

## 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。学校給食は児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童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 食品ロスの削減
- ④ 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

令和2年度決算【学校給食（152,326千円）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。

##### 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ると同時に、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、職員の感染予防対策の徹底も図った。

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 食品ロスの削減

昨今、全世界での取り組まれている「SDGs（持続可能な開発目標）」の実現に向け

て「食品ロスの削減」が求められている。つくる責任として、日々の残食の調査を行い、児童・生徒の嗜好を調査し、好き嫌いの傾向を把握に努め、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図れるよう献立の検討を行った。

#### ④ 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。

地魚類は、新型コロナウイルス感染症の拡大による魚価の低迷に苦しむ養殖業者等を救済する「県産水産物消費拡大緊急対策事業」を積極的に活用し、地元産の高級魚「真鯛、ブリ、スマ」の提供も行った。

#### 【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。このような状況に加えて世界的なコロナ感染が発生しており、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と推察する。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。一方で、「食品ロスを減らす・なくす」ための活動は、世界的なうねりとなった。我が国が食品ロスを起こしている富める国の一つであることを大人自身が自覚し、子どもたちにより広い視野を持たせ、食糧問題を含めた自身の食習慣について考えさせることは、生き方指導の一環として欠かせないと考える。
- 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、同時に地元産業も振興させることができる良い活動ではないかと考える。このような活動を通して学校給食がより充実していけばと願うばかりである。
- 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に、情報機器を活用したリモート研修の開拓など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を含め、新型コロナウイルス感染症対策など新しい指針の下、調理員の衛生管理意識の向上に努めなければならない。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行きたい。

- 発育段階に応じた栄養バランスのと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・安心で給食を提供するとともに、給食だよりや食育授業を通して、食の重要性を指導していきたい。
- 関係機関との連携を図りながら、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、地場産物食材の掘り起しや、地元の郷土料理を給食に取り入れ食育を通して地域をより親しめる学校給食を提供したい。
- 県教育委員会など関係機関との連携を密にし「栄養教諭研修会」「衛生管理研修会」など多種多様な研修会や、情報機器を活用したリモート研修にも積極的に職員を参加させ、近隣市町のセンターとも連携し資質向上を図り、子ども達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たい。