率化

学校給食を将来にわたって安定的に提供するため、学校給食の実施にあたっては、2箇所为学校給食センターの統廃合や民間活力の導入等について検討し、事業の合理化・効率化を図る。

## 第3章 学校給食施設のあり方検討

### 3-1 検討すべき事項と方向性

学校給食施設のあり方について、検討すべき事項及びその方向性は以下のとおりである。

検討事項		方向性
1	提供方式 (統廃合も含む) (p. 20~p. 22)	提供方式は、21 ページの結果から、学校給食の基本方針の実現に最も適した「共同調理場方式(センター方式)」を採用する。その際、現在の2センターを1センターに統合するかどうかは、建設候補地の状況に応じて柔軟に対応する。
2	食物アレルギー対応 (p. 23~p. 26)	本計画においては、国の指針にあるとおり、安全性が担保できない場合は除去食の対応を選択するという考え方に則り、除去食の提供を中心とした対応を原則とする。なお、代替食については、単品目などについて、その提供方法などを今後研究していく。
3	学校給食施設からの保育園への配食 (p. 27~p. 31)	保育園においては、発達段階に配慮した離乳食の提供など、きめ細かな対応が必要であることから、保育園の給食調理は自園で行うものとし、本計画では、学校給食施設からの保育園への配食は考慮しないものとする。
4	建設用地の選定 (p. 32~p. 33)	建設用地を選定する際には、学校給食施設の適地かどうかを32 ページで示す3 視点、9 項目から評価し、判断する。 ①法規制(接道状況、用途地域の指定状況) ②環境面(近隣に与える影響、災害の影響) ③施設立地条件(配送計画の効率性、用地取得費・取得の容易性、用地の形状、インフラの状況、その他マイナス要因)
5	施設の運用 (p. 34~p. 36)	民間委託を導入することで、業務の合理化を図ることができる。また、特別な給食等への対応や学校給食に関する教育活動への参加を契約要件とすることで、食育の充実も図ることができる。しかし、その効果を適切に見極めた上で、導入するか否かを判断する必要がある。