

教育委員会の点検・評価に関する報告書

(対象年度:令和元年度)

令和2年12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、令和元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。

| 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 |

(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29日 | 評価委員の選任について、(報告)2件 |
| 11月定例会 | 11月22日 | 藤井寺市柏原市学校給食組合教育委員会の点検・評価に関する報告書の承認について他1件、(報告)1件 |
| 2月定例会 | 2月10日 | 令和2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

令和元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) 令和元年度施策一覧

| 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・評価シートにより令和元年度実績を記載し、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 武庫川女子大学短期大学部非常勤講師 | 眞木 優子 |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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 洗浄室壁掛大型扇風機取付作業 ● 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 ● 設備の修繕 <ul style="list-style-type: none"> ・ 第1センター 食器洗浄機 モーターポンプ取替補修 ・ 第1センター 焼物機循環ファン用軸受取替補修 ・ 第2センター 球根皮剥機減速機等取替補修 ・ 第1・第2センター 調理場内スチームトラップ取替補修 | | |
| 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、スポットクーラーの設置が困難な箇所について空気を循環させるため、壁面に大型扇風機を設置し、洗浄室における労働環境の改善を図った。 ● 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、喫緊の課題であるため、放熱管の取替により目的を達成することができた。 ● 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するなど、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改善することができた。 ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 施設や設備の改修については、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30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
| 事業目的の達成状況 | A | A | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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。 ● ブロック塀撤去補修 <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食センター敷地西面のブロック塀が経年劣化により破損し、倒壊の危険性があり、また、ブロック塀の高さについても現行の建築基準法に適合していないことから、ブロック塀撤去補修を実施した。 ● 消防設備不適合箇所補修 <ul style="list-style-type: none"> ・ 消防用設備の立入検査において、自動火災報知設備の発信機及び誘導灯に不具合があること並びに第1センター2階が無窓階となるため、避難口誘導灯及び通路誘導灯を設置しなければならないとの指導を受け、不適合箇所の補修を実施した。 | | |
| 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"> ・ 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、労働環境の悪化を防止することができた。 ・ ブロック塀撤去補修や消防設備不適合箇所補修を実施し、災害などが起こった際の二次災害のリスクを低減し、また、避難経路等を明確に表示することで職員等の安全と建築基準法等の法令遵守が図れた。 ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 令和元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る。なお、令和元年度に耐震診断業務を実施した結果、建物の耐震性能は非常に低いものの、耐震補強工事を行うことにより、基準を満たした耐震性能を有することが可能であるとの報告を受け、組合構成市との協議の結果、耐震補強工事の実施が決定されたため、耐震補強設計業務の費用を令和2年度予算に計上した。 ・ 令和2年度に耐震補強設計業務を実施し、令和3年度・4年度で耐震補強工事を実施する計画となっている。 ・ 今後においても、施設の状態を的確に把握し、調理場の環境改善として、計画的に修繕していくことが重要である。 | | |

| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
|-----------|----------|---------|----------|
| 事業目的の達成状況 | A | A | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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。 ● 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) ※令和元年度、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O-157)において、全ての職員が陰性であった。なお、年間2回実施したノロウイルスの検便検査においては2名の職員からノロウイルスの陽性反応が検出されたが、自宅待機を指示し、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。 ・ 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30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和元年度目標値 |
| 事業目的の達成状況 | A | A | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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"> ・ 教育委員会会議等で協議し、混入異物対応マニュアルの改定を行った。「目次」を追加し、異物発見時に確認すべきページを明確にしたうえで使用様式も添付した。「はじめに」を追加し、マニュアル策定の主旨を記載し、「異物の定義」と「異物の区分」を追加した。また、異物混入事案が発生し給食を停止した場合に、中止した献立に代わる代替食品としてふりかけやジャムの提供が定められていたが、食物アレルギー事故防止の観点から、当日の予定献立表に記載のない食品を急遽配送することは、保護者や学校の混乱を招き、誤食の危険性が高まることから協議のうえ、削除した。 ・ 令和元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25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5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 <ul style="list-style-type: none"> ・ 平成28年度の50件や平成29年度の38件並びに平成30年度の32件と比べて令和元年度の25件は、毎年件数が減少している点で改善の方向にあると考えられる。給食センターでの混入と考えられる件数も平成28年度の21件や平成29年度の13件並びに平成30年度の6件から令和元年度は5件に減少しており、着実に成果が現われている。 ・ 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3営業日以内に報告させている。また、異物混入が続いた製造業者には実地調査を行い、改善指導や現場確認をしたうえで良質かつ安全な物資の調達に万全を期した。 ・ 異物混入が発生した担当部署の調理員が集まり、原因究明と再発防止策を話し合うことで、周知を図り再発防止を徹底した。髪の毛の混入などで、粘着ローラーの設置箇所を増設するなどの対策を行った場合は、両センターで情報を共有し、同じように環境を整えることで、事案が発生しないセンターでも注意喚起を行い、同じように対応するように指導した。 ・ 令和2年度も「異物混入ゼロ」を目標に掲げ、給食における児童生徒の安心・安全の確保に、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30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
|-----------|----------|---------|----------|
| 事業目的の達成状況 | B | B | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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>【研修内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●4月 新体制に伴い、各々が意識と行動を改善する ●5月 学校給食における衛生管理強化推進期間 ●6月 熱中症の予防と対策 ●7月 「全国安全週間」 ●夏期 作業工程表の記入方法 衛生管理、手洗い 学校給食における食物アレルギー対応 おいしくて、塩分控えめな給食のために ●9月 2学期の給食開始に伴い、健康管理及び怪我のないよう注意する ●10月 学校行事での休みが多い時期なので各作業で間違いがないように注意する ●11月 インフルエンザ予防、健康管理の徹底を ●12月 インフルエンザ予防・ノロウイルス対策など ●1月 高い意識で行動し、去年以上に自分の幅を広げる ●2月 手洗いの徹底やうがいの励行によるインフルエンザ予防・ノロウイルス対策 ●3月 来年度にむけて、多角的な視点で物事を考える <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することにより、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"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・平成30年度に引き続き、令和元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繰り返し行い、知識の定着を図ることが重要である。 ・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、令和元年度においても、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、今後もこのよう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、工夫することが大切である。 ・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30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
| 事業目的の達成状況 | A | A | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |

| 令和元年度実績 | <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講話を行う。 ・ PTAと協力して、食育講演会を実施した。 | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|------|-------|------|-----------|------|-------|------|----|----|----|-----|----|----|
| | <p style="text-align: center;">令和元年度PTA給食試食会・食育講演会</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>4校</td> <td>1校</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>5校</td> <td>6校</td> <td>1校</td> </tr> </tbody> </table> | | | | センター試食・見学 | 学校試食 | 食育講演会 | 藤井寺市 | 3校 | 4校 | 1校 | 柏原市 | 5校 | 6校 |
| | センター試食・見学 | 学校試食 | 食育講演会 | | | | | | | | | | | |
| 藤井寺市 | 3校 | 4校 | 1校 | | | | | | | | | | | |
| 柏原市 | 5校 | 6校 | 1校 | | | | | | | | | | | |
| 令和元年度実績 | <ul style="list-style-type: none"> ● 小学校1年生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;">令和元年度小学校1年生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> | | | 藤井寺市 | 6校 | 柏原市 | 10校 | | | | | | | |
| 藤井寺市 | 6校 | | | | | | | | | | | | | |
| 柏原市 | 10校 | | | | | | | | | | | | | |
| 点検及び評価 | <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の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5回実施 年間テーマ：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：残菜を減らす工夫について | | | | | | | | | | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 令和元年度も保護者が実際に給食を作っている様子を見学し、試食することにより、給食に対して理解を深めてもらうことができた。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)について保護者が改めて考える良い機会となっているので、これからも続ける。 1年生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、感謝の気持ちや残さず食べようという想いが芽生えているのでこれからも実施する。 ・ 給食主任会では、各校の食に関する指導についてや残菜を減らす取組みについて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できた。特に残菜を減らす工夫については、先進市の取組みや残菜の少ない学校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30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
| 事業目的の達成状況 | A | A | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和元年度実績 | <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;"><u>令和元年度 栄養教諭の「食に関する指導」計画</u></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を知る ・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>・エプロンシアター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="2">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～10月上旬</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 ・自分達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 rowspan="2">4年</td> <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 ・野菜の栄養と体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">5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</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">6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>・食塩のとり過ぎについて考えよう (関連教科:体育科保健領域) ・実施時期:2・3学期</td> <td>塩分の取り過ぎが生活習慣病の原因になることを知り、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>・からだの仕組みとナトリウムの働きを知る ・塩分計を使って料理中の塩分濃度を測定する ・将来にわたって健康に過ごすためにはどのようなことに気をつけて食事をするとういかに考える</td> </tr> <tr> <td colspan="3">* 食に関する指導の目標・食事の重要性、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 | ・エプロンシアター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～10月上旬 | 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 | ・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 | | | 5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 | | | 6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 | ・食塩のとり過ぎについて考えよう (関連教科:体育科保健領域) ・実施時期:2・3学期 | 塩分の取り過ぎが生活習慣病の原因になることを知り、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 | ・からだの仕組みとナトリウムの働きを知る ・塩分計を使って料理中の塩分濃度を測定する ・将来にわたって健康に過ごすためにはどのようなことに気をつけて食事をするとういかに考える | * 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 | ・エプロンシアター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～10月上旬 | 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 | ・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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6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 | ・食塩のとり過ぎについて考えよう (関連教科:体育科保健領域) ・実施時期:2・3学期 | 塩分の取り過ぎが生活習慣病の原因になることを知り、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 | ・からだの仕組みとナトリウムの働きを知る ・塩分計を使って料理中の塩分濃度を測定する ・将来にわたって健康に過ごすためにはどのようなことに気をつけて食事をするとういかに考える | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | * 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>・朝食指導を全小学校5年生に対し、実施する。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和元年度実績 | <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した。 ※【令和元年度の実施学校数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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30年度17校</td> </tr> <tr> <td>2年：好き嫌いなくなんでも食べよう【5校】</td> <td>… 平成30年度5校</td> </tr> <tr> <td>3年：地域でとれる食べ物を知ろう【8校】</td> <td>… 平成30年度7校</td> </tr> <tr> <td>野菜のことを知ろう【1校】</td> <td>… 平成30年度3校</td> </tr> <tr> <td>4年：給食で出るごみをへらそう【6校】</td> <td>… 平成30年度6校</td> </tr> <tr> <td>5年：お米博士になろう【5校】</td> <td>… 平成30年度3校</td> </tr> <tr> <td>朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう【17校】</td> <td>… 平成30年度17校</td> </tr> <tr> <td>6年：食塩の摂りすぎと健康について考えよう【8校】</td> <td></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【9校参加】 780献立が集まり、94献立が入賞(賞状授与)、そのうち10献立を給食献立として採用した。令和元年度は初めて全中学校から応募があった。 ・ 栄養教諭が在籍する柏原中学校においては、給食時間に生徒による放送等で食についての情報提供を行なった。 | | | 1年：給食センター探検【17校】 | … 平成30年度17校 | 2年：好き嫌いなくなんでも食べよう【5校】 | … 平成30年度5校 | 3年：地域でとれる食べ物を知ろう【8校】 | … 平成30年度7校 | 野菜のことを知ろう【1校】 | … 平成30年度3校 | 4年：給食で出るごみをへらそう【6校】 | … 平成30年度6校 | 5年：お米博士になろう【5校】 | … 平成30年度3校 | 朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう【17校】 | … 平成30年度17校 | 6年：食塩の摂りすぎと健康について考えよう【8校】 | |
| 1年：給食センター探検【17校】 | … 平成30年度17校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2年：好き嫌いなくなんでも食べよう【5校】 | … 平成30年度5校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3年：地域でとれる食べ物を知ろう【8校】 | … 平成30年度7校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 野菜のことを知ろう【1校】 | … 平成30年度3校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4年：給食で出るごみをへらそう【6校】 | … 平成30年度6校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5年：お米博士になろう【5校】 | … 平成30年度3校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう【17校】 | … 平成30年度17校 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6年：食塩の摂りすぎと健康について考えよう【8校】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 点検及び評価 | <ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 令和元年度は2年生と6年生で新たな題材の食に関する指導を行った。2年生では担任と共に授業を進める内容で子どもたちも大変興味を持ち取り組めたように感じた。6年生は少し難しい内容であったが、塩分計を使用することで、3年生の時に使用した糖度計の復習も行うことができ、グループ活動も活発に行えた。中学校での食に関する指導は、授業時数の確保等の課題があり、実施が難しかった。中学校での食育を推進するためには、学校が作成する食に関する指導の全体計画に基づき、積極的に進めることが必要である。 令和2年度は小学校が新学習指導要領での指導開始年度となり、教科書も新しくなる。季節や環境、単元の指導時期を担任等と確認しながら、児童、生徒にとって、効果的な食に関する指導を行っていく必要がある。 ・ 中学校のレシピにチャレンジは、前年度より応募者が増えた。献立に採用しやすくすると共に、献立作成により関心を持ってもらえるよう、令和2年度は募集時期を変更し、給食に採用しやすくするとともに、食品を選択する力をより楽しく身につけられるように実施する予定である。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
|-----------|----------|---------|----------|
| 事業目的の達成状況 | B | B | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |

- 献立の年間計画を作成し、学校給食会の献立作成委員会で承認を得て実施した。3月は新型コロナウイルス感染拡大防止のため学校が臨時休校となったので、実施出来なかった。

令和元年度 献立の年間計画

| | 献立 | | | |
|-----|--|------------------|-----------------------------|--|
| | 献立のねらい | 特集献立 | 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 | 平成さよなら献立 | 進級祝い献立 | 鱈・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 | 令和よろしく献立 | 言葉の日 | 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 | ブックメニュー | 歯と口の健康週間 | 枝豆・グリーンアスパラガス・ごぼう・レタス |
| 7月 | 夏野菜を使用した献立 | ブックメニュー | 七夕献立 | とうもろこし・なす ピーマン |
| 9月 | 地域で出来る作物を使用した献立 | ブックメニュー | 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 |
| 10月 | 秋の実りを感じる献立 | ブックメニュー | 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 | 成長期の栄養に配慮した献立 | レシチャレ ブックメニュー | 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 | レシチャレ ブックメニュー | 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・みかん(柏原市産) |
| 1月 | 冬野菜を使用した献立 | レシチャレ ブックメニュー | お正月料理 全国学校給食週間(ラッキー人参) | 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 | レシチャレ ブックメニュー | 節分献立 アレルギーの日 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 | ブックメニュー | ひなまつり 卒業お祝い献立 | 若ごぼう(柏原市産) 鱈・スナップえんどう 菜の花・ほうれん草・清見オレンジ |

- 残菜調査の実施
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送付した。

令和元年度実績

3. 令和元年度の施策の点検・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 | <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たので、来年度も年間計画に基づいた献立作成を実施する。 ・ 特集献立として、6月から取り組んだブックメニューは、楽しく給食を食べることと、給食の献立から物語に興味をもってもらい子ども達が本を読もうとする気持ちを育てることを目的として実施した。ブックメニューコーナーの設置やホームページへの掲載など図書館や各校の先生方の協力を得て成果を上げることができたので来年度も引き続き実施する。 ・ 昨年に引き続き、全国学校給食週間中に星型に切り抜いたにんじんを「ラッキーにんじん」として、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組みを実施した。探して食べることから、残菜を減らすことにつながった。2年目ということもあり、昨年度にあった「配膳する際にどう扱おうか迷った」という意見は減った反面、中学生は入っていても黙って食べているケースもあったが、楽しく食べるきっかけ作りになっていると考えており続ける。 ・ 中学校の生徒が考えた献立を給食に採り入れる「レシピにチャレンジ」は実施から4年目になるが、令和元年度は初めて全中学校から応募があった。自分たちの考えた献立ということで、食に興味を持ち、自分の健康を考える機会になっているので、続けていく。 <p>● 残菜調査について</p> <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(残菜を減らす取組みなど)を行っているので、より正確な調査結果になるよう努める。 ・ 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。 ・ 今後も調査結果をフィードバックした献立作成等に努めるとともに、より良い取組みがあれば、給食主任会等で情報提供を行い、残菜が減るように取組んでいく。 | | |

| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
|-----------|----------|---------|----------|
| 事業目的の達成状況 | B | B | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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、地域に親しみをもち、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より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、柏原市産の小松菜や南河内で栽培されたお米を使用すること及びいちじくやぶどう、平天、ミニポーロといった地域の特産品を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市産のぶどうや藤井寺市の大阪産(おおさかもん)に登録されているバジルソースなどについても平成29年度まで保護者負担の給食費から負担していたが、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施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年度に引き続き、令和元年度も予算に地場産物調達費用を増額のうえ計上し、地場産物の拡充を図った。 ・ 地場産物として活用しているバジルソースについては、好評である半面、アレルギー物質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)の危険性について指摘があったことから、カシューナッツを除いて特別に製造してもらい、地場産物の活用を続けた。 | | |
| 点検及び評価 | <ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 地場産物を知ることは、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ので、今後も活用していく。 ・ 給食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年度から引き続き両市の広報誌に地場産物を使用した献立の給食写真を掲載するなど、市民へ積極的なPRを図った。今後も継続して情報発信していくが必要である。 ・ 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にくかったが、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いちじく、柏原ではぶどう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、今後も地場産物の種類増やしていきたい。そのため、行政負担の予算拡充にも努めていく。 | | |

| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
|-----------|----------|---------|----------|
| 事業目的の達成状況 | A | A | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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"> ・「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」(日本学校保健会)ではアレルギー食の提供が食物アレルギー対応の望ましい形といわれているが、当給食センターでは施設設備上の課題があり、除去食、代替食の調理はできていない。 ・学校給食における食物アレルギー対応の大原則として医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とすることが明記されており、面談時及び後日提出を確認している。 ● 学校給食会給食事務取扱規定による対応 <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の保護者より申し出があった場合、三者面談(保護者、学校関係者、給食組合教育委員会)を行い、規定に基づく対応を決定している。 ● 学校給食における食物アレルギー対応マニュアルの策定 <ul style="list-style-type: none"> ・平成30年度より取り組んでいる同マニュアルの策定にあたり、両市教育委員会並びに両市の小学校、中学校の代表校長及び食物アレルギー対応担当者と検討会を開催した。 ・同マニュアルは、令和2年度に策定し、令和3年度からの運用を目指している。 | | |
| 点検及び評価 | <ul style="list-style-type: none"> ● 施設設備の現状 <ul style="list-style-type: none"> ・除去食や代替食を調理するためには、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、施設設備を整備する必要がある。 ● 学校生活管理指導表の提出 <ul style="list-style-type: none"> ・学校生活管理指導表に基づく対応としたことで、令和元年度についても全員の保護者から学校生活管理指導表の提出を確認することができた。今後も続けて提出を求めていく必要がある。 ● 食物アレルギーを有する児童生徒の情報の把握 <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギーを有する児童生徒の保護者の中には、学校での対応を希望しないため、面談を実施しない場合がある。しかし、食物アレルギー事故防止の観点から、食物アレルギーを有する場合は学校に相談し、面談を希望するよう献立表や給食だより等も活用し、啓発していくことが重要である。 ● 食物アレルギー対応マニュアルの策定 <ul style="list-style-type: none"> ・検討会での協議により、三者面談の実施基準や学校給食で使用しない食品の明瞭化等、マニュアルに記載すべき事項について検討を進めた。今後も協議を重ね、令和2年度中の策定を目指す。 | | |

| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
|-----------|----------|---------|----------|
| 事業目的の達成状況 | B | B | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |

| 令和元年度実績 | <ul style="list-style-type: none"> ● 食物アレルギーを有する児童生徒の保護者との個別面談を実施 <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校からの要請により、保護者・学校関係者(管理職、学級担任、養護教など)・給食組合教育委員会による三者面談を各学校で実施。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---|------------------|-----|--|--|--|-----|-----|---|------|----|---|----|-----|---|---|----|---|----|----|----|-----------------------|--|--|--|--|-----|-----|---|------|----|----|----|-----|----|----|----|---|----|----|
| | <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="4">令和元年度食物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</td> <td>8</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>19</td> <td>14</td> <td>33</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ● 面談の結果、対応が必要な児童生徒の食物アレルギー対応献立表を学校へ送信し、学校から当該児童生徒の保護者に配布。 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="4">令和元年度食物アレルギー対応献立表送付人数</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>53</td> <td>14</td> <td>67</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>45</td> <td>17</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>98</td> <td>31</td> <td>129</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">令和元年度食物アレルギー対応献立表送付人数は平成30年度と比較し、5名の減少となっている。</p> | 令和元年度食物アレルギー相談件数 | | | | | 小学校 | 中学校 | 計 | 藤井寺市 | 12 | 8 | 20 | 柏原市 | 7 | 6 | 13 | 計 | 19 | 14 | 33 | 令和元年度食物アレルギー対応献立表送付人数 | | | | | 小学校 | 中学校 | 計 | 藤井寺市 | 53 | 14 | 67 | 柏原市 | 45 | 17 | 62 | 計 | 98 | 31 |
| 令和元年度食物アレルギー相談件数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小学校 | 中学校 | 計 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 藤井寺市 | 12 | 8 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 柏原市 | 7 | 6 | 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 計 | 19 | 14 | 33 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 令和元年度食物アレルギー対応献立表送付人数 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小学校 | 中学校 | 計 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 藤井寺市 | 53 | 14 | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 柏原市 | 45 | 17 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 計 | 98 | 31 | 129 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--------|---|
| 点検及び評価 | <ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 保護者からは、詳細な食品成分を記載した食物アレルギー対応献立表があることで、安心して給食を食べることができていると評価を得ている。また、学校でも児童生徒の食物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、発症時及び転入時に三者面談を行っているが、中学校入学時に保護者から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。 ・ 年々食物アレルギーの原因食品が増加しており、今後食物アレルギー対応献立表の表示方法について更なる検討が必要である。また、組合教委に対する保護者の理解と信頼を確保するため、給食物資の原材料情報の開示についても検討を重ねる。 |
|--------|---|

| | | | |
|-----------|----------|---------|----------|
| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
| 事業目的の達成状況 | A | A | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |

| 令和元年度実績 | <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。 ● 小中学校の新入生等の保護者への啓発 <ul style="list-style-type: none"> ・ 令和2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。 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="8">各年度末滞納状況</th> </tr> <tr> <th rowspan="2"></th> <th>25年度末</th> <th colspan="6">滞納繰越額</th> </tr> <tr> <th>移管額</th> <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> <th>R1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> <td>2,262,946</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> <td>1,473,442</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> <td>3,736,388</td> </tr> <tr> <td colspan="8">※卒業生含む</td> </tr> <tr> <td colspan="8">平成26年度より、中学校給食開始</td> </tr> </tbody> </table> | 各年度末滞納状況 | | | | | | | | | 25年度末 | 滞納繰越額 | | | | | | 移管額 | 26年度末 | 27年度末 | 28年度末 | 29年度末 | 30年度末 | R1年度末 | 小学校 | 1,870,063 | 1,965,608 | 2,164,753 | 2,365,458 | 2,432,606 | 2,242,589 | 2,262,946 | 中学校 | 0 | 178,850 | 531,380 | 671,549 | 843,137 | 1,104,886 | 1,473,442 | 合計 | 1,870,063 | 2,144,458 | 2,696,133 | 3,037,007 | 3,275,743 | 3,347,475 | 3,736,388 | ※卒業生含む | | | | | | | | 平成26年度より、中学校給食開始 | | | | | | | |
|------------------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--|--|--|-------|-------|--|--|--|--|--|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----|---|---------|---------|---------|---------|-----------|-----------|----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------|--|--|--|--|--|--|--|------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 各年度末滞納状況 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 25年度末 | 滞納繰越額 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 移管額 | 26年度末 | 27年度末 | 28年度末 | 29年度末 | 30年度末 | R1年度末 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小学校 | 1,870,063 | 1,965,608 | 2,164,753 | 2,365,458 | 2,432,606 | 2,242,589 | 2,262,946 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 中学校 | 0 | 178,850 | 531,380 | 671,549 | 843,137 | 1,104,886 | 1,473,442 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | 1,870,063 | 2,144,458 | 2,696,133 | 3,037,007 | 3,275,743 | 3,347,475 | 3,736,388 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ※卒業生含む | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 平成26年度より、中学校給食開始 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--------|--|
| 点検及び評価 | <ul style="list-style-type: none"> ● 総括として 今後も継続して滞納対策に取り組むにあたり、これまでの自宅訪問などの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。なお、「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、積極的に回収に向け取り組んでいく。また、新規に給食費滞納保護者が出ないように、学校とも密に連携を取り、納入勧奨等の実態を把握するように努める。 中学校においては、滞納額が大幅に増加しており、給食費対策委員会等で要因を分析し、各学校で取り組みを進めているが、このまま滞納が増え続けると、給食運営が成り立たなくなることを危惧しており、両市とも十分に議論していきたい。 |
|--------|--|

| | | | |
|-----------|----------|---------|----------|
| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
| 事業目的の達成状況 | B | B | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <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。 ・ 令和元年度は催告及び再催告を62名の保護者に延べ274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28名で、反応が無かった保護者は34名であった。なお、返済計画を記載した誓約書の提出者は7名であった。 | | |
| 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、令和元年度は法的措置の実施により回収できた63,840円を含めて745,056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、無反応な保護者に対する電話又は自宅訪問実施の継続もより一層必要である。 ・ 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30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2年度目標値 |
| 事業目的の達成状況 | B | B | A |

3. 令和元年度の施策の点検・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 | | |
| 令和元年度実績 | <ul style="list-style-type: none"> ● 法的措置の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・ 催告、再催告、自宅訪問などの丁寧な対応を重ねても支払意思の見れない5世帯について、給食会理事会に諮り、法的措置を取る旨の通告書を送付した。うち1世帯は後日一括返済があり、別の1世帯は誓約書を提出のうえ、現在も計画的に支払中である。また別の1世帯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、令和元年度の支払督促申立を保留した。残る2世帯について、引き続き支払の意思が見れなかったため、再通告書を送付したが、再び反応が無かったことから、弁護士と協議のうえ、簡易裁判所に支払督促申立による法的措置を実施した。 ・ 申立を実施した2世帯のうち、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。残る1世帯については分割支払いを希望する旨の異議申立があり、第1回口頭弁論が実施される予定である。 | | |
| 点検及び評価 | <ul style="list-style-type: none"> ● 総括として <ul style="list-style-type: none"> ・ 令和2年度の法的措置を実施する対象者の選定については、公平公正に選ぶことを原則とするが、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、令和元年度の基準や直近の支払状況等を踏まえ、慎重に検討することが必要である。 | | |

| | | | |
|-----------|----------|---------|----------|
| 成果指標 | 平成30年度実績 | 令和元年度実績 | 令和2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10日 | 柏原市立堅上小学校 | 堅上小学校 |
| 5月28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11日 | 柏原市立柏原小学校 | 柏原小学校 |
| 6月12日 | 柏原市立堅上小学校 | 給食センター |
| 6月17日 | 藤井寺市立道明寺南小学校 | 給食センター |
| 6月18日 | 柏原市立堅下小学校 | 堅下小学校 |
| 6月19日 | 柏原市立堅下北小学校 | 給食センター |
| 6月25日 | 柏原市立国分小学校 | 給食センター |
| 6月27日 | 柏原市立旭ヶ丘小学校 | 給食センター |
| 7月1日 | 藤井寺市立道明寺東小学校 | 給食センター |
| 7月5日 | 柏原市立玉手小学校 | 給食センター |
| 7月10日 | 藤井寺市立道明寺小学校 | 給食センター |
| 9月12日 | 藤井寺市立藤井寺西小学校 | 藤井寺西小学校 |
| 10月28日 | 柏原市立国分東小学校 | 国分東小学校 |
| 11月20日 | 柏原市立堅下南小学校 | 堅下南小学校 |
| 12月3日 | 藤井寺市立藤井寺小学校 | 藤井寺小学校 |
| 1月16日 | 藤井寺市立藤井寺南小学校 | 藤井寺南小学校 |

・PTA食育講演会

| 実施日 | 学校名 | 実施場所 |
|--------|----------------------|---------|
| 7月5日 | 藤井寺市立道明寺南学校 PTA食育講演会 | 道明寺南小学校 |
| 11月19日 | 柏原市立堅下小学校 PTA食育講演会 | 堅下小学校 |

・児童による施設見学

| 実施日 | 学校名 |
|--------|------------------------|
| 6月3日 | 柏原市立堅上小学校 1年生 |
| 6月10日 | 藤井寺市立道明寺小学校 1年生 |
| 6月14日 | 藤井寺市立道明寺東小学校 1年生 |
| 7月3日 | 藤井寺市立道明寺南小学校 1年生 |
| 10月10日 | 柏原市立堅下南小学校 1年生 |
| 10月15日 | 柏原市立国分東小学校 1年生 |
| 10月17日 | 柏原市立国分小学校 1年生 |
| 10月18日 | 柏原市立堅下北小学校 1年生 |
| 10月24日 | 柏原市立柏原東小学校 1年生 |
| 11月1日 | 柏原市立堅下小学校 1年生 |
| 11月11日 | 藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(1組・3組) |
| 11月15日 | 柏原市立旭ヶ丘小学校 1年生 |
| 11月19日 | 柏原市立玉手小学校 1年生 |
| 11月26日 | 柏原市立柏原小学校 1年生 |
| 11月28日 | 藤井寺市立藤井寺西小学校 1年生 |
| 12月2日 | 藤井寺市立藤井寺小学校 1年生(2組) |
| 12月6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

- ・令和元年度についても優先度の高い事業を計画的に取り組み、調理作業面における安全性や衛生面が一定確保されているものだと考える。今後も優先度の高い事業について予算化を継続し、対応していただきたい。
- ・調理員の熱中症対策としてスポットクーラーの設置が困難な箇所に空気を循環させる目的で大型扇風機を設置し、調理場内の環境改善を図ったことは評価できる。
- ・調理場内の箆等の調理器具についても劣化しているものがあれば、適時取替を行い、異物混入防止に努めていただきたい。

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、健康状態について適切な把握ができています。また月1回開催の全員研修で学校給食衛生管理基準の徹底や手洗い等の確認をすることが意識向上につながっており、調理場の安全対策が徹底できていると考える。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いることも評価できる。
- ・ノロウイルス検便検査で陽性反応が検出された場合でも、食中毒事故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が講じられており、適切な対応ができていますが、2名の職員からノロウイルスの陽性反応が検出されているため、研修等で家庭や日常生活においても健康管理をしっかりと行うよう注意喚起を徹底していただきたい。
- ・異物混入については、年々減少傾向にあることが評価できる。特に給食センター由来の異物混入事案は、令和元年度は5件であり、今後もゼロを目指して取り組んでいただきたい。
- ・学校での配膳過程において発生する異物混入も、給食配膳室の管理や学校での正確な白衣、帽子等の着用が改善されてきたということで、異物混入ゼロになるよう給食センターと学校で引き続き取り組みを継続していただきたい。

3) 学校給食の衛生管理

- ・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は今後も継続して実施していただきたい。併せて、研修の場での意識向上のため、調理員から衛生管理面や調理の作業行程等についての活発な意見交換をしてもらうことも必要だと考える。

(2) 保護者・学校・給食センターとの連携

1) 食育の取組み

・今年度については、コロナウイルス感染拡大防止のため困難かもしれないが、給食センターの見学や給食試食会等は、給食センター及び学校給食についての理解を深めてもらうことが大いに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ため、継続していただきたい。また、食育講演会についても、保護者に食育についてより高い関心をもってもらうことができるので、今後については回数を増やしていけるよう努力していただきたい。

・給食主任会では、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ようだが、令和元年度は残菜を減らすための取り組みにテーマを絞り、各学校だけでなく、他市での有効的な取り組みや工夫を各学校で共有できたことは評価できる。

・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、教科に関連させ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、令和元年度については全中学校から応募があり、参加型の食育として浸透していることが伺える。実際に生徒自らが学校給食の献立を考え、給食として採用されることで、多くの生徒が食に関心を持つきっかけ作りになる良い機会だと考える。今後も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。

・献立の作成については毎年しっかりと年間計画を立てられている。令和元年度は「ブックメニュー」をテーマとして、物語に登場する料理を給食献立に採り入れたことで、物語にも興味を持ってもらい、児童生徒が本を読もうとする機会を増やせたことは良い取り組みだと考える。これからも図書館や各学校の協力を得て継続して実施していただきたい。

「ラッキーにんじん」も前年度に引き続き実施しており、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。

・残食については調査や学校との情報共有に今後も努めていただきたい。献立についても、残食が目立つ献立の改善や、献立自体の全体重量が適切であるか等調査していただきたい。

・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、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。今年度については新たに南河内産のお米や、ミニボーロも採り入れたとのことで、積極的に地場産物を採り入れようとする気持ちが受け取れる。バジルソースはアレルギー物質であるカシューナッツを除いて特別に製造してもらっており、アレルギー児童生徒にも配慮した良い取り組みだと考える。今後も行政負担による地場産物調達費用については内容を拡充のうえ、継続していただき、献立内容の充実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ども達は年々増加傾向にあるため、学校給食において誤食等による食物アレルギー事故が起こらないよう努めていただきたい。食物アレルギー対応マニュアルを令和2年度に策定し、令和3年度から運用する予定とあるが、とにかくアレルギー事故の殆どが誤食によるものであるため、学校との連携はしっかりと行っていただきたい。マニュアルの充実だけでなく、見落としがないかどうか也十分に確認することが必要である。除去食等の対応が可能であれば望ましいが、既存の施設では対応が不可能であるため、今できる最大限のアレルギー対策を講じていただきたい。

(3)学校給食費の滞納問題

1)滞納給食費の対応と対策

・学校給食費を納めていただかないと、給食の安定供給に支障があるのみならず、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。大変難しい問題ではあるが、各学校だけでなく、各市教育委員会とも十分に協議していただき、学校給食費の滞納対策を継続し、少しでも滞納給食費が回収できるよう、粘り強く取り組んでいただきたい。