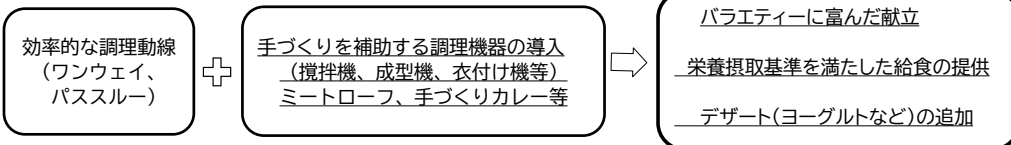


別表1 「松本市給食のあり方研究会」からの提言反映検討表(ソフト面)

○高機能センター（効率的な調理動線、高機能調理器具の導入）により、自校給食の良さを取り入れて、質の良さを実現（ハード面）
 ○栄養士体制を充実させることにより食育、地産地消、アレルギー対応食新入児童の前倒し実施を推進（ソフト面）

提言骨子		提言反映に向けた方針（案）	センター方式(プラン①～③)による提言反映に向けての検討内容	自校給食方式（プラン④）
食育の推進	地域との連携	・栄養士体制の充実を図り、食育を推進（市費栄養士6人増） ・コミュニティスクールと連携した食育の取組みを推進	○栄養士の増員により、学校訪問による食育指導の機会を増やす（※各校：年1回を2回程度に増）。 ○コミュニティスクールと連携した情報発信の仕組みづくりを検討 ○栄養士による公民館、学校施設等を利用した保護者、地域住民へのアウトリーチを検討	○センター方式と同様
	自施設での炊飯により主食メニューを多様化	・主食メニューの多様化は可能	○主食の多様化（混ぜご飯・炊き込みごはん等）は業務委託可能（委託料の増加） ○自施設炊飯の場合のセンターでの事故等の発生時、炊飯業務を委託することで主食を継続して提供することが可能	○炊飯施設の設置は可能 ○炊飯担当職員1人増 ○建設コスト及び人件費の増
地産地消の推進	地産地消による食育 地元農産物使用や生産者グループとの交流をコーディネートする組織の構築	・関係機関、団体と連携し地産地消を推進 ・長野県産農産物（地産地消率）（現在：長野県産15品目重量制使用率25%、令和7年度：30%を目指す。）	○栄養士が農政課、民間と連携して、給食用作物の計画的な作付け等により、松本産農産物を使用できる仕組みを構築 ○農政課、商工課、地産地消交流会等を通じ、栄養士を中心としたコーディネートにより地元生産者と直接契約を推進 ※コーディネーターとなる職員の育成（農政課、学校給食課）	○センター方式同様の仕組みづくりにより可能となり、さらに児童生徒が授業等で栽培した野菜等を一部取り入れることができる。
栄養摂取基準に沿った給食提供	3本献立の解消による栄養摂取基準の確保	・効率的な調理動線・高機能調理機器の導入により3本献立を解消	○効率的な調理動線・高機能調理器具の導入による3本献立の解消 ○加工食材の使用減少により賄材料費を有効活用	・1本献立 ○調理工程が単純化 ○小規模校では手作り可能 ○学校ごとに合わせた栄養摂取基準採用
	家庭とのより深い連携による栄養量の確保	・栄養士体制の充実を図り、保護者向け食育を推進する。	○必要栄養量確保のために、夏休み親子見学会やPTA懇談会の機会に保護者向け栄養講座を実施	○センター方式と同様
	アレルギー対応食	対象者を減少させるための関連部門との連携した乳幼児からの取組み、解除に向けた取組みの実施	○対象者を減少させるための乳幼児期からの取組みを、健康づくり課、保育課と連携、情報共有し継続して実施する。 ○対象者を減少させるための解除に向けた、センター・保護者・医療機関の協力体制を継続して実施する。	○栄養士が身近で児童生徒を見ることができると、保健教諭と連携した迅速な指導が可能
危機管理対策	4月提供開始（小学校入学当初から）	・栄養士体制の充実により、新入児童の提供の前倒しを図る。	○栄養士体制を充実（増員等）し、新入児童の早期給食提供開始の実施に向けて取組む。 ※7月実施を5月実施に改善	○該当新入児童の人数によっては提供可能
	災害時にセンター間で補完できる規模・能力の施設	・備蓄給食で対応	○保管庫を備え、備蓄給食で対応を検討	○センター方式と同様
	災害時の早期給食再開	・早期に学校給食を再開することを最優先とする。	○早期に給食が提供できるように災害時マニュアルを作成 ○学校給食の提供を最優先とする。 ○センター規模が小さい程、給食提供休止の影響は小さい。	○給食休止の影響は当該校のみ



◎県栄養士配置基準（児童・生徒数が基準人数） センター方式 1,500人以下×1人、1,501～6,000人以下×2人、6,001人以上×3人 自校調理方式 550人未満 4校に1人、550人以上 1校に1人