

給食センター事業

〔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学校給食を実施する。

<目標・取組概要>

学校給食は、単に栄養補給にとどまらず、実際の食事という生きた教材を通して正しい給食のあり方や、好ましい人間関係を体得することをねらいとしています。

また、食育推進基本計画においては、学校給食に顔が見える、話ができる「生きた教材」として活用することとされていることから、次の取組を行っています。

- ・ 健康の保持増進を図ること。
 - ・ 望ましい食習慣を養うこと。
 - ・ 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。
 - ・ 食にかかわる人々の様々な活動の理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
 - ・ 伝統的な食文化についての理解を深めること。
 - ・ 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。
- (1) 栄養教諭が、小中学校の給食時間帯や学級活動時に訪問し、食と健康、正しい食習慣などをテーマに食に関する指導を行っています。
 - (2) 給食センター見学や試食会等において、保護者への説明を通して健康教育の一環である学校給食について理解を深めます。
 - (3) 安心・安全で安定した学校給食を提供します。献立作成は、各学校の給食主任による会議を毎月1回開催し、子供たちからの現場の声を反映した献立に心掛け、安心で食育に繋がる給食を提供します。
 - (4) 食物アレルギーを有する児童生徒に対してアレルギーに関する説明を行うとともに、保護者には給食食材の成分表を配付します。

また、学校教職員に対する説明及び給食センター、保護者及び学校の3者による情報の共有化を図ります。

<自己評価>

安心で安定した給食を提供することができました。

1日 6, 271食（2献立制）

給食実施日192日

- (1) 小学生（延べ1, 907人）、中学生（延べ852人）に対して、食に関する指導を実施しました。
- (2) 松ヶ丘・高野・黒内小学校の保護者60人、高野小学校3年生22名が、給食センターを見学し、健康教育の一環である学校給食について理解を深めることができました。
- (3) 献立会議を毎月実施し、各校の意見を取り入れながら献立表作成に取り組みました。
- (4) 食物アレルギーを持つ児童生徒の保護者へ献立明細（成分表）を毎月配付して、保護者の希望により別メニュー（2献立のもう一方のメニュー）の提供を行いました。（献立明細配付を希望している数：約50人）

- (5) 放射性物質検査については、調理した献立（２種類）を検査しており、その検査結果を毎日ホームページに掲載して食材の安全確保と情報提供に努めました。
- (6) 毎日の献立（２種類）とその写真をホームページに掲載し、家庭における食育等に役立てていただけるよう努めました。
- (7) 学校と給食センター及び教育委員会事務局が連携し、給食費未納の解消に取り組みました。（平成２５年度分収納率９９．７５％）
- (8) 平成２６年４月からの消費税率引上げに伴い、税率引き上げ相当分の給食費値上げの検討を行い、平成２６年４月分からの値上げを決定しました。
- 小学生：４，２０７円（１１７円増） 中学生：４，５３６円（１２６円増）

＜今後の課題と対応方向＞

- (1) 給食費の未納問題について、新たに滞納額を増やさないように現年度分は少額でも、過年度分は引き続き、学校と給食センター及び教育委員会事務局が連携して滞納整理を強化することが必要です。
- (2) 食物アレルギーの児童生徒の対応については、保護者の希望により、給食食材の成分表配付と２献立制を活用した別メニューの提供を行っています。しかし、完全な除去食や代替食を調理する施設ではないため、アレルギー対応食の提供は困難であり、今後の対応の検討が必要です。

＜外部の方々から頂いた意見＞

- ＊ 給食に使用する箸、スプーン等は、なぜ用意されていないのか。

〔２〕学校給食を安全・安定して供給するため、徹底した衛生管理を行う。

＜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。
- ・ 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り扱いの徹底など食中毒防止に努めます。
 - ・ 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。
 - ・ 施設内の害虫防除を行うとともに、上・下水道水質検査、下水道除害施設管理等を行い、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、年次計画により保守点検を実施し、不具合箇所は修繕や調理用機器の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・下水道除害施設管理）の徹底により、食中毒など衛生管理上のトラブルはありませんでした。
- (2) 施設設備等の維持管理は、調理機器等の保守点検、レボル釜１台の更新、設備等の

修繕21回を実施しました。

また、給食の安定提供に対してリスクの高い設備等の更新及び調理環境改善を図るため、改修工事を計画しその工事設計を実施しました。(平成26年度、平成27年度の2箇年での工事を予定)

＜今後の課題と対応方向＞

給食センターは、昭和59年に建設し、施設や設備の老朽化による故障頻度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）とならないよう施設や設備の改修を行い、リスク軽減を図る必要があります。併せて、安全な給食の安定供給を維持するために、長期的視点に立った今後の施設及び運営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＞

＊ 特に、ありませんでした。