

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) 炊飯施設等整備事業

安全で安心なおいしい米飯を市内の各学校に提供するため、学校給食センター敷地内に炊飯施設を新築し、米飯用食缶洗浄のため洗浄室の増築を行います。また、50食の食物アレルギー対応給食調理が可能となるよう、炊飯施設新築に併せ、アレルギー対応調理室の整備を行います。

(2) 学校給食食材費高騰支援事業

食材の高騰が続く中で、これまでと同様の栄養バランスや量、地産地消など食育に配慮した給食を安定的に提供するため、購入食材の値上げ分に相当する費用を市が負担し保護者の負担軽減を図ります。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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などを通して、児童生徒の食に対する理解を深めます。

(6) 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。

(7) 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、令和2年度に策定した長寿命化計画に基づき調理場内の空調設備や配電設備の更新も並行して進めていきます。