

## 平成29年度事業計画

I 平成29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、基本的に国内産原料または国内生産、食品添加物・遺伝子組換え及び農薬の使用を控えたものの調達、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

外部機関およ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苦手な食材や給食ならではの献立

## (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

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

## (2) 学校との連携

学校への出前授業等の実施

## 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

第一給食センター動力制御盤取替修繕、牛乳保冷庫(2小、3小、4小、8小)の交換、他

II 平成29年度の課題

## 1. 新給食センター施設整備事業の推進

国立市立学校給食センター整備基本計画に基づき、新給食センターの新規用地取得に向けて、候補地検討を進めていきます。

## 2. 未納給食費の徴収

未納給食費の徴収の徹底に努めます。

## 3. 栄養士業務体制の強化

栄養士臨時職員を配置し、栄養士業務体制を強化していきます。