

【 主食（ごはん）量の調整について 】

● デリバリー方式中学校給食実施市町村の対応一覧（H26年1月現在）

	量の調整を行っている	量の調整を行っていない
全員喫食	松原市 寝屋川市 大東市	池田市（予定） 阪南市（予定） 豊能町（予定）
選択制	守口市 八尾市（検討中）	吹田市 茨木市 豊中市（予定） 羽曳野市 大阪市

● 量の調整方法

全員喫食	<ul style="list-style-type: none"> ・主食は保温ボックスで配送されるため教室で調整できる。（松原市） ・おかわり用の主食を各クラスに用意する。 （池田市、寝屋川市、阪南市、大東市） ・規定は1人250gとしているが、そのうち200gを盛りつけ、残りの50gを集めておかわり用とする予定である。 今後運用しながら検討する。（豊能町） ・しゃもじを備え、ご飯の増減に対応する。（大東市）
選択制	<ul style="list-style-type: none"> ・今後学校との運用調整を行いながら、おかわり用の主食を用意できるか検討する。（豊中市） ・おかわり用の主食を用意できるよう検討をするが、未定である。（八尾市） ・ご飯を配膳室で盛り付ける方法で提供している。ご飯を保温したまま配送し、配膳室で保温ジャーに移しかえる。ご飯は1人230gだが、配膳時に小盛りを希望する生徒には180gで容器に盛り付ける。運用開始したばかりなので今後対応を変更する可能性がある。（守口市）

調理業者ヒアリング内容

- ・調整する場合は手盛りとなるため、ある程度早い段階で予約数を確定する必要がある。
- ・量の違いがわかるよう容器の色を変える必要がある。あるいは区別できるように工夫が必要である。
- ・1食あたりの栄養素量が、学校給食の基準値からは外れてしまう可能性がある。
- ・ごはんの量が違った場合、1食あたりの価格をどう設定するか検討する必要がある。