

# 教育委員会の点検・評価に関する報告書

(対象年度:令和3年度)

令和4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3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	桑 野 聡 史
委 員	足 立 敦 子
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31日	評価員の選任について他3件、(報告)1件
11月定例会	11月19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、(報告)1件
2月定例会	2月14日	令和4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3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3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	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	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3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、学校給食を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3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3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"> <li>● 設備の改修 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第1センター 連続食缶消毒保管庫蒸気放熱管取替補修</li> </ul> </li> <li>● 設備の買替 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第1・第2センター 下処理室包丁まな板消毒保管庫買替</li> <li>・ 第1・第2センター PEN食器(大椀)買替</li> </ul> </li> <li>● 設備の修繕 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第1センター 下処理室前冷蔵庫冷媒補充及び基盤取替補修</li> <li>・ 第1・第2センター 調理場内蒸気配管スチームトラップ取替補修</li> <li>・ 第2センター スラットコンベアA駆動チェーン取替補修</li> <li>・ 第1センター 連続食缶消毒保管庫電磁弁取替補修(4台)</li> <li>・ 第2センター 連続食缶消毒保管庫電磁弁取替補修(5台)</li> <li>・ 積載コンテナ保管室 積載コンテナ用吊ワイヤー取替補修</li> </ul> </li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 設備の改修について <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul> </li> <li>● 設備の買替について <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 包丁まな板消毒保管庫は購入から32年が経過し、基盤等部品の経年劣化が著しく進行しているため修繕を繰り返していたが、多くの補修用部品が廃番となっており、包丁及びまな板の衛生的な保管が課題となっていたが、更新後は確実な消毒保管を行うことができています。</li> <li>・ 本給食組合では平成23年度にPEN食器を導入し、平成25年度に中学校給食開始用に追加購入して以降、更新をせずに使用してきた。この間、日々の洗浄や手磨き、消毒保管等の工夫を繰り返してきたが、経年劣化によるひび割れが多発してきたことから、大椀の総入れ替えによる更新を行った。更新後は、ひび割れ等の心配が無くなり、子ども達に安心安全な給食を提供することができている。また大椀以外のPEN食器についても状態を的確に把握し、計画的に更新することで安心安全な給食が提供できるよう取り組んでいく。</li> </ul> </li> <li>● 総括として <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和3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3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"> <li>● 第2センター西側・南側・受水槽室外壁面塗装補修           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和2年度の学校臨時休業措置の影響により、夏休みが短縮されたため工期を確保することができないことから、令和3年度に持ち越しとなっていた外壁面の塗装を実施した。</li> </ul> </li> <li>● 給食センター調理場等照明器具取替補修           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 当給食センターの照明器具は蛍光灯器具を使用しているが、省エネ及び環境負荷低減の観点から、電機メーカーでは器具はもちろん、蛍光管の製造も打ち切りとなってきている。また、調理場に設置している器具は、カバー等が無く蛍光管がむき出しになっていることから、大阪府による食品衛生監視において、「調理場の照明器具は飛散防止措置のものを使用すること」との改善指導を受けたため飛散防止対策済みのLED照明器具に取り替えた。</li> </ul> </li> <li>● 汚水処理施設浄化槽散気管取替補修           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食センターから悪臭がするとの近隣住民からの苦情を受け、原因を調査した結果、浄化槽の散気管が経年劣化による動作不良のため、曝気が不足していることが判明したため、散気管取替補修を実施した。</li> </ul> </li> <li>● 給食センター中央広場タイル周りアスファルト補修           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 安全衛生委員会において、委員から広場のタイルが浮いており、つまずいて、転倒する恐れがあるとの意見があったことから、改修した。</li> </ul> </li> <li>● 事務所空冷式冷暖房機器補修           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷暖房機器が動作不良を起こしたため、冷暖房機器補修を実施した。</li> </ul> </li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上記の取替補修や補修について           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 外壁面塗装補修を実施することで、調理場への雨水侵入を防止し、衛生的で安心安全な調理環境を確保することができた。</li> <li>・ 照明器具取替補修を実施することで、改善指導についての是正を行うと共に、環境負荷低減の取組を進めることができた。</li> <li>・ 散気管を取り替えたことで、汚水の管理を適切に行うことができ、悪臭を防止すると共に、放流水の安定した衛生環境を維持することができた。</li> <li>・ アスファルト補修や冷暖房機器補修を実施し、労働災害リスクの低減や事務所内における作業環境を改善することができた。</li> </ul> </li> <li>● 総括として           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和3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、今後においても、施設の状況を的確に把握し、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。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	B	A	A

### 3. 令和3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3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"> <li>● 未然防止 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul> </li> <li>● 発生時対応 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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3年度、食中毒の発生はなかった。</li> </ul> </li> </ul>
---------	---

点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 未然防止について <ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCPに沿った衛生管理が令和3年6月1日から完全施行され、これに沿った衛生管理の実施状況を確認することから、その際に使用する食品衛生監視票が新たに定められたが、保健所による衛生監視(書類及び現場検査)においても、HACCPの考え方を採り入れた衛生管理や一般的な衛生管理に関する事項について適切であったとの監視結果を得ている。</li> <li>・ 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も全ての職員が陰性であった。日々の食生活からしっかり管理することができた産物であり、食品を取り扱う者として、責任を十分自覚している成果である。</li> <li>・ 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。</li> </ul> </li> <li>● 発生時対応について <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul> </li> </ul>
--------	--

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A



### 3. 令和3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3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。</p> <p>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"> <li>令和3年度異物混入事案は、小さな虫などの混入が全体で9件であった。そのうち給食センター由来と考えられるものは4件であった。混入はあったものの原因物資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。</li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総括として <ul style="list-style-type: none"> <li>平成28年度の50件、平成29年度の38件、平成30年度の32件、令和元年度の25件、令和2年度の11件と比べて、令和3年度の9件は毎年件数が着実に減少している点で改善傾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、平成29年度の13件、平成30年度の6件、令和元年度の5件、令和2年度の4件、令和3年度も4件となっている。なお、令和2年度と令和3年度は同じ4件であるが、令和2年度は学校臨時休業措置に伴い、2カ月間給食がなかったことを鑑みると、同じ件数であっても、昨年度より改善されたと捉えることができる。</li> <li>異物混入があった製造業者には、嚴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。混入には至らない事案であっても、異物点検中に発見した異物に対しても同様の対応をすることで、良質かつ安全な物資の調達に万全を期した。</li> <li>異物混入が発生した場合は、両センターで現物を確認し、それぞれのセンター毎に再発防止策を考え、対策の共有を図った。また、毛髪や虫などは、混入異物が加熱されているかどうかを確認するため、給食センターにおいて、カタラーゼ試験を採り入れ、より細かな原因特定が行えるようにした。</li> <li>令和4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んでいく。</li> <li>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。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和3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3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。</p> <p>新型コロナウイルス感染拡大防止のため、感染状況によっては分散開催にするなどの対策を行いながらも、絶やすことなく指導等を実施した。</p> <p><b>【研修内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●4月 新体制に伴い、各々がすべき行動を意識する</li> <li>●5月 学校給食における衛生管理強化推進期間</li> <li>●6月 体調管理に気を配る</li> <li>●7月 正確で丁寧な作業の徹底を</li> <li>●夏期 手洗いやドライ運用、調理方法やアレルギーについてなど、重要な点について、ディスカッション形式で研修を行い、意識の向上を図った</li> <li>●9月 安全・安心な給食を提供するための意識の向上及び健康管理</li> <li>●10月 朝晩と昼間との寒暖差が大きい日が多くなる時期なので、体調管理に気をつける</li> <li>●11月 普段の体調管理・ノロウイルス対策</li> <li>●12月 確実に丁寧な作業の徹底・3学期に向けて目標を設定する</li> <li>●1月 自分が携わる作業一つひとつに責任をもつ</li> <li>●2月 衛生管理及び健康管理の徹底</li> <li>●3月 今年度を振り返り、次年度へ課題を繋げる</li> </ul> <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。</p> <p>栄養教諭から、今月の献立の反省点及び翌月の献立の注意点を研修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"> <li>● 総括として <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和2年度に引き続き、令和3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、安心安全な給食を提供することができた。</li> <li>今後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。</li> </ul> </li> <li>・ 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3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、工夫することが大切である。</li> <li>・ 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。</li> <li>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組を続ける。</li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和3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		
令和3年度実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 保護者との連携               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和3年度については、食育を進めることは非常に重要であることから、給食センター見学の受け入れを慎重に再開した。しかしながら、見学後の給食試食時にはマスクを外しての会食となるため、感染防止対策を講ずることが困難であるため、見学のみの実施に限定したが、申し込みはなかった。</li> </ul> </li> <li>● 教職員との連携               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和3年度の給食主任会は、最大限の感染防止対策を実施することで、慎重に活動を再開する計画であったが、新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言等の発令により、第1回と第3回は書面開催となった。なお、第2回は感染防止対策を徹底しながら、藤井寺市と柏原市に分散して小学校、中学校合同で対面方式により開催した。</li> <li>・ これらの開催において、新しい生活様式の下での学校給食の課題や工夫等についてというテーマで給食時におけるコロナ対応、取組についてなど、情報共有を図った。</li> </ul> </li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総括として               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新型コロナウイルス感染症の終息が見通せない中、給食センターの見学会に申し込みがなく、直接保護者へ啓発する機会を得ることができなかった。しかしながら、朝食を食べることの大切さや自ら料理に挑戦できるようにレシピを給食だよりを活用し掲載するなど、情報発信を行った。保護者からは子どもと一緒に料理を作ってみてよかったという意見をいただいているので、今後も積極的に情報を発信していく。</li> </ul> </li> <li>・ 令和3年度の給食主任会は、新型コロナウイルスの影響により開催方法や開催回数を変更せざるを得なかったが、藤井寺市と柏原市に分け、小学校と中学校合同で開催するなど新しい取組を行なうことができた。小、中9年間の義務教育を一貫して行うという観点において、それぞれの課題を共有できたことは、有意義であると思うので、感染拡大状況を見極めながら、よりよい開催方法を模索し、教職員と連携しながら、給食の充実・発展に取り組んでいきたい。</li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和3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																																																																
令和3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 令和3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>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食を作っているビデオを見る</li> <li>給食で使っている道具を見せ、給食がどのように作られているかを知る</li> <li>給食で使っている食品を知る</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">* 食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心</td> </tr> <tr> <td>2年</td> <td>好き嫌い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> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>給食はいろいろな食品を使っている、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</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">* 食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力</td> </tr> <tr> <td>3年</td> <td>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>野菜のどの部分を食べているかを知る</li> <li>野菜の栄養と体の中での働きを考える</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">* 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>4年</td> <td>おやつについて考えよう (関連教科:特活)</td> <td>おやつには役割(栄養面や精神面)があることを知る。日頃自分の食べているおやつについて振り返り、体によいものを選ぶという気持ちを持つ</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>おやつ役割について考える</li> <li>よく食べているおやつの中身について知る</li> <li>からだに良いおやつや質や量、組み合わせを考える</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">* 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>5年</td> <td>朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう (関連教科:家庭科)</td> <td>1日の生活リズムを整えるために、朝食を食べることの大切さに気づき、栄養のバランスのとれた朝食を食べようとする意欲を養う</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>朝ごはんの役割を理解する。</li> <li>栄養バランスのよい朝ごはんを考える</li> <li>生活リズムを整えるために重要なことを知る</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">* 食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康</td> </tr> <tr> <td>5年</td> <td>お米博士になろう (関連教科:家庭科)</td> <td>ごはんのからだの中での働きやごはんに適したおかずの組み合わせを考え、ごはんを中心とした健康に良い食事をする</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食で使っているお米の産地や種類、選定内容を知る</li> <li>ごはんの栄養を知る</li> <li>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</li> <li>日本食の良さに気づく</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">* 食に関する指導の目標・食文化、心身の健康、感謝の心</td> </tr> <tr> <td>6年</td> <td>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)</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>からだの仕組みとナトリウムの働きを知る</li> <li>塩分計を使って料理中の塩分濃度を測定する</li> <li>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良いか考える</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="4">* 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食を作っているビデオを見る</li> <li>給食で使っている道具を見せ、給食がどのように作られているかを知る</li> <li>給食で使っている食品を知る</li> </ul>	* 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>給食はいろいろな食品を使っている、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</li> </ul>	* 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	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"> <li>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。</li> <li>野菜のどの部分を食べているかを知る</li> <li>野菜の栄養と体の中での働きを考える</li> </ul>	* 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	おやつについて考えよう (関連教科:特活)	おやつには役割(栄養面や精神面)があることを知る。日頃自分の食べているおやつについて振り返り、体によいものを選ぶという気持ちを持つ	<ul style="list-style-type: none"> <li>おやつ役割について考える</li> <li>よく食べているおやつの中身について知る</li> <li>からだに良いおやつや質や量、組み合わせを考える</li> </ul>	* 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				5年	朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう (関連教科:家庭科)	1日の生活リズムを整えるために、朝食を食べることの大切さに気づき、栄養のバランスのとれた朝食を食べようとする意欲を養う	<ul style="list-style-type: none"> <li>朝ごはんの役割を理解する。</li> <li>栄養バランスのよい朝ごはんを考える</li> <li>生活リズムを整えるために重要なことを知る</li> </ul>	* 食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康				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"> <li>給食で使っているお米の産地や種類、選定内容を知る</li> <li>ごはんの栄養を知る</li> <li>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</li> <li>日本食の良さに気づく</li> </ul>	* 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)	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>からだの仕組みとナトリウムの働きを知る</li> <li>塩分計を使って料理中の塩分濃度を測定する</li> <li>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良いか考える</li> </ul>	* 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食を作っているビデオを見る</li> <li>給食で使っている道具を見せ、給食がどのように作られているかを知る</li> <li>給食で使っている食品を知る</li> </ul>																																																													
	* 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>給食はいろいろな食品を使っている、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</li> </ul>																																																													
	* 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	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"> <li>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。</li> <li>野菜のどの部分を食べているかを知る</li> <li>野菜の栄養と体の中での働きを考える</li> </ul>																																																													
	* 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	おやつについて考えよう (関連教科:特活)	おやつには役割(栄養面や精神面)があることを知る。日頃自分の食べているおやつについて振り返り、体によいものを選ぶという気持ちを持つ	<ul style="list-style-type: none"> <li>おやつ役割について考える</li> <li>よく食べているおやつの中身について知る</li> <li>からだに良いおやつや質や量、組み合わせを考える</li> </ul>																																																													
	* 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																																																																
5年	朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう (関連教科:家庭科)	1日の生活リズムを整えるために、朝食を食べることの大切さに気づき、栄養のバランスのとれた朝食を食べようとする意欲を養う	<ul style="list-style-type: none"> <li>朝ごはんの役割を理解する。</li> <li>栄養バランスのよい朝ごはんを考える</li> <li>生活リズムを整えるために重要なことを知る</li> </ul>																																																														
* 食に関する指導の目標・食事の重要性、心身の健康																																																																	
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"> <li>給食で使っているお米の産地や種類、選定内容を知る</li> <li>ごはんの栄養を知る</li> <li>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</li> <li>日本食の良さに気づく</li> </ul>																																																														
* 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)	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>からだの仕組みとナトリウムの働きを知る</li> <li>塩分計を使って料理中の塩分濃度を測定する</li> <li>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良いか考える</li> </ul>																																																														
* 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																																																																	
<ul style="list-style-type: none"> <li>令和2年度、2校のみしか実施できなかった小学校5年生対象の朝食指導を令和3年度は例年通り全校で実施した。</li> <li>1年生の給食センター見学については、感染拡大防止対策を十分に行い実施した。感染が拡大している時期においては、感染拡大防止対策を最優先に考え、センター見学中止にした学校もあったが、センター見学が実施できない学校についても、栄養教諭がクラスを訪問し食育を行った。</li> </ul>																																																																	

### 3. 令和3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		
令和3年度実績	<p>5月から3月にかけて食に関する指導を学校と協議したテーマにより実施 ※【令和3年度の実施学校数】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 小学校について               <ul style="list-style-type: none"> <li>1,2年: 給食センター探検【3校】 …… 令和2年度5校</li> <li>2年: 好き嫌いなくなんでも食べよう【4校】 …… 令和2年度3校</li> <li>3年: 野菜のことを知ろう【3校】 …… 令和2年度3校</li> <li>4年: おやつについて考えよう【3校】 …… 令和2年度3校</li> <li>5年: お米博士になろう【2校】 …… 令和2年度3校</li> <li>朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう【16校】 …… 令和2年度2校</li> <li>6年: 食塩の取り過ぎと健康について考えよう【2校】 …… 令和2年度2校</li> </ul> </li> <li>・ 新型コロナウイルスの終息が見通せない中、密になる状況をできる限り作らないように実験器具を共有しないなど、感染予防に留意しながら食育を実施した。</li> <li>● 中学校について               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ レシピにチャレンジ【4校参加】 給食の献立を募集したところ、504献立が集まり、82献立が入賞(賞状授与)そのうち5献立を令和3年度と令和4年度1学期の給食で実施することを決定した。</li> <li>・ 栄養教諭が在籍する中学校においては、週1回の訪問による食育や食習慣のアンケートを実施して実態の把握を行い、より健康的な生活が送れるように6つの食品群についてなどの食育を行った。 また、給食時間に生徒による校内放送などで食についての情報提供を行った。</li> </ul> </li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総括として               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食育は、児童生徒が健康に生活していくためには非常に重要であるため、新型コロナウイルスの感染拡大防止対策を徹底しながら、これからも推進していきたい。</li> <li>・ 小学校5年生対象の朝食指導を工夫を凝らしながら、全校で実施するよう復活できたことは、食育を進めるうえで、非常に良かったと考えている。</li> <li>・ 中学校のレシピにチャレンジは、前年度と同程度の応募数であったが、子ども達が給食の献立を考えることで、自分達の食生活を見直す良いきっかけとなっており、その献立が実際に給食に提供されることで、残さず食べようという気持ちを持つことができているため、今後も積極的に取り組んでいきたい。また、同じ学校の友達の献立が採用されることで、その学校での話題作りになっているとも聞いている。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	B	A	A

### 3. 令和3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		

- 献立の年間計画を作成し、学校給食会の献立委員会で承認を得て実施した。令和2年度に引き続き、特集献立として「ブックメニュー」を毎月採り入れた。中学校の「レシピにチャレンジ」では令和2年度はコロナウイルス感染症の影響により献立に採り入れることができなかったが、令和2年度に採用予定であった献立を令和3年度の給食に採り入れた。また、今年度から、一人でも多くの子ども達が笑顔で給食時間を過ごしてほしいとの想いから、食物アレルギーの原因となる食材をなるべく使用せずに工夫した献立である「スマイル献立」を毎月実施するようになった。

令和3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	◎スマイル献立◎ レシピヤレ ブックメニュー	小学校1年生給食開始	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	◎スマイル献立◎ レシピヤレ ブックメニュー	ことばの日	鯖・えんどう豆・新竹の子・新玉葱・グリーンアスパラガス・春キャベツ
6月	歯の健康によい献立	◎スマイル献立◎ レシピヤレ 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・ごぼう・レタス
7月	夏野菜を使用した献立	◎スマイル献立◎ レシピヤレ ブックメニュー	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	秋の実りを感じる献立(I)	◎スマイル献立◎ レシピヤレ ブックメニュー	重陽の節句 十五夜	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(II)	◎スマイル献立◎ レシピヤレ 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	かぜに負けない身体を作る献立	◎スマイル献立◎ レシピヤレ 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	冬野菜を使用した献立(I)	◎スマイル献立◎ レシピヤレ ブックメニュー	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(II)	◎スマイル献立◎ レシピヤレ ブックメニュー	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・野菜
2月	からだを温める献立	◎スマイル献立◎ レシピヤレ 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	◎スマイル献立◎ 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)・鯖・スナップえんどう・菜の花・ほうれん草・清見オレンジ

令和3年度実績

- 残菜調査の実施  
令和2年度に引き続き、令和3年度も感染リスクをできる限り低減することがより重要であることから、残菜調査の実施を見送った。

### 3. 令和3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		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 献立の年間計画について               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 年間計画に基づき献立を作成することで行事食を採り入れ、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していきたい。</li> <li>・ 特集献立として取り組んでいる「ブックメニュー」は、学校司書と連携し、校内の図書室で特集を組んだり、児童に人気の本を教えていただいたりしながら、給食に採り入れた。給食と本に興味をもってもらえる良い機会となっている。令和2年度に引き続き、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。3年間に渡り、通年で取り組んできたので、来年度は趣向を変え、特集献立として「日本の郷土料理」を実施する予定であるが、人気企画であるため秋の読書週間にあわせて実施していきたい。</li> <li>・ 令和2年度に引き続き、令和3年度も10月のハロウィン献立と全国学校給食週間中に藤井寺市内と柏原市内に工場を構える企業の商品を献立に採り入れた。子ども達に地元の企業について関心を持ってもらえる良い機会となっており、令和4年度も引き続き実施したい。</li> <li>・ 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る効果が期待できる。4年目ということもあり、児童生徒や先生方に周知されてきたように感じている。学年が上がるにつれて入っけても黙っ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ので、今後も続けていきたい。</li> <li>・ 中学校の食育で行った「レシピにチャレンジ」を給食の献立に採り入れる取組は6年目となる。令和2年度は新型コロナウイルスの影響で献立に採り入れることができなかったが、昨年度の入賞分の中から今年度の献立に採り入れた。献立内容を記載する用紙には、自分の考えた給食のPRコメントを記載する欄があるがコメントもしっかり書ける生徒が増えてきているように感じている。栄養のバランスを考え、みんなに楽しく食べてもらいたいと願い、みんなに健康な学校生活を送って欲しいと考えているので、今後も続けていきたい。</li> <li>・ 今年度より、毎月1回、食物アレルギーの原因となる食材をなるべく使わずに工夫した献立である、「スマイル献立」を実施した。ひとりでも多くの子ども達にみんなと一緒に給食を食べてもらえる機会となっているので、今後も続けていきたい。</li> </ul> </li> <li>● 残菜調査について               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和3年度は残菜調査の実施を見送ったが、残菜量の把握は児童生徒の栄養摂取状況や献立作成の狙いが達成されているかを確認するうえで必要であると考えている。また、すべての子ども達が必要な栄養量の給食を食べることができるように、可能であればいち早く再開していきたい。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和3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		

令和3年度実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 地場産物の活用 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 具体的には、柏原産の小松菜や平天、藤井寺産のバジルやミニボーロや藤れんこん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「食文化」の推進を図った。</li> <li>・ 本来、価格面で選択できないバジルソースや平天などについても平成29年度までは、保護者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組と一致すると考え、令和2年度に引き続き、令和3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。</li> <li>・ 今年度初めての取組としては、藤井寺産の「藤れんこん」と柏原産を含む中河内産の「地場米」を給食献立に採り入れた。</li> </ul> </li> </ul>
---------	--

点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総括として <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 今年度初めて使用する藤れんこんについては、広報誌に給食写真を掲載するだけでなく、食育動画を作成し農家さんの声を学校へ届けた。その動画を藤井寺市商工労働課の協力を得て、JCOM・TVに採り上げてもらい、より多くの人に積極的なPRを行うことができた。今後も継続して情報発信していくことが重要である。</li> <li>・ 地場産物の活用は「SDGs」の課題とも深く結びつきがあることも、併せて発信することで、地場産物の活用が未来の子ども達や地球のためにできることを考えるきっかけにしていきたい。</li> <li>・ 学校給食法の改正により、学校給食において地場産物の活用に努めることが規定されており、教育の一環として実施している学校給食の充実を図るため、今後も積極的にアピールし、予算拡充に努めていく。</li> </ul> </li> </ul>
--------	---

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A



### 3. 令和3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	
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3年度実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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"> <li>・ 令和2年12月に策定した「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」に則り対応を進めた。また、同マニュアルを令和3年8月に一部改訂し、令和4年度から、えび及びナッツ類(木の実類)を給食で使用しないこと及び乳成分を含まないパンを提供することを明記した。</li> <li>・ 食物アレルギーを有する児童生徒の保護者より対応の申し出があった場合三者面談(保護者、学校、給食組合教育委員会)を行い、対応を決定した。</li> <li>・ 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、三者面談の結果、アレルギー対応献立表を用いて対応する児童生徒に対してアレルギー情報の提供を行った。</li> <li>・ 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則としている。</li> <li>・ 学校給食における食物アレルギー対応は、代替食もしくは除去食が望ましいが、当給食センターでは施設設備上の課題があり、除去食及び代替食の調理はできていない。</li> </ul> </li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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"> <li>・ 同マニュアルにおいて、様式を整備した面談記録表などを用いることで対応内容や解除する食品について、より正確に把握ができるようになった。また、マニュアル改訂によるえび及びナッツ類(木の実類)の使用中止や乳成分を含まないパンを提供することにより、ひとりでも多くの子ども達に1回でも多く、みんなと同じ給食を喫食してもらえる機会を提供できることになると考えている。なお、対応状況は、必要に応じて改訂していきたい。</li> <li>・ 食物アレルギー対応献立表は、食べられない献立について学校・保護者間の情報共有、さらに当日の給食から除去することに活用されている。今後、使用する給食物資についても、相談のあったアレルギーンができる限り含まれない食品を選定していきたい。</li> <li>・ 学校生活管理指導表は三者面談の際に提出を確認しており、令和3年度に面談を実施した児童生徒全員からの提出が確認できた。今後も対応を継続するにあたり、児童生徒の安全を確保するため、学校を通して、定期的な受診を促していきたい。</li> <li>・ 学校給食からのアレルギーンの除去は、食缶ごとの除去とすることで、誤食や体調の変化による発症を防止している。今後もマニュアルに則り同様の対応を続けていく必要がある。</li> <li>・ 除去食や代替食を調理するためには、アレルギーンの混入を防ぐために区画化された部屋で専属の調理員を配置し、専用の調理器具を使用して調理する必要があることから、施設設備の整備が不可欠である。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和3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3年度実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギーを有する児童生徒の保護者との三者面談           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校からの要請により、保護者・学校(管理職、学級担任、養護教諭など)・給食組合教育委員会による三者面談を各学校で実施した。</li> </ul> </li> </ul>																																							
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="4">令和3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>10</td> <td>8</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>9</td> <td>4</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>19</td> <td>12</td> <td>31</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">令和2年度相談件数と比較し、12件減少</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギー対応献立表送付人数           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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を通じて、当該児童生徒の保護者に配布した。</li> </ul> </li> </ul> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="4">令和3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>42</td> <td>21</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>45</td> <td>10</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>87</td> <td>31</td> <td>118</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">令和2年度の送付人数と比較し、15名減少</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 原材料明細の公開           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食用物資の原材料明細について、安心安全な給食の提供に資するため、令和3年度4月から給食組合ホームページで公開している。</li> </ul> </li> </ul>	令和3年度食物アレルギー相談件数					小学校	中学校	計	藤井寺市	10	8	18	柏原市	9	4	13	計	19	12	31	令和3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	42	21	63	柏原市	45	10	55	計	87	31
令和3年度食物アレルギー相談件数																																								
	小学校	中学校	計																																					
藤井寺市	10	8	18																																					
柏原市	9	4	13																																					
計	19	12	31																																					
令和3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	42	21	63																																					
柏原市	45	10	55																																					
計	87	31	118																																					

点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物アレルギーを有する児童生徒の保護者との三者面談           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 増加し続けていたアレルギー対応の相談件数は、令和3年度4月より運用しているマニュアルにおいて、給食で使用しない食品を明瞭化したことにより、令和2年度と比較して10件以上減少した。特にマヨネーズなどに使用されている生の鶏卵について、対応を必要とする児童生徒が多く、卵不使用のマヨネーズやドレッシングを給食用物資として選定することで、対応を必要とする児童生徒が減少したと考えられる。今後もできるだけ多くの児童生徒がみんなと同じ給食を喫食できるよう工夫していきたい。</li> </ul> </li> <li>● 食物アレルギー対応献立表送付人数           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 策定されたマニュアルにおいて、給食で使用しない食品を明瞭化したことにより、複数の児童生徒が給食での対応が不要となった。そのため、これらの児童生徒については、令和3年度4月以降、給食でアレルゲンに該当するものがなくなり、安心して喫食してもらうことができています。</li> </ul> </li> <li>● 原材料明細の公開           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 業者から提出された書類を確認し、名称を分かりやすく直すなど工夫が必要な箇所もあるため、十分な作業時間を確保し、情報の正確さに万全を期すことが重要である。</li> </ul> </li> </ul>
--------	---

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和3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3年度実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 給食費の事務           <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> </li> <li>● 給食費滞納の事務処理           <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> </li> <li>● 小中学校の新生等の保護者への啓発           <ul style="list-style-type: none"> <li>・令和4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。</li> </ul> </li> </ul> <p>各年度滞納状況</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th rowspan="2">27年度末 移管額</th> <th colspan="6">滞納繰越額</th> </tr> <tr> <th>28年度末</th> <th>29年度末</th> <th>30年度末</th> <th>R1年度末</th> <th>R2年度末</th> <th>R3年度末</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</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> <td>2,274,896</td> <td>2,460,131</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>531,380</td> <td>671,549</td> <td>843,137</td> <td>1,104,886</td> <td>1,473,442</td> <td>1,396,410</td> <td>1,342,680</td> </tr> <tr> <td>合計</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> <td>3,671,306</td> <td>3,802,811</td> </tr> </tbody> </table> <p>※卒業生含む</p>		27年度末 移管額	滞納繰越額						28年度末	29年度末	30年度末	R1年度末	R2年度末	R3年度末	小学校	2,164,753	2,365,458	2,432,606	2,242,589	2,262,946	2,274,896	2,460,131	中学校	531,380	671,549	843,137	1,104,886	1,473,442	1,396,410	1,342,680	合計	2,696,133	3,037,007	3,275,743	3,347,475	3,736,388	3,671,306	3,802,811
	27年度末 移管額			滞納繰越額																																			
		28年度末	29年度末	30年度末	R1年度末	R2年度末	R3年度末																																
小学校	2,164,753	2,365,458	2,432,606	2,242,589	2,262,946	2,274,896	2,460,131																																
中学校	531,380	671,549	843,137	1,104,886	1,473,442	1,396,410	1,342,680																																
合計	2,696,133	3,037,007	3,275,743	3,347,475	3,736,388	3,671,306	3,802,811																																

点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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、資料の一元化を図っている。 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、積極的な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ていく。 令和3年度は令和2年度末と比較し、柏原市が令和2年度と同様に3カ月間の給食費無償化を実施したにもかかわらず、滞納額が131,505円増加となった。もし無償化が実施されていなければ、滞納額はより増加していたと考えられるため、各学校とも連携しながら継続的な滞納抑制の取組が必要である。</li> </ul>
--------	--

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	B	A

### 3. 令和3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3年度実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 給食組合教育委員会としての具体的取組               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 令和3年度は催告及び再催告等を47名の保護者に延べ172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18名であり、反応が無かった保護者は29名であった。なお、返済計画を記載した誓約書の提出者は3名であった。</li> </ul> </li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総括として               <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 滞納給食費回収額は、411,545円であった。令和2年度と比較して滞納保護者の人数は減少しているものの、1家庭あたりの滞納額が大幅に増加するなど、全体としての滞納額は増加している。依然、給食費の滞納は増加傾向にあるため、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しての電話又は自宅訪問実施の継続も必要である。</li> <li>・ 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、国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、課題は非常に多い。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和3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3年度実績	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 法的措置の実施           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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られない1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。この世帯については後日全額返済があり、当年度中に完納となったため、令和3年度における支払督促申立による法的措置の実施は皆無となった。</li> </ul> </li> </ul>
---------	---

点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総括として           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和3年度の法的措置は、対象となる世帯への自宅訪問を重ね保護者とのコンタクトを試みた結果、当年度中の完納へつながったため皆無となった。これまで全く無反応であった保護者から回収できたことは大きな成果である。今後も効果的な自宅訪問を続けていきたい。</li> <li>・ 令和4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3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。</li> <li>・ 過去に債務名義を取得しながら未返済となっている案件について、今後も弁護士と十分協議し、差し押さえなどの可能性も見極めながら、可能であれば法に基づく手続きを進めていく必要がある。しかし、個人情報保護などの法令上の課題があるため、民事債権である学校給食費について税務関係情報などを取得することは非常に困難であることから課題が多い。</li> <li>・ 累積し続ける滞納額は全額回収することを大原則として回収に努めているが、徴収努力をし尽してもなお徴収できる見込みがない場合には、今後の債権管理を妨げる要因ともなりかねないので、最終的には債権を放棄することも考えていかなければならない。しかしながら、給食会会計は保護者負担の給食費のみで運営されており、自主財源がないため、両市からの公費負担で補うこととなり、非常に難しい問題である。</li> </ul> </li> </ul>
--------	--

成果指標	令和2年度実績	令和3年度実績	令和4年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

## 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3年度についても優先度の高い事業に計画的に取り組み、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ていただきたい。
- ・耐用年数を超える厨房機器については、経年劣化による部品の破損や不具合等で給食業務に支障がないように努めていただきたい。
- ・不具合箇所等の迅速な対応をしていることは評価できるが、今後もこの施設を継続して使用するにあたり、施設が老朽化していることは明らかであるため、早め早めの施設・整備計画を立て、安全性を確保していただきたい。

#### 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、令和3年度についても保健所による衛生監視では、HACCPの考え方を採り入れた衛生管理や一般的な衛生管理について、適切であるとの監視結果を得ていることから、調理場の衛生管理が徹底できていると考えられる。また、ノロウイルス検便検査においてもすべての職員が陰性であったことから、日々の食生活から食品を取り扱う者として、責任を自覚しているものと思われる。今後も家庭や日常生活における健康管理に努めていただきたい。
- ・異物混入については、年々減少しており、特に給食センター由来の異物混入事案が、令和3年度も4件であることから、着実に成果が出ている証拠である。また、新たな分析方法を採り入れ、より細かな原因特定が行えるようにするなど、「異物混入ゼロ」を目指す意気込みが感じられる。是非、「異物混入ゼロ」を達成していただきたい。
- ・異物混入は学校の配膳過程において発生することもあるため、学校とも十分に連携をとり、児童生徒への手洗い指導と共に、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努めていただきたい。

#### 3) 学校給食の衛生管理

- ・コロナ禍においても安心安全な給食を提供するため、開催方法を工夫しながら、研修を継続したことはよかったと思われる。今後においても研修を継続して行い、職員一人ひとりの知識の定着を図っていただきたい。

### (2) 保護者・学校・給食センターとの連携

#### 1) 食育の取組

- ・給食センターの見学や給食試食会等は、学校給食についての理解を深めてもらうことが期

待できる有効的な手段であるため、令和3年度に受け入れを再開したことは賢明な判断であると考えられる。なお、申し込みがなかったことは残念であるが、給食だより等を活用し、自ら料理に挑戦できるようにレシピを掲載するなどしたことは、よい取組であったと思われる。また、見学に来られない保護者の方のために、映像等で調理風景を見てもらえるようにすることも効果的であると思われる。

- ・給食主任会について、コロナ禍のため開催回数は見直さざるを得なかったものの小学校と中学校を合同で開催し、それぞれの立場の課題を共有できたことは、非常に有意義であったと思われるので、今後もよりよい開催方法を模索していただきたい。
- ・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。令和3年度も新型コロナウイルスの影響により取り組めない学校が多かったようだが、食育を推進することはとても大切であるので、可能な限り早期に取り組んでいただきたい。
- ・特集献立として、来年度は「日本の郷土料理」を実施予定ということであるが、是非地元で伝わる郷土料理を採り入れていただき、子ども達に地域の郷土料理を知ってもらいたい。
- ・中学校では、「レシピにチャレンジ」を実施し、生徒自らが学校給食の献立を考え、給食の献立として採用されることは、多くの生徒が食に関心を持つよいきっかけ作りになる効果的な取組であると考えます。また、その献立が実際に給食に提供されることで、残さず食べようという気持ちも芽生えているため、今後も生徒考案の献立を増やしていけるよう取り組んでもらいたい。栄養教諭が在籍する中学校においては、週1回の訪問による食育や食習慣のアンケートを実施したようだが、結果をフィードバックし、今後も食育を進めていただきたい。
- ・今年度から毎月1回実施している食物アレルギーの原因となる食材をなるべく使わずに工夫した献立である「スマイル献立」は、食物アレルギーを有する児童生徒にとってみんなと同じ給食を食べ、食の楽しさを実感することに繋がるため、今後も続けていただきたい。
- ・残菜調査については、感染拡大防止の観点から今年度も調査の実施を見送ったことは、止むを得ないことだと考えるが、喫食状況や献立のねらい等の達成度合いを把握するためにも重要な材料となるため、可能であればいち早く再開していただきたい。
- ・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第一歩となる。令和3年度については、初めての取組として藤井寺産の「藤れんこん」や柏原産を含む中河内産の「地場米」が献立に採り入れられているが、これらは農林水産省が定める第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標である学校給食における地場産物を活用した取組等を増やすことに繋がるため、今後も積極的に取り組んでもらいたい。なお、令和4年度の予算要望においては、予算の大幅な拡充が認められなかったとのことだが、教育の一環として実施している学校給食のより一層の充実を図るためにも、積極的に地場産物を採り入れることができるよう、未来を担う子ども達のことを最優先に考え、地

場産物調達費用の拡充に努めていただきたい。

## 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、児童生徒の対応食品を的確に把握し、食物アレルギー事故が起こらないように努めていただきたい。令和3年度に食物アレルギー対応マニュアルを改訂し、令和4年度からえび及びナッツ類を給食で使用しないことや乳成分を含まないパンを提供することを明記したとのことだが、今後も必要に応じて改訂を行うなど、子ども達の視点に立ったアレルギー対応に努めていただきたい。また、アレルギー事故の殆どが誤配・誤食によるものであるため、学校ともしっかり連携をとる必要がある。なお、除去食等の対応が可能であれば望ましいが、既存の施設では物理的に不可能であるため、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。
- ・給食組合のホームページでの原材料情報の公開については、近年のスマホの普及を鑑みデータにより提供できている点が評価できる。業者からの書類を正確に確認し、見る人が分かりやすく、かつ情報の正確さに万全を期していただきたい。

## (3) 学校給食費の滞納問題

### 1) 滞納給食費の対応と対策

- ・令和3年度についても給食費の無償化があったにもかかわらず、滞納額が増加している。今後も滞納抑制の取組は必要であり、引き続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。
- ・今後の課題であると思われるが、安定的な給食運営のためには給食費の公会計化を進めていく必要があると考えられる。他市町村の公会計化状況を注視しつつ、藤井寺市、柏原市等の関係機関とも十分に議論をしていただきたい。
- ・令和3年度も給食費の滞納世帯への度重なる自宅訪問を重ねられた結果、これまでまったく無反応であった保護者が完納となっており、大きな成果が現れている。滞納問題は本当に大変なかで、給食組合が主体的に取り組んでおられる。この対策をしっかりとやらないと給食の根幹が崩れてしまうので、保護者に会える時間帯に自宅訪問をするなどの工夫により少しでも回収できるよう、今後も是非お願いしたい。
- ・累積し続ける滞納額は全額回収することを大原則として回収に取り組んでおられるが、徴収努力をし尽してもなお徴収できる見込みがない場合には、債権を放棄することも視野に入れ、公会計化を進める必要があると思われる。