

## 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6年度決算【学校給食（192,417千円）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、作業工程表や作業動線図、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、職員の感染予防対策の徹底も行った。

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図った。

##### 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、好き嫌いの傾向の把握に努め、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6共選から購入した「極早生みかん、早生みかん、南柑20号、ぼんかん」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」、「ビビンバ」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することで、地元養殖真鯛の「たいめし」のほか、「チリソースかけ」や「いそ風味ソースかけ」など、また、鱧を使用したメニューを提供し、地産地消と魚食教育に努めた。

#### 【事務事業点検評価委員意見】

- 安全・安心な学校給食提供のために、食中毒や食物アレルギー、異物混入等に対して、適切な対応が求められている。特に、給食用食材の製造業者においては、令和3年6月より完全施行された「HACCPに沿った衛生管理（厚生労働省発行）」に基づき、より厳しい基準をもって食材の納品を行うこととなった。学校給食は、文部科学省発行の「学校給食衛生管理基準」を引き続き遵守し、食材料から調理まですべての衛生管理体制の徹底に努めていくことをお願いしたい。
- 給食センターでは、長期休業期間等を利用して、調理員に対する研修を行っている。調理員に対する研修を充実させることで、衛生管理、給食の質の向上につなげている。今後、さらなる栄養・食育指導の充実に努め、児童生徒の食に対する関心・意欲を一層高めていく必要がある。
- 安全性の確保においては、学校給食におけるアレルギー対応の統一化を図った「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に基づきながら進められていることに安心している。アレルギー食の対応にあたっては、家庭と学校が連携協力しながら、慎重に進めてほしいと切に願う。
- 給食センターでは、栄養教諭が学校の要望を受けて関連教科などで食育に関する指導を行い、児童生徒の食に関する課題解決に向けた取組ができている。安全・安心な学校給食の提供を維持するためにも、学校における計画的な食に関する指導がより一層推進されるよう今後も取り組んでいただきたい。
- 学校給食においては、天候不順や物価高騰により安定した食材の確保にご苦労いただいている。児童生徒にはその部分も含めて、食のありがたさや大切さについて指導いただければありがたい。食のありがたさや大切さについて学ぶことが、更なる「食品ロスの削減」につながるものと期待する。
- 学校給食は教育活動の一環として、学習指導要領では特別活動の中の「学級活動」に位置付けられている。指導内容は楽しく食事をする事、健康によい食事のとり方など、望まし

い食習慣の形成を図ることが、教職員と児童生徒が共に食事をするにより、他の教科では得難い教職員と児童生徒、児童生徒相互の温かい人間関係の育成が図られるなど教育効果は大きい。食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気ですりできるよう、日頃から児童生徒が安心して食べられる食事環境作りを心掛けていただきたい。

- 教育委員会には、食材の高騰による学校給食費の補助額を 20 円から 30 円に値上げし、保護者負担を増やすことなくこれまでどおり栄養のバランスや量を保った給食の提供を行っていただいております、大変ありがたい。
- 地産地消は、食に関わる人たちの間に顔が見える関係を作る取組である。子供たちに食の大切さを伝えることができるほか、安全・安心な給食を求める保護者の気持ちと、地元の子供たちにおいしいものを食べてほしいという農業・漁業関係者の思いの両方が満たされ、地域の活性化につながるものとする。今後も関係団体等との協議を進めながら、可能な限り地場産品の使用に努めていただきたい。

#### 【自己評価】

- 今後も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努めていきたい。
- 調理員に対する研修を充実させ、衛生管理や給食の質の向上につなげられるよう、更なる栄養・食育指導の充実を努めていきたい。
- 学校給食のアレルギー対応については、今後もマニュアルに基づいて、家庭・学校と連携協力し、慎重に進めていきたい。
- 食育に関しては、保健センターとも協力しながら、学校と連携を取り、食の指導に心がけていく。
- 食育の中で、天候不順や物価高騰により、安定した食材の確保の難しさ等も含めて、食のありがたさや大切さを学ぶ機会を与えられるよう進めていきたい。
- 食に関する正しい理解を養うために「給食だより」を通じて、学校・家庭と連携しながら食に関する指導に努めていきたい。
- 食材の高騰はとどまることなく、まだまだ続いているが、給食の質を下げることのないよう努めていきたい。
- 今後も、引き続き地元産の食材を使用した給食を提供できるよう努めていきたい。