

島田市学校給食事業

1 基本方針

学校給食センターにおける衛生管理の徹底と施設設備の適切な維持管理により安全安心な学校給食の提供を目指すとともに、学校給食の充実及び学校給食を生きた教材として活用した食育の推進に努めます。

2 基本施策

(1) 安全安心な学校給食に向けての施策

ア 安全安心な学校給食を提供するため、国が定める学校給食衛生管理基準に基づき、調理業務等の衛生管理を徹底していきます。

- 学校給食センターの円滑な運営と安定した施設管理
- 調理関係職員及び配膳職員等の保菌検査の実施
- 調理設備の衛生検査の実施
- センター内研修における衛生管理の改善指導等の実施
- 食材の細菌検査の実施
- 学校内の配膳室の訪問指導の実施

イ 年間1校当たり183回実施する学校給食をはじめ、様々な教育活動等を通じて食育を計画的に進めるとともに、保護者や市民等への啓発を行います。

- ホームページに毎日の給食メニュー、レシピや生産者のインタビュー動画を掲載
- 栄養教諭等と連携した食や健康に関する指導の展開
- 児童・生徒による献立作りや調理体験等の実践的な活動の展開
- 給食の食材を選ぶ物資選定会への教職員や保護者代表の参加
- 調理員の学校訪問の実施
- 市民試食会や家庭教育学級での食育や学校給食の啓発
- 食育の日や学校給食週間等での学校給食の啓発
- 市や学校が開催する行事での学校給食の啓発

ウ 食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同様に給食を安全においしく食べられるようアレルギー対応食を提供します。

- 6品目（卵・乳・えび・かに・いか・たこ）の除去食を提供
- 食物アレルギー対応マニュアル及び対応食システムの確実な運用
- 学校給食アレルギー対応検討委員会の開催
- 保護者・学校教職員・給食センター職員による面談の実施

エ 国の第4次食育推進基本計画や第3次島田市食育推進計画等を踏まえ、次に掲げる数値目標の達成を目指します。

- 島田市産農産物使用割合金額ベース56.2% 重量ベース40%

○給食残食率6.5%以下

オ 地産地消推進事業は、現在の水準を維持しつつ、安全安心な食材の確保や生産者の顔の見える学校給食の提供を行っていきます。

○島田市産農産物利用割合の向上に向けた献立の検討及び実施

○学校の校内放送や掲示物による地場産物や生産者の紹介等の実施

○生産者の学校訪問やDVD放映による農業や栽培方法の学習機会の創出

カ 学校給食センターの調理用備品等の更新を計画的に進めます。

キ 職員の資質の向上に関する事業について、学校給食事業に関連する法令や基準を研修する機会を設け、技能や知識の習得を図ります。

○調理員研修会の開催

○学校給食関係職員等の合同研修会の開催

○栄養教諭・学校栄養職員、栄養士、調理員連絡会の開催

○外部研修会への積極的参加

ク 学校給食費の未納について、各学校と連携して、適切な納付の相談・指導を行い、未納の解消に努めます。

ケ 学校給食への民間活力の導入を図り、学校給食センターにおける運営の合理化を推進します。