

4 学校給食の充実

基本方針	<p>学校給食は、身体の発育期にある児童生徒等にバランスのとれた栄養のある給食を提供し健康の増進、体位の向上を図り、また、準備や後片付け等を通じて学校で食事を一緒にとることにより学校生活を豊かにし良き食習慣を身につけさせ、好ましい人間関係を育成する等の教育活動の一環としての役割を果たしています。また、施設面においても老朽化した設備・厨房機器等の更新を計画的に図り衛生管理の徹底に努めながら地元の食材を積極的に取り入れた地産地消の推進を併せて行ない、これと並行して、調理業務等の民間委託の検討を行います。</p>
------	--

○施設・設備の充実

事業等名	学校給食施設・設備の整備
概要	老朽化したボイラー、給気・排気、排水管等の設備と冷凍庫・消毒保管庫等の厨房機器の更新を図ります。
実施状況・成果と課題	<p>【実施状況】 現在の施設については、平成13年12月に改築を行った施設であり、14年が経過しております。また、厨房機器の中には改築以前の厨房機器があるため、平成24年度には、老朽化した厨房機器の購入を図りました。そして、平成25年度には、給食施設・設備の改修工事を実施しました。</p> <p>【成果と課題】 ◎ 平成24年8月冷凍庫2台、食器消毒保管庫1台、球根皮むき機1台、L型運搬車2台の買換えが完了し、食品・食器などの衛生管理の徹底が図られました。 ◎ 平成25年9月ボイラー2台、換気施設3台、蒸気管、排水管の改修工事が完了しました。 ◆ 老朽化が顕著に見受けられる厨房機器及び施設・設備の更新は完了しましたが、その他に耐久年数を超える厨房機器も存することから、今後、更新計画を策定して、買い替えをする必要があります。</p>

○調理配送業務等の民間委託の推進

事業等名	調理業務等の民間委託の推進
概要	学校給食業務の調理、洗浄、配送・回収等の業務を民間委託します。
実施状況・成果と課題	<p>【実施状況】 平成23年度から取り組んでおります調理業務等の民間委託に関する基本方針の策定について引き続き行いました。</p> <p>【成果と課題】 ◎ 調理員及び運転手の人事配置並びにそれらに伴う費用対効果等を勘案して、平成32年度を目途に民間委託を実施する方針となりました。</p>

○食育の推進

事業等名	食育の推進
概要	成長期にある子どもたちが食生活を通じて生涯にわたり健康で暮らせるような食育の指導をします。
実施状況・成果と課題	<p>【実施状況】 学校からの要請に基づき、年間を通じて食育を実施しました。主な内容は、「食事バランス」「咀嚼」「野菜の大切さ」「生活習慣病」など各学校の状況に応じて、食指導を行いました。</p> <p>【成果と課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 幼稚園2回、小学校35回、中学校5回、保護者等3回、合計45回の食指導を実施しました。 ◎ 栄養教諭と連携を行い、食指導等を通じて子どもたちの健康増進を図りました。 ◎ 残菜量を減らすことを目的に、各小中学校で「すききらいなく食べる」をテーマに食指導を行いました。その結果、完食率の向上や子どもたちに嫌いなものを食べようとする意欲を高めることができました。 <p>◆ 今後も継続しての取り組みが必要となります。</p>

○地産・地消の推進

事業等名	地産・地消の推進
概要	地域で生産された旬の野菜などを取り入れた地産地消の推進を行います。
実施状況・成果と課題	<p>【実施状況】 地元でとれた野菜類・魚介類を学校給食に積極的に取り入れて提供することで、子どもたちが食べ物の大切さや生産者に対する感謝の気持ちなどを育んでもらうために取り組みを行いました。</p> <p>【成果と課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ 毎月数回鴨川産ヒジキ、曾呂の甘夏を5月にデザートとして、キャベツ・きゅうり・レンコンについては少量ではありますが使用することができました。 ◎ 長狭小学校2年生（30名）を対象に「鴨川七里」の種まき、刈り取りやさやとり体験学習を行ない、翌日に給食として提供しました。 ◎ 地産地消の推進の一環として鴨川で水揚げされたブリを使用した「ブリの照り焼き」や鴨川市内で育てられた牛肉を使用した「すき焼き風煮」「ビーフカレー」を学校給食として提供しました。 <p>◆ 野菜については市場に鴨川産が入荷されることが少なく、年間を通じて大量に使用することができないため、今後検討していく必要があります。</p>