

令和 8 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、地場野菜等の取り入れの推進、残留農薬検査・細菌検査を実施する。

(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国立駅開業 100 周年記念など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「デザート総選挙」などの児童生徒参加型の献立の実施⑧季節や記念日などにちなんだ行事食を積極的に活用⑨手作り給食の更なる充実⑩地場野菜等のより積極的な活用を推進する。

(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、学校との連携を図りながら対応を実施していく。

また、引き続き「乳・卵」についてはアレルギー対応食を実施する。

合わせて、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

①「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に推進する。

②「美味しく安心安全な給食」提供を安定的に行うことを最優先しながらも、食育ビジョンの記載内容を鑑み、事業を実施する。

③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・

児童生徒や教員、保護者への周知を図っていく。

- ④「市内栄養連絡会」等と協議しながら、他部署の職員と栄養士が連携して、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、積極的に給食ステーションを活用する。

(2) 試食会

- ①これまでと同様に市民に参加してもらうようにするとともに、未就学児とその保護者への「体験型給食試食会」を引き続き企画する。

また、就学時健診日等を利用した企画も実施していく。それ以外でも参加者の増加を図られるよう様々な手法を検討する。

(3) 学校との連携

- ①学校への給食時間への訪問や出前授業等を実施する。
- ②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」を給食ステーションで行い、併せて、栄養士などによる食育授業や講話を積極的に行う。また学校のイベントなど可能な限り参加し食育活動を実施する。
- ③「教育支援室さくら」への給食提供を実施する。

3. 学校給食費における公会計化の実施【新規】

これまでの私費会計から公会計へ移行する。これにより「会計の透明性の確保」と「食材の安定供給」が可能となり、より安定した学校給食運営を実施する。

4. 維持管理及び運營業務実施事業者との連携強化

維持管理及び運營業務実施事業者の統括責任者などと連携を強化して、学校給食の安定提供を実施する。

- ①独自提案による食育セミナー等を実施する。
- ②調理員は学校訪問や学校とのイベントにも参加する。