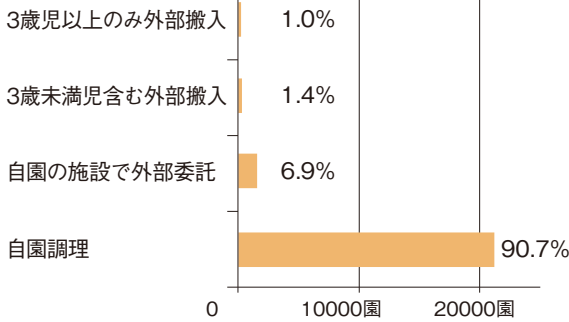




池田町・大野町共同学校給食センター建設に伴う保育園の給食について

保育所の食事の提供の現状（厚生労働省資料より）



大野町との共同学校給食センター建設は、財政負担も軽減され大いに賛同するところであるが、保育所も含め外部搬入で対応すると聞いている。保育園の給食に限って言えば財政面だけで外部搬入方式にしてもいいのか。厚生労働省の調査の結果、食育と食の安全を重視し、自園調理が90.7%と圧倒的に多い。又、土曜日・夏休み期間中の給食はどう対処していくのか。外

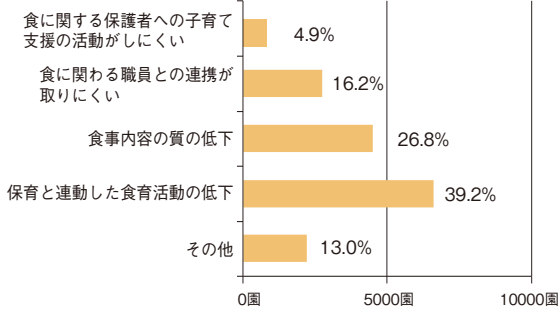
学校教育課長

部搬入に伴う各保育園の改修費、給食配送車の運用経費、調理員を現状維持していくとなると、恒常的な運営経費は大きくなるのではないかと。

保育園の給食については、人件費の削減や大量購入による食材費等ランニングコストの削減が見込まれる。改修費等当初の費用は必要であるが、将来を見据え保育園児の減少が進んだ時、自園で完全給食を維持していくのは効率的ではない。新しい給食センターは給食衛生管理基準法に沿った安全性の高い設備での調理が可能で、免疫力の低い児童も安心して食べることが出来る。

3歳未満児については、これまで通り施設内での調理を原則としている。3歳未満児給食を自園に残す事で、おいや調理の雰囲気があり食育に対応できる。

外部搬入を実施しない理由（厚生労働省資料より）



公立保育園の3歳未満児は106名。その内、2歳未満児は39名で離乳食の必要な園児や、アレルギー体質の園児もいる。これらの園児も外部搬入になるのか。アレルギー体質の園児の対応は命にかかわる問題である。除去食、代替え食の対応はできるのか。3歳未満児については自園調理にすべきではないか。又、食器を統一してしまうのは食事マナーのしつけ上、問題である。年齢にあった食器にすべきである。

民生部長

3歳未満児のアレルギー対応へのリスクが高いことから、3歳未満児については自園調理を継続する。土曜日の給食は自園調理で進める。夏休みの3歳児以上の給食は給食センターを稼働する方向。食器については、変形や収縮がなく、経年劣化による破損の少ないPEN樹脂（ポリエチレンナフタレート）を採用。食器の大きさは直径で、ご飯茶わんは中学生用は14.5cm、小学生用13.6cm、保育園用12.8cmとする。



▲食器の大きさにも配慮