

達成度：H30.3.31 の自己評価

- 5 目標を完全に達成した。
- 4 目標を概ね達成した。
- 3 目標を一部達成した。
- 2 目標をほとんど達成できなかった。
- 1 目標をまったく達成できなかった。

学校給食センターの目標（平成29年度）自己評価書

学校給食センター所長 増淵 和江

個別事業とその目標	達成度	目標達成の効果又は達成できなかった理由等
<p>1 学校給食の充実（管理班）</p> <p>(1) 学校、地域、家庭との連携・協力を図りながら、学校給食を通じて日常生活における食について、正しい理解と望ましい食習慣を養い、栄養の改善や健康の増進に関する指導の充実に努めます。</p> <p>(給食指導等)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校では学年に応じたテーマを設け、栄養士が給食時間や家庭科の授業で計画的に指導を行い、中学校では生活習慣病予防などの学習会や家庭科の授業で指導します。 ・食物アレルギーの児童生徒への対応については、町が作成した「学校給食における食物アレルギー対応の手引き」や文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づくこととし、安全性を重視した対応を行うため、関係各課・学校・家庭と連携をとりながら取り組みます。 <p>(給食だより・センターからこんにちは)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食生活に対する正しい知識の普及を図る観点から月毎に「給食だより」を作成し各学校へ配布します。 ・生活習慣病予防など生涯にわたる健康づくりを就学期から理解を図ることを目的に「センターからこんにちは」を年3回（7月・10月・1月）作成し、児童生徒の保護者に配布するとともに、広報ニューすいへ掲載します。 ・酒々井町ホームページを活用し、給食について広く周知いたします。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭2名は、小学校では給食という身近な教材を通して学年毎に児童の成長に応じた健康保持や食の重要性について指導しました。また、中学校では各部活動の2年生代表者を対象にした健康学習会や家庭科授業や給食委員会の食育週間等の取組を通じて望ましい食生活について指導しました。 ・毎月発行する「給食だより」や「センターからこんにちは」を年3回（7月・10月・1月）発行し、食生活の正しい理解や知識の普及、生活習慣病予防などの健康づくりを推進しました。さらに、各学校からのリクエスト献立の実施、毎月19日の食育の日には、日本各地の郷土料理、特産物を取り入れ、子どもたちの食への興味を高めました。

<p>(2) 給食食材の安全性について、国や県の情報を常に取り入れ使用いたします。 また、独自に、放射能測定器を用い検査を行うことで安心な食の提供を行うとともに、地元で生産された安全で新鮮な野菜や加工品を積極的に取り入れ、地産地消を推進します。</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> ・毎週月・水・金曜日の週3回2品目の放射の測定を実施し、その結果を町ホームページで公表しました。 ・酒々井町直売組合から地元産の野菜等を積極的に取り入れ、地産地消を推進しました。
<p>(3) 給食センター施設設備の老朽化による機器のトラブルは、給食の運営に支障を来す恐れがあることから施設管理計画を策定するための点検マニュアルを作成し、計画的に修繕することで建物や衛生設備の改善及び充実を図ります。</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> ・平成9年度に購入した真空冷却機と平成12年度に購入したフードスライサーの老朽化に伴う更新を行いました。また、給食センター開所時から使用している攪拌用アーム付回転釜が衛生基準を満たしていないため撤去し、蒸気釜2基と交換しました。併せて、周辺の蒸気漏れがあった配管の改修を行いました。
<p>(4) 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>	4	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の品質管理面で、新たに肉類専用の冷蔵庫を購入し、保管時の適切な温度管理が可能となりました。 ・調理従事者等は細菌検査(月2回)とノロウイルス検査(冬季2回)の実施、日々の健康管理を行い衛生管理に努めました。 ・調理行程で使用するプラスチックの専用戸棚を購入し、衛生管理や整理整頓にも努めました。
<p>(5) 給食費公費化の運用、多子家庭への給食費減免</p> <ul style="list-style-type: none"> ・今年度から学校給食費の収納を町が公費として徴収事務を行うこととなり、収納管理システムを導入し実施しています。今後の徴収事務を適切に行うとともに、改善が必要と思われる箇所については熟慮しながら対応していきます。 ・多子家庭への学校給食費の減免について検討していきたいと思えます。 	4	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食費の公費化初年度は、収納管理システムを導入により徴収管理業務は滞りなく実施できました。 ・多子世帯の負担軽減と安心して子育てができる環境整備のため、9月分学校給食費から第3子以降の学校給食費の免除を開始しました。

<p>(6) 調理業務・配送業務委託契約満了による契約事務</p> <ul style="list-style-type: none"> ・3年間の長期継続契約が終了する調理業務（平成29年8月～平成29年7月）、配送業務（平成26年9月～平成29年7月）について、平成29年9月からの各事業に支障がないように入札から契約の事務を速やかに行います。 <p>2 チャレンジ目標</p> <p>(1) 地産地消の推進</p> <p>地元直販組合に野菜の使用状況等、作付計画等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>施設設備の清潔、衛生の保持及び食中毒防止にかかる啓発、注意喚起を年間をとおして行います。</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理業務及び配送業務について、入札により長期継続契約（平成32年7月末までの3か年）を締結することができました。 ・地元産米は農協から購入し、地元産野菜等は酒々井町直売組合を通じ購入したことで、新鮮で安全な給食の提供及び地域農業の活性化を図ることができました。 ・定期的な検査の実施や給食センターと各校配膳室の消毒等を実施し、適切な衛生環境を保持することができました。
--	----------------------------	---