

所管課	教育推進部学校教育課														
施策の大綱	まちづくりの目標(章)		施策分野(節)		施 策										
	第3章 元気創造都市		03 学校教育		01 特色ある学校園をつくる										
事業：学校給食推進事業													整理番号	0553	
目的	食を通じて豊かな人間関係の構築をめざし、安全・安心な給食を提供する。また、給食を食についての生きた教材とし、食に関する指導を充実するとともに、家庭と連携して児童生徒の食生活の改善に努める。														
目標	1. 安全・安心や学校給食の提供のため、食材等を物資購入委員会で品質等を検討して選定するとともに、学校配膳室、給食センターの衛生管理の充実を図る。 2. 献立委員会で栄養バランス等の観点から毎月の献立を検討。 3. 地産地消の観点から地域の伝統食や郷土食、伝統行事と食についての学習機会を設ける。														
事業費・財源	事業費(決算額)(千円)		249,228		コスト情報・評価 内訳	総コスト(千円)		290,210		総合評価 A 評価理由	妥当性		A		
	財源内訳	一般財源		242,293		事業費		249,228			効率性		A		
		国府支出金		6,935		人件費		15,478			有効性		A		
		地方債		0		公債費		25,504			安全・安心・栄養バランスのとれた学校給食を提供し、食育に関する指導の「生きた教材」として活用することができた。				
		その他特定財源		0		一人あたり(円)		2,599							
						世帯あたり(円)		6,141							
貢献度	施策に対する事業貢献度		B		根拠	知・徳・体のバランスのとれた教育を推進する上で食育はその基礎となるものである。									
今後の方向性	今後も安全で安心な給食を提供していく。食に関する知識と食を選択する力を養うことは、生涯を通じて健康で豊かな社会生活を営んでいくための基礎となるため、今後も目標を継続して実践していく。														

事業 優先順位		2	細事業:学校給食推進事業				整理 番号		01										
目 的		児童生徒の食習慣の改善、食を選択する能力の育成するとともに、安全・安心な給食を提供。																	
目 標		安全・安心な学校給食を提供する。																	
事業 実施主体		直営		事業開始 年 度		昭和59年度		根拠 法令		学校給食法4条									
事業費・財源			平成25年度		平成24年度		比 較		コスト 情報・従 事職員数 参考			平成25年度		平成24年度		比 較			
	事業費（決算額）（千円）		219,626		209,004		10,622			総コスト（千円）		226,259		212,575		13,684			
	財 源 内 訳	一般財源		219,626		209,004		10,622		内 訳	事業費		219,626		209,004		10,622		
		国庫支出金		0		0		0			人件費		6,633		3,571		3,062		
		地方債		0		0		0			公債費		0		0		0		
		その他特定財源		0		0		0			一人あたり（円）		2,026		1,883		143		
				0							世帯あたり（円）		4,788		4,508		280		
				0							職員数（人）		0.87		0.45		0.42		
										再任用職員数（人）		0.00		0.00		0.00			
今後の 方向性		必要な栄養量とバランスのとれた献立、児童・生徒の嗜好を考慮して、残食が少なくする工夫を盛り込むなど、献立の組み立てを考える。小学校と中学校で味付けや切り方を変えるなど、発達段階に応じた工夫をする。DVD教材の自主制作などにより偏食をなくす取組をする。衛生管理については日々注意喚起を継続する。																	
評 価	妥当性		効率性		有効性		対象者		小・中学生、保護者、教職員										
	A		A		A														

事業：学校給食推進事業

平成 25 年度において、小学校は 187 日、中学校は 178 日給食を実施し、栄養バランスの確保、多彩な献立の導入、適正な食材の選定、衛生管理の徹底に取り組んだ。

また、安全・安心な給食を提供するために、PTA や学校関係者等で構成する委員会で献立の検討、食材の選定を行い、調理に関しては衛生的な調理を徹底するとともに、設備の点検、修理など維持管理を行った。

細事業：学校給食推進事業

1. 給食の実施

(1) 給食実施日程

① 小学校

第 1 学期 平成 25 年 4 月 9 日～7 月 12 日 (66 日)	第 2 学期 平成 25 年 9 月 3 日～12 月 20 日 (73 日)
第 3 学期 平成 26 年 1 月 9 日～3 月 20 日 (48 日)	合計 187 日間

② 中学校

第 1 学期 平成 25 年 4 月 9 日～7 月 12 日 (65 日)	第 2 学期 平成 25 年 9 月 3 日～12 月 20 日 (66 日)
第 3 学期 平成 26 年 1 月 9 日～3 月 20 日 (47 日)	合計 178 日間

(2) 調理

安全かつ衛生に充分配慮して、調理及び配膳を行った。

① 調理員・配膳員（学校）

ア. 就業前の健康チェック イ. 調理工程毎の徹底した手洗い ウ. 月 2 回の検便

② 施設・設備・器具類

ア. 食材ごとの機械・器具類の使い分けと洗浄・消毒の徹底 イ. 各作業の区域設定厳守

③ 給食食材

ア. 納品時の品質のチェック イ. 流通経路の明示及び納入者の健康チェック ウ. 牛肉は BSE 検査済証の添付及び産地の明示 エ. 一部食材を大阪府に放射性物質検査依頼

④ 給食業務委託

ア. 委託先 (株)マルタマフーズ

イ. 委託内容 副食調理、配送及び食器等洗浄業務、ボイラー運転管理業務等

2. 献立

多彩な食材の使用を心掛け、児童・生徒の嗜好だけでなく、苦手な食材を食べやすくする味付け、調理法なども考慮した。小学生と中学生で味付けや切り方を変えるなど、発達段階に応じた工夫をした。

(1) 日本の伝統的な料理や旬のものを使った季節感のある献立

(2) 栄養が確保され、安全でおいしい給食

3. 食育

子どもたちの発達段階に応じた食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけさせるため、栄養教諭を小・中学校へ派遣して栄養指導の授業実施、骨付き魚の食べ方 DVD 教材を教諭と合同制作、学校での給食時の指導用の資料の提供などを行った。

(1) 栄養教諭による授業実施校

① 小学校 千代田小学校他 12 校 中学校 加賀田中学校

② 内容

ア. 小学校 お弁当作りにチャレンジしよう 給食のできるまで 野菜を食べよう 給食から出るごみなど
イ. 中学校 中学生の食事について、調理実習

(2) 伝統行事食

郷土の食文化や日本の伝統行事食を学ぶため、教材としての食材を給食に取り入れ、食材費を補助した。

ちまき、月見団子、七草がゆ、節分豆、ちらし寿司等