

## 推進方向9

### 安心・安全な学校給食の提供

徹底した衛生管理のもと、健康の増進や体位の向上など心身の健康な発達に資する、安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めます。

また、学校給食を生きた教材として活用し、学校における食育の推進を図ります。

#### ◇ 対象施策 ◇

徹底した衛生管理のもと、子供たちの健康な成長に必要な栄養バランスに配慮するとともに、献立を工夫することにより、安心・安全でおいしい学校給食の提供に努めます。

#### ◆ 重点事業 ◆

##### ◎ 衛生管理の徹底

従事者の衛生・健康チェック、食材の検収、温度管理、施設設備の点検・整備など、日々の衛生管理を徹底します。

##### ◎ 危機対応能力の強化

異物混入対応マニュアルや大量調理施設における衛生管理マニュアル等を活用し、従事者の危機管理意識の向上を図り、組織力や危機対応能力の強化に努めます。

##### ◎ 安全な食材の確保

肉類の産地確認検査、青果等の農薬残留検査及び食材細菌検査を定期的を実施し、安全な食材の提供に努めます。

##### ◎ 品質に配慮した食材の選定

食材の選定に関しては、産地、鮮度、品質、成分内容等を考慮します。

##### ◎ 望ましい食習慣の涵養

児童生徒の心身の健康な発育のため、栄養バランスに配慮した望ましい食習慣の涵養に資する給食の提供に努めます。

#### ◇ 対象施策 ◇

地元産の農産物をはじめとする食材を積極的に活用した学校給食を通して、地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深めることができるよう努めます。

#### ◆ 重点事業 ◆

##### ◎ 地産地消の推進

食材の地産地消を推進する中で、児童生徒の地域の産物及び旬の食材への関心や自然の恩恵に対する理解を深めます。

◎ **県内産食材使用率30%の達成**

青果等の主要11品目については、県内産食材使用率30%（重量比）の達成をめざします。

◎ **献立づくりへの児童生徒の意見の反映と食育に関する情報の提供**

学校訪問や給食日誌、給食協議会などを通して集約した児童生徒等の意見を反映させた献立づくりに努めるとともに、食育に関する情報提供を充実します。

◇ **対象施策** ◇

新たな学校給食センターの建設とともに、安心・安全を第一とした既存の学校給食センター設備の更新を計画的に進めます。

◆ **重点事業** ◆

◎ **新たな学校給食センターの整備**

周南市学校給食センター建設基本計画の基本理念に基づき、老朽化した徳山西、新南陽学校給食センターの代替施設として、学校給食衛生管理基準に適合した新たな学校給食センターを整備します。

◎ **施設整備の計画的実施**

安全かつ継続的な学校給食の提供に資するため、施設設備の点検・整備を計画的に実施します。

☆ **成果指標・目標** ☆

指標名	現状値	目標値
地産地消実施率		
■ 重量ベース（主要11品目に占める県内産青果取扱重量）	28.5% (平成27年度)	30.0% (平成31年度)
■ 品目ベース（全品目中に占める県内産品目数）	59.9% (平成27年度)	65.0% (平成31年度)
学校給食費収納率（現年度）	99.8% (平成27年度)	99.9% (平成31年度)