

2 給食センター事業

<目標・取組み概要>

- 1 小中学校への給食訪問を実施し、実態を把握するとともに各学年の発達段階に応じた栄養指導を通して、自ら食を管理していく能力を身につけることの大切さを伝えます。
- 2 安心・安全な学校給食を提供します。
- 3 年次計画により調理用機器、施設の維持管理及び更新を行い、安定した給食を提供します。
- 4 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対する理解を深めます。

<自己評価>

- 1 給食訪問に当たっては、日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養うことや学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う指導を行いました。また、食生活の改善や栄養の改善及び増進を図り、食料の生産、配分及び消費について正しい理解に導くことができました。

(1) 児童生徒学習状況

給食訪問では各学年に応じたテーマで指導を実施しました。

- ・小学1年生は「給食センターを知ろう」をテーマに、調理作業中の写真を提示して、調理員の作業の大変さや、おいしく食べて欲しいという願いを込めて給食を作っている事を伝え、子どもたちは実際に使用している器具に触れ、これらの器具の大きさや重さに関心を示し、給食を残さず食べようとする意欲を持つことができました。
 - ・小学3年生では「はしの持ち方について知ろう」をテーマにして、はしの持ち方を示したパネルと菜箸を使って実際に持ち方の説明をして練習に取り組み、練習後、正しいはしの持ち方で食べようと努力する児童が多く見られました。しかし、数日経つと、自己流の持ち方になっている児童も見られ、家庭での連携が大切であると痛感し、広報もりやに「はしの持ち方を見直そう」というテーマで掲載し、啓発を行いました。
 - ・小学5年生では「牛乳を飲もう」をテーマにし、冬になると牛乳の残りが多くなることから、11月から翌1月にかけて実施しました。給食で牛乳を毎日出すのは、牛乳に体に大切な役割・成分があること、成長期にはとても大切なカルシウム分が多く含まれており、身体の骨格は成長期から20歳までに作られ、これからカルシウム分を大量に摂取しなければいけない時期である事を伝えました。指導後、牛乳を飲む児童が多くなったと担任の方からの報告がありました。
 - ・中学1年生では「水分補給について知ろう」をテーマにし、部活動が始まり小学校よりも運動量が増えるので水分補給が大切であることを伝えました。
- 2 食物アレルギーの児童生徒に対して、保護者に給食食材の成分表の配布を行い、情報を提供するとともに、給食センター、保護者、学校の三者での情報の共有化を図りました。また、手づくりを増やして、出来るだけみんなと一緒に給食が食べられるように努めました。(食物アレルギー該当児童・生徒数 32名)

- ・個人衛生管理表，作業工程表の確認を毎日行い，給食施設整備や調理業務従事者に対する衛生管理の徹底を図り衛生管理に努めました。
- ・施設内の害虫防除を行うとともに，定期的に施設管理を行い食中毒防止に努めました。

6，035食，給食実施日193日（米飯週4回，パン週1回）

- 3 施設の維持管理については，年次計画により，老朽化した施設・設備の更新や修繕を行い，安定した給食供給を図りました。

平成22年度修繕箇所

- | | |
|--------------|--------------------|
| ・三層シンク排水管修繕 | 平成22年 7月22日完了 |
| ・フェンス修繕 | 平成22年 8月 6日完了 |
| ・換気扇ファンモータ交換 | 平成22年 8月20日完了 |
| ・給湯加圧ポンプ交換 | 平成22年 8月31日完了 |
| ・ボイラー減圧弁交換 | 平成22年10月14日完了 |
| ・生ゴミ処理機修繕 | 平成22年10月14日完了 |
| ・食器供給装置修繕 | 平成22年10月15日完了 他39件 |

- 4 保護者等に対し，給食センターの「保護者見学会」を開催し，給食を児童生徒に提供するまでの課程を説明し，見学してもらうとともに試食を行い，学校給食の必要性和給食が健康教育の一環であることの理解を得ることができました。

保護者見学会開催

- | | | | |
|-----------------|---------|------|-----|
| ・平成22年 6月30日（水） | 高野小学校 | PTA | 30名 |
| ・平成22年10月26日（火） | 御所ヶ丘中学校 | PTA | 14名 |
| ・平成22年11月10日（水） | 高野小学校 | 児童ほか | 15名 |
| ・平成23年 3月11日（金） | 土塔中央保育所 | 児童ほか | 34名 |

<今後の課題と対応方向>

- 1 調理機器と施設が老朽化しているので，定期的な維持管理及び適切な時期の更新を行い，安全な給食の提供を行っていきます。
- 2 給食費の滞納が増加しつつある中，新たな滞納を増やさないことに重点を置き，小額でも滞納整理を実施し，また，過年度滞納者に対しては，学校，給食センター，教育委員会と連携した滞納整理を進め，滞納額の減少に努めます。
- 3 食物アレルギーの多様化により，対応が難しくなっています。今後，給食センター，保護者，学校の三者での情報の共有化を図り，対応策を検討していきます。また，手づくりのものを増やし，現有施設で調理できる食材の検討を行い，アレルギーでも食べられるように工夫していきます。

<外部の方々から頂いた意見>

- ・アレルギーの児童・生徒が食べられる給食をもっと増やしてもらいたい。