

令和4年度事業計画

I 令和4年度給食センター主要施策

1. 食の安全安心の確保

(1) 良好、安全な食材の調達

食品衛生法等の諸規制に適合し、基本的に国内産原料または国内生産で、食品添加物・遺伝子組換え及び農薬の使用を控えた食材の調達、地場野菜の取り入れの推進、農薬等の細菌検査の実施

(2) 放射能への対応

外部機関及び給食センター独自の放射能検査の実施と保護者等への情報提供、調理における丁寧な洗浄の実施

(3) 給食の充実

次の事項に配慮した給食の充実

①適切な栄養摂取②旬の食材の使用③米飯給食の拡大④児童及び生徒の嗜好にあった献立⑤給食ならではの献立⑥市内のレストランやシェフ・調理関連の学校とのコラボ給食を企画⑦卒業する児童生徒に行ったアンケートによるリクエスト献立の実施⑧季節や記念日などに因んだ行事食を積極的に活用

(4) 食物アレルギーへの対応

国立市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアルに基づき、学校と連携を図り、保護者に対してはアレルギー物質の包含や含量が把握できる資料の提供を行う。

(5) 衛生管理の徹底

2. 食育の推進

(1) 食に関する理解の促進

- ・「(仮称)学校給食センターにおける食育ビジョン」の策定
- ・献立表による旬の野菜や特別な献立内容の紹介、食による健康管理などを記した献立メモの継続実施
- ・SDGsの概念を念頭に、地産地消の推進及び残滓のたい肥化による循環型社会への貢献
- ・元来の学校保護者にとらわれず、就学前の幼児や保護者を始め全世代に向けた「試食会」

の積極的な連携

(2) 学校との連携

- ・学校への出前授業等の実施
- ・各学校が行う「給食センター見学及びセンター職員講話」の積極的な受け入れ
- ・教育支援室(さくら・中)への給食提供

3. 円滑な運営管理の実施

(1) 給食費徴収事務

(2) 各種委員会の運営

(3) 安全管理の徹底

国公立市立学校給食センター衛生委員会活動を中心に災害の防止に努める。

(4) 施設設備の維持、改善

老朽化した調理設備類の確実な維持と管理