

日本一おいしい学校給食の提供 今後取り組むべき方向性

1 第2回での委員の意見

【おいしい給食の提供をどのように進めるか】

「心で味わう。郷土を味わう」ことのできる給食を目指す

- 地場産物を地元の子どもに食べさせたい。
- 生産者の思いや作業の様子を子どもたちに伝える等、食育と関連させて給食を提供することが効果的ではないか。
- 地産池消の推進に向けて、生産者の方から地元の食材を提供してもらえるようなシステムがあると良い。
- 「家康公記念献立」などの献立が、子どもたちにも定着してきているので、今後も続けてほしい。また、子どもたちが、中学校を卒業してからも、静岡の食に関する意識が継続するよう取り組んでもらいたい。
- 調理施設における人員不足に対して、改善をお願いしたい。

【実生活にいきる食育をどのように進めるか】

- 「子どもが作る弁当の日」の取組みは、子どもが自分で料理を考え、調理する等、非常に効果的な取組みであるため、今後も是非、継続をお願いしたい。
- 小中学生でも、実際に調理できるように、調理をする機会があると良いのではないか。
- 大学生においても、調理ができるようにすべき。

【給食費の公会計化について検討を進めてほしい】

- 給食費の徴収業務や未納対応は、教職員にとって、たいへん負担になっている。給食費を公会計化することで改善できるのではないか。

2 今後取り組むべき方向性

「心で味わう。郷土を味わう」ことのできるおいしい給食を目指す

方向性1:静岡ならではの献立の開発（郷土を味わう）

《取組①》 学校給食甲子園への挑戦

- ・「静岡ならではの献立」で、平成30年度の「全国学校給食甲子園」に挑戦する。(新)
- ・研究開発した献立については、平成31年度以降の給食に提供していく。(新)

《取組②》 静岡の歴史やイベントと関連した献立の提供

- ・家康公記念献立やカンヌ関連献立等、継続して実施する。また、平成31年度のラクビーW杯開催や平成32年度開催の東京オリンピック・パラリンピックにちなんだ料理も検討していく。(継)

方向性2:小中学校の食育や地場産物を活かした食育指導（心で味わう）

《取組①》 大学生に向けた栄養バランスのとれた食育指導

- ・大学生と市栄養士等によるワークショップを開催し、大学生の実態を把握すると共に、必要としている支援等について追究する機会とする。(新)
- ・大学生でも手軽に取り組める健康長寿につながる食育情報を提供するチラシを制作し、配布する。(新)

《取組②》 地場産物を活用した食育指導の拡充

- ・文部科学省委託事業(H28.29)の成果をもとに、学校給食と関連づけて活用できる食育教材を制作し、全児童生徒に配付し、食育の推進を図る。(新)

方向性3:安心・安全な給食提供体制の確保

《取組①》 給食センターの調理体制の確保

- ・勤務時間の多様化や東部給食センターにおける人材派遣業務の活用などにより、調理員の確実な確保を図る。(新)

《取組②》 新北部給食センターの安定した稼働

- ・北部給食センターについて平成29年度内に建替整備を完了し、平成30年4月から稼働を開始(新)

《取組③》 質が高く安定した給食の提供体制の検討

- ・安定したおいしい学校給食の提供を確保するための、給食費公会計制度の検討(新)