

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6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子育て世代への経済支援として1食あたり30円の公費負担を行ってきたが、社会情勢の変化や経済状況の変化にともない、多くの食材料価格が高騰したため、令和6年度から1食当たりの単価を小、中それぞれ40円増額した。ただし、増額分は公費負担とし、給食費保護者負担額を据え置くとともに、物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金（国の交付金）を活用し、1月分から3月分までの保護者負担金を全額補助した。

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農薬汚染や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。

なお、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	56	160	62	22	300
中学校	64	189	62	25	340

表 2 給食回数・給食単価

	小学校	中学校
給食延食数 (合計：537,302食)	354,779食	182,523食
給食実施回数	192日	189日
給食費（1食単価）	300円	340円
給食費保護者負担金※	230円	270円

※一食当たり70円の公的補助を行った。

※また、重点支援地方創生臨時交付金を活用し保護者負担金を1月分から3月分まで全額補助した。

表 3 給食対象人員

学校名	人 員	学校名	人 員
蟹江小学校	584人	蟹江中学校	543人
舟入小学校	78人	蟹江北中学校	429人
須西小学校	408人	あいりす	8人
新蟹江小学校	282人	給食センター	37人
学戸小学校	543人	計	2,912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	21,362,537	64,254,206	23,619,836	109,236,579
中学校	12,569,531	39,739,142	12,145,727	64,454,400
計	33,932,068	103,993,348	35,765,563	173,690,979

(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。

【施設の特色】

- ・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（卵・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 「卵」

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 63名（令和6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17日（月）～21日（金））

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。

また、6月の「食育月間」にあわせて、町民対象の給食試食会や町長が学校に訪問し、小学生と一緒に会食する「ふれあい給食」を開催した。

・町民試食会

開催日 令和6年6月13日（木）、14日（金）

場 所 蟹江町給食センター 2階研修室

参加者 33名

・ふれあい給食

開催日 令和6年6月27日（木）

場 所 蟹江町立学戸小学校 6年生教室

参加者 6年生75名

訪問者 町長、教育長、教育部次長、教育課長、教育課主幹、
給食センター所長

イ 「地元の旬を味わう学校給食の日」（11月21日（木））

11月24日の和食の日にあわせて、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（金）～30日（木））

「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 食に関する指導

食に関する指導は、食の重要性等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。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。

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	朝ごはんを食べよう	パネル等
6月	中2	朝ごはんの大切さを知ろう	パネル等
7月	小4	3つのグループの食べ物を食べよう	タブレット、パネル等
9月	小1	正しいはしの持ち方で食事をしよう	パネル等
10月	小2	給食ができるまでを見てみよう	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	牛乳のひみつを知ろう	パネル等

③ 学校での掲示物の配付

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付した。

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	朝ごはんをしっかりと食べよう
6月	地域でとれる食べ物について知ろう
7月	食べ物の3つの働きを知ろう
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	感謝して食べよう
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 親子料理教室「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した。

開催日 令和6年8月3日（土）

場 所 蟹江町給食センター 2階栄養指導室

参加者 6組14名

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あり）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	99人	2月20日（木）14:55～
舟入小学校	5・6年生	32人	2月10日（月）11:40～
須西小学校	6年生	66人	2月27日（木）14:45～
新蟹江小学校	5年生	40人	3月13日（木）11:45～
学戸小学校	5年生	89人	2月14日（金）11:40～

講師：株式会社名古屋グランパスエイト食育アンバサダー管理栄養士森裕子氏

【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食に関する指導を実施した。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、給食費保護者負担額を据え置き、1食あたり70円の公費補助を行うとともに、物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金（国の交付金）を活用し、1月分から3月分までの保護者負担金を全額補助した。

また、新鮮で栄養豊富な地産食材（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6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「卵」、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6年度においても、「卵・えび・乳」の食物アレルギーを持つ児童生徒に対して、アレルゲン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、町内各種団体の見学の受け入れや一般町民を対象に行った試食会などを通じて、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。

食育講演会については、各小学校に食の専門家を講師に招き、「朝ごはん摂取」の大切さ、「規則正しい食生活」や「SDGsへの取組」をテーマとした講演を実施し、児童に食の重要性を伝えることができた。まち・ひと・しごと創生事業であるこの事業は、開始から9年が経過し、一定の効果を上げていることから、来年度も引き続き実施する。