

こだわりの 保育園給食を 未来に!

小諸市立保育園給食のいいところ！自園調理・地産地消・食育・天然だし・国産食材などなど、自慢できるところがたくさんあります。この質の高い給食をこれからも続け、未来へつなげていくために、来年度から調理業務を民間に委託していく計画です。

自園での調理はそのまま、安全で美味しい心のこもった給食を届け続けます。

●「保育園給食の今後を考える市民懇談会」を開催

7月5日(日)に「保育園給食の今後を考える市民懇談会」を開催いたしました。保護者の方、直売所の方、食材を納品してくださっている方など、36名の方にご参加いただきました。ありがとうございました。



皆さまからは、「現在の質の高い給食の継続」「食育活動の推進」「調理員の雇用や待遇」「委託料への疑問」「請負業者への不安」などのご意見をいただきました。これらのご意見に対する市の考え方は、市ホームページに掲載しています。

●市立保育所給食の調理業務に係る運営方針

市民懇談会のご意見やアンケートなど、皆さまからいただいたご意見に応える内容として、運営方針を定めました。この方針により、安全で美味しい給食の提供を続けていきます。

- ① 子どもたちに美味しく安全な給食を安定的に提供できる給食調理体制を長期的に維持する。
- ② 給食調理員確保等の課題を解消するため、令和3年度から全保育園の調理業務を「委託方式」に転換していく。ただし、自園での調理を継続する。
- ③ 委託の業者選定については、価格のみでなく、総合的な観点から判断する「プロポーザル方式」により決定する。
- ④ 委託後も市管理栄養士が引き続き献立を作成し栄養管理を行い、委託先へのアレルギー対応等も含めた調理指示やチェックを適切に行い、美味しく安全な給食が提供されるよう管理する。
- ⑤ 給食の提供が調理室の中だけで完結するのではなく、委託業者と子どもとのふれあいや保育士との連携等から食育の推進を図る。
- ⑥ 委託にあたっては、現職員の委託業者への採用について配慮する。また、食材の購入については、地産地消の推進とともに安全性の高い食材が確保できるよう市で行う。
- ⑦ 令和3年度からの委託化に向けて、関係者や市民への情報提供や意見収集を図るとともに、委託後も様々な機会を通じて意見収集を行い、運営に活かしていく。

市民懇談会の内容や保育園給食の今後については、担当課までお問い合わせください。

☎ 子ども育成課 子ども育成係