

望ましい中学校給食の方向性

基本事項（事務局案）	委員会による追加事項
<p>(1) 安全・安心な学校給食</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食物アレルギー対応調理が高い水準で可能となるよう施設や設備の整備を検討し、異物混入や誤配・誤食等の防止に配慮した適切な対応を図ること。 ・ 万全な衛生管理を行うとともに、アレルギー対応の体制整備を図るため、中学校給食においてもアレルギー対応方針のほか、各種マニュアルを整備し、食中毒の徹底した防止を図ること。 	
<p>(2) 学校給食の適温提供・残食量の減少</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ おいしい学校給食の実現のため、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で喫食できるよう、適温での提供を図ること。 ・ 残食量を把握することにより、配膳量の調整等、残食の減少を図ること。 	
<p>(3) 食育の推進</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 食に関する感謝の気持ちを養うとともに、健全な食生活を営み、健康の保持増進を目指し、効果的に食育を推進するための施設や設備の整備を検討するとともに体制の整備を図ること。 	
<p>(4) 学校運営・教育環境への影響の軽減</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 中学校給食の実施にあたり、学校運営や教育環境への影響を最小限に抑え、生徒の学習活動に支障が生じないよう十分に配慮することが望ましい。 ・ 給食関係車両の通行等、新たな環境変化に対する生徒の安全確保について、学校現場の状況を踏まえた十分な対応を図ること。 	
<p>(5) 学校給食の実施時期</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 上記の(1)～(4)を踏まえ、可能な限り早期に中学校給食が実施されることが求められているものの、公平性の観点から、学校間に著しく実施時期の差が生じないことが望ましい。 	