

達成度：R4.3.31 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3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"> <li>・ 栄養教諭は酒々井小学校1～6年生、大室台小学校6年生に食に関する指導を実施しました。また、各小学校6年生を対象にした「バランスの良い献立」をテーマにした授業では、1食分の献立の作り方について指導し、クラスごとに選ばれた献立をリクエスト献立として給食に取り入れました。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 「センター通信」を作成し、食材や生産農家、給食センターについての紹介や、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しに寄与しました。また、毎月19日を「食育の日」として、特に旬の食材について取り上げました。</li> <li>・ 町広報（6月、11月、1月）に「給食センターからこんにちは」を掲載し、千葉県産の食材を使用した給食人気レシピを紹介しました。</li> </ul> <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</p>

<p>2 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5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>3 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を図ります。</p> <p>(調理場内) 排気ファン(6基/6基)の更新 (管理施設) ボイラー(1号機)更新、キュービクル改修</p> <p>4 安全安心な学校給食の提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 安全性を最優先とし、食物アレルギーのある児童生徒にも学校給食を提供します。</li> </ul>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>わる方々への感謝など、正しい理解や適切な判断力を養うことができました。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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を実施し、徴収率の向上に努めました。</li> <li>・ 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行いました。また、制度の周知に向け町広報誌への掲載を行いました。</li> <li>・ 給食に影響の少ない小中学校の夏季休業期間中を中心に、予定していた主な工事を完了しました。</li> <li>・ 老朽化等に伴う修繕は、その都度適宜対応しました。</li> <li>・ 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記載しました。また、購入費は町が負担し、子育て世帯を支援しました。</li> <li>・ 給食におけるアレルギー除去食の提供を中止する一方で、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行いました。</li> </ul>
---	----------------------------	---

<p>チャレンジ目標</p> <p>1 施設の維持管理</p> <p>開設から38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>3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理場内の剥離や設備機器の老朽化については、都度適宜修繕等の対応を図りました。また、機器の更新や部分的な改修も予定どおり実施できました。一方、千葉県による現地指導の際に受けた指摘事項については、現行の衛生基準等に合致できるよう措置を講じましたが、今後、さらに改善が必要です。</li> </ul>
--	----------	---