

## 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と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つけさせ、好ましい人間関係を育成する等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 平成25年度の主な取り組みと成果

#### (1) 安全で安心な給食の提供

学校給食法の改正により、学校給食の目的が「食生活改善」から「食育の推進」を重視したものとなったことを始め、学校給食における栄養職員の役割分担の明確化と、衛生管理基準等の条文が改められた。

このことから、国が定めた学校給食実施基準（学校給食の栄養量や内容等の基準）と学校給食衛生管理基準（施設・設備や衛生面・管理面の基準）を基礎とし、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。

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。

食材の購入にあたっては、できる限り地元で取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、検査成績表など安全性が確認できる書類を提出させるなど、安全チェックの確認をした。

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	46	129	44	11	230
	20%	56%	19%	5%	
中学校	57	157	43	13	270
	21%	58%	16%	5%	

表 2 給食回数・給食単価

	小学校	中学校
給食延食数	378,345 食	193,921 食
給食実施回数	188 日	182 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

学校名	人 員	学校名	人 員
蟹江小学校	685人	蟹江中学校	647人
舟入小学校	79人	蟹北中学校	431人
須西小学校	301人	あいりす	6人
新蟹江小学校	435人	給食センター	35人
学戸小学校	544人	計	3,163人

表 4 給食賄材料

単位:円

学 校	主 食	副 食	牛 乳	合 計
小学校	18,405,379	51,509,921	17,548,203	87,463,503
中学校	11,227,479	32,251,856	9,060,952	52,540,287
計	29,632,858	83,761,777	26,609,155	140,003,790

(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、各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配膳勤務者に対し、こまめな手洗いや健康チェック等の徹底や月2回の検便実施、新たに平成25年度からはノロウィルス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、各種衛生研修会への積極的な参加、学期始め等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、抜き打ちに抽出し愛知県学校給食会で検査を実施し、別に学校薬剤師による水道水の残留塩素等の検査、食器並びに食缶の洗浄後のでん粉・油等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、日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 1300 W（風力 1060 W、小型太陽電池モジュール 240 W）
- ・ 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。
- ・ 廃食油再生燃料化装置 (BDF)  
使用済みの天ぷら油をバイオディーゼル燃料に精製し、学校給食で搬送する運搬車に使用した。精製能力は 1 回 100ℓ
- ・ 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)  
災害時等の緊急時に、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した。

(3) 食物アレルギー除去食(たまご・えび・乳)の提供を実施

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、学校給食法の概念を理解しつつ、町の取り組みとして重要な施策のひとつである。食物アレルギー等により給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基本方針として、食物アレルギーのある子どもたち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」「えび」

平成 25 年 4 月からは「乳」を追加した。

アレルギー除去食提供児童生徒数 15 名

(4) 食に関する指導と地産地消の推進

①給食の試食会等

- ・「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使用した給食、「学校給食愛知の日」を毎月実施するとともに、町民対象に給食の試食会を実施した。  
実施日程 平成 25 年 6 月 19 日・20 日  
実施場所 蟹江町給食センター 2 階会議室  
参加者数 46 名
- ・「全国学校給食週間」にあわせて、毎年小学校を対象に町長が訪問し、

小学生児童（５・６年）と一緒に給食を食べ、子ども達とふれあいをする「ふれあい給食」を実施した。

実施日程 平成 26 年 1 月 22 日

実施場所 蟹江町立舟入小学校 図書室

参加者数 5 年・6 年 計 24 名

来校者 蟹江町長 蟹江町教育委員会教育長 教育部長

教育部教育課主幹 給食センター所長

## ②栄養指導

年間を通じて栄養教諭が学校に出向き、学校の協力を得て各クラスで食育教育の重要性について、児童生徒の年齢にあわせた指導を行い、児童生徒が食への興味や食の大切さを実感できるような指導を行った。

学期	学年	指 導 内 容	指 導 資 料
1 学期	小1	・正しいはしの持ち方で食事をしよう	はしの持ち方模型
	中1	・栄養バランスが整った食事を考えよう	パネル
2 学期	小2	・野菜パワーを知ろう	フェルト(大根のできるまで)
	小3	・3(1日3回)・3(3つの食品)でバランスをとろう	パネル
	小4	・朝ごはんですッキリ元気！	紙芝居「朝ごはんを食べよう」
	小5	・朝ごはんに野菜を食べよう	パネル
3 学期	小6	・朝食の取り方を見直そう	パネル

## ③各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。

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	地域でとれる食べ物について知ろう
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
3	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」の実施

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。

実施日 平成 25 年 8 月 9 日

実施場所 蟹江町給食センター 2 階栄養指導室

参加者数 3 組 7 名

成 果

オール電化厨房による各種機器の操作などにも慣れ、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、快適な作業環境をあわせ持った施設の維持管理もできるようになり、安全安心な給食の提供ができた。

また、栄養教諭を中心に学校への栄養指導や、一般の町民向けに調理現場の見学と試食会等を実施し、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、廃食油再生燃料化(BDF)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]

オール電化の導入により衛生的で作業環境も優れた施設に改善され、平成 25 年度も維持管理や衛生管理の徹底、調理業務体制の確立を行うことができた。

食物アレルギーをも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」の提供をすることができた。このことから一部ではあるが、「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」給食が提供できるようになった。

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受入及び一般町民対象に行った試食会等を通じて、児童生徒に限らず全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ることができた。

