

(1) 基本方針1：安全・安心な学校給食の持続可能な提供

《方向性》

社会情勢に即した衛生管理基準の確立や食物アレルギー対応等の対策を強化し、安全・安心で持続可能な学校給食の提供を図ります。

《具体的な施策》

- ①学校給食現場における高度な衛生基準を確保するため、HACCPの考えに基づき、調理環境等の改善を進めます。
- ②「鳥取市の学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、学校でのアレルギー対応を実施します。増加傾向にある食物アレルギー児童・生徒の対応について、食物アレルギー検討委員会等で検証・評価等を行い、それに基づき、研修、学校の体制の強化や対応について定期的に協議・検討を行います。（必要に応じて施設整備も実施します）
- ③食中毒を防止するため、学校給食センター及び学校での衛生管理を徹底するとともに、事象が発生する恐れがある場合または発生した場合においては、マニュアルに沿って初動対応を行い、事象の拡大防止に努めます。また、異物混入等への防止・初動対応についても、発生事案に応じて適切に行動します。
- ④「学校給食の指導計画・献立作成計画」に準じて、栄養バランスを考慮しながら合理的な物資調達となるように献立を工夫します。（「学校給食の指導計画・献立作成計画」は、学校、生産者などの意見も反映して、定期的に見直しを行います。）
- ⑤将来にわたって持続可能な学校給食の提供を実現するため、給食費（収入）と食材費用等（支出）とのバランスが取れるよう、経済的で効果的な学校給食運営を展開します。
- ⑥炊飯業務は、学校給食センター整備計画（仮称）を策定する中で、より経済的かつ安定的に調達できる事業内容を検討します。
- ⑦食材の調達方法見直しや給食施設の整備等を踏まえ、違いがあることに合理性がある事項を除いて、現在ある違いを解消していくよう検討します。