

第1回三次市学校給食調理場整備計画策定委員会における意見の概要

- 1 開催日時 令和元年10月18日(金) 14:00~16:20
市役所本館6階601会議室

2 意見の概要

三次市学校給食調理場整備計画策定委員会の進め方・あり方について

- ◇検討する課題が多く、委員会に求められていることがどの程度か、漠然としている。
- ◇設置要綱に掲げられている検討事項の(1)~(6)について、多くの意見がある中で、ある程度の方向性を1度に出すのは困難ではないか。
- ◇新調理場を1箇所または数箇所と説明されたが、検討の余地はあるのか。

情報の開示について

- ◇説明会で出た意見やアンケートのまとめが、市議会では説明されたが保護者に伝わっていないのではないか。

施設について

- ◇衛生管理基準が改定される以前に建設された施設は、統廃合を検討すべきである。
- ◇将来的に、小規模施設を残していけるのか。集中化して、10年後20年後を考えて、小規模施設での食数分の対応ができるよう、建設規模を検討すると良い。
- ◇災害発生時、対応可能な施設として機能するものが必要ではないか。

アレルギー対応について

- ◇現在、各調理場でアレルギー対応が異なっており、過度な対応をしている実態があるが、調理場整備を機に安全のために統一的な基準を設ける必要がある。
- ◇アレルギーのある子供も、みんなと同じ場で給食を食べてもらいたいと思う。

食材の調達について

- ◇市町村合併前から、地元生産者からの食材を、それぞれの調理場が受け入れている状況が継続しているが、調理作業上、形や大きさが揃ったものでないと、作業が大変困難である。
- ◇地産地消の取扱いは、組織を作って対応していかないと、非常に困難だと思われる。
- ◇地産地消は大切である。大きい施設ができたからと言って全てやめることも、一様にすぐ体制を整えるということも難しいだろう。できるところから実施すればよい。
- ◇地場産を100%活用した給食というのは現実的に難しい。常に使う食材は、生産者の方も含めて年間計画を立てて実施することで、三次産の物をしっかり活用できる仕組みを作るとよいのでは。
- ◇提供している生産者の方たちをグループ化して、その調整を考えていくべきである。

食育について

- ◇調理場が集約されセンター化されても、食育を推進できる体制を整えるべきである。