

教育委員会の点検・評価に関する報告書
(対象年度:平成29年度)

平成30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29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 山崎 裕行
委員	吉原 孝

(任期は平成29年12月14日まで)
(任期は平成30年2月2日から)

(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31日	藤井寺市柏原市学校給食組合情報公開条例の制定について 他1件
11月定例会	11月28日	藤井寺市柏原市学校給食組合教育委員会点検・評価に関する 報告書の承認について他6件、(報告)2件
2月定例会	2月13日	平成30年度の給食について、(報告)2件

2. 点検・評価の方法

(1) 対象施策の考え方

平成29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29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	給食課
		2 異物混入時の対応	
	3) 学校給食の衛生管理	1 調理従事者の衛生管理の研修	給食課
		2 学校での衛生管理の情報交換	
(2) 保護者・学校・給食センターとの連携	1) 食育の取組み	1 食に関する研修の充実	給食課
		2 学校給食の年間指導目標	
3 献立の年間計画			
4 地場産物の活用の推進			
	2) アレルギーの対応	1 学校給食における食物アレルギーに関する取組み	給食課
		2 児童・生徒への細やかな指導と情報提供	
(3) 学校給食費の滞納問題	1) 滞納給食費の対応と対策	1 滞納保護者との対応	給食課
		2 滞納給食費の回収と対策	
		3 訴訟裁判に向けての対応	

(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29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。

達成状況(目標)の考え方は、以下のとおりである。

【達成状況(目標)の基準】

A	達成(設定した目標に対して順調に進めることができた)
B	一部達成(設定した目標の一部のみ進めることができた)
C	未達成(目標達成に取り組んだものの目標に達しなかった)

(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29年度の施策の点検・評価

施策名	1 機械機器の整備
-----	-----------

節名称 主要施策	(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	所管課	給食課
平成29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2センター 連続食缶消毒保管庫蒸気放熱管取替補修 ・第1・第2センター 消毒保管庫操作パネル取替補修 ●設備の買替 <ul style="list-style-type: none"> ・第2センター 食器洗浄機買替 ・第1・第2センター 冷温水兼用ウォータークーラー買替 ・第1・第2センター スタンド扇買替 ・第2センター 電撃殺虫機買替 ・第2センター 釜材料計量用デジタル秤買替 ●設備の修繕 <ul style="list-style-type: none"> ・第1センター 球根皮剥機 減速機及び軸受け取替補修 ・第1・第2センター 蒸し機 検温センサー取替補修 ・第2センター 洗浄室 シャッター取替補修 ・第1センター 場外蒸気連絡配管 伸縮継手取付補修 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ●設備の改修について <ul style="list-style-type: none"> ・給食業務を日々行うにあたり食缶の衛生的な保管は、喫緊の課題であったが、放熱管の取替により確保することができた。また、消毒保管庫の劣化した操作パネルの取替を行うことで、動作不良を起こすことなく確実な消毒運転を行うことができた。 ●設備の買替について <ul style="list-style-type: none"> ・食器洗浄機の更新前には、食缶洗浄機と同時稼働しなければ作業終了時間までに洗浄作業を完了することが出来ない状況であったが、更新後は洗浄効率が向上し、食器洗浄機のみでの稼働で対応が可能になった。また、専用の機械のみで洗浄することにより洗浄ムラの発生を防ぐことができ、衛生管理面でも成果をあげることができた。 ●設備の修繕について <ul style="list-style-type: none"> ・設備の修繕については作業方法を工夫し、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。 ●総括として <ul style="list-style-type: none"> ・設備の改修や買替については、学校の長期休業で調理作業の行われていない期間に併せて実施できるよう計画した為、支障なく給食を提供することができた。 ・耐用年数を超える厨房機器も存在することから、状況を的確に把握し、計画的に買い替えることが必要であり、平成30年度には揚物機買替の費用を予算化した。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

施策名	2 施設設備の整備
-----	-----------

節名称 主要施策	(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	所管課	総務課
平成29年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ●第1センター受水槽屋上防水シート取替補修 <ul style="list-style-type: none"> ・経年劣化により防水シートの機能が低下し、受水槽内部への雨水侵入が懸念されるため、安全衛生面で取替を実施した。 ●第1センター高架水槽通気口パッキン修繕 <ul style="list-style-type: none"> ・簡易専用水道検査結果より改善指導をされた両センター高架水槽パッキンの破損・欠如による不具合の取替補修を実施した。 ●第2センター大型換気扇取替補修 <ul style="list-style-type: none"> ・調理場内の環境改善のため、経年劣化により破損している大型換気扇の一部の取替補修を実施した。 ●第1センター屋根下通気口部ステンレス網設置修繕 <ul style="list-style-type: none"> ・通気口より調理場への羽毛侵入を防ぐ為、ステンレス網を設置した。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ●上記の取替補修や修繕について <ul style="list-style-type: none"> ・防水シート取替補修やパッキン取替補修が終了し、水道水の安全がより一層確保された。 ・換気扇取替補修や通気口部修繕により、経年劣化に伴う現場環境の悪化や、羽毛侵入などを防止し、調理場内における設備環境の改善に成功した。 ●総括として <ul style="list-style-type: none"> ・平成29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計画が必要であり、耐震性の問題や熱中症対策を含め、管理市である藤井寺市関係部署と協議を開始した。 ・平成30年度においては、調理環境整備として、第1センター大型換気扇の一部取替補修と、調理場内の衛生面・安全性確保のため、年次計画的にセンター外壁面の塗装補修を進めていく必要がある。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

施策名	1 緊急事態発生時の対策
-----	--------------

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29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、学校給食衛生管理基準の徹底や手洗いの重要性について、全調理従事者の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(HACCPの基礎知識)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29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"> ●未然防止について <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(検査項目:赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌O-157)において、全ての従事者が陰性であった。ノロウイルスの検便では、2名の従事者に陽性反応が検出されたが、10日間の自宅待機を指示し、10日後の再検査で陰性になるまで出勤させない(就業停止)という対応をして、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。 ●発生時対応について <ul style="list-style-type: none"> ・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28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

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29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ている。</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29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38件であり、すべてが一般異物の混入であった。そのうち給食センター由来と考えられるものが、13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"> ●総括として ・平成28年度の50件と比べて、平成29年度の38件は、件数が減少している点で少し改善していると思われる。給食センターでの混入と考えられる件数は、平成28年度の21件から平成29年度は13件に減少し、食材のビニール片や手袋の切れ端の混入を防ぐことができた。その他の混入事案では、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強化し、平成29年度から新たな取組みとして配缶開始前にも衣服のローラー掛けを行い、異物混入となるような髪の毛や糸くずを取り除く作業を徹底した。 ・平成29年度に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」の目標を再度啓発し、周知徹底を図った。引き続き平成30年度には「異物混入ゼロ アゲイン」を目標に掲げ、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。 ・異物混入は、学校での配膳過程において発生することもあり、給食配膳室の管理や給食当番の正確な白衣、帽子等の着用が大切であるので、それぞれの分野で努力することが必要である。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

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

節名称 主要施策	(1) 安心安全で衛生的な学校給食 3) 学校給食の衛生管理	所管課	給食課
平成29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 携わる職員一人ひとりが意識と行動を改善する。 平成28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、熱中症の予防と対策。保健所衛生監視結果等 ・7月 労働災害の分析及び再発防止対策(転倒災害防止・熱中症予防) 食中毒予防3原則。ヒスタミン食中毒等 ・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 ・9月 健康管理。手洗いの重要性・調理の基本・2学期の給食にむけて ・10月 各担当部署での事前確認、食器セット方法等。全国労働衛生週間 ・11月 インフルエンザ予防。冬場の調理場の結露 ・12月 ノロウイルス対策(手洗い・うがい・トイレ)。数読み間違い等 ・1月 職員一丸で取組む。3学期の給食に向けて。数読み間違い等 ・2月 手洗いやうがいの励行でノロウイルス対策・インフルエンザ予防 ・3月 1年間の振り返り。食器のセット等 <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。 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	<p>●総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成28年度に引き続き、平成29年度も調理従事者の意識の向上を図り、安心安全な給食の実施ができた。 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。 ・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、平成29年度においても事務局・栄養士・調理員による活発な議論が展開されており、今後もこの様な業務連絡会や全員研修を継続し、協議内容が実務として活かされるように、工夫することが大事である。 ・一部の従事者のみが意識改革を行っても効果は低いが、全従事者が行うため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、また衛生面だけでなく、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すことになるため、今後も職員一体となって取組みを強化する。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

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

節名称 主要施策	(1) 安心安全で衛生的な学校給食 3) 学校給食の衛生管理	所管課	給食課
平成29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施した。</p> <p>第一回 (小)(中) ・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) ・給食委員会の取組みについて(質疑応答の中で) (中) ・衛生面での配慮について</p> <p>第三回 (小) ・トレイの管理方法、洗浄について①</p> <p>第四回 (小) ・トレイの管理方法、洗浄について② ・給食当番の帽子について (中) ・給食委員会の取組みについて ・学校における衛生指導について ・余ったごはんをおにぎりにする際の注意事項</p> <p>第五回 (小)(中) ・1年間のまとめ (小) ・余ったごはんをおにぎりにする際の注意事項</p>		
点検及び評価	<p>●総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トレイの管理方法については、クラスでカゴに集め一括管理している学校と児童が個人で保管している学校があった。洗浄回数はほとんどの学校が週1回で、藤井寺市は配膳員が、柏原市は児童が洗浄している。 ・給食当番の帽子については、頭ジラミが流行した場合、教育委員会から洗い方等の指導が入る可能性がある。 ・余ったごはんをおにぎりにする場合は必ずラップを使用し、給食時間内に完食するよう徹底する。 ・平成28年度はマスクしか着用できていない中学校もあったが、平成29年度は粘り強い取組みにより、給食係にエプロン・マスク・三角巾の着用の改善が見られた。また給食係以外の生徒もマスクを着用している学校もある。 ・小学校、中学校共に給食委員会や保健委員会で手洗い、配膳時の服装等衛生管理についての取組みを行っている学校がある。 ・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組み等を広める必要がある。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

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29年度実績	<p>●保護者との連携（詳細はP22参照）</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からの要望により食育講演会を実施。 <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th colspan="4">平成29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>食育講演会</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>藤井寺市</td> <td>4校</td> <td>3校</td> <td>1校</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>6校</td> <td>6校</td> <td>0校</td> </tr> </tbody> </table> <p>●児童の給食センター見学（詳細はP22参照）</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: 40px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">平成29年度児童の給食センター見学</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>藤井寺市</td> <td>6校</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>10校</td> </tr> </tbody> </table> <p>※センターに来所しなかった学校については、栄養教諭が学校訪問し食育を行った。</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</p> <p>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29年度PTA給食試食会					センター試食・見学	学校試食	食育講演会	藤井寺市	4校	3校	1校	柏原市	6校	6校	0校	平成29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29年度PTA給食試食会																									
	センター試食・見学	学校試食	食育講演会																						
藤井寺市	4校	3校	1校																						
柏原市	6校	6校	0校																						
平成29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	<p>●総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成28年度に引き続き、平成29年度も保護者が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た。児童の給食センター見学では、たくさんの人達により給食が作られていることを実感し、感謝の気持ちが芽生えている。また、試食会の際に行っている食育は、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た。さらに、平成29年度には食育講演会開催の要望が出るなど、保護者の関心が高く、今後も継続して取組んでいく必要がある。 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た。今後も積極的に情報交換し、問題意識を共有しながら給食の維持、充実、発展に取り組んでいく必要がある。 																								

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

施策名 2 学校給食の年間指導目標 (1 / 2)

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29年度実績	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。			
	●小学校			
	平成29年度 栄養教諭の「食に関する指導」計画			
	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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> パネルシアター“ケンちゃんのゆめ”をみて食べ物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、しっかりと食べるの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	<ul style="list-style-type: none"> 地域でとれる作物を知る(柏原のぶどう・藤井寺のいちじく) 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			
	3年	野菜について知ろう (関連教科:理科)	野菜が健康にとって大切なことを理解し、進んで食べようという気持ちを持つ	<ul style="list-style-type: none"> 学校で栽培した野菜を思い出し、野菜には旬があることを知る。 野菜のどの部分を食べているかを知る 野菜の栄養と体の中での働きを考える
	*食に関する指導の目標・食事の重要性、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の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	<ul style="list-style-type: none"> 給食の残量を調べる 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	食事と健康について考えよう (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	<ul style="list-style-type: none"> 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日に身体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、				
●中学校 レシピにチャレンジを実施、応募献立から一部献立を給食の献立として採用				

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

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		
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29年度の実施学校数】</p> <p>●小学校について</p> <p>1年:給食センター探検【17校】・・・前年度16校</p> <p>2年:給食ができるまで【1校】・・・前年度1校</p> <p>2年:好き嫌いなく何でも食べよう【5校】・・・前年度4校</p> <p>3年:地域でとれる食べ物を知ろう【9校】・・・前年度6校</p> <p>3年:野菜の大切さを知ろう【3校】・・・前年度1校</p> <p>4年:給食で出るごみを減らそう【6校】・・・前年度3校</p> <p>5年:お米博士になろう【3校】・・・前年度4校</p> <p>5年:朝食指導【17校】・・・前年度17校</p> <p>6年:望ましい食事について考えよう【2校】・・・前年度2校</p> <p>●中学校について</p> <p>レシピにチャレンジ【7校参加】・・・前年度6校 ⇒691献立が集まり、95献立が入賞(賞状授与)、そのうち18献立を給食の献立として採用。</p> <p>柏原中学校における食育 ⇒1年生及び平成30年度中学校入学予定の児童に行う。</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ている。</p> <p>・栄養教諭が在籍する柏原中学校においては、家庭科と連携した指導ができた。</p> <p>・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ながら、食に関する指導を行っていく。</p>		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

施策名 3 献立の年間計画 (1 / 2)

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29年度実績	<p>●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</p> <p>平成29年度 献立の年間計画</p>											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">献立</th> </tr> <tr> <th>献立のねらい</th> <th>日本の郷土料理</th> <th>行事食</th> <th>旬の食材料</th> </tr> </thead> </table>			献立				献立のねらい	日本の郷土料理	行事食	旬の食材料
	献立											
	献立のねらい	日本の郷土料理	行事食	旬の食材料								
	4月	春を感じる献立 新1年生の給食開始に際し、配膳や食べ易さ等配慮した献立	インド	進級お祝い献立 鱈・新じゃが芋・新竹の子・新玉葱・スナッペン・清見オレンジ								
	5月	春野菜を使用した献立	台湾	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	イタリア	歯と口の衛生週間 枝豆・グリーンアスパラ・ごぼう・じゃが芋(藤井寺市産)・玉葱(藤井寺市産)・レタス								
	7月	夏野菜を使用した献立	マレーシア	七夕献立 枝豆・オクラ・かぼちゃ・きゅうり・さやいんげん・とうがん・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	タイ	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	大阪	目の愛護デー ハロウィン 秋鮭・鯛・秋刀魚・栗・さつま芋・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	愛知 レシピにチャレンジ	収穫祭 鱈・秋刀魚・さつま芋・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	かぜに負けない身体を作る献立	山形 レシピにチャレンジ	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(藤井寺市産)・みかん(柏原市産)								
	1月	冬野菜を使用した献立	福岡 レシピにチャレンジ	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	香川 レシピにチャレンジ	節分献立 バレンタインデー 鯛・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)・ぼんかん・いよかん								
3月	卒業お祝い献立	北海道 レシピにチャレンジ	ひなまつり 卒業お祝い献立 鱈・スナッペン・菜の花・ほうれん草・いよかん・清見オレンジ									
<p>●残菜調査の実施</p> <p>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。</p>												

施策名	3 献立の年間計画 (2/2)
-----	-------------------

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		
点検及び評価	<p>●献立の年間計画について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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反面、食べ慣れないので食べづらいという意見もあった。 ・新しい行事食としてハロウィンとバレンタインデーを取り入れたところ好評であったので続けていく。 ・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。 <p>●残菜調査について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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)を行っている。 ・同じ献立でも残菜量は学校によって差がでることもあり、残菜調査対象校は毎年変わるため、献立内容による年度ごとの比較は難しい。 ・昨年度の点検評価を受け、評価委員からご意見いただき、今後、残菜調査の結果がより正確なものになる様に調査方法の改善を行うと共に、残菜が減るような取組みを考えていく必要があり、平成30年度の給食主任会で課題として取り上げる。また、ご飯と牛乳についての残菜調査も検討が必要である。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

施策名	4 地場産物の活用の推進
-----	--------------

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29年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ●地場産物の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・子ども達への食に関する指導の充実に取組むだけではなく、自分達が住む地域で採れる食べ物を知り、興味を持つことで、地域に親しみを持ち、地域に対する関心や理解を深め、地元を誇りを感じてもらうことも教育であると考えていることから、食に関する生きた教材となる学校給食のより一層の充実を図るため、地場産物の活用を進めている。 ・具体的には、イチジクやブドウなどの地元食材を採り入れた献立の展開により、「地産地消」や「地域の食文化継承」の推進を図っている。 ・本来、価格面で選択でき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しているが、その購入費用は保護者の給食費で負担している。 ●行政の負担による地場産物の購入 <ul style="list-style-type: none"> ・昨年度の点検評価を受け、これら地場産物の活用は地域活性化や地場産業の振興を政策として掲げる両市の取組みでもありと考え、平成30年度予算に地場産物の調達費用約60万円を措置した。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ●総括として <ul style="list-style-type: none"> ・地場産物の活用を図ることにより、地元に関心をもち、郷土愛が芽生える第一歩になると考えられ、さらに給食献立に盛り込むことは家庭においても身近な食材として活用が図られることが期待される。 ・昨年度の点検評価を受け、平成29年度には組合のホームページだけではなく、両市の広報紙に地場産献立の給食写真を掲載するなど、積極的なPRを図った。今後も継続して情報発信していくことが必要である。 ・昨年度の点検評価の際にご意見をいただいた行政の負担による地場産物の購入について、平成30年度に調達費用約60万円を予算化したことは、今まで保護者負担であった地場産物の調達費用分を他の給食献立の充実に充てることができるという効果を有し、副食(おかず)にかかる予算が増えることから、「安心・安全・おいしい給食」のモットーの元、より一層の献立内容の充実が図られることが期待される。 ・地産地消の推進を図り、食育の充実のためには、今後も行政が負担して購入する地場産物の種類と予算を拡充していくことが必要であると考えます。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	—	B	A

施策名	1 学校給食における食物アレルギーに関する取組み
-----	--------------------------

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29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」の提出を必須とすることを決定した。 ●学校給食会給食事務取扱規程による対応 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。 (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、学校長の申請に基づき給食会会長が許可した場合、牛乳代金を減額することができる。 ・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充分に行いながら、他の教職員や保護者への共通理解もとっておく。 ・給食の使用食品は申し出があれば、給食センター栄養士から内容を通知する。 ●職員(管理栄養士)新規採用による人材の確保 <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー児童生徒の増加に伴い、事故防止、対応強化に努めるため、平成30年度給食組合として初めて管理栄養士の資格を有する職員を採用することとした。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ●総括として <ul style="list-style-type: none"> ・昨年度の点検評価を受け、平成28年度までは医師の診断書による申請でも対応していたが、平成29年度より必ず学校生活管理指導表を提出するよう統一した。また当教育委員会では、食物アレルギーに関する対応指針を定めておらず、各々が役割を分担し対応を実施しているが、平成30年度中には食物アレルギー対応マニュアルの策定を予定している。 ・現在の対応状況では、食物アレルギーを有していても、重篤なアレルギーで学校給食で対応することが困難な場合、面談を実施せずに各学校がそれぞれの判断で対応していた(弁当対応等)。今後は、アレルギーを有する児童の実態把握も必要であると考えられる。 ・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、区画された部屋で専用の調理器具を使用し、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。 ・安全性確保のためには、原因食品の完全除去対応(提供の有無)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り、課題が多い。 ・平成30年度より新規採用する管理栄養士を中心にして、保護者、学校、組合教委のさらなる連携強化を図り、学校間での取り扱いの差があるアレルギー対応について、食物アレルギー対応マニュアルの作成を目指す。また、フローチャートで対応の流れを明確にし、共通の様式を用いるなど対応の統一化を図り、アレルギー事故防止に努め、取組みを強化する。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

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

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29年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ●アレルギーを有する児童生徒の保護者と個別面談を実施 <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: 40px;"> <caption>平成29年度アレルギー相談件数</caption> <thead> <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>16</td> <td>3</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>12</td> <td>1</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>28</td> <td>4</td> <td>32</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ●面談の結果、必要な児童生徒には、アレルギー対応献立表を学校に送信し、学校から当該児童生徒の保護者にも送付。 <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <caption>平成29年度アレルギー対応献立表送付人数</caption> <thead> <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>61</td> <td>14</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>51</td> <td>8</td> <td>59</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>112</td> <td>22</td> <td>134</td> </tr> </tbody> </table>		小学校	中学校	計	藤井寺市	16	3	19	柏原市	12	1	13	合計	28	4	32		小学校	中学校	計	藤井寺市	61	14	75	柏原市	51	8	59	合計	112	22	134		
	小学校	中学校	計																																
藤井寺市	16	3	19																																
柏原市	12	1	13																																
合計	28	4	32																																
	小学校	中学校	計																																
藤井寺市	61	14	75																																
柏原市	51	8	59																																
合計	112	22	134																																
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ●総括として <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対応献立表により、安心して給食を食べることができ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、中学校入学時に保護者からの対応申請が行われないことが多く、小中学校間での引き継ぎについて検討する必要がある。 ・年々アレルギーの原因物質が増加しており、今後、対応については更なる検討が必要である。 ・平成30年度中には食物アレルギー対応マニュアルを策定予定である。 																																		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

施策名	1 滞納保護者との対応
-----	-------------

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29年度実績	<p>●給食費の事務</p> <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。 <p>●給食費滞納の事務処理</p> <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「学校給食費滞納対策事務実施要項」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。 <p>●小中学校の新生等の保護者への啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成30年度の新入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。 <p>各年度末滞納状況 (円)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2">25年度末 移管額</th> <th colspan="4">滞 納 繰 越 額</th> </tr> <tr> <th>26年度末</th> <th>27年度末</th> <th>28年度末</th> <th>29年度末</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td> <td>1,870,063</td> <td>1,965,608</td> <td>2,164,753</td> <td>2,369,758</td> <td>2,432,606</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>0</td> <td>178,850</td> <td>531,380</td> <td>667,249</td> <td>843,137</td> </tr> <tr> <td>合 計</td> <td>1,870,063</td> <td>2,144,458</td> <td>2,696,133</td> <td>3,037,007</td> <td>3,275,743</td> </tr> </tbody> </table> <p>※卒業生含む。 平成26年より、中学校給食開始。</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	29年度末	小学校	1,870,063	1,965,608	2,164,753	2,369,758	2,432,606	中学校	0	178,850	531,380	667,249	843,137	合 計	1,870,063	2,144,458	2,696,133	3,037,007	3,275,743
	25年度末 移管額	滞 納 繰 越 額																													
		26年度末	27年度末	28年度末	29年度末																										
小学校	1,870,063	1,965,608	2,164,753	2,369,758	2,432,606																										
中学校	0	178,850	531,380	667,249	843,137																										
合 計	1,870,063	2,144,458	2,696,133	3,037,007	3,275,743																										
点検及び評価	<p>●総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成28年度に再整備した台帳に加え、平成29年度には滞納保護者宅への訪問履歴や支払督促の経過表等の資料や対象保護者への対応マニュアルを充実させた。 今後、継続して滞納対策を取組むにあたり、蓄積された資料を正確に把握できるよう、資料の一元化を図る必要がある。また、「学校給食費滞納対策事務実施要項」に基づく滞納保護者宅への訪問についても継続して実施し、積極的に滞納給食費の回収に取り組む。 																														

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

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29年度実績	<p>●組合教育委員会としての具体的取組み</p> <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組んだ。 平成29年度は催告及び再催告として63名の保護者に延べ269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31名、誓約書の提出が6名、送付に対しての無反応な保護者は32名であった。誓約書の提出があった6名のうち、4名は毎月送付の催告文書により提出があり、残りの2名は自宅訪問時に提出を促す事ができた。 法的措置の対象となりうる学校給食費滞納保護者に対して、複数回の訪問や他市への転居世帯を含め、29世帯37回の自宅訪問を実施した。自宅訪問を実施したことにより、一定の成果があり、9件で実際に返済があった。 		
点検及び評価	<p>●総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> 滞納給食費の回収は、平成28年度が347,001円、平成29年度は法的措置の実施により回収できた157,736円を含めて626,058円となっている。滞納件数及び滞納額に関しては依然増加傾向にあり、法的措置の継続も含め、催告等の通知に対して無反応な保護者への電話又は訪問実施がより一層必要である。 現在、学校給食会は給食組合教育委員会のもとで活動し、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。しかし、給食費徴収システム導入や毎年の債権者情報の更新などに多額の費用がかかることから、課題も多い。 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継続するが、課題も多い。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

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29年度実績	<p>●法的措置の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・催告、再催告、訪問等度重なる措置をもってしても支払の意向が見られなかった8世帯について理事会に諮り、法的措置を取る旨の通告書を発送した。 しかし、その呼び出しに対しても、8世帯全てに支払の意向が見られなかった為、簡易裁判所に支払督促の申立による法的措置を実施した。 ・申立を行った8世帯のうち、3世帯については期限までに支払督促の申立額全額の入金があり、取り下げ等を行った。 1世帯は分割払いの異議申立があり、訴訟に移行し、分割納付による和解が成立した。 残りの4世帯は仮執行宣言申立により債務名義を取得し、債権が確定した。 		
点検及び評価	<p>●総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平成29年度債権が確定した保護者に対する対応について、債権が確定した4世帯には再度自宅訪問をし、法的措置への経過説明及び、分納を含めた返済の意思確認を実施した。支払いの意思がない場合は、強制執行による債権の回収を検討する必要がある。 ・平成30年度法的措置対象者の選定について、簡易裁判所に対する支払督促申立申請を行う対象者は公平公正に選ぶことが原則ではあるが、昨年度の点検評価の際にご意見いただいたように、生活保護や就学援助の保護者への配慮や消滅時効の取り扱いを考慮し、平成29年度の基準及び現在の支払状況を精査したうえで、具体的な検討と整理が必要である。 		

成果指標	平成28年度実績	平成29年度実績	平成30年度目標値
事業目的の達成状況	B	A	A

【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12日	柏原市立堅上小学校	堅上小学校
5月22日	柏原市立柏原小学校	柏原小学校
5月23日	藤井寺市立藤井寺北小学校	藤井寺北小学校
6月19日	柏原市立国分小学校	給食センター
6月20日	柏原市立堅下北小学校	給食センター
6月22日	柏原市立柏原東小学校	柏原東小学校
6月26日	柏原市立堅下小学校	堅下小学校
6月27日	柏原市立堅上小学校	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3日	柏原市立玉手小学校	給食センター
7月7日	藤井寺市立道明寺小学校	給食センター
7月12日	藤井寺市立道明寺東小学校	給食センター
10月11日	柏原市立堅下南小学校	堅下南小学校
10月24日	柏原市立国分東小学校	国分東小学校
10月27日	藤井寺市立藤井寺西小学校	藤井寺西小学校
11月1日	藤井寺市立藤井寺小学校	藤井寺小学校
11月10日	藤井寺市立道明寺南小学校	給食センター
12月6日	柏原市立堅下小学校	給食センター
12月12日	藤井寺市立藤井寺南小学校	給食センター

・PTA食育講演会

実施日	学校名	実施場所
2月13日	藤井寺市立道明寺小学校 PTA食育講演会	道明寺小学校

・児童による施設見学

実施日	学校名
5月15日	柏原市立堅上小学校 1年生
9月15日	藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(2・4組)
9月22日	藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(1・3組)
9月27日	藤井寺市立藤井寺南小学校 1年生
9月28日	柏原市立国分小学校 1年生
10月4日	藤井寺市立道明寺東小学校 1年生
10月5日	柏原市立堅下南小学校 1年生
10月17日	柏原市立堅下北小学校 1年生
10月20日	柏原市立柏原小学校 1年生
10月26日	柏原市立堅下小学校 1年生
10月30日	藤井寺市立藤井寺西小学校 1年生
11月2日	柏原市立旭ヶ丘小学校 1年生
11月7日	柏原市立柏原東小学校 1年生
11月13日	柏原市立玉手小学校 1年生
11月14日	柏原市立国分東小学校 1年生
12月1日	藤井寺市立道明寺小学校 1年生
12月8日	藤井寺市立道明寺南小学校 1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

- ・ 機械機器の整備については実態に即し、優先順位を決めて着実に取組まれておられるので、今後も続けていただきたい。平成28年度に引き続き、平成29年度も計画的に予算を確保して施設設備の更新、改修、修繕等を行っている点は、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おり、評価することができる。
しかしながら、施設の全体的な老朽化については未対応である。耐震性の問題や熱中症対策も含め、管理市の関係部署と協議を開始されたとのことであるが、厳しい財政状況であることも考慮し、国の補助制度等の活用も十分検討しながら、工事方法についても他市の例を参考にしながら十分研究し、今後を見据えた施設整備計画の策定が期待される。

2) 学校給食の危機管理

- ・ 平成28年度に引き続き、平成29年度も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。しかしながら酷暑の影響もあり夏場の調理場内の温度は高く、食中毒発生の懸念もあり、食品衛生管理上は依然として好ましくない。体感温度を下げられるような対策をすることも課題であるが、現在はネッククーラーを試験的に導入しているということで改善が期待される。
また食中毒の発生はなかったが、絶えず緊張感を持って確実に安全確保ができる体制を今後も維持して欲しい。「学校給食の危機管理マニュアル」を定めているということであるが、具体的な事例を想定した訓練も行い、実際の機能を確認、必要に応じて適時、見直すことが望まれる。
- ・ ノロウイルスの検便検査では2名の従事者に陽性反応が検出されたため、10日間の自宅待機を指示し、10日後の再検査で陰性になるまで出勤させないなど適切に対応されている。しかし調理従事者から食品への汚染、施設外で感染するというケースも見られるので、注意していただきたい。特に気が緩みがちになる長期休業に入る前も注意喚起するなどして、今後も十分に未然防止に努めていただきたい。
- ・ 異物混入については、より厳格に対応することが望まれる時代であり社会的要請から、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。平成29年度は「異物混入ゼロ」を目標に、新たな取組みとして配缶開始前にも衣服のローラー掛けを行うなど徹底され、発生件数は平成28年度の50件から平成29年度は38件(うちセンター由来のものは13件)に減少し改善が見られる。平成30年度も新たに「異物混入ゼロ アゲイン」を目標に掲げられているとのことだが、ゼロにするには原因把握を徹底しなければ期待できない。難しい状況はあると思うが、調査をしっかりとっていただきたい。そして、今後もセンター職員が一丸となり異物を混入させないよう対策を講じ、発生件数0件に近づけていただきたい。
- ・ 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たせることが重要である。職員研修時に現場ならではの考えで減らすための気付きを促すよう、絶えず「異物混入ゼロ アゲイン」の目標を啓発していくことが望まれる。
- ・ 異物混入は学校の配膳過程での発生も考えられることから、学校とも十分に連携し、児童生徒達へ手洗い励行と共に白衣や帽子着用等の大切さを伝え、配膳室の衛生管理にも注意し、適切に指導していただきたい。

3) 学校給食の衛生管理

- ・ センターでは事務局、栄養士、調理員による業務連絡会を開催されており、昨年度に平成28年度事業の点検評価を受け、異物混入については毎月の全員研修で繰り返し注意喚起をされ、啓発に努められていることは大変良い取組みである。また、全員研修では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知識の定着と共に意識の向上が図られている。安心安全な給食の提供には組織一体となって取り組むことが必要であるので、今後も継続していただきたい。平成30年度には夏期研修の中で視察研修を実施され、地域の有名な食品製造工場に見学に行かれたことは効果的な取組みであり、他機関での安全衛生管理面を知ることができると思う。
- ・ 両市各学校での様々な取組みについて情報交換を行う給食主任会では、学校における衛生管理について平成29年度に粘り強く取組まれている。学校においては給食配膳係にエプロン・マスク・三角巾の着用が見られ、改善していることは評価できる。不十分な実態のある学校については、重要性を粘り強く指導していただきたい。今後も他校の良い点を自校の参考にできるよう、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。
- ・ 給食主任会の「余ったごはんをおにぎりにする際の注意事項」という部分について、現在は先生がおにぎりを作っているとのことであるが、最近おにぎりをにぎれない子どもが増えているとも聞き、食育につながることもあるので、児童生徒達へおにぎりの作り方を教え、衛生上の観点も踏まえたくうえで実際に作る機会も与えてみてはどうかと提案したい。
- ・ 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であり、過酷な状況である。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たとのことだが、現在、調理従事者一人ひとりにネッククーラーを試験的に配布し、熱中症予防対策が講じられていることは良い取組みである。しかし、抜本的な労働環境の改善も必要であり、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おり、参加状況は良好である。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。平成29年度は食育講演会の要望を受け開催されたとのことであるが、今後もこうした機会をより多く持つよう連携を図っていただきたい。
児童についても、見学用の窓から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じゃもじの実物を真近で見せるなど工夫をすることによって、より一層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組みに期待する。また平成29年度から、センターに見学に来なかった学校へ栄養教諭が訪問し、食育を行ったことは効果的であり評価したい。
- ・ 小学校では食に関する指導が行われているが、これからも学校と連携をして、指導内容の充実と継続に期待したい。また食育の重要性から、中学校でも課題に即して策定されることが望ましいが、栄養教諭が在籍する中学校では家庭科と連携した指導ができたようで、一定の評価をすることができる。衛生管理も含めたビデオ等による指導も検討してはいかがでしょうか。
- ・ 中学校の「レシピにチャレンジ」では実際に生徒が自分で献立を考える機会になるので、旬のものや栄養のバランスを知ることになり、効果的な食育の取組みである。自分達で考えた献立についてはやはり生徒も関心を持っているとのこと、残菜を減らすことにもつながるのではないかと期待される。今後も生徒考案の献立を採用し、その機会を増やしていけるように取組んでいただきたい。

- ・ 献立の年間計画を作成し、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を採り入れるなど、さまざま工夫をされていることは大変良い取組みである。今後は食の体験というテーマで、例えば国語の教科書などに出て来る野菜を使った献立を考えるなど、食材をより一層、生きた教材にした食育を展開されることを提案したい。
- ・ 各学校の給食の諸課題に取り組む給食主任会では現在、残菜を減らすための各学校での良い取組みや工夫を学校現場の先生方に紹介し共有していることは、効果的な取組みであると考えられる。
また残菜調査方法の改善を行い、給食主任会で課題として取り上げ、ご飯や牛乳の残菜調査についても検討されているとのことだが、残菜の問題は食育を考えるうえでも重要な課題であり、より一層の取組みに期待したい。残菜の少ない学校と多い学校があれば、その原因を究明し、取組みを交流するなど、改善を進めていただきたい。
なお異常気象などで食材が高騰した場合は、高騰していない食材に変更するなどして、献立の工夫をしながら節約して給食を提供しているようであるが、状況によっては給食費の見直しも必要であると考えられる。学校給食を取り巻く状況や課題をこのような情報交換の場で説明し、共に考え連携し、発展的に取り組んでいただきたい。
- ・ 行政の負担による地場産物の購入費用を平成30年度予算に確保したことは、結果として他の副食にかかる費用が増え、献立内容の充実が期待される。地場産業の振興という点から行政の施策として、今後も種類と予算の拡充を図ることが望まれる。
また、地場産物献立を広報誌に掲載するなど積極的なPRをされていることは、今まで地元産のものだと知らなかった保護者にも広く周知することができる。市民に対しても学校給食を知ってもらう機会となり、家庭においても身近な食材として親しみをもちやすく、今後も継続して積極的に情報発信していくことで食育の全体的な効果が期待されると考える。

2) アレルギーの対応

- ・ 食物アレルギー対応について、学校生活管理指導表の提出を必須としたことは、「学校のアレルギー疾患による取り組みガイドライン」に沿っている。食物アレルギーは命に関わる大変重大なものであり、今後も個々のアレルギー対応について、丁寧に慎重に取り組んでいただきたい。
- ・ 現在のセンターでは除去食や代替食を作るスペースがなく、区画された部屋で調理するなどの対応は困難である。しかし食物アレルギーを有する児童生徒数は増加しており、その対応は丁寧に慎重に取り組む必要がある。今後、施設の整備においては、除去食や代替食の実施についても検討していただきたい。
- ・ 平成30年度に管理栄養士の資格を有する職員を組合として初めて採用されたことは、財政状況が厳しく人件費削減の傾向がある中、食物アレルギーに関する取組みを充実させる点において評価できる。
食物アレルギー対応マニュアルを策定中とのことだが、藤井寺市、柏原市あわせて26校の対応について、共通様式による統一した流れとして標準化することは重要であり意義あるものである。今後は、アレルギー対応の取組みのみならず、前述の食育の推進においても、より一層職員を十分活用されるよう継続・発展した取組みをしていただきたい。また喫食時の事故防止についても、取組みの交流を行うなど具体的な対応について理解が深まるよう取り組んでいただきたい。

(3) 学校給食費の滞納問題

1) 滞納給食費の対応と対策

- ・ 滞納の減少につながるような取組みもされているが、回収額を上回る速度で滞納額が増加し、滞納繰越額は年々増加している状況である。
小中学校の完全給食体制は児童生徒に必要な栄養の確保、食育の推進、給食を通じた集団形成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である。
- ・ 平成28年度に再整備された台帳に加え、平成29年度には支払督促の経過表等の資料や滞納保護者への対応マニュアルを充実されている。今まで郵送だけで行っていた催告等であるが、初めて滞納保護者宅を訪問し回収に努められ、実際に返済があり一定の成果があったようである。今後も粘り強く滞納保護者へ関わり、給食費滞納抑制に取り組んでいただきたい。
- ・ 平成29年度に初めて滞納保護者に対して、簡易裁判所への支払督促申立による法的措置を実施されたことは、大きな意義がある。債権が確定した後も、法的措置の経過説明及び分納を含めた返済の意思確認を計画されている点は、丁寧に慎重に対応をされている。こうした一連の経過をホームページ上で公開し、滞納状況を公表していることは、滞納抑止につながると考えられ、今後の効果を期待したい。
平成30年度も法的措置の実施を考えておられるようだが、平成29年度に引き続き、生活保護や就学援助を受けておられる世帯に配慮した対応が望まれる。また大切な市民の税金で法的措置を実施することを念頭に置き、時効債権の取扱いについても十分に考慮し、さらに慎重に取り組まれるようお願いしたい。
- ・ 給食費の公会計化についても検討され、給食費徴収システム導入や毎年の債権者情報の更新などに多額の費用がかかり、課題が多いようである。しかしながら、各市町村の動向を見ても公会計化により給食費を公金として取扱う団体が増えてきており、導入に対する懸念事項には共通したものがあると思われる。今後は、すでに公会計化した市町村のメリット、デメリットを勘案し、組合管理者、副管理者、両市教育委員会等と協議を行い、公会計化の検討を進めていっていただきたい。

(その他)

- ・ 事業目的の達成状況に係る成果指標についてABC評価を設定されており、昨年度よりも具体的に目標値を定められている点は評価することができる。今後も掲げた目標値を達成できるよう取り組んでいただきたい。
- ・ 保護者から徴収している学校給食費は、ほぼ食材の購入のみに充てられているが、近年の異常気象等による食材の高騰により、今までと同じような献立による給食を提供できるのかという懸念がある。必要なエネルギーと栄養を満たす「安心安全でおいしい給食」を安定して提供するためには、保護者の経済的負担も十分考慮したうえで、学校給食費を検討する必要があると思われる。一方、残菜が多い状況があれば給食費の改定に理解が得られにくいと思われるので、残菜が少なくなる取組みも重要である。

学識経験者の総括意見

昨年度に引き続き、今年度も藤井寺市柏原市学校給食組合教育委員会の給食に関する事務の管理及び執行の状況についての点検・評価に携わり、点検・評価シートの確認を行うとともに取組み内容の聴き取りを行った。

全体として昨年度に意見させていただいた課題や提案について対応され、また対応に向けての取組みがなされていることを評価したい。

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、真摯に取組む姿勢が見受けられた。昨年度に引き続き、食中毒の発生を未然に防ぐために全調理従事者への研修を詳細に行い、HACCPに基づく衛生管理の徹底が図られていることは、評価することができる。

また、昨年度に今後の課題として提示した、施設設備対策、異物混入、残菜問題、行政の負担による地場産物の購入、公会計化、滞納問題について、平成29年度は課題解決に向けて取組んでおられる姿勢が見られる。これら課題解決に向けては両市教育委員会と課題共有し、一層の連携が進むよう取組んでいただきたい。また、保護者への働きかけも必要である。

行政の負担による地場産物の購入については、購入費用を予算化できたことは大変画期的であり、給食献立内容の拡充ができることはもとより、地場産物のPRにもなり、地域活性化も期待される。今後も、地場産物の種類や内容の拡充をされることが望まれる。さらに、全調理従事者研修として近隣の食品工場などを見学することも他機関の衛生管理面を知ることができ、新鮮な取組みである。地域振興施策の一環で、格安で提供を受けられるように交渉し、給食献立の食材として採用するなどして食育面の産官の連携を図ることも検討されてみてはどうか。

残菜問題については調査方法の改善を図り、正確な残菜量を把握すると共に残菜を減らす方法を考えていただき、中学校で実施されている「レシピにチャレンジ」などで生徒自身が考える献立をさらに採用されることも効果的な取組みと考える。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、残菜の原因や食嗜好の実態を把握して給食の提供を行うと共に、健やかな成長のために児童生徒達が自ら進んで健康な食生活をおくれるように給食指導を行うなど、さらに努力を重ねていくことが望まれる。

施設設備対策については、いかに食品衛生の安全性、調理従事者の安全衛生面を確保するかという課題がある。計画的に施設の修繕等を行い、調理従事者へ熱中症対策としてネッククーラーを試験的に導入されている点は、適切に対応されている。しかし全体的な課題として耐震性の有無を含めた施設の老朽化があり、地球温暖化等により年々厳しさも増すことが予想されるため、早期に抜本的な対策が求められ、両市と協議・連携し進めていくことが必要だと考える。

これらの課題に加えて、今後は学校給食費について検討されることを提案したい。食材価格の高騰も見られることから、栄養のバランスを考えた「安心安全でおいしい給食」の維持・充実・発展を実現していただくことが必要だと考える。学校給食は、児童生徒の健康の保持・増進や食育を進めるうえで非常に重要な役割を果たしている。学校給食にかかる多様な課題に対しては、いずれも子どもたちの健やかな成長に関わる喫緊で重要な事項であることから、引き続き、前向きに、また積極的に取組み、事業の前進を図っていただきたい。