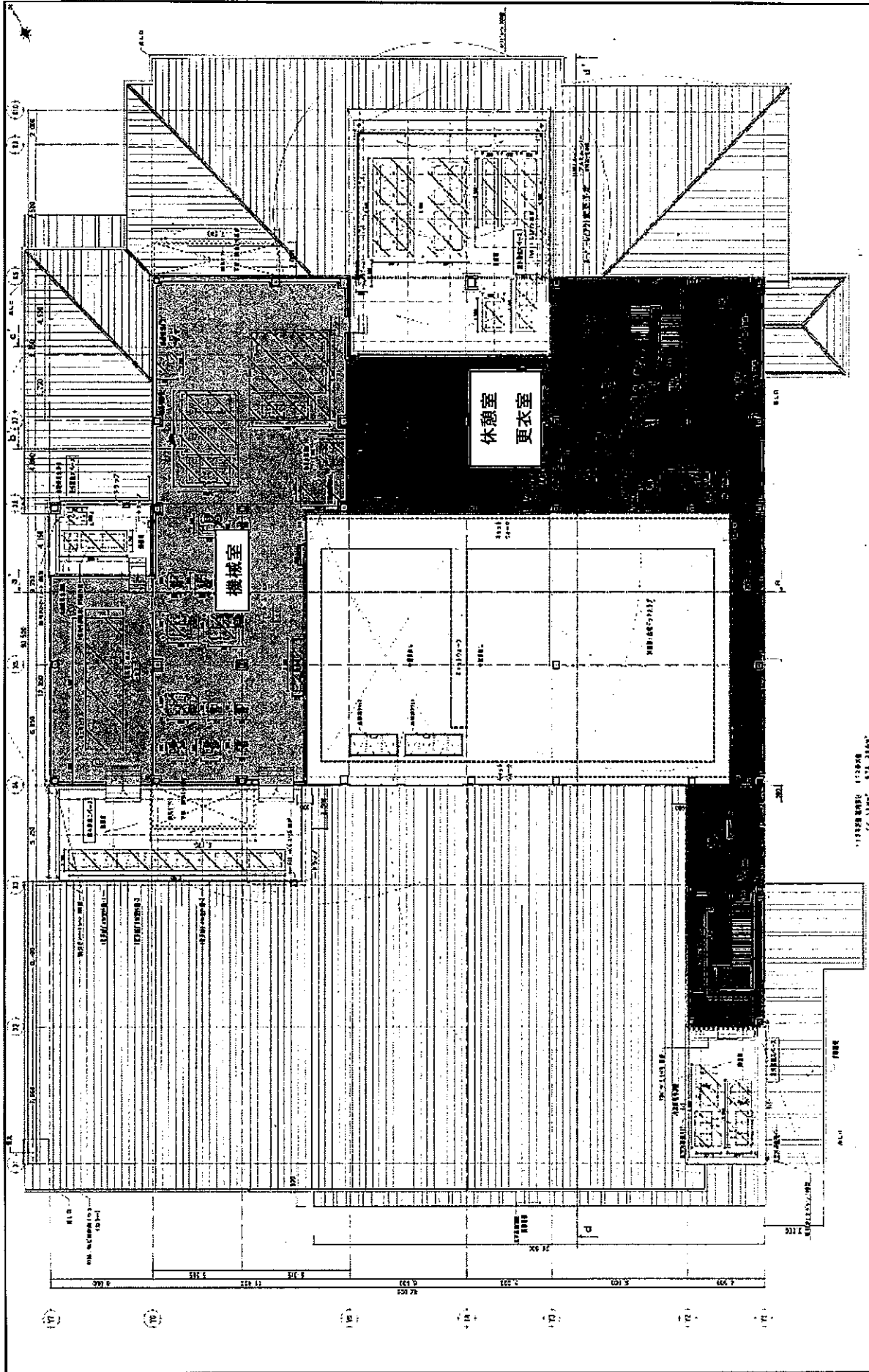


学校給食検討委員会説明資料

平成23年3月23日

- | | | |
|---|------------------------|-----|
| 1 | 佐世保市学校給食センター(仮称)整備について | P1 |
| 2 | 地産地消の進捗状況について | P5 |
| 3 | 米飯給食に関するアンケートについて | P8 |
| 4 | 食物アレルギー対応について | P10 |

佐世保市学校給食センター(仮称)2階平面図



工務名称	佐世保市学校給食センター(仮称)2階平面図	図面番号	第-010
図名	2階平面図	スケール	1/100
作成者	〇〇〇	年月日	〇〇/〇〇/〇〇
承認者	〇〇〇	年月日	〇〇/〇〇/〇〇

佐世保市学校給食センター(仮称)建設予定地位置図



学校給食会における地産地消の取り組みについて

平成22年度の取り組み

財団法人佐世保市学校給食会

関係者との協議

- H22.5月17日 *JAながさき西海・市教委・給食会で「佐世保市産の青果物」の利用について協議した。今後は、出荷量に応じて取引量を増加させるため情報を共有することで申し合わせた。
- 5月20日 *納入業者と市内産「青果物」の、今後について協議した。
(納入業者・給食会)
- 5月27日 *加工業者及び納入業者から、今年度の市内産「冷凍加工野菜」の生産状況等の報告等を受け今後の対応を協議した。(加工・納入業者・市教委(高尾管理栄養士)・給食会)
- 6月10日 *アリアケファームの市内産の「玉葱」栽培を視察し、今後の供給状況等について協議した(アリアケファーム及びアリアケジャパン)、市農林部、市教委(高尾)、給食会(富場・小林・坂田)
- 6月11日 *市内産「青果物」について、現状把握と今後の課題について協議した。(JAながさき西海、市場関係者、給食青果組合、市教委、給食会)
- 7月1日 *市内産「冷凍アスパラ」の規格等について、納入業者、市教委、給食会で協議した。
- 7月2日 *納入業者と「宇久地区のさつま芋」を使った冷凍加工品の開発について可能性を協議した。
- 7月 *「江上地区のミカン」を冷凍加工して、市内全校(江迎・鹿町除く)に提供した。
- 7月26日 *給食業務従事者研修会にて「市内産青果物」の現状を確認し、今後の課題を協議した。「市内産青果物」の納入時の基準の統一について、改めて、納入業者及び調理従事者等で確認を行うことを申し合わせた。
(学校栄養士・調理従事者・市教委・給食会)
- 7月27日 *平成22年度産の市内産「冷凍アスパラ」について、作付状況・収穫状況・加工体制等を納入業者と協議した(納入業者、給食会)

- 7月29日 *市内産「冷凍アスパラ」の入荷状況及び品質等について協議した。(加工業者・納入業者・給食会)
- 8月9日 *市内産「玉葱」の生産について、現状を確認しH22.9月以降に給食で使用するための課題等について協議した。(生産者・市「農林・市教委」・給食会)
- 8月10日 *市内産の「冷凍アスパラ」の9月からの使用について、品質及び規格の最終チェックを行った。(生産者・納入業者・給食会)
- 8月11日 *9月以降に市内産の「玉葱」を使用するため、調理従事者と納入業者へ商品サンプルを提示して、品質及び規格の確認を行った。また、青果物全般の市内産使用について協議した。(調理従事者・納入業者・給食会)
- 8月18日 *8/11の協議を基に、9月上旬から使用したいとの意向を(生産者・納入業者・市教委・給食会)で協議した。
- 8月20日 *生産者から市内産の「玉葱」の出荷を、H23年度からスタートさせたいとの申し出があったので、改めて、今年度分について県内産での出荷ができないか協議した。(生産者・納入業者・市教委・給食会)
- 8月23日 *生産者から県内産(諫早干拓)の「玉葱」が、出荷できると連絡があり9月中旬以降の使用予定でスケジュール調整を行った。(生産者・納入業者・市教委・給食会)
- 9月3日 *県内産の「玉葱」を使用するにあたり、市場関係者と合同で現地視察(諫早干拓)を行った。保管状況及び品質等を確認し、出荷から選別・納入までの作業工程について関係者で協議した。(生産者・市農林・市場関係者・納入業者・給食会)
- 9月10日 *県内産「玉葱」の、9月21日~10月29日(約10,300kg)使用予定分を全量供給可能と生産者から連絡があり、購入方法等を協議した。(生産者・納入業者・市場関係者・給食会)
- H23年2月10日 *県内産「人参」の、2月~3月使用予定分を全量供給可能と生産者から連絡があり、購入方法等を協議した。(生産者・納入業者・給食会)
*また、馬鈴薯についても生産を開始し新年度からの納入が可能であるとのことであった。

22年度取組地産地消について

23. 3

青果市場には、たまねぎ、じゃがいも、人参など重量野菜は市内でまとまった産地がないため出荷されてない。JAとの給食会と協議では、まとまった形で提供できないということだった。

玉ねぎ

農林部の働きかけで、小佐々町で玉ねぎを生産している「アリアケファーム」が、一部を学校給食へ回していただけることとなった。

親会社の「アリアケジャパン」が使用しないMサイズであれば提供できるということで、その後9月から使用を予定した。

しかし、猛暑で痛みが多かったため、諫早の干拓地で生産されたものを9月15日～10月末まで約6週10t程度提供いただいた。

次年度については、夏場を乗り越えられるような方法を取り6月、7月、9月、10月、11月について、小佐々町産のものを使用できるよう依頼している。

にんじん

にんじんについて、2月、3月にサイズはLサイズ 約5t程度諫早産を提供いただいた。

次年度は、12月、1月、2月、3月について予定していただく。

また、じゃがいもについても諫早産の提供を検討していただいている。

大根

大根については、農林部で世知原の生産者と調整いただいたが、1回分使用量を納品することは難しいとのことで、今年度は調達ができなかった。使用日の調整や納品方法など検討していきたい。

冷凍みかん

7月に使用した。好評だったが、冷凍方法や保存方法について改良の必要性もあった。

22年度はみかんの裏年だったので、量が確保できなかった。

23年度分として、協和商工が17,000個佐世保青果をとおして購入し永友商会に冷凍加工させた。

24年度分は量が確保できれば(17,000個+中学校分7,500個) 予定するとすれば、価格や数量の確保などに問題があるかもしれない。

学校給食についてのアンケート結果について

平成23年2月市内小学5年生と保護者を対象として学校給食の米飯給食や地産地消についてのアンケートを実施しました。

(1) 米飯給食について

佐世保市の米飯給食は、昭和55年に週1回自校炊飯実施し始めた。

その後、少しずつ実施校や回数を増やし、平成2年からは全市で週3回実施している。

平成21年3月に文科省から「学校給食における米飯給食の推進について」が通知された。

既に、週3回以上実施している市町村では、新たな目標を設定し、なお一層の推進をはかることや地産地消の活用推進の観点から地元産の米や小麦粉を活用したパン給食などの取組などに配慮していくようにという内容であった。

このことを受け、平成22年からは県内産の米穀を佐世保産に切り替えた。

また、県内産の米粉を使用した米粉パンを年間2回使用した。

また、次年度については年間3～4回程度に増やしていく予定である。

しかし、米飯給食の回数を増やしていくためには、給食現場での人的配置や経費的面での課題がある。

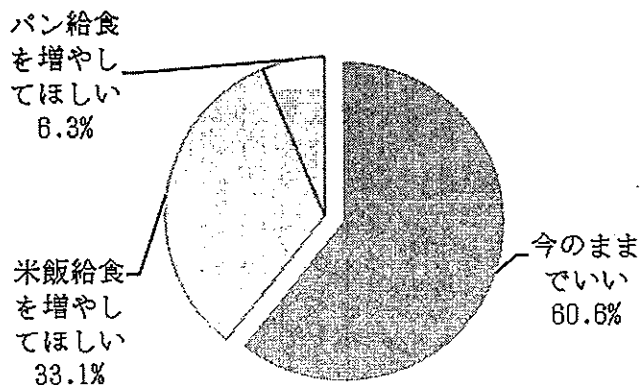
今回、米飯給食についてアンケートを実施したが、回数は現状の週3回でいいという回答が約60.6%だった。また、米飯給食を増やしてほしいという回答は約33.1%であった。

米飯給食を増やしてほしいと回答した児童へその理由を尋ねたが、「ごはんの方がおかず合うから」という回答が56.7%と一番多かった。続いて、「ごはんが好き」(51.5%)という回答が続き、「ごはんの方がおなかがすきにくい」という回答も39.6%と多かった。また、複数回答が多かった。

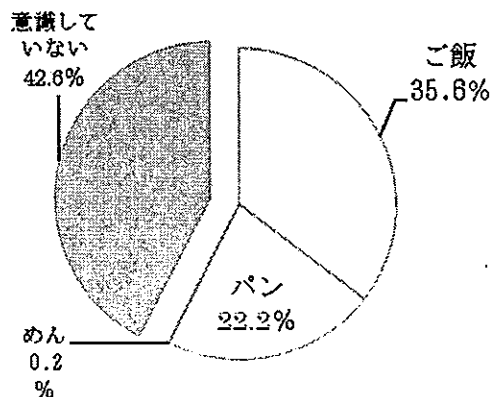
パン給食を増やしてほしいと回答したのは6.3%と少数であった。

米飯給食の回数を増やした場合、朝食の主食に影響がないかをお尋ねしたが、あまり気にしないという回答が42.6%と多く、ご飯という回答(22.2%)が続いた。あまり影響はないのではと考えられた。

米飯給食とパン給食の割合について



給食が米飯の時、朝食の割合は？



(2) 地産地消について

言葉の意味についてはかなり知られてきている。

また、自身の家庭でも積極的に実施してされているようだった。

学校給食でも積極的に取り組んでほしいという回答は68.2%と多かったが、給食費に反映することについては値上がりしても実施してほしい(42.4%)、値上がりするなら今のままでよい(56.4%)と意見が分かれた。

値上がりしても実施してほしいという回答をされた方に、どの程度まで負担してよいかお尋ねしたが、月額200円くらいまで負担できるという回答が40.4%であった。

学校給食で地産地消について取り組んでいることについては68.6%の方がご存知であった。

今後も、各家庭に配付している給食たよりや献立表などで周知を図っていきたい。

また、市のホームページなどの掲載などほかの方向についても検討したい。

保護者に負担いただく給食費や調理現場での負担増にならないような調達や方法を工夫しながら今後とも地産地消を積極的に推進していきたい。

食物アレルギー対応について

H23・3

栄養教諭・学校栄養職員が「佐世保市での食物アレルギー対応について」の素案を作成した。関係者との調整中

内容

- 1 佐世保市の学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方
- 2 実施基準
- 3 食物アレルギーへの対応の手順
 - (1) 新年度への食物アレルギー対応準備日程
 - (2) 食物アレルギー対応における教職員の役割
 - (3) 対応の決定
 - (4) 学校給食での対応と配慮事項
 - ①自分で除去する場合
 - ②除去食を提供する場合
 - ③代替食を提供する場合
 - ④弁当持参の場合
- 4 保護者との連携
 - (1) アレルギー対応食を提供する場合の毎月の流れ
 - (2) 給食費の取り扱い
- 5 アナフィラキシー等緊急時の対応

食物アレルギーへの対応の手順

1 新年度への食物アレルギー対応準備日程

月	新小学一年生	在校生
2月	食物アレルギー調査票の配布 (様式1) ↓	すでに対応している児童生徒には、 食物アレルギー調査票の配布 (様式2) ↓
2月 、 4月	該当する児童の保護者は、医療機関に受診をし、校長(教頭)へ連絡。学校で個別相談を受けてもらう。 個人面談には、校長(教頭)、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員が同席する。 ↓ 給食での対応方針を決定	保護者は、医療機関に受診をし、学級担任へ連絡。必要に応じて、学校で個別相談を受けてもらう。 個人面談には、校長(教頭)、担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員が同席する。 ↓ 給食での対応方針を決定
4月	食物アレルギー調査票の回収を行い、確認をする。 ↓ 必要な児童がいれば、保護者との話し合いを行う。 ↘	全児童・生徒に食物アレルギー調査票を配布し、確認をする。(様式3) ↓ 必要な児童がいれば、保護者との話し合いを行う。*1 ↘
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 新年度、給食開始までに校内で共通理解を図っておく。 </div> ↓		
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> ○ 給食での対応を開始する。 </div>		

*1 上記の個人面談と同様、校長(教頭)、担任、養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員が同席するのが望ましい。