

平成30年度

古川国府給食センター利用組合教育委員会の権限に属する事務の
管理及び執行の状況点検評価シート

古川国府給食センター利用組合教育委員会

教育委員会の活動状況 点検評価シート(No. 1)

古川国府給食センター利用組合教育委員会

項 目	実 績	成果・課題	評価
教育委員会の会議の実施状況	<p>開催回数 会議 3回（2回） 内1回は、書面決議</p> <p>審査件数 議案 6件（3件）</p> <p>うち可決したもの 6件（3件）</p> <p>*（ ）内は前年度実績</p>	<p>【成果】</p> <p>○給食費徴収規則の改正を含む各議案の審議が厳正に行われた。</p>	<p>A</p>

事務事業の執行状況 点検評価シート(No. 2)

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点施策	重点目標	平成30年度の目標	担当課	平成30年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
栄養のバランスのとれた給食	健康の保持増進を図るため、多様な食品を組み合わせ、子どもの発達段階に応じた、栄養バランスのとれた献立を作成する。	①栄養バランスのとれた献立作成 ・文部科学省学校給食実施基準を満たす。(小中学校) ・厚生労働省の児童福祉施設給食の栄養給与作成指導に基づき算出した栄養給与目標を満たす。(保育園)	古川国府給食センター	○文部科学省学校給食実施基準及び保育園の栄養給与目標に対する摂取割合。 小学校 中学校 保育園 エネルギー 103% 99% 100% たんぱく質 111% 103% 95% 脂質 111% 99% 106% カルシウム 105% 89% 93% 鉄 90% 82% 104% ビタミンA 144% 95% 85% ビタミンB1 131% 127% 133% ビタミンB2 133% 98% 91% ビタミンC 146% 102% 153% 塩分相当量 *100% *101% *111% (*基準量は100%未満) 食物繊維 101% 94% 108%	○目標に掲げた基準量を基に各栄養素の摂取に努めた。 前年改善した塩分については、小中学校ではほぼ基準量を維持できたが、保育園は基準量を上回っているため引き続き改善に努める。ただし本年度学校の塩分基準が変更され、再び達成が厳しくなっている。 ○中学校、保育園のカルシウムが、基準値に満たなかった。今後も牛乳、チーズ等の乳製品を献立に盛り込み工夫を図りたい。また、小中学校の鉄についても基準値に達していないので、鉄分の多い補助食品をつけること以外に献立の工夫を図りたい。(両方とも昨年より減少した。) ○ここ数年、課題であった食物繊維の摂取量及び減塩が年々時間をかけながら改善されてきた。来年度、給食費の改定に伴い、基準値達成に向け努力する。	B

事務事業の執行状況 点検評価シート(No. 3)

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点施策	重点目標	平成30年度の目標	担当課	平成30年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
望ましい食習慣を形成する給食	給食を通して子ども達が、栄養バランスのとれた楽しい食事について正しく理解できるように献立の工夫を図り、わが国や各地域の優れた伝統的な食文化、及び行事食等を取り入れた個性ある美味しい給食を提供する。	<p>①バイキング給食を通して、みんなで楽しく食べる場を提供するとともに、栄養バランスを考えた料理の選び方ができる能力を養う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バイキング給食の実施 保育園、各小学校年1回 <p>②セレクト給食を通して、楽しみながら選ぶ給食を提供するとともに、食品の働きや役割を知り選ぶ能力を養う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セレクト給食の実施 <p>③行事食や郷土食（地元食材）等の給食を通して、楽しい給食を提供するとともに、地域の伝統や文化、及び旬の食材等を知ってもらう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・別紙献立結果に基づく 	古川国府給食センター	<p>○バイキング給食を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校6年 1回 ・保育園年長児 1回 <p>○デザートバイキングを実施した。・中学校3年 1回</p> <p>○セレクト給食を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小中学校 2回 ① 夏の冷菓デザート（バニラと抹茶のアイス） ②カレーのトッピング（キャベツメンチカツと白身魚フライ） <p>○年間計画に基づき、行事食等を献立に入れた。</p>	<p>○小学校では、食べる事や作ってくれた人達に対し感謝の気持ちを持つことができた。また、保育園では、完食するなど、みんなで食べることの楽しさを感じさせることができた。</p> <p>○「楽しい食事の雰囲気作り」をテーマに実施した。今年度もアレルギー対応食の子ども達にもセレクト給食を提供でき好評だった。食育の観点からも、選択力を育むために今後も積極的に行っていきたい。</p> <p>○今年も学校及び保育園の協力により、食べ慣れない献立に挑戦できた。献立の持つ意味について、給食訪問時に子ども達に伝えた。また、職員にも職員会等で周知を行った。残食との兼ね合いもあるが、今後も家庭の食事から失われつつある地域の伝統や文化、旬の食材を味わう機会を提供したい。</p>	A

事務事業の執行状況 点検評価シート(No. 4)

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点施策	重点目標	平成30年度の目標	担当課	平成30年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
安全な給食の提供	安全な給食の提供のため、職員の資質向上を図り、衛生管理を徹底する。	①調理員に対し、食中毒防止の基礎的知識と、日常業務に直結した衛生管理の研修を実施する。 ・全職員に対し衛生研修会を実施	古川国府給食センター	○目標どおり実施した。 ・夏季職員衛生研修会 自主研修：24名受講 ・職員衛生管理研修会 年1回 高山市給食職員講習5名参加	○民間給食企業担当職員を講師に迎え、衛生管理について研修を受けた。 ○日常業務に直結する内容で、より身近に衛生管理について意識できた。	A
		②調理場内等の衛生管理の徹底 ・食品検査 年3回 ・水質検査 年3回 ・落下細菌数等測定 年2回 ・浮遊粒子数測定 年1回 ・清掃・消毒殺菌 毎月 ・鼠、昆虫等防除 毎月 ・昆虫相モニタリング 毎月 ・水道の法定検査 年1回 ・受水槽等の清掃及び水質検査 年1回 ・職員腸内細菌検査 月2回 ・職員ノロウイルス検査 年3回		○目標どおり実施した。 ・食品検査 年3回 ・水質検査 年3回 ・落下細菌数等測定 年2回 ・浮遊粒子数測定 年1回 ・清掃・消毒殺菌 毎月 ・鼠、昆虫等防除 毎月 ・昆虫相モニタリング 毎月 ・水道の法定検査 年1回 ・受水槽等の清掃及び水質検査 年1回 ・職員腸内細菌検査 月2回 ・職員ノロウイルス検査 年7回	○検査結果は、いずれも基準値以下であり衛生面は問題がなかった。	

事務事業の執行状況 点検評価シート(No. 5-1)

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点施策	重点目標	平成30年度の目標	担当課	平成30年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
給食を通しての学校、保育園、家庭及び地域との連携	食物アレルギー対応給食、給食試食会、地産地消の推進、及び資源化物の活用等の事業を通して食に関する情報を提供し、給食センター、学校、保育園、家庭及び地域との連携を深め、食育の推進を図る。	①食物アレルギー対応給食の実施にあたり、保護者、学校との連絡を密にし、実施する。	古川国府給食センター	○適切な食物アレルギー対応食の実施に努めた。 ・別紙アレルギー対応給食実施状況 食物アレルギー対応食品20品目	○1人1人の健康状態や個人差を把握しながら、出来る限り個人に応じた対応を行った。	A
		②給食試食会を通して、給食の献立や食育等について保育園、学校及び行政関係者等の給食に対する理解を得ると同時に、幅広い意見を聞き給食に生かす。		○給食試食会の実施 ・保育園の保護者 計1回 ・小学校の保護者 計3回 ・中学校の保護者 計1回 ・その他 教委等 計2回	○保護者や関係者に、給食の内容を知っていただき、献立に対する理解を深めてもらうことができた。今後も家庭と連携し子どもの食育を推進したい。	A
		③地産地消の推進を図り、地域に根ざした給食の提供を行う。 ・県内産、地元野菜の使用 ・生ごみ資源化物の活用		○県内産、及び地元野菜を多く取り入れた。 ・国内産 86.3% ・県内産 44.4% ・飛騨産 29.2% (4-2年間平均数値) ○生ごみ資源化物(有機肥料)を学校、保育園及び地域農家で活用できた。	○旬の地元食材を出来る限り多く使用するため、季節に合わせた献立に変更する等の工夫を行った。 ○地元農家から食材を調達した。今後さらに地元農家との繋がりを持ち、給食に対する思いを伝えていきたい。 ○地元野菜納入農家にも肥料を利用していただき食品リサイクルが推進できた。	A

事務事業の執行状況 点検評価シート(No. 5-2)

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点施策	重点目標	平成30年度の目標	担当課	平成30年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
		④親子で夏休み給食づくり体験の実施。 ・各小学校高学年対象	古川国府給食センター	○親子夏休み給食づくり体験でカレーライス作りに挑戦した。 ・各小学校の4年、6年の親子15組（31人）参加	○子ども達や保護者に衛生管理や作業内容等の理解を深めてもらえた。また、子ども達は食事に関心を持ち、感謝して食べることの大切さを学ぶことができた。さらに、各学校で他の子ども達への給食に対する啓発にも効果があった。	A
		⑤食育（給食）について、給食だよりの発行、ホームページ等を通じ家庭へ情報提供を行う。 ・給食だよりの発行 毎月1回 ・ホームページの更新 毎月1回		○給食だよりを発行した。 ・毎月1回 ○ホームページの更新を行い、情報を提供した。	○年間計画に基づいた内容で、給食だよりの発行ができた。興味を持ってもらえるよう、下記のような紹介コーナーを設ける等、読みやすい工夫を行った。 ・給食のレシピ紹介 ・飛驒の食材紹介 ・各地域の郷土料理紹介 ・今月の旬の食材 ○実際の給食画像や、給食に使用した食材及び使用予定食材の産地の公表をホームページに掲載し情報提供できた。 (画像：毎週 食材：月2回)	A

