

2. 現在建て替え工事中の小学校給食センターに関して

- (4) 本市から大阪府に対して、栄養教諭の配置等についての要望は
- (5) 本市での「食育」の状況についての見解と今後の対策は
- (6) 災害時に備えて設備導入し、移動式回転釜を予備の釜として、見学者に見ていただき、地元のイベントの炊き出し用として貸し出せば
- (7) 災害時の備蓄用食材、食器、電源など、防災の観点から計画・検討されていることは
- (8) 廃棄物の処理について、こういった方式を計画されているのか
- (10) 今後のアレルギー食への対応について

【答弁】

続きまして、ご質問の2の(4)から(8)と(10)につきまして順次お答えいたします。

まず初めに(4)についてでございますが、現在大阪府教育庁における栄養教諭の配置基準につきましては、文部科学省と同じ基準となっており、具体には施設数と児童数によって決定されています。

そのため、この度の本市新学校給食センター建設により、2か所の施設が1か所になったため、学校数・児童数はそのままであるにもかかわらず、4名から2名の配置となりましたので、現在市単費により栄養士を1名増員して対応しているところでございます。

本市といたしましては、今後栄養教諭の役割がますます重要であると考え、11月末には大阪府に対しまして、栄養教諭の配置基準の変更及び加配を強く要望したところでございます。

(5)の本市の食育の状況でございますが、平成20年には「小学校学習指導要領」「中学校学習指導要領」が改定され、「食育の推進に関する規定」が盛り込まれました。心身共に健康な生活を送るうえで、栄養素の働きや栄養バランスのとれた食事のとり方について、適切に学習機会を設け、また、欠食・偏食・過食等の課題については、家庭事情や生活習慣とも関係があるため、家庭との連携も必要です。

そのため、本市でも栄養教諭の指導のもとに地域住民やPTA主催の試食会の開催、また修学前の幼稚園児への給食の食べ方練習なども行っていますが、今後は親子2世代、3世代の試食会による食事マナーの伝え方や、地場産食材を提供してくれている地元農家との交流給食なども取り入れ、野菜作りの苦労や喜びなどの話を聞いたり、食べ物の大切さなどを理解できるような取り組みも行っていきたいと考えております。

次に(6)(7)につきまして、現在建設中の新給食センターにおきましては、太陽光発電設備及び自家発電設備を備えております。太陽光発電設備については、定期的な更新が必要となる直流電源設備を設置していませんが、日中の通常電力にも使用することができ、使用電力のピークを抑えランニングコストを低減する

ことができます。非常時などの災害時には、日中に限りますが、1階荷受け室や下処理室及び2階事務所の照明機能の維持が可能になることと、太陽光発電装置から直接使用できるコンセントも備えております。非常時に使用を想定している自家発電装置は、給食センターの1階調理場及びトイレの照明や消化ポンプ及び廃水ポンプなどが3日間稼働できる燃料を備え、燃料を補充することで連続運転も可能となっています。

また、厨房設備としましては、LPガスボンベに対応し、手動で切り替え可能な2ウェイリンクガス回転釜2台を設置しており、自家発電装置と合わせ、夜間でも照明を利用した炊き出し等を行う事が可能となるよう配慮いたしております。

なお、2台の回転釜につきましては、通常の給食調理にも使用することから、食材の成分中にアレルギー物質が含まれている料理を調理した後に、アレルギー物質を使用していない給食の料理を調理した場合、給食の料理の中にアレルギー物質が微量混入してしまう恐れがあることへの配慮が必要となりますので、センター内だけでの使用を想定し、固定式といたしております。

更には、大災害時での給食センターの役割として、東日本大震災や熊本地震を経験した結果から、厨房施設の活用と合わせて給食センターに日頃から備えているラップ、衛生手袋などの消耗品類やアルコール、次亜塩素酸ソーダなどの消毒薬剤も活用できるものと考えております。

給食に使用する食材については、喫食している児童の保護者から給食費として納付していただいている財源からの購入となっております。また、備蓄食材としては缶詰や乾物などが考えられますが、賞味期限内に使用することが決められており、大阪府から一括購入している精白米についても、当日使用する量を基準に、先入れ先出し法によりストックを最小限にし、各学期の終わりには在庫を持たないように使用しております。以上のように、各食材の保管や調整については課題もございますが、今後、非常時など想定した対応ができるか、研究も行ってまいりたいと考えております。

(8)の廃棄物の処理につきましては、給食の食べ残しや調理クズについては、消滅・液化分離型ゴミ処理機により、処理後は、消滅とするか液肥として利用するかを選ぶことができるようになっております。

(10)の今後のアレルギー食への対応についてでございますが、新給食センターでは、新たにアレルギー対応食調理室を設置し、アレルギーのある子どもたちにアレルギーの原因を除去した給食の提供を行う予定でございます。

取り組みの状況としましては、今年度当初に、栄養士や養護教諭、保護者代表などからなるアレルギー対応食検討委員会を小学校給食会に設置し、先進市の視察なども行いながら検討を進めており、年度内にはアレルギー対応食に関するガイドラインを作成する予定でございます。更に平成30年度には、全16小学校の保護者の皆様へ、子どものアレルギーについてのアンケート調査を行うとともに、食物アレルギーを有する児童の保護者との面談を行います。

アレルギー除去食の提供は、子どもの命にかかわる新たな取り組みであるため、現在、平成30年度内の実施にむけて慎重に進めているところでございます。

以上でお答えとさせていただきます。