

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26年度決算【学校給食（150,065千円）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た。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た。

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た。

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た。今後は関係部局と連携し、地魚活用拡大も考えている。

【学識経験者意見】

- 最近、全国並びに愛媛県において、異物混入等給食にかかわる事案が頻繁に報道されているが、本市においては、安心・安全で栄養バランスの摂れた給食が毎日提供されていることに心より感謝したい。給食センターの稼働も安定期を迎えており、今後とも業者・生産者と緊密な連携をとり、よりバランスが摂れ、衛生管理が徹底された最新の厨房環境のもと、安心・安全な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、八幡浜ちゃんぽん、八幡浜の魚、八幡浜のみかん、八幡浜の〇〇など、郷土食や地場産物を使った献立の工夫をしていただきたい。
学校給食の献立に地元の産物や郷土料理を取り入れることは、子どもたちが新しい発見ををしたり、郷土愛を深めたりするなど教育的意義は高いと考えられる。価格の問題や仕入れの量の問題等、難しい面も多いと思われるが、積極的に取り入れていただきたい。

【自己評価】

- 新センター稼働も4年目となり、調理工程及び調理員の連携もスムーズとなっている。給食に異物混入等が起きないように「安心・安全」な学校給食を提供するために、ソフト面では学校給食衛生に関する研修を重ね、調理員が個々の衛生意識及び技術の向上を目指している。一方、ハード面では施設の点検・調査を専門業者に依頼し異物混入等が起きないようにしたい。
- 地産・地消の推進については、西宇和農協の協力を得て、地元産の「梨」「みかん」等を給食に提供し、地産・地消を今後も継続する。また、魚については地元八幡浜港で水揚げされた魚を学校給食に提供するため、関係者と協議を進め「ハモカツ、太刀魚のすり身、豆アジ」等、魚加工品を食材に取り入れた給食を提供する。給食だよりに例えば「みかん」であれば各共同選果場、産地の紹介等を掲載するなど、生産者、製造者の写真・メッセージを添えて地元の紹介を行い、学校給食法の教育目標に掲げてある「自然の恩恵による食生活、食にかかわる人々の活動、伝統的な食文化、食料の生産・流通及び消費」等、食育の推進にも学校給食は寄与していることを伝えたい。
また、近年では地元食品工場の製品「パティ」を使ったメニューを給食に提供し、児童・生徒からも好評を得ており、製造業者からも地元食材を給食提供に対し好感触を得ていることを踏まえ、継続したい。
地元産物を使用するにあたり、価格については安価な他産地食材を常時使用するのではなく、予算の範囲内で地元産にこだわった食材で地産・地消事業を推進し、学校給食による「食育」を積極的に進めていく。