

10 学校給食の運営

①施策の展開	教育環境の充実	課名	施設給食課
②取組概要	調理施設の改修、厨房機器の取替えなどの給食運営事業、民間委託事業を計画的に実施するとともに、中学校給食を民間調理場活用方式により事業実施を行う。		
③構成取組	(1) 学校給食運営事業 (2) 学校給食調理業務運営業務 (3) 中学校給食運営事業		

④取組計画	(1) 安全でおいしい給食を実施するために、「 <u>学校給食衛生管理基準</u> ₍₁₉₎ 」に基づく衛生管理の徹底を図る。また、児童が望ましい食習慣を養うことができるように献立の充実を図る。 (2) 学校給食調理業務の更なる業務の効率化等行うため、小学校給食調理業務委託化計画を作成し、民間委託の拡大を図る。 (3) 中学校給食を民間調理場活用方式で行い、栄養バランスのとれた給食の提供と食育の推進を図る。		
-------	--	--	--

⑤取組実績	(1) 保健所、栄養教諭等による研修に加え、グループ別等による自主研修を行い、全体研修の場で発表するなど衛生管理の周知徹底を図るとともに、新たに設備について機器の取扱い及びメンテナンスを含む実地研修を外部講師を招いて実施し、設備の安全管理等の周知徹底も図った。平成25年度の研修会の実施回数及び参加者数は14回、延810人であった。前年度は16回、延838人であった。 また、栄養職員、調理員及び教員で検討会を開催し、地場産や旬の食材を使用した献立作成を行った。平成25年度の地場産の使用回数は25回、新献立の採用は20回であった。 (2) 小学校給食調理業務委託計画を策定し、計画に基づき平成26年度から新たに委託を実施する3校（成美、桜、国松緑丘		
-------	---	--	--

小学校)の委託契約を行った。

<委託の実施状況(予定を含む。)>

開始年度	実施数	実施校名	累計実施数
平成21年度～	2校	楠根、梅が丘	2校
平成22年度～	2校	三井、石津	4校
平成23年度～	2校	西、堀溝	6校
平成26年度～	3校	成美、桜、国松緑丘	9校
平成27年度～	3校	中央、神田、田井	12校

(3) 学校及び調理業務委託事業者と密に連携を図り、適正な運営に努めた。

また、中学校に3名の学校栄養職員が配置され、定例的に検討会を開催し、栄養バランスの取れた献立作成や給食だよりの発行を行った。

⑥評価

(1) 計画的に継続して衛生管理研修会を実施することにより、衛生管理の徹底が図れた。加えて設備に係る研修の実施により安全管理等の周知徹底もできた。また、定期的に献立検討会を開催することにより、献立の充実が図れた。

(2) 全ての委託校において、他の直営校と同様に衛生管理の徹底を図り、安全、安心な学校給食を実施できている。また、小学校給食調理業務委託計画をもとに、より一層の効率化を進めていく。

(3) 学校及び調理業務委託事業者と密に連携を図り改善に努め、栄養バランスのとれた学校給食の提供が図れた。

また、生徒が望ましい食習慣を意識するようになった。

学校栄養職員の配置によりバランスの良い食事の摂り方の指導を行うなど食に関する指導の充実が図られた。

今後も生徒・教職員の意見を取り入れながら、より安全で安心な学校給食の提供に努めるとともに、関係課と連携を図り、食育の推進の取組みを実施していく必要がある。