

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いる。学校給食は児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、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。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、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うとともに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 食生活が食に関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29年度決算【学校給食（154,069千円）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。（55品目中、36品目選定）

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、作業工程表や作業導線図の作成、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向上を行った。

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。柑橘類では JA 西宇和 7 共選から購入した「極早生みかん、早生みかん、南柑 20 号」を給食に提供し、中晩柑においては「紅まどんな、はれひめ、甘平、せとか」等の高級柑橘を給食に提供した。地魚類では、「シーフードセンター、オーシャンドリーム」の協力を受け、「養殖真鯛、ハモ、太刀魚、ハマチ、イカの削り節」等の加工した魚を食材とし、新メニューの開発につながった。

【事務事業点検評価委員意見】

- 学校給食の重要度がどんどん加速している最中、本市では安心・安全な学校給食の実施に長年取り組んでいただいている。また最近では、食物アレルギーなど家庭からの要請は多様化しているが、これらに対しても誠意ある対応をしていただいております、心から感謝している。
- 貧困家庭の子どもにとっては、学校給食はなくてはならない存在であり、子どもの生を保障する重要なものであると言っても過言ではない。特に、発育盛りの子どもたちにとっては、その将来をも左右するものである。このような意味においても、安心・安全な学校給食を今後も継続していただきたい。
- 郷土の地場産物を使った郷土料理は、郷土愛の育成においても効果的である。また、そのような経験の蓄積が、子どもたちが将来にどのような場所で生活しようともふるさと『八幡浜』を心に持ち続けることができる最大の要因になると考える。今後もさらに多彩な郷土料理を期待している。
- 学校給食に直接関係する教員数は多くない。資質・能力を向上させるための研修の場を増やし、研修の質を深めることは、市教研部会だけでは不十分ではないだろうか。他市町の教員とともに研修する機会をできるだけ確保してほしい。

【自己評価】

- 学校給食における異物混入及び食中毒などには、調理員の衛生管理意識の向上に努めたい。また、食物アレルギー対応食についても、家庭と学校との連携を図りながら個々の状況を把握をし、安心・安全な給食を今後も提供していきたい。
- 発育段階に応じた栄養バランスの摂れた給食を提供するために、今後も関係機関と連携を密にし、安心・安全で郷土の食に関心を持てる給食を提供していきたい。
- 地場産物食材や、地元の郷土料理を給食の献立に取り入れ、食育を通して地域をより親しめる学校給食の提供に努めたい。
- 関係機関との連絡を密にし、県教育委員会などが主催する「栄養教諭研究会」「衛生管理研修会」など多種多様な研修会へ今後も職員を積極的に参加させ、近隣市町の施設とも連携し、資質向上を図り、子どもたちに栄養管理が行き届いた安心・安全な給食が提供できるよう努めていきたい。