

藍染保育園における給食調理業務委託に対する意見・質問及び回答一覧

項番	質問	回答
1	<p>・有機野菜、無農薬野菜を取り入れてほしいです。</p> <p>・大豆、菜たね油、とうもろこし、(できれば肉の飼料も)など、非遺伝子組み換えの食材を使用してほしいです。</p> <p>・食品添加物の使用を控えてほしいです。</p> <p>・旬が感じられる食材を積極的に使ってほしいです。</p> <p>・牛乳について、その牛の飼料に遺伝子組み換え食材が含まれていないものにしてほしいです。高価になるかもしれませんがご検討ください。</p> <p>・IHではなく直火で調理をしてほしいです。</p>	<p>区立保育園の給食は、地域振興の観点等により、主に区内事業者から納品された旬の国産食材を可能な限り使用しています。有機野菜、無農薬野菜、遺伝子組み換え飼料不使用の牛乳の使用については、生産者が少なく、納入事業者の選定や価格面等により、現時点では区立保育園での導入には至っていません。また、遺伝子組み換えでない加工食品や調味料については、その原材料が遺伝子組み換え食品かそうでないか不分別なものもあり、遺伝子組み換えの完全な除去は困難な状況です。</p> <p>食品添加物の使用については、区立保育園では調理済み食品や化学調味料は使わず、菓子類はできる限り合成着色料・合成保存料・化学調味料無添加の菓子を使用しています。</p> <p>IH調理機については、現在藍染保育園ではガスコンロによる調理を行っておりますが、調理中、調理室が高温多湿となってしまうため、食中毒予防などの衛生面、火を使用しないことでの安全面など調理室環境を総合的に判断し、調理室改修工事では、IH調理器の設置予定となっております。</p>
2	<p>いつもありがとうございます。特に意見はありませんが、保育園でのお考えがありましたらお聞かせいただけませんか？(献立予定表や園でのサンプルを見たり、食事の指導等その都度ご報告いただいております。)</p> <p>委託後に意見がある場合には、どのように伝えて検討されるのでしょうか？</p>	<p>保育園給食運営全般については、給食調理業務委託後も、実施主体である区が責任を持って行い、これまでどおり安心・安全な給食提供を実施していくことに相違はなく、今後も幼児保育課と保育園が同じ考えを持ち、連携して給食調理業務に取り組んでいきます。</p> <p>委託後は、日々の業務についての検討・改善事項等について委託事業者エリアマネージャーと月1回の打合せを行います。また、年に1回保育園給食の一層の充実を図ることを目的とし、「保育園給食調理業務委託実施園評価要領」にもとづき、保育園長が給食調理業務の実施状況について評価を行っており、必要に応じて、委託事業者に業務等についての意見等を伝え、より良い給食提供につなげていますので、保護者の皆様におかれましても、お気軽に保育園や幼児保育課まで、ご意見をお寄せください。</p>
3	<p>いつも給食指導の充実にご尽力頂きありがとうございます。これまでの事業者様にも十二分に尽力頂いたことと思いますが、引き続き、食の安全と教育機会の提供のバランスがとれる事業者様を選定して頂きたく存じます。</p> <p>アレルギー対応やコロナ対策、食中毒対応等安全な食の提供には、相当なご配慮を必要とすると思います。それに加えて、友人と食べる楽しさや伝統食、地産地消、マナー、季節の食を学ぶ機会を提供頂くのは、手前勝手なこととは思いますが、是非園でそのようなことに触れるチャンスが給食を通して得られますと幸いです。</p>	<p>委託事業者の選定については、価格点の他に、安定した事業運営体制のもと、資質の高い職員配置ができる事業者であることや保育園給食を理解し、子どもたちに安心・安全な給食が提供できるかという熱意や技術力、また、食育活動にも積極的に関わることができるか等総合的に判断しています。また、アレルギー対応や安全な給食提供のための衛生管理業務への取り組みは、重要な選定基準となります。</p> <p>保育所における食育については、「保育所保育指針」のもとに、食を営む力の基礎を培うことを目標としています。そのため、保育園では園ごとに食育年間計画を作成し、子どもが豊かな食の体験ができるよう委託事業者を含む全職員で連携し、食育を実施しています。</p>
4	<p>現在と同等以上の食物アレルギー対応をしてくださる事業者を希望します。</p>	<p>アレルギー対応については、委託事業者選定における重要な選定基準となります。選定した委託事業者は、日々の給食について栄養士等と打ち合わせを行い「文京区立保育園アレルギー対応マニュアル」に基づいた給食提供を行います。保護者とのアレルギー面談には、業務責任者(不在時は業務副責任者)も立会い、アレルギー献立の具体的な対応について共通理解を進めています。</p>