

## 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5年度決算【学校給食（170,558千円）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7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」などを提供し、地産地消と魚食教育に務めた。

#### 【事務事業点検評価委員意見】

- 給食センターでは、調理従事者等各関係者に対し、衛生管理基準、食物アレルギー対応指針、異物混入対策について周知徹底を図り、それらに則った対応を徹底させている。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、時事を反映した給食やお楽しみ給食（献立）など児童生徒の要望に対応した給食を提供しており、とてもありがたい。
- 小学校・中学校のいずれも、学校給食による食の指導には、子どもたち自身が食事を楽しむこと、食事を通して他人と円滑なコミュニケーションを図れることが前提にある。さらに、子どもたちが心身ともに健やかに成長するためには、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することが大切である。八幡浜市では、栄養教諭による各校への訪問指導が適切に行われており、知育・徳育・体育の基礎となる「食育」を推進し、豊かな心や健やかな体の育成を進めることができている。「食」に関する指導を展開することで、子どもたちは、バランスの取れた食事の大切さを学び、食習慣の知識を深めることができている。今後も継続して実施していただきたい。
- 子どもたちが給食の時間に萎縮することなく、リラックスして会食できる声掛け、環境づくりが大切である。そして、そのためには、学校給食に関して教職員が「会食恐怖症」という不安障がい存在を知っていることはもとより、会食恐怖症を抱えている子、その傾向がある子への適切な個別対応および食の指導をしっかりと学んでおくことが必要となる。会食の時間は、学校生活の中で必ずあるもので、小中学生に限らず、社会に出ても機会はある。子どもたちが給食をきっかけに会食恐怖症を発症したり、給食の時間にストレスを感じたりす

ることのないよう、食の指導をさらに重視していただきたい。

- 八幡浜市学校給食センターが定めた学校給食の目標の中に「食生活が食にかか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。」とある。次代を担う児童生徒の食育と地域の食文化に対する理解を促進するため、質の高い給食及び愛媛県内産又は八幡浜市内産の食材を利用した地産地消給食を提供していただいている。単に地産地消の推進にとどまらず、扱う食材の生産過程や生産者の願い、さらには、まつわる歴史や文化に広げた学びにもつながり、児童生徒の心に刻まれる取組となっていると感じる。是非子どもたちの豊かな心の醸成につなげてほしいと思う。
- 八幡浜市は、全国・学力学習状況調査の児童生徒質問調査から「朝食を毎日食べる」割合が全国と比較して高い数値を維持していることがわかる。ただし、やはり一定数朝食を食べることができていない児童生徒も存在する。児童生徒の健康課題は年々多様化・深刻化している状況にある。今後、より一層家庭を含めた様々な関係機関との密な連携や支援が大切になってくる。食習慣を身に付けることや地場産物とその生産者についての関心を高める等、より一層食育の推進をお願いしたい。

#### 【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に努めていきたい。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、地場産物や郷土食を取り入れた献立の検討を行っていきたい。
- 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。
- 学校等と連携を取りながら、子どもたちが給食の時間に萎縮することなく、リラックスして会食できる声掛け、環境づくりができるよう、食の指導を心がけていく。
- 学校給食の献立に地場産物や郷土食をとり入れることは、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。
- 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。