

平成23年度古川国府給食センター利用組合教育委員会点検評価結果に関する公表

地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第27条第1項の規定に基づき、平成23年度古川国府給食センター利用組合教育委員会点検評価の結果を次のとおり報告する。

平成23年10月13日

古川国府給食センター利用組合教育委員会 委員長 北村 剛治

1. 点検評価の対象 平成22年度古川国府給食センター利用組合教育委員会の権限に属する事務の管理及び執行の状況
2. 点検評価の期日 平成23年4月14日（木）
平成23年第3回古川国府給食センター利用組合教育委員会
3. 点検評価の場所 古川国府給食センター 会議室
4. 点検評価の出席者
教育委員長 北村 剛治
教育委員 泉 正樹
教育委員 柚原 一仁
教育委員 中村 健史
教育長 山本 幸一
事務局長兼センター長 藤井 義昌

5. 点検評価の方法

点検評価を行うに当たり、古川国府給食センターが、その所管する事務事業等について第一次点検評価を行なう。

教育委員会は、第一次評価の結果を基に、古川国府給食センター利用組合給食センター条例（平成16年組合条例第30号）第6条に規定する古川国府給食センター運営委員会の意見を踏まえ、教育委員会の会議において最終的な点検評価を行う。

6. 点検評価の評価区分

点検評価については、次に掲げる区分により達成度の評価を行った。

1	順調に達成したもの	A
2	おおむね達成したもの	B
3	達成したが課題があったもの	C
4	達成できなかったもの	D

7. 点検評価の結果

別添「平成22年度古川国府給食センター利用組合教育委員会の権限に属する事務の管理及び執行の状況の点検及び評価報告書」のとおり

平成22年度

古川国府給食センター利用組合教育委員会の権限に属する事務の
管理及び執行の状況の点検及び評価報告書

古川国府給食センター利用組合教育委員会

教育委員会の活動状況 点検評価シート

古川国府給食センター利用組合教育委員会

項 目	実 績	成果・課題	評価
教育委員会の会議の実施状況	<p>開催回数 会議 3回</p> <p>審査件数 議案9件</p> <p>うち可決したもの 9件（16件）</p> <p>※（ ）内は前年度実績</p>	<p>[成果]</p> <p>○議案の審議が厳正に行われた。</p>	A

別記様式第2号（第4条関係）

事務事業の執行状況 点検評価シート（学校給食）

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点 施策	重点目標	平成22年度の目標	担当課	平成22年度の実績・成果と課題		評価
				実 績	成果・課題	

<p>栄養のバランスのとれた豊かな学校給食</p>	<p>献立の工夫</p>	<p>① 栄養バランスのとれた献立作成</p> <p>(数値目標)</p> <p>文部科学省学校給食実施基準 (H20.10.23 改正) を満たす。</p>	<p>古川国府給食センター</p>	<p>○文部科学省学校給食実施基準に対する摂取割合。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>小学校</th> <th>中学校</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>118%</td> <td>113%</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>157%</td> <td>138%</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>106%</td> <td>97%</td> </tr> <tr> <td>カルシウム</td> <td>111%</td> <td>102%</td> </tr> <tr> <td>鉄</td> <td>96%</td> <td>90%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン A</td> <td>178%</td> <td>149%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B1</td> <td>159%</td> <td>131%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン B2</td> <td>136%</td> <td>130%</td> </tr> <tr> <td>ビタミン C</td> <td>140%</td> <td>108%</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>116%</td> <td>116%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">(基準量は 100%未満)</td> </tr> <tr> <td>食物繊維</td> <td>97%</td> <td>91%</td> </tr> </tbody> </table>		小学校	中学校	エネルギー	118%	113%	たんぱく質	157%	138%	脂質	106%	97%	カルシウム	111%	102%	鉄	96%	90%	ビタミン A	178%	149%	ビタミン B1	159%	131%	ビタミン B2	136%	130%	ビタミン C	140%	108%	ナトリウム	116%	116%	(基準量は 100%未満)			食物繊維	97%	91%	<p>(成果)</p> <p>○文部科学省学校給食実施基準をもとに、各栄養素の摂取に努めた。昨年同様、鉄等特定の栄養素については基準を達成できなかったが、昨年度と比較し摂取割合が 10%程度増えた。</p> <p>○鉄・食物繊維は、学校給食の献立の中では、全国的に摂取しにくい栄養素であるが、今年度は、チーズ、小魚等を積極的に献立に取り入れたり、カレーにプルーンを刻んで混ぜる等、料理の味や嗜好性を考えつつ9割以上まで基準に対する充足度を引き上げることができた。</p> <p>○献立作成時に、給食費の値上げにより、昨年度より余裕のある献立の工夫ができた。</p> <p>(課題)</p> <p>●鉄と食物繊維の基準を満たす。</p>	<p>B</p>
	小学校	中学校																																											
エネルギー	118%	113%																																											
たんぱく質	157%	138%																																											
脂質	106%	97%																																											
カルシウム	111%	102%																																											
鉄	96%	90%																																											
ビタミン A	178%	149%																																											
ビタミン B1	159%	131%																																											
ビタミン B2	136%	130%																																											
ビタミン C	140%	108%																																											
ナトリウム	116%	116%																																											
(基準量は 100%未満)																																													
食物繊維	97%	91%																																											

	<p>② 行事食等を献立に入れることで地域の文化を理解するとともに、楽しい食事を提供する。</p> <p>(数値目標) 行事食等献立の実施 毎月 1回以上</p>		<p>○行事食等を献立に入れた。</p> <p>100%</p> <p>毎月 1回以上</p>	<p>(成果)</p> <p>○年間計画に基づき、行事食、旬の地元食材等を献立に取り入れ、季節感のある楽しい食事を提供できた。</p> <p>○今年度は、外国の料理シリーズを献立に加え、他国の文化に触れる機会を創出した。</p> <p>○地元の子ども達が食育イベントとして参加して作った米で、おにぎり給食を実施した。子ども達には素朴な味が新鮮に映った様子で、どの学校でも大好評だった。</p>	A
	<p>③ バイキング給食を通し、みんなで楽しく食べる場を提供するとともに、栄養バランスを考えた料理の選び方ができる能力を養う。</p> <p>(数値目標) バイキング給食の実施 各小学校 年1回</p>		<p>○バイキング給食を実施した。</p> <p>100%</p> <p>各小学校6年生 年1回</p> <p>○卒業お祝いデザートバイキングを実施した。 各中学校3年生</p>	<p>(成果)</p> <p>○バイキング給食を通し、マナーや食品の選び方の指導ができた。また、子ども達が、バイキング給食を通して、食べることの楽しさや大切さを感じてくれたことが、お礼の手紙から伺われた。</p> <p>○古川西小学校の親子バイキングに、6年生が家庭科の授業で調理したサンドイッチをバイキングメニューの1品として加えたことで、昨年以上に盛り上がり親子とも思い出に残る給食となった様子が伺われた。</p>	A
	<p>④ セレクト給食を通し、食品の特徴を知り選ぶ能力を養うとともに、楽しみながら選ぶ給食を提供する。</p> <p>(数値目標) セレクト給食の実施</p>		<p>○セレクト給食を実施した。</p> <p>100%</p> <p>年 2回</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷菓デザート ・セルフサンド <p>○ リクエスト給食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・国府小学校 	<p>(成果)</p> <p>○事前にアンケートを取る等、子ども達を巻き込み、楽しみながら選ぶ給食を提供できた。</p> <p>○小中学校給食委員会活動として、給食センターへのリクエスト(セレクト等)メニューの要望があり、児童生徒も参画した給食献立の実施を図ることができた。</p>	A

		年 2回以上		・古川中学校		
--	--	--------	--	--------	--	--

別記様式第2号（第4条関係）

事務事業の執行状況 点検評価シート（学校給食）

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点 施策	重点目標	平成22年度の目標	担当課	平成22年度の実績・成果と課題		評価
				実 績	成果・課題	

望ましい食習慣を形成する学校給食	望ましい食習慣の形成	<p>① 食育指導を通じて、食べることの大切さを児童、生徒に伝え、日常の生活に生かすことができる能力や態度を育てる。</p> <p>(数値目標) 各クラスへ給食時間を利用して、年1回以上、食育指導に入る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小学校 50学級 ・中学校 20学級 	古川国府給食センター	<p>○5校の小中学校の全学級に、給食時間を利用して一回から二回の食育指導を行った。</p> <p>(小学校) 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・古川小学校 21学級 ・古川西小学校 12学級 ・国府小学校 18学級 ・合計 51学級 <p>(中学校) 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・古川中学校 14学級 ・国府中学校 8学級 ・合計 22学級 	<p>(成果)</p> <p>○栄養教諭の専門性を発揮し、給食を通して食べる事大切さを児童、生徒に伝えた。</p> <p>食べ物にはいろいろな働きがあることや、何でも好き嫌いなく食べることの大切さ等が理解できた様子が伺えた。</p>	A
------------------	------------	---	------------	---	--	---

別記様式第2号（第4条関係）

事務事業の執行状況 点検評価シート（学校給食）

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重	重点目標	平成22年度の目標	担当課	平成22年度の実績・成果と課題	評価
---	------	-----------	-----	-----------------	----

点 施 策				実 績	成果・課題	
多 様 な 教 育 効 果 の あ る 学 校 給 食	生ごみ資源化 事業の実施	① 生ごみ処理施設を 見学することで、資源 リサイクルの大切さ や、給食を残さず食 べることの大切さを伝 える。 (数値目標) 生ごみ処理施設（給 食センター）の見学 各小中学校 年1回以上	古川国府給 食センター	○給食センターの見学 (生ごみ処理施設の見学) 60% ・ 国府小学校 2年生 ・ 国府小学校 3年生 ・ 古川小学校給食委員会 ・ 国府中学校給食委員会	(成果) ○子ども達のお礼の手紙から、給 食センターを見学したことで、より 給食を身近に感じ、給食を残さず食 べる事の大切さや、給食を作るため に多くの人が関わっていること、感 謝していただくことの大切さ等を、 子ども達なりに理解できた様子が 伺えた。 ○今年度は、給食委員会活動の中 で、給食センター見学が企画され、 資源リサイクルの大切さや、給食を 残さず食べることの大切さを伝え ることができた。 (課題) ●学校からの見学は、授業時間等 の関係もあり難しいが、今後、給食 委員会活動の一環として企画して いただく等、各学校と連携をとりな がら、資源化事業に対する理解を深 めたい。	B

別記様式第2号（第4条関係）

事務事業の執行状況 点検評価シート（学校給食）

重点施策	重点目標	平成22年度の目標	担当課	平成22年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
安全な給食の提供	衛生管理の徹底	<p>① 調理員に対し、食中毒防止の基礎的知識と、日常業務に直結した衛生管理の研修を実施する。</p> <p>(数値目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全調理員に対し衛生研修会を実施 	古川国府給食センター	<p>○全調理員に対し衛生研修を実施した。</p> <p>100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・夏季職員衛生研修会 年1回 (全員対象) ・職員衛生管理研修会 年4回 (代表者) ・コンテナー配送車運転手衛生研修会(新規) 年1回 	<p>(成果)</p> <p>○食中毒の基礎知識研修により、主な食中毒と感染症の特徴、衛生管理の徹底を図るための衛生管理基準等の徹底について理解できた。</p> <p>○調理員の健康管理、手洗いの方法等、調理従事者としての衛生管理の基本的事項について理解できた。</p>	A
		<p>② 食品及び調理場内の衛生管理の徹底</p> <p>(数値目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品検査 年3回 ・水質検査 年3回 ・落下細菌数等測定 年2回 ・浮遊粒子数測定 年1回 ・清掃・消毒殺菌 毎月 ・鼠、昆虫等防除 毎月 ・昆虫相モニタリング[※] 毎月 ・調理場等環境衛生自主検査 年3回 		<p>○食品検査等を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品検査 年3回 ・水質検査 年3回 ・落下細菌数等測定 年2回 ・浮遊粒子数測定 年1回 ・清掃・消毒殺菌 毎月 ・鼠、昆虫等防除 毎月 ・昆虫相モニタリング[※] 毎月 ・調理場等環境衛生自主検査 年3回 	<p>(成果)</p> <p>○食品及び衛生検査の結果、いずれも基準値以下であった。</p> <p>○検査結果を、日々の衛生管理に活用するとともに、衛生管理基準を遵守し、食品及び調理場内の衛生管理を徹底して行った。</p>	A

事務事業の執行状況 点検評価シート（学校給食）

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点施策	重点目標	平成22年度の目標	担当課	平成22年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
食物アレルギー対応給食の実施	食物アレルギー対応給食の提供	① 食物アレルギー対応給食の実施にあたり、次の3点について確実に実施する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ アレルギー対応食の実施 ・ 保護者との連絡 ・ 学校との連絡 	古川国府給食センター	○学校及び保護者との連携を密にし、適切な食物アレルギー対応食の実施ができた。	(成果) ○食物アレルギーを持つ子ども達に対して、学校及び保護者と連携し、一人一人の健康状態や個人差を把握しながら、できる限り個に応じた対応を行った。 ○ガイドラインに基づき学校とのアレルギー対応が一本化されていきつつある。	A
		② アレルギー通信の発行 (数値目標) 年 3回		○アレルギー通信を発行した。 100% 年 3回		

事務事業の執行状況 点検評価シート（学校給食）

古川国府給食センター利用組合教育委員会

重点施策	重点目標	平成22年度の目標	担当課	平成22年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
給食を通しての学校、家庭及び地域との連携	学校、家庭及び地域との連携	① 給食試食会を通して、給食の様子や献立について保護者に伝える。 (数値目標) 給食試食会の実施 各小中学校 年1回	古川国府給食センター	○給食試食会の実施 (小学校) 100% ・古川小学校保護者 (1年) ・古川西小学校保護者 (1年) ・国府小学校保護者 (1年) (中学校) 50% ・古川中学校保護者 (全学年)	(成果) ○保護者からのアンケートより、給食の試食を通して、学校での給食の様子や、献立内容及び食事の大切さについて理解してもらうことができた。	B
		② 食育（給食）について、家庭へ情報提供を行なう。 (数値目標) 給食だよりの発行 毎月 1回		○給食だよりを発行した。 100% 毎月 1回 ○ホームページの更新を行い、情報を提供した。	(成果) ○食育（給食）について、情報の提供を行った。今後、ホームページ等を通じて食育に関する情報等も配信していきたい。 ○ホームページを通じて、給食献立のレシピの問合せが何件かあった。	A

		<p>③ 給食センター、学校及び PTA との意見交換を行い、連携を深める。</p> <p>(数値目標)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 運営委員会の開催 年2回以上 ・ 給食担当者会議の開催 年3回以上 		<p>○各会議を開催した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 運営委員会 年2回 ・ 給食担当者会議 年3回 	<p>(成果)</p> <p>○給食センターの情報を提供することができた。今後、給食センター、学校及び保護者との意見交換の場を作り、より給食に対して相互理解が図れるよう働きかけたい。</p>	A
				<p>○親子夏休み給食づくり体験で、カレーライス作りに挑戦した。</p> <p>(各小学校の親子25人)</p>	<p>(成果)</p> <p>○親子で、実際に給食センターで調理することで、給食を作る様子を体験でき、より給食について理解を深めることができた。</p>	A