
第2次藍住町学校給食運営基本計画



平成30年10月



藍住町学校給食運営審議会
藍住町教育委員会

目 次

1	はじめに	1
(1)	計画策定の目的	1
(2)	計画の対象期間	2
(3)	計画の策定主体と実施体制	2
(4)	計画の評価と見直し	2
2	学校給食の現状と課題	3
(1)	幼児児童生徒数に関する状況	3
(2)	食育に関する状況	4
(3)	学校給食の安全に関する状況	5
(4)	学校給食の運営に関する状況	7
3	基本理念と施策の体系	11
(1)	基本理念	11
(2)	施策の体系	11
4	具体的な取り組み	12
(1)	食育の推進に向けた取り組み	12
(2)	安心・安全な給食づくりに向けた取り組み	13
(3)	効率的で安定した給食運営に向けた取り組み	14
(4)	開かれた学校給食づくりに向けた取り組み	17

1 はじめに

(1) 計画策定の目的

学校給食は、児童及び生徒にとって心身の健全な発達に必要不可欠で、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであるとの認識のもと、藍住町では、すべての町立幼稚園及び小中学校において給食を提供しています。

我が国の学校給食の目的としては、①成長期の子どもたちの栄養を改善し健康を増進すること、②食事について正しい理解と望ましい習慣を身につけること、③明るい社交性を養うこと、④食糧生産と消費について正しい理解に導くことが、長らく掲げられてきました。また、個人化が進み生活スタイルが多様化した現代社会においては、栄養が偏った食事が肥満や内臓疾患などの生活習慣病を引き起こしたり、過剰なダイエットで健康を損なったりするなどの食の乱れが問題化しています。加えて産地偽装など食品安全上の懸念や地域の伝統的食文化の喪失などがあり、食をめぐる諸問題について国民的な関心が高まった結果、平成17年に食育基本法が制定されるに至りました。食育基本法の下では、食事に関するマナーや栄養バランスなど基礎的な習慣を身に付けることのほか、共食を通じたコミュニケーション、地産地消や食べ物＝いのちの大切さを理解することなど、「生きた教材」として学校給食がクローズアップされるようになり、学校給食の役割はますます大きくなっています。

一方、学校給食を行政サービスの一環として捉えたときに、実施にあたっては効率的で質の高いものにする必要があります。藍住町では、厳しい地方財政の状況に鑑み行財政改革の取り組みを進めてきました。平成18年度には、学校給食施設における民間委託の方針を打ち出し、給食業務の合理化・効率化と「安全・安心でおいしい学校給食」の提供の両立を目指して検討を進めました。

このような学校給食の運営をめぐる様々な課題に対処するため、平成20年度に「学校給食運営基本計画【中学校編】」を策定し、計画に基づいて学校における食育の充実や中学校給食施設の調理洗浄業務の民間委託などに取り組み成果を上げてきました。

本計画は、前回の基本計画から10年が経過したことを節目に、これまでの取り組みを振り返りつつ現状と課題を取りまとめ、藍住町の今後の学校給食について再び施策の基本方針を定めるため策定するものです。

(2) 計画の対象期間

この計画の対象期間は、平成31（2019）年度～平成35（2023）年度の5年間とします。

(3) 計画の策定主体と実施体制

「藍住町学校給食施設の設置及び管理等に関する条例」に基づき学校給食に関する重要な事項を審議するため、藍住町学校給食運営審議会が設置されています。

この計画は、藍住町学校給食運営審議会における検討を経て、藍住町教育委員会が学校給食の役割やあり方、実施方法の見直しについて策定するものです。

また、計画の実施にあたっては、町、町教育委員会、学校及び保護者など、すべての学校給食関係者が協力して取り組むものとします。

(4) 計画の評価と見直し

計画期間内は、適宜、この計画に基づいて進捗状況を確認するものとします。

また、最終年においては、実績を踏まえて本計画を総括し次期計画に向けた見直しを行い、PDCAサイクルを踏まえた学校給食事業の実施に取り組むものとします。

2 学校給食の現状と課題

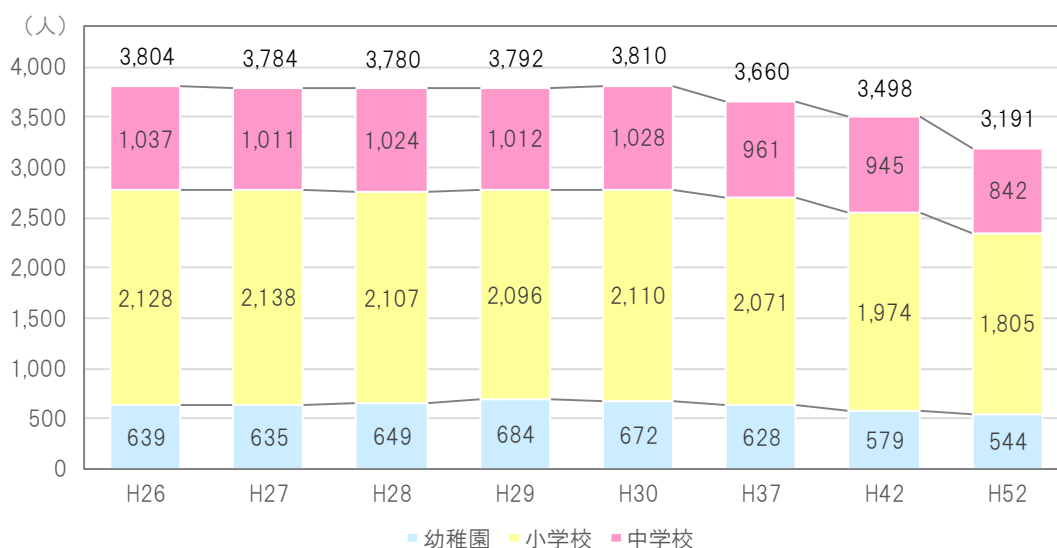
(1) 幼児児童生徒数に関する状況

町立幼稚園及び小中学校に通う幼児児童生徒の数は、平成30年5月1日現在で3,810人となっています。

図1に示すとおり、過去5年間の状況は横ばいで推移しています。しかし、今後は少子化の影響が現れるようになり、平成30年と比較すると、22年後では約620人、16%程度の減少が見込まれます。

しかし、減少のペースは緩やかであるため、本計画期間内においては給食施設の数や提供食数は現状とほぼ同規模で推移すると考えられます。

図1 幼児児童生徒数の推移



注) H30までは文部科学省「学校基本調査」による。

H31以降は、国立社会保障・人口問題研究所「将来の男女5歳階級別推計人口(2015)」を参考に推計。

(2) 食育に関する状況

町立小中学校の栄養教諭、学校栄養士を中心に食育推進委員会を設置し、食育推進委員会が策定した食育全体計画に基づき、各学校で食育を実践しています。

① 基本的な生活習慣の改善

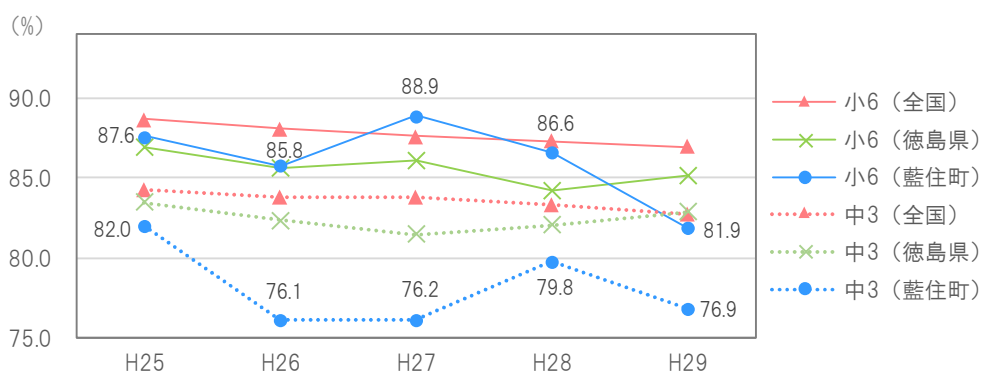
子どもたちが健やかに成長するためには、適切な運動、調和のとれた食事、十分な睡眠が大切で、心身を育み学習効果を高めるために欠かせないものです。

現代社会の生活スタイルの多様化により、子どもたちの基本的な生活習慣が乱れがちになっていますが、睡眠中でも身体はエネルギーを消費しており、朝ごはんを抜くとエネルギーが不足して学習意欲や集中力が低下してしまいます。基本的な生活習慣を確立して学習効果を高めるため、朝食に関する指導を充実するよう取り組んでいく必要があります。

全国学力・学習状況調査の結果によると、朝食を必ず食べる子どもの割合は、図2に示すとおり全国的に年々減少しています。また、全国と徳島県内の平均値と藍住町を比較してみると、平成29年度では、小学校6年生で、全国87.0%、県内85.2%、藍住町81.9%、中学校3年生では、全国82.7%、県内82.9%、藍住町76.9%となっており、小学校6年生・中学校3年生とも全国及び県内を下回っています。朝食に関するアンケート調査でも、朝食を必ず食べる割合は幼稚園から小学校3年生までは90%以上となっていますが、それ以上の学年になると少しずつ減少することがわかっています。

年々の低下傾向に歯止めをかけ、中学生の朝食摂取率を高めるためには、小学校高学年以降の朝食摂取率の低下防止に取り組むことが重要と考えられます。

図2 朝食を必ず食べる児童生徒の割合



② 食に関する指導

食育の推進にあたって、子どもから成人、高齢者に至るまで、生涯を通じて取り組むことが重要です。特に、子どものうちに健全な食生活を確立することは、生涯にわたる健全な心身を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となるため、食育の取組を推進していかなければなりません。

このため、学校給食を「生きた教材」として十分に活用し、食への関心を喚起しながら食に関するマナーを学び、共食を通じて協調性を養うとともに、栄養や食品に関する基礎知識を習得できるよう取り組んでいく必要があります。

また、食に関するさまざまな知識や習慣の基礎は、家庭において形成されるところが大きいので学校における取り組みだけでは不十分です。

リーフレットなど家庭への啓発や情報提供に努め、保健センターや保育施設などとも連携し、親子で参加する行事などを活用して食育に関心を抱いてもらえるよう取り組んでいく必要があります。

(3) 学校給食の安全に関する状況

食品の産地や賞味期限の偽装事件、病原性大腸菌などによる食中毒など、「食」の安全を揺るがす問題が次々と発生していますが、学校給食においては、安全性が確保され安心して食べられることを最優先に実施しなければなりません。

① 食材の安全確保と地産地消

給食食材の購入については、原則として国内産を指定し、また、調達可能な品目については、県内または町内産の米や野菜を購入するよう努めており、「地産地消」を通じた安全確保に取り組んでいます。平成29年度では、食材65品目のうち23品目について、一年を通じて地元産を使用しています。

また、地産地消の取組を「見える化」して安心して食べられるようにするため、ホームページで食材の品目ごとに公開しています。

安心で安全な給食の提供を続けるために、町の責任において安全性の高い食材を確保するよう努めていかなければなりません。

② 衛生管理

幼児児童生徒の安全を損なう食中毒や異物混入などを防止するため、学校給食施設は「学校給食衛生管理基準」に照らし適切に衛生管理に努めることとされています。

本町では、「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に準拠して「藍住町学校給食標準衛生管理マニュアル」を作成しており、これに基づいて衛生管理を実施しています。

今後は、ウエット方式となっている給食施設においても可能な限りドライ運用とし、調理器具類の毎日の点検などいっそうの衛生管理に努めていかなければなりません。

また、万が一に食中毒や異物混入などの事故や地震・火災などの災害が発生した場合は、幼児児童生徒及び教職員の生命や心身等の安全を確保するとともに、適切かつ迅速に対処し被害を最小限に抑えなければなりません。

非常事態の対応について、本町では、「藍住町学校給食危機管理マニュアル」を作成しており、事故災害の未然防止に努めています。

③ 食物アレルギー

近年増えつつある食物アレルギーについては、時には生命に関わることがある重要な問題であり、個々の幼児児童生徒の特性を把握した上で、除去食が調理可能なものは献立を工夫し、不可能なものは自己処理や弁当を用意するなど、適切に対策を行う必要があります。

現在、保護者申し出により幼児児童生徒の食物アレルギーを把握し、卵除去食の提供及び牛乳飲用の中止について対応が可能となっています。

現況の給食施設で対応が困難な食材もありますが、引き続き幼児児童生徒の食物アレルギーの把握に努め、対応可能な措置を検討していく必要があります。



(4) 学校給食の運営に関する状況

① 学校給食施設

西幼稚園・小中学校の学校給食施設は、表1のとおり自校方式の7か所です。いずれも昭和56年～平成5年に整備されており、新耐震基準に基づく建物の耐震性は確保されていますが、建築から30年を経過した施設が5か所あり、旧式化・老朽化が進みつつあります。

一般的に、鉄筋コンクリート造建築物の耐用年数は47年～65年程度、設備機器の耐用年数は15～20年程度とされています。

建物については、校舎や体育館と同時に整備したこともあり、町内の学校施設全体の問題として改築更新を検討していかなければなりません。幼児児童生徒数の減少を考慮すると、施設の集約化も将来的には視野に入れる必要があります。

なお、現状の給食施設はウエット方式により整備されていますが、衛生管理の向上や調理作業の軽減のためには、できる限りドライ運用に近付ける必要があります。また、設備機器類については、給食の提供に支障をきたさないよう計画的に修繕・更新をしなければなりません。

表1 学校給食施設一覧（平成30年5月1日現在）

名称	建築年 (築年数)	構造	形式	床面積 (㎡)	調理数(食/日) ※H30年度		運営方式
藍住北小学校 給食室	H05.3 (25年)	RC造	ウエット 方式	343.50	北小学校	585	直営
					北幼稚園	171	
藍住南小学校 給食室	H05.3 (25年)	RC造	ウエット 方式	343.50	南小学校	643	直営
					南幼稚園	196	
藍住西小学校 給食室	S57.3 (36年)	鉄骨造	ウエット 方式	239.00	西小学校	566	直営
藍住西幼稚園 給食室	S57.3 (36年)	RC造	ウエット 方式	110.08	西幼稚園	206	直営
藍住東小学校 給食室	S60.3 (33年)	RC造	ウエット 方式	281.54	東小学校	490	直営
					東幼稚園	159	
藍住中学校 給食室	S56.1 (37年)	RC造	ウエット 方式※	400.00	藍住中学校	586	一部委託 (調理洗浄)
藍住東中学校 給食室	S63.3 (30年)	RC造	ウエット 方式※	376.39	東中学校	442	一部委託 (調理洗浄)

※藍住中学校、藍住東中学校はドライ運用となっている。

② 学校給食関係職員

西幼稚園・小中学校の学校給食関係職員は、平成30年5月1日現在、表2に示すとおり町費職員の調理員19名、県費教職員の栄養教諭及び学校栄養士4名の合計23名が従事しています（委託実施している中学校の調理員を除く）。

地方交付税の見直しや補助金の削減など厳しい地方財政の状況に対応するため、本町では他市町村にさきがけて職員の定数管理・給与適正化、民間委託の推進、事務事業の合理化等の行財政改革を進めており、平成8年度以降は給食調理員を採用していません。平成18年度には町有施設の全給食業務を対象とした「給食・調理部門民間委託基本方針」を策定し、中学校、保育所の給食調理洗浄業務で民間委託を実施しています。現在、直営実施している西幼稚園・小学校については、調理員の定年退職の状況を考慮して検討することとされています。

現状は、食数が横ばいで推移しており調理員総数に変化はありませんが、正規職員の定年退職を臨時職員により補充しているため、正規職員比率が低下しています。

正規職員比率が低下し続けると長期的には人材の育成が困難となり、適正な業務の遂行に支障が出るため、学校給食のサービス水準を維持するためには、正規職員比率を見ながら適切な時期に、西幼稚園・小学校の民間委託を実施する必要があります。

表2 学校給食関係職員の推移

(単位：人)

職種	細別	H26	H27	H28	H29	H30
調理員	正規職員	19	16	15	12	10
	臨時職員	0	4	4	7	9
栄養教諭・職員	県費職員	5	4	5	4	4
小計		24	24	24	23	23

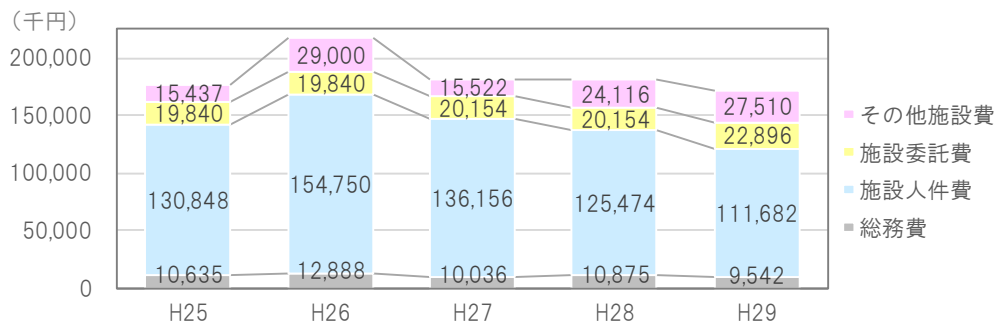
③ 学校給食の財政運営

ア) 給食管理費

給食管理費は、主に給食施設の運営に要する人件費や施設維持費であり、その財源は、学校給食法により町の一般財源とされています。

直近5年の決算は、図3に示すとおり平成26年をピークに減少傾向で、正規職員比率の低下に伴い人件費が減少していることが主な要因です。ただし、施設の老朽化に伴い高額な設備機器類の故障や建物の修繕が増える傾向にあり、今後、施設の維持修繕費が増加していくことが予想されるため、計画的な修繕更新に努める必要があります。

図3 給食管理費の推移



イ) 調理加工費

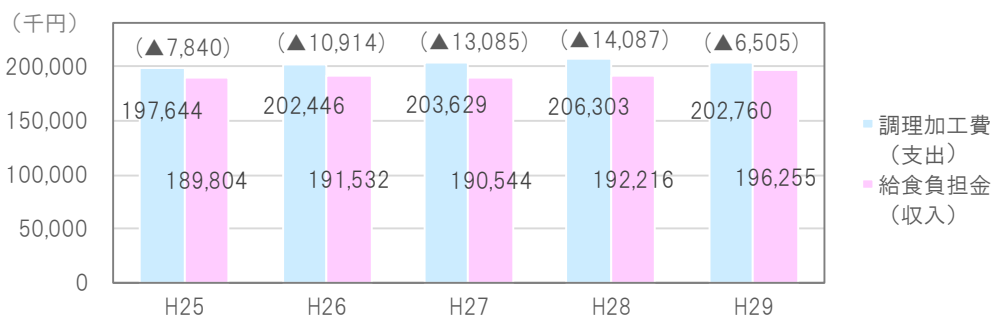
調理加工費は、学校給食の提供に直接用いる食材費・光熱水道費であり、その財源は、学校給食法により保護者が負担する給食費（給食負担金）とされています。

現在、1食あたりの給食負担金は幼稚園・小学校で245円、中学校270円で、平成11年度から19年間据え置いています。この間に消費税の増税（5%→8%）や小麦粉、乳製品などの食材価格の上昇、原油の高騰などの諸事情があり、現在は慢性的に財源不足の状況にあります。

直近5年の決算では、図4に示すとおり給食費負担金から調理加工費を差し引くと、平均で年間約1千万円の赤字となっています。献立の工夫や節水節電に努めていますが、栄養量の基準を満たす必要がありますので限度があります。また、平成31年10月に消費税率10%へ引き上げられた場合は赤字がさらに拡大するおそれがあります。

調理加工費の財源不足は、町の一般財源で補てんすることにより本来実施すべき他の行政サービスを圧迫しますので、早期に解消を図る必要があります。

図4 調理加工費の推移



注) 上段は、給食負担金（調定ベース）から調理加工費を差引いた額である。

<給食負担金収入の不足に対する献立の工夫事例>

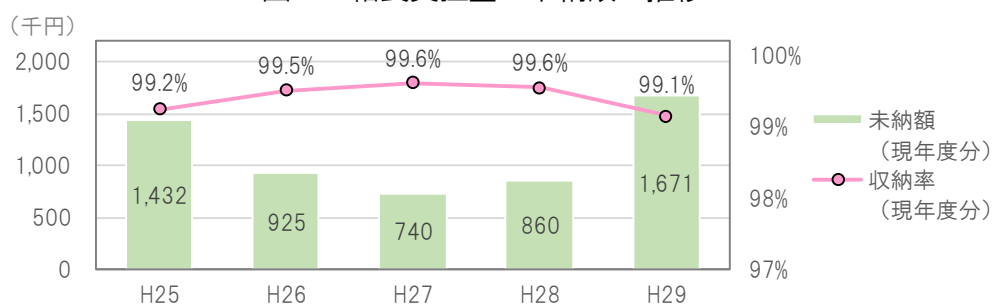
- ・高価な食材を控え、安価な旬の食材を仕入れる
- ・食材を廉価なものに変更する：牛肉→豚・鶏肉
- ・デザート類の回数を控える：週1回→月2回
- ・行事食の実施を控える
- ・割高となる冷凍加工食品の使用を控える

ウ) 給食負担金

直近5年の決算においては、現年度分の給食負担金で平均100万円の未納が発生しています。給食負担金の使途は調理加工費であり、滞納が生じた場合は町の一般財源で立て替えることになり、学校給食施設の整備など本来必要な他の行政サービスに充てる財源が不足して支障をきたします。

適切に納付している保護者との公平を保つためにも、学校と教育委員会が連携して給食負担金の滞納解消に向けた取り組みを推進する必要があります。

図5 給食負担金の未納額の推移



3 基本理念と施策の体系

(1) 基本理念

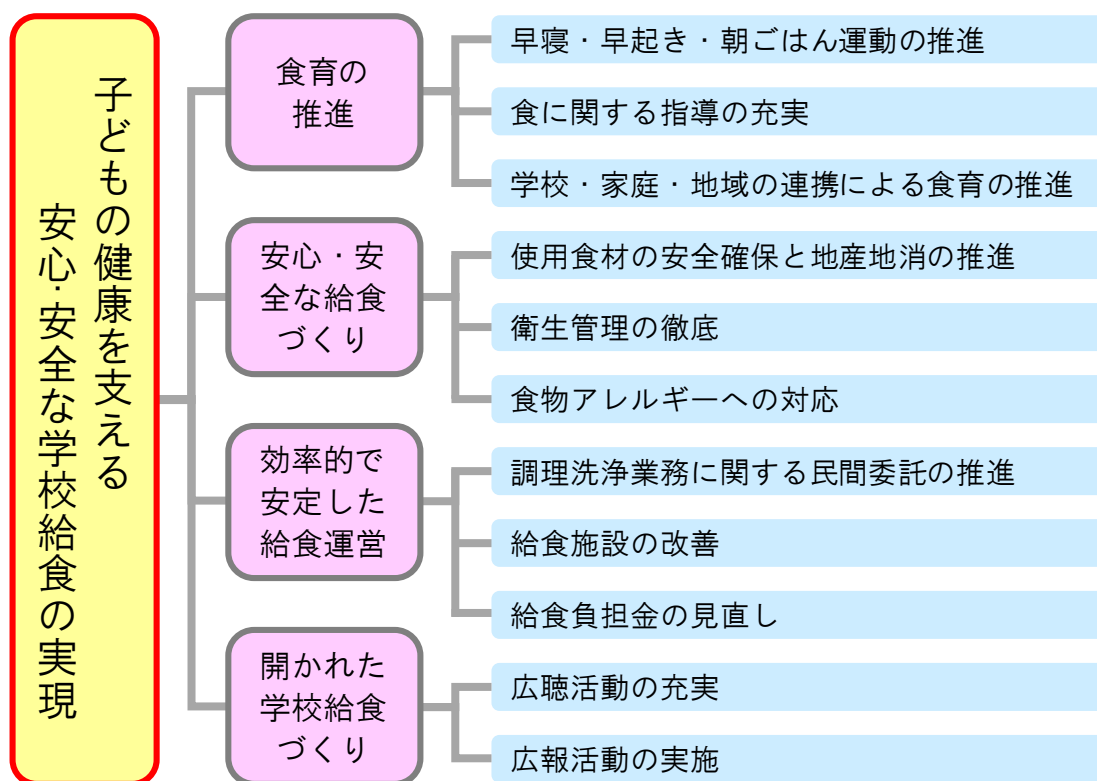
この計画は、本町教育方針に掲げる「知力・徳力・体力・気力を備えた心身ともにたくましい子どもの育成」に向けて、「子どもの健康を支える安心・安全な学校給食の実現」を基本理念とします。

子どもの健康を支える安心・安全な学校給食の実現！

(2) 施策の体系

基本理念に基づき、図6のとおり目標を設定して取り組みを推進します。

図6 施策の体系



4 具体的な取り組み

(1) 食育の推進に向けた取り組み

① 早寝・早起き・朝ごはん運動の推進

- ・ 基本的な生活習慣を身に付け、学習効果を高めるために「早寝・早起き・朝ごはん」運動を通じて朝食に関する指導に取り組みます。
- ・ 給食だよりや保健だよりを活用して各家庭に対する啓発に取り組みます。
- ・ 児童生徒自身が朝食に興味を持てるよう「朝食アイデア献立コンクール」の取り組みを継続します。

② 食に関する指導の充実

- ・ 学年ごとに重点となるテーマを設定し、給食の時間を生きた教材として食育指導をすすめます。
- ・ 地産地消や地域の伝統的な食文化に興味を持てるよう、毎月19日の「食育の日」や1月の「学校給食週間」を活用し、地場産物を使った料理や郷土料理の提供に取り組みます。
- ・ 栄養バランスについて関心を抱き、より楽しい給食の時間となるよう、リクエスト献立の実施に取り組みます。
- ・ 体験学習などを通じて、食材に対する知識や食事に対する感謝の心を育成するよう取り組みます。

③ 学校・家庭・地域の連携による食育の推進

- ・ 給食だよりや保健だよりを活用し、食育に関する啓発資料を保護者に対して積極的に発信し、家庭における食育の実践を促します。
- ・ 望ましい食習慣の形成や親子で触れ合う機会の充実を図るため、「お弁当の日」を実施します。
- ・ 児童生徒に対し、肥満や偏食等の個別指導を実施し、家庭に対しても野菜不足に関する資料を配布し啓発に取り組みます。
- ・ 保健センターと連携して「朝食アイデア献立コンクール」等に取り組みます。

(2) 安心・安全な給食づくりに向けた取り組み

① 使用食材の安全確保と地産地消の推進

- ・使用する食材については、納入業者に産地、製造・発売元、流通経路などについて報告を義務付け、食材の安全性確保に取り組みます。
- ・肉類は国内産に限定して使用します。
- ・地産地消の推進のため、調達可能な食材は県内産を使用するよう献立の工夫に取り組みます。
- ・生産者等との連携を強化し、町内産の農産物を利用しやすいシステムの構築に取り組みます。

② 衛生管理の徹底

- ・最新の基準に基づき「藍住町学校給食衛生管理マニュアル」の改訂を行い、マニュアルに基づく調理員や給食施設の衛生管理に取り組みます。
- ・ウェット方式となっている給食施設においても、可能な限りドライ運用となるよう運用改善に取り組みます。

③ 食物アレルギーの対応

- ・生活管理指導表や保護者の申し出などにより、園児児童生徒が有するアレルギー項目の把握に取り組みます。
- ・保護者や児童生徒自身がアレルゲン食品を把握できるようにするため、成分献立表作成に取り組みます。
- ・牛乳アレルギーについては、申し出により飲用停止措置を実施します。なお、給食負担金から牛乳相当額を減額します。
- ・卵については、除去食または代替食で対応を実施します。
- ・「アレルギー対応の手引き」を活用し、食物アレルギー症状が生じた場合に、学校関係者が適切に処置できるよう備えます。

(3) 効率的で安定した給食運営に向けた取り組み

① 調理洗浄業務に関する民間委託の推進

学校給食の実施にあたり効率的で質の高いものにするため、「給食・調理部門民間委託基本方針」に基づく調理洗浄業務の民間委託を推進しています。

ア) 中学校

- ・平成21年度から調理・洗浄業務の民間委託を実施済みの中学校2校の給食施設については、業務の履行状況を検証しながら、適切に民間委託の実施を継続します。

イ) 幼稚園・小学校

- ・小学校4校と西幼稚園の給食施設について、正規職員比率が低下して学校給食のサービス水準の維持が困難な状況になりつつあるため、平成31年度から中学校と同様に調理・洗浄業務の民間委託を開始します。
- ・給食施設5か所において自校（親子）方式を継続しながら、民間委託を実施します。

ウ) 民間委託の実施方法

- ・民間委託する業務は、表3のとおりとします。学校給食の安全性を確保するため、食数把握と献立作成、食材調達、検食や給食施設の維持管理などは、引き続き町教育委員会及び学校が実施します。
- ・衛生管理を徹底するため、学校栄養職員の監督のもと、受託者は衛生責任者を定めて「藍住町学校給食衛生管理マニュアル」等を遵守します。また、契約に基づき日報その他の報告書を義務付け、教育委員会がこれを確認する体制とします。
- ・サービス水準の確保のため、金額が最も安い者とする競争入札方式ではなく、公募型プロポーザル方式1による内容審査によって委託業者を選定します。
- ・民間委託の実施体制は、図7のとおりとし、町関係者で構成する委託業者選定委員会において、委託業者を選定します。町教育委員会及び学校給食運営審議会は、試食やアンケートなどによる民間委託開始後の業務履行状況とサービス水準を把握し、指導と改善に努めながら評価を実施します。
- ・委託契約の期間終了後、町教育委員会及び学校給食運営審議会により業務履行状況に支障がなく契約延長が可能とした場合のみ、契約を更新します。業務履行状況に支障

1 仕様書に基づき業者が提出した提案書の内容を審査し、最も優れた提案書を提出した者を契約の相手方とする調達方法。

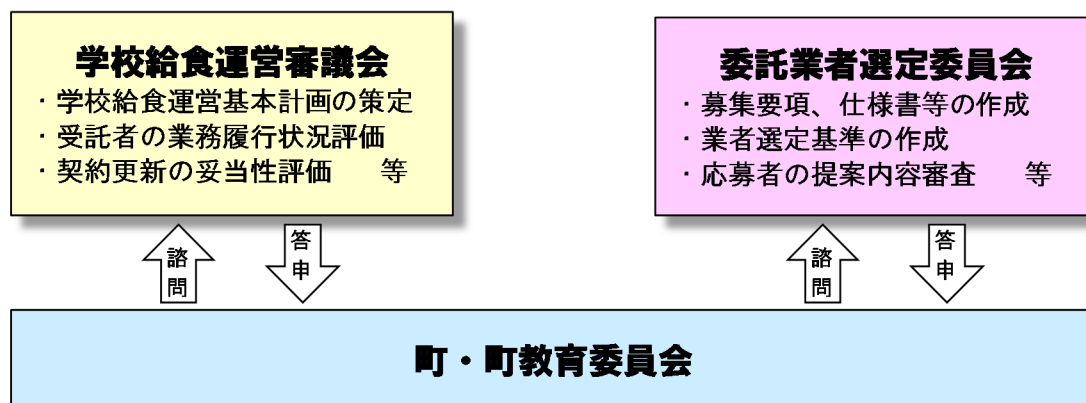
があると判断した場合、契約を終了し新たな委託業者を選定します。

表3 民間委託の業務範囲

業 務		受託者	町	担当者
運営 管理	給食負担金の算定		○	教育委員会
	献立の作成		○	栄養教諭・学校栄養職員
	検食		○	学校（園）管理者
	給食指導		○	担任教諭・栄養教諭・学校栄養職員
	食数の把握		○	教育委員会
食材 管理	食材の購入		○	教育委員会
	食材の検収	○	△	栄養教諭・学校栄養職員及び受託者
	食材の在庫管理	○		受託者
調理 ・ 配送 ・ 洗浄 清掃	調理指示		○	栄養教諭・学校栄養職員
	仕込み・調理作業	○		受託者
	盛り付け・配膳・下膳	○		受託者
	配送	○		受託者
	食器食缶の洗浄消毒	○		受託者
	残飯・残渣の処理	○		受託者
衛生 管理	調理場の清掃	○		受託者
	調理員健康管理	○		受託者
	調理員の研修	○		受託者
	物品・消耗品維持	○		受託者
	施設・備品維持		○	教育委員会
	細菌検査		○	教育委員会
	害虫そ族等滅菌処理		○	教育委員会

△は業務補助

図7 民間委託の実施体制



② 給食施設の改善

- ・衛生管理の向上や調理作業の軽減のため、ウエット方式となっている給食施設のドライ運用に向けた設備機器類の改善に取り組みます。
- ・設備機器類の点検に努め、耐用年数を確認しながら計画的に修繕交換を実施します。

③ 給食負担金の見直し

ア) 調理加工費の赤字解消に向けた取り組み

- ・給食負担金は、食材費・光熱水道費からなる調理加工費から算定しており、給食管理費の影響により金額を改定することはありません。したがって、学校施設整備による値上げや人件費削減による値下げなどはありません。
- ・現状の調理加工費の財源不足について、本来実施すべき他の行政サービスを圧迫しているため、食材調達や献立の工夫により赤字縮減に取り組みます。
- ・消費増税が実施された場合、食材費・光熱水費が上昇し、献立内容の水準が維持できなくなることが予想されます。給食の質を維持するため、学校給食運営審議会において献立水準の見直しとともに適切な給食負担金の改定を検討します。

イ) 給食負担金滞納の解消に向けた取り組み

- ・学校と教育委員会が滞納者の情報を共有し、連携して督促や面談、戸別訪問などの滞納整理の強化に取り組みます。
- ・経済的に納付が困難な家庭については、就学援助制度の申請を促すなど、安易な滞納をしないよう適切に取り組みます。
- ・責任感や規範意識の欠如等、経済的な理由以外の悪質な滞納者に対しては、法的措置も視野に入れることを検討します。

(4) 開かれた学校給食づくりに向けた取り組み

開かれた学校給食の運営を目指して、広聴・広報活動を充実します。

① 広聴活動の実施

ア) 給食アンケート調査の実施

- ・保護者や生徒を対象とするアンケート調査を適宜実施し、基礎資料の収集に取り組みます。
- ・アンケートの集計、分析の結果はホームページなどで公表し、児童生徒の食育の資料・教材として活用するほか、取組の進捗状況や学校給食サービスの評価・検証の資料とし、意見を給食運営に反映するよう取り組みます。

イ) 説明会の開催

- ・基本計画の策定や変更をする場合は、必要に応じ保護者説明会を開催し、学校給食の運営に関する情報を周知するとともに広く意見を求めます。

ウ) パブリックコメントの実施

- ・基本計画の策定や変更をする場合は、計画案の作成後にパブリックコメントを実施し、寄せられた意見を計画に反映します。

② 広報活動の充実

ア) リーフレットの配布

- ・給食だよりや学級通信などで食育や学校給食の運営に関する情報のいっそうの周知に努めます。

イ) 広報紙・ホームページの活用

- ・献立や食材の産地情報などはホームページで公開し、保護者が必要な情報にアクセスしやすくします。
- ・給食アンケート調査の結果報告やパブリックコメントの概要などの広聴活動の実施状況を広報あいずみや町ホームページに掲載し、保護者をはじめとする町民が広く共有できるようにします。