

V 蟹江町給食センター

1 施策の目標

学校給食とは、身体の発育期における児童生徒にバランスのとれた栄養のある食事を提供し、児童生徒の健康の増進及び体位の向上を図るもので、教育の場である学校で児童生徒が食事を一緒に取られるようにすることが大切である。このことより学校給食は、学校生活を豊かにするとともに良き食習慣を身に付けさせ、好ましい人間関係を育成するなど教育効果を高めるものである。

また、給食という「生きた教材」を通して、学校給食の普及と充実に加えて、学校における食育の推進を図ることを目的に、学校教育の一環として「安全、安心、おいしい、楽しい」学校給食の実施と食育の推進に努めるものである。

2 令和3年度の主な取組と成果

(1) 安全で安心な給食の提供

平成26年度からの消費税率引き上げにともなう物価上昇分を令和3年度においても子育て世代への経済支援として1食当たり30円の公費負担を行い、保護者負担を据え置き、新鮮で栄養豊富な愛知県産食材（地産地消）を活用するとともに、学校や保護者などの意見を取り入れながら、食育推進の中心的な存在として安全安心な献立を作成し、学校に提供した。また、月替わりで他地域の食材を用いた献立を作成し、町内児童生徒へ日本の食文化の情報発信を行った。

献立表については、事前に献立と食材の働きなどを示し、献立内容を保護者や児童生徒に対し周知を行った。

食材の購入に当たっては、できる限り地元で採られる食材を購入するように努めるとともに、社会的に大きな問題になっている放射能汚染や農薬汚染、異物混入などの対策として、産地や製造年月日、消費期限を確認した。

また、遺伝子組み換え対象農産物がある場合は使用の有無、製造工場が中国の物資については、検査成績表などの安全性が確認できる書類の提出を義務付けるなど、安全チェックの確認を行った。

新型コロナウイルス感染防止を心掛けながら学校と協力し、配膳作業等で児童生徒が食材に直接手に触れる機会を減らすための工夫を行った。

また、食中毒事故を起こさないように献立を工夫するなど安全安心の給食提供を行った。

表1 一食当たりの標準給食単価

単位：円

	主 食	副 食	牛 乳	消費税	給食単価
小学校	53	141	46	20	260
	20%	54%	18%	8%	
中学校	62	168	46	24	300
	21%	56%	15%	8%	

*一食当たり30円の公的補助を行った。

表2 給食回数・給食単価

	小学校	中学校
給食延食数	371,495食	190,718食
給食実施回数	191日	186日
給食費（1食単価／月額）	260円／4,000円	300円／4,400円

表3 給食対象人員

学校名	人 員	学校名	人 員
蟹江小学校	674人	蟹江中学校	565人
舟入小学校	84人	蟹江北中学校	455人
須西小学校	381人	あいりす	9人
新蟹江小学校	300人	給食センター	37人
学戸小学校	518人	計	3,023人

表4 給食賄材料

単位：円

学 校	主 食	副 食	牛 乳	合 計
小学校	18,731,717	57,296,816	20,793,216	96,821,749
中学校	11,729,346	33,973,729	11,609,485	57,312,560
計	30,461,063	91,270,545	32,402,701	154,134,309

(2) 衛生管理と調理環境の整備

給食センターの衛生管理及び調理環境については、オール電化調理場の採用により「HACCP(食品衛生管理システムの国際基準)」の好ましい基準である調理場内の温度25度以下、湿度80%以下遵守がほぼ達成された。あわせて調理所内の床も全面ドライ方式を採用したこと、調理場内の食材処理工程により区域割をし、区域ごとに靴やエプロン等を代えるなど、ハード面では良好な衛生管理が達成できた。

また、ソフト面においても、給食センター勤務者及び学校の給食配膳勤務者に対し、こまめな手洗いや健康チェックなどの徹底や月2回の検便実施、

新たに平成25年度からは、ノロウイルスの健康保菌者を割り出すための検便を追加実施するとともに、学期始めなどに学校栄養教諭による衛生指導も行った。

その他購入した食材や食器は、抜き打ちで抽出し、愛知県学校給食会で検査を実施し、更に学校薬剤師による水道水の残留塩素などの検査をし、また食器並びに食缶の洗浄後のでん粉・脂肪などの検査も学期ごとに実施した。

【施設の特徴】

- ・太陽光発電装置

発電定格出力は20kwで、昼夜稼働し続けている冷蔵庫や冷凍庫の電力に使用した。

- ・小型風力発電装置

定格出力は1300W（風力1060W、小型太陽電池モジュール240W）

- ・厨芥処理機

処理能力は1日200kgで、給食センターの生ゴミを処理し、学期ごとに取り出し堆肥として環境課を通じて町民に販売した。

- ・雨水利用

屋根に降った雨を地下貯留槽(40t)に貯め、トイレ、樹木の散水、洗車、ビオトープに使用した。

- ・自家発電装置(65kw)

災害時などの緊急時に、回転式釜1基、一部の照明とコンセントが約30時間使用できるように設置済み。

(3) 食物アレルギー除去食(たまご・えび・乳)の提供の実施

学校給食法の概念を理解しつつ、蟹江町の将来を担う児童生徒に対し、安全安心な給食を提供することは、町の取り組みとして重要な施策のひとつである。食物アレルギーなどにより喫食に制限が必要な児童生徒が、他の児童生徒と同じ給食を食べ、楽しい学校生活を送られるように対応することが、学校給食の努めであることを自覚しながら、食物アレルギーを持つ児童生徒に配慮した給食を提供した。

食物アレルギー除去食実施（平成22年12月より）

実施アレルギー 「たまご」

平成23年9月からは「えび」を追加

平成25年4月からは「乳」を追加

アレルギー除去食提供児童生徒数 54名（令和3年度末）

(4) 食に関する指導と地産地消の推進

① 給食の試食会等

ア 「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）

地域や県内の食材を使用した給食、「愛知を食べる学校給食の日」を毎月実施した。

町民対象の給食試食会を予定していたが、新型コロナウイルス感染防止により中止した。

イ 「全国学校給食週間」にあわせて、町長が訪問し、小学生児童と一緒に会食する「ふれあい給食」を予定していたが、新型コロナウイルス感染防止により中止した。

② 栄養指導

実施時期	学年	指 導 内 容	指導資料
5月	小1	食物アレルギーについて(全クラス)	紙芝居「たまごのたまちゃん」
6月	小2	給食ができるまでを見てみよう	パワーポイント
7月	小3	牛乳について知ろう	くるくる紙芝居
10月	中3	朝食をとって能力アップ	パネル等
11月	小5	朝ごはんには野菜を食べよう	パネル等
12月	中1	丈夫な骨を作ろう	パネル等

栄養指導は、学校の協力を得て食育の重要性について、児童生徒の年齢に合わせた指導を行うものであるが、令和3年度は、新型コロナウイルス感染症により給食時の栄養指導が難しくなったことから、給食時間とは別に時間を設けて上記のとおり栄養指導を行ってきた。1月以降は、緊急事態宣言が再度発令されたため栄養指導を中止した。

③ 学校での掲示物の配布

毎月、児童生徒に対し、食育の大切さを啓発するために、テーマを決めて掲示物を学校に配布した。

実施時期	掲 示 資 料 内 容
4月	学校給食について知ろう
5月	食べ物の働きについて知ろう
6月	地域でとれる食べ物について知ろう
7月	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月	朝食をしっかりと食べよう
10月	好き嫌いなく何でも食べよう

11月	感謝して食べよう
12月	冬の生活と食べ物について知ろう
1月	給食週間について知ろう
2月	食事のマナー
3月	一年間の反省をしよう

④ 「親子で作ろう、かんたん朝ごはん」

親子で朝食の大切さなどの食育を学びながら、保護者の食に対する意識向上を図り、併せて親子のきずなを養うことを目的に実施する予定であったが、新型コロナウイルス感染防止により中止した。

⑤ 食育講演会（まち・ひと・しごと創生事業）

児童生徒の健全な食生活の指標となる「毎日の朝ごはん摂取率向上」と更なる食育推進（内容の充実）を図るため、学校給食法及び食育基本法の趣旨に沿った食育に関するカリキュラムを取り入れ、各小学校児童（保護者も含む場合も有）を対象とした食育専門家による講演会を実施する予定であったが新型コロナウイルス感染防止により中止した。

【成 果】

オール電化厨房により、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」及び厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合する衛生管理と、快適な作業環境を併せ持った施設の維持管理ができており、安全安心な給食を提供することができた。

また、栄養教諭を中心として小学校での栄養指導を実施した、さらに、児童や各種団体が調理現場を見学し、食育の推進拠点としての給食センターを周知することができた。

その他に、二酸化炭素削減に向けての省エネ施設として、オール電化厨房施設、太陽光発電、生ゴミの堆肥化など、施設内の見学コースを通じて広くPRすることができた。

〔点検・評価〕

子育て世代への経済的支援を実施するため、保護者負担額を据え置き、1食あたり30円の公費補助を行った。また、新鮮で栄養豊富な地場産食材（地産地消）を活用し、他地域との食文化交流など食育に配慮した安全安心な給食の提供に努めた。

オール電化施設の導入により、令和3年度においても衛生的で優れた作業環境を維持しながら、調理業務体制の確立を行った。

食物アレルギーを持つ児童生徒に対応するために、学校及び保護者と連携を

密にし、除去食提供のシステム化を進め、平成22年12月から「たまご」、平成23年9月から「えび」、平成25年4月から「乳」に配慮した給食の提供を行ってきており、令和3年度においても、「たまご・えび・乳」の食物アレルギーを持つ児童生徒に対して「安全、安心、おいしい、楽しい」学校給食を提供した。

また、食育推進の拠点施設として、「地産地消」食材の導入や町内各種団体の見学の受け入れなどを通じて、児童生徒に限らず町民に向けて食の大切さを発信し、子どもたちの健康、体力向上に寄与し、正しい食習慣の形成と食べ物を大切に作る心を育てる食育の推進を図った。

さらに、新型コロナウイルスの感染防止に配慮した給食の提供の仕方を検討し実施するなど食に対する安全安心にしっかり対応した。また、学校教育提供推進事業に参加することにより県内産食材を使った給食を提供した。

食育講演会については、新型コロナウイルス感染防止により実施できなかったが、引き続き食の専門家を招き、児童に食の必要性を伝えるため事業を遂行する。