

基本方針

共同調理場方式による学校給食事業を継続し、安全でおいしい給食を提供することで児童生徒の心身の健全な発達と学校における食育の推進を図る。

重点目標

1. 施設設備・調理機器等の保守点検・整備を適正に行うとともに、給食需要の増加に合わせて厨房用備品等を充実する。
2. 望ましい献立の作成により給食内容の充実を図る。
3. 地産地消の推進と啓発活動等により食育の推進を図る。
4. 食中毒、食物アレルギー事故、異物混入等の防止に努め、安全な給食を提供する。

主な事業**1. 施設・設備維持管理事務**

施設設備・調理機器の日常点検、定期点検と修繕を適正に行い、良好な機能を保持するとともに児童生徒増加に対応できるように厨房用備品、消耗品を購入する。

2. 給食内容の充実**(1) 今年度の目標**

“**元気100点 野菜をもっと食べよう**” を標語として、献立表等に「ヘルピー」を使い、低学年の児童にも趣旨を分かりやすく解説し、学校における食育の推進を図る。

(2) 望ましい献立の作成

「一汁二菜」の和風献立を基本として日本の食文化に興味を持たせ、望ましい食習慣を養う。「乳・卵」を使用しない献立の実施により乳・卵アレルギー児童生徒に配慮する。「郷土料理、行事食、季節にちなんだ料理」等を献立に取り入れ、給食の魅力アップに努める。

3. 食育の推進**(1) 地産地消の推進**

県内産の農畜産物・水産物を積極的に使用する。特に農産物については、市内産の使用拡大に努める。

(2) 残菜の減量

残菜量データの各小・中学校への提示など、食べ残しを減らす取組みを実施する。

(3) キャンペーン事業

「食育の日（毎月19日）」「食育月間（6月）」「愛知を食べる学校給食の日」「学校給食週間（1月24～30日）」に食育推進の普及啓発活動に取り組む。市内の児童生徒を対象に献立コンクール（献立募集）を実施し、優秀作品を献立として採用することによって給食への関心を高める。

4. 給食事故の防止

(1) 「学校給食衛生管理基準」等に基づく衛生管理を徹底し、食中毒を予防する。

(2) 料理別アレルギー物質一覧表及び配膳図一覧表を提供し、アレルギー事故を防止する。

(3) 物資検収及び調理作業でのチェック強化と調理器具点検の徹底により、異物混入防止に努める。

(4) 衛生管理講習等に積極的に参加し、衛生意識の向上に努める。

※「ヘルピー」（本市健康づくりマスコットキャラクター）

