

学校給食Q & A

令和元年9月に実施しました学校給食費アンケートでいただいた主なご意見等に、給食センターでお答えできるものについて随時掲載していきます。

保護者の皆さまからいただいた貴重なご意見・ご要望は、今後の学校給食の運営の参考とさせていただきます。

<栄養価>

Q 1. 家では細かくどのくらいの栄養が摂れているかわからないため、成長期なので給食ではしっかり栄養を取れるようにしてほしいです。

A 1. 国から示されている学校給食摂取基準を満たすよう、食材費の範囲内で献立を組み立て、食材を選んでいきます。いろいろな食材を使用した食品構成を心がけ、また、郷土料理や行事食などを取り入れるなど、栄養価を充足できるようにしつつ、子どもたちが楽しみながら残さずおいしく食べてもらえるよう努めています。

<地場産>

Q 2. 極力、地産地消を行う。食材は加工するのだから見た目等の悪いB級品を積極的に使用し、仕入れをおさえる。農業の盛んな地域ならではの可能な地元の農家さんに協力をお願いします。

A 2. 地産地消を基本として、地元JA（農業協同組合）をはじめとした各業者の協力を得ながら、県内産・市町内産食材を取り入れるよう心がけています。県内産等の出荷が少ない季節や食材量の確保が難しい食材については、国内産や外国産を使用する場合があります。

<安全な食材>

Q 3. 安価な食材、安全ではない食材、安心して子どもたちに食べさせられない食品は使用しないでほしい。

A 3. 原材料及び加工食品の衛生検査や食材の詳細なデータについては、納入業者・製造業者から収集し、安全性・味・作業性・価格などを考慮しながら、給食として提供することが適切であるか確認しています。また、食材の納品時には、賞味期限・消費期限、品温など、食材が良いものであるかの検品をしっかりと行い、確認した内容は記録し、保存しています。

<持ち帰り>

Q 4. 全くあけていない牛乳やパンは持ち帰ることはできませんか。もったいないし、廃棄処分でゴミ問題のことを考えると、教育上どうなのかなと思います。

A 4. 牛乳やパンは衛生管理の国の基準の観点から持ち帰りは禁止とさせていただいています。給食の時間に完食できるよう工夫していきたいと思います。

<メニューの工夫>

Q 5. 油の多い肉が苦手なので、少な目の肉でお願いします。お魚をもう少し工夫しておいしくしてほしい。

A 5. おいしさと安全を第一に考え、献立を作成しています。献立に合った食材・部位等を使用していますが、鶏肉はもも肉のかわりに脂質の少ないむね肉を取り入れるなど、献立によって使い分けています。

魚については、子どもたちに敬遠されがちな食材なので、焼いたり揚げたり、洋風にしたり和風にしたり、調理法や味付けを工夫し提供しています。

毎年実施している嗜好調査（「給食についてのアンケート」：小学校5年生・中学校2年生の児童生徒に実施）の結果なども参考にしながら、子どもたちが食べやすく、且つ、健康面、食文化なども考慮しながら今後も献立を考えていきます。

<未納対策>

Q 6. 給食費の未納などの問題にきちんと取り組んでいただき、全ての子供たちが平等に安全な給食を食べられるようにしてほしい。

A 6. 給食費は毎年 99%以上の方に納めていただいています。一部の未納の方には督促状等通知や個別に訪問して納付を促しており、徴収方法は現金納付、口座振込み、児童手当からの天引き等を行っています。また経済的にお困りの方には市町の支援もあります。

<休みの日の考え方>

Q 7. 学級閉鎖期間中はそのクラスの子達は給食の提供を受けていないので、その分の給食費は返金してほしい。

A 7. 給食食材は一括大量発注のため、予定されていない休みの食材費については支払いが発生してしまいます。しかし、給食を停止にできた日から連続で5日以上のお休み等あった場合は、各校を通じて日割り計算して返金しています。また校外学習、修学旅行、体育祭など学校行事で給食を必要としない日は、各校が年間の計画を立ててセンターに報告いただいています。これらの日は給食費の計算に算入していません。

<残 渣>

Q 8. 食べ残しが多いと聞きました。何か対策をとった方が良いのではないか。

A 8. 給食の残菜には下処理で発生したもの、返却された食缶の量等があり、日々計量して実態の把握に努めています。各学校と連携し、お米や副菜等、適量な食材を提供しています。それでも発生した残菜については堆肥化して学校に配布するなどの取り組みをしています。