

水野 晃 議員

Q・給食改革で、より一層おいしい給食の提供を

A・様々な計画に取り組んでいる



Q

子どもたちにとって、給食は楽しい時間である。

しかし、外食や中食など、味の濃い料理や添加物の多い食事に慣れている現代の子どもたちの給食の食べ残しは、深刻な問題となっている。給食を楽しみ時間と感じること、給食の食べ残しゼロを目指すことが大切である。

- ① 給食を楽しみと感じている児童・生徒は何パーセントか。
- ② 給食の食べ残し(残渣率)は。
- ③ 給食費はいくらか。栄養士は何人か。
- ④ 食育の授業は設けているか。
- ⑤ おいしい給食事業を新規事業に。
- ⑥ 給食センターの改修は、ドライ方式は。
- ⑦ 指定管理者制度は。

A

① 児童生徒の感想は直接聞いていないが、各種会議等での保護者の感想は好評と伺っている。

② 愛知県が平成25年11月に実施した調査で、小学校で5.2%、中学校で4.1%。本町の調査では、小学校2.7%、中学校2.8%で、県下平均を下回っている。

- ③ 月額で小学校は、4150円、中学校は、4750円である。栄養教諭は、一人である。
- ④ 各学校で「食に関する全体計画」の中で、「親子ふれあい給食」等の行事を実施しながら、給食を題材にした食育指導を行っている。
- ⑤ 「愛知を食べる学校給食の日、郷土料理に親しむ学校給食の日」等の行事を始め、地場産物の提供や校内放送や掲示物などにより、地産地消の啓発に取り組んでいる。

り組んでいる。

⑥ 築35年を経過して老朽化が進んでいることから、建替えに向けた検討を始め、ドライシステムの導入を図っていききたい。

⑦ 国の給食実施基準、衛生管理基準の改訂による基準強化により

実施者の責任が重くなることから、現行の「直営方式」を継続していく。



栄養教諭の話を聞く