

達成度：R02.3.31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（令和元年度）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 学校給食を活用した食育の推進</p> <p>栄養教諭等が中心となり、学年に応じた「食」のテーマを設け、子ども達が食に関する興味関心を高め、知識を深める指導を行います。また、食生活の正しい知識の普及のため「給食だより」や「給食センターからこんにちは」を作成し、各校や児童生徒、保護者に配布します。</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭等2名は、給食という身近な教材を通して児童生徒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。小学校では、全学級に出向いて食育指導を行い、中学校では、全校集会時に食育講話を実施しました。また、小学3年生と5年生では「魚」、小学4年生と中学2年生では「野菜」をテーマに学級担任による食育指導を実施し、その資料を提供しました。 ・小学6年生と中学3年生を対象に、学級単位でメニューの構成や栄養バランス等を考えたリクエスト献立を作成してもらい、給食に取り入れました。 ・「給食だより」では、旬の野菜をテーマにして栄養面や特徴等について、子ども達にわかり易い内容で作成し、学校や家庭に配布しました。 ・「給食センターからこんにちは」を年3回（6月・11月・1月）発行し、広報誌にも掲載しました。おすすめの給食レシピの紹介や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。 ・給食時間の放送原稿の「給食センター通信」を作成し、各校に配布しました。

<p>2 食物アレルギーのある児童生徒への対応</p> <p>食物アレルギーの児童生徒への対応は、町の「学校における食物アレルギー対応の手引き」や文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、関係各課・学校・家庭の連携を取りながら安全性を最重視した対応を行います。</p> <p>3 学校給食費の公費化及び負担軽減</p> <p>学校給食費の公費化も3年目を迎え、引き続き徴収管理を適正に行うと共に、給食費滞納者については支払督促を利用し徴収にあたります。</p> <p>また、第3子以降の学校給食費無償化により多子家庭の負担軽減を図ります。</p> <p>4 給食施設設備の改修等</p>	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月19日を食育の日には、「全国おいしいものめぐり」を実施し、国内の食生活や文化の紹介を通じて子どもたちの食への興味を高めました。また、給食センター通信も特別号を作成し、放送だけでなくクラスに配布し掲示してもらいました。 ・食物アレルギー児童生徒への対応については、「命」に関わる重要な課題なので、左記のとおり慎重に取り組みました。しかし、食物アレルギー原因食物27品目（表示義務7品目、推奨品目20品目）に対応していることや、専用施設や調理機器もない中で除去食希望者の給食調理を余儀なくされているため、常に禁忌食材の混入など危険にさらされている状況です。 <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・徴収管理業務は、学校給食費の公費化で導入した収納管理システムを活用し滞りなく実施できました。 ・給食費滞納が続いている世帯に対し支払督促制度や訪問徴収を実施し、徴収率の向上に努めました。 ・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、第3子以降の学校給食費の免除を引き続き実施しました。前年度対象者について未申請者には案内を送付する等、制度の周知に努めました。また、新年度に向けた広報掲載も実施しました。 <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・夏季休業期間中に、予定していた主な工事を完了しまし
--	---

<p>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、施設の状態把握や定期的なメンテナンスを重視し、計画的な修繕や機器の更新により建物や衛生設備の改善及び充実を図ります。</p> <p>(調理場内) 排気ファン(2基/6基)の更新、洗浄室用シンク・作業台の更新 (管理施設) 高圧電力P A Sとキュービクル更新、消防設備改修、 休憩室エアコン更新(2基)、電話機更新</p> <p>5 安全安心な学校給食の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元で生産された安全で新鮮な野菜や加工品を利用し、地産地消を推進します。 ・食材放射線簡易検査を実施し、その結果を町HPで公表します。 <p>2 チャレンジ目標</p> <p>(1) 施設の維持管理</p> <p>開設から36年が経過し、調理場内の壁の剥離や設備機器の老朽化が生じているので、施設機器の定期点検や保健所の巡回指導時の指摘箇所を考慮しながら、機器の更新や改修について対応します。</p> <p>(2) 学校給食費の検討</p> <p>現在の学校給食費は平成9年度に改定して以来、20年以上経過しています。</p> <p>平成25年度に消費税率が8%に改定され、今年10月には10%に改定されます。その際、食品については軽減税率が取り入れられる見込みですが、食品価格は原材料や運送費等のコスト上昇により高騰していることから実際の価格動向は不明です。</p> <p>また、学校給食基準の見直しにより摂取エネルギーの上昇が求められることから、保護者が負担する学校給食費について引き続き検討します。</p>	<p>4</p> <p>3</p>	<p>た。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その他、施設の老朽化に伴う修繕箇所についてはその都度対応しました。 <ul style="list-style-type: none"> ・毎週月・水・金曜日の週3回2品目の放射線の測定を実施し、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購入し、使用予定の食材は献立表に事前に掲載しました。 <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食費の検討を引き続き行いました。 <p>また、酒々井町産食材の活用促進を含めて検討し、令和2年度については、米、野菜、加工品(味噌)の購入費用を一般会計から支出することとしました。</p>
--	-------------------	--