

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) 中学生学校給食無償化事業（新規）

子育て支援の一環として、特に教育費の負担が大きい中学生がいる世帯の経済的負担の軽減を図るため、学校給食の無償化を行います。

(2) 給食管理事業（拡充）

新たに整備した炊飯施設を令和6年4月の給食開始から稼働し、安全で安心なおいしい米飯を市内の各学校に提供します。

炊飯施設・食物アレルギー対応調理室での調理管理や、食育指導及び地産地消の推進を図るため、新たに栄養士を配置します。

バイキング給食等の特別給食、地域の食文化を取り入れた行事給食など献立内容の充実を図りながら、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します。

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。

(3) 食物アレルギー対応事業（拡充）

新たに整備した食物アレルギー対応調理室の稼働により、原因食物の混入を防止し、対応可能最大食数を30食から50食へ引き上げます。

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。

(4) エアコン設備改修事業

建設後16年経過している当施設において、経年劣化による効果減退の解消と施設内の効率的な空調への改善のため実施設計を行います。

(5) 施設・設備維持管理事業

施設の長寿命化を図るため、洗浄室系統の蒸気配管の更新を行うとともに、定期的な保守点検をはじめ、日々の点検整備や修繕などによる適正な維持管理を行います。

(6) 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。

(7) 食育推進事業

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。