

米沢市学校給食共同調理場整備運営事業に係る検証の報告

当委員会において、米沢市学校給食共同調理場整備運営事業検証委員会設置要綱第2条の規定に基づき、以下の項目について検証を行った結果、整備しようとする学校給食共同調理場（以下、「共同調理場」という。）において、本市の学校給食の安全性の確保、地元食材の一層の活用及び米沢栄養大学との連携について、十分期待できるものと判断しました。

つきましては、令和8年度に供用を開始する共同調理場の整備運営事業を、計画どおりに進めていただきますようお願いいたします。

検証項目

- (1) 学校給食のアレルギーに関すること
- (2) 学校給食における地元食材の活用に関すること
- (3) 食育に関する米沢栄養大学との連携に関すること

令和6年2月9日

米沢市教育委員会

教育長職務代理者 神尾 正俊 様

米沢市学校給食共同調理場
整備運営事業検証委員会

委員長

如 藤 英 樹

検証委員会のまとめ

(1) 学校給食のアレルギーに関すること

- 中学生に除去食の提供が可能になることは前進であり評価できる。
- 要求水準書の内容は、必要かつ十分であり適切であると判断する。
- アレルギー専用調理室が新たに整備され、調理過程においてアレルゲン混入の防止が図られることから、提供する給食についての安全性が担保される。
- 調理、配送、配膳までを一貫して1つの事業者が担うことで、アレルギー対応食にかかるチェック体制が一元管理され、子どもに届くまでの安全性が向上する。

(2) 学校給食における地元食材の活用に関すること

- 下処理室が新たに整備され、土付きの食材や形が不揃いの食材等の活用の幅が広がることから、地元食材を納入しやすい施設になる。
- 要求水準書で地元食材の積極的使用を基本方針としたうえで、献立の作成、食材の発注は市が実施する業務としており、現在の納入業者から引き続き納入することを含め、協議会や組合等の組織の整備を進めていることから、地元食材の活用が広がることが期待できる。

(3) 食育に関する米沢栄養大学との連携に関すること

- 米沢市と米沢栄養大学との間で包括連携協定を締結していることから、共同調理場においても多様な視点で連携を推進していくことが可能である。
- 共同調理場において、学生が考案するメニューや栄養指導資料の提供、給食の時間における食育指導や教材作成、研修室を活用した栄養教室の開催、施設内への掲示物作成等、様々なかたちで連携を推進することが期待できると米沢栄養大学の先生からお聞きできた。