



食べ残しを減らそう！ 学校給食

学校教育全体の向上につながる

同方式は調理工場ともいえるような巨大な調理場で多量の給食を調理するため、献立や調理方法、食材など制約が多く、生きた教材としての活用や、学校教育の一環としての効果が自校方式と比べて弱まり、その機能を十分果たせないなどの問題点が多いため、日本共産党はセンター方式そのものの導入に強く反対した経緯があります。

生きた教材としての活用が困難



浦安市ホームページから

全国的な学校給食の調理方式を大別すると、各校内の敷地に調理場があり、出来立ての給食を「生きた教材」として提供できる「自校方式」と、給食センターで一括して調理し各学校に配送して提供する「センター方式」になります。

本市の場合は、千鳥学校給食センターで、市内の各小中学校児童生徒13、769名、教職員788名（昨年5月1日現在数）分を調理し、配送する「センター方式」を採用しています。

日本共産党は昨年12月議会で、学校給食について取り上げ、どうすれば食べ残しを減らせるのか、市の取り組みの現状と今後の対応を質しました。

給食残菜 依然として多い！

「自校方式」では、天然だし、薄味を基本とし、すべて食材から調理ができます。学校ごとに配置された栄養士が献立に工夫を凝らし、「おいしい学校給食」に取り組み、東京都足立区は残菜率4.4%（汁物、牛乳、果物を除く）を達成しています。

本市の場合、残菜に水分も入れて計測しているとしながら、その割合が平成24年度は25%に対して、平成27年度は21%へ減少したものの、依然として多くの食べ残しが生じています。

日本共産党は「運営方法や調理方式の違いなど、条件の違いのもとでも、教育としての学校給食の質の向上を図り、最善のものを子どもたちに届けるべき」と主張し、給食残菜について検証し、さらに減らすよう求めました。

残菜が減れば 学力・体力も向上！

教育総務部長は「学校ごとに残菜量を把握し、その量が減少した学校の取り組みを校長会議で紹介し、その成果も出ている」と答え、現状の栄養教諭による食育の取り組みを強調しました。

学校給食には教育や健康など重要なテーマがあり、残菜が減っている学校は子どもの学力も伸び、肥満傾向の子どもも減少、子どもの体力向上など学校教育全体の向上につながるため、さらに給食の質の改善が求められます。日本共産党は引き続き、給食の質の改善を求めてまいります。

週刊 市議会報告

日本共産党

2017年1月23日

第1400号

【発行】

日本共産党

浦安市議団

☎ & FAX

350-1243



市議会議員
元木美奈子

入船 4-37-14

☎ 355-8526

minamotonton@

jcom.home.ne.jp



市議会議員
美勢麻里

北栄 2-3-16-203

☎ 354-9269

m5mise@jcom.

home.ne.jp