

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、子育て世帯が抱える経済的負担の軽減と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17年経過している当施設において、空調機器等の経年劣化による効果減退の解消や近年の異常気象による調理場内の調理環境改善のため、空調機器の改修を行います。

また、調理員が使用するトイレについて、学校給食衛生管理基準に合わせ改修を行います。

(3) 給食管理事業

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に、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。

(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、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。

(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。

(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、プロスポーツ選手等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。

(7) 施設・設備維持管理事業

施設の長寿命化を図るため、機械室内の蒸気主管の更新やコンテナ消毒乾燥室の床の補修を行うとともに、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。

3 主要事業の内容について

(単位：千円)

事業の名称	事業の内容
1 学校給食無償化事業	(1) 保護者が負担する学校給食費を市が負担することで無償化する。
2 学校給食センター施設改修事業	(1) 煮物炒め物調理室区域の空調機器の改修を行う。また、調理員が使用するトイレについて改修工事を行う。
3 給食管理事業	(1) 学校給食センター運営委員会の開催（年2回） (2) 学校給食主任会議の開催（年2回） (3) 会計年度任用職員の配置 栄養指導員（1人）、学校給食配膳職員の配置（24人）、 事務補助（1人） (4) 調理・配送等業務の委託及び連携 (5) 献立検討会議の開催（年6回） (6) 給食食材の購入及び検収 安全性の高い給食食材を購入し、厳正な検収を実施 (7) 特別献立、地域の食文化、行事給食等の提供 地域の伝統的食文化や旬の食材などに対する理解を深めるため、充実した特別献立給食等を数多く提供 (8) 地産地消の推進 地元野菜栽培団体と契約し、天童産の農産物の利用を推進
4 食物アレルギー対応事業	(1) 食物アレルギー対応検討委員会の開催 (2) 食物アレルギーの児童生徒の把握 全児童生徒の食物アレルギー調査を実施し、対応が必要な児童生徒の保護者と個別面談等により、対応内容を検討 (3) 食物アレルギー対応給食の提供 卵と乳に食物アレルギーを持つ児童生徒を対象に、卵、乳、卵・乳の除去食、代替食の給食を専用容器で提供 (4) 詳細献立表及び配合成分表の提供 学校と保護者へアレルギー原因食品の詳細資料を提供

事業の名称	事業の内容
5 衛生管理事業	(1) 給食従事者の腸内細菌検査（月2回）及びノロウイルス検査（冬期間2回）の実施 (2) 衛生管理研修会の開催 センター職員、学校給食配膳職員、市学校給食協力会会員対象 (3) 施設内及び調理機器等の衛生管理 (4) 給食食材の点検及び検査の実施 原材料、加工食品の微生物・理化学検査を実施 (5) 学校の給食配膳室の衛生管理 学校給食の配膳に必要な衛生用品の配付と配膳室の衛生管理
6 食育推進事業	(1) 食に関する指導 栄養教諭や調理師等による児童生徒や保護者への栄養指導及び給食指導を推進 (2) プロスポーツ選手等とのふれあい給食 モンテディオ山形、パスラボ山形ワイヴァンズ等のプロスポーツ選手等とのふれあい給食を実施 (3) 地域関係者との交流給食の実施 農産物などの食材の生産者や学校給食に関わる地域の関係者との交流給食等を実施 (4) 試食会の実施 (5) 給食だよりの発行や市ホームページ等への食育情報の掲載
7 施設・設備維持管理事業	(1) 施設、設備の保守点検 (2) 施設、設備の修繕及び更新工事 機械室内蒸気主管の更新工事やコンテナ消毒乾燥室の床の補修、厨房設備機器の修繕などを実施

4 施設及び運営の概要

(1) 施設

ア 敷地面積 8,153.00 m²

イ 建物

(ア) 構造 鉄骨造2階建

(イ) 延床面積 2,550.68 m²

 センター棟 2,046.60 m² (1F 1,815.06 m² 2F 231.54 m²)

 炊飯・アレルギー調理室棟 298.28 m² (1F 270.50 m² 渡り廊下 27.78 m²)

 付属棟 205.80 m² (車庫 171.85 m² 物置 33.95 m²)

ウ 調理能力 6,500食/日（最大）

エ 厨房方式

(ア) ハサップの概念を取り入れている。

 ※ ハサップ（HACCP）とは、食品の加工において、材料の仕入れから最終製品化に至る各加工段階で衛生品質管理をチェックする方式。

(イ) ドライ方式仕様の調理機器を設備している。

※ 調理機器から水分等がこぼれ、調理場内が濡れると二次汚染等の原因となるので、それを防ぐよう工夫された調理機器。

オ 業務開始 平成 19 年 8 月 20 日

※ 平成 26 年 4 月 1 日から、調理業務及び配送業務を委託。

令和 6 年 4 月から炊飯調理を開始。

令和 6 年 4 月 1 日から 5 年間は、株式会社東洋食品に委託。

(2) 職員構成 (令和 6 年度 83 名)

- ア 市職員 3 名 (事務職 3 名)
- イ 県職員 2 名 (栄養教諭 2 名)
- ウ 栄養指導員 1 名
- エ 事務補助職員 1 名
- オ 学校給食配膳職員 24 名 (小学校での配膳業務 17 名)
(中学校での配膳業務 7 名)
- カ 株式会社東洋食品従業員 52 名

(3) 学校給食センター運営委員会

ア 構成

- (ア) 1 号委員 2 名 小中学校の校長代表
- (イ) 2 号委員 2 名 小中学校の P T A 会長代表
- (ウ) 3 号委員 3 名 小中学校の給食主任代表
- (エ) 4 号委員 5 名 学識経験者
- (オ) 5 号委員 1 名 教育委員会の事務局職員

イ 任期 1 年

5 給食人数の推移 (教職員等を含む。各年とも 5 月 1 日現在) (単位: 人)

区分	H27	H28	H29	H30	R 元	R2	R3	R4	R5	R6
小学校	3,641	3,650	3,670	3,656	3,640	3,629	3,615	3,570	3,519	3,569
中学校	1,931	1,807	1,765	1,674	1,727	1,736	1,785	1,762	1,772	1,707
児童館	162	161	132	122	112	59	50	13	14	-
計	5,734	5,618	5,567	5,452	5,479	5,424	5,450	5,345	5,305	5,276

6 給食費 (1 食当たりの単価) の推移 (単位: 円)

区分	S59	H 元	H4	H7	H8	H11	H20	H21	H27	R2	R6
小学校	180	190	205	230	240	250	250	250	260	280	280
中学校	216	230	248	270	280	290	290	290	300	320	320
児童館							150	160	165	170	-