

## 第2章 学校給食センター整備における基本理念と基本方針

### 1 基本理念

学校給食は、児童生徒に栄養バランスのとれた食事を提供することにより、心身の健全な発達に資することや食に関する正しい知識を養う上で重要な役割を果たしている。よって、学校給食法に規定する「学校給食の目標」を達成するため、「児童生徒の心と体が大きく成長できるよう安全でおいしい学校給食」をコンセプトに、次の5点を基本理念として整備を行う。

- (1) 栄養バランス及び献立の多様性に配慮した学校給食の推進を図る。
- (2) 安全・安心でおいしい学校給食を提供する。
- (3) 地場産食材の学校給食への活用を図る。
- (4) 食育の推進を図る。
- (5) 学校給食の安定的な提供を図る。

### 2 基本方針

新学校給食センターでは、基本理念のもと、次の基本的な考え方に基づき、彩りと温かみのある献立を作成するとともに、食器構成や配送食缶などを見直し、子どもたちの笑顔があふれる学校給食を安定的に提供できる施設とする。

#### (1) 多彩な献立を提供できる施設

児童生徒の心身の健やかな成長を促し、食の伝統や多様性等に対する関心を育むため、現在の「一汁一菜」を標準とする献立編成から「一汁二菜」を標準とする献立編成に改め、多彩な献立による給食を提供する。また、これらの実現のため、旬の地場産食材を積極的に使用し、様々な調理手法が施せるよう厨房機器を整備する。

#### (2) 学校給食衛生管理基準に基づいた施設

学校給食衛生管理基準に基づき、HACCP(ハサップ)<sup>※3</sup>の概念を取り入れ、食材の搬入から調理、搬出、回収までの物の流れについて、明確な管理区分を設ける。また、ドライシステム方式を導入し、調理場の床面を乾いた状態で使用することで、温度・湿度の上昇を抑え、害虫や細菌の繁殖を抑えるなど衛生管理を徹底した施設を整備する。

※3：HACCPとは、食品の原料の受入れから製造、出荷までの工程において危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視、記録する衛生管理手法のこと。

#### (3) 作業環境が良好な施設

調理過程における衛生的で、効率的な作業工程及び作業動線となるよう配慮され、調理室等において適切な温度・湿度管理ができる施設を整備する。

#### (4) 食育推進の場として活用できる施設

学校給食における食育推進の場として、調理作業の工程が見学できるスペースや食育に関する講習会などで使用する会議室を整備する。

(5) 食物アレルギー等対応食を提供できる施設

食物アレルギー等を有する児童生徒に対する食物アレルギー等対応食を個別に提供できる専用調理室を整備する。

(6) 環境負荷の低減に配慮した施設

エネルギー使用量の削減や残菜等の発生抑制など、環境負荷を低減できる施設を整備する。

(7) 災害時にも対応できる施設

日高市地域防災計画に基づき、災害時における炊き出しに関する業務に必要な厨房機器を整備し、食糧や備品等を保管できる備蓄倉庫を整備する。