

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。これを踏まえ、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4年度決算【学校給食（179,496千円）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

学校給食において地場産業を活用することは、地域の食文化や農業等の地場産業を理解し、生産者に対する感謝の心を育み、自然の恩恵や環境保全の大切さを学ぶなど、様々な教育的意義がある。給食での地産地消は食育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ため、地場産物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、ぽんかん」を給食に提供し、「紅まどんな、はれひめ、甘平、せとか」等の高級柑橘も給食に提供した。肉類は、日土産豚肉を使用した「生姜焼き」等を提供した。地魚類は、水産港湾課と連携し「魚食文化継承事業」を引き続き積極的に活用し、地元産の「真鯛の切身」やハモを使った「ハモ団子つまれ」の提供も行った。

【事務事業点検評価委員意見】

- 給食センターでは、安全・安心な学校給食を児童生徒に提供するという確固たる信念をもって、異物混入や食中毒事象の発生を未然に防ぐため、作業工程表や作業動線図、チェック表の見直しを行い、給食関係者の安全衛生意識の統一に努めている。また、調理器具及び設備については、随時修繕を行い安全衛生管理の維持向上に努めるなど、児童生徒が安心して給食を食べられるよう、安全衛生管理の徹底に最大限の注意を払っている。児童生徒や保護者にとって大変ありがたいことである。心より感謝申し上げる。
- 給食センターでは、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を図るなど、衛生管理に尽力している。また、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせ、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるように努めている。献立の作成に当たっては、地産地消の推進や日本型食生活の実践、伝統的な食文化の伝承についても配慮しながら、時宜にかなった給食を提供しており、とてもありがたい。
- 各学校では、望ましい食習慣の基礎を養い、自己の健康管理ができる能力を育成するため、家庭と連携しながら食に関する指導に努めている。児童生徒の心身の健康保持増進を図るため、正しい食事の在り方や望ましい食習慣の形成に努めることは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。今後も、望ましい食習慣の基礎を養い、自己の健康管理ができる能力を育成するため、家庭と連携しながら食に関する指導に努めていただきたい。また、児童生徒に「食品ロス削減」について啓発を行い、将来のために取り組む手立てを教えることが必要である。食品ロス削減へ向けて取り組むことは、児童生徒に思いやりの心を育むことへもつながる。そのために、まずは大人が「食品ロス削減」へ取り組む姿勢を見せることが必要であると考えます。
- 給食センターは、児童生徒が安心して給食を食べられるよう、安全で栄養バランスが良く、

地元産食材を多く活用した給食の提供に努めており、地域の食文化の継承につながるよう配慮している。メニューに工夫を凝らし、食材にもこだわる学校給食を、児童生徒はとても楽しみにしている。今後も可能な範囲で地元産食材を使ったメニューを取り入れていただきたい。また、八幡浜市産の農作物等を利用した給食レシピを募集したり、広報誌に給食レシピを公開したりするなど市民が学校給食に興味関心を持つよう働きかけていただきたい。さらに、レシピ集をまとめ、給食で提供していただくとありがたい。

【自己評価】

- 今後も異物混入や食中毒等の発生を防ぐため、関係書類のチェックや調理器具の点検を行っていく。異常箇所があった場合には速やかに対応し、また、作業内容等に変更が生じる場合には、ミーティング等で協議し改善するよう検討していく。引き続き安全衛生管理の徹底を図り、安全・安心な給食を児童生徒に提供できるように努めていきたい。
- 新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、これまで以上に職員の感染予防対策の徹底が求められている。今後も、職員研修等を通じて、感染予防策や衛生管理の徹底を図っていきたい。また、「学校給食摂取基準」をもとに適切な栄養摂取ができて、健康の保持増進が図れるような献立の検討を行っていきたい。
- 児童生徒の食に関する正しい理解を養うために、給食だより等を通じて、家庭と連携しながら、食に関する指導に努めていきたい。また、児童生徒の好き嫌いの傾向の把握に努めるとともに食への感謝の心を育み、「食品ロス削減」に向けて取り組んでいきたい。
- 学校給食の献立に地場産物や郷土食を取り入れることは、さまざま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できることから、郷土食や地場産物を使った料理、地域の食生活、地域の産業等について日頃から理解を深め、工夫された魅力ある献立づくりに努めていきたい。また、地場産物を利用した給食レシピを広報誌などに募集・公開し、市民が学校給食に興味関心を持つような取り組みも検討していきたい。