

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・取組み概要＞

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みを行っています。

- ・ 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。
 - ・ 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) 小中学校へ給食時間帯に訪問し、学年ごとにテーマを決めて、栄養過剰の防止、生活習慣病の予防など食に関する栄養指導を重点に、自ら食を管理していく能力を身に付けていくことの大切さを伝えます。指導対象は、小学1・3・5年生及び中学1年生とします。
 - (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、安心して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, 183食

給食実施日193日

- (1) 小中学校への訪問による栄養指導については、計画どおり対象児童生徒に対して行い、理解を深めることができました。〔小学校9校（1年・3年・5年）、中学校4校（1年）80クラス 2, 544人〕
- (2) 松ヶ丘・高野・大井沢小学校の保護者77人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) 食物アレルギーを有する児童生徒の保護者に給食食材の成分表を配布し、保護者の

声を反映させた手作り給食を増やし、さらに調理を工夫することでみんなと同じものが食べられるよう努めました。(食物アレルギー児童生徒数：52人)

- (5) 放射性物質検査については、平成24年3月から始めた使用食材の1品検査を、9月からは調理した献立(2種類)を検査し、その検査結果を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) 平成24年4月から「学校給食費納入確約書」を徴取して給食費未納の解消に取り組みました。(確約書に基づく徴収実施：3カ月以上未納者22人、計766,760円)

＜今後の課題と対応方向＞

- (1) 給食費の未納問題は、新たな滞納者を出さないよう、現年度対象者については少額でも、過年度対象者は引き続き、学校と給食センター及び教育委員会事務局が連携した滞納整理を行い、滞納額の減少が必要です。
【給食費未納(滞納)額の状況】()内は平成23年度末
現年度分： 436,669円 (895,396円)
過年度分：5,692,127円 (5,613,631円)
合 計：6,128,796円 (6,509,027円)
- (2) 食物アレルギーの児童生徒については、完全な代替食や除去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す。このため、現在の2献立による給食提供体制を活用し、保護者の判断に基づき児童生徒のアレルギー症状に応じた可能な限り主菜の変更ができるよう対応が必要です。
- (3) 放射性物質検査の結果、検査開始時点からこれまで基準値を超えたことはありません。基準値を超えたときの代替食を検討する必要がありますが、対象となる食数が多く、対応のための時間が短いこともあり困難な状況です。
- (4) 平成26年4月から消費税法改正による消費税率の引上げが予定されており、給食費の額の改定について検討する必要があります。

＜外部の方々からいただいた意見＞

- * 給食に使用する箸、スプーン等は、児童生徒が持参することになっているが、市で提供できないか。

【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・取組み概要＞

- (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及び衛生管理マニュアルに基づき衛生管理を徹底し、食中毒防止を図るとともに、施設管理等（害虫防除・水質検査・下水道除害施設管理）の衛生管理を徹底することで調理中のトラブルや保護者及び児童生徒からの苦情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2台の更新、設備等の修繕20回を実施しました。

＜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（故障による休止）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。

改修にあたっては、給食提供の継続を前提とするため、複数年による工事も視野に入れた改修の可否及び工程（スケジュール）等について検討する必要があります。

＜外部の方々からいただいた意見＞

- * 厨房では熱源が多いにもかかわらず空調設備が無く、熱中症の心配もあると思う。環境改善をすべきである。