

## 近隣市給食センターへの調査結果

## 1. 給食センター運用に関するメリット・デメリット（聞き取り結果）

	良かった点	課題に感じている点	課題の克服
ソフト面 (食育・アレルギー対応等)	和食献立、行事食の提供も可能。子供たちが家ではあまり食べない魚やヒジキも給食では食べてもらえるような工夫をして提供。 市内一円で残食量を把握。学校ごとと、主菜、主食、副菜、汁物、食缶ごとに残食量は調査して、献立検討の参考にできる。 献立コンクールの実施。 地域との連携として、一緒に献立を考える取り組みを実施。 調理員が児童と一緒に給食を食べる機会を設定。 調理員によるデザートコンペの実施 中学生による職場体験。	炊飯施設がないため（米飯は委託）炊き込みご飯など和食のバリエーションが増やせない。	・炊飯機能を確保してさまざまなご飯の献立に対応
		文部科学省の基準で定められた栄養教諭の配置基準では、配置人数が少ない。	・栄養教諭（栄養士）を基準より多く配置する
		給食を時間内に出すというところが一番なので、なかなか学校へ行っての食育授業ができない。	・栄養教諭（栄養士）を基準より多く配置する ・食育授業の重要性を共有する
		アレルギー対応には学校全体の協力が必要。	・栄養教諭（栄養士）を基準より多く配置する ・学校での協力体制を確立する
		顔が見えない事により、どうしても子供たちと距離が出てしまう。できるだけその日の給食の子供たちの反応の話を聞かせてもらうが、それだけでは触れ合いにはならない。	・センターから学校に調理員・栄養士を派遣して、配膳や食育を行う頻度を増やす ・ICT技術を利用して調理状況の配信サービスなどを実施する（資料2も参照）
ハード面 (設備等)	攪拌機(かくはんき)によってバターや小麦粉を使ってルーが作れるようになっており、作業負担を軽減。 蒸気釜で均一に熱が通るので調理もしやすい。 食器は浸漬槽から泡が出ていて、手洗いではなく、機械で全部予洗いが可能。 保温食缶のほかに保冷剤もあり、同じ保温食缶のふたの上に保冷剤を載せて運ぶことで、ここを出るのが12～3度でも、小学校に着いたら10度以下になっている。かなり保冷力があって、ここに来て一番最初に思ったのは、和え物とサラダがとてもおいしく、冷えているということ。	設備のメンテナンスを機器ごとに契約しているが、一括で契約できるのであれば、その方が良かった。	・機器に合わせたメンテナンス契約にする
		見学通路を作らなかったため、来客者等が来所したときに、調理場の見学ができない。	・見学通路を作る、見学を想定した施設づくりをする（資料2も参照）
		コンテナ洗浄室の洗浄スペースが狭く、各校園からコンテナ回収後の時間が重なるため、洗浄時にコンテナで渋滞状態となる。	・洗浄スペースを広くとる。 ・コンテナの返送状況・洗浄時間を想定した施設づくりをする。
		コンテナ室と洗浄室の空間がつながっているため、食缶積み込み時のコンテナ室空調（エアコン）の効きが悪い（夏場の室温が下がらない）。	・適切なエアコンの配置を行う。

\*回答自治体名非公表、順不同

## 2. 給食センター運用に関する特徴（WEB情報）

【尼崎市】 災害時に対応するため、プロパンガス式の移動式煮炊き釜を設置、停電時にはガスコージェネレーションにより発電し、必要な設備に電力を供給（災害時には一時的に避難者を受け入れ）

【伊丹市、豊中市】 災害時用の可動式炊き出し釜を設置し、地域の防災訓練で活用。

【明石市】 ひとり暮らし高齢者の安否確認や孤立防止のほか、食への楽しみや関心を高めてもらうこと等を目的として、高齢者を対象にコミュニティセンターへ給食を配送。

\*現在は新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催を中止