

仙台市学校給食施設基本方針（中間案）からの修正の方向性について

No	該当箇所	中間案	修正の方向性
1	1 はじめに	(1) 方針策定の背景	(1) <u>学校給食の意義</u>
2	1 はじめに	<p>近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や増加する食物アレルギーを有する児童生徒への対応等、学校給食のより一層の充実が求められる一方で、本市の将来人口推計より、今後児童生徒数が減少していく見込みであること、給食施設の老朽化が進むこと、生産年齢人口の割合の減少等により、給食調理に従事する人材確保が年々困難になるおそれがあること等の様々な課題を抱えています。</p>	<p>(2) <u>学校給食の重要性</u></p> <p>近年、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、食育の推進や<u>地場産物の活用促進</u>、増加する食物アレルギーを有する児童生徒への対応等、学校給食のより一層の充実が求められています。</p> <p><u>栄養バランスのとれた食事内容とすることや旬の食材を取り入れること等、献立内容の充実を図っていくことに加え、食文化や地域の特性、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動の上に成り立っていること等について、児童生徒の理解を深め、感謝の心が育まれるよう、地場産物の活用に向けた取り組みや各教科と関連付けた食に関する指導等、食育の充実を図る必要があります。</u></p> <p><u>また、食育を推進するにあたっては、児童生徒が食に関する学びを深められるよう、学校と家庭が連携した取り組みの充実も求められる他、食物アレルギーを有する児童生徒等、個別的な相談指導を必要とする場合には、一人ひとりの食生活の実態を把握した上で、個に応じた対応や指導を行う必要があります。</u></p> <p><u>本市の小・中・中等教育・高等学校の児童生徒を対象とし、例年実施している健康実態調査の食習慣に関する調査においても、朝食を食べない日の方が多い・ほとんど食べないといった児童生徒や、朝食や夕食を一人で食べることがある児童生徒が一定割合見られることを踏まえると、家庭環境や生活様式の多</u></p>

No	該当箇所	中間案	修正の方向性
			<u>様化が進む中で、必要な栄養素が摂取でき、みんなで食事を取りながらコミュニケーションを図る共食の間でもある学校給食の重要性が高まっています。</u>
3	1 はじめに		<p><b>（3）方針策定の背景</b></p> <p><u>本市の学校給食は、昭和7年に欠食児童対策として発足後、昭和26年に全ての小学校で完全給食を開始し、共同調理場（以下「学校給食センター」という。）方式の導入により、昭和45年には全ての中学校で完全給食を開始しました。現在は、全ての小・中・特別支援学校・定時制高等学校・中等教育学校（前期課程）において、完全給食を実施しています。</u></p> <p><u>前述のように、今後、本市の学校給食のより一層の充実を図り、かつ持続的に実施していく必要がある</u>一方で、本市の将来人口推計より、今後児童生徒数が減少していく見込みであること、給食施設の老朽化が進むこと、生産年齢人口の割合の減少等により、給食調理に従事する人材確保が年々困難になるおそれがあること等の様々な課題を抱えています。</p> <p><u>このような課題等にも対応しながら、安全で安心な、そして充実した学校給食を将来にわたって安定的に実施するため、給食施設全体における効率的な運営体制及び将来のあり方を検討し、その基本的な方向性を定めるものとして、「仙台市学校給食施設基本方針（以下「本方針」という。）」を策定することとしました。</u></p>
4	1 はじめに	<b>（2）方針の検討経過</b>	<b>（4）方針の検討経過</b>
5	1 はじめに	<b>（3）方針の位置付け</b>	<b>（5）方針の位置付け</b>

No	該当箇所	中間案	修正の方向性								
6	2 現状		<p><u>(4) 食品の選定</u></p> <p>本市では、より安全な学校給食用の食品を選定するため、「<u>仙台市食品規格書</u>」を作成しており、原材料・産地・製造からの期間・農薬や食品添加物の使用・遺伝子組み換え原材料の有無等の選定条件の基準を定めています。</p> <p>また、納入事業者に対しては、食品の成分やその配合率、細菌検査の結果等を記載する「<u>学校給食物資成分表</u>」や、製造工場・仕入れ業者等の情報を記載する「<u>製造（加工）証明書</u>」の提出を求めている、安全な食品の使用に努めています。</p>								
7	2 現状	(4) 食物アレルギー対応	(5) 食物アレルギー対応								
8	3 課題 (5) まとめ	今後も持続可能な学校給食の提供を実現するためには、一定規模を下回る単独調理校の実施方式の見直しを検討する必要があります。	今後も <u>学校給食の充実を図りながら</u> 、持続可能なものとするためには、 <u>こうした課題を抱える</u> 一定規模を下回る単独調理校の実施方式の見直しを検討する必要があります。								
9	4 各実施方式の検討 (1) 各実施方式の比較		<p>(項目の追加)</p> <table border="1"> <tr> <th></th><th>単独調理校方式</th><th>親子方式</th><th>学校給食センター方式</th></tr> <tr> <td>食品の選定</td><td>仙台市食品規格書等を踏まえ、安全な食品を選定している。</td><td>同左</td><td>同左</td></tr> </table>		単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式	食品の選定	仙台市食品規格書等を踏まえ、安全な食品を選定している。	同左	同左
	単独調理校方式	親子方式	学校給食センター方式								
食品の選定	仙台市食品規格書等を踏まえ、安全な食品を選定している。	同左	同左								
10	6 学校給食の充実に向けて (1) 食育の推進	また、給食の試食会や調理講習会の拡充を行うとともに、献立や食に関する情報発信等を通じて、保護者にも給食提供を行う親校や学校給食センターを身近に感じてもらえるような取り組みを実施し、家庭・学校・行政が連携して食育の更なる推進を図ります。	また、給食の試食会や調理講習会の拡充を行うとともに、 <u>食品の選定基準や徹底した衛生管理等により安全安心な学校給食が作られていることや、栄養バランスを考慮した献立等、様々な食に関する情報発信等を通じて</u> 、保護者にも給食提供を行う親校や学校給食センターを身近に感じてもらえるような取り組みを実施し、家庭・学校・行政が連携して食育の更なる推進を図ります。								

No	該当箇所	中間案	修正の方向性
11	6 学校給食の 充実に向けて (2) 地場産物の 積極的な活用	地場産物を活用しやすい設備や環境の整備、献立作りの工夫や地元農家の方々との連携等により、これまで以上に地場産物の積極的な活用を図ります。	地場産物を活用しやすい設備や <u>食品規格の工夫等</u> による環境の整備、献立作りの工夫や地元農家の方々等との <u>顔が見える関係作りや連携等</u> により、これまで以上に地場産物の積極的な活用を図ります。
12	6 学校給食の 充実に向けて (3) 児童生徒に 喜ばれる学校給 食の実施	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することに加え、食べる楽しさを感じてもらい、食への興味関心を育む上でも重要な役割を担っています。</p> <p>親子方式及び学校給食センター方式の学校においては、温かいものは温かい状態でおいしく食べることができるよう、搬送時間を考慮し、保温機能のある食缶を採用することとします。</p> <p>また、給食提供を受ける学校の要望を取り入れたリクエスト献立の実施や、きめ細やかなアレルギー対応等により個々の児童生徒の状況にも配慮しながら、学校給食の一層の充実に図ります。</p>	<p>学校給食は、成長期にある児童生徒へ栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することに加え、<u>共食により</u>食べる楽しさを感じてもらい、食への興味関心を育む上でも重要な役割を担っています。</p> <p><u>現在、親子方式及び学校給食センター方式の学校においては、搬送時間を考慮し、保温機能のある食缶を採用していますが、引き続き、温かいものは温かい状態でおいしく食べることができるように工夫してまいります。</u></p> <p>また、給食提供を受ける学校の要望を取り入れるため、<u>児童生徒へのアンケート調査等を基にした献立の工夫やリクエスト給食・セレクト給食等の児童生徒に喜ばれる給食の実施</u>、きめ細やかなアレルギー対応等により個々の児童生徒の状況にも配慮しながら、学校給食の一層の充実に図ります。</p>

※網掛け箇所はパブリックコメントを反映させたもの。