

## 隠岐の島町立学校給食センター

(単位：千円)

事業名	事業のねらい・内容	参加対象等	実施時期等	実施場所	予算額	決算額	評価及び課題	
学校給食の実施	成長期にある児童・生徒に栄養バランスの取れた給食を提供することにより、健康増進と体力の向上を図りながら、生涯にわたって、いきいきとした生活を送ることを目指し、一人ひとりが『食べる知恵』を身につけ、健康な心身を育てることを目的とする。	各学校児童生徒	4月～3月	各給食センター	西郷給食センター	167,305	163,779	<p>【西郷学校給食センター】</p> <p>対象学校数 小学7校 中学他4校                      児童生徒数 小学577人 中学348人                      教職員160人</p> <p>給食数 小学109,486食 中学62,649食                      教職員等31,077食</p> <p>配送校が多く、調理時間等の制約がある中で児童生徒にとって望ましい給食をめざして創意工夫を重ねてきた。衛生管理の基本を踏まえ、できる範囲で手作り献立を盛り込んだり、栄養士による給食訪問や食に関する指導を展開した結果、給食残量も以前と比較し少なくなってきた。また業務が優先され、画一的なサービスがみうけられるので、学校現場と連携しながらきめ細かいサービスの提供に向けて更に検討していく必要がある。</p>
					五箇給食センター	22,900	23,025	<p>【五箇学校給食センター】</p> <p>対象学校数 小学1校 中学1校                      児童生徒数 小学85人 中学67人                      教職員33人</p> <p>給食数 小学16,091食 中学12,275食                      教職員等6,176食</p> <p>地域に根ざした学校給食をめざし、児童生</p>

						<p>徒が食べる楽しさ、喜び、食材から人の生き方、人の温かさを感じ、心に響き、心に残り、食べることの重要性、食の大切さ等活動を通して学ぶ教材になるような給食を目標に実施した。旬の食材、地場産物の使用拡大、季節の料理、世界のメニュー等取り入れ安心安全で児童生徒に待たれる適温給食の実施が出来た。又アレルギー対応食、低蛋白食、脂肪減食といった医師からからの指示食も特別個別対応食として実施し関係者から高い評価を得た。これらが実施出来たのも小規模で、学校に隣接しており、顔の見える給食が実施出来たからと感謝しています。中学生の野菜嫌い、魚嫌いが今後の課題の1つである。</p> <p><b>【都万学校給食センター】</b>  対象学校数 小学2校 中学1校  児童生徒数 小学85人 中学50人  教職員37人  給食数 小学15,810食 中学9,029食  教職員等6,898食</p> <p>手作り献立を心がけ旬の食材や子ども達の要望を取り入れながら、安心安全で栄養バランスのとれた学校給食を年間通して実施することができた。給食を介した食育の推進については、児童生徒の実態を踏まえ継続的に取り組んでいく必要がある。</p>
				都万給食センター	21,341	20,908

					布施給食センター 7,355	7,285	<p>【布施学校給食センター】</p> <p>対象学校数 小学1校 中学1校  児童生徒数 小学16人 中学11人  教職員18人  給食数 小学2,982食 中学1,933食  教職員等3,484食</p> <p>栄養バランスのとれた献立の中に、行事食や特別給食、外国の料理など取り入れ、児童生徒が食に関心を持てるよう工夫した。中には好き嫌いのある児童生徒も見られるが、給食での残菜はほとんどなく、今後も生きた教材となり、おいしく、楽しく食べられるような献立作成を行っていきたい。</p>
学校給食センター職員研修	安全・安心な給食を提供するため各種の研修会に参加し、資質の向上に努めました。  『第28回学校給食センター職員研修会』	給食センター職員  西郷16名 五箇7名 都万7名 布施4名	7月31日	隠岐島文化会館	0	0	<p>学校給食は、徹底した衛生管理に基づいた安全で安心な食事であることが重要である。厚生労働省策定の大量調理施設衛生管理マニュアルを基に、講師の具体的な説明を交え、その知識・技術を学んだ。</p> <p>また、今回は『味覚』についても学ぶことができ、誰にでもできる『民謡体操』を通して自己の健康管理の大切さを知ることができ、大変有意義な研修会となった。</p>
	学校給食の調理に携わる職員の給食に対する知恵と理解を深め、より良い学校給食の実施に資する。 『平成20年度学校給食衛生管理講習会』	給食センター職員 西郷1名 五箇1名 都万1名 布施1名	7月28日	松江合同庁舎	西郷31 五箇31 都万32 布施33	西郷31 五箇32 都万32 布施33	<p>学校給食における衛生管理の状況・最近の食中毒事例及び手洗いマニュアルについて・食に関する指導における学校給食の役割について具体的な説明を交え学ぶことが出来ました。</p> <p>学校給食の衛生管理につきましては毎年</p>

							改正され、その内容は年々厳しくなっており、こうした研修を通して衛生管理の徹底を再確認できたことは、大変有意義な研修でありました。
学校給食センター運営委員会	給食センター運営の重要事項について審議し、所長の諮問に応じて助言を行う。	委員 10 名	3 月 10 日	役場ふれあいセンター	105	32	給食費減額の取り扱い基準の改正について・アレルギー食の対応について・給食センターの統廃合について審議が行われた。 規則ではこの会議は各学期ごとに開催することとなっているが、年 1 回の開催で終わってしまったことは今後の課題である。 また、給食センターの運営の審議と言いながら当初予算書も添付できなかったことについては、今後十分配慮していかなければならない。
ふるさと給食	地場産物を活用し地域の郷土料理や伝統料理等の伝統的な食文化を継承した献立を取り入れることにより、ふるさとを愛し、誇りをもち心豊かでたくましい子供の育成に努めます。	各 学 校 児 童 生 徒	各給食センター 毎月 1 回実施 (計 11 回)	各給食センター			【西郷学校給食センター】 月 1 回の「ふるさと給食の日」として、地域の産物を使ったメニューや郷土料理を献立に盛り込み、「たより」、放送等の広報活動も展開してきたことで定着している。食材と近い環境にしながら、児童生徒は地元の食材に関心が薄い傾向がある。献立の工夫や食育を進め、ふるさとのよさを伝えていく必要がある。

						<p><b>【五箇学校給食センター】</b></p> <p>四季折々の旬の食材・料理が食卓から疎遠されている家庭が多くなり、児童生徒の我が家の味も毎年減少傾向である。給食では地場産物を使用しての郷土食・伝承食を月1～2回実施し、当日の放送・給食時の指導の中で食材の説明や作り方、歴史等わかりやすく児童生徒に知らせ興味関心を持たせている。又学級活動や家庭科等においても学習の教材として活用し、郷土の食べ物に対する関心・興味を高めふるさとの味教育への実践につなげている。今後も食文化の基礎ふるさとの味・食材を地域・家庭と連携し、より多く児童生徒に伝える取り組みの充実を図りたい。</p> <p><b>【都万学校給食センター】</b></p> <p>ふるさと給食については、積極的に地場産の旬の食材を導入し、その中に郷土料理や伝統料理も盛り込みながら、毎月1回実施することができました。実施の際には児童生徒に対する指導も行ったことで、郷土の食文化を学び味わうよい機会として学校からの評判もいただいている。</p> <p><b>【布施学校給食センター】</b></p> <p>ふるさと給食では地元でとれる旬の食材を使用した献立や郷土料理を取り入れることにより、自分たちの住むふるさとはどんな食材が取れ、どのような食べ方があるのかを紹介した。例年とれる食材に大差はなく、似たような献立になりがちな部分もあるが、</p>
--	--	--	--	--	--	--

							繰り返し行うことで、ふるさとの食文化を伝えていきたい。
地産地消への取り組み	地産地消費を進めていくために、生産団体と連携し学校給食における積極的な地場産物活用の推進や、地域の生産者及び生産に関する情報を子供に伝達する取り組みを推進する	各給食センター	随時	各給食センター			<p>【西郷学校給食センター】 地場産物使用割合（数量割合） 米 100% 野菜 22.6% 「ふるさと給食」を軸に、年間を通して地元食材を求めてきたが希望量が確保できなかった。後継者育成・調整機関の確立などの課題は以前より指摘されているがあまり進展がみられない。これらの課題が前進しなければ拡大、充実は難しいと思われる。</p> <p>【五箇学校給食センター】 地場産物使用割合（数量割合） 米 100% 野菜 26.4% 平成8年ふるさと給食推進が発足した当初は県下でも注目を浴びた地産地消事業であったが年を重ねる毎に関係団体の取り組みも消極的になり、希望使用食材・量等が入荷出来てないのが現状である。しかし地場産の朝ドレ野菜を使用して生野菜や藻塩米の給食は生徒に大変喜ばれている。生産者の高齢化等の問題もあるが、関係団体のより積極的な取り組みを期待したい。</p>

						<p><b>【都万学校給食センター】</b>  地場産物使用割合（数量割合）  米 100%  野菜 27.1%</p> <p>毎月の食材購入計画においては、旬の地場産物の導入を優先し関連団体との連携のもと使用率も昨年比を上回ることができた。更なる推進については地場産物の安定供給・出荷配送体系など組織的な関連体制が望まれる。</p> <p><b>【布施学校給食センター】</b>  地場産物使用割合（数量割合）  米 100%  野菜 22.9%</p> <p>地元の生産者の方から年間を通して地場産物を提供していただいた。また、子どもたちが栽培した野菜やしいたけなども給食の献立に取り入れるなど、身近なところでの地産地消を呼びかけた。今後も収穫期を見込んだ献立計画を行い、さらに地産地消を進めていきたい。</p>
--	--	--	--	--	--	--