


センター方式における委員会での意見

資料3

委員会での意見	状況（現状と見込み）	対応・検討
<p>今後、小学校給食も給食センターからすべて配送するのか</p> <p>児童生徒が減少する中で、給食の提供方法をどうするのか。</p>	<p>本市の小中学生は、令和3年5月で約14,000人、必要な食数は教員分も含めて約15,000食となる。</p> <p>今後、児童生徒数の減少が見込まれるが、今回、整備する給食センターの規模は、約6,000食であり、直ちにすべてを給食センターで賄うことは困難。</p>	<p>小学校の給食は、自校方式と給食センター方式の併用。</p>
<p>自校のドライシステム化は、お金と期間を要するのか</p>	<p>平成19年度以降に整備した3校の給食室を除き、17校の給食室では、現在、ドライ運用を始めとした工夫等で衛生管理を維持して実施している。</p> <p>ドライシステム導入には、小倉小学校で約3.4億円を要したことから、17校で約60億円が必要と見込まれるほか、面積も現在の給食室の2倍程度必要になり、学校施設の配置上も困難となっている。</p>	<p>給食センターの活用によってドライ化が早く進められる。</p>
<p>給食センター設置に伴い配置される栄養教諭（府費）は、食数基準により、数名程度しか配置されないため、学校に籍を置いたとしても、センター業務が中心になり、学校での食育まで手が回らない。</p>	<p>本市ではこれまでから栄養教諭（府費）又は栄養士（市費）を給食室のある全20校に配置することにより、充実した食育を行っている。</p>	<p>新たに給食センターに配置される栄養教諭等とこれまでから配置している栄養教諭等が連携し、自校方式・センター方式にかかわらず、引き続き食育・アレルギー対応等を行う。</p> <p>給食センターを食育の拠点とし、小中一貫教育の視点も含め、市全体での食育を充実させる。</p>

委員会での意見	状況（現状と見込み）	対応・検討
<p>ドライ方式、ドライ運用方式それぞれの利点を生かした献立の作成</p>	<p>宇治市では市内統一献立を1か月単位で作成し、食材調達の視点等から3つのブロックに分けて給食を提供している。（すべての学校が同じ日に同じ献立ではない）。</p> <p>給食センターとドライ運用を行っている給食室では、調理の特性から作れるメニュー・作り方が一部異なる面がある。</p>  <p>中学校における給食検討の際に行ったアンケート結果では、多くの子ども達は、宇治市の給食について、みんなと一緒に食べられる、おいしい、いろいろなものが食べられるなどを理由に満足している。</p>	<p>給食センターからの給食提供スタートに向け、ドライシステムの利点を生かしたより良い献立を検討する必要がある。</p> <p>検討にあたっては、現在の献立を基本に他市事例も参考にしながら、より充実した献立を作成する。</p>