

V 蟹江町給食センター

1 施策の目標

学校給食は、学校給食法により児童生徒の心身の健全な発達に資することを目的として実施するものであり、安全で栄養バランスのとれた給食が提供されるように定められている。また、地域の伝統的な食文化や食に関わる人々への感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」である。

蟹江町給食センターは、「安全・安心・おいしい」給食を提供することはもとより、将来、児童生徒が健康で健全な食生活を営むことができるように、食育の推進に努めるものである。

2 令和4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4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いた。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料理や郷土料理を献立にとり入れ、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周知した。

食材の購入に当たっては、できる限り地元で採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、賞味・消費期限を確認して記録した。

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、安全性の確認を行った。

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	51	137	52	20	260
	19%	53%	20%	8%	
中学校	58	166	52	24	300
	19%	56%	17%	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	360,805食	192,791食
給食実施回数	190日	187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	662人	蟹江中学校	577人
舟入小学校	81人	蟹江北中学校	464人
須西小学校	384人	あいりす	5人
新蟹江小学校	297人	給食センター	38人
学戸小学校	533人	計	3,041人

表 4 給食賄材料費 (単位：円)

学 校	主 食	副 食	牛 乳	合 計
小学校	18,470,858	60,426,680	20,225,161	99,122,699
中学校	11,191,767	38,238,981	10,817,239	60,247,987
計	29,662,625	98,665,661	31,042,400	159,370,686

(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。あわせて調理場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、学期始めなどに栄養教諭による衛生指導も行った。

その他、公益財団法人愛知県学校給食会による出来上がり料理、食材、食器の検査及び調理場内器具等や調理員の手についてスタンプ法、手形培地法を使った衛生管理検査を実施した。

さらに、学期ごとに学校薬剤師による食器並びに食缶の洗浄後のでん粉・脂肪の残留物検査、水道水の残留塩素などの検査を実施した。

【施設の特徴】

- ・太陽光発電装置

発電定格出力は20kwで、昼夜稼動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 72名（令和4年度末）

(4) 食に関する指導と地産地消の推進

① 給食計画・試食会等

ア 「愛知を食べる学校給食の日」(6月15日(水)～21日(火))

愛知県産の食材や郷土料理を献立に多く取り入れたことで、地産地消の良さや日本の食文化について伝えた。

なお、例年この時期に実施している町民対象の給食試食会や町長が学校に訪問し、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とした。

イ 「地元の旬を味わう学校給食の日」(11月24日(木))

11月24日の和食の日とあわせて、旬の食材を使用した和食給食を実施した。和食の魅力を伝え、心身の健康を考えた食事について啓発した。

ウ 「全国学校給食週間」(1月24日(火)～30日(月))

「郷土料理に親しむ学校給食の日」というテーマで、愛知県や海部地域でとれる農産物や愛知県に伝わる郷土料理を提供した。これを機に学校給食について児童生徒とその保護者の理解と関心を深めた。

② 栄養指導

実施時期	学年	指 導 内 容	指導資料
4月	小1	食物アレルギーについて知ろう	紙芝居「たまごのたまちゃん」
5月	小5	朝ごはんのはたらきを知ろう	パネル等
6月	中2	朝食をとってパワーアップ	パネル等
7月	小4	食べ物の3つの働きを知ろう	パネル等
9月	小1	はしを正しくもとう	パネル等
10月	小2	給食ができるまでをみてみよう	パワーポイント
11月	小6	日本の食文化について知ろう	パネル等
12月	中1	丈夫な骨を作ろう	パネル等
1月	小3	牛乳について知ろう	くるくる紙芝居

栄養指導は、食の重要性について児童生徒の発達段階に合わせた指導を行うものである。令和4年度は、新型コロナウイルス等の状況に合わせて教科等の時間や給食時間を使って食に関する指導を行った。

③ 学校での掲示物の配布

毎月、児童生徒に対し、食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	朝ごはんを食べよう
6月	地域でとれる食べ物について知ろう
7月	食べ物の働きについて知ろう
9月	正しいはしの持ち方で食事をしよう

10月	食品ロスについて知ろう
11月	和食について知ろう
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	食事のマナーについて知ろう
3月	1年間の給食をふり返ろう

④ 「野菜たっぷり 朝ごはんクッキング」

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とした。

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した。

学 校	学 年	参加人数	開催日時
蟹江小学校	6年生	130人	12月16日（金）10:20～
舟入小学校	5・6年生	25人	12月8日（木）14:00～
須西小学校	6年生	59人	11月2日（水）14:45～
新蟹江小学校	5年生	55人	11月25日（金）9:45～
学戸小学校	6年生	80人	11月11日（金）13:45～

【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中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４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」を除去した給食の提供を行っている。令和４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、アレルギーに配慮した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するとともに、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す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の観点から３年ぶりの実施となったが、食の専門家を講師に招き、児童に食の重要性を伝えることができた。