

達成度：R5.3.31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4年度）自己評価書

学校給食センター所長 伊藤 雄三

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	<p>栄養教諭を中心に、小学生に対しては学年ごとのテーマに沿って授業展開をしました。中学生に対しては、学校放送により講話を行ったほか、11月の食育週間に合わせて残菜調査を実施し、食品ロスに関する認識を再考するきっかけづくりをし、その後の残菜量の軽減につながられたものと考えます。</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6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>	4	<p>給食費滞納のある世帯に対しては、滞納が判明した時点でできるだけ早期に督促を行い、滞納があることを認識させることができました。その後、電話や対面による相談業務を行い、相手方の事情を聴取した上で、その内容により可能な範囲で柔軟に対応することで収納につながられたものと考えます。</p> <p>第3子以降無償化事業については、年度途中から始まった千葉県事業の申請事務等を含めて、過誤なく事業実施ができました。</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た</p>	4	<p>施設の定期的なメンテナンス及び事業所内の安全点検</p>

<p>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>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>チャレンジ目標</p> <p>1 給食センター施設の今後のあり方に関する検討</p> <p>学校給食センターは、建設後39年が経過し老朽化が進んでいます。その間、修繕等で対応していますが、文科省が進める衛生基準に沿った施設整備が求められています。つきましては、今後の給食センターのあり方について、(仮称)検討委員会を設置し、具体的な意見交換を行い、庁内意見を集約します。</p>	<p>の徹底、また、調理業務委託者との綿密な情報交換により、施設設備の大きなトラブルはなく、予定どおり給食を提供することができました。衛生設備の改善としては、かねて千葉県から衛生基準上指摘されていたトイレ手洗いの温水化工事を実施しました。</p> <p>4 地元産の米や野菜・味噌を給食食材として使用し、地産地消を推進するとともに、献立表への記載や学校放送での説明により児童生徒の意識の向上を図ることができました。</p> <p>食物アレルギーを含む食材を詳細に記入した献立表を希望する児童生徒の保護者に配付するとともに、栄養教諭と教職員との綿密な打ち合わせにより、食物アレルギー事故が起きないように取り組みました。</p> <p>4 給食センターの現状把握及び現在地での建替えに向けた法令上の許認可の確認等について、庁内各課と意見交換を行いました。また、近隣市町の給食センター職員と給食施設等の建設計画や建設費用、並びに児童生徒数の将来見込みについて情報交換を行いました。</p>
---	---