

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することにより、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、勤労を大切にする心を養っていきます。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) 食器洗浄機等更新事業

食器洗浄機等の経年劣化による故障や機能低下がみられるため、食器洗浄機や備品の更新を行います。また、更新するにあたり、ご飯用食器や箸の洗浄に対応したものに更新し、学校給食センターからご飯用食器や箸を提供することで児童生徒の弁当箱持参等を不要とし、児童生徒や保護者の負担の軽減を図ります。

(2) 炊飯施設整備事業

学校給食センター敷地内西側に炊飯施設を増築し、安全、安心でおいしい米飯を提供できるよう、炊飯施設を整備するため設計業務を行います。

(3) 食物アレルギー対応給食調理室整備事業

安全で安心できる食物アレルギー対応調理スペースの確保に向けて、炊飯施設と同時に専用調理室を整備するため設計業務を行います。

(4) 学校給食・衛生管理の充実

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、学校の配膳にいたる全過程の衛生管理を徹底します。また、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。

(5) 学校給食内容の充実

児童生徒が成長期に必要な栄養が十分に摂取できるよう、調和のとれた給食を提供するとともに、バイキング給食や卒業お祝い弁当などの特別給食、地域の食文化を取り入れた献立や行事給食など献立内容の充実を図ります。

また、給食食材の購入にあたっては、地元農畜産物の地産地消を推進し、安全で新鮮な食材の安定的な確保に努めます。

(6) 食育の推進

望ましい食習慣を形成するため、児童生徒や保護者に対し、栄養教諭などが学校と連携して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、プロスポーツ選手とのふれあい給食や、生産者など給食にかかわる地域の人々との交流給食を通して、児童生徒の食に対する理解を深めます。

(7) 食物アレルギーへの対応

食物アレルギー対応マニュアルに基づき、「卵、乳、卵・乳」についての除去食、代替食を提供するとともに、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、児童生徒のアレルギー原因食物の誤食を防止します。

(8) 施設、設備の維持管理

定期的な保守点検をはじめ、点検整備や修繕などによる適正な維持管理を行います。また、施設は開設後14年が経過したことから、令和2年度に策定した長寿命化計画に基づき電灯設備のLED化や蒸気配管設備の更新も並行して進めていきます。