

学校給食センター運営委員会会議次第

日時：令和6年9月19日（木）

午後1時30分～

場所：学校給食センター 研修室

1 開 会

2 あいさつ

3 委嘱状交付

4 委員及び職員紹介

5 議事

（1）報告事項

① 学校給食センター事業について（報告）

（2）協議事項（諮問事項）

① 学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの改訂（案）について

6 その他

7 閉 会

学校給食センターの事業について（報告）

令和5年度の給食センターの事業について、次のとおり報告します。

1 給食センター事業の目標

【学校給食法で定める7つの目標】

- 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を培い、及び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 食生活が食にかか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。

2 令和5年度取組項目及び重点事業

守谷市教育大綱で定めた「あるべき未来の姿（施策）」を実現するための主な取組のほか、重点的に実施した事業で、教育委員会の点検・評価で対象となった事業です。

◎重点事業

1 教育改革の推進

① 健康と体力を育む教育の推進

学校給食におけるアレルギー対策

令和5年度4月から卵・乳を含む主食・料理のみの代替食提供を開始し、学校給食食物アレルギー対応は、以下のレベルにより実施・対応を図った。

○レベル1 詳細な献立表の提供（対応人数：115人）

学校給食の原材料を詳細に記した「詳細献立表」「喫食確認表」を家庭に配布。学校は保護者が記入した「喫食確認表」で喫食判断できるようにした。

○レベル2 弁当対応（対応人数：2人「完全弁当対応」）

レベル1以上の対応を希望した全ての児童生徒に弁当持参を許可。

- ・一部弁当対応原因食物を料理に使用しており、除去が困難な場合
- ・完全弁当対応原因食物種類が多い場合や重篤なアレルギー症状を起こす場合など、学校給食を継続して食べることができないと判断される場合

○レベル3 除去食対応（飲用牛乳の停止）（対応人数：119人）

飲用牛乳のみを提供を中止し、給食費の減免の対応を行っている。

※ 食物アレルギー対象児童生徒以外の飲用牛乳の停止者を含む。

○レベル4 代替食（卵・乳を含む主食、料理の代替食提供）（対応人数：40人）

卵（鶏卵）・乳（牛乳・乳製品）を含む主食、料理から原因物質を除き、別の食品を用いて給食提供（代替食に限り、記名された専用容器で提供）。

※ 代替食提供（献立）は、別紙のとおり。

◎施策実現のための主な取組

【健康と体力を育む教育の推進】

1 正しい食生活の理解や望ましい週間の推進

① 守谷市食生活改善推進員（ヘルスマイト）との協働事業

食育月間（6月）に、守谷市食生活改善推進員（ヘルスマイト）が考案した献立の提供と、献立に合わせた食育動画の配信や学校訪問で食に関する指導を実施した。

1) ヘルスマイト考案献立メニュー ～野菜もりもり元気パワーアップ献立～

食のお助け隊と称してヘルスマイトの皆さんが考案したメニューを給食で提供。また、給食の際には、入っている野菜の豆知識（根菜やトマトの効能など）を伝え、苦手な食べ物にもチャレンジしようとして食育動画内でPRを行った。

2) 動画の作成

エナジードリンクやジュースの摂取に関するヘルスマイトの皆さんが作成していただいた注意喚起の動画を放映した。

② 栄養教諭による食育事業の実施

1) 学校訪問による食に関する指導

- ・Zoom で事前に作成した動画を活用しながら、栄養教諭により給食時に地産地消（常陸牛）の食育指導を実施した。
- ・常陸牛の販売業者をお呼びし、常陸牛の生産についての講義をしていただいた。
- ・野菜の秘密と題し、野菜を食べるとこんないいことがあるよという授業を行った。

2) 生きた教材となる給食の提供

食への興味関心を高め、よりよい食生活を送ることができる力を養うことができるよう、市内公立小中学校 13 校に、栄養教諭による食育動画を7回配信した。

6月 守谷市食生活改善推進員（ヘルスマイト）による野菜の動画

- 7月 全国の料理（沖縄料理）
- 9月 守谷の給食スパゲッティの作り方
- 10月 地産地消（キャベツ）について
- 11月 おいしお給食
- 12月 地産地消（飲むヨーグルト）について
- 1月 給食のごはん（長田屋）について

③ 給食センターの見学受入

給食センターでの調理工程や衛生管理について、見学や給食の試食体験を通して、学校給食に対する理解を深めていただくため、小学校児童・保護者、民生委員、保育所児童など、21回、558人を受け入れた。

④ レシピ紹介

給食だよりやホームページで、ヘルスマイト考案レシピ、海外食文化レシピ、地場産物レシピ、給食人気レシピ（計6回）を紹介した。

◎給食費の公会計化の取組

令和6年度から給食費の徴収・管理を給食センターで行うため、規則の制定、給食費管理システムを導入した。また、給食費の口座振替を推進するため、WEBで口座振替申込ができるようシステムを導入した。