

〔5〕 パートナーシッププラン（開かれた学校づくりと学校・家庭・地域等の連携）

児童生徒にとって、学校・家庭・地域は大切な学びの空間です。それぞれの独自性を生かしながら連携していくことが望まれています。

学校は、積極的に情報を公開することで、信頼される学校づくりを進めるとともに、家庭・地域と連携し、一体となって子供達を育む教育のシステムづくりを推進します。

項目	1 保護者や地域住民との連携が図られた学校を目指します。
目標・取組概要	<p>学校、家庭、地域社会が一体となった教育の充実のために、地域住民とともに児童生徒を育成する開かれた学校づくりに努めます。</p> <p>① 地域社会への授業公開と積極的情報発信</p> <p>② 地域人材の教育活動における有効活用</p>
自己評価	<p>① 地域社会へ向けた授業公開は全校で積極的に行っており、学校公開日も設定しています。家庭や地域社会への情報発信として各学校のホームページが毎日更新され、特に保護者から高い評価を得ています。また、メールマガジン配信システムにより不審者情報等の緊急性のある情報提供や連絡などに大変役立っています。</p> <p>② 地域人材の活用については、学校単位でスクールサポーターや学校支援ボランティアが組織され、登下校の安全指導や学習のサポートにも積極的に参加してもらい、効果が上がっています。また、地域住民が学習内容に応じてゲストティーチャーとして授業を行う機会も増えています。</p>
今後の課題と対応の方向性	<p>スクールサポーターや学校支援ボランティア等の協力が、より効果的に活用・運営できる組織づくりを促進します。また、一人で登下校する児童生徒の安全確保が課題となっており、今後もより一層、地域住民の協力とともに児童生徒の安全確保に努めます。</p>

〈外部の方々から頂いた意見〉

- * 学校だけでなく、地域や家庭が協力して子ども達の育成に当たることは大切である。必要なときは声を掛けてほしい。（保護者）
- * HP による情報発信は、地域住民にとって大変有意義なものである。一方通行でなく、生徒や地域の声援や感想の書き込みが行える環境もあればよい。（学校運営協力員）

II 給食センター事業

学校給食は、単に栄養補給にとどまらず、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものとして、学校給食法において目標を次のように定めています。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができ

る判断力と望ましい食習慣を養うこと。

- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
 - ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
 - ⑤ 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
 - ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
 - ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。
- これらを評価の視点とし、次の項目について評価を行いました。

項 目	1 食事の正しいあり方の習得, 好ましい人間関係の育成, 栄養管理と健康増進, 食のあり方について, 教育の一環としての学校給食の実施
目標・取組概要	<ul style="list-style-type: none"> ① 食と健康, 正しい食習慣などについて, 給食を通して学べる工夫をします。 ② 給食センター見学や試食会等で, 保護者への説明や質疑応答を通して, 学校給食について理解を深めてもらうことに努めます。 ③ 安全安心で安定した学校給食を提供します。また, 各学校の給食主任による会議を毎月1回開催し, 児童生徒等からの声を反映した献立づくりを心掛け, 食育につながる給食の提供に努めます。 ④ 食物アレルギーを持つ児童生徒について, 給食センター, 学校及び保護者で情報を共有した対応を図ります。
自己評価	<ul style="list-style-type: none"> ① 食材の栄養, 献立の内容, 郷土食などを紹介した「栄養指導資料」を各学校に配付(年11回)したり, 献立表や食と健康についてなどを説明した「給食だより」をホームページに掲載(年11回)するなど, 教育の一環として取り組むことができました。 <実施日数> 192日(2献立) ※ 1日当たり6,576食(平成30年3月現在) ② 保護者見学会などを通して保護者に対して給食の意義等を説明するなどし, 給食についての理解を深めていただくための活動ができました。 給食費の徴収については, 保護者のご理解をいただき, 学校と給食センター及び教育委員会事務局が連携して未納削減に取り組み, 収納率を上げることができました。 <保護者見学会, 試食会実績> 見学会 54名(前年比 30人減) 試食会 884名(前年比127人増) <給食費収納率(現年度分)>

平成 29 年度 99.95% (13 校中 9 校 100%)

※ 平成 28 年度 99.93%

- ③ 献立会議を実施(年11回)して、各校の児童生徒や教職員の意見を反映した献立づくりに取り組むことができました。また、献立とその写真をホームページに毎食掲載し、人気のあるメニューのレシピを広報もりやに掲載(2回)して、家庭における食育等に役立つ情報提供ができました。

放射性物質検査については、調理した献立(2献立)を検査し、その検査結果を毎食ごとにホームページに掲載して、給食の安全性について情報提供を図ることができました。

<人気メニュー>



鶏肉のマーマレードソース焼き、
ポトフ、野菜コーンスープ



カレー、チキンナゲット、
りっちゃんのサラダ、

- ④ 食物アレルギーを持つ児童生徒に対しては、保護者に献立明細等を毎月配付した後に、保護者から給食の喫食を判断するための「給食確認票」の提出を受けるとし、保護者、学校及び給食センターが情報を共有して対応することができました。また、希望により、2献立制を活用して、できるだけ給食を食べていただけるように努めました。

今後の課題と
対応の方向性

- ① 栄養指導資料や給食だより等を活用や栄養教諭による指導の機会を充実させ、法律で定める学校給食の目標が達成されるよう一層取り組んでいく必要があります。
- ② 給食費の改定について、今後の消費税率引上げや食材費値上がり状況を踏まえた検討をしていく必要があります。
- ③ 食数の増加に対応するため、平成29年度は釜の増設(2つ)や、配送用トラックを1台増やすなどの対応をしてきましたが、引き続きブロックの見直しや、新たな調理機器の導入などを行い、安定した給食の提供により対応していく必要があります。また、給食回数の増加された場合の対応を検討する必要があります。
- ④ 食物アレルギーを持つ児童生徒に対しては、引き続き給食センター、学校、保護者の3者が情報共有しながら適切な対応を図る必要があります。

項目	2 学校給食を安全・安定して供給するための徹底した衛生管理
目標・取組概要	<p>① 安心・安全で安定した学校給食の提供に努めます。</p> <p>a 調理ドライ運用を徹底し、衛生管理マニュアルに基づき、手洗いの徹底、用具の消毒、二次汚染防止のための食品取扱いの徹底など食中毒防止に努めます。</p> <p>b 自己健康及び自己衛生管理表、衛生管理チェック票、作業工程表の確認を毎日行い、調理業務従事者に対する衛生管理の徹底を図ります。</p> <p>c 施設内の害虫防除を行うとともに、上・下水道水質検査、食品衛生検査等を行い、食中毒防止に努めます。</p> <p>② 老朽化した施設・設備等の維持管理については、定期的な保守点検を実施し、不具合箇所の速やかな修繕や調理用機器の計画的な更新を行い、安定した給食の提供を図ります。</p>
自己評価	<p>① 衛生管理マニュアルに基づく衛生管理及び施設管理等(害虫防除・水質検査・食品衛生検査)の徹底を図り、食中毒事故の発生はありませんでした。</p> <p>② 各調理機器等の保守点検、釜の増設、配送トラックの増便、また設備等の修繕を図り、給食の安定提供を図ることができました。</p>
今後の課題と対応の方向性	<p>建築後34年が経過し、施設や設備の老朽化による故障、破損リスクが高くなってきています。安全な給食の安定供給を持続していくために、長期的視点に立った今後の施設及び運営のあり方の検討を進める必要があります。</p>

〈試食会で保護者から頂いた主な意見〉

- * 薄味の優しい味で、少し自分の料理を反省しました。
- * ジャーマンポテトにピーマン入れたことが無かったのですが、今度入れてみたいと思います。
- * ジャーマンポテトにピーマンの香りが残り、野菜嫌いの子は苦手ではないかと思いました。
- * 鶏肉のレモン煮は子供たちが大好きで、家でも作ってと言われていました。実際に食べてみて美味しく気に入っている理由が分かりました。
- * 塩分量のわりにしっかりと味があり、おいしくいただきました。
- * 茨城産、守谷産の食材を使っているのがうれしいです。
- * 食べやすい大きさ、ボリュームで、栄養バランスも良かったと思います。味付けも良くて美味しかったです。牛乳も飲みやすい量だと思います。
- * コーンスープは、野菜がたくさん入っていました。