

ねらい

学校給食では、成長期にある児童生徒にバランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進と体位の向上を図っています。また、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるなど、学校における食に関する指導の充実に資することをめざしています。

現状と課題

<学校給食の概要>

区分	小学校	中学校	
		共同調理場方式	デリバリー方式
実施校数	40校	1校	21校
対象人員	19,529人	352人	8,331人
年実施予定回数	189回	165回	165回
給食費	高学年	月額4,300円	月額4,200円
	低学年	月額4,100円	
		1食300円	

<小学校給食費内訳(低学年・高学年平均)>

主食	パン	48円55銭	主食平均 53円95銭
	米飯	59円36銭	
牛乳			47円54銭
副食	パン用	148円35銭	副食平均 142円95銭
	米飯用	137円54銭	
1食当たり			244円44銭

(平成22年5月1日現在)

* 中学校のうち、5校は平成20年11月から、16校は平成22年1月からデリバリー方式の完全給食を実施しています。楠中学校では共同調理場方式の完全給食を実施しています。

<児童・生徒1人1回当りの学校給食摂取基準>

(上段は小学校 下段は中学校)

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)
基準栄養価	660	20	エネルギーの 25%~30%	2.5未満	350	3.0	2
	850	28		3未満	420	4.0	3
	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	マグネシウム (mg)	
基準栄養価	140	0.4	0.5	23	6.0	80	
	210	0.6	0.6	33	7.5	110	

※ 平成20年10月23日文科科学省の基準改訂

○ 小学校

- ・ 主食として、地場産の特別栽培米を使用して炊いた米飯を週 2.5 回、また、県内産の小麦粉を 30% 混入して焼いたパンを週 2.5 回実施しています。
- ・ 副食は、「みえ地物一番給食の日」を中心に、旬のもので出来るだけ地場産物を使用し、日本の伝統料理や郷土料理を取り入れています。
- ・ 通常の給食以外に、外で食べる弁当メニューや、給食記念日特別メニュー、6年生対象の卒業祝膳会メニューなど、特色をもたせています。
- ・ 衛生管理面ではドライ運用を図りながら、衛生管理の充実及び食中毒防止に努め、また、HACCP（危害分析重要管理点方式）の概念を取り入れ、順次衛生改修を行っています。平成22年度末現在、衛生改修実施済み校は32校、進捗率は82.1%となっています。

* HACCP（危害分析重要管理点方式）とは、食品製造業における自主的な衛生管理の方法であり、商品の原材料生産から製造・加工、保存、販売及び流通に至るまでの各段階で発生する恐れのある危害をあらかじめ考慮し、その発生を防止するための衛生管理システムのことである。

以上のような現状の中、さらなる食事内容の充実、増え続けている食物アレルギー児童への対応とともに、給食業務運営の合理化を進めていきます。

○ 中学校

- ・ 市教育委員会が栄養バランスのとれた献立作成や食材の選定に十分に関わって、民間給食業者を活用したデリバリー方式の給食を、家庭弁当との選択制で実施しました。平成20年11月から中部中学校・山手中学校・三滝中学校・大池中学校・三重平中学校で先行的に実施し、続いて平成22年1月から他の16校でも実施しました。

○ 幼稚園

- ・ 平成20年6月からデリバリー方式の給食を週1回程度実施してきましたが、平成23年4月からは週2回程度実施します。

今後の方向性

- 学校給食の充実について
学校給食の食事内容の充実を図り、学校給食を「生きた教材」として、食べ物を大切にし、自分で自分の食生活が考えられる子どもを育成していきます。
- 食物アレルギー等への対応について
増える傾向にある食物アレルギー児童に対して、対応マニュアルにもとづいて、学校と家庭が連絡を取り合い、出来る限りの対応をしていきます。
- 学校給食業務の運営の合理化について
自校調理方式の衛生面、教育的効果等のよさを生かしながら、コストを押さえるため「なかよし給食」を継続します。また、平成19年度から調理業務民間委託を開始し、平成22年度末現在12校で実施しています。これらの検証と円滑な運用を図り、今後の実施計画について検討します。
- 中学校給食について
21校でのデリバリー方式の給食の充実を図り、中学校での食育をさらに進めていきます。