



<p>(3) 給食センター施設設備の改善と衛生設備の充実を図り、食品の品質管理や給食従事者の健康管理など衛生管理の強化に努めます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食調理機器については、更新計画により毎年実施していますが、平成26年度実施予定でした食缶洗浄機については、食缶洗浄機と併せて入替工事を行いますと経費節減により安価で更新できるので25年度に実施しました。</li> <li>施設につきましては、今年1月にセンターの屋根タイルが落下したため補修工事、排水処理施設浄化槽放流ポンプが壊れたために交換工事する等の不慮の事故があり緊急に工事をしました。そのため、施設においも長く使用できるように計画的な修繕をします。</li> </ul>	<p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>経年劣化等のため以下の入れ替え工事・補修を行いました。(主なもの)</li> <li>{機器}・食缶洗浄機・食器洗浄機</li> <li>{備品}・給食配送用コンテナ (小中学校3校の入替終了)</li> <li>{修繕}・調理場内排水用側溝グレーチング枠修繕</li> <li>給食センター屋根タイル補強修繕</li> <li>排水処理浄化槽放流ポンプ交換工事</li> </ul>
<p><b>2 チャレンジ目標</b></p> <p>(1) 地産地消の推進</p> <p>地元直売組合に野菜の使用状況等、作付計画に必要な情報の提供を行う他、安全な農産物の生産など農薬使用の適正化についての情報収集を行います。</p> <p>(2) 施設及び従事者等の衛生管理</p> <p>施設整備の清潔、衛生の保持及び食中毒防止に係る啓発を年間を通して行います。</p>	<p>5</p> <p>5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元産の野菜を取り入れたことによって、鮮度が高い給食の提供ができました。また、給食を通して地域農業の活性化に貢献できました。</li> <li>定期的な検査の実施等をとおして、適切な衛生環境を保持することができました。</li> </ul>