

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 平成30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平成30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、沖縄県大宜味村産のシークワサーを使用したマドレーヌを提供し、他地域との食文化の交流を図った。

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。

平成19年度に購入した給食配送車については、老朽化による整備・修理などが多くなり、更新する必要が生じたので、環境性能に優れたディーゼルエンジン装備の配送車を購入した。

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	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	385,336食	178,017食
給食実施回数	186日	176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	742人	蟹江中学校	583人
舟入小学校	91人	蟹江北中学校	394人
須西小学校	359人	あいりす	11人
新蟹江小学校	334人	給食センター	35人
学戸小学校	560人	計	3,109人

表4 給食賄材料

単位：円

学校	主食	副食	牛乳	合計
小学校	18,652,213	62,023,901	19,887,200	100,563,314
中学校	9,907,501	33,557,767	10,067,738	53,533,006
計	28,559,714	95,581,668	29,954,938	154,096,320

(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などを代えるなど、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、ノロウィ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、各種衛生研修会への積極的な参加、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・油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。
- ・廃食用油再生燃料化装置(BDF)（7月まで）
使用済みの天ぷら油をバイオディーゼル燃料に精製し、学校給食を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した。

(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 37名（平成30年度末）

(4) 食に関する指導と地産地消の推進

① 給食の試食会など

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30年6月14日・15日（木・金）

- ・実施場所 蟹江町給食センター 2階研修室
- ・参加者数 44名

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」を実施した。

- ・実施日程 平成30年6月19日（火）
- ・実施場所 蟹江町立舟入小学校 6年生教室
- ・参加者数 5・6年生 計28名
- ・来校者 蟹江町長 蟹江町教育委員会教育長
教育部次長 給食センター所長

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(対象クラスのみ)	紙芝居「たまごのたまちゃん」
5月	中1	栄養バランスが整った食事を考えよう	パネル
6月	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
7月	小2	野菜パワーを知ろう	フェルト(大根のできるまで)
9月	中2	朝食をとってパワーアップ	パネル
10月	中3	朝食をとって能力アップ	パネル
11月	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
12月	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」
1月	小5	朝ごはんに野菜を食べよう	パネル
2月	小6	朝ごはんについて考える	パネル

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。

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」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。

実施日程 平成30年8月11日（土）

実施場所 蟹江町給食センター 2階栄養指導室

参加者数 10組20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有）を対象とした食育専門家による講演会を実施した。

実施日程 平成30年11月20日（火）

実施場所 舟入小学校

参加者 5・6年生児童

実施日程 平成30年11月20日（火）

実施場所 学戸小学校

参加者 6年生児童

実施日程 平成30年12月4日（火）

実施場所 新蟹江小学校

参加者 6年生児童

実施日程 平成30年12月11日（火）

実施場所 蟹江小学校

参加者 6年生児童

実施日程 平成30年12月18日（火）

実施場所 須西小学校

参加者 6年生児童

講師 修文大学看護学部看護学科 能島 頼子 講師

【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や各小学校で食育講演会を実施した。また、一般の町民向けに調理現場の見学と試食会などを実施し、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）（7月まで）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、平成30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、平成30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、各小学校に大学講師を招き、「朝ごはん摂取」の大切さや「規則正しい食生活」をテーマとした講演を行った。まち・ひと・しごと創生事業であるこの事業は、開始から3年が経過し、一定の成果を上げているところであるが、来年度は、さらに充実したものとなるよう、講師の選定などを含め、検討し遂行する。