

上尾市学校給食施設基本計画 ～(案)からの追加・修正事項の抜粋～

No.	該当ページ	【市民コメント制度による意見募集を受けて修正した内容】
1	P2	上尾市学校給食基本計画で掲げた5つの方針を掲載しました。
2		HACCP(Hazard analysis and Critical Control Point)の用語解説を加筆しました。
3	P6	中学校の現状について、令和3年2月に上尾市で発生した食中毒事故について、事故の概要、事故を踏まえた市の対応などについて記述を加筆しました。
4	P8	中学校給食の調理体制についての認識を図るため、提供方式が「センター＆サテライト方式」の説明、調理員が民間委託であることの記述を加筆しました。
5	P10	おいしさについて言及されていないことについて、必要性を認識し、現時点においても献立やおいしさについて、拘っている旨の記述を加筆しました。
6	P12、21、 P28～P46	誤解を与える表現であったため、以下のとおり修正しました。 「アレルギー対策室」 → 「アレルギー食専用調理室」
7	P12	「▼図2学校給食アレルギー対応を行っている児童生徒の推移」の内容について、令和4年、令和5年のデータを反映させました。
8	P19	新しい給食施設に求められる設備として、地産地消推進のための炊飯設備の導入ほか、地元食材の活用を推進するための設備の導入についての記述を加筆しました。
9	P42	誤記があったため、以下のとおり修正しました。 「各小学校へ配送するイメージです。」 → 「各中学校へ配送するイメージです。」
10	P48	誤記があったため以下のとおり修正しました。 表17 小学校の「No1/自校方式【全校】」の合計「6」 → 「9」
11	P49	旧称提供方式について、小学校・中学校ごとに検証していましたが、小・中学校合同にした場合の説明が不足していたことから「表18」を追加しました。