# だより

値に達していません。

さ

らなる取り組みが必要で

年度

H23

22

21

20

19

使用率の目標値を40%に 市では、県内産食材の

岡山県産

33.8%

31.2%

37.3%

34.3%

34.3%

地場産食材の年間使用率

◎食物ア

津山産

12.1%

11.0%

13.9%

12.1%

16.5%

ます 5 学校間

献立の内容に格差が

生じています このことか

考慮して地場産食材を優の推進や食材の安全性を

●地場産食材の使用率が伸び悩んで

11 D

業者に炊飯を委託して

炊飯施設がないため外部 ターと単独調理校では

戸島学校食育セ | 一点できて 小学校には焼き物機がな いませ 11 た め

焼き魚や

単独調理方式の

また、

●学校間で献立に格差があります

送車を確保する

調理後、2時間以内に給食できるための

配

室内には手洗い設備を設け給食調理従事者専用のトイ

Ź

レを設置

個

給食食材の検収室を整備する

域ごとに備え、

湯水対応にする

▲野菜の下処理作業

建設し、

センター との2つのセ

校食育センター 校給食を提供します。ンターで市内全校の学 これに伴い、戸島学

戸島学校食育センター

増やします

成25年度から配送車を

新学校給食センター

-の配送

地区を見直します。

時間以内に給食を食べ

れるようにします。

でも同様に、

調理後2

新学校給食センタ

います

市東部の草加部地内に 戸島学校食育

●戸島学校食育センター るために施設を改修します戸島学校食育センターが を改修します が抱える課題を解決す

ギー対応として代替食なども考慮に入れた専用(除去食)を提供するだけでなく、個別のアレヤアレルギーの原因となる食品を取り除いた給金<mark>食物アレルギーへの個別対応を行います</mark>

た専用の アレル

ギ に対応した専用室を増築し

◎断水時でも調理を可能にするために、 設備を新設します 受水槽

●食育を推進します

食育の充実には、栄養教諭などの役割が重要で

り多く配置して、食育指導を充実させます。食や栄養に関する知識を持った職員を国の基

7 2012.7

調理室と調理器具を整備します

◎給食用品保管庫を増設します 献立を同時に調理するために設備を

整備します

平成25年度に実施します

新学校給食センタ

の建設に

生徒数は年々

学校給食衛生管理基準の主なもの

調理室の作業環境をドライ方式にする

給食調理従事者専用の手洗い設備は作業区

明確に分ける

污染作業区域·

非汚染作業区域を壁などで



▲食物アレルギー対応給食の 増 調理作業 加 ●献立の格差を是正します 先駆けて、平成25年度に実施 た取けて、平成25年度に実施

全校の炊飯を行います。 また、 新学校給食センターに炊飯設備を整備し、 市内で統一した献立を作成し、 給食内容 市内

の格差を是正します

●調達食材を分散化して地産地消を推進します

させます 使用量を分散化して、 用量を減らします。 調理することで、 献立の提供日をずらして 使用する食材1種類当たりの使ずらして1日に4種類の献立を こうす 地場産食材の使用率を向上 ることで食材の種類や

●調理後2時間以内に食べられ る ようにします

るようにするため、平 以内に給食を食べられ ーでは、調理後2時間 ーでは、調理後2時間 戸島学校食育センタ タ

な施設の整備や取り組みを行うようにしています整備計画では、課題を解決するため、次のよう

整備計画の具体的内容

●新学校給食センターを建設します

平成26年9月を目指して新学校給食センタ





# 早急な対応が必要です 平成11年\* ドライ 平成12年\* ドライ 平成15年 ドライ

# 院庄小学校 向陽小学校 林田小学校 \*ドライ方式に改修した年

給食施設名

加茂センター

勝北センター

久米センター

戸島センター

清泉小学校

河辺小学校

高野小学校

広野小学校

大崎小学校

高倉小学校

成名小学校

南小学校

佐良山小学校

されています。その内、 するため、国によって いない施設もあります

戸島学校食育センターの調理作業

●衛生管理基準を満たしてい

学校給食衛生管理基準が示されています。

食中毒事故を未然に防止するため、

次にあげる基準を満たしていない施設も多くあり

基準に沿った整備が必要です。

建築年

昭和50年

平成4年

平成6年

平成20年

昭和54年

昭和54年

昭和56年

昭和57年

昭和58年

平成元年

平成5年

平成6年

平成9年

給食内容の充実と安全安心の

ために

筤

施設等整備計画」を策定しました。安心でおいしい給食を提供できる安心でおいしい給食を提供できる安心ではないのできるのではない。

するドライ方式への移行が学校給食衛生管理基準

で求められており、

で作業するウェット方式から、

乾いた状態で作業

床が濡れた状態

調理室の作業環境については、

理校の中には老朽化が進んでいる施設もあります

学生に、おいしく

ð

うち主なものは、

現在の学校給食施設が抱えるさまざまな課題の

次のとおりです

学校給食の現状と課題

施設が古く老朽化が進んでいます

戸島学校食育センターを除くセンタ

や単独調

い合わ

保健給食課Ⅲ32-

調理方式

ウェット

ドライ

ドライ

ドライ

ウェット

ウェット

ウェット

ウェット

ウェット

ウェット

ドライ

ドライ

ドライ