

令和6年度 給食センター事業計画

子どもたちの健康増進と、安全かつ安心して美味しい学校給食の配食に向けて、次のとおり事業計画を策定します。

1 給食センターの配送校

■いがっこ給食センター元気（市内小学校12校）

【上野北、府中、中瀬、上野南、成和東、成和西、三訪、柘植、西柘植、壬生野、阿山、大山田】

■いがっこ給食センター夢（市内中学校9校）

【崇広、緑ヶ丘、城東、上野南、柘植、霊峰、阿山、大山田、青山】

2 給食実施期間及び日数

1学期	4月10日 ～ 7月18日
	始業式4/8 終業式7/19
2学期	9月3日 ～ 12月20日
	始業式8/28 終業式12/23
3学期	1月9日 ～ 3月21日
	始業式1/8 修了式3/25

学期	月	日 数(日数＝回数)		
		月 別	学期別	年間合計
1学期	4月	14日	68日	191日
	5月	21日		
	6月	20日		
	7月	13日		
2学期	9月	18日	75日	
	10月	22日		
	11月	20日		
	12月	15日		
3学期	1月	16日	48日	
	2月	18日		
	3月	14日		

3 給食数（児童・生徒数）及び給食費

次のとおり

4 食材の調達

伊賀市契約規則に準じ、入札(見積合わせ)を実施し食材調達を行います。

◆野菜類、豆腐類、肉、卵、魚介類・・・毎月

◆調味料類等・・・・・・・・・・・・・・1学期および2・3学期

◇米麦、パン・・・三重県学校給食会で調達 牛乳・・・日本酪農で調達

物資納入業者と連携し、地場産(伊賀・三重県)食材を積極的に使用します。

5 献立の充実

- (1) 学校給食摂取基準(文科省)に基づき、栄養バランスのとれた献立内容の充実に努めます。
- (2) 原材料から調理する「手作りによる給食」を推進します。
- (3) 伊賀産、県内産の農作物等の積極的な選定や「いがスマイル給食」の実施を継続し、地産地消の推進を図ります。(地場産率目標：金額ベース 65%以上)
- (4) 郷土の特色を盛り込んだ献立や行事食等を積極的に取り入れます。

6 食品の安全確保と衛生管理

- (1) 「学校給食衛生管理基準」および「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づいた衛生管理の充実に努めます。
- (2) 良質な食材の選定と適切な検収を実施します。乾物・調味料などは、栄養成分、原材料(食品添加物)、アレルギー物質、原産国、製造工程を確認します。
- (3) 食物アレルギーを有する児童や生徒に対応するため、家庭や学校、調理従事者と連携し実態を把握した上で、安全なアレルギー対応食の提供を実施します。
- (4) 施設管理者や衛生管理者、調理従事者等の衛生管理の意識向上を図るため、各種衛生管理研修に参加します。

7 学校給食に対する相互連携の充実と食育の推進

- (1) 栄養教諭及び食育担当教諭との連携を図りながら、学校訪問により児童生徒指導を行い、食育の推進に努めます。
- (2) 学校給食の献立表及び料理ごとの食材や調味料が確認できる詳細を伊賀市ホームページに掲載し給食内容を知らせるとともに「給食だより」を活用し食に関する情報を家庭に提供します。
- (3) 給食センターと学校が連携をとり、給食残渣率の低下に努めます。
- (4) センター方式による学校給食は、施設や調理する人の姿を見ることが出来ないため児童の施設見学や生徒の職場体験を受け入れ食育を推進します。

8 職場の安全衛生と健康管理

調理に携わる者の健康管理の徹底を図ります。(検便検査月2回)

施設、設備の点検や保健所の巡視等により環境管理や安全衛生の確保に努めます。