

令和3年度北栄町学校給食運営委員会(書面開催)

-----日 程-----

1 報 告

(1)令和3年度学校給食事業等実施状況及び決算見込について 資料1

2 協議事項

(1)令和4年度学校給食の実施について 資料2

(2)学校給食センター運営基本方針について 資料3

(3)学校給食の衛生管理について 資料4

(4)異物混入、食中毒等の対応について 資料5

(5)学校給食食物アレルギーについて 資料5

(6)調理業務等民間委託に係る評価について 資料6

3 その他

(1)学校給食アンケート(令和4年1月実施)の結果について 資料7

令和3年度 北栄町学校給食運営委員会名簿

	役 職	氏 名	備 考
1	副町長	岡 本 圭 司	
2	北条小学校校長	笠 見 隆 志	
3	大栄小学校校長	山 本 洋 介	
4	北条中学校校長	萬 章 夫	
5	大栄中学校校長	河 原 裕 司	
6	北条こども園園長	小野塚 奈津子	
7	北条小学校PTA代表	入 江 恵	
8	大栄小学校PTA代表	遠 藤 亜 希 子	
9	北条中学校PTA代表	石 原 聖 治	
10	大栄中学校PTA代表	藤 本 友 美	
11	北条こども園PTA代表	鹿 島 恵 里	
12	学識経験者	森 田 秀 子	
13	学識経験者	竹 歳 康 子	

事務局(北栄町教育委員会)

	教育長	別 本 勝 美	
	教育総務課長	中 原 浩 二	
	学校給食センター長	米 塚 浩 二	
	栄養教諭	中 井 利 江 子	

(1)令和3年度 北栄町学校給食事業等実施状況及び決算見込

2022年3月末 北栄町学校給食センター

I 会議

給食主任会	<ul style="list-style-type: none"> ・定例会(毎月) 各校・園とセンターとの各種取り組みの協議、情報交換のほか、次月の学校・園行事との献立調整を行った。(文書協議) ・給食業務に関する情報共有
-------	--

II 実施事業

① 給食の実施	<p>毎日 約1,400食(小・中・北条こ(4, 5歳児)・センター)</p> <p>年間実施回数 小中学校:181~187回、北条こども園:233回 臨時休校による給食中止:17回(コロナ 15回、大雨 1回、大雪 1回)</p>	
② 食育の推進	(1) 特色ある給食の取り組み	<ul style="list-style-type: none"> ・毎月1日「いいね北栄給食の日」 ・毎月8日「カミカミデー」 ・毎月19日「食育の日」 ・毎月22日「エコ給食の日」 ・年間を通じた行事食 ・チャレンジ栄養士献立(1/17) ・サプライズ給食(9/15, 1/25)
	(2) 食育月間(6月)	<ul style="list-style-type: none"> ・北栄町学校給食食育週間 6/14~6/18 テーマ「食べて応援! ~とっとり味じまんウィーク」 新型コロナによる影響が広がる中、地元食材についても消費することで応援し、また地域で生産された食材や料理の魅力を再認識できるように取り組んだ。
	(3) 食に関する指導	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭、学校栄養職員が給食時間や教科等において食に関する指導を行った。 また、町栄養士及び町食生活改善推進員と連携し、お弁当の日やだしの学習に取り組んだ。 給食訪問指導・・・4校実施。(新型コロナウイルス感染症急拡大のため、訪問中止による未実施のクラス有。指導方法につて、タブレット端末を活用する等、要検討。)
	(4) 全国学校給食週間中の取り組み(北栄町学校給食週間 1/22~1/29)	<ul style="list-style-type: none"> ・給食週間特別献立の実施(1/24~1/28) テーマ「ふるさと 鳥取 味じまん」 週間中のメニューに、スタミナ納豆、ジビエ(いのしし肉)カレー、じゃぶ、あご竹輪のすまし汁などの県内産食材を多く使用した郷土料理を実施。 また、期間中サプライズ給食として町内産いちごを使用したドリームいちごサンドを提供。 ・学校給食アンケートの実施 学校給食の実態把握や今後の取り組み、改善に繋げるため、アンケートを実施。(小学校4年生、中学校1年生対象) ・校区合同学校給食作品展の開催(3/2~3/15) 給食週間に併せて小中学校、給食委員会が学校給食に関わる作品に取り組み、制作した作品を集め、中央公民館本館に展示。地域住民、保護者へに鑑賞いただくとともに、学校給食の取り組みを知っていただく機会として実施した。
	(5) 卒業生お祝い給食	<ul style="list-style-type: none"> ・小中学校の卒業生を対象に卒業お祝いメニューを提供した。ドリーム農場のいちごや町内産和牛を献立に取り入れ、卒業生の思い出に残る取り組みとなるよう工夫した。
	(6) サプライズ給食	<ul style="list-style-type: none"> ・給食費(保護者負担)に一部町費を上乗せし、北栄町の特産物等を使ったおかず、デザートなどをサプライズ的に給食で提供(4年目)。北栄町の地元食材をおいしく、そして楽しんで食べてもらえるよう取り組んだ。(日本海テレビ、TCCニュース取材あり) 今年の内容も大変好評を得た。 9月 北栄町産シャインマスカットのシャインワッフル 1月 北栄町産いちごのドリームいちごサンド
③ 試食会	<ul style="list-style-type: none"> ・PTA試食会 新型コロナ感染防止の観点より未実施 ・一般住民試食会 新型コロナ感染防止の観点より未実施 	
④ 地産地消の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・定例会(毎月) JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、東洋食品) 地元食材を中心に町内産野菜、加工品等の納品計画、調整等を行った。 ・地域の人材を活用した学習の取り組み 児童が地域の農業や人に理解を深める取り組みとして、地元生産者を特別非常勤講師として学習に協力してもらった。北栄町の農産物や生産に携わる思いを聞いたり、生産者の圃場へ出かけ収穫体験をしたり、調理の方法を学ぶなどの学習を行った。 また、児童が考案した地場産物活用メニューを学校給食で提供し、全校児童への啓発活動を行った。 	

⑤ 食物アレルギー食対応	<p>・アレルギー食(代替・除去食)対応児童生徒 北条こ(0)、北条小(4)、大栄小(5)、北条中(0)、大栄中(1) 計10名</p> <p>4月 各学校の関係者と年度初めの対応確認・調整を実施 11月 新入生、各校在校生食物アレルギー調査 2~3月 保護者面談、学校対応協議のうえ次年度対応について決定 毎月 保護者と次月のアレルギー対応食献立確認(必要に応じ保護者と面談)</p>
⑥ その他の研修会等 (参加含む)	<p>・学校給食用食材県産品利用(地産地消)推進会議(6/24オンライン開催) JA鳥取中央女性会北条支部より事例発表 「給食野菜を誇りを持って作り続けた18年」JA鳥取中央女性会北条支部 会長 淀瀬 千賀子</p> <p>・学校給食衛生管理研究会(8/11オンライン開催) 「学校給食における食中毒防止等について」「学校給食における衛生管理の徹底について」</p> <p>・東伯郡学校給食衛生管理研究会(11/2) 倉吉保健所、県教育委員会事務局を指導・助言者として三朝町調理センターにおいて調理工程現場研修を行った。</p>

3 学校給食費の徴収状況

別紙学校給食決算見込一覧のとおり

令和3年度 学校給食費決算書【見込】

R4. 3北栄町学校給食センター
(単位:円)

①現年度分 学校給食費及び賄材料費支出の決算見込額

科目	小学校	中学校	北条こども園 (4, 5歳児)	合計	備考	
収入(賄材料費の財源)	49,856,581	26,533,481	3,905,154	80,295,216		
特定財源	学校給食費(現年分) (給食受給者負担)	調定額a 46,714,662 収入済額b 46,714,662	調定額A 24,568,740 収入済額B 24,568,740	調定額 収入済額	調定額計 71,283,402 収入済額計 71,283,402	令和3年度(現年分)学校給食費 児童、生徒、教職員、各校試食会等 小学校@278円、中学校@330円 うち就学援助費収入(町→給食費収入) (1食あたり小@195円、中@231円) 小 2,701,530円、中 1,917,993円
	コロナ臨時対策交付金	1,346,781	765,861	127,020	2,239,662	地元産材活用支援事業
	その他雑入	0	0	0	0	
一般財源	賄材料費町負担分 (1食あたり小学校7円、 中学校10円)	1,176,777	744,810		1,921,587	1食あたりの町費負担 小学校7円、中学校10円
	サブライズ給食分	384,531	231,372	13,254	629,157	町費負担
	保存食分	105,640	121,440	41,940	269,020	町費負担
	町費負担分	128,190	101,258		229,448	大雨・コロナ臨時休校に伴う食材分
	北条こども園賄材料費分			3,722,940	3,722,940	こども園の給食費(一部保護者のみ)は本決算では未充当とし、一般財源扱いとする。
	支出 学校給食用賄材料費	49,856,581	26,533,481	3,905,154	80,295,216	
通常分	小中学校	47,891,439	25,313,550		73,204,989	年間食数実績 小学校(センター含) 168,111食 中学校 74,481食 ※保護者等試食分、飲用牛乳なし3名含む
	北条こども園			3,722,940	3,722,940	年間食数実績 北条こども園 20,683食
特別分	地元産材活用支援事業 (コロナ対策臨時交付金事業)	1,346,781	765,861	127,020	2,239,662	町内産和牛肉4回、すいか2回、梨1回、イチゴ1回
	県産水産物提供事業 (県補助事業)	0	0	0	0	
	サブライズ給食 (町費実施)	384,531	231,372	13,254	629,157	サブライズ給食(2回実施) 9月 シャインマスカットのシャインワッフル 1月 ドリームいちごサンド
	その他支出(町費) (保存食等)	233,830	222,698	41,940	498,468	各校・園保存食分(計981食) 大雨・コロナ臨時休校に伴う食材分
上記収支差引	0	0	0	0	収支残高 0円 →学校給食費(保護者等負担)は全額使用	
うち給食費未納(現年分)	a-b 0	A-B 0	0	0	現年度分未納なしの見込	

※上記とは別に県のコロナ対策事業として食材の無償提供(現物支給)を受け活用した。
県産牛4回、県産地鶏1回 総額1,837,279円相当(小、中、こ分)

②過年度(未納)分 学校給食費決算見込額

(単位:円)

科 目	小学校	中学校	北条こども園	合計	備 考
収入 学校給食費(過年度分)	97,200	248,408		345,608	本収入額は食材費への充当を行わず一般財源扱い(H29年度学校給食会過年度未納額補てん金支出への戻しとなる)

③学校給食費 未納の状況

(単位:円)

年度当初 過年度分 学校給食費未納総額 a		824,208 円	令和2年度からの滞納繰越額 6世帯
年度内 増減	過年度分 徴収額 b	345,608 円	支払い誓約書に基づく支払及び個別徴収額
	過年度分 不能欠損 c	0 円	
	現年度分 未納額 d	0 円	
年度末 学校給食費未納残高 a-b-c+d		478,600 円	未納 5世帯

(1) 令和4年度学校給食の実施について

1 給食単価(食材料費)と学校給食費(保護者等負担額)について

北栄町学校給食における給食単価(食材料費)については、令和2年4月からそれまでの物価上昇を補うための値上げ(小学校7円、中学校10円増額)を実施したところです。

令和4年度においても物価の上昇が見込まれるところですが、購入食材の調整等を行うことにより、給食単価については据え置き(小学校285円、中学校340円)とします。このうち小学校7円、中学校10円(前年度同額)を町費で負担することとし、保護者負担となる学校給食費は小学校278円、中学校330円で据え置きとします。

<令和4年度 給食単価(食材料費)及び給食費(保護者等負担)>

一食単価	給食単価(食材料費)			備 考
	財源内訳		町負担	
	給食費 (保護者等負担)			
小学校	285円 (前年度据置)	278円 (前年度据置)	7円	主食 (週4ご飯、週1パン) 副食 牛乳
中学校	340円 (前年度据置)	330円 (前年度据置)	10円	

<令和4年度 給食費(保護者等負担)一人あたりの年額(最大)> ※前年度同額

学校	年間回数(最大)	給食費 (保護者等負担) 1食単価	保護者等への年間請求額(最大)			町負担額 (年間最大)
			(1食単価×回数)	月額×10回 (5月～翌2月)	最終月(調整) (3月)	
小学校	191回	278円	53,098円	4,800円	5,098円	1,337円
中学校	191回	330円	63,030円	5,500円	8,030円	1,910円

※学校行事欠食、病気欠食などについては、学校からの異動報告に基づき反映し、最終月に精算します。

2 給食調理等の実施体制について

- ・実施体制について、昨年度と変更はありません。
- ・調理業務については、引き続き(株)東洋食品に委託し実施します。(令和4年度より5年契約(再委託))
- ・献立作成、食材の購入、調理の指示等については、従来どおり町が直営で行います。調理技術向上のほか、異物混入防止の意識を高く持ち、調理現場と連携し、安全・安心でおいしい給食の提供に努めます。
- ・アレルギー対応食については、個々のアレルギー状況を確認し、保護者、学校と調整のうえ必要な対応を行います。除去食が確実かつ安全に提供できるよう保護者、学校、センター及び委託業者が常に情報を共有しながら業務にあたります。
- ・飲用牛乳除去を行う児童生徒(アレルギー対応食実施要項に準じて申請され決定している者)については、飲用牛乳実費相当額を減額し徴収します。
- ・就学援助認定保護者については、学校給食費支給分(給食費の7割相当分)が保護者を過ぎず対象者の給食費として直接町へ入金されることとなります。就学援助認定保護者への毎月の請求額は、学校給食費支給分(給食費の7割相当分)を減額した額で請求します。
- ・飲用牛乳については、令和4年度においても「パスチャライズ牛乳」が「普通牛乳」と同額で購入できる見込みであることから、「パスチャライズ牛乳」を引き続き使用します。
- ・サプライズ給食事業(町費負担による一部食材費の上乗せ)を引き続き実施します。

3 徴収方法について

原則、口座振替・月払いとして保護者より徴収を行います。

- ・【月払】毎月末日 5月～3月までの全11回(最終月精算)払い
- ・【前納2回払い】(5月(10回分一括)+3月精算月)については別途申出書により対応

4 欠食扱いについて

食数異動報告日(学校→センター)を含む3日については、食材発注の都合上、欠食扱い(減額精算)不可とします。(欠食については最終月分で減額します。)

【欠食についての流れ】

保護者(欠席連絡) ⇒ 学校(異動報告) ⇒ 給食センター(受付)

令和4年度 北栄町学校給食事業計画(案)

1 会議

給食主任会	○毎月開催 各校・園とセンターとの各種取り組みの協議、情報共有のほか、次月の学校・園行事との献立調整を行う。
-------	---

2 実施事業

① 給食の実施	毎日 約1,400食(小・中・北条こ4, 5歳児) 年間回数 各小中学校: 191回、北条こども園: 235回(最大)												
② 食育の推進	(1) 特色ある給食の取り組み	○ 毎月1日「いいね北栄給食の日」 ○ 毎月8日「カミカミデー」 ○ 毎月19日「食育の日」 ○ 毎月22日「エコ給食の日」 ○ 年間を通じて「行事食」											
	(2) 食育月間(6月)	○北栄町学校給食食育週間 6/13~6/17 テーマ(未定)											
	(3) 食に関する指導	栄養教諭、学校栄養職員が年間を通して給食時間や教科等で指導を実施。											
	(4) 全国学校給食週間(1/24~1/30)	○特色ある給食献立 食に関するテーマを設定し、児童生徒の興味関心を深める。 ○交流給食会 町内の小学校で児童と町長他、地元生産者(JA女性会)、加工業者、調理員(東洋食品)が参加し交流給食実施する。子どもたちと参加者にとってお互いに意義な時間となるよう取り組む。 ○学校給食作品展 校区合同作品展を実施するほか、町内公共施設や事業所の空きスペースを利用し、年間を通して多くの町民に展示を見てもらう機会をつくる。											
	(5) 卒業生お祝い給食	○小中の卒業生を対象に卒業お祝い特別メニューを実施。											
	(6) サプライズ給食	○給食費(保護者負担)に一部町費を上乗せし、北栄町の特産物等を使ったおかず、デザートなどをサプライズ給食として提供。子どもたちに「北栄町に住んでよかった」と思ってもらえるよう取組を行う。(9, 1月に実施予定)											
③ 試食会	<table border="0"> <tr> <td>○OPTA対象</td> <td>○関係者及び一般住民等</td> </tr> <tr> <td>・北条こども園</td> <td>・計画訪問等</td> </tr> <tr> <td>・北条小学校</td> <td>・民生児童委員試食</td> </tr> <tr> <td>・大栄小学校</td> <td>・地元生産者、加工業者及び調理員との交流給食</td> </tr> <tr> <td>・北条中学校</td> <td>・一般住民試食会</td> </tr> <tr> <td>・大栄中学校</td> <td>・その他</td> </tr> </table>	○OPTA対象	○関係者及び一般住民等	・北条こども園	・計画訪問等	・北条小学校	・民生児童委員試食	・大栄小学校	・地元生産者、加工業者及び調理員との交流給食	・北条中学校	・一般住民試食会	・大栄中学校	・その他
○OPTA対象	○関係者及び一般住民等												
・北条こども園	・計画訪問等												
・北条小学校	・民生児童委員試食												
・大栄小学校	・地元生産者、加工業者及び調理員との交流給食												
・北条中学校	・一般住民試食会												
・大栄中学校	・その他												
④ 地産地消の推進	町内産食材をはじめ鳥取県産食材の使用を推進する。 毎月上旬 地産地消検討会 (JA女性会(北条、大栄)、JA女性会事務局、町内加工業者、東洋食品)												
⑤ 食物アレルギー食対応(飲用牛乳除去を除く)	北条こども園(1名) 北条小学校(4名) 大栄小学校(5名) 北条中学校(1名) 大栄中学校(1名) 計(12名) 毎月 次月の対応食献立確認(必要に応じ保護者と面談) 11月 各学校アレルギー対応食調査 2月~3月 新年度に向けて保護者と面談及び対応確認												
⑥ 研修会	毎月 調理員(東洋食品)職場研修(衛生管理・アレルギー等) 8月・1月 調理員(東洋食品)衛生講習会、食物アレルギー講習会 8月 学校事務補佐員(給食業務担当)との調整会(給食事務、衛生管理等) 11月 東伯郡学校給食会 学校給食衛生管理研修会 2月 東伯郡学校給食会 学校給食主任研修会並びに合同研修会 (随時) センター内衛生管理研修												

(2) 学校給食センター管理運営基本方針について

近年、全国的にも学校給食の異物混入や残食の問題が多く取りざたされておりますが、北栄町ではトラブルをできる限り未然に防止するとともに、栄養教諭の指示のもと調理業務受託業者と連携しながら、引き続き安全・安心で温かくておいしい給食の提供を行います。

調理場内では、異物混入、ノロウイルスなどの事故防止のため、民間ノウハウに基づく衛生管理を徹底して行うとともに、アレルギー対応食についても、アレルギー対応食責任者を配置して調理するなど、保護者、学校、給食センター、調理委託業者が連携を密にしながら対応します。

また、各校での学校給食を通して栄養教諭による食育の更なる推進を図るとともに、家庭、地域と連携した食育指導体制の充実を図ります。そして、地産地消を積極的に取り入れることで、子どもたちの感謝の気持ちの育成や、郷土愛を養います。

保護者からの給食費の徴収にあたっては、確実に実施するとともに、未納者については厳正に対応します。

令和4年度、学校給食センターでは次の事項を基本方針とし管理運営を行います。

<令和4年度 学校給食センター管理運営基本方針>

- 1 HACCP の概念に基づいた衛生管理を徹底し、安全・安心でおいしい給食を提供する
- 2 調理委託業者との連携を図るとともに、調理工程の目視確認を徹底し、異物混入を防止する
- 3 食物アレルギーのある園児・児童・生徒に対して、個々の状況に応じた適切な対応を行う
- 4 園・学校などと連携を図り、食育の推進に努める
- 5 地域の協力を得ながら地元産食材を積極的に取り入れ、地産地消の推進を図る
- 6 学校給食費について、計画的に確実な徴収事務を行う

(3) 学校給食の衛生管理について

「学校給食衛生管理基準」及び「北栄町学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、調理工程・調理施設の衛生管理を確認しながら、安心・安全な給食を提供します。

①学校給食調理員の衛生管理（東洋食品実施 → センターへ毎日報告）

- ・毎朝、当日と前日の家族を含めた健康チェック(→全員で共有する)
- ・家族の健康管理(ノロウイルス感染時やインフルエンザ、新型コロナウイルス等)
- ・ノロウイルス等感染症が疑われる場合は、検査を行い、陰性結果が出るまで出勤停止

②施設及び設備の衛生管理（東洋食品実施 → センターへ毎日報告）

- ・調理場内の換気、清掃及び消毒
- ・食器具・容器、調理機械・機器の洗浄、消毒及び乾燥
- ・手洗い場やトイレ等の清掃および消毒、手洗い石鹼液、ペーパーの補充等
- ・爪ブラシの確認、定期的な交換

③作業工程と作業動線の確認（東洋食品実施）

- ・翌日の調理工程のより細かな話し合い。(栄養教諭参加)
- ・反省がより生かされるミーティング(改善点、課題)
- ・全員での重点事項の再確認
- ・汚染区域、非汚染区域の区分けの徹底(区域ごとの色別エプロンの着用)

④給食業務に携わる職員の衛生管理（給食センター、学校）

- ・給食従事者の健康管理(毎日の検温など)
- ・手洗いの指導、徹底
- ・白衣、帽子、マスクの着用の徹底
- ・使い捨て手袋の使用
- ・消毒用アルコール等による消毒の徹底
- ・センター職員(配送運転手含む)について、毎月2回の細菌検査、年2回のノロウイルス検査を実施
- ・各学校現場の学校給食業務従事者(学校主事)の健康チェックを実施

(4) 異物混入、食中毒等の対策について

異物混入及び食中毒の未然防止にあたっては「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に従い、確実な点検・管理を行います。また、異物混入及び食中毒が発生した場合に、給食センター及び学校が連携して迅速で確実な対応が取れるよう、日ごろから給食センターと学校で緊急時の役割分担の確認・情報共有を行います。

【令和3年度 学校給食にかかる異物報告件数】 13件 (R4.3.14現在)

○調理場内(食材検収時に発見)で混入報告のあった件数 8件

- ・非危険異物(髪の毛、繊維など健康被害の生じる恐れがないもの)
髪の毛、ビニール片、発泡スチロール片、化学繊維片、たわし片
※ただし野菜の葉などに付いた虫は含まない(随時除去)

○学校内で混入報告のあった件数 5件

- ・危険異物(衛生害虫、金属片など健康被害が及ぶ恐れがあるもの) なし
- ・非危険異物(髪の毛、繊維など健康被害の生じる恐れがないもの) 5件

	混入異物	件数
調理場内で混入したもの	卵の殻	1
調理において混入を見落とした可能性が高いもの	髪の毛	1
混入経路不明のもの	髪の毛	3

(5) 学校給食食物アレルギー対応について

アレルギーがある園児・児童・生徒の増加に伴い、個々に適した除去食の個別指導の対応が求められています。「北栄町学校給食アレルギー対応食実施要項」に従い、個々の対応を決定したうえで、給食センターと園・学校が連携し、対象者へ安全な学校給食を提供します。

また、給食によりアレルギー症状(特にアナフィラキシー)が発生した場合の対応については、「北栄町学校給食危機管理マニュアル」に従い迅速で確実な対応が行えるよう日ごろからの情報共有に努めます。

令和4年度は12名(令和3年度10名)の園児・児童・生徒に食物アレルギー対応(飲用牛乳除去を除く)が必要となる見込です。主なアレルゲンとしては、卵、カニ、クルミなどがあり、個々に応じた代替食、除去食の対応が必要となります。対応者の中には、アナフィラキシーの児童が6名あり、調理現場、学校現場においても引き続き注意が必要です。あらゆる事故の可能性を排除し確実に対応します。

今後も園・学校・給食センターと連携を図りながら、毎月の保護者を含めた3者での献立確認(文書)を実施し、安全安心な対応に努めます。

【アレルギー食対応基本事項等】

- ・北栄町学校給食におけるアレルギー食対応については、センター(調理等)の対応できる範囲において、すべての食材に関し代替または除去を行うことを基本とします。
- ・対応中の園児・児童・生徒の年度更新(継続)にあたっては、毎年の保護者面談(診断書提出)のうえ、アレルギー対応食の必要性について確認を行います。
- ・乳糖不耐症ほか病気を原因とする対応食についても、アレルギー食対応の決定に準じて認定・決定することとします。ただし、病気の場合に限り、年度更新時の診断書提出は省略できることとします。

【アレルギー食対応決定後の配食までの流れ(概要)】

- 1)保護者 …毎月25日 確認文書(保護者 ⇄ センター)
毎日 家庭内でアレルギー対応の有無を確認
- 2)園・学校…毎月末 対応一覧表を送付 ⇒ 学校(養護教諭・給食主任・
学校主事補佐員) ⇒ クラス担任
- 3)園・学校…毎日 対応一覧表をもとに対応の確認
- 4)対応児童・生徒(本人)…対応日 ⇒ 個別記名入弁当箱
⇒ クラス ⇒ 対応児童・生徒(本人)

令和3年度学校給食業務 自己評価記載票

評価の基準(数字は東洋食品自己評価)	
5	非常に良い
4	良い
3	標準
2	やや劣る
1	劣る

目 標	安全で安心なおいしい学校給食の提供 ①衛生管理の徹底 ②確実なアレルギー対応 ③異物混入の防止
----------------	--

内 容		自己評価		
		東洋食品	給食 センター	
衛生 管理 体制	衛生 管理	・加熱・非加熱の動線が交差しないようにしているか	4	4
		・調理作業時などの衛生管理を徹底しているか	3	4
		・非汚染区域と汚染区域の分けをしているか	3	3
		・調理室等施設の衛生管理を徹底しているか	3	4
		・ドライ運用を心掛けているか	3	3
		・調理従事者の健康管理を徹底しているか	3	4
		・調理従事者の家族の健康管理を徹底しているか	4	4
危機 管理 体制	異物 混入 対策	・異物混入等の事故なく安全な給食を提供しているか	3	3
		・髪の毛、作業着等のゴミ埃の除去を徹底しているか	3	3
		・ニトリル手袋のチェックを随時行っているか	4	4
		・すべての食材の異物確認をしているか	3	4
	ア レ ル ギ ー 対 応	・アレルギー食材が混入しないような体制が構築されているか	4	4
		・アレルギー対応食の誤配防止体制が構築されているか	4	4
		・複数体制で作業や確認をしているか	4	4
		労 災 予 防	・安全に作業できる環境を整えているか	3
・機械を適切に扱っているか	4		4	
運 営 体 制	調 理 技 術	・給食のおいしさに対する満足度が高いものになっているか	3	3
		・野菜等が適切に切られているか	3	3
		・煮炊き、揚げ具合等は適当であるか	3	3
	業 務 体 制	・給食業務の適切な運営を行える人員を配置しているか	3	2
		・給食時間に遅れることなく安定した給食を提供しているか	4	4
		・各種報告書を速やかに作成し提出しているか	3	3
		・業務責任者は指導・監督を適切に行っているか	3	3
		・調理員は、業務責任者からの伝達事項を適切かつ迅速に対応しているか	3	3
		・定期的に研修を行っているか	3	3
		・会社の指導・支援体制が充実しているか	4	4
	経 営 努 力	・節電・節水に心がけているか	3	3
		・町イベントに協力的であるか	3	3
		・食育指導に協力的であるか	3	3
・地産地消の推進に協力的であるか		4	4	
		104/155	107/155	

東洋食品自己評価理由

【衛生管理体制】

・食中毒防止対策(従事者の健康管理・体調不良者の調理従事禁止・手洗いの徹底・的確な消毒)を徹底し安全な給食提供が実施できた。また、交差汚染及び二次汚染の防止と器具等の洗浄・消毒を徹底することができた。

【危機管理体制】

・前年同様、HACCPの観点から、重要ポイント(温度管理・配缶時の食品の取り扱い等)を継続的に実施し、安定的な給食提供につなげた。異物混入等給食事故は、前年度から減少しており、各調理工程においてのチェック体制を今後も継続的に維持していきたい。アレルギー対応食は、各工程別のチェック体制を適切に実施し、事故無く提供することができた。

【運営体制】

業務責任者が変更等、体制が変更になった面はあるが、前年度以上に情報共有を密にしたことで、安定した体制を構築することができた。また、退職者発生後、早急に学校給食経験者を配置することで体制に支障がでないように対応できたことも安定運営につながった。今後も安定した体制を常時構築できよう対応したい。

課題と改善

- ・引き続き安定した給食が提供できるよう、衛生管理・危機管理の意識を更に高め、個々のテクニカル及びヒューマンスキルを向上させる。
- ・欠員等発生時には、速やかな人員確保体制を構築し、安定運営につながる運営体制を維持していく。
- ・従事者間でのコミュニケーション(チームワーク)を更に高め、日々の安定した給食提供につなげていく。
- ・今年度もコロナウィルスの対策により食育活動・町イベント等に参加できなかったが、開催時には、積極的に参加し、子どもたち・生産者・地域住民と交流を深めていきたい。

給食センター評価

【衛生管理体制】

HACCPの概念に基づいた安全で衛生的な給食の提供のための独自のマニュアルが作成や衛生部による巡回指導が適切に行われている。また、「個人別健康観察記録表」により本人、家族等の体調管理が行われており、食中毒を発生させない取り組みが、組織的に徹底して実施できている。

【危機管理体制】

- ・(株)東洋食品の高度な異物防止対策のもと、検収時における徹底した食材の異物チェックを毎日実施できている。調理員全体の危機管理意識も高く、異物混入は減少している。
- ・東洋食品のチェック不足による異物混入(非危険異物)があった。マニュアルにあるチェックが十分でなかったために発生しており、生徒が食べる前に気付き事故には至らなかったものの、今後再発することの無いよう改めてマニュアルの徹底を必要とする。
- ・食物アレルギー対応食の指示書に沿った確実な調理、配食、給食コンテナの確認が複数人体制で実施できており、今年度においても事故、ヒヤリハットも無く実施できた。
- ・場内の毎日の機器、用具等の整理整頓等が実施できており、また日々の調理機器の点検を行うなかで、早めに異常に気づき、報告・連絡・相談が適切になされていることから、年間を通して調理上の大きなトラブルは無かった。

【運営体制】

- ・調理員の途中異動が比較的少なく、チームワークが維持されたことで、安定した調理業務体制を図ることができた。また、急遽の納品業者の変更による納品時間の変更についても臨機応変に対応し、配送に遅れることなく実施できた。
- ・調理業務に影響する人員不足の状況はみられなかったものの東洋食品提案書にある正規職員12名、パート2名の人員体制に達しておらず、今後の給食の安全、安定供給を図る上でも、引き続き人員体制の調整をお願いしたい。
- ・栄養教諭との事前打ち合わせ及び社員ミーティングのもと、ばらつきのない安定した調理が実施できている。また、2022年1月に実施した児童・生徒の給食アンケートの結果からみても86%以上が給食が「好き」または「どちらかといえば好き」と回答するなど好評を得ている。
- ・日々の献立はもとより、町の特産品を活用したサプライズ給食等の特別献立においても業務責任者指導のもと、調理員が献立の意図を理解した調理が実施できている。
- ・コロナ感染での臨時休校等、急な食数変更・指示変更があった際にも、臨機応変に対応しトラブル無く実施できている。

【その他】

- ・地元生産者から納品する野菜等は、規格外のものや品種の異なるものが含まれていることが比較的多く、異物確認・品質確認・洗浄・カット等において通常よりも時間を要する場合があるが、適宜丁寧に対応している。
- ・給湯ポンプ設備、エアコンなどの機器異常が年度中複数回生じたが、適宜業務調整を行うなど協力的に対応している。

外部評価