

安心・安全でおいしく学校給食

子どもたちの食生活は、時代や生活環境の急激な変化に伴い多様化してきています。

食は個々の生活と直接結びついており、〈偏った栄養摂取〉や〈過食〉による《生活習慣病》や《肥満症》など、食の乱れによる病気が、子どもたちの間でも深刻化してきています。

小学生から中学生までの成長期は、健康な身体をつくる大切な時期である。

り、食が担う身体の成長への役割は非常に大きく、子どもたちが食べる「学校給食」は、栄養面からも重要性が高いといえます。

また、「学校給食」は、食育を推進する上で「生きた教材」として、地域の自然や文化、産業などに関する理解を深め、生産に携わる人たちの努力や食への感謝の念を育む上で大変重要です。

みんなで協力し合って準備し楽し

く食べることは、子どもたちの心を豊かにし、食事のマナーや正しい食生活のあり方を学ぶよい機会でもあります。そんな「学校給食」を紹介します。

地元産へのこだわり

高島市には、現在、マキノ、今津、安曇川、高島、新旭の5か所に学校給食センターがあり、市内の小学校15校と中学校6校の合計21校、1日約5,100食分の学校給食を調理し、各学校へ配送しています。

学校給食で使う食材は、地元産を優先的に使用しています。特に主食である「米飯」は、全て市の補助金により地元産の「環境こだわり米」を使用し、野菜やその他の食材もできる限り地元産食材を購入して使っています。

また、毎月「食育の日」を設け、旬の食材を使った学校給食を提供しています。各学校では、給食指導や

湖西一給食

高島地域の食材や食文化の豊かさを見直し、地産地消を促進するため、地元産の農産物をふんだんに使ったメニューによる学校給食を、市内統一で提供する「湖西デー」を行っています。

昨年度は、学校給食週間中（1月24日～30日）に実施しました。

【献立】

ごはん、牛乳、あまごの唐揚げ、ねぎのぬた、お講汁、でっちようかん



地元野菜等の作付けから収穫体験をとおして、子どもたちの食への興味関心を深めています。

食物アレルギーへの対応

近年、食物アレルギーを持つ子どもは増加傾向にあり、その症状は多様で深刻な状況に陥る場合もあります。市のアレルギー対応食で給食できない場合については、現在、保護者の皆さんにご理解とご協力をお願いしています。今後は、先進地の取り組み等を参考にし、学校給食センターとして出来ることから取り組みます。

学校給食費の滞納が深刻化

学校給食費は、そのすべてを食材の購入費に充てています。しかし、平成19年度の決算見込みでは、平成19年度分が約173万円、今までの滞納分を合わせると約1,953万円が未納という状況です。

学校給食費の納付は、保護者の責務です。悪質な滞納者に対しては、法的措置を行う場合があります。納期限内に納付されずよう皆さんのご協力をお願いします。

安曇川学校給食センターで学校給食ができるまで

- 1 献立の作成**
学校給食センターの管理栄養士が栄養バランスを考えた献立を作成します。
- 2 食材の購入**
学校給食センターが、地元産食材を優先的に安心・安全な食材を購入します。
- 3 食材の納入検査**
業者が、学校給食センター所長または管理栄養士の立会いのもと、食材の納入検査を行います。
- 4 調理の指示**
学校給食センターの管理栄養士が、業者の管理責任者と栄養士に調理の指示をします。
- 5 調理作業**
業者が、学校給食センターで調理・加工します。
- 6 調理の検査と検査**
学校給食センター所長および管理栄養士が検査および検査します。
- 7 給食の配缶・配送**
業者が、各学校へ運搬します。
- 8 給食指導**
学校や給食センターが、子どもたちに栄養面や食事マナー等を指導します。
- 9 給食の回収**
業者が、学校ごとに回収します。
- 10 洗浄・消毒・保管作業**
業者が、学校給食センターで食器等を洗浄し、消毒のうえ保管します。

は、民間業者に委託する業務です。

9月から

安曇川学校給食センターの業務の一部を民間業者に委託

学校給食の安心・安全・安定供給を第一基本に、事業費の削減等による効率的・合理的運営を図るため、本年9月から安曇川学校給食センターの業務の一部を民間業者に委託します。

業者に委託する主な業務は、調理作業・運搬・洗浄などで、献立の作成や食材の購入、給食指導などはこれまでどおり安曇川学校給食センターが直接行います。これからは受託業者との連携を密

にし、引き続き「安心・安全でおいしい学校給食」を提供していきます。

削減経費は、安心・安全な地元産食材の使用拡大へ

最近の食材価格の高騰や食品偽装問題などにより、安心・安全な食材を安定して確保することが困難になってきています。

業務の一部民間委託することにより削減できた経費の一部で、「安心・安全な食材（地場産物）」の使用拡大を図るなど新たな取り組みを行い、安曇川学校給食センターへ提供します。

- ① 玉ねぎ、大根、キャベツ、ジャガイモ、葉ねぎ等、より安心・安全な地場産野菜を提供
- ② 豆腐や乳製品など地元産材で作った加工食品を提供

