

◇中学校給食Q&A

➤ 保護者の方々より寄せられた主な質問・疑問についてまとめました。

■給食方式に関する質問

Q:	業者弁当とデリバリー給食と何が違うのでしょうか？	A:	「業者弁当」はコンビニなどで購入するお弁当と同じように、食材の調達から調理・配送まですべて業者に任されている弁当です。現在、平塚市では、ご家庭でお弁当を持参しない、または持参できない生徒への対応のために、適宜注文を受けつける方式を取っています。したがってこれは給食ではなく、現在、大磯町立学校でも実施している「パン販売」の拡大版といえます。 一方、「デリバリー給食」とは、ネーミングから想像すると、業者弁当と混同されがちですが、食材の調達、栄養バランスを考えた献立作成を教育委員会の栄養士が行い、調理・配送を業者に委託する「給食」の一つの方式です。
Q:	子どもたちの希望は家庭弁当なのに、なぜ給食にするのですか？	A:	「給食」は教育の一環です。学校給食法では市町村は「給食実施に努めなければならない」と規定されています。昨今の家庭環境の多様化から、県内でも中学校給食実施への機運が高まっており、保護者からの給食実施要望の声も大きくなっています。ご指摘のとおり子どもたちへのアンケートでは、家庭弁当がいいという子どもたちが多くありましたが、その理由として、量の調節、好きなものが食べられるなどの意見が多くありました。「給食」はあくまでも、バランスのよい栄養を得ることだけでなく、食材や栄養の学びなど、食育の推進のために実施する「教育」ですので、小学校、中学校合わせて9年間の一貫した学びとして実施してまいります。
Q:	なぜ、生徒全員給食なのですか？	A:	全員給食としましたのは、教育の一環として学校給食を行うためです。自由に選択するということは、学校教育としての「給食」ではなく、子育て支援としてのサービスとなります。大磯町教育委員会としては、小学校給食同様に生徒全員で自分たちが食する食べ物がどのように自分の体形成をなしているかを学ぶ、生の教材として学校給食を始めたいと考えています。
Q:	小学校の給食室で中学校分を作って配送すればいいのでは？	A:	給食の検討の中では、小学校のように自校方式の給食が最も優れた給食の形という意見でしたので、比較的効率的な方法である親子方式（小学校の給食室で作り中学校へ運ぶ方式）も検討しましたが、法律の規制により実施は不可能という結果でした。都市計画法や建築基準法の関係で、作った給食を別の場所に運ぶことは「工場」扱いになるため残念ながら法律上できないとのことです。
Q:	今すぐにはできなくても、将来的には自校方式にして欲しい	A:	まずは調理・配送委託方式（デリバリー給食）を開始します。委託方式ですので3年3ヶ月の契約となり、契約完了後改めて委託業者を選定します。したがって、その都度中学校給食のあり方を検証することになります。教育委員会検討会でも、子どもたちの教育にとって最も優れた方式は、小学校同様の「自校方式」という意見が出されていますので、検討の一つとして考えてまいります。

Q:	スープやシチューなどの汁物は可能なのでしょうか？	A:	給食業者によっては対応が可能というお話を聞いておりますので、今後の検討課題の一つといたします。
Q:	温かい給食にはできないのでしょうか？	A:	業者の調理場から配送される給食となりますので、温かい給食は残念ながらできません。ちなみに、ご飯は保温した容器で届けられますので、ほんのり温かい状態で食べられます。おかずは食中毒防止の法令上、一旦冷やした状態で配送されますので、常温程度となります。冷めていてもおいしく食べられるメニューづくりに配慮してまいります。
Q:	デリバリー給食はまずくて残飯が多いと聞きますが？	A:	教育委員会で視察した学校の給食を試食しましたが、大変美味しくいただきました。また、保護者の試食会でも「想像以上に美味しかった」とのご意見もいただいています。生徒みんなに美味しく、楽しく給食を食べることができるよう献立を工夫してまいります。
Q:	中学生だと個人によって食べる量が異なると思いますが、量の調節はできないのでしょうか？	A:	残念ながらおかずの量の調節は難しいと思います。食べる量の調節は、お代わり用のご飯で対応します。
Q:	自宅からおにぎりやパンを買って持っていけば、個人に合わせた量の調整ができるのでは？	A:	良い方法と考えますが、万一、食中毒や異物混入が発生した場合、給食調理を事業者に委託しているため、原因の特定が難しくなることが想定されます。現段階ではその方法に対応できません。今後の課題とさせていただきます。
Q:	給食なのにアレルギー対応はできないのでしょうか？	A:	卵・乳のアレルギーの生徒が最も多いことから、卵・乳の対応食を実施します。その他の対応については栄養士と養護教諭等との個別相談によって協議・調整をさせていただきます。
Q:	給食はいつから開始するのでしょうか？	A:	平成27年度3学期(H28.1.12)から給食をスタートする予定です。

■給食費に関する質問

Q:	給食費の負担はどのくらいでしょうか？	A:	4,900円/月の設定とさせていただきました。給食費は小学校給食と同様、食材費にかかる分をお預かりします。小学生よりも食べる量が多いこと、また消費税や物価の上昇も加味して給食費を設定しました。
Q:	給食費の未納問題への対策は考えていますか？	A:	他市町村の事例では、市町村の公会計に組み入れて、滞納分は児童手当からの充当などの対策を取っている自治体もあります。本町についても他市町村の対策を参考に検討しています。

■委託業者に関する質問

Q:	委託する業者は決まっているのでしょうか？	A:	エンゼルフーズ(株)(相模原市)に決まりました。業者の選定に当たっては、小・中学校の保護者の代表者、小・中学校の栄養教諭・養護教諭、町職員(管理栄養士・事務職員)で構成された「選定委員会」を立ち上げ、事業者を公募によって募集し、申請事業者によるプレゼンテーション、ヒアリング及び調理場視察を経て、委員で協議して決定しました。
Q:	給食導入前に業者調理場の見学や給食の試食などはできますか？	A:	給食説明会を兼ねた試食会の開催(12/7・10・12)、希望者を募って調理場見学会(12/22)を実施します。

Q:	委託業者がどのような業者か、情報を広く教えて欲しい	A:	給食開始に至るまで、随時ホームページや「スクールランチニュース」などを通じて情報を提供してまいります。委託事業者の概要については町ホームページでも紹介しています。
----	---------------------------	----	---

■献立・食材に関する質問

Q:	小学校給食のように献立表を前もって知らせて欲しい	A:	小学校給食同様に、毎月献立表を事前に配布する予定です。
Q:	食材産地の公表をして欲しい	A:	小学校給食同様に、毎月献立表の中で食材の産地を公表する予定です。
Q:	食材の放射能検査はできるのでしょうか？	A:	小学校給食同様に、専門機関の協力を得て、放射能検査を実施する予定です。

■その他の質問

Q:	給食容器や箸などは使い捨てなのでしょうか？	A:	容器(ランチボックス)は町で購入し、業者により洗浄・乾燥して毎日使います。生徒には、箸(スプーン)とランチョンマットを持参していただきます。
Q:	給食が始まるとパン販売はなくなるのでしょうか？	A:	原則、全員給食となりますので廃止する予定です。
Q:	給食導入によって学校カリキュラムへの影響が心配です	A:	視察した学校では、カリキュラムの変更はなく実施していました。学校カリキュラムへの影響は少ないという点も本方式にした理由の一つです。