

達成度：H31.3.31 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（平成30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 学校給食の充実（管理班）</p> <p>(1) 学校、地域、家庭との連携・協力を図りながら、学校給食を通じて日常生活における食について、正しい理解と望ましい食習慣を養い、栄養の改善や健康の増進に関する指導の充実に努めます。</p> <p>(給食指導等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校では学年に応じたテーマを設け、栄養士が給食時間や家庭科の授業で計画的に指導を行い、中学校では生活習慣病予防などの学習会や家庭科の授業で指導します。</li> <li>・食物アレルギーの児童生徒への対応については、町が作成した「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」に基づくこととし、安全性を重視した対応を行うため、関係各課・学校・家庭と連携をとりながら取り組みます。</li> </ul> <p>(給食だより・センターからこんにちは)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活に対する正しい知識の普及を図る観点から毎月に「給食だより」を作成し各学校へ配布します。</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭2名は、小学校において給食という身近な教材を通して学年毎に児童の成長に応じた健康保持や食の重要性について指導しました。また、小学3年生と5年生の学級担任による魚に関する指導を実施し、その資料提供を行いました。</li> <li>・小学6年生と中学3年生を対象に、メニューの構成や栄養バランス等を考えながら学級単位でリクエスト献立を作成してもらい、実際の献立に取り入れました。</li> <li>・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、左記のとおり慎重に取り組みました。食物アレルギー原因食物について27品目（表示義務7品目、推奨品目20品目）に対応している反面、専用施設や調理機器もない中で除去食希望者の給食調理を余儀なくされていることは、禁忌食材の混入など常に危険にさらされている状況です。</li> <li>・毎月「給食だより」では、旬の野菜をテーマにして栄養面や特徴等について、子ども達にわかり易い内容で作成し、学校や家庭に配布しました。</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活習慣病予防など生涯にわたる健康づくりを就学期から理解を図ることを目的に「センターからこんにちは」を年3回（6月・11月・1月）作成し、児童生徒の保護者に配布するとともに、広報ニューしすいへ掲載します。</li> <li>・酒々井町ホームページを活用し、給食について広く周知します。</li> </ul> <p>（2）給食食材の安全性について、国や県の情報を常に取り入れ使用します。 また、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。</p> <p>（3）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管理計画を策定するための点検マニュアルを作成し、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。 平成30年度予定：ガス回転釜の更新</p>	<p>4</p> <p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「センターからこんにちは」を年3回（6月・11月・1月）発行し、広報誌にも掲載し、おすすめの給食レシピの紹介や食生活の正しい理解や知識の普及、生活習慣病予防などの健康づくりを推進しました。</li> <li>・給食時間の放送原稿の「給食センター通信」を作成し、各校に配布しました。</li> <li>・毎月19日を食育の日には、「全国おいしいものめぐり」として実施し、国内の食生活や文化の紹介を通じて子どもたちの食への興味を高めました。また、給食センター通信も特別号を作成し、放送だけでなくクラスに配布し掲示してもらいました。</li> <li>・毎週月・水・金曜日の週3回2品目の放射の測定を実施し、その結果を町ホームページで公表しました。</li> <li>・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。</li> <li>・給食センター開設時に酒々井小学校給食室からガス回転釜2基を移設し、そのうち一基はすでに更新済み(平成17年度)です。残りの1基の経年劣化が著しく、故障箇所部品交換も不可能なため更新しました。</li> <li>・ゴールデンウィーク中にガス設備の故障や7月に廃水処理槽内の水中ポンプ等の故障が生じ、予算の流用や補正で対応しました。</li> <li>・その他、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。</li> </ul>
---	-------------------	--

<p>(4) 食品の品質管理や給食従事者の健康管理など衛生管理の強化に努めます。</p> <p>(5) 給食費公費化の運用、多子家庭への給食費減免</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昨年度から公費化された学校給食費について、収納管理システムにより適正に徴事務を行います。また、悪質な滞納者への法的な対応も検討します。</li> <li>・平成 29 年 9 月から実施した第 3 子以降の学校給食費無償化についても適正に行います。</li> </ul>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理従事者等は細菌検査（月 2 回）とノロウイルス検査（冬季 2 回）の実施、日々の健康管理を行い衛生管理に努めました。</li> <li>・学校給食費の公費化は、収納管理システムの導入により徴収管理業務は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を利用しました。</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開始し 2 年度目となりました。前年度対象者の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。</li> </ul>
<p>2 チャレンジ目標</p> <p>(1) 地産地消の推進</p> <p>地元直販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う他、安全な農産物の生産など農薬使用の適正についての情報収集を行います。</p> <p>(2) 施設及び従事者等の衛生管理</p> <p>施設設備の清潔、衛生の保持及び食中毒防止にかかる啓発、注意喚起を年間を通して行います。</p> <p>(3) 学校給食費の徴収管理を適正に実施します。また、滞納者への支払督促等を活用しながら、町の債権回収に努め受益者負担の適正化や公平性を図ります。</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元産米は農協から購入し、地元産野菜等は酒々井町給食出荷部会を通じ購入したことで、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> <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実施し、適切な衛生環境を保持することができました。</li> <li>・給食費滞納世帯に対し、支払督促制度を利用し債権回収を試みています。しかし、簡易裁判所からの通知にも応じず苦慮しています。</li> </ul>