

重点施策5 安心・安全な学校給食の提供

【施策方針】

- 給食センターは児童生徒にバランスの取れた食事、望ましい食習慣を形成する食育の拠点として、重要な役割を担っており、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び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であることにかんがみ、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次のような目標が達成されるように努め、学校給食の充実を図る。
- 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。

【実施状況】

(1) 主な施策・事業

- ① 安心・安全な学校給食の充実 ② 衛生管理の徹底 ③ 地産地消の推進

(2) 施策・事業の実施状況

① 安心・安全な学校給食の充実

平成24年度決算【学校給食（150,472千円）職員等人件費含む】

物資選定にあたっては、産地・原材料など業者との連携をしっかりと行い、安心安全なものを購入している。また、物資選定委員会の開催により給食物資について、より多くの意見を取り入れ、学校給食の充実を図っている。

② 衛生管理の徹底

安心・安全な学校給食を児童生徒に提供するには、何よりも衛生管理を徹底し、食中毒を一掃する必要がある。食中毒防止のため、作業工程表や作業動線図の作成、チェック表を通して作業効率アップを図っている。

ソフト面においては、各種研修や日常のミーティングにおいて知識の習得及び意識改革を行っている。

③ 地産地消の推進

学校給食の献立に地場産物や郷土料理を取り入れることは、様々な教育的意義があり、食に関する指導の生きた教材としてより効果的に活用することができる。そこで、日頃から地域の食文化や産業等について理解を深め、郷土食や地場産物を使った料理

を積極的に取り入れた献立作りに努めている。また、今後関係部局と連携し地魚活用拡大も考えている。

【学識経験者意見】

- 安心・安全な給食、バランスのとれた給食、美味しい給食は子どもの願いであり、保護者の願いでもある。昨今食物アレルギーによる事故が全国的に話題になったが、本市給食センターは、各学校の児童生徒の要求にも細かく応えてもらい大変感謝している。給食センターも2年目になり作業等も安定してきたと思う、今後とも衛生管理が徹底した最新の厨房環境のもと、美味しいそして栄養価の高い給食の提供をお願いしたい。
- 地産地消の推進ということで、市長さんが各学校を回り児童生徒と一緒に給食を食べられたことは、地産地消への子どもたちの意識が大いに高まったと思う。と同時に、行政のトップに各校の実状を肌で感じてもらえる、いい機会になったようにも思う。
学校給食の献立に地場産物や郷土料理を取り入れることは、子どもたちに思わぬ発見をさせたり、郷土を愛する心を育てる等、様々な教育的意義があるように思う。価格の問題、仕入れの量の問題等、なかなか難しい面もあると思うが、そこをどうにかクリアして、郷土食や地場産物を使った料理を積極的に取り入れていただきたい。

【自己評価】

- 新センター稼働2年目に入り、作業工程毎の連携もスムーズになり作業効率がよくなった。また、学校給食衛生管理に関する研修も重ね、調理員全体の意識も高まり各調理作業工程において成果を発揮し、安全・安心な給食を提供することができている。
- 食物アレルギーを持つ児童・生徒が増え、アレルギー食の対応が増えているが現在のところ対応できている。
- 地産地消の対応については、西宇和農協の協力を得て各共撰毎のみかん・いよかん・でこぼん・梨等、磯崎地区の野菜、地魚活用などを給食メニューに取り入れ推進した。学校給食だよりで、地場産物の生産者の写真・メッセージ等を紹介することで地域の愛着を深め食育教育にも役立てている。今後も推進していきたいと考えている。