

下妻市立学校給食運営協議会会議 質疑応答議事録

第3回会議

No.	委員	事務局
1	給食センターはアレルギー対応食と同様に宗教上の除去食に対応できるか。	アレルギーの重さやアレルゲンの種類はさまざまであり、全てに対応することは難しいが、センター方式では一定程度の対応が期待できる。宗教上の除去食は現時点で詰めていないので、今後の研究課題とする。
2	給食センターに残渣処理室があるが、食品残渣はどうのように処理するのか。排水はどうのように処理するのか。	食品残渣が1か所にまとまり、再利用しやすくなると思うので、今後の研究課題とする。排水は用地が決まっていないため、処理方法は未定だが、関係法令をクリアしながら処理していく。
3	給食センターに職員の殺菌ゾーンは設けてあるか。	前室で消毒や手洗いなどをしてから入室する。
4	給食センターの不純物や金属の破片などの異物混入への対策はどうに考えるのか。	異物混入は基本的には設備の老朽化が大きな要因であり、新しい給食センターでは起こりにくいと考えているが、やはり日々の努力が重要である。また、コンテナを超音波で検査するようなシステムもあるので、導入しようということになれば、コストの検討が必要である。
5	センター方式になることは避けられないと思うが、実際に給食を食べる子供達は自校方式を希望している。子供達の意見も聞いてほしい。	味や匂い、できたてという点で自校方式が優位であることは認識している。ただ、自校方式の継続は厳しい状況であり、これまでの協議でセンター方式での整備方針を確認している。今後はアレルギー対応や食育の充実などのセンター方式の良さを子供達にどのように伝えていくか、また、子供達の意見をどのように聞いたらよいかを学校や栄養教諭と相談し、検討する。
6	近隣や県内の給食センターはどういう手法で整備しているのか。	県内では従来方式やDB方式が多く、PFI方式はほとんどないようである。どれがよいかは今後の検討課題である。