

教育委員会の点検・評価に関する報告書

(対象年度:平成30年度)

令和元年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ついての点検・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30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. 教育委員会の活動状況

(1) 教育長及び委員

教育長及び教育委員は、給食組合管理者が議会の同意を得て任命する。教育長の任期は3年、教育委員の任期は4年である。また、教育長及び教育委員は、再任することができる。

令和元年11月1日現在の教育長及び教育委員は次のとおりである。

職 名	氏 名
教 育 長	濱 崎 徹
委 員	藤 本 英 生
委 員	桑 野 聡 史
委 員	山 崎 裕 行
委 員	新 子 寿 一

(参考)

前 教 育 長	多 田 実	(令和元年5月31日退任)
---------	-------	---------------

(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20日	評価委員の選任について他2件、(報告)2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、(報告)2件
2月定例会	2月12日	平成31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30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30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) 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30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30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30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"> ● 施設の改修 <ul style="list-style-type: none"> ・ 第1・第2センター 和え物コーナー スポットクーラー購入 ● 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 ● 設備の買替 <ul style="list-style-type: none"> ・ 第1センター 連続式揚物機買替 ・ 第1・第2センター 手指消毒器買替 ● 設備の修繕 <ul style="list-style-type: none"> ・ 第1センター 前処理室 冷蔵庫 膨張弁取替補修 ・ 第2センター 前処理室 冷蔵庫 冷蔵ユニットガス漏洩補修 ・ 第1センター 蒸気回転釜 蒸気供給バルブ 8台取替補修 ・ 第1センター 連続食缶消毒保管庫 スチームトラップ取替補修 ・ 第1センター 連続食缶消毒保管庫 電磁弁取替補修 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 施設の改修について <ul style="list-style-type: none"> ・ 年々増加傾向にある猛暑日に対して、熱中症等職員の健康障害が懸念されることから、和え物コーナーへも他コーナーと同様のスポットクーラーを購入し、調理場内における空調機器の充実を図った。 ● 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達成することができた。 ● 設備の買替について <ul style="list-style-type: none"> ・ 連続式揚物機は、機器全般の経年劣化が著しく進行し、バーナーの不着火等の影響で調理作業を一旦中断せざるを得ないなど、作業効率の低下を招くだけでなく、衛生的な給食の提供に支障をきたしている状況であったが、更新後は不着火等の不具合が改善されたことにより、作業効率が改善され、安心安全な給食を提供することができた。 ● 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、最小経費で最大効果を発揮できるように考え改善することができた。 ● 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ため、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る。 		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30年度実績	<p>限られた予算の中で、安心安全で衛生的な学校給食を提供するため、優先度の高い事業を対象として、施設・設備の整備を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 第2センター受水槽マンホールハッチ補修 <ul style="list-style-type: none"> ・ 受水槽のマンホールハッチ(開閉金具部分)が破損し、受水槽内部への雨水侵入が懸念されるため、不具合部分の補修を実施した。 ● 第2センター電気配線(誘導灯関係)取替補修 <ul style="list-style-type: none"> ・ 電気工作物保安点検(年次点検)において、絶縁抵抗の低下により早急に改善が必要との指摘を受けた箇所について、不具合箇所の修繕を実施した。 ● 第1センター西側・南側外壁面塗装補修 <ul style="list-style-type: none"> ・ 外壁面からの雨水侵入に対して、原因調査を実施したが、経路の特定には至らなかったことから、経年劣化している西側・南側外壁面の全面塗装を実施した。 ● 第1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取替補修を実施した。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 上記の取替補修や補修について <ul style="list-style-type: none"> ・ 受水槽マンホールハッチの補修が完了し、水道水の安全がより一層確保された。また、電気配線の取替により、未然に感電事故や漏電による火災事故等を防止することができた。 ・ 外壁面塗装補修や換気扇取替補修を実施し、調理場内の環境を改善することにより、調理場への雨水侵入や調理場環境の悪化を防止することができた。 ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成30年度に予定し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、安心安全で衛生的な学校給食のために必要な施設及び設備の整備について、将来を展望した計画が必要であり、耐震性の問題や熱中症対策を含め、組合構成市の関係部署との協議を継続することが重要である。なお、建物としての耐震性能を把握し、今後の検討資料とするため、耐震診断業務(2次診断)の費用を平成31年度予算に計上した。 ・ 今後においても、調理場の環境改善として、第2センター大型換気扇の一部取替補修を実施する必要がある。また、施設の状況を的確に把握し、計画的に修繕していくことが重要である。 		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30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、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。 ・ 大阪府学校給食の衛生管理等に関する調査研究事業でHACCPシステムに基づき、立ち入り調査を受け衛生管理の状況を把握した。 ● 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) ※平成30年度、食中毒の発生はなかった。
----------	--

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0-157)において、全ての従事者が陰性であった。また、年間2回実施したノロウイルスの検便においても全ての従事者が陰性であった。 また、急性腸炎を発症した調理従事者について、自主検査を実施したところノロウイルスの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。 ・ 大阪府学校給食の衛生管理等に関する調査研究事業による問題点の指導事項について、可能な事項から改善した。 ・ その他、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29年度実績	平成30年度実績	令和元年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

3. 平成30年度の施策の点検・評価

施策名	2 異物混入時の対応
-----	------------

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30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、配膳の過程においての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→再発防止策実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成30年度異物混入事案は、毛髪や小さな虫などの混入が全体で32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は6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件や平成29年度の38件と比べて平成30年度の32件は、件数が減少している点で改善できたと考えられる。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件や平成29年度の13件から平成30年度は6件に減少し、5割強削減することができた。その他の混入事案では、異物混入があった製造業者には、厳重注意と原因調査及び再発防止策を原則として3営業日以内に文書で報告させ、良質かつ安全な物資の調達に万全を期した。 ・ 平成30年度は、「異物混入ゼロアゲイン」を目標に掲げ、調理員への全員研修や会議の都度、「異物混入ゼロアゲイン」の目標を啓発し、周知徹底を図った。引き続き平成31年度には「異物混入ゼロトライ」を目標に掲げ、異物に対する注意喚起を継続することで、給食における児童や生徒の安全安心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、各学校においても、適切な衛生管理を促すことが必要である。 		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30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、時間をかけて現場の衛生管理についてや、手洗いの実践指導等を実施した。</p> <p style="text-align: center;">研修内容</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>4月</td> <td>「超変革」元年 調理業務の安定した運営体制の組織化 平成29年度異物混入事案等</td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td>学校給食における衛生管理強化推進期間 連休前後の作業等</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>体調管理、熱中症の予防と対策 他県の給食を原因とする食中毒の発生状況等</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>全国安全週間 学校給食における食中毒防止強化月間</td> </tr> <tr> <td>夏期</td> <td>作業工程表の記入方法変更について 老舗蒲鉾業者視察研修 衛生管理の徹底について</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>熱中症対策 調理作業等の見直しによる休憩時間の確保</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>インフルエンザ予防 体調管理に注意</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>ノロウイルス対策(手洗い・うがい・トイレ)</td> </tr> <tr> <td>1月</td> <td>一人ひとりがやるべきことを着実に前に進める</td> </tr> <tr> <td>2月</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>3月</td> <td>1年間の振り返り、次年度への課題を確認する</td> </tr> </table> <p>他の施設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の場で周知させることにより、給食調理業務に役立っている。</p>		4月	「超変革」元年 調理業務の安定した運営体制の組織化 平成29年度異物混入事案等	5月	学校給食における衛生管理強化推進期間 連休前後の作業等	6月	体調管理、熱中症の予防と対策 他県の給食を原因とする食中毒の発生状況等	7月	全国安全週間 学校給食における食中毒防止強化月間	夏期	作業工程表の記入方法変更について 老舗蒲鉾業者視察研修 衛生管理の徹底について	9月	熱中症対策 調理作業等の見直しによる休憩時間の確保	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 体調管理に注意	12月	ノロウイルス対策(手洗い・うがい・トイレ)	1月	一人ひとりがやるべきことを着実に前に進める	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、次年度への課題を確認する
	4月	「超変革」元年 調理業務の安定した運営体制の組織化 平成29年度異物混入事案等																								
	5月	学校給食における衛生管理強化推進期間 連休前後の作業等																								
	6月	体調管理、熱中症の予防と対策 他県の給食を原因とする食中毒の発生状況等																								
	7月	全国安全週間 学校給食における食中毒防止強化月間																								
	夏期	作業工程表の記入方法変更について 老舗蒲鉾業者視察研修 衛生管理の徹底について																								
	9月	熱中症対策 調理作業等の見直しによる休憩時間の確保																								
	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 体調管理に注意																								
	12月	ノロウイルス対策(手洗い・うがい・トイレ)																								
	1月	一人ひとりがやるべきことを着実に前に進める																								
	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、次年度への課題を確認する																								

点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成29年度に引き続き、平成30年度も調理従事者の衛生管理に対する意識の向上を図り、安心安全な給食の提供ができた。 今後も衛生管理における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や作業動線、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30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。 ・ 全従事者へ研修を通して意識改革を行うことで、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となるため、今後も職員一体となって環境改善への取り組みを続ける。 		
--------	--	--	--

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ● 保護者との連携 <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した。 <p style="text-align: center;">平成30年度PTA給食試食会</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <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>3校</td> <td>3校</td> <td>1校</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>6校</td> <td>5校</td> <td>1校</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ● 児童の給食センター見学 <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)を実施した。 <p style="text-align: center;">平成30年度児童の給食センター見学</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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 style="margin-left: 20px;">※ 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> <ul style="list-style-type: none"> ● 教職員との連携 <ul style="list-style-type: none"> ・ 小学校及び中学校それぞれ給食主任会で各校の食育における取組みについて、情報交換を行う。 ・ 小学校給食主任会: 年4回実施(1回台風のため中止となった) 年間テーマ: 各校のアレルギー対応についてと残菜を減らす工夫について ・ 中学校給食主任会: 年5回実施 年間テーマ: 各校のアレルギー対応についてと残菜を減らす工夫について 				センター試食・見学	学校試食	食育講演会	藤井寺市	3校	3校	1校	柏原市	6校	5校	1校	藤井寺市	6校	柏原市	10校
	センター試食・見学	学校試食	食育講演会																
藤井寺市	3校	3校	1校																
柏原市	6校	5校	1校																
藤井寺市	6校																		
柏原市	10校																		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成30年度も保護者に給食を作っている様子を実際に見学してもらうことにより、給食に対して一層の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児童が実感し、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。平成29年度に引き続き食育講演会開催の要望が出るなど、保護者の関心が高く、今後も継続して取り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についてや残菜についての取り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くことが出来た。特に残菜を減らす工夫については、先進市の取組みについての情報提供も行った。今後も問題意識を共有しつつ、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29年度実績	平成30年度実績	令和元年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30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た。</p> <p>● 小学校</p> <p style="text-align: center;">平成30年度 栄養教諭の「食に関する指導」計画</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学年</th> <th>主題</th> <th>ねらい</th> <th>内容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">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知る。 ・給食で使っている食品を知る。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 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 rowspan="2">2年</td> <td>・好き嫌いを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をなく食べようとする。</td> <td>・パネルシアターを見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、しっかり食べることが健康なからだをつくることを知る。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 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 rowspan="3">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。 ・自分たちのくらしと食べ物について考える。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 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>・野菜について知ろう (関連教科: 理科)</td> <td>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。</td> <td>・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。 ・野菜の栄養とからだの中での働きを考える。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 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</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">4年</td> <td>・給食で出のごみを減らそう (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見る。 ・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。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 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 rowspan="2">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。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 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 rowspan="2">6年</td> <td>・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</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>・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日にからだに必要な食品の種類や分量を実感する。</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 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> </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	・好き嫌いを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をなく食べようとする。	・パネルシアターを見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。 ・自分たち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			・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。	・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。 ・野菜の栄養とからだ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	・給食で出のごみを減らそう (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見る。 ・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	・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。	・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日にからだ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		
	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	・好き嫌いを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をなく食べようとする。	・パネルシアターを見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。 ・自分たち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																																																					
		・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。	・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。 ・野菜の栄養とからだ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	・給食で出のごみを減らそう (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見る。 ・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	・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。	・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日にからだ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																																																						

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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																		
平成30年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ● 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した。 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30年度の実施学校数】 ● 小学校について <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">1年：給食センター探検【17校】</td> <td>… 平成29年度17校</td> </tr> <tr> <td>2年：好き嫌いなく何でも食べよう【5校】</td> <td>… 平成29年度5校</td> </tr> <tr> <td>3年：地域でとれる食べ物を知ろう【7校】</td> <td>… 平成29年度9校</td> </tr> <tr> <td>野菜の大切さを知ろう【3校】</td> <td>… 平成29年度3校</td> </tr> <tr> <td>4年：給食で出るごみを減らそう【6校】</td> <td>… 平成29年度6校</td> </tr> <tr> <td>5年：お米博士になろう【3校】</td> <td>… 平成29年度3校</td> </tr> <tr> <td>朝食指導【17校】</td> <td>… 平成29年度17校</td> </tr> <tr> <td>6年：望ましい食事について考えよう【5校】</td> <td>… 平成29年度2校</td> </tr> </table> ・ 学校によってばらつきはあるものの、小学校では全ての学校で食に関する指導を行うことができている。 ● 中学校について <ul style="list-style-type: none"> ・ レシピにチャレンジ【8校参加】 661献立が集まり、77献立が入賞(賞状授与)、そのうち20献立を給食の献立として採用した。 ・ 栄養教諭が在籍する柏原中学校においては、昼の生徒による放送等で食についての情報提供を行なった。 ・ 中学校における食育を推進するための方策が必要である。 			1年：給食センター探検【17校】	… 平成29年度17校	2年：好き嫌いなく何でも食べよう【5校】	… 平成29年度5校	3年：地域でとれる食べ物を知ろう【7校】	… 平成29年度9校	野菜の大切さを知ろう【3校】	… 平成29年度3校	4年：給食で出るごみを減らそう【6校】	… 平成29年度6校	5年：お米博士になろう【3校】	… 平成29年度3校	朝食指導【17校】	… 平成29年度17校	6年：望ましい食事について考えよう【5校】	… 平成29年度2校
1年：給食センター探検【17校】	… 平成29年度17校																		
2年：好き嫌いなく何でも食べよう【5校】	… 平成29年度5校																		
3年：地域でとれる食べ物を知ろう【7校】	… 平成29年度9校																		
野菜の大切さを知ろう【3校】	… 平成29年度3校																		
4年：給食で出るごみを減らそう【6校】	… 平成29年度6校																		
5年：お米博士になろう【3校】	… 平成29年度3校																		
朝食指導【17校】	… 平成29年度17校																		
6年：望ましい食事について考えよう【5校】	… 平成29年度2校																		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 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必要がある。 																		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

施策名	3 献立の年間計画 (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30年度実績	<p>● 献立の年間計画を作成し、学校給食会の給食主任会で承認を得て実施した 平成30年度 献立の年間計画</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="3">献 立</th> </tr> <tr> <th></th> <th>献立のねらい</th> <th>日本全国 味巡り</th> <th>行事食</th> <th>旬の食材料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4月</td> <td>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</td> <td>近畿</td> <td>進級お祝い献立</td> <td>鯖・新じゃが芋 新竹の子・新玉葱 スナップえんどう</td> </tr> <tr> <td>5月</td> <td>春野菜を使用した献立</td> <td>九州</td> <td>子どもの日</td> <td>鯖・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</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>かみごたえのある献立</td> <td>中部</td> <td>歯と口の健康週間</td> <td>ごぼう・グリーンアスパラ 枝豆・じゃが芋(藤井寺市産) 玉葱(藤井寺市産)・レタス</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>夏野菜を使用した献立</td> <td>九州</td> <td>藤井寺市の日 七夕献立</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>地域でできる作物を使用した献立</td> <td>北海道</td> <td>重陽の節句 十五夜</td> <td>ぶどう(柏原市産) いちじく(ジャム:藤井寺市産) 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</td> </tr> <tr> <td>10月</td> <td>秋の実りを感じる献立</td> <td>関東</td> <td>目の愛護デー ハロウィン</td> <td>秋鮭・鯛・秋刀魚・栗 さつま芋・きのこ・大根 ブロッコリー</td> </tr> <tr> <td>11月</td> <td>自然の恵みに感謝する献立</td> <td>レシピに チャレンジ 東北</td> <td>収穫祭</td> <td>鯖・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)</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>かぜに負けない身体を作る献立</td> <td>レシピに チャレンジ 中国</td> <td>クリスマス献立</td> <td>新米・鯖・小松菜・大根・白菜 ほうれん草・ブロッコリー みかん(柏原市産)</td> </tr> <tr> <td>1月</td> <td>冬野菜を使用した献立</td> <td>レシピに チャレンジ 四国</td> <td>お正月料理 全国学校給食週間</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>2月</td> <td>からだを温める献立</td> <td>レシピに チャレンジ 北海道</td> <td>節分献立 バレンタインデー</td> <td>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・いよかん</td> </tr> <tr> <td>3月</td> <td>卒業お祝い献立</td> <td>レシピに チャレンジ 近畿</td> <td>柏原市の日 ひなまつり 卒業お祝い献立</td> <td>若ごぼう(柏原市産)・鯖 スナップえんどう・菜の花 ほうれん草・清見オレンジ</td> </tr> </tbody> </table>					献 立				献立のねらい	日本全国 味巡り	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	近畿	進級お祝い献立	鯖・新じゃが芋 新竹の子・新玉葱 スナップえんどう	5月	春野菜を使用した献立	九州	子どもの日	鯖・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	中部	歯と口の健康週間	ごぼう・グリーンアスパラ 枝豆・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	九州	藤井寺市の日 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	地域でできる作物を使用した献立	北海道	重陽の節句 十五夜	ぶどう(柏原市産) いちじく(ジャム:藤井寺市産) 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	関東	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	11月	自然の恵みに感謝する献立	レシピに チャレンジ 東北	収穫祭	鯖・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	レシピに チャレンジ 中国	クリスマス献立	新米・鯖・小松菜・大根・白菜 ほうれん草・ブロッコリー みかん(柏原市産)	1月	冬野菜を使用した献立	レシピに チャレンジ 四国	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	2月	からだを温める献立	レシピに チャレンジ 北海道	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・いよかん	3月	卒業お祝い献立	レシピに チャレンジ 近畿	柏原市の日 ひなまつり 卒業お祝い献立	若ごぼう(柏原市産)・鯖 スナップえんどう・菜の花 ほうれん草・清見オレンジ		
			献 立																																																																			
		献立のねらい	日本全国 味巡り	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	近畿	進級お祝い献立	鯖・新じゃが芋 新竹の子・新玉葱 スナップえんどう																																																																	
	5月	春野菜を使用した献立	九州	子どもの日	鯖・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	中部	歯と口の健康週間	ごぼう・グリーンアスパラ 枝豆・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	九州	藤井寺市の日 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	地域でできる作物を使用した献立	北海道	重陽の節句 十五夜	ぶどう(柏原市産) いちじく(ジャム:藤井寺市産) 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	関東	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																																																																	
	11月	自然の恵みに感謝する献立	レシピに チャレンジ 東北	収穫祭	鯖・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	レシピに チャレンジ 中国	クリスマス献立	新米・鯖・小松菜・大根・白菜 ほうれん草・ブロッコリー みかん(柏原市産)																																																																	
	1月	冬野菜を使用した献立	レシピに チャレンジ 四国	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																																																																	
	2月	からだを温める献立	レシピに チャレンジ 北海道	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・いよかん																																																																	
	3月	卒業お祝い献立	レシピに チャレンジ 近畿	柏原市の日 ひなまつり 卒業お祝い献立	若ごぼう(柏原市産)・鯖 スナップえんどう・菜の花 ほうれん草・清見オレンジ																																																																	
	<p>● 残菜調査の実施 毎年4校(藤井寺市柏原市で小学校と中学校1校ずつ)実施し、結果を調査 対象校へ毎月送付した。</p>																																																																					

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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	<ul style="list-style-type: none"> ● 献立の年間計画について <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た。 年間のテーマである日本の郷土料理は普段なかなか馴染みのない食材や料理等を知る機会にな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る。しかし、我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めるというのは学校給食の目標の1つであるので、食に関する指導等の機会に献立として登場させている理由も伝えていくことで食べようという思いへと導いていく。 ・ 全国学校給食週間中に星型をしたにんじんを「ラッキーにんじん」と呼び、それを大食缶に入れ、児童生徒が食べる時に入っていたらラッキーという取り組みを実施した。探して食べるということもあり、残菜量が減ることにつながった反面、「配膳する際にどう扱おうか迷った」、また中学生は、「入ってたと言うのが恥ずかしいからそのまま言わなかった」という意見もあったが、「楽しい」「にんじん苦手だけど食べてみた」等、嫌いなものを食べるきっかけづくりにもなっているので続けていく。 ・ 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作成し、年間計画に基づいた献立作成をしていく。 ● 残菜調査について <ul style="list-style-type: none"> ・ 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や、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。 ・ 今後、残菜調査の結果がより正確なものになるよう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、前年度に引き続き給食主任会での課題として取り上げる。また、ご飯と牛乳の残菜調査についても実施への検討が必要である。 		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

施策名	4 地場産物の活用の推進
-----	--------------

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30年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ● 地場産物の活用 <ul style="list-style-type: none"> ・ 子どもへの食に関する指導の充実の中には、自分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含まれることから、食に関する生きた教材となる学校給食の一層の充実を図るため、地場産物の活用を進めた。 ・ 具体的には、期間を指定して玉ねぎ、小松菜、じゃがいも、みかんは地元で栽培されたものを使用することや、イチジクやブドウやひらてんを特産品として献立に採り入れることで、「地産地消」や「地域の食文化継承」の推進を図った。 ・ 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について、平成29年度までは給食費で負担していたが、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り組みと一致すると考え、平成30年度予算に地場産物調達費用を計上し、地場産物の購入を行った。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 地場産物について学ぶことは、地元に関心を持ち、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で家庭においても身近な食材として利用されることが期待できる。 ・ 組合のホームページや献立表の記事だけではなく、平成29年度に引き続き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。 ・ 給食での活用と紙面でのPRのみでは児童に地場産物についての理解や意識は伝わりきっていなかったが、希望のあった小学校の3年生を対象に食育として藤井寺ではイチジク、柏原ではブドウについての授業を行うことで、地場産物を理解し、意識するきっかけとなった。 ・ 食育の一環として地産地消の推進を図るために、地場産物の種類は拡大したい。そのため、行政負担予算の拡充に努めていく。 ・ 地場産物として活用しているバジルソースについて、好評である半面、アレルギーであるカシューナッツが含まれているためアレルギー事故（誤食）の危険について指摘があった。平成31年度はカシューナッツを除いて製造してもらうよう交渉を進めていく。 		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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	(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30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、安全性を最優先している。 ・ 「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、学校でのアレルギー対応を必要とする児童生徒に対しては医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須としている。 ● 食物アレルギー対応献立表の様式変更 <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成30年度7月分までは横書きであったが、食材や原因食品の含有数が多い場合に見づらいため、平成30年度9月分から縦書きに変更した。 		
点検及び評価	<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"> ・ 三者面談を実施した児童生徒に対して「食物アレルギー対応献立表」を作成することで、原因食品のみを除去し、安全に他の児童生徒と同じ給食を喫食できるよう配慮している。 ・ 平成30年度に面談を実施した保護者全員から「学校生活管理指導表」の提出を確認できており、保護者の要望ではなく医師の診断による対応を実施できている。 ● 食物アレルギー対応献立表の様式変更 <ul style="list-style-type: none"> ・ 横向きから縦向きに様式変更したことによって、「加工食品等明細」の欄が見やすくなり、利便性、安全性が向上した。 		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

施策名	2 児童・生徒へ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30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"> ・ 保護者・管理職(校長又は教頭)・クラス担任・養護教諭と給食組合栄養教諭(栄養士)とのアレルギー相談を各学校の要請に応じて訪問により実施している。アレルギーを有する児童生徒の増加に対応するため、給食組合事務職員も面談に参加することを検討した。 																															
	<p style="text-align: center;">平成30年度食物アレルギー相談件数 (件)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>10</td> <td>5</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>10</td> <td>8</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>20</td> <td>13</td> <td>33</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した。なお、平成30年度食物アレルギー対応献立表送付人数は平成29年度と比較して6名増加している。 <p style="text-align: center;">平成30年度食物アレルギー対応献立表送付人数 (人)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>11</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>50</td> <td>12</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>111</td> <td>23</td> <td>134</td> </tr> </tbody> </table>		小学校	中学校	計	藤井寺市	10	5	15	柏原市	10	8	18	計	20	13	33		小学校	中学校	計	藤井寺市	61	11	72	柏原市	50	12	62	計	111	23
	小学校	中学校	計																													
藤井寺市	10	5	15																													
柏原市	10	8	18																													
計	20	13	33																													
	小学校	中学校	計																													
藤井寺市	61	11	72																													
柏原市	50	12	62																													
計	111	23	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得ており、学校での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。 ・ 年々児童生徒のアレルギー原因物質が増加しており、今後の対応方法も含めた見直しが必要である。
--------	---

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30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。)で一括して管理し、食材業者等に支払う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しており、学校給食会の会計事務及び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「学校給食費滞納対策事務実施要項」に基づき、「滞納4ヶ月経過後」に学校給食会事務局へ債権の移管ができることとしており、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31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求めた。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」と題した文書を両市教育委員会と連名で作成・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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2">25年度末 移管額</th> <th colspan="5">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> <th>30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>2,365,458</td> <td>2,432,606</td> <td>2,242,589</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>0</td> <td>178,850</td> <td>531,380</td> <td>671,549</td> <td>843,137</td> <td>1,104,886</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> <td>3,347,475</td> </tr> </tbody> </table> <p>※卒業生含む 平成26年度より、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	30年度末	小学校	1,870,063	1,965,608	2,164,753	2,365,458	2,432,606	2,242,589	中学校	0	178,850	531,380	671,549	843,137	1,104,886	合計	1,870,063	2,144,458	2,696,133	3,037,007	3,275,743	3,347,475
	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	30年度末																																
小学校	1,870,063	1,965,608	2,164,753	2,365,458	2,432,606	2,242,589																																
中学校	0	178,850	531,380	671,549	843,137	1,104,886																																
合計	1,870,063	2,144,458	2,696,133	3,037,007	3,275,743	3,347,475																																
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 総括として 平成28年度に再度整備した台帳に加え、平成29年度には滞納している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ところである。平成30年度は平成29年度での法的措置に関する経験及び資料を基に、手続を円滑に進めることができた。 <p>今後、継続して滞納対策に取り組むにあたり、蓄積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」に基づく保護者宅への訪問も継続して実施し、積極的に回収に取り組んでいく。</p>																																					

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ● 給食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」の提出があると、給食組合教育委員会では児童・生徒ごとに「学校給食費滞納・回収管理台帳」へ整理をし、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提出を促し、滞納金の徴収を行うなど、少しでも滞納給食費が回収できるよう取り組んだ。 ・ 平成30年度は催告及び再催告を61名の保護者に延べ264件送付した。そのうち滞納給食費を返済(分納を含む。)した保護者は39名、誓約書の提出者は5名、送付に対しての無反応な保護者は22名であった。誓約書の提出者5名のうち4名は、毎月催告文書送付の際に同封している誓約書の提出があり、残り1名はセンターへ来られた際に提出を促すことができた。 ・ 各学校で保護者に対する納入勧奨への取り組みに差があることから、督促等の文書で法的に明記できる内容を情報提供するために、各学校の給食費支払状況についての調査準備を行った。 		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 滞納給食費回収額は、平成29年度が626,058円、平成30年度は法的措置の実施により回収できた332,378円を含めて855,983円となっている。滞納件数及び滞納額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、無反応な保護者への電話又は訪問実施の継続も一層必要である。 ・ 現在、学校給食会は組合教育委員会のもとで活動し、給食費は私会計である。このことについて、法的な解釈は国の関係省庁により異なるものの、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問題に取り組む必要があり、給食組合教育委員会においても給食組合管理者、副管理者、また両市教育委員会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更新などに多額の費用がかかることから、課題は多い。 		

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

3. 平成30年度の施策の点検・評価

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30年度実績	<ul style="list-style-type: none"> ● 法的措置の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・ 催告、再催告、訪問などの措置を重ねても支払の意向の見られない4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送付した。うち1世帯については保護者との話し合いの場を設けることができ、分割払いという協議結果となった。他の1世帯については法的に返済を求めることが困難な状況が発生したことから平成30年度の支払督促申立を保留とし、残る2世帯については支払の意向が見られなかったため、弁護士との協議の上、簡易裁判所に支払督促の申立による法的措置を取った。 ・ 申立を行った2世帯のうち、1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、取り下げ等手続きを行った。残りの1世帯について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	<ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成29年度債権が確定した保護者への対応について、債権が確定した4世帯のうち、現在就学援助を受給している1世帯を除く3世帯に対しては、再度自宅訪問をし、法的措置を取るに至るまでの経過説明及び、分納を含めた返済の意思確認を行った。そのうち1世帯については全額支払の意思を示し、一括回収することが出来た。他1世帯は学校への支払意思を示したため、返済の経過を見ている。残る1世帯については法的に返済を求めることが困難であるため、状況を観察している。 ・ 平成31年度の法的措置対象者選定については、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だが、以前より生活保護や就学援助を受給している保護者への配慮や消滅時効の取り扱いを十分に考慮し、平成30年度の基準及び選定時の支払状況を精査したうえで慎重な検討及び整理が必要である。 		

成果指標	平成29年度実績	平成30年度実績	令和元年度目標値
事業目的の達成状況	A	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18日	柏原市立堅下南小学校	給食センター
5月22日	柏原市立柏原小学校	柏原小学校
5月29日	藤井寺市立藤井寺北小学校	藤井寺北小学校
5月31日	柏原市立柏原東小学校	柏原東小学校
6月13日	柏原市立堅上小学校	給食センター
6月18日	柏原市立国分小学校	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25日	柏原市立堅下小学校	堅下小学校
6月28日	柏原市立旭ヶ丘小学校	給食センター
7月2日	藤井寺市立道明寺小学校	給食センター
7月5日	藤井寺市立道明寺南小学校	給食センター
7月9日	柏原市立玉手小学校	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17日	柏原市立国分東小学校	国分東小学校
11月2日	藤井寺市立藤井寺西小学校	藤井寺西小学校
12月3日	藤井寺市立藤井寺小学校	藤井寺小学校

・PTA食育講演会

実施日	学校名	実施場所
5月11日	柏原市立堅上小学校 PTA食育講演会	堅上小学校
3月1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
6月6日	柏原市立堅上小学校 1年生
6月15日	藤井寺市立道明寺東小学校 1年生
9月14日	藤井寺市立道明寺小学校 1年生
9月27日	柏原市立堅下北小学校 1年生
10月1日	柏原市立国分小学校 1年生(1・2組)
10月4日	柏原市立国分小学校 1年生(3組)
10月10日	柏原市立堅下南小学校 1年生
10月16日	柏原市立柏原東小学校 1年生
10月29日	藤井寺市立藤井寺西小学校 1年生
11月2日	藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(2・3組)
11月5日	柏原市立旭ヶ丘小学校 1年生
11月6日	柏原市立堅下小学校 1年生
11月12日	柏原市立玉手小学校 1年生
11月13日	柏原市立柏原小学校 1年生
11月16日	藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(1組)
11月21日	藤井寺市立道明寺南小学校 1年生
11月27日	柏原市立国分東小学校 1年生
12月7日	藤井寺市立藤井寺南小学校 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

- ・ 安心安全で衛生的な学校給食を提供するためには、調理場における機械機器の老朽化に対応するため、耐用年数や使用実態に即して計画的に買替・補修を行っていく必要があり、平成30年度においても優先度の高い事業に取り組み、調理作業面での安全性や衛生面が一定確保はされたものとする。また、施設設備についても同様に優先度の高い事業について予算化し対応されたことについては評価できる。
- ・ 調理員の健康に配慮し熱中症対策として和え物コーナーにスポットクーラーを設置し、調理場内の環境改善を図ったことは評価できる。
- ・ 施設建物の老朽化は否めず、平成31年度で予算計上した耐震診断(2次診断)の結果も踏まえ、給食センターの将来ビジョンの策定に向けた検討が求められる。

2) 学校給食の危機管理

- ・ 食中毒事故の未然防止対策として、全職員の健康調査や月2回の検便検査、ノロウイルス検査を実施し、健康状態の把握を行っている。また月1回開催の全員研修では、施設内はもちろん、家庭や日常生活面においても健康管理を行うよう注意喚起を徹底し、衛生管理意識の向上に努めている。保健所による衛生監視では、HACCP管理に基づく点検記録が適切で、また作業終了後の清掃も適切であったとの監視結果も得ており、必要な未然防止対策を講じられているものとする。また、ノロウイルス検査で陽性反応が検出された場合には、陰性になるまで自宅待機をさせるなどの食中毒事故の防止に向けたルールづくりや発生時に被害を最小限に留める対策も講じており、今後も食中毒事故の発生防止に努めてもらいたい。
- ・ 異物混入については、安心安全で衛生的な学校給食を提供する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。給食センターでは、毎年異物混入ゼロを目指し、年毎に目標を掲げ、給食センター職員が一丸となって取り組んできた。その結果、異物混入事案は年々減少傾向にある。特に給食センター由来の異物混入事案は、平成30年度は6件で平成29年度の13件に比べ5割強の削減を達成しており、引き続き異物混入ゼロを目指し、取り組んでほしい。

3) 学校給食の衛生管理

- ・ 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、そのためには職員一人一人の意思の疎通を図っていくことが不可欠である。そのためには、月1回開催する事務局、栄養士、調理員が参加する業務連絡会や全員研修を継続し、衛生管理面や調理の作業内容や行程等についての活発な意見交換や研修の場として充実させていくことが必要である。

(2) 保護者・学校・給食センターとの連携

1) 食育の取組み

- ・ 給食センターの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。保護者に給食センター施設や調理風景を見学、また給食を実食してもらうことで学校給食についての理解を深めてもらうことが期待できると共に家庭での食育についても有効的な取り組みであると考え。また、PTAからの要望により実施している食育講演会については、平成30年度には柏原市でも実施しており、保護者に食育についてより高い関心をもってもらうため、是非とも継続的に実施していただきたい。給食試食見学会等を通して、給食実施上の問題点や食育上の課題などについて保護者とともに考える機会を持つことは、給食センターと保護者との連携を図る上で効果的と考える。
- ・ 給食主任会は、学校給食における諸問題について意見・情報交換を行っている。平成30年度はアレルギー対応と残菜を減らすための取り組みについて意見・情報交換が行われ、各学校での有効な取り組みや工夫を各学校で共有できる良い機会となったものと思われる。
- ・ 小学校では、栄養教諭による「食に関する指導」を学年ごとに年間指導目標を掲げ、小学校からの申し込みにより、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。
- ・ 中学校では、「レシピにチャレンジ」を実施し、実際に生徒自らが学校給食の献立を考える機会となるので、旬の食材や栄養バランスを学ぶことになり、効果的な食育の取組みと言える。多くの生徒が食に関心をもってもらえるよう、生徒考案の献立を学校給食に採用する機会を増やしていけるよう取り組んでもらいたい。
- ・ 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、平成30年度は「日本全国味巡り」として、郷土料理を学校給食の献立に盛り込み、児童生徒が普段馴染みのない食材や料理を知る機会となり、日本の優れた伝統的な食文化について理解を深めることができたものとする。また、「ラッキーにんじん」と称して、星形に型抜きしたにんじんを使い、ちょっとした

遊び心を取り入れることで、学校給食がより楽しい時間となるよう工夫されていることは評価できる。

- ・ 地場産物を学校給食で活用することは、自分が住む地域で栽培される食材や食べ物、特産物を知ることができ、さらに興味を持つことで地域への親しみや郷土愛が芽生えることが期待できる。地場産物の調達費用については平成29年度より行政側の地域活性化や地場産業の振興といった政策面もあって、行政負担により賄っているとのことで、地元特産の柏原市のぶどうや若ごぼう、藤井寺市のバジルソースやいちじくジャムを学校給食で使うことができ、食育の一環として地産地消の推進を図っていただきたい。

2) アレルギーの対応

- ・ 食物アレルギーを有する子供たちは年々増加傾向にある。重篤な症状の場合は命が危険な状態になる恐れもあるので、学校給食における食物アレルギー対応については、保護者・学校・給食センターの連携が重要である。該当児童生徒がいる学校と十分な情報交換・情報共有を行い、学校給食において食物アレルギー事故が起こらないよう努めてほしい。

(3) 学校給食費の滞納問題

1) 滞納給食費の対応と対策

- ・ 学校給食費を納めていただかないと、給食の安定提供に影響があるのみならず、納めていただいている保護者との公平性を保つことができない。学校給食の安定提供と保護者間の負担の公平性を確保していくため、法的措置も含めて、学校給食費の未納対策に継続して取り組んでもらいたい。