



<p>(3) 給食センター施設設備の老朽化に伴い、給食の運営に支障を来す恐れがあることから、計画的に修繕することで建物や衛生設備の改善及び充実を図ります。</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食センター開所時から使用している調理機器の連続揚物機の経年劣化が著しかったため、機器の入れ替えを実施しました。</li> </ul>
<p>2 チャレンジ目標</p>		
<p>(1) 地産地消の推進</p> <p>地産地消の推進を図るため、地元直販売組合に野菜の使用状況等、作付計画等に必要な情報の提供を行い、農産物生産者等との連絡を密にして地元産の米や野菜、加工品等を積極的に使用します。</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>地元産（酒々井町直売組合）の野菜を取り入れたことによって、新鮮で安全な給食の提供及び地域農業の活性化を図ることができました。</li> </ul>
<p>(2) 施設及び従事者等の衛生管理</p> <p>施設整備の清潔、衛生の保持及び食中毒防止に係る啓発を年間を通して行います。</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な検査の実施や給食センターと各校配膳室の消毒等を通じて適切な衛生環境を保持することができました。</li> </ul>