

## デリバリー方式における中学校給食の改善に向けた取り組みについて

### 【給食内容の改善】

#### ① 温かいおかずの提供

- 平成26年 6月 食缶を利用したカレーの提供開始  
 7月 週2回汁物の提供開始  
 10月 クリームシチュー、ハヤシライスの提供開始  
 平成27年 2月 汁物、カレー、スープ等の提供を週3回へ拡充  
 平成27年 7月 マーボー丼、中華丼などの「どんぶりあん」を食缶で提供

#### ② 分量調整

- 平成26年 8月 おかわり用ご飯の提供開始  
 平成27年10月 学校の希望に応じておかわりの個数等を柔軟に対応

#### ③ 献立内容の充実

##### 【かるしおレシピの導入】

平成26年8月に全区で「かるしおレシピ」の試食会を実施し、人気が高かったメニューを同年11月から導入。

(例) ビーフシチュー、豚肉しゃぶしゃぶおろししょうゆがけ、鶏肉チリソース、きのこソースハンバーグ、たらのムニエル青しそソースなど、月に1～2回提供。

##### 【生徒希望メニューの導入】

これまでに実施した生徒アンケート等で希望の多かったメニューやデザートを献立に順次反映。

(例) ハヤシライス、クリームシチュー、ミンチカツ、麺類(塩焼きそば)、ゼリー、おはぎ など。

##### 【行事献立の導入】

季節感を楽しめる行事献立を導入。

(例) 冬至の行事献立：かぼちやの煮物

正月の行事献立：雑煮

節分の行事献立：鯛のかば焼き・福々豆

##### 【彩りや食べ方の工夫】

シチューやハヤシライスの具材であるブロッコリーや枝豆を別容器に盛って提供し、生徒が自分でシチュー等に加えることで鮮やかな緑色などの彩りを楽しめるように工夫。また、鮭ちらしや、ちく天井、ミートピラフなど具材をごはんにかけたり混ぜたりして食べるなど、食べ方を工夫。

#### ④ 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーのために給食を喫食できない場合、次のとおり対応している。

牛乳の停止	牛乳の飲用を停止(飲用のみ)	1か月単位で飲用牛乳のみ減額
主食の停止	主食(米飯)の喫食を停止	1か月単位で主食分のみ減額
副食の自己除去※	比較的症状が軽く、当該の食品を自分で取り除いて食べることができる場合、給食から自分で食品を除去した後に喫食	給食費の減額なし
副食の停止	アレルゲンとなる食品を使用した献立について副食の喫食を停止	喫食しない日数を減額
弁当の完全持参	全ての学校給食に対して弁当を持参	給食費の請求なし

※八宝菜のうずら卵を別添えにするなど、自己除去しやすいメニューも順次導入。

## ⑤ 異物混入対策の強化

- ・平成26年度2学期より保健所との連携を強化し、異物混入発生後、迅速に各調理事業者を所管する市内外の保健所に報告し、保健所による調理事業者への立入検査、再発防止指導など、継続的に指導監督する体制を構築。
- ・平成26年11月に全校を対象とした中学校給食に関する説明会を開催し、保健所の調査内容や異物混入防止に向けた調理事業者の取り組みの報告、学校での混入防止に向けた衛生面における指導強化を依頼。
- ・調理事業者による主な異物混入対策としては、毛髪等の混入防止のための調理従事者等の粘着ローラー掛け等の徹底と相互チェックの強化、包装資材等の混入防止のための食材の検品作業の強化や防虫駆除の徹底、衛生講習等による従業員の意識強化などを実施。
- ・学校における異物混入対策の一環として平成27年4月より、配膳棚カバー等の設置。
- ・これらの対策を行った結果、異物混入の発生率については、平成26年度以降、大幅に減少している。

年度	学期	発生率	件数	給食数
平成 26 年度	1学期	102 p p m	138件	約135万食
	2学期	68 p p m	114件	約167万食
	3学期	41 p p m	45件	約109万食
	合計	72 p p m	297件	約411万食
平成 27 年度	1学期	43 p p m	87件	約202万食
	2学期	39 p p m	99件	約253万食
	3学期	27 p p m	46件	約168万食
	合計	37 p p m	232件	約623万食
平成 28 年度	1学期	26 p p m	65件	約252万食
	2学期	24 p p m	71件	約291万食
	3学期	12 p p m	23件	約188万食
	合計	22 p p m	159件	約731万食

※p p m：百万分のいくらかであるという割合を示す数値。濃度や不良品発生率を表すために用いられる。

### 【配膳方法の改善】

- ① 平成27年4月より、配膳員が学校の要望に応じて、各学年前の廊下まで配膳棚を運搬。
- ② 平成27年4月より、配膳時の安全面・衛生面の確保や配膳の効率化に向けて、配膳コンテナや配膳棚カバーを使用した配膳を開始。
- ③ 平成27年3月より、配膳しやすい汁物容器（お椀）を導入。平成27年4月からは、レードルも注ぎやすい形状へ一部変更。

## 【改善に関するアンケート調査結果】

◎中学校給食に関する学校アンケート調査（平成27年2月実施、全校対象）

◎中学校給食に関する生徒抽出アンケート調査（平成27年3月実施・各区1校）

◆改善を感じている生徒及び教職員の回答割合

項目	生徒	教職員
献立が（やや）良くなった、以前から良い	48.4%	51.6%
味が（やや）おいしくなった、以前からおいしい	35.3%	55.5%
食缶のおかずが（どちらかといえば）良い	55.1%	
おかわりをいつも（時々）利用している	27.7%	
残食が（やや）減っている	29.7%	

◎中学校給食に関する学校アンケート調査（平成28年2月実施、デリバリー方式実施校対象）

◆献立や改善に対する生徒及び教職員の評判

項目	生徒	教職員
良くなった、以前から良い	1.6%	8.1%
やや良くなった	32.3%	41.9%
かわらない	58.9%	46.0%
やや悪くなった	4.0%	2.4%
悪くなった	3.2%	1.6%