

令和7年度事業総括

1 食の安全安心の確保

(1) 良好、安全な食材の調達

①地場野菜の取入れを引き続き推進しました。

(令和7年度) : 11,873.2kg (野菜全体使用量の 14.15%)

※参考(令和6年度) : 9,119.7kg (野菜全体使用量の 9.71%)

②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 : 63 検体 0-157 検査 : 110 検体

(2) 給食の充実

①行事食や郷土料理、世界の料理などの献立のほかにも大阪万博開催に合わせて **KUNITACHI 給食 EXPO2025** や図書館、辻調理師専門学校東京とのコラボ給食を実施いたしました。

②新1年生の学校給食開始にあたり栄養士が各小学校訪問し支援しました。

③未就学児向け小学校就学時健診日試食会を各校健診日の全8回開催しました。

④地場野菜等の使用を推進するため「国立地区学校給食部会」と納入会議を毎月実施しました。

⑤親子で **School Lunch!!** やデザート総選挙などの新規企画を実施しました。

(3) 食物アレルギーへの対応

①献立内容の詳細資料や食材の成分関係資料を小学校85名、中学校26名に提供しました。

②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。

③アレルギー等対応食を小学校17名、中学校2名に提供しました。

2 食育の推進・学校や他部署等との連携

①小学校の児童や保育園、幼稚園の園児がステーションを訪問し、施設見学や栄養士による食育授業、小学校給食を体験しました。また、第一中学校を訪問し、食育授業を行いました。

②他課連携として、「農業まつり」に出店して、牛乳販売及び栄養相談を実施するとともに庁内栄養連絡会と「フレイル予防講座」や環境政策課と「エコクッキング」を実施しました。

③運営事業者と連携し「夏休み給食ステーション探検ツアー」や「おはし教室」を企画・実施いたしました。

④中学生の職場体験や栄養大学の実習生の受け入れを行いました。

⑤急遽の学級閉鎖等に伴い、余ってしまった食材をフードパントリーに提供いたしました。

3 円滑な運営管理の実施

(1) 給食費事務

令和8年度の公会計化に向けて予算や例規、契約関連等の事務を整理しました。

(2) 各種委員会の運営

各種委員会の円滑な運営に努め、食育推進・給食ステーションの適正かつ円滑な運営に努めました。

(3) S P C との維持管理・運営に関する定例会議を月1回開催し、現状報告や課題の抽出とその対策方法の協議・懸案事項の確認などを行いました。

※ 今後の課題

給食運営及び食育推進に関しては、令和7年度においても「美味しく安心安全な給食を提供する・アレルギー対応食をインシデントなく実施する・子供たちに楽しい給食時間を過ごしてもらう」ことに重点を置き、業務を行った。

今後は、①学校や他部署等との連携により食育授業などを行っていく。②くにたち野菜の積極的な使用。③様々な事業について振り返りを行い、よりよい事業にブラッシュアップしていく。