＊　愛宕中学区での小学校の教員との協働の指導案作成など，児童生徒の発達段階に即した手立てが取り込めるので良いことだと思う。
＊　学区内で統一して行っているので，中学校に入学しても戸惑いがない。黙働に取り組む姿勢がすばらしい。
＊　小学校との連携により，中学校への進学に対しスムーズな接続が図れている。交流教室では愛宕中のよさを児童や保護者に分かってもらえているようだ。引き続き良さが伝わる努力をしてほしい。

Ⅱ　給食センター事業

給食センター事業については，次に掲げる項目について，目標・取組概要，自己評価，今後の課題と対応の方向性を項目別にまとめるとともに，市民の方々等から頂いた主な意見を掲載しました。

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，次の目標を掲げて学校給食を実施します。

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。

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	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	給食実施日１９２日，１日６，５７１食（２献立制） ①　使用している食材の栄養，伝統行事や郷土食などについて記載

	した「栄養指導資料」を各学校に配付（１１回）して，教育の一環としての学校給食を実施することができました。 ②　「献立表」と食と健康などについて分かりやすく説明した「給食だより」を市ホームページに掲載（１１回）し，保護者見学会の受け入れや試食会等に対応して，保護者に給食センターや給食についての理解を深めていただくことができました。 ＜見学，試食会実績＞ 松ケ丘小（見学１８名，試食会８６名），高野小（見学３８名，試食会３８名），大野小（見学２８名，試食会２８名），試食会のみ２３回（延べ７５７名） ③　献立会議を実施（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。 ④　食物アレルギーを持つ児童生徒について，保護者に献立明細等を毎月配付（８０人）した上で，保護者から給食の喫食判断をするための「給食確認票」の提出を受けて，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献立制を活用して献立のもう一方のメニューを選択できる「別メニュー提供」の対応をして，できるだけ給食を食べていただけるように努めました。 ⑤　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，その検査結果を毎日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。 ⑥　献立とその写真をホームページに掲載（毎日）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。 ⑦ 学校と給食センター及び教育委員会事務局が連携して給食費の未納削減に取り組み，収納率を上げることができました。（現年度分収納率：平成２７年度９９．８９％⇒平成２８年度９９．９３％，１３校中８校１００％） 人気メニュー：ポークビーンズ（左）とみそキムチスープ（右）
今後の課題と対応の方向性	①　食数が増加していくなど，今後の状況に合わせた調理業務や配送業務の委託内容を見直す必要があります。

	② 食物アレルギーを持つ児童生徒に対しては，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。 ③ 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。

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	① 安心・安全で安定した学校給食の提供に努めます。 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。 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。 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。 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。
自己評価	① 調理ドライ運用の慣行，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。 ② 施設設備等の維持管理について，各調理機器等の保守点検，自動食器洗浄機１台の更新，真空冷却器のオーバーホール，設備等の修繕２７回を実施し，リスクの高い設備等の更新を実施して，給食の安定提供を図ることができました。
今後の課題と対応の方向性	給食センターは，建築後３３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るため，給食提供に支障（故障により休止）がないよう施設や設備の状況把握と不具合箇所の速やかな修繕等を図る必要があります。 併せて，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在り方の検討を進める必要があります。

〈外部の方々から頂いた意見〉

＊ 大変だとは思いますが，子どもたちが大好きと思う給食をお願いできればと思います。

＊ 子どもにとっては栄養満点給食です。すごく良いと思います。これからも栄養満点給食をお願いします。

＊ ゼリー，プリンなどのデザートを増やしてほしい，デザートがあると完食が増える

と思う。

＊　家では食べない野菜等も，給食だと頑張って食べているようです。

＊　子どものお楽しみや好きな物が一品でもあればいいと思います。

＊　家庭でも作ってあげたいので人気のレシピを知りたい。

＊　全体的に薄味だけれど，とてもおいしくいただきました。毎月の給食費用で，毎日これだけのバランスと味を作っていただき本当にありがたいです。