

## 重点施策5 安全・安心な学校給食の提供

### 【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 安全・安心な学校給食の充実
- 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 安全・安心な学校給食の充実

平成30年度決算【学校給食（153,871千円）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、安全・安心なものを購入した。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。（53品目中、23品目選定）

##### ② 衛生管理の徹底

安全・安心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。食中毒及び異物混入防止のため、作業工程表や作業導線図、チェック表の見直しを行い衛生管理の徹底を図った。

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」の協力を受け、「養殖真鯛、エソ、ハモ、太刀魚、イカの削り節」等の加工した魚を食材とし、八幡浜高等学校商業研究部と共同で新メニューの開発を行った。

#### 【事務事業点検評価委員意見】

- 学校給食の重要度は加速度的に高まっている。安全・安心な学校給食の実施はもちろんのこと、食物アレルギーをもつ子どもの増加など、家庭からの要望も多様化している。このような状況の中で安全・安心な学校給食を確立し、それを維持することは並大抵のご苦労ではないだろうと心から感謝している。
- 本市においても都会と同様に朝食をとらない子どもが増えているのではないかとこの危惧を抱いている。食習慣が子どもたちの心身の成長に大きく影響することは、自明の理である現代でさえ、そのような状況が進むことはとても気がかりである。今後も食習慣についての指導は、生き方指導の一環として欠かせないであろう。ご配慮いただきたい。
- 地場産物を使った郷土料理は、郷土愛を育成するうえでとても効果的である。一方で、若者たちのアイデアを活かした新しい“郷土料理”“郷土のお菓子”づくりなど、ふるさと八幡浜を実感させる良い活動ではないかと考える。ぜひ伝統を受け継ぎ、改良して、郷土文化を発展させてほしいと願う。
- 数少ない栄養教員の研修の場を市内だけに限定せず、他郡市町の教員とも研修がもてるよう研修機会の創造と確保に努めていただきたい。

#### 【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し、安全・安心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、安全・安心で郷土の食に関心を持てる給食を提供するとともに、児童・生徒と併せて保護者も取り込んだ食育授業が実施できるよう関係機関と調整したい。
- 八幡浜高等学校商業研究部など学校機関とも連携を図りながら、伝統を受け継ぐと同時に新しい感覚で新メニューを開発し提供したい。また、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全・安心な給食が提供できるよう努めていきたい。

