

令和3年度 第3回西尾市学校給食運営協議会

令和4年2月17日（木）
書面による会議

委員からの意見等

議題1 西尾市学校給食の取り組みについて

- ・学校給食スペシャルメニューなど様々な工夫で毎日本当においしい給食ができて
いる。子どもたちも給食の時間を楽しみにしている。
- ・資料「西尾市学校給食センターにおけるアレルギー対応」が、どのように活用さ
れているのかを知りたい。また、28品目除去対応とのことだが、除去されてい
ない料理があるように見えるので詳しく知りたい。
- ・給食のありがたさを感じた。子どもにも給食を作っている人に感謝しなさいと伝
えた。
- ・委託業者を含めた学校給食調理員を対象に、年2回衛生管理の研修を設けておら
れるが、この中にアレルギーに関する研修を入れていただきたい。実施されるな
らその内容を教えてほしい。
- ・スペシャルメニューはアレルギー対応しているか知りたい。

議題2 学校給食施設のあり方について

- ・3学期に入り、センターの給食が変わり始めていると感じている。メニューに新たな工夫が感じられるようになり味もおいしい。少しずつ運営が軌道に乗ってきたと感じている。自校の方が手の込んだ料理でおいしいという固定概念が変わりそうである。
- ・3学期から新センター給食の食物アレルギー対応が始まったと思うので、様子を教えていただきたい。
- ・センター方式だけでなく、自校給食の良さについても意見を取り上げてほしい。
- ・自校方式調理校が全国的に少なくなっているという意見があったが、文部科学省の学校給食実施状況調査をみると、そうとも言えない部分がある。正しく判断できる情報を掲載してほしい。
- ・単独校を集約しセンター方式に採用する市の資料が添付されていたが、センター方式から単独校方式を採用した市町や単独校方式を選択している市町もあるのでその資料も提示したうえで、学校給食施設のあり方を議論していただきたい。
- ・子どもたちのために安全な給食提供をお願いします。
- ・自校方式調理校の給食室が更新（建て替え又はセンター方式化）されるまでの期間、食物アレルギーに対する除去食の対応が現行のままであれば、更なる献立と原材料の検討をしていただき、除去をしなくても誰もが食べられる給食の提供を願っている。