

# 教育委員会の点検・評価に関する報告書

(対象年度:令和6年度)

令和7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、令和6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	見 浪 陽 一
委員(教育長職務代理者)	新 子 寿 一
委 員	足 立 義 幸
委 員	田 中 保 和
委 員	原 明 子

### (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26日	評価員の選任について他4件、(報告)1件
11月定例会	11月15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13日	令和7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6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6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6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
園田学園大学人間健康学部准教授 神戸女子大学非常勤講師	眞木 優子

### 3. 令和6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6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>● 設備の買替 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第1センター 食缶洗浄機買替</li> <li>・ 第1・第2センター PEN食器(中椀)買替</li> </ul> </li> <li>● 設備の修繕 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第1センター 食器洗浄機洗浄ポンプ取替補修</li> <li>・ 第1センター ライスボイラー蓋取替補修(2箇所)</li> <li>・ 第1センター 前・中冷凍庫クーリングコイル取替補修</li> <li>・ 第2センター 食器洗浄機コンベア補修</li> <li>・ 第2センター 中冷凍庫庫内ファンモーター取替補修</li> <li>・ 第2センター 前冷蔵庫制御基板等取替補修</li> </ul> </li> </ul>
---------	---

点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 設備の買替について <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食缶洗浄機は購入から21年が経過し、機器の老朽化に伴い、上下の搬送コンベアや洗浄ポンプ等が作業中に停止するなど、衛生的な食缶の洗浄及び消毒保管が課題となっていたが、更新後は確実な洗浄及び消毒保管を行うことができている。</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、中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、子どもたちに安心安全な給食を提供することができている。なお、この買替により、4ヶ年計画による4種類の食器の更新が今年度で完了した。</li> </ul> </li> <li>● 総括として <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 設備の買替については、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。</li> </ul> </li> </ul>
--------	--

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6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>● 施設の改修 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第2センター 北側・東側外壁面塗装補修</li> <li>・ 第2センター検収室 軒天取替補修</li> <li>・ ボイラー室等屋外施設 照明器具取替補修</li> <li>・ 第2センター 2階 男女トイレ改修工事</li> </ul> </li> <li>● 設備の修繕 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第1・2センター高架水槽 電極棒及び通気口取替補修</li> <li>・ 第1センター 給湯タンク減圧弁取替補修</li> </ul> </li> </ul>		
点検及び評価	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上記の改修や修繕について <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 前回の塗装補修から20年以上が経過している第2センターの北側・東側外壁面について、各所に亀裂や塗装の剥離等が発生していたが、塗装補修を実施したことにより、雨水侵入等による調理場の衛生環境の悪化を防止することができている。</li> <li>・ 第2センター検収室の軒天が、雨樋の詰まり及び豪雨の影響で損壊したため、屋根自体の耐久性の低下や更なる損壊を引き起こす可能性が想定される箇所を特定のうえ補修し、損壊前と同様の耐久性を維持することができている。</li> <li>・ ボイラー室等の屋外施設に設置されている照明器具を全てLED化したことで、電気代の削減及び二酸化炭素の排出量削減に努めることができている。</li> <li>・ 第2センター 2階の男女トイレは、設備の老朽化や湿式の床、和式であるなどの理由から、給食センターへ見学に来た児童や保護者の方等から用を足すことが困難であるなど、不満の声が寄せられていた。衛生面についても配管の老朽化等の課題を抱えていたことから、第2センター2階の男女トイレ施設全体の再整備を行った。現在は乾式の床で洋式となり、誰もが使用しやすく、衛生的なトイレ施設となっている。</li> <li>・ 第1・2センター高架水槽の電極棒及び通気口が劣化していたため、早急に取り替を行い、サビの発生や虫等の侵入を未然に防ぐことができている。</li> <li>・ 第1センターの給湯タンクの減圧弁が、経年劣化により湯温が不安定になるなど、不具合が頻発していたため、取替を行った。現在は、調理場内へ安定した湯の供給ができている。</li> </ul> </li> <li>● 総括として <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和6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5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6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、全調理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保存食採取の留意点について、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)</li> <li>※令和6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>・保健所による衛生監視(書類及び現場検査)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、再検査で陰性になるまで自宅待機を指示し、食中毒を未然に防ぐことができた。</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> <li>・職員からノロウイルスの陽性者を出さないためにノロウイルスが流行するといわれている10月～3月には、ノロウイルス対策としての衛生管理や健康管理を職員研修の内容に採り入れ、意識の向上を図るとともに発生がピークを迎える冬季にはトイレの消毒を引き続き実施するなど、対策を継続することが重要である。</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5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6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。</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6年度異物混入事案は、小さな虫などの混入が全体で3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2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ではなかった。</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>令和元年度25件、令和2年度11件、令和3年度9件、令和4年度4件、令和5年度5件、令和6年度3件と3ヶ年連続で少ない件数で推移できている点で改善傾向にあると考えられる。なお、給食センターでの混入と考えられる件数も令和元年度の5件、令和2年度から令和4年度はすべて4件であり、令和5年度、令和6年度はともに2件となっている。「異物混入ゼロ」を目標に掲げ、対策を強化して以降、給食センターでの混入事案が着実に減少していることを鑑みると、対策の徹底が定着してきたと捉えられる。</li> <li>製造業者において、異物混入があった場合は、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。また、混入には至らない異物点検中に発見した事案に対しても同様の対応をとることで、良質かつ安全な物資の調達に万全を期している。</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、対策の共有を図っている。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、カタラーゼ試験を実施し、より細かな原因特定を行っている。</li> <li>令和7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。また、児童生徒の毛髪が配膳後の食品に入ることがないように、個々にも注意を促すことが重要であるため、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5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和6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6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>【研修内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●4月 食を扱う責任を常に意識する</li> <li>●5月 春の熱中症に注意する</li> <li>●6月 確実な作業を徹底する</li> <li>●7月 学校給食における衛生管理の強化徹底を図る</li> <li>●夏期 衛生監視における指摘点に基づいての研修 手洗い、トイレの使用方法について 味付けの変更や味見について</li> <li>●9月 残暑等の熱中症から身を守る</li> <li>●10月 労働衛生に関する意識を高める</li> <li>●11月 ノロウイルスの感染経路を再確認し食中毒を予防する</li> <li>●12月 冬の感染症を予防する、冬の水分補給を意識する</li> <li>●1月 ノロウイルス・ヒスタミンをはじめとした全ての食中毒を防ぐ</li> <li>●2月 感染性胃腸炎(特にノロウイルス)を予防する</li> <li>●3月 自らが不顕性感染者である可能性を自覚して行動する</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。 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5年度に引き続き、令和6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。 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。</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6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。</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。 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> </li> </ul>
--------	--

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6年度実績	<p>● 保護者との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食センターでの見学・試食会や、学校での給食試食会を実施した。給食を作る流れや、給食センターについての説明、保護者からの質疑応答などを行った。</li> <li>試食後にアンケートを実施した学校からは、試食会に参加して衛生面などで安心したなどの感想が多く寄せられた。</li> </ul> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <tr><th colspan="2">令和6年度PTA学校試食会</th></tr> <tr><td>藤井寺市</td><td>4校</td></tr> <tr><td>柏原市</td><td>2校</td></tr> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <tr><th colspan="2">令和6年度PTAセンター試食会</th></tr> <tr><td>藤井寺市</td><td>3校</td></tr> <tr><td>柏原市</td><td>3校</td></tr> </table> <p>● 教職員との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食主任会は、小学校と中学校に分かれて開催した。これらの開催において、残菜を減らす取組や食に関する指導の全体計画についてなどの情報共有を行った。</li> <li>給食ができるまでの様子を紹介する「給食センターの1日」という資料を作成し、給食主任会で情報提供を行った。</li> <li>中学生の職業体験を受け入れたことで、給食づくりを体験した生徒を通じて、その学校で残菜や食への意識が変わっていくことを情報提供した。</li> </ul> <p>● 児童の給食センター見学(全校実施)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>給食を作っている様子を見学し、栄養教諭による食育(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)を行った。</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><th colspan="2">令和6年度児童のセンター見学</th></tr> <tr><td>藤井寺市</td><td>7校</td></tr> <tr><td>柏原市</td><td>9校</td></tr> </table>			令和6年度PTA学校試食会		藤井寺市	4校	柏原市	2校	令和6年度PTAセンター試食会		藤井寺市	3校	柏原市	3校	令和6年度児童のセンター見学		藤井寺市	7校	柏原市	9校
令和6年度PTA学校試食会																					
藤井寺市	4校																				
柏原市	2校																				
令和6年度PTAセンター試食会																					
藤井寺市	3校																				
柏原市	3校																				
令和6年度児童のセンター見学																					
藤井寺市	7校																				
柏原市	9校																				
点検及び評価	<p>● 総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>保護者には、実際に給食を作っている様子を見て試食してもらうことで、給食により一層関心を持ってもらうことができている。試食会の際に実施した食育では、家庭での食事の重要性について改めて考える機会となっているようなので、今後も保護者に適した内容を発信していく。</li> <li>児童が給食センターを見学し、調理員と一緒に喫食したことで、給食を作る人への感謝の気持ちを表現した感想が多くあった。来年度もより活発な交流を図り、児童の食への関心を高めていきたい。</li> <li>給食主任会では、残菜を減らす工夫について討議した。給食時間の取組について、他校の様子を知り、自校の給食運営に活用できている。今後も情報交流の場として活用していきたい。</li> <li>食育の動画の配信や情報提供は、食について興味や関心をもつきっかけとなるので、今後も取り組んでいきたい。</li> </ul>																				

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6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6年度 栄養教諭の「食に関する指導」計画</p>			
	学年	主題	ねらい	内容
	1年	給食センター探検 (関連教科:生活科)	給食を作るために多くの人たちの苦労や工夫があることを知るとともに、給食をしっかりと食べようとする	<ul style="list-style-type: none"> <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	好き嫌いなくなんでも食べよう (関連教科:生活科)	食べ物のからだの中での働きを知り、いろいろな食べ物を好き嫌いなく食べようとする	<ul style="list-style-type: none"> <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て、しっかりと食べるのが健康なからだをつくることを知る</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、体によいものを選びたいという気持ちを持つ	<ul style="list-style-type: none"> <li>おやつの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の質や量、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	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うまいか考える</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>小学校5年生対象の朝食指導を例年通り全校で実施した。</li> <li>1・2年生の給食センター見学については、すべての小学校で調理員と歓談しながら共食する形式で実施した。</li> </ul>				

### 3. 令和6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6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した。 ※【令和6年度の実施学校数】</p> <p>● 小学校について</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>学年</th> <th>食に関する指導 題材</th> <th>令和6年度</th> <th>令和5年度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1, 2年</td> <td>給食センター探検</td> <td>17学年</td> <td>16学年</td> </tr> <tr> <td>1年</td> <td>はしの使い方について</td> <td>1校</td> <td>1校</td> </tr> <tr> <td>2年</td> <td>好き嫌いなくなんでも食べよう</td> <td>4校</td> <td>4校</td> </tr> <tr> <td>2年</td> <td>かむことについて</td> <td>(初) 1校</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>2年</td> <td>野菜について</td> <td>(初) 1校</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>3年</td> <td>野菜の大切さを知ろう</td> <td>4校</td> <td>5校</td> </tr> <tr> <td>3年</td> <td>ぶどうについて</td> <td>3校</td> <td>1校</td> </tr> <tr> <td>4年</td> <td>おやつについて考えよう</td> <td>5校</td> <td>5校</td> </tr> <tr> <td>4年</td> <td>国際理解</td> <td>(初) 1校</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4年</td> <td>魚をきれいに食べよう</td> <td>(初) 1校</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>5年</td> <td>お米博士になろう</td> <td>3校</td> <td>2校</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</td> <td>16校</td> <td>16校</td> </tr> <tr> <td>6年</td> <td>食塩の取り過ぎと健康について考えよう</td> <td>4校</td> <td>3校</td> </tr> <tr> <td>6年</td> <td>食品ロスについて考えよう</td> <td>1校</td> <td>1校</td> </tr> </tbody> </table> <p>● 中学校について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ レシピにチャレンジ【8校9学年参加】 給食の献立を募集したところ、784献立が集まり、122献立が入賞(賞状授与)そのうち9献立を令和6年度と令和7年度9月まで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回の訪問時に各クラスを見回り残菜量をチェックしたり、生徒や教師からの声を直接聞いたりしている。また、給食時間に生徒による校内放送などで本日の給食の工夫点などの情報提供を行った。</li> <li>・ 1年生を対象に「レシピにチャレンジ」について、教科担任と連携し、食育を実施した。</li> </ul>			学年	食に関する指導 題材	令和6年度	令和5年度	1, 2年	給食センター探検	17学年	16学年	1年	はしの使い方について	1校	1校	2年	好き嫌いなくなんでも食べよう	4校	4校	2年	かむことについて	(初) 1校	-	2年	野菜について	(初) 1校	-	3年	野菜の大切さを知ろう	4校	5校	3年	ぶどうについて	3校	1校	4年	おやつについて考えよう	5校	5校	4年	国際理解	(初) 1校	-	4年	魚をきれいに食べよう	(初) 1校	-	5年	お米博士になろう	3校	2校	5年	朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう	16校	16校	6年	食塩の取り過ぎと健康について考えよう	4校	3校	6年	食品ロスについて考えよう	1校	1校
	学年	食に関する指導 題材	令和6年度	令和5年度																																																											
1, 2年	給食センター探検	17学年	16学年																																																												
1年	はしの使い方について	1校	1校																																																												
2年	好き嫌いなくなんでも食べよう	4校	4校																																																												
2年	かむことについて	(初) 1校	-																																																												
2年	野菜について	(初) 1校	-																																																												
3年	野菜の大切さを知ろう	4校	5校																																																												
3年	ぶどうについて	3校	1校																																																												
4年	おやつについて考えよう	5校	5校																																																												
4年	国際理解	(初) 1校	-																																																												
4年	魚をきれいに食べよう	(初) 1校	-																																																												
5年	お米博士になろう	3校	2校																																																												
5年	朝食を通して望ましい食習慣を身につけよう	16校	16校																																																												
6年	食塩の取り過ぎと健康について考えよう	4校	3校																																																												
6年	食品ロスについて考えよう	1校	1校																																																												

点検及び評価	<p>● 総括として</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新型コロナウイルスの感染予防の観点から実施を見送っていた授業も再開し、食育を実施した。食育は児童生徒が健康に生活していくために非常に重要であるため、今後さらに進めていきたい。</li> <li>・ 中学校のレシピにチャレンジは、前年度より参加校、応募数とも増加した。生徒が栄養バランスに留意し給食の献立を考えることで、自分達の食生活を見直すきっかけとなっており、その献立が実際に給食として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、より多くの中学校や学年で実施されるよう積極的に取り組んでいく必要がある。</li> <li>・ 各校が定めている食に関する指導の全体計画にも注視しながら、今後、ますます多様化する社会の変化の中で、子どもたちの置かれている生活環境に寄り添った食に関する指導に取り組んでいきたい。</li> </ul>		
--------	--	--	--

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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		

令和6年度実績	<p>● 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6年度はオリンピックイヤーであることから特集献立として「世界の料理」を毎月採り入れた。また、全国学校給食週間には1週間、地元大阪の郷土料理を採り入れた。 令和元年度から実施しているブックメニューは秋の読書週間に合わせ、11月の献立に採り入れた。 中学校の「レシピにチャレンジ」は多数の学校からの応募があり、その中でも栄養バランスがよく考えられているものを実際の給食に採り入れた。 また、今年度も、一人でも多くの子どもたちに笑顔で給食時間を過ごしてほしいとの思いから、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」を毎月実施した。</p> <p style="text-align: center;">令和6年度 献立の年間計画</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="4">献立</th> </tr> <tr> <th>献立のねらい</th> <th>特集献立</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、食べ易さ等配慮した献立</td> <td>◎スマイル献立◎ 世界の料理(ドイツ)</td> <td>進級お祝い献立</td> <td>鯖・新じゃが芋・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>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(韓国)</td> <td>ことばの日</td> <td>鯖・えんどう豆・新竹の子・新玉葱・グリーンアスパラガス・春キャベツ</td> </tr> <tr> <td>6月</td> <td>歯の健康によい献立</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(ベトナム)</td> <td>歯と口の健康週間</td> <td>グリーンアスパラガス・ごぼう・レタス</td> </tr> <tr> <td>7月</td> <td>夏野菜を使用した献立</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(フランス)</td> <td>七夕献立</td> <td>枝豆・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・ズッキー</td> </tr> <tr> <td>9月</td> <td>運動できるからだを作る献立</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(インド)</td> <td>重陽の節句 お月見献立</td> <td>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>地域で出来る作物を使用した献立(I)</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(イタリア)</td> <td>目の愛護デー ハロウィン</td> <td>ぶどう(柏原市産)・秋鮭・鱒・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>本の世界を楽しむ献立</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ ブックメニュー</td> <td>和食の日</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・れんこん(藤井寺市産)</td> </tr> <tr> <td>12月</td> <td>冬野菜を使用した献立</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(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</td> </tr> <tr> <td>1月</td> <td>地域で出来る作物を使用した献立(II)</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(日本)</td> <td>お正月料理 カレーの日 全国学校給食週間</td> <td>大阪しるな・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>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(北欧)</td> <td>節分献立 アレルギー週間 バレンタイン献立</td> <td>鱒・わかさぎ・カリフラワー・小松菜・大根・白菜・ほうれん草・いよかん</td> </tr> <tr> <td>3月</td> <td>卒業お祝い献立</td> <td>◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(スペイン)</td> <td>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	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、食べ易さ等配慮した献立	◎スマイル献立◎ 世界の料理(ドイツ)	進級お祝い献立	鯖・新じゃが芋・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◎ レシチャレ 世界の料理(韓国)	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◎ レシチャレ 世界の料理(ベトナム)	歯と口の健康週間	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	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(フランス)	七夕献立	枝豆・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・ズッキー	9月	運動できるからだを作る献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(インド)	重陽の節句 お月見献立	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	地域で出来る作物を使用した献立(I)	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(イタリア)	目の愛護デー ハロウィン	ぶどう(柏原市産)・秋鮭・鱒・秋刀魚・栗・さつま芋・きのこ・大根・ブロッコリー	11月	本の世界を楽しむ献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ ブックメニュー	和食の日	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・れんこん(藤井寺市産)	12月	冬野菜を使用した献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(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	1月	地域で出来る作物を使用した献立(II)	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(日本)	お正月料理 カレーの日 全国学校給食週間	大阪しるな・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	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(北欧)	節分献立 アレルギー週間 バレンタイン献立	鱒・わかさぎ・カリフラワー・小松菜・大根・白菜・ほうれん草・いよかん	3月	卒業お祝い献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(スペイン)	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	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、食べ易さ等配慮した献立	◎スマイル献立◎ 世界の料理(ドイツ)	進級お祝い献立	鯖・新じゃが芋・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◎ レシチャレ 世界の料理(韓国)	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◎ レシチャレ 世界の料理(ベトナム)	歯と口の健康週間	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	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(フランス)	七夕献立	枝豆・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・ズッキー																																																															
	9月	運動できるからだを作る献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(インド)	重陽の節句 お月見献立	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	地域で出来る作物を使用した献立(I)	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(イタリア)	目の愛護デー ハロウィン	ぶどう(柏原市産)・秋鮭・鱒・秋刀魚・栗・さつま芋・きのこ・大根・ブロッコリー																																																															
	11月	本の世界を楽しむ献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ ブックメニュー	和食の日	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・れんこん(藤井寺市産)																																																															
	12月	冬野菜を使用した献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(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																																																															
	1月	地域で出来る作物を使用した献立(II)	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(日本)	お正月料理 カレーの日 全国学校給食週間	大阪しるな・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	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(北欧)	節分献立 アレルギー週間 バレンタイン献立	鱒・わかさぎ・カリフラワー・小松菜・大根・白菜・ほうれん草・いよかん																																																															
	3月	卒業お祝い献立	◎スマイル献立◎ レシチャレ 世界の料理(スペイン)	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 令和6年度も昨年度に引き続き、残菜調査を実施した。藤井寺市と柏原市それぞれの小学校と中学校から計4校をピックアップして行い、結果を残菜調査対象校へ毎月送付した。</p>																																																																				

### 3. 令和6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>・ 今年度はオリンピックイヤーであることから「世界の料理」に取り組んだ。世界で食べられている食材や調理法、味付けなどを知る機会となっている。普段の給食とは見た目や味が違うものもあったが、子どもたちに様々な味覚や世界の食文化を伝えるよいきっかけになっていたため、来年度も引き続き、「世界の料理」を採り入れていきたい。</li> <li>・ これまでも実施してきた「ブックメニュー」を秋の読書週間に合わせ、11月に実施した。図書館や学校司書と連携し、児童に人気の本を教えていただき、給食に採り入れた。給食と本を結びつけるよい機会となっているため、来年度も実施していきたい。</li> <li>・ 今年度も10月のハロウィン献立と1月の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。子どもたちに地元の企業について、関心を持ってもらえるよい機会となっているため、来年度も実施していきたい。</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。学年が上がるにつれて入ってい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ため、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8年目となる。子どもたちも楽しみにしてくれているようで、献立を選定する際、年々食材の組み合わせやメニューの内容、栄養バランス等、しっかり考えられているものが多く提出されることに手応えを感じている。食に興味を持ってもらえるよい機会になっているため、今後も続けていきたい。</li> <li>・ 今年度も、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たち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ため、今後も続けていきたい。</li> <li>・ 12月に柏原市内に店舗を構えるシェフとのコラボメニューを給食に採り入れた。給食とはひと味違ったメニューとなり、大変好評であった。また、地域に親しんでももらえるよい機会となっていることから、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>・ 残菜量の把握は児童生徒の栄養摂取状況や献立作成のねら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。残菜結果を献立作成等にフィードバックし、味付けを工夫したり、作り方を改善することで残菜を減らせたメニューもあり、結果として残菜調査対象校での残菜が数字のうえでも減少しているため、今後も結果をしっかりと分析していきたい。</li> </ul> </li> </ul>		
--------	--	--	--

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6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、柏原産のデラウェアやカタシモワイン、竹輪、藤井寺産のバジルソースや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「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竹輪などの活用についても、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に一致すると考え、令和5年度に引き続き、令和6年度も予算に地場産物調達費用を計上し、公費負担のうえ地場産物の活用を図った。</li> <li>・ 昨年に引き続き、地元の有名シェフとのコラボレーション給食を実施し、視点を変えた地場産物の活用にも取り組むことができた。アレルギーを有する子どもたちも食べることができるように卵を使用しないタルタルソースを考案していただいた。給食実施日には、実際にシェフが学校で子どもたちと給食を一緒に食べ、その様子を広報誌で特集記事として採りあげることによって、市民の方々にも食育の取組を知ってもらうことができた。</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、今後も活用していきたい。</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たち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、予算の拡充に努めていきたい。</li> <li>・ 今後においても地元の有名シェフとのコラボレーションなど、視点を変えた地場産物の活用にも取り組み、子どもたちに楽しい給食を届けていきたい。また、新たな地場産物を見いだすことにも積極的に取り組んでいきたい。</li> </ul> </li> </ul>		

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6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。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、給食で使用しない食品に、えび及びナッツ類(木の実類)を適用している。また、脱脂粉乳等の乳成分を含まないパンを提供している。</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ていく。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たちに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が提供でき、保護者や学校から好評を得ている。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。また、給食物資選定の際には、相談のあったアレルゲンができる限り含まれていない食品を選定しており、今後も続けていきたい。</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6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ゲンの除去は、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、アレルゲ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5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和6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6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6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>9</td> <td>3</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>15</td> <td>8</td> <td>23</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">食物アレルギー対応マニュアル改訂前の令和3年度の相談件数と比較すると8件減少しているが、令和5年度の17件からは6件増加している。</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6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>37</td> <td>10</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td>柏原市</td> <td>23</td> <td>13</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>60</td> <td>23</td> <td>83</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">令和5年度の送付人数と比較し、3名増加</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、給食組合ホームページで公開している。</li> </ul> </li> </ul>	令和6年度食物アレルギー相談件数					小学校	中学校	計	藤井寺市	9	3	12	柏原市	6	5	11	計	15	8	23	令和6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	37	10	47	柏原市	23	13	36	計	60	23
令和6年度食物アレルギー相談件数																																								
	小学校	中学校	計																																					
藤井寺市	9	3	12																																					
柏原市	6	5	11																																					
計	15	8	23																																					
令和6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	37	10	47																																					
柏原市	23	13	36																																					
計	60	23	83																																					

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>・ 令和3年度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や令和4年度から給食で使用しない食品にえび及びナッツ類(木の実類)を追加したことにより、相談件数は令和3年度と比較して8件減少しているが、令和5年度からは増加しているため、物資の選定の際には、アレルギー原因食品をできるだけ使用していないものを選定するなどにより多くの児童生徒がみんなと同じ給食を喫食できるよう、今後も工夫していきたい。</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>・ 近年、食物アレルギーを有する児童生徒の割合が増加している。小中学生の食物アレルギーの原因食物は1位くるみ、2位牛乳、3位鶏卵となっており、実施した面談においても牛乳、鶏卵のアレルゲンを有する児童生徒が多かった。このことを踏まえ、献立を立案する際には考慮していく必要がある。</li> </ul> </li> <li>● 原材料明細の公開           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食組合ホームページでの公開のため、情報の正確さを第一に考え、複数人でのチェック体制をとっている。一般公開であるので、今後もわかりやすい情報提供を行っていきたい。</li> </ul> </li> </ul>
--------	--

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	A	A

### 3. 令和6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6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傾向にあり、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>● 小中学校の新入生等の保護者への啓発           <ul style="list-style-type: none"> <li>・令和7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">30年度末 移管額</th> <th colspan="6">滞納繰越額</th> </tr> <tr> <th>R1年度末</th> <th>R2年度末</th> <th>R3年度末</th> <th>R4年度末</th> <th>R5年度末</th> <th>R6年度末</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td> <td>2,242,589</td> <td>2,262,946</td> <td>2,274,896</td> <td>2,460,131</td> <td>2,414,231</td> <td>2,419,081</td> <td>2,430,431</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>1,104,886</td> <td>1,473,442</td> <td>1,396,410</td> <td>1,342,680</td> <td>1,326,864</td> <td>1,421,660</td> <td>1,571,960</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>3,347,475</td> <td>3,736,388</td> <td>3,671,306</td> <td>3,802,811</td> <td>3,741,095</td> <td>3,840,741</td> <td>4,002,391</td> </tr> </tbody> </table> <p>※卒業生含む</p>		30年度末 移管額	滞納繰越額						R1年度末	R2年度末	R3年度末	R4年度末	R5年度末	R6年度末	小学校	2,242,589	2,262,946	2,274,896	2,460,131	2,414,231	2,419,081	2,430,431	中学校	1,104,886	1,473,442	1,396,410	1,342,680	1,326,864	1,421,660	1,571,960	合計	3,347,475	3,736,388	3,671,306	3,802,811	3,741,095	3,840,741	4,002,391
	30年度末 移管額			滞納繰越額																																			
		R1年度末	R2年度末	R3年度末	R4年度末	R5年度末	R6年度末																																
小学校	2,242,589	2,262,946	2,274,896	2,460,131	2,414,231	2,419,081	2,430,431																																
中学校	1,104,886	1,473,442	1,396,410	1,342,680	1,326,864	1,421,660	1,571,960																																
合計	3,347,475	3,736,388	3,671,306	3,802,811	3,741,095	3,840,741	4,002,391																																

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6年度は令和5年度末と比較し、藤井寺市においては給食費差額補助、柏原市においては給食費差額補助及び無償化を実施したにもかかわらず、滞納額が161,650円増加となった。もし差額補助及び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5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和6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6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み             <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6年度は催告及び再催告等を41名の保護者に延べ127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7名であり、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0名であった。</li> <li>・ 催告、再催告を送付しても反応がなく、滞納を繰り返すなど悪質と思われる保護者6世帯に対して、自宅訪問を実施した。</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、100,100円であった。令和5年度と比較して滞納保護者の人数及び滞納発生額が増加している。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、課題は非常に多いと思われる。また、他県等において、公会計化が未納額の大幅な増加をもたらすということが報道されており、要因として徴収窓口が家庭にとって身近な学校から担当部局になることによる距離感の差も一因であるとされていることから、慎重に議論を進める必要があると考えている。</li> </ul> </li> </ul>
--------	---

成果指標	令和5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	B	B	A

### 3. 令和6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6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なお支払意思の見られない3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持参した。しかし、引き続き支払の意思が見られなかったため、再通告書を持参したが、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。</li> <li>・ 支払督促申立を実施した3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。その後も、保護者にコンタクトを続けているが、支払いの意思表示には至っていない。</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7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6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5年度実績	令和6年度実績	令和7年度目標値
事業目的の達成状況	A	B	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6年度についても優先度を適切に決定し、計画的に施設・設備の整備を進めており、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。引き続き、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。
- ・今年度も老朽化が著しく進行していた食缶洗浄機やPEN(ペン)食器を買替しているが、他にも耐用年数を超える厨房機器が多数存在するので、状況を的確に把握し、計画的に買替を進めていただきたい。
- ・トイレ改修工事では、これまで和式であることから給食センターに見学に来た子どもたちにとって、用を足すことが困難であるなどの不満の声が寄せられていたが、トイレ施設全体の再整備を実施したことにより、乾式の床で洋式となったことで誰もが使用しやすく、また衛生的なトイレ施設になったと思われる。
- ・令和6年度に予定していた補修等が計画通りに完了していることは評価できるが、一般的に施設が老朽化しているため、今後もしっかりと施設の状況を見極め、計画的に整備を進めていただきたい。

#### 2) 学校給食の危機管理

- ・令和6年度についても調理従事者への衛生教育にしっかりと取り組んでいる。また、保健所による衛生監視でも、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ついて適切であるとの監視結果を得ており、食中毒事故を未然に防ぐための衛生管理が徹底できていると考えられる。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2名の職員が陽性であったことから、自宅待機を指示し、食中毒を未然に防ぐことができているが、調理従事者として、日々の衛生管理や健康管理がいかに重要であるかを繰り返し伝えていただきたい。また、ノロウイルスの検便検査において、毎年陽性者が発生していることから、検便の回数を増やすことも検討していただきたい。
- ・給食センター由来と考えられる異物混入については年々対策を徹底され、令和2年度から令和4年度までのすべての年度での4件から令和5年度、令和6年度はともに2件まで減らせており、対策の徹底が定着するなど、すばらしい取組をされていると感心をしている。是非とも、「異物混入ゼロ」を達成していただきたい。

#### 3) 学校給食の衛生管理

- ・安心安全な給食を提供するため、毎月1回の衛生研修を欠かさずことなく実施し、職員の意識の向上に努めているからこそ、食中毒の発生等を未然に防ぐことができていると考えられる。なお、前年度にノロウイルス対策の研修時期を指摘させていただいたところ、時期を

11月に前倒しのうえ、その後3回程度研修項目に採り入れていただき、かなり危機感を持って取り組まれていることを評価したいと思います。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や目標の共有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会や給食試食会等が実施されたことは、保護者や児童にとって学校給食についての理解や関心を深めてもらうことが期待できるのでよかったと思われる。さらに給食についての理解を深めるもらうため、食育動画の配信や情報発信に積極的に取り組んでいただきたい。
- ・中学生の職業体験を受け入れたことは、仕事の体験の他にも、給食づくりを通して残菜や食への意識が高まるよい機会となるため、今後も学校と連携し、より多くの学校から受け入れていただきたい。
- ・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、小学校からの申込みにより、教科に関連させた食に関する指導が適切に行われている。子どもたちが健康に生活していくためには非常に重要であるため、今後も参加校を増やす呼びかけを行うなど、食育をさらに進めていただきたい。
- ・中学校では、「レシピにチャレンジ」が実施されているが、生徒自らが学校給食の献立を考え、それが給食の献立として採用されることで生徒のモチベーションにも繋がり、自分たちの食生活を見直すきっかけ作りになることも期待できるため、今後も続けていただきたい。また、「レシピにチャレンジ」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期待できるため、より多くの中学校で実施されるように取り組んでいただきたい。
- ・今年度はオリンピックイヤーであることから、特集献立として「世界の料理」を実施したということであるが、世界で食べられている食材や調理法、味付けなどを知るきっかけになるため、今後も続けてもらいたい。また、子どもたちに地元大阪の郷土料理を伝えていくためにも、大阪に伝わる郷土料理を引き続き、採り入れてもらいたい。
- ・「ブックメニュー」についても、秋の読書週間に合わせて食育の効果が期待できる時期に実施されていると思われる。
- ・今年度も毎月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、ひとりでも多くの子どもたちに1回でも多くみんなと同じ給食を食べる機会を提供できていることは評価できる。なお、これらの取組を導入したことは非常によいことであるため、今後も続けていただきたい。
- ・残菜調査では、結果を献立作成等に反映させ、味付けの工夫や作り方を改善することで残菜を減らせたメニューもあるとのことだが、今後も子どもたちの喫食状況をしっかりと把握分析し、フィードバックを続けていただきたい。なお、残菜は各校でバラつきが生じやす

いので、可能であれば調査対象校を拡充し、より実態に即した分析をしていただきたい。

- ・学校給食で地場産物を活用することは、食育推進計画にも目標値が掲げられているが、今年度も地場産物の視点を変えた取組が続けられており、工夫が凝らされていた。特に提供人数が多い共同調理場の学校給食への地場産物の導入には課題も多いが、そんななかでも、地元の有名シェフとのコラボレーション企画などは、アイデアがとても素晴らしい取組であるため、今後もいろいろなコラボ企画を考えていただきたい。なお、予算要望においても学校給食のより一層の充実を図るために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

- ・えび及びナッツ類など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していることなど、給食で使用しない食品を明瞭化することにより、みんなが同じメニューを食べることができているのは意義深い。また、食物アレルギー対応という観点においてもアレルギーのチェックが効率的になることで、対応が必要な児童生徒に対しての安全対策がより強化できる。なお、これらの取組は今後も必要に応じて見直しを行うなど、子どもたちの視点に立った食物アレルギー対応に努めていただきたい。
- ・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も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6年度についても給食費の無償化や差額補助があったが、滞納繰越額が増加しているため、今後も継続した滞納抑制の取組が必要である。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。
- ・令和6年度も給食費の滞納世帯への度重なる催告書の送付や自宅訪問などを重ねられた結果、これまでまったく無反応であった保護者から回収できており、成果が現れている。滞納問題は本当に大変ですが、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、今後も是非お願いしたい。
- ・給食費の公会計化は他県の事例等によると、滞納額が大幅に増加するという市にとって大きなデメリットもあるため、国による給食費無償化の動向も見極めながら、慎重に議論を進めなければならないと考えられる。