

教育委員会の点検・評価に関する報告書
(対象年度:平成28年度)

平成29年11月

藤井寺市柏原市学校給食組合教育委員会

《はじめに》

地方教育行政の組織及び運営に関する法律により、教育委員会は、毎年その権限に属する事務の管理及び執行状況に付いての点検・評価を行い、その結果に関する報告書をまとめ、議会に提出するとともに公表することが定められています。

藤井寺市柏原市学校給食組合教育委員会では、このような法の趣旨に則り、効果的な学校給食の運営と推進に資するとともに、市民への説明責任を果たすために、平成28年度における教育委員会事務局所管の施策について報告書を取りまとめ、教育に関する学識経験者の意見を付して報告するものです。

地方教育行政の組織及び運営に関する法律（抜粋）

第二十六条 教育委員会は、毎年、その権限に属する事務（前条第一項の規定により教育長に委任された事務その他教育長の権限に属する事務（同条第四項の規定により事務局職員等に委任された事務を含む。）を含む。）の管理及び執行の状況について点検及び評価を行い、その結果に関する報告書を作成し、これを議会に提出するとともに、公表しなければならない。

2 教育委員会は、前項の点検及び評価を行うに当たっては、教育に関し学識経験を有する者の知見の活用を図るものとする。

1. 教育委員会の活動内容

(1) 教育委員名簿

職 名	氏 名
教 育 長	多 田 実
委 員	藤 本 英 生
委 員	桑 野 聡 史
委 員	三 宅 義 雅
委 員	吉 原 孝

(2) 教育委員会会議の開催状況

区 分	開催日	付 議 案 件
8月定例会	8月5日	平成27年度給食会決算認定および当期未処理金の処分について、(報告)4件
11月定例会	11月22日	平成27年度給食組合歳入歳出決算について(報告)他1件
2月定例会	2月13日	平成29年度の給食について他1件、(報告)4件

2. 点検・評価の方法

(1) 対象施策の考え方

平成28年度に給食組合教育委員会において執行された事務事業を施策ごとに集約し、各施策についての点検・評価を行った。

施策については、教育大綱に基づいた事業内容とした。

(2) 平成28年度施策一覧

節名称	主要施策	施策名	所管課
(1) 安心安全で衛生的な学校給食	1) 施設・設備の老朽化の対応	1 機械機器の整備	給食課
		2 施設設備の整備	総務課
	2) 学校給食の危機管理	1 緊急事態発生時の対策 2 異物混入時の対応	給食課
(2) 保護者・学校・給食センターとの連携	3) 学校給食の衛生管理	1 調理従事者の衛生管理の研修 2 学校での衛生管理の情報交換	給食課
	1) 食育の取組み	1 食に関する研修の充実 2 学校給食の年間指導目標 3 献立の年間計画	給食課
(3) 学校給食費の滞納問題	2) アレルギーの対応	1 アレルギー対応についての対応 2 児童・生徒との細やかな指導と情報提供	給食課
	1) 滞納給食費の対応と対策	1 滞納保護者との対応 2 滞納給食費の回収と対策 3 訴訟裁判に向けての対応	給食課

(3) 実施方法

点検・評価の実施にあたっては、施策ごとの点検・評価シートにより平成28年度実績を記載し、その実績に対する自己点検・自己評価を行った。

また、施策の達成状況を把握する目的で、施策ごとに成果指標を設け、目指すべき成果を明確にしている。

(4) 学識経験者の知見の活用

施策ごとの自己点検・評価に加え、評価の客観性を確保する観点から、学校給食の総括する学識経験を有する方のご意見をいただいた。

(学識経験者)

役 職 名	氏 名
園田学園女子大学短期大学部准教授	眞木 優子

3. 平成28年度の施策の点検・評価

施策名	1 機械機器の整備
-----	-----------

節名称	(1) 安心安全で衛生的な学校給食	所管課	給食課
主要施策	1) 施設・設備の老朽化の対応		
平成28年度実績	<p>施設・設備の老朽化対策や給食施設として望まれる安全・安心な給食づくりのため、優先度の高い事業を対象とし、施設・設備の整備を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●設備の改修 <ul style="list-style-type: none"> ・第1センター 連続食缶消毒保管庫蒸気放熱管取替補修 ・第2センター 中冷凍庫床面改修 ●設備の買替 <ul style="list-style-type: none"> ・第1センター 球根皮剥機買替 ・第1センター 高速度ミキサー買替 ・第1・第2センター フードスライサー買替 ●設備の修繕 <ul style="list-style-type: none"> ・第2センター サイノ目切機押ボタンスイッチセット取替補修 ・第1・第2センター 蒸し器検温センサー取替補修 ・第2センター 調理場・コンテナ室入口親子扉取替補修 ・第1センター 調理場内天ぷらコンベア側壁面落下対策補修 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の給食業務に、衛生的な食缶の消毒保管が喫緊の課題であったが、確保することができた。また、床面剥離部分を改修することで、衛生管理面だけでなく、安全衛生面でも成果をあげることができた。 ・球根皮剥機及び高速度ミキサーの稼働時に回転軸のズレ等の影響で、調理作業に支障をきたしていたが、解消することができた。スライサー稼働時に回転軸のズレ等の影響で、刃物と刃物押さえ部金物が擦れ合う等、刃こぼれの恐れがあったが、異物混入を未然に防ぐことができた。 ・設備の修繕については、作業方法を工夫する等、給食調理業務への影響を最小限に抑え、最小の経費で最大の効果を発揮できるように考え実施することができた。 ・設備の改修・買替は、学校の長期休暇に併せて実施できるように計画した為、支障なく給食を提供することができた。 ・耐久年数を超える厨房機器も存在することから、今後は更新計画を策定すると共に状況を的確に把握して買い替えをする必要がある。 		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	2 施設設備の整備
-----	-----------

節名称	(1) 安心安全で衛生的な学校給食	所管課	総務課
主要施策	1) 施設・設備の老朽化の対応		
平成28年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ●第1センター高架水槽取替補修 <ul style="list-style-type: none"> ・給食に使用する水道水の安全性確保の為、年次計画に基づき、取替補修を実施した。 ●地下埋設ガス管取替補修 <ul style="list-style-type: none"> ・経済産業省によるガス安全高度化計画に基づき、取替指導されていた腐食劣化対策管の取替補修を実施した。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・年次計画による取替補修が今年度で終了し、高架水槽については、水道水の安全が確保された。 ・今回の補修により、経年劣化に伴う、腐食によるガス漏洩の危険性が排除された。 <p>平成28年度に予定されていた補修については完了したが、施設の全般的な老朽化は否めず、安全・安心な給食提供に必要な施設整備について、将来を展望した施設改修計画が必要である。</p> <p>また、耐震性の問題については、耐震補強か建て替えかも含めて、今後検討していく必要がある。</p> <p>平成29年度においては、調理環境整備として、天井据付大型換気扇取替補修と、水道水の安全性確保のための第1センター受水槽屋上防水シート取替補修が必要である。</p>		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	1 緊急事態発生時の対策
-----	--------------

節名称	(1) 安心安全で衛生的な学校給食	所管課	給食課
主要施策	2) 学校給食の危機管理		
平成28年度実績	<p>学校給食の安全管理には万全な体制で臨んでいるが、万が一の食中毒事故発生に際し、適切かつ敏速な措置を講じることにより、児童生徒等の安全と健康の保持を図ることを目的に、学校給食の危機管理マニュアルを定めている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●未然防止 <ul style="list-style-type: none"> ・保健所による衛生監視（書類及び現場検査）で、施設の衛生状況等を把握した。 ・毎日の健康調査及び毎月2回の検便検査を実施し、作業従事者の健康状況等を把握した。 ・原則毎月1回（P9参照）の全員研修で、正確な着衣・着帽及び衛生的な手洗い等の衛生管理について、意識の向上を図った。 ・調理責任者と献立内容について、事前協議を行い、注意点・改善点の確認を行った。 ・藤井寺保健所主催の食品衛生講習会を受講した。 ●発生時対応 <ul style="list-style-type: none"> ・通報受信から課長を中心とした課内体制の役割分担を決め、関係市教育委員会や保健所、学校との連携体制を構築している。 処置・通報・原因究明・対策・給食の中止時の対応等 <p>※平成28年度、食中毒の発生はなかった。</p>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・保健所の衛生監視（書類及び現場検査）では、HACCP管理に基づく点検記録が適切に記録できており、作業終了後の清掃も適切であったとの監視結果を得ている。 ・毎月2回実施の検便検査において、1名に1回のサルモネラ菌が検出されたが、陰性になるまで調理作業に従事させない対応をとり、食中毒を未然に防ぐことができた。 ・衛生管理の意識の向上を図ったり、献立内容について、事前協議を行うことで、食中毒の発生事案は0件であった。 ・緊急事態の発生に対しては、各方面と連携し、適正かつ敏速に組織的な対応を行い、二次的災害への対策や発生の防止に努め、危害を最小限に止めることが重要であるので、その時々状況により見直しが必要である。 		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	2 異物混入時の対応
-----	------------

節名称 主要施策	(1) 安心安全で衛生的な学校給食 2) 学校給食の危機管理	所管課	給食課
平成28年度実績	<p>教育大綱において、子どもの健やかな成長と明るい学校生活に資するため、徹底した衛生管理のもと安心安全でおいしい給食を提供することを基本目標に掲げ、学校給食用食材の選定、検収、調理、配送、配膳の過程における衛生管理の徹底に努めることを基本方針としている。また教育委員会会議等で協議し、学校給食における異物混入対応マニュアルを作成した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・混入異物が、有毒異物・有害異物・一般異物のどれに該当するかの判断基準を設け、それぞれの対応について図示すると共に、学校・給食組合教育委員会・関係市教育委員会が綿密な連携の下、異物混入事案が発生した際には異物混入対応マニュアルに基づき、迅速に対応すると共に異物混入等事故記録にて、報告を行った。 <p>事案発生→混入異物鑑定→一次報告→混入経路検索→再発防止策検討→二次報告→再発防止策決定→再発防止策システム化</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成28年度の異物混入事案は、毛髪や小さな虫などの混入が全体で50件であり、すべてが一般異物の混入であった。給食センターに起因するものが21件、給食センターか学校と思われるものが8件、食品業者が原因であるものが17件、混入経路不明が4件であった。混入はあったものの原因物質を除去するなど、喫食中止には至らない事案であり、いずれも児童生徒の健康を損なう事案はなかった。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・平成27年度の56件と比べても、平成28年度の50件というのは、全く評価できる結果ではないものと認識している。給食センターでの混入と考えられる21件については、その多くが細心の注意を払う事で回避できる事案であり、同じミスを繰り返さないよう指導すると共に、組織を万全な体制にしたうえで、複数人によるチェックや二重・三重のチェックなどチェック体制をより徹底する必要がある。 ・今後の具体的な取り組みとしては、従来からの取り組みに加え、「異物混入ゼロ」を目標に掲げ、調理員への全員研修や会議の都度、「異物混入ゼロ」の目標を啓発し、周知徹底を図るなど、給食における児童や生徒の安全・安心の確保に、給食センター職員が一丸となって、取り組む必要がある。 		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	1 調理従事者の衛生管理の研修
-----	-----------------

節名称	(1) 安心安全で衛生的な学校給食	所管課	給食課
主要施策	3) 学校給食の衛生管理		
平成28年度実績	<p>毎月末に1回開催する全員研修において、翌月の目標及び注意事項等を啓発し、異物混入事案や数読み等の数量不足を報告すると共に研修を実施している。又、夏期休業期間中等には、衛生研修日を設け、時間をかけて手洗いの実践指導等を実施している。</p> <p>●研修内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4月 仕事に責任と協力しあう気持ちを持つ。 平成27年度異物混入事案等 ・5月 衛生管理基準を守る。連休前後の作業等 ・6月 体調管理と水分補給。保健所衛生監視結果等 ・7月 食中毒予防3原則。ヒスタミン食中毒等 ・9月 熱中症。手洗いの2度洗い・2学期の給食にむけて等 ・10月 各担当部署での事前確認。食器セット方法等 ・11月 ノロウイルス。野菜の洗浄方法等 ・12月 インフルエンザ予防。トイレの使用方法等 ・1月 ノロウイルス。ノロウイルス対応方法等 <p>・夏期 手洗い。器具を用いた実践指導・1学期の異物混入等二次汚染防止について</p> <p>他府県等で発生した食中毒事案等に留意し、献立内容や作業内容の注意点を研修している。</p> <p>栄養教諭から、今月の献立の反省点及び翌月の献立の注意点を研修し、給食調理業務に役立てている。</p>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者の意識の向上を図り、安心安全な給食が実施ができた。又、今後も手洗い等の基本的な研修を重点的に行い、知識の定着を図る必要がある。 ・調理従事者から、調理開始指示時間に対して作業動線や、時間的な制約による食材の処理方法等について改善の意見がでることも多く、事務局・栄養士・調理員による活発な議論が展開されており、今後もこのような業務連絡会を継続していく必要がある。 ・一部の従事者のみが意識改革を行っても効果は低いので、全従事者が行うことにより、事業場全体の衛生レベルも向上し、職場の雰囲気も良くなり、又、衛生面だけでなく、作業実施面でも大きな効果をもたらす。同じ目標を共有することで、携わる職員一人ひとりの自覚を促し、一体となって取り組む必要がある。 		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	2 学校での衛生管理の情報交換
-----	-----------------

節名称	(1) 安心安全で衛生的な学校給食	所管課	給食課
主要施策	3) 学校給食の衛生管理		
平成28年度実績	<p>各小学校、中学校の学校給食会の給食主任会において情報交換を実地した。</p> <p>第一回 ・給食の衛生管理についての説明 ・自主管理点検表を週に1回提出するよう依頼</p> <p>第二回 (小)・学校給食における食中毒の資料を配布し、 ノロウイルスについて説明 嘔吐物の付着した食器の処理方法等について (中)・中学校でのエプロン、マスク等着用必要性、 着用率について ・学校給食における食中毒の資料を配布し、 ノロウイルスについて説明 嘔吐物の付着した食器の処理方法等について</p> <p>第三回 ・ノロウイルスについての注意喚起</p> <p>第四回 (小)・おぼんの洗浄頻度について (中)・手洗いについて</p> <p>第五回 ・1年間のまとめ</p>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・エプロン・マスク等着用について、給食委員会でチェックする学校もある。 ・ほとんどの中学校より、エプロン・マスク等の着用ができていると報告があったが、マスクしか着用ができていないという中学校があり、改善を求めていく必要がある。 ・石鹼は固形石鹼を使用している学校が多く、液体石鹼に移行するのは今のところ難しい。 <p>今後も各給食主任会を通して学校と給食センターの情報交換、学校同士の情報交換を実施し、それぞれの学校の良い取り組み等を広める必要がある。</p>		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	1 食に関する研修の充実
-----	--------------

節名称	(2) 保護者・学校・給食センターとの連携	所管課	給食課																						
主要施策	1) 食育の取組み																								
平成28年度実績	<p>●保護者との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食センターでの給食試食見学会や、学校での給食試食会で食についての研修を行う。 PTAからの要望により調理講習会(給食の好評献立等)を実施。 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th colspan="4">平成28年度PTA給食試食会</th> </tr> <tr> <th></th> <th>センター試食・見学</th> <th>学校試食</th> <th>料理講習会</th> </tr> <tr> <td>藤井寺市</td> <td>5校</td> <td>2校</td> <td>0校</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>5校</td> <td>6校</td> <td>1校</td> </tr> </table> <p>(詳しくはP19参照)</p> <p>●児童の給食センター見学</p> <ul style="list-style-type: none"> 給食を作っている様子を見学し、栄養士による食育(食材についてのクイズや、食べることの大切さの紙芝居等)を実施。 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th colspan="2">平成28年度児童の給食センター見学</th> </tr> <tr> <td>藤井寺市</td> <td>6校</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>10校</td> </tr> </table> <p>(詳しくはP19参照)</p> <p>●教職員との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> 小学校・中学校それぞれ学校給食会の給食主任会で各校の食育の取組みについての情報交換を行う。 <p>小学校給食主任会:年5回実施 年間テーマ:おいしく楽しく食べるには、どのようにしたらよいか 中学校給食主任会:年5回実施 年間テーマ:中学校給食を充実させるには、どのようにしたらよいか</p>			平成28年度PTA給食試食会					センター試食・見学	学校試食	料理講習会	藤井寺市	5校	2校	0校	柏原市	5校	6校	1校	平成28年度児童の給食センター見学		藤井寺市	6校	柏原市	10校
平成28年度PTA給食試食会																									
	センター試食・見学	学校試食	料理講習会																						
藤井寺市	5校	2校	0校																						
柏原市	5校	6校	1校																						
平成28年度児童の給食センター見学																									
藤井寺市	6校																								
柏原市	10校																								
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> 保護者には、実際に給食を作っている様子を見学することで、給食によりいっそう関心を持ってもらうことが出来ている。 試食会の時行っている食育は、家庭での食事の重要性(朝食の重要性など)について、改めて考える機会となっている。 児童が給食センターを見学することにより、給食を作る人への感謝の気持ちの感想が多くみられる。 給食主任会では、各校の食に関する指導の全体計画や児童委員会、専門委員会の取組みなどを話し合っており、他校の様子を知ることによって自校の食育に取り入れて、より充実したものにしていけることが出来ている。 																								

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	2 学校給食の年間指導目標
------------	----------------------

節名称 主要施策	(2) 保護者・学校・給食センターとの連携 1) 食育の取組み	所管課	給食課																														
平成28年度実績	<p>食に関する指導計画を作成し、学校給食会の理事会で説明して、給食主任会で資料を配布、学校から申し込みを受ける。</p> <p>●小学校 平成28年度 栄養教諭の「食に関する指導」計画</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:10%;">学年</th> <th style="width:20%;">主題</th> <th style="width:30%;">ねらい</th> <th style="width:40%;">内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1年</td> <td>給食センター探検 (関連教科:生活科)</td> <td>給食を作るために多くの人たちの苦労や工夫があることを知るとともに、給食をしっかりと食べようとする</td> <td>給食センターを見学する ・給食で使っている道具を見たり、さわったりしながら給食がどのように作られているかを知る ・給食で使っている食品を知る *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心</td> </tr> <tr> <td>2年</td> <td>好き嫌いなくなんでも食べよう (関連教科:生活科)</td> <td>食べ物のからだの中での働きを知り、いろいろな食べ物を好き嫌いなく食べようとする</td> <td>・パネルシアター“ケンちゃんのゆめ”をみて食べ物がからだの中で大切な働きをすることに気づく ・生活科と関連しながら、食べ物には旬があることに気づく ・給食はいろいろな食品を使っていて、しっかりと食べることが健康なからだをつくることを知る *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力</td> </tr> <tr> <td>3年</td> <td>地域でとれる食べ物を知ろう (関連教科:社会科) 実施時期:9月上旬～中旬</td> <td>地域でとれる作物の種類やその加工品を知り、自分たちの暮らしと食べ物について考える</td> <td>・地域でとれる作物(柏原のぶどう、藤井寺のいちじく等)を知る ・給食の食材料の選び方を知る ・糖度計を使って果物の甘さを測定する ・自分達のくらしと食べ物について考える *食に関する指導の目標・食文化、感謝の心、食品を選択する能力</td> </tr> <tr> <td>4年</td> <td>給食で出たごみを減らそう (関連教科:社会科)</td> <td>自分たちが気がつかないうちに食べ物がごみとして捨てられていることに気づき、食べ物を大切にすることをもち</td> <td>・給食の残菜量を調べる ・給食センターに返ってくるごみや食べ残しの様子をビデオでみる ・生産された食品が給食になるまでを振り返る ・食べ物のからだの中での働きを考える *食に関する指導の目標・感謝の心、心身の健康、食品を選択する能力</td> </tr> <tr> <td>5年</td> <td>お米博士になろう (関連教科:家庭科)</td> <td>ごはんのからだの中での働きやごはんに適したおかずの組み合わせを考え、ごはんを中心とした健康に良い食事をする</td> <td>・給食で使っているお米の産地や種類、選定内容を知る ・ごはんの栄養を知る ・ビンゴゲームをしながら、ごはんに適したおかずの組み合わせを考える ・日本食の良さに気づく *食に関する指導の目標・食文化、心身の健康、感謝の心</td> </tr> <tr> <td>6年</td> <td>望ましい食事について考えよう (関連教科:体育科保健領域) 実施時期:3学期</td> <td>健康を考えた食生活が大切なことに気づき、食事のとりかたや食品の選び方、必要量を知って食生活に生かす</td> <td>・食事調べを実施し、自分達の食生活を振り返る ・からだの仕組みと食事の関係を知る ・実物の食品を使いながら、1日に必要な食品の種類や分量を実感する *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、社会性、</td> </tr> </tbody> </table>			学年	主題	ねらい	内容	1年	給食センター探検 (関連教科:生活科)	給食を作るために多くの人たちの苦労や工夫があることを知るとともに、給食をしっかりと食べようとする	給食センターを見学する ・給食で使っている道具を見たり、さわったりしながら給食がどのように作られているかを知る ・給食で使っている食品を知る *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心	2年	好き嫌いなくなんでも食べよう (関連教科:生活科)	食べ物のからだの中での働きを知り、いろいろな食べ物を好き嫌いなく食べようとする	・パネルシアター“ケンちゃんのゆめ”をみて食べ物がからだの中で大切な働きをすることに気づく ・生活科と関連しながら、食べ物には旬があることに気づく ・給食はいろいろな食品を使っていて、しっかりと食べることが健康なからだをつくることを知る *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力	3年	地域でとれる食べ物を知ろう (関連教科:社会科) 実施時期:9月上旬～中旬	地域でとれる作物の種類やその加工品を知り、自分たちの暮らしと食べ物について考える	・地域でとれる作物(柏原のぶどう、藤井寺のいちじく等)を知る ・給食の食材料の選び方を知る ・糖度計を使って果物の甘さを測定する ・自分達のくらしと食べ物について考える *食に関する指導の目標・食文化、感謝の心、食品を選択する能力	4年	給食で出たごみを減らそう (関連教科:社会科)	自分たちが気がつかないうちに食べ物がごみとして捨てられていることに気づき、食べ物を大切にすることをもち	・給食の残菜量を調べる ・給食センターに返ってくるごみや食べ残しの様子をビデオでみる ・生産された食品が給食になるまでを振り返る ・食べ物のからだの中での働きを考える *食に関する指導の目標・感謝の心、心身の健康、食品を選択する能力	5年	お米博士になろう (関連教科:家庭科)	ごはんのからだの中での働きやごはんに適したおかずの組み合わせを考え、ごはんを中心とした健康に良い食事をする	・給食で使っているお米の産地や種類、選定内容を知る ・ごはんの栄養を知る ・ビンゴゲームをしながら、ごはんに適したおかずの組み合わせを考える ・日本食の良さに気づく *食に関する指導の目標・食文化、心身の健康、感謝の心	6年	望ましい食事について考えよう (関連教科:体育科保健領域) 実施時期:3学期	健康を考えた食生活が大切なことに気づき、食事のとりかたや食品の選び方、必要量を知って食生活に生かす	・食事調べを実施し、自分達の食生活を振り返る ・からだの仕組みと食事の関係を知る ・実物の食品を使いながら、1日に必要な食品の種類や分量を実感する *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、社会性、		
	学年	主題	ねらい	内容																													
	1年	給食センター探検 (関連教科:生活科)	給食を作るために多くの人たちの苦労や工夫があることを知るとともに、給食をしっかりと食べようとする	給食センターを見学する ・給食で使っている道具を見たり、さわったりしながら給食がどのように作られているかを知る ・給食で使っている食品を知る *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心																													
	2年	好き嫌いなくなんでも食べよう (関連教科:生活科)	食べ物のからだの中での働きを知り、いろいろな食べ物を好き嫌いなく食べようとする	・パネルシアター“ケンちゃんのゆめ”をみて食べ物がからだの中で大切な働きをすることに気づく ・生活科と関連しながら、食べ物には旬があることに気づく ・給食はいろいろな食品を使っていて、しっかりと食べることが健康なからだをつくることを知る *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力																													
	3年	地域でとれる食べ物を知ろう (関連教科:社会科) 実施時期:9月上旬～中旬	地域でとれる作物の種類やその加工品を知り、自分たちの暮らしと食べ物について考える	・地域でとれる作物(柏原のぶどう、藤井寺のいちじく等)を知る ・給食の食材料の選び方を知る ・糖度計を使って果物の甘さを測定する ・自分達のくらしと食べ物について考える *食に関する指導の目標・食文化、感謝の心、食品を選択する能力																													
	4年	給食で出たごみを減らそう (関連教科:社会科)	自分たちが気がつかないうちに食べ物がごみとして捨てられていることに気づき、食べ物を大切にすることをもち	・給食の残菜量を調べる ・給食センターに返ってくるごみや食べ残しの様子をビデオでみる ・生産された食品が給食になるまでを振り返る ・食べ物のからだの中での働きを考える *食に関する指導の目標・感謝の心、心身の健康、食品を選択する能力																													
	5年	お米博士になろう (関連教科:家庭科)	ごはんのからだの中での働きやごはんに適したおかずの組み合わせを考え、ごはんを中心とした健康に良い食事をする	・給食で使っているお米の産地や種類、選定内容を知る ・ごはんの栄養を知る ・ビンゴゲームをしながら、ごはんに適したおかずの組み合わせを考える ・日本食の良さに気づく *食に関する指導の目標・食文化、心身の健康、感謝の心																													
	6年	望ましい食事について考えよう (関連教科:体育科保健領域) 実施時期:3学期	健康を考えた食生活が大切なことに気づき、食事のとりかたや食品の選び方、必要量を知って食生活に生かす	・食事調べを実施し、自分達の食生活を振り返る ・からだの仕組みと食事の関係を知る ・実物の食品を使いながら、1日に必要な食品の種類や分量を実感する *食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、社会性、																													
点検及び評価	<p>年間を通して食に関する指導を学校と協議したテーマにより実施【平成28年度の実施学校数】</p> <p>●小学校 1年:給食センター探検【16校】 1年:好き嫌いなく何でも食べよう【1校】 2年:給食ができるまで【1校】 2年:好き嫌いなく何でも食べよう【4校】 3年:地域でとれる食べ物を知ろう【6校】 3年:野菜の大切さを知ろう【1校】 4年:給食で出たごみを減らそう【3校】 5年:お米博士になろう【4校】 5年:朝食指導【17校】 6年:望ましい食事について考えよう【2校】</p> <p>●中学校 献立コンテスト【6校】…1847献立が集まり、22献立を給食の献立として採用。</p> <p>・学校によってばらつきはあるものの、多くの学校で食に関する指導を行うことが出来る。 また、学校の要望により、計画以外の食に関する指導を行った学校もある。 ・今後も、季節や環境、学習指導要領に合わせて計画内容を見直ししながら、食に関する指導を行っていく。</p>																																

成果指標 事業目的の達成状況	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
	-	実施	実施

施策名 3 献立の年間計画

節名称 主要施策	(2) 保護者・学校・給食センターとの連携 1) 食育の取組み	所管課	給食課
-------------	------------------------------------	-----	-----

●献立の年間計画(案)を策定し、学校給食会の給食主任会で承認を得て実施
平成28年度 献立の年間計画

献立				
	献立のねらい	日本の郷土料理 世界の料理	行事食	旬の食材料
4月	春を感じる献立 小学校新1年生の給食開始に際し、配膳や食べ易さ等に配慮した献立	福岡県	進級お祝い献立	鱈・新竹の子・清見オレンジ
5月	春野菜を使用した献立	ベトナム	子どもの日	鱈・えんどう豆・新竹の子・新玉葱・グリーンアスパラ・甘夏・ちまき
6月	かみごたえのある献立	三重県	歯と口の健康週間	鱈・枝豆・グリーンアスパラ・ごぼう・新じゃが芋(藤井寺市産)・新玉葱(藤井寺市産)・レタス
7月	夏野菜を使用した献立	フィリピン	七夕献立	鱈・枝豆・オクラ・かぼちゃ・きゅうり・さやいんげん・とうがんと・とうもろこし・なす・ピーマン
9月	地域のできる作物を使用した献立	沖縄	重陽の節句 十五夜	ぶどう(柏原市産)・いちじく(ジャム)・枝豆・里芋・きゅうり・なす・ピーマン・かぼちゃ・菊の花・とうもろこし
10月	秋の実りを感じる献立	アメリカ	目の愛護デー	秋鮭・鱈・秋刀魚・栗・さつまいも・きのこ・大根・ブロッコリー・みかん
11月	自然の恵みに感謝する献立	北海道 献立コンテスト	収穫祭	鱈・秋刀魚・さつまいも・小松菜・大根・ブロッコリー・ほうれん草・みかん(柏原市産)
12月	冬野菜を使用した献立	スペイン 献立コンテスト	クリスマス献立	新米・鱈・小松菜・大根・白菜・ほうれん草・ブロッコリー・水菜・みかん(柏原市産)
1月	かぜに負けない身体をつくる献立	京都 献立コンテスト	お正月料理 全国学校給食週間	大阪しろな・金時人参・小松菜・大根・白菜・ブロッコリー・ほうれん草・水菜・いよかん
2月	からだを温める献立	フランス 献立コンテスト	節分献立	鱈・わかさぎ・カリフラワー・小松菜・大根・白菜・ほうれん草・れんこん・若ごぼう(柏原市産)・ほんかん・いよかん
3月	卒業お祝い献立	大阪府 献立コンテスト	ひなまつり 卒業お祝い献立	鱈・スナップえんどう・菜の花・若ごぼう(柏原市産)・いよかん・清見オレンジ

●残菜調査の実施
毎年4校(藤井寺市柏原市それぞれに、小学校と中学校1校ずつ)をピックアップして行い、結果を残菜調査対象校へ毎月送付する。

点検及び評価

年間計画に基づき献立を作成

- ・年間計画に基づき献立を作成することで、季節感のある献立内容にすることができる。日本の郷土料理や世界の料理は普段なかなか馴染みのない食材などを食べられると好評であった。
- ・中学生から応募をつのり、給食の献立として採用した『献立コンテスト』は中学校だけでなく、小学校からも反響があった。
- ・今後も引き続き献立の年間計画を策定し、年間計画に基づいた献立作成をしていく。

残菜調査結果の活用

- ・残菜調査対象校では、残菜調査の結果に基づき、食育(残菜を減らす取り組み等)が行われている。
- ・献立原案作成時には残菜調査の結果を考慮し、味付け・分量などが適正な物になるよう考えるようにした。また、献立委員会で残菜調査の結果を報告し、献立を決定する資料として活用した。
- ・同じ献立でも、残菜量は学校によって差がでることもある。
- ・残菜調査対象校は毎年変えていくため、献立内容による年度ごとの比較は難しい。

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	1 アレルギー対応についての対応
-----	------------------

節名称 主要施策	(2) 保護者・学校・給食センターとの連携 2) アレルギーの対応	所管課	給食課
平成28年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ●学校給食における食物アレルギー対応指針に則った対応 <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒にも給食を提供するため、安全性を最優先とする。 ・「学校のアレルギー疾患による取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断により「学校生活管理指導表」の提出を求める。(但し給食理事会の申し合わせにより、診断書でも可) ●学校給食会理事会申し合わせ事項による対応 <ul style="list-style-type: none"> 食物アレルギー児童生徒の対応について <ul style="list-style-type: none"> ・専門医の皮膚検査や血液検査に基づき、食物性アレルギーと判定され、現在診療中である。 (診断書又は学校生活管理指導表で確認) ・原因食品を食べると、必ず症状が出る。 ・家庭でも除去食を実施している。 ・給食から原因食品を除去した時の栄養確保は、保護者の協力で補う。 ・給食から原因食品を除去した場合の給食費は、保護者の理解を得て徴収する。但し、学校長の申請にもとづき給食会会長が許可した場合、牛乳代金を還付することができる。 ・給食指導において担任は、当該児童生徒が孤立しないように、一般児童生徒との配慮を十分に行いながら、他の教職員や保護者への共通理解もとっておく。 ・アレルギー用献立表は申し出があれば、給食センター栄養士から内容を通知する。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・平成27年3月にアレルギー対応指針が策定されるまでは、保護者からの申し出のみで対応することもあったが、必ず医師の診断による対応に統一された。 ・学校生活管理指導表の取得には、費用が掛かるため、理事会の申し合わせ事項では、診断書も可になっている。しかし、平成29年2月に大阪府教育委員会によって策定された「食物アレルギー対応ガイドライン」でも「学校生活管理指導表」に基づいた対応が求められていることから、今後は「学校生活管理指導表」に基づいて対応していく必要がある。 ・安全性確保のためには、原因食品の完全除去対応(提供するか、しないか)が望ましいが、そのようにすると、アレルギーの程度に関わらず提供しないことになり、保護者の理解が得にくくなる場合もあるので、今後、研究・検討が必要である。 ・除去食、もしくは代替食を作るためには、アレルゲンの混入を防ぐために区画された部屋で、一般の調理器具と区別して使用し、専属の調理員を配置して調理する必要があるため、現状の施設では対応ができない。 		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	2 児童・生徒との細やかな指導と情報提供
-----	----------------------

節名称	(2) 保護者・学校・給食センターとの連携	所管課	給食課																																
主要施策	2) アレルギーの対応																																		
平成28年度実績	<p>●アレルギーのある児童生徒の保護者と個別面談を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学校からの要請により、保護者・管理職(校長又は教頭)・クラス担任・養護教諭・栄養教諭(栄養士)によるアレルギー相談を各学校で実施。 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="4">平成28年度アレルギー相談件数</th> </tr> <tr> <th></th> <th>小学校</th> <th>中学校</th> <th>計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>藤井寺市</td> <td>12件</td> <td>3件</td> <td>15件</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>14件</td> <td>3件</td> <td>17件</td> </tr> </tbody> </table> <p>・面談の結果、必要な児童生徒には、詳細な食品成分を記載したアレルギー用献立表を学校に送信。また、学校から当該児童生徒の保護者にも送付。</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="4">平成28年度アレルギー用献立表送付人数</th> </tr> <tr> <th></th> <th>小学校</th> <th>中学校</th> <th>計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>藤井寺市</td> <td>48人</td> <td>13人</td> <td>61人</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>48人</td> <td>11人</td> <td>59人</td> </tr> </tbody> </table>			平成28年度アレルギー相談件数					小学校	中学校	計	藤井寺市	12件	3件	15件	柏原市	14件	3件	17件	平成28年度アレルギー用献立表送付人数					小学校	中学校	計	藤井寺市	48人	13人	61人	柏原市	48人	11人	59人
平成28年度アレルギー相談件数																																			
	小学校	中学校	計																																
藤井寺市	12件	3件	15件																																
柏原市	14件	3件	17件																																
平成28年度アレルギー用献立表送付人数																																			
	小学校	中学校	計																																
藤井寺市	48人	13人	61人																																
柏原市	48人	11人	59人																																
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・保護者から、詳細な食品成分を記載したアレルギー用献立表により、安心して給食を食べることが出来ていると評価をされている。また、学校でも児童生徒のアレルギー対応に役立っている。 ・基本的には、小学校入学時と中学校入学時に相談を行っているが、アレルギー状況に変化があった時の取り扱いなどを決めておく必要がある。 ・年々アレルギーの原因物資が増加しており、今後、対応については、更なる検討が必要である。 																																		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	1 滞納保護者との対応
-----	-------------

節名称 主要施策	(3) 学校給食費の滞納問題 1) 滞納給食費の対応と対策	所管課	給食課
平成28年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ●給食費の事務 <ul style="list-style-type: none"> ・各学校が徴収した給食費は、給食食材の購入費用として藤井寺市柏原市学校給食会(以下「学校給食会」という。)で一括して食材業者等に支払われる形で運営されている。 ・学校給食会の事務局は、給食組合教育委員会事務局内に設置されており、学校給食会の会計事務及び学校給食費の滞納対策の検討・協議等を行った。 ●給食費滞納の事務処理 <ul style="list-style-type: none"> ・給食費の滞納は年々増加しており、適正な学校給食事業の運営に今後支障をきたす恐れがあることから、また給食費を支払っている保護者と滞納している保護者間の不公平を解消するために、各学校で徴収できなかった給食費は「学校給食費滞納整理事務実施要項」に基づき、滞納4ヶ月後以降に学校給食会事務局に債権を移管することができることとなっており、移管による滞納繰越額は下表のとおりであった。 ●小中学校の新生等の保護者への啓発 <ul style="list-style-type: none"> ・平成29年度の新生の保護者を対象とした入学説明会において、「新一年生の保護者のみなさまへ」と題した学校給食の概要及び学校給食費についてのリーフレットを配布して、学校給食費を滞納しないよう理解と協力をお願いした。また、新学期には全保護者に「学校給食費(食材費)の納入について」の文書を両市教委と連名で作成・配布し、給食費の滞納防止を呼び掛けた。 		
点検及び評価	<p>・4月から7月までにおいては催告・再催告書の送付について適正に管理できていなかったが、8月に台帳を再整備し、以降は適正に送付・返信処理等を行い、債権管理ができるようになった。</p> <p>さらに、「学校給食費滞納整理事務実施要項」に基づく滞納保護者宅への訪問についても平成29年度より実施し、より一層滞納給食費が回収できるよう取り組んで行く。</p>		

	25年度末 移管額	滞 納 繰 越 額		
		26年度末	27年度末	28年度末
小学校	1,870,063	1,965,608	2,164,753	2,369,758
中学校	0	178,850	531,380	667,249
合 計	1,870,063	2,144,458	2,696,133	3,037,007

※卒業生を含む。
※平成26年度より、中学校給食開始。

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施

施策名	2 滞納給食費の回収と対策
-----	---------------

節名称	(3) 学校給食費の滞納問題	所管課	給食課
主要施策	1) 滞納給食費の対応と対策		
平成28年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ● 組合教育委員会としての具体的取組み <ul style="list-style-type: none"> ・各学校からは、滞納・回収状況が記載された「学校給食費滞納(回収)状況記録簿」が事務局に提出され、組合教委事務局では児童・生徒ごとに「学校給食費滞納・回収管理台帳」として整理し、催告・再催告書の送付、分割返済など返済計画を記載した誓約書の受領、滞納金の徴収を行い、少しでも滞納給食費が回収できるよう取り組んだ。 ・平成28年度は催告及び再催告として92名の保護者に延べ317件送付し、うち滞納給食費を返済(分納を含む。)した保護者が29名、誓約書の提出が3名、送付に対しての無反応な保護者は63名であった。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・滞納給食費の回収は、平成27年度が553,203円、平成28年度は347,001円となっている。一方で、各年度ごとの滞納は件数、金額ともに増加傾向であり、催告等の通知に対して無反応な保護者宅の訪問実施が必要である。 ・現在、学校給食会は任意団体として活動し、給食費は私会計での処理となっている。このことについて、法的な解釈は国の関係省庁において異なるものの、各市町村の動向からも公会計により給食費を公金として取扱ったうえで滞納対策について取り組む必要があり、本組合教委においても組合管理者、副管理者、また両市教委を含む関係団体等と協議を行い、給食費の公会計化の検討を進めなければならないと考えている。 ・他方、児童手当からの滞納給食費の徴収も法的に可能であることから、関係機関と協議を行い、少しでも滞納給食費を回収すべく検討を行って行く必要がある。 		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	実施	実施及び検討

施策名	3 訴訟裁判に向けての対応
-----	---------------

節名称	(3) 学校給食費の滞納問題	所管課	給食課
主要施策	1) 滞納給食費の対応と対策		
平成28年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ● 法的措置の実施方針の決定 <ul style="list-style-type: none"> ・学校給食会理事会及びその傘下の給食費対策委員会において、「学校給食費滞納整理実務実施要項」や「学校給食費(食材費)滞納の回収フローチャート」に基づいて、必要な書式の整備等を行った。 ・学校給食会理事会において、平成29年度に支払督促申立申請により訴訟・裁判を見据えて法的措置を講ずることで滞納給食費を回収し、また給食費滞納の抑止を図るとの決定がなされ、組合教育委員会会議において承認された。 ・方針等の決定の過程において、対象者、支払督促を提起する者などについても藤井寺市の顧問弁護士である中川弁護士に相談し、助言を得た。 ・専門的知識が必要な業務であることから数名分を対象とした訴訟に係る弁護士への委任費用、諸経費を予算化した。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ・法的措置に係る課題整理 管理者及び副管理者への方針の説明、了承を得ること及び組合議会への説明、また補正予算の負担について理解を求めると、法的措置を講ずるうえでの環境整備が必要である。 ・対象者の選定 簡易裁判所に対する支払督促申立申請を行う対象者について、全滞納者を対象とすることが決定されているが、生活保護や就学援助、消滅時効など、実施面での具体の検討と整理が必要であり、またそれに要する費用の公費負担についての必然性の整理、またそのうえでの補正予算の計上等の検討・判断も必要となってくる。 		

成果指標	平成27年度実績	平成28年度実績	平成29年度目標値
事業目的の達成状況	—	方針の決定	法的措置の実施

【PTA及び児童生徒に関わる活動状況】

・PTAによる試食会(給食センターの場合は施設見学も含む)

実施日	学校名	実施場所
5月17日	柏原市立堅上小学校	堅上小学校
5月19日	藤井寺市立藤井寺北小学校	藤井寺北小学校
5月26日	柏原市立堅下小学校	堅下小学校
5月27日	柏原市立柏原東小学校	柏原東小学校
5月31日	柏原市立柏原小学校	柏原小学校
6月13日	柏原市立堅上小学校	給食センター
6月21日	柏原市立堅下北小学校	給食センター
6月23日	柏原市立国分小学校	給食センター
6月30日	柏原市立旭ヶ丘小学校	給食センター
7月7日	柏原市立玉手小学校	給食センター
7月8日	藤井寺市立道明寺小学校	給食センター
7月13日	藤井寺市立道明寺東小学校	給食センター
10月19日	藤井寺市立道明寺南小学校	給食センター
10月20日	柏原市立国分東小学校	国分東小学校
10月21日	柏原市立堅下南小学校	堅下南小学校
10月25日	藤井寺市立藤井寺南小学校	給食センター
11月9日	藤井寺市立藤井寺西小学校	給食センター
11月18日	藤井寺市立藤井寺小学校	藤井寺小学校
11月28日	柏原市立堅下小学校	堅下小学校

・PTA調理講習会

実施日	学校名	実施場所
1月31日	柏原市立玉手小学校 PTA調理実習	玉手小学校

・児童による施設見学

実施日	学校名
5月25日	柏原市立堅上小学校 1年生
6月9日	藤井寺市立道明寺東小学校 1年生
6月10日	藤井寺市立藤井寺南小学校 4年生
9月16日	藤井寺市立道明寺小学校 1年生
9月23日	藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(1・2組)
9月26日	藤井寺市立藤井寺西小学校 1年生
9月29日	柏原市立国分小学校 1年生
10月6日	藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(3・4組)
10月7日	柏原市立堅下南小学校 1年生
10月11日	藤井寺市立藤井寺南小学校 1年生
10月18日	藤井寺市立道明寺南小学校 1年生
10月26日	柏原市立柏原小学校 1年生
10月27日	柏原市立堅下北小学校 1年生
10月28日	柏原市立堅下小学校 1年生
11月4日	柏原市立旭ヶ丘小学校 1年生
11月17日	柏原市立国分東小学校 1年生
11月25日	柏原市立玉手小学校 1年生
11月29日	柏原市立柏原東小学校 1年生
3月21日	藤井寺市立道明寺南小学校 2年生

4. 教育委員会の点検・評価に対する学識経験者の意見

(1) 安心安全で衛生的な学校給食

1) 施設・設備の老朽化の対応

- ・ 両市における未来を担う子ども達の成長を担っていることを考慮すれば、施設設備の安全は重要な基盤である。計画的に施設設備の買替や補修等を行っており、調理作業面での安全性や衛生面について一定確保はされている。
しかし、耐用年数を経過した厨房機器や施設の全体的な老朽化についての対応は耐震問題も含め、将来を見据えて検討し、計画的に整備を行っていく必要がある重要な課題であり、国の補助制度等の利用も研究し計画的に取り組むことが望まれる。

2) 学校給食の危機管理

- ・ 食中毒事故の防止策として、保健所による衛生監視、調理従事者の日常的な健康状態の把握や研修等が行われており、適切に対応されている。しかし、夏場の調理場内の温度が高いため食中毒対策も含めて、温度を下げられるような対策をすることが課題である。
また、今年9月に群馬県等で0-157の2次感染で子どもが1名死亡する事案が発生していることもあり、絶えず緊張感を持って確実に安全確保ができる体制を維持して欲しい。「学校給食の危機管理」マニュアルや「学校給食における異物混入対応マニュアル」も定期的に見直す体制も必要である。
- ・ 検便検査において、調理従事者からサルモネラ菌が検出されたため、陰性になるまで調理に従事させないなど適切に対応されたということだが、食材はしっかりと加熱するという意識を持って、日頃の生活における調理時にも注意していただきたい。
- ・ 異物混入については、給食に対する信頼を崩さないためにも万全を期することはいうまでもないことである。毛髪や小さな虫などの一般異物の混入が、給食センターで21件起こっており、その多くは細心の注意を払うことで回避できる事案との記載があるが、最終的には各職員の心掛けに委ねられるということよりも、組織的なチェック体制を作るなど、システム的に防止できる対策を講じることが求められるところであると思われる。
- ・ 毎月の全員研修時に、異物混入事案についても注意喚起をされているとのことだが、異物混入を減らすためには、調理従事者にも十分問題意識と絶対に異物は混入させないとの強い意志を持ってもらい、職員研修時に現場ならではの考えで減らすための気づきを促してはどうか。異物混入が0件になるように努力していただきたい。

3) 学校給食の衛生管理

- ・ 安心安全な給食の提供には、やはり組織一体となって取り組むことが必要である。そのために事務局、栄養士、調理員による業務連絡会を機能させることは望ましい取り組みだと思われる。協議内容が実務として活かされるように、さらに工夫をすることが大事である。
- ・ 全調理従事者が定期的に研修を受けることにより、自己の体調管理や異物混入に対する注意、食中毒防止について常に意識できるように、今後も定期的な研修を続けていっていただきたい。異物混入を減らせるような研修も考えてみてはどうか。

- ・ 給食主任会においては、両市各学校での様々な取り組みについての情報交換が行われている。学校における衛生管理については、学校によっては不十分な状況もあるようだが、児童生徒にその必要性を理解させ、実践に移るように粘り強く取り組まなければならない。児童生徒自身による取り組みも考慮してはどうかと考える。他校の良い点を自校の参考にできるよう、今後もこのような情報交換の場を充実していくことに期待したい。
- ・ 事務局に夏場の作業状況を確認したところ、調理場には十分な空調設備がなく、換気扇とスポットクーラーのみでの長時間作業とのことである。このような過酷な状況では、体調に支障をきたすおそれがあるため、安全衛生委員会でも課題になっているように、熱中症予防対策等の労働環境の改善が必要であり、重要な検討事項としていただきたい。

(2) 保護者・学校・給食センターとの連携

1) 食育の取り組み

- ・ 給食センター見学や給食試食会には、多くの学校の児童や保護者が参加されている。保護者に給食を体験してもらうことは家庭での食育にも効果的である。できれば、給食実施上の問題点や食育上の課題などについて、共に考える機会を持つのも連携上効果的とも考える。
また児童についても、見学用の窓からの給食を作っている様子を見学したり、食材についてのクイズや大きな杓文字の実物を真近で見せるなど工夫をすることによって、よりいっそう給食に関心を持っているようなので、今後も学校と連携した取り組みに期待したい。
- ・ 給食主任会は、各学校の給食課題の解決にリーダーシップを発揮することが大切で、例えば残菜を減らすために各学校で良い取り組みや工夫が行われているようなら、その成功例を学校現場の先生方に紹介していくなど、十分機能が発揮できるようにする必要がある。
- ・ 全小学校の5年生で行う朝食指導をはじめ、小学校からの申し込みにより、各学年でも教科に関連した食に関する指導が行われている。これからも学校と連携をして、食に関する指導の充実と継続に期待したい。
また食育の重要性から、食に関する指導計画は、中学校でも課題に即して策定されることが望ましいと考える。
- ・ 献立の作成に関してはしっかりと年間計画を立てており、旬の食材や地場産物を使ったり、郷土料理や世界の料理、季節感のある行事食など、色々と工夫をされている。
また、中学生からは「献立コンテスト」として給食の献立を募集し、採用された献立は、児童生徒も関心を持っているようである。残菜として野菜が多いのであれば、残菜を減らす工夫として、野菜をテーマにした献立を生徒に考えてもらうような取り組みを試みてはどうか。今後もさらに発展的な取り組みに期待したい。
- ・ 他の施設等では、ご飯の残菜が多いと聞く。この給食センターではご飯と牛乳については残菜調査がされていないが、実施することを検討していただきたい。
また、給食についてのアンケートを児童生徒に実施するなどして、結果を今後の参考にされてはどうか。

2) アレルギーの対応

- ・ 食物アレルギー対応について、現在は給食理事会の申し合わせにより、学校生活管理指導表の代わりに、診断書の提出でも可とされているようだ。学校生活管理指導表の取得には保護者負担が生じるが、大阪府教育委員会策定のガイドラインにも明確に示されているとおり、今後は学校生活管理指導表に基づいて、個々のアレルギー対応をしていくようにするべきであると考ええる。
- ・ 食物アレルギーの対応については、本センターのような大規模な給食数の調理をするなかで、施設に余剰スペースがない場合、除去食や代替食を作ることが困難であることは理解できる。その分、該当児童生徒がいる学校と十分連携し、保護者の理解と協力が得られるように対応について丁寧に、具体的に取り組む必要がある。個々にアレルギーのある児童生徒の対応等について、学校関係者等と定期的に情報交換を行うなど、安全を確かめる体制作りをお願いしたい。

(3) 学校給食費の滞納問題

1) 滞納給食費の対応と対策

- ・ 各学校を通じて保護者から徴収する給食費に一部滞納が発生しており、滞納繰越額が年々増加している状況である。この間、いろいろと研究を重ね、取り組みを進めておられるようで、滞納の減少につながることを期待したい。
小中学校の完全給食体制は児童生徒の必要な栄養の確保、食育の推進、給食を通じた集団づくりなど教育に大きな役割を果たしている。こうした小中学校の完全給食体制を維持するためにも、また、保護者間の不公平をなくすためにも、滞納問題の解決は重要な課題だと思われる。
- ・ 催告・再催告書等の送付を行っても、滞納給食費の納付や誓約書の提出につながらず、無反応の保護者が多いのは残念である。今後は、郵送だけではなく、滞納保護者宅への訪問も実施し、滞納給食費の回収につながるよう取り組んでいただきたい。
- ・ 毎月の徴収を学校で粘り強くされているにもかかわらず、また滞納債権を移管された教育委員会事務局の訪問等による督促の取り組みを実施してもなお、滞納が増加するのであれば、債権の回収、また滞納の抑止的な観点からも法的措置に取り組まれることは残念ながらやむを得ないことであると考え。
しかしながら、その際には、現在、生活保護や就学援助を受けておられる生活弱者に対する配慮や、大切な市民の税金での法的措置とされるのであれば、時効債権の取り扱いについても十分配慮され、慎重に取り組まれるようお願いする。
- ・ 教職員の働き方改革ということで事務負担の軽減が話題になっており、また、会計の透明化や全国的な公会計化への流れも踏まえて、今は私会計で処理されている給食費を、公会計へ移行する検討が必要と思われる。一部事務組合であるため、給食組合会計で対応することが基本と考えられる。給食の一部事務組合は、全国でも稀なケースと聞かすが、事務作業や組織体制の在り方も考慮しながら、着実に進めていくことを期待する。

(その他)

全体を通してということで、事業目的の達成状況に係る成果指標については、数値化が難しい事業もあるかと思うが、もう少し、具体的に目標値を設定するよう願う。

学識経験者の総括意見

今年度より、藤井寺市柏原市学校給食組合教育委員会の業務点検・評価に携わり、点検・評価シートの確認を行うとともに取り組み内容の聴き取りを行いました。

藤井寺市柏原市学校給食組合教育委員会では、安心・安全な給食を提供するために、給食センター内のみならず、学校や両市教育委員会、保護者、地域との連携を強化しながら、真摯に取り組む姿勢が見受けられました。特に、食中毒の発生を未然に防ぐために調理従事者への教育を詳細に行い、HACCPに基づく衛生管理の徹底が図られていたことは評価に値すると思います。

また、イチジクやブドウといった地元食材を取り入れた献立の展開など「地産地消」や「地域の食文化継承」への推進が図られていました。

しかしながら、本来価格面で選択しない柏原産のブドウや藤井寺市の大阪産(おおさかもん)登録のバジルソースなど、地場産の食材を食育の一環として積極的に採用されていますが、その購入費は保護者の給食費で負担しているとのことであり、市の総合計画でも掲げられているとおり、市の大きな政策としての地域振興策や活性化などは行政も積極的に支援することが妥当であると思います。行政が負担することにより、その分の食材費がより一層児童や生徒の豊かな学校給食に活かされるものであると考えます。

一方で、栄養教諭による食育授業や給食献立を立案させる「レシピにチャレンジ」も展開されており、食に関する指導も良好な内容でした。今後も継続して取り組んでいただきたいと思います。

今後の課題として、給食の残食率は学校間や学年間でもばらつきがみられましたが、心身ともに成長が著しい時期なので、児童生徒が体格や身体活動量に応じて過不足なく栄養が摂れるよう、残食の原因や食嗜好、給食指導の実態を把握して無駄のない給食の提供が行えるようさらに努力を重ねていくことが望まれます。

近年、「まずい給食」「異物混入」などが原因で給食委託業者が撤退を余儀なくされています。「異物混入」対策では、調理従事者や教職員のチェック体制を強化すると共に、老朽化した給食センターの施設設備の修繕なども視野に入れる必要があります。夏場の給食室内温度が25℃を上回ることも気になりましたので、アクシデントを防止するためにもハード面の整備も検討していく必要があります。

学校給食は、健康の保持・増進や食育を進める上で非常に重要な役割を果たしています。給食費未納問題で給食内容に不利益が生じないよう公会計を含めた解決策の検討が必要と思われます。