

(食育推進・給食ステーション)

令和 7 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⑩幅広く給食の充実を目指す中で、一つの例として「バイキング給食」などの実施を検討する

(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ゲン物質の対象品目(現在は、乳・卵)を増やすか否かを検討すると共に、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できたので、「美味しく安心安全な給食」提供を安定的に行うことを再優先にしながらも、食育ビジョンの記載内容を鑑み、具体的な成果をあげていく

- ・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
- ・「市内栄養連絡会」と協議しながら、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していただく

(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
- ・各学校と協議しながら「くにたち食育推進・給食ステーション」見学及び「給食の時間」を当ステーションで行い、併せて、栄養士・調理員などによる「食育授業や講話」の積極的な実施
- ・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

特に、「献立作成委員会」の運営については、令和5年度の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るが、実際、開催した結果、浮き彫りとなった課題や検討事項について、その解決策・改善策を検討する。

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