

平成 27 年度事業の総括

1. 食の安全安心の確保

(1) 良好、安全な食材の調達

生鮮食品は、基本的に国内生産なもので産地が明らかなものを使用しました。

果物は、国内生産のもので減農薬のものを使用しました。

加工食品等は、食品添加物や遺伝子組み換え食品の使用を極力抑えたもので、材料の配合割合などが明らかなものを使用しました。

地場野菜の取入れを引き続き推進しました。

(平成 27 年度): 12,206kg (野菜全体使用量の 10.55%)

(平成 26 年度): 16,788kg (野菜全体使用量の 14.35%)

農薬や細菌の検査を実施し、良好で安全な食材の調達に努めました。

細菌等検査: 65 検体 (農薬関係 8 検体、細菌関係 40 検体、金属関係 5 検体、食器類 12 検体)

0 - 157 検査: 110 検体

(2) 放射能への対応

放射能検査などを実施し、良好で安全な給食の提供に努めました。

外部機関による放射能検査の実施

独自による放射能検査の実施

丁寧な食材洗浄の励行

保護者等への情報提供 (食材の予定産地、放射能測定の結果)

食材の予定産地の公表: 8 月を除き毎月、外部機関による放射能検査: 110 検体

独自による放射能検査: 牛乳、小学校及び中学校提供給食 (給食実施日毎日)
8 検体 (その他の食材)

保護者への情報提供: ホームページ (毎日及び随時) 書面 (随時)

(3) 給食の充実

適切な栄養摂取が図れるように献立内容を工夫し、健康の保持増進を目指しました。

旬の食材を使用し、季節を感じる給食の提供に努めました。

米飯給食の拡大に努め、週 3 回以上の実施を目指しました。

米飯給食 (平成 27 年度): 週 3.37 回 (小学校) 週 3.33 回 (中学校)

参考 (平成 26 年度): 週 3.49 回 (小学校) 週 3.26 回 (中学校)

児童及び生徒が喜ぶ給食の提供はもちろんのこと、苦手な食材の克服や給食ならではの献立にも努めました。

(4) 食物アレルギーへの対応

献立内容の詳細資料や食材の成分関係資料の提供に努めました。

対応者数: 小学校 55 名、中学校 20 名

また、アレルギー事故防止のために食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校及び保護者との情報共有を始めとした連携体制を図っています。

(5) 衛生管理の徹底

職員に対する衛生講習会の実施に努めました。

職員の細菌検査の実施に努めました。

学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の順守に努めました。

職員衛生講習会：4回、職員細菌検査：24回（月2回）

学校給食衛生管理基準に基づく点検：施設点検3回、日常点検（給食実施日毎日）

2. 食育の推進

(1) 食に関する理解の促進

献立メモ等の情報提供に努めました。

(2) 学校との連携

残菜集計データの提供、食育関連授業等を行いました。

献立メモ：給食実施日毎日（小学校）55回（中学校）

食育関連授業等：ミルク教室10回（小学校・中学校）

3. 円滑な運営管理の実施

(1) 給食費徴収事務

未納入給食費は給食の提供に影響が生じるので、未納入給食費が発生しないよう給食費徴収の徹底を図りました。

(2) 各種委員会の運営

各種委員会の円滑な運営に努め、給食センターの適正かつ円滑な運営に努めました。

学校給食センター運営審議会：7回開催

学校給食献立作成委員会：8月を除き毎月開催

学校給食用物資納入登録業者選定委員会：7月を除き毎月開催

給食主任会：2回開催

(3) 安全管理の徹底

給食の提供に支障が生じないように安全管理の徹底を図りました。

(4) 施設設備の維持、改善

給食の提供に支障が生じないように施設の維持、改善に努めました。

執行修繕費：9,665,667円

老朽化した給食センターの施設整備を検討するため、公共施設マネジメント検討委員会の下部組織である給食センター更新計画に関する検討部会にて検討を行いました。