

天童市学校給食センターの基本方針及び重点施策

1 基本方針

学校給食は、学校教育の一環として学校給食法に基づき、児童生徒の心身の健全な発達に資することを目的に実施します。成長期にある児童生徒に栄養面で調和のとれた食事を提供し、健康の増進と体力の向上を図りながら、日常生活における正しい食習慣と食の知識を身につけさせるとともに、豊かな人間性を育み「生きる力」を培っていきます。

また、学校給食を「生きた教材」として捉え、学校教育と連携した食育指導により、食生活が自然の恩恵や食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を促し、生命や自然環境、勤労を大切にすることを養っていきます。さらに、地域の伝統的な食文化への理解も深めていきます。

学校給食センターの運営にあたっては、食中毒の防止、衛生管理の徹底を最優先に考え、調理・配送等業務の委託業者と連携して、民間の専門的な知識や技術を活用しながら、「安全、安心でおいしい給食」を提供していきます。

2 重点施策

(1) 学校給食無償化事業

小中学生の学校給食を無償化し、子育て世帯の経済的負担を軽減することで、安心して子育てができる環境整備を図ります。

(2) 学校給食センター施設改修事業

建設後18年経過している当施設において、空調設備等の経年劣化が顕著となっていることから、3か年計画の2期目として計画的な改修工事を実施します。近年の猛暑下においても、給食の品質保持と調理現場の安全な労働環境を確保し、安定的な運営体制を構築します。

(3) 給食管理事業

安全で安心なおいしい給食の提供に加え、児童生徒の食への関心や正しい知識を深めるために、地域の食文化を取り入れた特別献立などを提供します。

地元農畜産物の活用による地産地消を推進し、新鮮な食材を確保するとともに、成長期にある児童生徒が必要な栄養をバランスよく摂取できるよう、適切な献立管理に基づいた給食を提供します。

(4) 食物アレルギー対応事業

食物アレルギー対応マニュアルに基づき、卵・乳成分についての除去食及

び代替食を提供します。学校と保護者へアレルギー原因食物の詳細資料を配付し、情報の共有を徹底することで、児童生徒の誤食事故を未然に防止します。

(5) 衛生管理事業

学校給食衛生管理基準に基づき、食材の受入から調理、配送、学校での配膳にいたる全過程において衛生管理を徹底します。職員の腸内細菌検査やノロウイルス検査をはじめ、施設、設備や給食食材の点検、検査、衛生管理研修会などを実施します。

(6) 食育推進事業

望ましい食習慣を形成するため、学校と連携した栄養指導や給食指導を実施するとともに、試食会などを通じて食育を推進します。また、プロスポーツ選手等や生産者との交流給食を通じ、食への感謝の念や地域への愛着を育むなど、給食を生きた教材として活用し、豊かな人間性を育みます。

(7) 施設・設備維持管理事業

専門業者による定期的な保守点検や計画的な修繕を実施し、設備の長寿命化と設備の適正な維持管理に努めます。