

V 小中学校給食センター

1 施策の目標

おいしく「安全で安心な」学校給食から

子どもたちの「豊かな心」と「健康な身体」づくり

2 平成 20 年度の主な取り組みと成果

(1) 安全で安心な給食の提供

学校給食は、給食センターの学校栄養職員が文部科学省の栄養所要量(食事摂取基準)を基準に、学校の意見を聞き毎月の献立を作成している。献立表には、全ての食材とその働きを児童生徒にも分かるように表示し、保護者への周知を図るとともに、食物アレルギーをもつ児童生徒へは、使用する食材の成分表を配付して対応している。

なお、食材の購入にあたっては、食品偽装や輸入食品における農薬混入など食の安全性が脅かされる事件や事故が続発するなか、産地や製造年月日、加工食品の点検、食品検査証明書の確認など、安全チェックに万全を期している。

表 1 一食当りの標準給食単価

単位:円

	主食	副食	牛乳	消費税	給食単価
小学校	44.0	134.0	41.0	11.0	230
	19.1%	58.1%	17.8%	5%	
中学校	54.7	161.4	41.0	12.9	270
	20.3%	59.7%	15%	5%	

表 2 給食回数・給食単価

	小学校	中学校
給食延食数	425,268 食	209,975 食
給食実施回数	191 日	181 日
給食費(1食単価/月額)	230 円/4,000 円	270 円/4,400 円

表 3 給食対象人員

単位:人

学校名	人員(人)	学校名	人員(人)
蟹江小学校	749	蟹江中学校	732
舟入小学校	104	蟹江北中学校	440
須西小学校	332	あいりす	12
新蟹江小学校	561	給食センター	27
学戸小学校	554	計	3,511

表4 給食賄材料

単位:円

	主食	副食	牛乳	合計
小学校	21,567,930	58,637,190	17,716,652	97,921,772
中学校	11,860,033	35,868,220	9,029,432	56,757,685
合計	33,427,963	94,505,410	26,746,084	154,679,457

(2) 衛生管理と調理環境の整備

給食センターの衛生管理については、愛知県主催及び尾西地区学校給食研究会主催の研修会等に積極的に参加し、衛生管理知識の向上に努めている。また、年度始めには、給食センター及び学校配膳の日常業務の衛生管理について、調理員に対して県学校栄養職員が指導にあたっている。

なお、購入した食材や食器は、抜き打ちに抽出し愛知県学校給食会で検査を実施している。また、水道水の残留塩素や洗浄後の食器の澱粉類等についても薬剤師会の検査を実施している。このほか、学校給食に従事する者全てに月2回の検便検査を実施している。

調理環境の整備にあたっては、供用開始から38年が経過した小中学校給食センターの施設設備の老朽化が著しいことから、平成20年9月に(仮称)蟹江町給食センター建設工事に着手し、平成20年度第一期工事の出来高34%が完了している。

① (仮称)蟹江町給食センター建設工事概要

- ・ 建設地 蟹江町大字蟹江新田字下西野 12 番地 8
- ・ 敷地面積 5,636.59 m²
- ・ 構造 鉄骨造一部2階建
- ・ 建物面積 延床面積 2,174.97 m²
- ・ 調理能力 4,300 食/日(学校給食/保育所給食[幼児食])
- ・ 厨房の方式 オール電化厨房 ドライシステム・カートイン方式
- ・ 工期 平成20年9月13日から平成21年7月31日まで
- ・ 請負契約 小原建設株式会社名古屋支店
- ・ 出来高 出来高 34% (平成20年度)
- ・ 20年度工事 設計委託料 16,752,120 円
建設工事費 223,303,500 円
厨房費 217,000,000 円

② (仮称)蟹江町給食センター太陽光発電設備設計委託概要

- ・ 設備容量 20kw
- ・ システム構成 太陽電池モジュール、太陽電池用架台、接続箱、インバータ、連結保護装置、データ収集装置
- ・ 設計委託料 503,798 円

(3) 食に関する指導と地産地消の推進

① 栄養指導

学校栄養職員が学校へ出向き、学校の協力を得て各クラスで食育教育の重要性の指導を繰り返し実施し、児童生徒の食への興味を喚起するとともに、食についての知識の向上に努めた。

学 期	学年	指 導 内 容	指 導 資 料
1 学期	小 1	・ 給食のできるまで ・ 食べ物の 3 つの仲間	パワーポイント パネル
	小 6	・ 休日に自分で朝ごはんを作ってみよう	パネル
	中 1	・ 朝食のはたらき	パネル
2 学期	小 2	・ 朝ごはんを食べよう	紙芝居 パネル
	小 3	・ 朝ごはんはどうして大切なの？	パネル
	小 4	・ 朝ごはんですッキリ元気！ (朝ごはんと排便の関係)	消化器系プリント Tシャツ パネル
	小 5	・ からだによい朝ごはんについて考えよう	パネル

② ふれあい給食

全国学校給食週間【平成 21 年 1 月 24 日 (土) ~ 30 日 (金)】にちなみ、この地方や県内の食材を使った地産地消の献立から「ふれあい給食」を舟入小学校において実施し、改めて食の大切さと規則正しい食習慣を学び、学校給食の意義と役割について考えた。

③ セレクト給食 (児童生徒が献立を選択できる給食)

学校生活における食事について、望ましい食習慣を養い、明るく楽しい学校生活や社交性を養った。

- ④ バイキング給食
6年生の卒業生を対象に、小学校最後の学校給食の思い出づくりになるよう、卒業式前にバイキング給食を実施した。
- ⑤ 「愛知を食べる学校給食の日」(毎月19日を含む1週間の内1日)
地域や県内の産物を活用した「学校給食愛知の日」を実施した。
- ⑥ 各学校での掲示物

月	掲 示 資 料 内 容
4	学校給食について知ろう
5	食べ物の働きについて知ろう
6	食べ物と骨や歯の関係について知ろう
7	小/夏の食生活とおやつについて考えよう 中/夏の食生活について知ろう
9	朝食をしっかり食べよう
10	好き嫌いなく何でも食べよう
11	感謝して食べよう
12	冬の生活と食べ物について知ろう
1	給食週間について知ろう
2	食事のマナーを知ろう
3	一年間の反省をしよう

- ⑦ 家庭での配布
献立表を毎月家庭へ配布し啓発を行った。
- ⑧ 地産地消の推進
食の安全性の確保や地域産業活性化の観点から、この地方でとれた安全な食材を、学校給食に積極的に取り入れた。

(4) 生ごみ処理

学校給食及び保育所給食の残菜を処理した堆肥を、学期ごとに町民に提供した。このことを通して町民へのごみ減量に対する取り組みへの理解と資源リサイクルの普及に努めた。

- ・ 年間維持費 平成20年度 1,531,503円
- ・ 年間投入量 39,633kg
- ・ 月平均投入 3,600kg
- ・ 日平均投入 210kg 学校170kg/保育40kg
- ・ 町民への提供 環境課から2袋(1袋8kg) 100円

(5) 成果

食品偽装や輸入加工食品への農薬混入などの事件をきっかけに、食品の安全性を求めて国産食材の価格が高騰した。これに伴い、給食費を値上げした市町村もあったが、蟹江町は、献立内容を検討し、グラム数やデザート回数を調整することで給食費を据え置くことで対応した。このことについて、子どもたちや保護者からの指摘もなく、現行の給食費で安心・安全な給食を提供することができた。

給食センターの老朽化による施設の更新にあたっては、衛生管理と調理環境に優れた新給食センターの建設に着手することができた。また、新給食センターは、愛知県下の学校給食施設としては初めてのオール電化厨房であることや、風力・太陽光発電、廃油・生ごみ処理施設を備えた環境に配慮した施設であるという点で、今後注目を集めることが期待される。

平成20年4月より、蟹江町にも栄養教諭が配置され、児童生徒への「食に関する指導」（食に関する知識、食を選択する力、健全な食生活の実践など）を充実させることができた。

(6) 今後の課題と対応

地産地消（蟹江町及び周辺市町村の地場製品の活用）は、地域の農業振興や食の安全にとどまらず、児童生徒へ地域の産業や文化に目を向けさせることや、農業などに従事する人達への感謝の気持ちをもたせるという点でも大きな意義がある。今後もJAや農業生産団体等との連携を図りながら推進に努めていく必要がある。

新給食センター建設二期工事を進めるとともに、保育所給食と学校給食を一括処理する業務体制づくりに万全を期していく。

また、新給食センターを蟹江町の食育推進の中核施設と位置づけ、児童生徒だけでなく、町民全体の食育推進に活用できる施設として整備していきたい。また、環境に配慮した様々な設備を活用した環境教育についても施策を展開していきたい。