

## 令和6年度事業計画

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、残留農薬検査・細菌検査の実施

## (2) 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児童及び生徒の嗜好にあった献立④給食ならではの苦手を克服する献立⑤市内のレストランやシェフ・調理関連学校・くにたち図書館などとのコラボ給食を企画⑥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⑦季節や記念日などにちなんだ行事食を積極的に活用⑧手作り給食の更なる充実⑨地場野菜のより積極的な活用

## (3) 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、現状の諸課題を解決して、令和7年度に向けてアレルギー物質の対象品目(現在は、乳・卵)を増やすことを検討すると共に、引き続き、学校との連携を図りながら、保護者に対しては、料理材料の詳細・加工品の原材料等が把握できる資料の提供を行う

2. 食育の推進関連

## (1) 食に関する理解の促進

「くにたち食育推進・給食ステーション」が、「市の食育の拠点の一つ」として、位置づけられたことに伴い、令和5年度当初、5名体制であった栄養士を、現在は、7名体制に組織強化した。このことを踏まえて

- ・「くにたちの学校給食 食育ビジョン」に基づき、特に各部署と連携した食育推進に係る各種事業の積極的な実施
- ・学校を始め地域への「出向き・出歩く・身近に感じていただける」栄養士の集団を確立する

- ・担当栄養士作成の「献立メモ」については、「給食予定表」による①旬の野菜や特別な献立内容の紹介②食による健康管理などを記しており、より積極的な活用・児童生徒への周知を図る
- ・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を推進する
- ・他部署の栄養士が、当ステーション栄養士と連携して、様々な世代を対象とした各種講習会・調理教室・栄養相談業務など、積極的にステーションを活用することができるように会議室やキッチンルームなどの備品を充実させる

## (2) 試食会

- ・未就学児とその保護者への「体験型給食試食会」を引き続き企画し、参加者の増加が図られるよう様々な手法(市内幼保園などの関係者に対しての施設見学・試食会)の検討をする
- ・過去の「児童生徒の保護者」に限定していたものを、町内会や市民グループ・などに拡大したが、その周知を積極的に行い、当ステーションをアピールする機会をつくる

## (3) 学校との連携

- ・学校への出前授業等の実施
- ・各学校が行う「くにたち食育推進・給食ステーション」見学及び職員(栄養士・調理員など)による食育授業や講話」の積極的な受け入れ
- ・給食の時間を当ステーションで過ごすことができる施策の更なる拡大
- ・引き続き「教育支援室 さくら」への給食提供

## 3. 円滑な運営管理の実施

- (1) 給食費の見直しの検討を行う
- (2) 各種委員会の運営については、PTA会長等協議会の要望を受け、「市民参加型給食」は維持しつつ、簡素化する形で開催していく

## 4. 維持管理及び運営業務実施事業者との連携強化

維持管理及び運営業務実施事業者の統括責任者などと連絡協力を強化して、学校給食の更なる安定提供を目指す

- ・独自提案による食育セミナーの実施