

推進方向 10

安心・安全な学校給食の提供

徹底した衛生管理のもと、健康の増進や体位の向上など、児童生徒の心身の健康な成長に資する、安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めます。

また、学校給食を生きた教材として活用し、学校における食育の推進を図ります。

これまでの取組と課題

徹底した安全管理、栄養バランスへの配慮、地産地消等による献立の工夫、食育の推進などに取り組むとともに、老朽化した徳山西及び新南陽学校給食センターに替わる施設として、新たに「新南陽学校給食センター」を整備することで、安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めてきました。

今後は、これまでの取組に加え、各学校給食センターにおいて、施設や設備の経年劣化に計画的に対応するとともに、特に、施設の長寿命化を図る必要があります。

◇ 対象施策 ◇

徹底した衛生管理のもと、児童生徒の健康な成長に必要な栄養バランスに配慮するとともに、献立を工夫することにより、安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めます。

◆ 重点事業 ◆

◎ 衛生管理の徹底

従事者の衛生・健康チェック、食材の検収、温度管理、施設設備の点検・整備など、日々の衛生管理を徹底します。

◎ 危機対応能力の強化

異物混入対応マニュアルや大量調理施設における衛生管理マニュアル等を活用し、従事者の危機管理意識の向上を図り、組織力や危機対応能力の強化に努めます。

◎ 安全な食材の確保

肉類の産地確認検査、青果等の農薬残留検査及び食材細菌検査を定期的を実施し、安全な食材の提供に努めます。

◎ 品質等に配慮した食材の選定

食材の産地、鮮度、品質、成分内容等を考慮した選定に努めます。

◎ 望ましい食習慣の涵養

児童生徒の心身の健康な成長のため、栄養バランスに配慮した望ましい食習慣の涵養に資する給食の提供に努めます。

◎ **学校給食費管理システムの導入**

学校給食費の徴収・管理をシステム化し、教育委員会での事務取扱へと一本化することにより、教職員の負担軽減を図るとともに、保護者の利便性の向上に努めます。

◇ **対象施策** ◇

地元産の農産物をはじめとする食材を積極的に活用した学校給食を通して、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めることができるよう努めます。

◆ **重点事業** ◆

◎ **地産地消の推進**

食材の地産地消を推進する中で、児童生徒の地域の産物及び旬の食材への関心や自然の恩恵に対する理解を深めます。

◎ **食育に関する普及啓発**

新たに新南陽学校給食センターに整備した「食育ルーム」において、食に関する知識や望ましい食習慣の必要性などを学ぶとともに、調理作業を見学できる場を提供し、食育に関する啓発を行います。

◎ **県内産食材使用率30%の達成**

青果等の主要11品目については、県内産食材使用率30%（重量比）の達成をめざします。

◎ **献立づくりへの児童生徒の意見の反映と食育に関する情報の提供**

学校訪問や給食日誌、給食協議会などを通して集約した児童生徒等の意見を反映した献立づくりに努めるとともに、食育に関する情報提供を充実します。

◇ **対象施策** ◇

既存の学校給食センターの施設や設備の経年劣化に対応し、計画的な改修を進めます。

◆ **重点事業** ◆

◎ **施設設備の維持管理**

安全かつ継続的な学校給食の提供に資するため、施設設備の点検・改修を計画的に実施します。

☆ 成果指標・目標 ☆

指標名	現状値 (平成30年度)	目標値 (令和6年度)	備考
地産地消実施率 ■ 重量ベース（主要11品目に占める県内産青果取扱重量） ■ 品目ベース（全品目中に占める県内産品目数）	22.9%	30.0%	学校給食課調べ
学校給食費収納率（現年度）	99.76%	99.80%	