東久留米市立中学校給食 あたたかい献立の提供について

●提供方式の検討

提供方式	学校で電子レンジで温め直 す	保温食缶で配送し、学校で 配膳する	個別の保温カップで 配送する
検討項目	(A)	(B)	(C)
実施頻度(1校当たり)	◎ 180回程度/年	△ 6回程度/年	◎ 180回程度/年
配膳の有無	◎ 無	△ 有	◎ 無
給食時間変更等の必要性	△ 再加熱時間の確保	× 有	
改修等の必要性	× 有(学校)	○ 無(実施頻度を増やす場 合は△)	△ 有(調理場)
物品の新規購入	× ~1億円	~100万円(実施頻度を 増やす場合は△)	△ ~1,500万円
献立への影響	△ 冷たいものの提供不可	○ 提供日はAB選択無し	△ AB選択廃止

●提供方式の考察

- (A)方式では、学校に再加熱する施設を増設するために、施設改修・設備投資が必要であることや、学校での再加熱時間の確保が調理場の工程に与える影響などを勘案すると、実現可能性は低いと判断せざるを得ません。
- (B)方式では、保温食缶の運搬方法(校舎上層階)や配膳場所の確保、配膳時間の確保のため給食時間を延長する必要があることなどの課題があります。また、実施頻度を増やすためには物品の保管場所や作業導線の確保のため、調理場の大規模な改修が必要になります。
- (C)方式でも、調理場の改修は必要ですが、(B)方式に比べみそ汁やスープ等の汁物のほか、カレーのルゥや麺類のソース・つけ汁、フルーツポンチのようなデザートなど献立のバリエーションが豊富になります。また、学校での配膳作業が必要ないため学校時程への影響を避けることができます。そして、何より生徒たちに出来るだけ多くの回数を提供していきたいという考えから(C)方式での実施を前提に、引き続き実現に向けた取り組みを進めていきます。

(B)方式によるテスト・試食を実施しました

当日の献立はカレーライスで、ルゥを保温食缶で市庁舎へ配送し、調理場内・配送・配膳それぞれの場面での検討を行いました。

参加者は、教育委員・市長・副市長・教育長・中学校長・中学副校長・市職員の約40名。

味に関する感想の他にこんな 意見がありました

> 上層階まで小柄な生徒が 運ぶのは難しい・・・

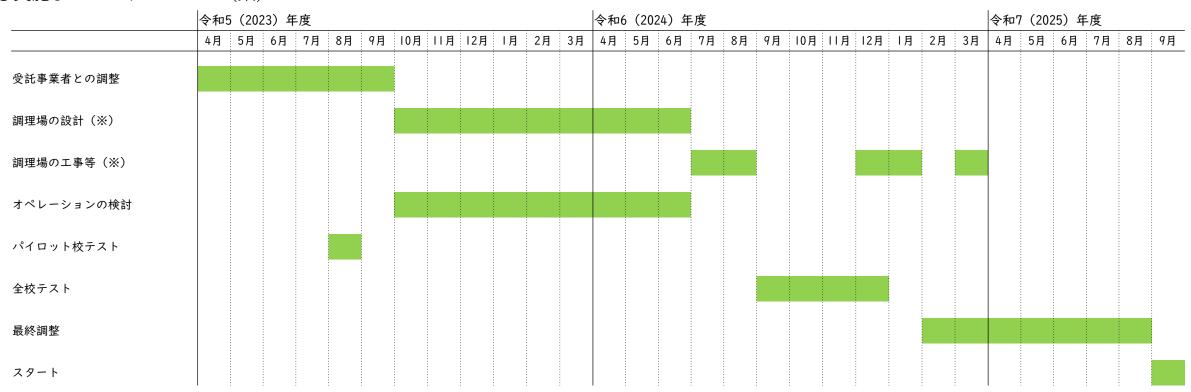
教室に配膳スペースがとれない 衛生面が心配…

配膳時間の確保(捻出)が 課題だ…





●実施までのスケジュール (案)



※ 受託事業者側のタスク

●生徒たちからの意見聴取

全校でのテストを行う際に、一人ひとりに配付されているパソコン(GIGA端末)や個人のスマートフォンなどを活用して、アンケートフォームから

生徒の意見を聞くことを予定しています。

どんなメニューを食べてみたい ですか?

味付けや分量はどうですか?

スクールランチを予約しない日 はどんな理由が多いですか?

給食時間の長さはどうですか?



※ 現時点の検討状況を示したものであり、取り組みに大きな変更が生じることがあります