

平成24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

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 7回（8回）</p> <p>審査件数 議案 9件（12件）</p> <p>うち可決したもの 9件（12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

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24年度の目標	担当課	平成24年度の実績・成果と課題			評価	
				実 績				成果・課題
栄養のバランスのとれた給食	健康の保持増進を図るため、多様な食品を組み合わせ、子どもの発達段階に応じた、栄養バランスのとれた献立を作成する。	<p>①栄養バランスのとれた献立作成</p> <p>・文部科学省学校給食実施基準を満たす。 (小中学校)</p> <p>・厚生労働省の指導に基づき、保育園児の身長、体重の平均を基に1日の食事摂取基準量を算出、その43%（昼食33%、おやつ10%）を当センターの栄養給与目標とし、その基準を満たす。 (保育園)</p>	古川国府給食センター	○文部科学省学校給食実施基準及び保育園の栄養給与目標に対する摂取割合。			<p>【成果】</p> <p>○目標に掲げた基準値をもとに各栄養素の摂取に努めた。食物繊維、塩分（学校）タンパク質、ビタミンA、塩分（保育園）以外については基準値を達成できた。特に鉄・食物繊維については、下記のとおり献立の工夫を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐粉末、厚揚げ、豆腐、おから等の豆腐製品、豆料理を積極的に献立に取り入れた。 ・レバー、プルーン、切り干し大根を少量ずつ料理に混ぜ込んだ。 ・汁物の具に多めの野菜を入れた。 <p>【課題】</p> <p>○食物繊維についてはより基準値に近づけるよう、子ども達の様子をみながら野菜の量を増やす等の工夫をすると同時に、食育を通して家庭における野菜の摂取量を高めていきたい。</p> <p>塩分については、だしや香りのある食材を使い薄味で食べるよう工夫をしたい。</p> <p>保育園のタンパク質、ビタミンAについては、基準値を満たすよう、おやつの内容を検討していきたい。</p>	
				エネルギー	101%	100%		100%
				たんぱく質	134%	115%		99%
				脂質	100%	100%		100%
				カルシウム	123%	120%		100%
				鉄	107%	108%		104%
				ビタミンA	153%	118%		98%
				ビタミンB1	150%	125%		137%
				ビタミンB2	108%	102%		115%
				ビタミンC	148%	118%		142%
塩分相当量	108%*	107%*	105%*	（基準量は100%未満）				
食物繊維	95%	95%	—					

事務事業の執行状況 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

重点施策	重点目標	平成24年度の目標	担当課	平成24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給食	給食を通して子ども達が、栄養バランスのとれた楽しい食事について正しく理解できるよう献立の工夫を図り、わが国や各地域の優れた伝統的な食文化、及び行事食等を取り入れた個性ある美味しい給食を提供する。	<p>①行事食や郷土食（地元食材）等の給食を通し、地域の伝統や文化、及び旬の食材等を知ってもらうとともに、バイキング給食等を取り入れた個性ある楽しい給食を提供する</p> <p>・別紙献立計画に基づく</p> <p>・バイキング給食の実施</p> <p>・セレクト給食の実施</p>	古川国府給食センター	<p>○年間計画に基づき、行事食等を献立に入れた。</p> <p>・別紙献立結果のとおり</p> <p>○バイキング給食を実施した。</p> <p>・小学校6年 年1回</p> <p>・保育園年長 年1回</p> <p>○セレクト給食を実施した。</p> <p>・小中学校 年2回</p> <p>① 夏の冷菓デザート (抹茶アイス、いちごアイス、夏みかんゼリー)</p> <p>② バレンタインデザート (みかんゼリー、チョコプリン、いちごアイス)</p>	<p>【成果】</p> <p>○学校及び保育園の協力により、食べ慣れない献立に挑戦できた。残食との兼ね合いもあるが、家庭の食事から失われつつある地域の伝統や文化、旬の食材を味わう機会を提供し続けることが重要と考える。</p> <p>○小学校では、食べる事や作ってくれた人達に対し感謝の気持ちを持つことができた。また、保育園では、みんなで食べることの楽しさを感じさせることができた。</p> <p>○学校給食委員会活動で子ども達がセレクト内容を企画、委員会がおおいに盛り上がった。今後お楽しみ的なセレクトばかりでなく、カルシウムと鉄を含む献立のセレクト等、自分が必要とする栄養素を考えながら選べるような企画も考えていきたい。</p> <p>○昨年からの取り組みで地元企業の協力のもと、クリスマスケーキのデザインを、今年は古川西小学校給食委員会で考案。子ども達はより美味しく綺麗なケーキを作るため、味や飾付けを楽しみながら、代表として責任を持って考えることができた。</p>	A

給食センター目標 「安全でおいしい給食の提供 ～いつも子どもたちのために～」

月	給食指導	献立実績							
		行事	行事食	旬の食品	郷土食(地元食材)	企画給食・食育の日	給食だより	PTAとの連携	給食センター
4月	給食の約束をおぼえよう	入学祝い お花見 祭り	入学進級お祝いメニュー	さわら わかめ おりな なばな 春キャベツ	おりな 大豆 ほうれん草 きゅうり 里芋	食育の日メニュー	学校給食の紹介		献立検討会議 運営委員会・給食担当者会 *食物アレルギー対応会議
5月	食べものの働きを知ろう	端午の節句 八十八夜	こどもの日のメニュー お茶	かつお アスパラガス えんどう たけのこ 山菜	山菜 ほうれん草 大根 にんじん きゅうり 小松菜 大豆	食育の日メニュー 外国の料理(イタリア)	食べものの働き		献立検討会議
6月	食べものとお歯や骨の関係について知ろう かむことの大切さについて	食育月間 歯の衛生週間 夏至	かみかみメニュー カルシウムメニュー	かつお あじ じゃがいも びわ メロン アメリカンチェリー	にじます 大根 きゅうり にんじん 大豆 ほうれん草	食育の日メニュー 外国の料理(中国)	かむことについて	試食会	献立検討会議 保健所立ち入り検査
7月	夏の食生活について考えよう (早寝、早起き、あさごはん)	七夕 土用の丑	七夕メニュー 土用の丑メニュー デザートセレクト	あじ いわし オクラ とうがん すいか なす ビーマン かぼちゃ	ほうれん草 にんじん 大豆 トマト きゅうり たまねぎ なす じゃがいも	セレクト給食 古西親子バイキング 食育の日メニュー・外国の料理(インド)	夏の食生活・熱中症	試食会 親子バイキング 給食体験	献立検討会議 衛生管理研究会 調理場環境検査
8・9月	安全な給食について考えよう	防災の日 秋分の日 運動会	乾パン お月見メニュー	いか ビーマンなす 枝豆 落花生 かぼちゃ トマト なし りんご おくら 冬瓜	トマト ほうれん草 なす なつめ きゅうり りんご 枝豆 とうもろこし 大根 たまねぎ ねぎ キャベツ 小松菜 大豆	食育の日メニュー 日本各地の郷土料理(沖縄)	衛生について		献立検討会議 衛生管理研究会・研究会
10月	好き嫌いなくなんでも食べよう (秋の果物や野菜について知ろう)	目の愛護デー 実りの秋	ブルーベリー 実りの秋	さんま さば さけ ごぼう さつま芋 くり 柿 里芋 白菜	あきしまささげ 大根 白菜 じゃが芋 きゅうり 柿 りんご 大豆 ほうれん草	古小バイキング食育の日メニュー 外国の料理(ドイツ) 日本各地の郷土料理(東京)	旬の食べ物について		献立検討会議 衛生管理研究会 給食主任者会
11月	感謝の気持ちを伝えよう よくかんでたべよう	文化の日 勤労感謝の日 いい歯の日	実りの秋 おにぎり給食 かみかみメニュー	さけ さば 新米 さつま芋 みかん かぶ きのこ 大根 白菜 きのこ	きのこ だいこん じゃが芋 りんご ほうろく ねぎ かぶ 飛騨コシヒカリ さつま芋 はくさい たまねぎ にんじん ほうれん草 きゅうり 大豆	日本各地の郷土料理(長野) 食育の日メニュー	朝ごはんについて	試食会	献立検討会議
12月	冬の食生活について考えよう (早寝、早起き、あさごはん)	冬至 クリスマス 大晦日	かぼちゃ料理 クリスマス(お楽しみデザート) 年とりメニュー	たら ぶり さけ 大根 ブロッコリー かぶ ねぎ みかん	年とり料理 かぶ にんじん 白菜 大根 ねぎ 小松菜 りんご 大豆 ほうれん草	食育の日メニュー	かぜの予防		献立検討会議
1月	食文化を知ろう	正月 七草がゆ 鏡開き 学校給食週間	おせち料理 雑煮 ぜんざい	わかさぎ カリフラワー れんこん 小松菜	飛騨の郷土料理 かぶ 大豆 こまつな 干し柿 白菜 にじます にんじん ねぎ	給食週間特別メニュー 日本各地の郷土料理 (北海道・美濃地方)	給食週間について		献立検討会議 給食担当者会
2月	生活習慣病の予防について考えよう	節分 初午	節分豆 初午だんご	なばな 小松菜 いよかん はっさく カリフラワー ブロッコリー	みそ料理 飛騨牛 ほうれん草 小松菜 大豆	セレクト給食 食育の日メニュー 日本各地の郷土料理(長崎)	和食の大切さ 節分について		献立検討会議
3月	1年間の食生活をふり返ってみよう	桃の節句・耳の日 卒業祝い 春分の日	ひなまつりメニュー 卒業お祝いメニュー	さわら あさり はっさく いちご	寒干し大根 ほうれん草 小松菜 大豆	國小バイキング 中学卒業ミニバイキング 食育の日メニュー・リクエスト	1年間のまとめ		献立検討会議 運営委員会

毎月19日は食育の日…スターキャロット

毎月18日はいい歯の日…かみかみメニュー

*アレルギー対応検討会議

給食センター目標 「安全でおいしい給食の提供 ～いつも子どもたちのために～」

月	給食指導	献立実績							給食センター
		行事	行事食	旬の食品	郷土食(地元食材)	企画給食・食育の日	給食だより	保護者会との連携	
4月	みんなで楽しく食べよう 食事のマナーを守ろう	入園祝い お花見 祭り	入園進級お祝いメニュー	さわら わかめ おりな なばな 春キャベツ	おりな 大豆 ほうれん草 きゅうり 里芋	食育の日メニュー	朝ごはんについて		献立検討会議 運営委員会
5月		端午の節句 八十八夜	こどもの日のメニュー お茶	かつお アスパラガス たけのこ 山菜 えんどう	山菜 あずきな にんじん	食育の日メニュー 外国の料理	食事のマナーについて	試食会(鷹狩・ 鮎ノ瀬)	献立検討会議
6月	正しい手洗いの仕方を覚えよう 飲み物の上手なとりかた 食べ物の働きを知ろう	食育月間 歯の衛生週間 夏至	かみかみメニュー カルシウムメニュー	かつお あじ じゃがいも びわ メロン アメリカンチェリー	にじます 大根 きゅうり 大豆 にんじん ほうれん草	食育の日メニュー 外国の料理	食器の置き方 衛生について	試食会(増島・ 宮城・こくふ)	献立検討会議 保健所立ち入り検査
7月		七夕 土用の丑	七夕メニュー 土用の丑メニュー	あじ いわし オクラ とうがん すいか なす かぼちゃ ピーマン	ほうれん草 にんじん 大豆 トマト きゅうり たまねぎ	食育の日メニュー 外国の料理	清涼飲料水に含まれる 砂糖の量について		献立検討会議 調理場環境検査
8・9月	食べ物の働きを知ろう	防災の日メニュー 十五夜 運動会 秋分の日	お月見メニュー 乾パン	いか ピーマン なす 枝豆 落花生 かぼちゃ トマト なし りんご おくら 冬瓜	トマト ほうれん草 なす 大豆 なし なつめ きゅうり小松菜 りんご 枝豆 とうもろこし 大根 たまねぎ ねぎ キャベツ	食育の日メニュー 日本各地の郷土料理	かむことについて 3つの食品群		献立検討会議 給食担当者会
10月		目の愛護デー	実りの秋 ブルーベリー	さんま さば さけ ごぼう さつまいも くり 柿 里芋 白菜	あきしまささげ 大根 白菜 じゃがいも きゅうり 柿 りんご 大豆 ほうれん草	食育の日メニュー 外国の料理 日本各地の郷土料理	箸の持ち方について		献立検討会議
11月	朝ごはんをしっかりと食べよう 食べ物の大切さを知ろう	文化の日 勤労感謝の日	実りの秋 おにぎり給食 かみかみメニュー	さけ さば 新米 さつまいも みかん かぶ きのこ 大根 白菜 きのこ	きのこ 大根 じゃが芋 りんご 白菜ねぎ かぶ 飛騨コシヒカリ さつまいも 玉葱 人参 ほうれん草	食育の日メニュー 日本各地の郷土料理	朝ごはんについて		献立検討会議
12月		風邪に負けない体を作ろう 食文化を知ろう	冬至 クリスマス 年とり	かぼちゃ料理 クリスマス 年取りメニュー	たら ぶり さけ 大根 ブロッコリー かぶ ねぎ みかん	年とり料理 かぶ 人参 白菜 大根 ねぎ 小松菜 りんご 大豆 ほうれん草	食育の日メニュー	かぜの予防について	献立検討会議
1月	正月・七草がゆ 鏡開き 学校給食週間		おせち料理 雑煮	わかさぎ カリフラワー れんこん 小松菜	飛騨の郷土料理 かぶ大豆 小松菜 干し柿 白菜 にじます 人参 ねぎ	給食週間特別メニュー 日本各地の郷土料理	おせち料理について		献立検討会議 給食担当者会
2月	バランスよく食べよう 一年間を振り返ろう	節分 初午	節分豆 初午だんご	なばな 小松菜 いよかん はっさく カリフラワー ブロッコリー	みそ料理 飛騨牛 ほうれん草 小松菜 大豆	食育の日メニュー 日本各地の郷土料理	正しい食事の姿勢		献立検討会議
3月		桃の節句・耳の日 卒園祝い 春分の日	ひなまつりメニュー 卒園お祝いメニュー	さわら あさり はっさく いちご	ほうれん草 小松菜 寒干し大根 大豆	卒園バイキング 食育の日メニュー	食への感謝	試食会(鮎ノ瀬)	献立検討会議 運営委員会 *食物アレルギー対応面談・検討会議

毎月19日は食育の日…スターキャロット 毎月18日はいい歯の日…かみかみメニュー

*アレルギー対応検討会議

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

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24年度の目標	担当課	平成24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	安全な給食の提供のため、職員の資質向上を図り、衛生管理を徹底する。	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。 ・全職員に対し衛生研修会を実施	古川国府給食センター	○目標どおり実施した。 ・夏季職員衛生研修会 年1回 自主研修：26名参加 ・職員衛生管理研修会 年2回 県主催調理員研修⇒3名参加 高山市主催研修 ⇒3名参加	【成果】 ○例年の県保健所職員を講師とする研修に加え、今年度は当センターの衛生管理委託業者を講師に、センター内の防虫等衛生管理について実例を挙げながらの研修を受けた。日常業務に直結する内容で、より身近に衛生管理について意識できた。 ○上記研修を契機に、全職員で「給食センター衛生管理マニュアル」の見直し、作業工程の再確認等を行い、更に衛生管理を徹底できた。	A
		②調理場内等の衛生管理の徹底 ・食品検査 ・水質検査 ・落下細菌数等測定 ・浮遊粒子数字測定 ・鼠、昆虫等防除 ・消毒殺菌		○目標どおり実施した。 ・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 ・浮遊粒子数字測定 年1回 ・鼠、昆虫等防除 毎月 ・消毒殺菌 毎月 ○県の衛生指導に従い、別紙のとおり衛生管理の見直しを行った。	【成果】 ○安全な給食を提供できた。 ○検査結果は、いずれも基準値以下であった。 【課題】 ○県の衛生指導に従い、喫食から2時間以内の加熱調理に近づけるため、作業工程を見直し、調理時間を遅らせる工夫を行った。来年度も引き続き始業時間も含め検討を行いたい。	B

○平成24年度岐阜県「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」の改善報告について

【調査日】 平成24年10月18日(木)

【指導員】 (公財)岐阜県学校給食会 食育専門員 栗山 愛子

退職栄養教諭 夫馬 好子

	項目	問題点	改善内容	
			速やかに改善した内容	今後、改善を行う内容(その理由)
1	関係諸帳簿の整備	<ul style="list-style-type: none"> ・定期検査点検票の様式が古い様式であった。 ・作業工程表に担当者名の記載がない。 ・作業動線図において、食材名の記載がないものがある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・定期検査点検票を現様式に変更。 ・二次汚染防止と作業工程確認のため担当者名を記入。 ・調理員に二次汚染と汚染度の高い食品の動線を意識させるため、作業動線図に食材名を記入。 	
2	手洗い	<ul style="list-style-type: none"> ・個人毎に爪ブラシが用意されていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・細菌等が他人に付着しないよう個人毎爪ブラシを設置。 	
3	検収	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時に包装形態の記載がない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・納入された食品の安全確認のため、包装形態も検収簿に記載。 	
4	便所	<ul style="list-style-type: none"> ・個室にアルコール、ペーパータオルがない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・個室にアルコール(自動手指消毒器)を設置。 	
5	調理	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理を行う時間が早く、加熱後、2時間以内の喫食ができていない。 ・エアシャワーの修繕 	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱後、時間が経つほど細菌等が増加するので、加熱調理開始時間を、茹で物、揚げ物、炊飯、汁物等の各作業工程の中で15分から1時間程度遅らせた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今後、更に作業方法等の検討を重ね、2時間以内の喫食に近づけるよう努力する。 ・新年度予算対応(¥233,100)

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

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24年度の目標	担当課	平成24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、保育園、家庭及び地域との連携	食物アレルギー対応給食、給食試食会、地産地消の推進、及び資源化物の活用等の事業を通して食に関する情報を提供し、給食センター、学校、保育園、家庭及び地域との連携を深め、食育の推進を図る。	<p>①食物アレルギー対応給食の実施にあたり、保護者、学校との連絡を密にし、実施する。</p> <p>②給食試食会を通して、給食の献立や食育等について保育園、学校及び行政関係者等の給食に対する理解を得ると同時に、幅広い意見を聞き給食に生かす。</p> <p>③地産地消の推進を図り、学校、保育園、及び地域との交流を深めることで、地域に根ざした給食の提供を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・県内産、地元野菜の使用 ・地元の生産者との交流 ・資源化物の活用 	古川国府給食センター	<p>○適切な食物アレルギー対応食の実施ができた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食物アレルギー対応食品24品目 	<p>【成果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○アレルギー対応に係る誤食等の事故は発生しなかった。 ○一人一人の健康状態や個人差を把握しながら、出来る限り個に応じた対応を行った。 ○今後、誤食事故防止に向け、保護者及び提供先の連携により事故防止に係るマニュアルの整備を検討していきたい。 	A
				<p>○給食試食会の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保育園 各年少・年中・年長の保護者 計6回 ・小学校 1年生保護者 計3回 ・中学校 古中保護者 計1回 ・その他 市議員、教育委員 運営委員等 計8回 	<p>【成果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○保護者や関係者に、給食の様子を知ってもらい、献立に対する理解を深めてもらうことができた。今後も家庭と連携し子どもの食育を推進したい。 	A
				<p>○県内産、及び地元野菜を多く取り入れた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岐阜県産 約32% <p>○飛騨市農林部の紹介による地元農家との情報交換ができた。</p> <p>○資源化物を保育園(宮城・鷹狩)、小中学校(古小・古中)及び地域農家で全量活用できた。</p>	<p>【成果】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○旬の地元食材を出来る限り多く使用するため旬に合わせて献立を変更する等の工夫を行った。 ○直接地元農家に、給食で使いたい食材の規格、数量等を伝えることができ、関係部局との情報共有ができた。 ○資源化物活用農家の方に、宮城保育園の資源化物を利用した土作りの指導を行っていただいた。 	A

アレルギー対応給食実施状況(平成24年度末現在)

(単位:人)

	食物アレルギー対応食品名																										合計	実人員	左のう ちアナ フィラ キシー 歴有り	
	パン	飲用牛乳	調理用 牛乳	チーズ	ヨーグ ルト	マーガ リン バター	アイスク リーム	プリン	ケーキ類	卵	マヨ ネーズ	ナッツ	ごま		魚	さば	いわし	ほっけ	貝類	かに	いか	えび	餅	バナナ	パン マンゴ キウイ	あぶらえ				そば
													ごま 製品	魚																
(学校)																														
古川小 学	3	4	4	4	4	4	5	5	6	6	5	2	2	6	7	7	6	1	0	1	1	1	0	0	3	1	88	13	7	
古川西 小	2	2	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	0	2	3	3	2	2	2	2	1	2	0	1	2	1	4	41	7	3
国府小 学	6	7	5	3	4	3	9	9	8	9	13	3	4	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	2	0	91	16	3	
小 学 校 計	11	13	10	8	9	8	15	16	15	17	19	6	6	9	11	11	9	3	2	2	3	1	2	3	6	5	220	36	13	
古川中 学	6	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	3	2	2	0	1	1	1	0	0	3	0	5	52	13	2	
国府中 学	1	1	0	0	0	0	0	2	0	2	1	0	0	0	0	0	0	2	1	1	1	0	0	0	0	0	12	4	0	
中 学 校 計	7	3	2	2	2	2	2	4	2	5	3	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	0	0	3	0	5	64	17	2	
学 校 合 計	18	16	12	10	11	10	17	20	17	22	22	9	8	11	14	13	11	5	4	4	5	1	2	6	6	10	284	53	15	
(保育園)																														
増島保 育	2	5	4	3	3	0	0	10	8	9	7	3	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	61	11	0	
宮城保 育	0	3	3	3	3	1	0	4	4	3	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	5	1	
鮎ノ瀬 保 育	1	3	3	3	3	0	0	4	0	5	2	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	5	1	
鷹狩保 育	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	2	0	
こくふ保 育	0	0	0	2	3	0	0	6	6	5	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	31	9	3	
保 育 園 計	3	11	10	11	12	1	0	25	19	23	19	6	6	2	2	2	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	156	32	5	
総 計	21	27	22	21	23	11	17	45	36	45	41	15	14	13	16	15	12	5	4	4	6	1	2	7	7	10	440	85	20	

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

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24年度の目標	担当課	平成24年度の実績・成果と課題		評価
				実績	成果・課題	
		<p>④親子で夏休み給食づくり体験の実施。</p> <p>・各小学校高学年対象</p>	古川国府給食センター	<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>○栄養士による食育教室を、JAひだと連携し実施した。</p> <p>・各小学校の5年、6年の親子11組（24人）参加</p>	<p>【成果】</p> <p>○子ども達や保護者に給食づくりを通し、衛生管理や作業内容等の理解を深めてもらった。</p> <p>○子ども達は食べることに興味を持ち、感謝して食べることの大切さを学ぶことができた。</p>	A
		<p>⑤食育（給食）について、給食だよりの発行、ホームページ等を通じ家庭へ情報提供を行う。</p> <p>・給食だよりの発行 毎月1回</p> <p>・ホームページの更新 毎月1回</p>		<p>○給食だよりを発行した。</p> <p>・毎月1回</p> <p>○ホームページの更新を行い、情報を提供した。</p>	<p>【成果】</p> <p>○年間計画に基づいた内容で、給食だよりの発行ができた。興味を持ってもらえるよう、下記のような紹介コーナーを設ける等、読みやすい工夫を行った。</p> <p>・給食のレシピ紹介</p> <p>・飛驒の食材紹介</p> <p>・各地域の郷土料理紹介</p> <p>・行事食紹介</p> <p>○昨年に引き続き、使用予定食材の公表を行った。また、1月から週1回放射性物質の測定結果をホームページに掲載、情報提供できた。</p>	A