

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3年度決算【学校給食（162,915千円）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、「県産水産物消費拡大緊急対策事業」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「ハモ団子フライ」の提供も行った。

【事務事業点検評価委員意見】

- 児童生徒の心身の健康保持増進を図るため、安全・安心で栄養バランスのとれた豊かな学校給食の提供とともに、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。
- 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。メニューもいろいろ工夫を凝らしていただいたり、食材にもこだわっていただいたり、とてもありがたいと思っている。コロナ下において、以前のように会話を楽しみながら食べることができないので、給食をじっくり味わえるように、栄養や味覚はもちろん、八幡浜産のミカンや魚、郷土食など、児童生徒が視覚でも楽しめるよう引き続きご尽力をお願いしたい。
- 児童生徒が自己認識を形成するための第一歩は、自分が今生きている郷土を知ることであり、それにより郷土に愛着や誇りを持ち、「郷土で生きる」価値を実感することである。このためには、郷土に関する知識の伝達だけでは不十分であり、児童生徒自身が郷土に興味・関心を持たなければならない。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、まさに児童生徒自身が郷土に興味・関心を持つきっかけとなり、郷土を愛する心を育てる等、様々な教育的意義があると考えられる。全般的に物価が上昇しており、また農産物等の収穫は気候変動に大きく影響されることなどから、価格の問題や仕入れの量の問題等、難しい面もあると思うが、今後も可能な範囲で地元産食材を使った料理を積極的に取り入れていただきたい。

- 食育に関する指導の全体計画の策定・実施を通じて、児童生徒が生涯にわたって生き生きと暮らすことができるよう、自らの食生活を適切に判断し、食に関する課題を解決するための資質や能力を育成し、健全な食生活の実現に向かう情意や態度を育てることをねらいとして各学校において食育の取組を更に推進していただきたい。
- 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、養護教諭等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個の児童生徒の状況に応じた対応に努めていただきたい。

【自己評価】

- 栄養バランスのとれた豊かな学校給食の提供を今後も引き続き実施することはもちろんのこと、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家庭と連携しながら食に関する指導に努めていきたい。
- 安全・安心な学校給食を提供するために、引き続き衛生管理を徹底し、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、職員への感染予防対策の周知・徹底を行った。また、食品ロス削減のため児童・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。
- 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。コロナ下であるからこそ、その重要性は高いと認識している。また、物価高騰に伴い、今まで通りの給食が提供できるか懸念されますが、今までどおり、給食の質を落とさず提供できるように積極的に取り組んでいきたい。
- 児童・生徒自らが食生活を適切に判断し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるよう、各学校において栄養教諭による食の指導及び食育授業等の取組を引き続き実施していきたい。
- 食物アレルギー等のある児童生徒については、校長、学級担任、養護教諭等と連携し、保護者面談等を通じて問題点を共有し、主治医の意見を参考に児童生徒の状況に応じた対応を今後も心がけていきたい。