

達成度：R3.3.31 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2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"> ・ 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、栄養教諭による小学校全学級での食育指導が制限されました。そのような中、栄養教諭は各小学校6年生を対象に「バランスの良い献立」をテーマに授業を行い、その後、リクエスト献立として給食に取り入れました。また、町主任栄養士は、中学校が独自に設けた11月の食育週間に、校内放送による食育講話を実施し、併せて給食委員による残菜調査に協力しました。 <p>毎月、19日を「食育の日」として、国内の郷土食や食文化を取り上げました。</p> <p>「給食センター通信」を作成し、給食内容や栄養、健康面などのポイントをまとめ、校内放送や学級の掲示物として活用に寄与しました。また、「給食センターからこんにちは」を町広報（6月、11月、1月）に掲載し、千葉県食材を使用した給食人気レシピを紹介しました。</p> <p>これらの事業を通して児童生徒が、バランスの良い食事と健康との関連性、食の大切さや生産者など食に携わる者への感謝など、正しい理解や適切な判断力を養うことができました。</p>

<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 学校給食費の公会計化及び負担軽減</p> <p>学校給食費の公会計化も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>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に努めます。</p> <p>(調理場内) 排気ファン(4基/6基)の更新、皮剥き器の更新 (管理施設) 屋上送排風機改修、火災報知設備等改修</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>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>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、安全性を最重視しながら慎重に除去食の提供までの対応を行いました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 徴収管理業務は、学校給食費の公会計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。 ・ 新型コロナウイルス感染症拡大防止のための臨時休校の影響で夏季の登校日が増えたが、学校給食の実施方法を工夫し、夏季休業期間中に、予定していた主な工事を完了しました。 ・ 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。 ・ 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。また、購入費については町が
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>チャレンジ目標</p> <p>(1) 施設の維持管理</p> <p>開設から37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) 「学校における食物アレルギー対応の手引き」の見直し</p> <p>当町の「学校における食物アレルギー対応の手引き」(平成26年4月発行)は、平成27年3月に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」における「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」が反映されていません。</p> <p>そこで、実際に食物アレルギーのある児童生徒の状況を考慮しながら、現在行っている食物アレルギー除去食の作成を見直すとともに、町の「学校における食物アレルギー対応の手引き」の改定を行います。</p>	<p>負担しました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 毎週月・水・金曜日の週3回2品目の食材放射線簡易検査を実施し、その結果を町ホームページで公表しました。 しかし、検査機の老朽化が見られたため、保育園主管課と共に次年度からの検査方法について見直しを図りました。 <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 限られた予算の中で費用対効果を考慮し、機器の更新や回収について対応しました。 12月に発生したボイラー1号機の故障については、令和2年度内の予算化と執行事務を滞りなく行い、給食実施に支障がないように令和3年度に更新工事を行う目途を立てました。 <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 当町の「学校における食物アレルギー対応の手引き」について、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」に基づき見直し、全面的な改訂を行いました。改訂では、学校給食全体の安全性を最優先とするため除去食の提供をやめる一方で、食物アレルギーのある児童生徒も給食が食べられる取り組みを検討し、明確にしました。 ・ 改訂内容について、現在学校給食で食物アレルギー対応を行っている保護者全員と面談し、理解を得ました。また、学校の教職員への説明会を行いました。
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------