

## おわりに

学校給食は、食に関する指導を効果的に進めるため、「生きた教材」としての役割が求められます。つまり、献立に「栄養バランスのよさ」、「教科等との関連」、「地場産物や郷土食の活用」などを意図的・計画的に盛り込み、給食の価値を一層高めていくことが必要です。しかしながら、食材の購入に充てられる給食費には限りがあり、予算内で献立の工夫を図るためには、「安価で良質」な食材を調達しなければなりません。



安価で良質な食材の調達には、業者や食材の選定など、給食実施に関わる多くの場面で決め細やかな配慮が求められます。それは、学校や共同調理場が、個々に向上を図れるものばかりではありません。そこで、県教育委員会は自治体が適正に給食を運営するためのシステムを構築し、「安価で良質」な食材の調達を目指していけるよう、ガイドラインを作成し、方向性を示してきました。「事業者の比較」、「食品選定の委託等」、「給食費の管理」「地元食材の活用」に示した内容は、より安全でおいしい給食を実現するための条件整備にあたりと考えています。

一方で、学校給食の実施には様々なリスクが付きまといます。例えば、異物混入や食中毒などの衛生管理に関わる事故はその代表的な例です。また、食物アレルギーをもつ児童生徒への対応も、的確・確実に行われないと命にかかわる事故につながりかねません。

万が一、学校で事故が発生したら、被害にあった児童生徒や事故を間近で目にした児童生徒、そして、保護者が給食に対してどのような感情を抱くか、想像することは難しくありません。また、そのような状況の中で、食に関する指導を実施したところで、効果が得られるとは思いません。そのように考えると、給食を実施する上で、その土台となるべき要素は、やはり「安全・安心な給食の提供」だと考えます。特に、学校や共同調理場のような大規模調理施設においては、給食に関わる全ての人が安全についての意識を共有し、組織が一体となって、努力と工夫を重ねることが必要です。さらに、そのような取組を継続し、日々の給食を安全に提供できこそ、児童生徒及び保護者の給食に対する安心感が高まるのだと考えます。

本ガイドラインを活用し、静岡県全体が「安全・安心」と「良質・安価」を両輪とし、学校給食法で掲げる目標をより高いレベルで達成できるようになることを切に願っています。