

本校の学校給食について

1. 学校給食の役割について

給食を先生や友達と仲よく食べて、食事のマナーや食べ物、栄養のことなどを知り、豊かな心と丈夫な体を作ることを目標にしています。

基本的な生活習慣の確立、健康、安全、将来の自立の面から、給食は「食」に関する指導のための「生きた教材」として大切な役割があります。

2. 献立の内容について

- ① たくさんの種類の食品を取り入れ、調理方法を工夫します。
(特に野菜類、カルシウムの多い食品、歯ごたえのある食品の利用)
- ② 季節感のある献立とし、家庭的な味を大切にします。
- ③ 旬の食材や地元の食材を取り入れます。(地産地消)
 - ・大阪産
 - ・泉佐野産
 - ・佐野支援学校産(じゃがいも・さつまいも・大根)
- ④ 安全な食品の購入
 - ・原材料や加工食品を対象として、納入業者、製造業者に対して食品検査の結果や生産履歴を提出してもらいます。
- ⑤ 米飯・・・週3～4回 (胚芽精米を使用しています。)
パン・・・週1～2回 (月・水・金)
- ⑥ 令和6年度給食予定回数 185回
- ⑦ 令和6年度給食人員 (令和6年4月10日現在)

小学部	117名		
中学部	105名		
高等部	101名		
教職員	150名	合 計	473名
- ⑧ 給食費 (1食あたり)【令和5年度改訂】

小学部(1～3年)	310円
小学部(4～6年)	330円
中学部・高等部・教職員	380円

3. 衛生管理について

「大阪府立支援学校衛生管理マニュアル」にもとづいた調理作業

- ① 調理室の清掃・消毒
 - ・午後の作業後に清掃と消毒をします。
 - ・作業開始前にアルコールを調理台、調理機器に噴霧します。
- ② 手洗いの徹底
 - ・作業ごとに手洗い、消毒をします。
- ③ 作業ごとのエプロン、手袋、靴のはきかえ
 - ・作業ごとに専用のエプロンと靴、手袋を使用します。
- ④ 食材の検収、確認
 - ・食材が新鮮か、安全か、数量はきちんとあるか、異物の混入はないかを確認し、記録します。
- ⑤ 専用の調理器具の使用
 - ・下処理用、調理用、肉・魚・卵用、配缶用と作業ごとに使い分けます。
- ⑥ 温度管理（食材、加熱、冷却）
 - ・食材ごとに適正な冷蔵・冷凍保存をします。
 - ・加熱調理は75℃1分以上十分に加熱し、給食時間を考え配缶します。
 - ・サラダなどの冷却は10℃以下に冷やし、給食時間まで専用の冷蔵庫で保存します。
 - ・温度の記録は専用の中心温度計を使って計り、記録します。
- ⑦ 調理作業等の記録の徹底
 - ・調理員の健康管理、調理・洗浄・清掃、調理機器の点検記録等を毎日行います。
- ⑧ 作業工程、作業動線の確認
 - ・前日に調理の手順や食材の流れなどについて打ち合わせを行い、調理作業が衛生的に行えるようにします。
- ⑨ 保存食
 - ・調理前の食材ごとに50gとり保存します。また出来上がった給食1食分を保存します。どちらも-20℃以下で、2週間以上、専用の冷凍庫で保存します。
- ⑩ 検食
 - ・毎日、児童生徒が食べる前（11時ごろ）に食べます。（おもに教頭先生が行います。）
 - ・味やにおい、加熱状態など異常がないか確認し、記録します。
- ⑪ 食器具・調理器具などの洗浄・消毒
 - ・調理器具や食器具の洗浄は専用の場所で確実にを行います。
 - ・食器具や調理器具の消毒は、熱風消毒などで確実にを行い、衛生的に保管します。
- ⑫ 検便の実施
 - ・毎月2回検便を行い、調理員・栄養教諭の健康管理の確認をしています。

4. 献立や調理の工夫について

① 調理機器・器具の充実

- ・調理人数や調理内容・料理に見合った調理機器・器具を使用します。
(スチームコンベクションオーブン、真空冷却機、回転釜など)

② 献立、調理作業の改善充実

- ・栄養教諭が献立を作成し、毎月2回の給食献立表でお知らせします。
- ・献立や食材の組み合わせ、使用量や味付け、調理方法などについて調理師と検討しおいしい給食づくりを進めています。

③ 残食量より

- ・毎日の残食量から、児童生徒の嗜好を把握し、献立作成や味付けなどを検討します。

④ 給食アンケートの実施

- ・給食週間に実施するリクエスト給食のためにアンケートを行います。
その中から上位のものでリクエスト給食を実施します。

5. 食物アレルギーへの対応

- ・卵アレルギー除去食を実施しています。

(ただし、4月は卵を使ったメニューは行ないません)

- ・卵や牛乳・小麦粉等を使用していない調味料や食材の利用を進めています。(マヨネーズ、デザート、調味料、加工品など)

- ・毎年食物アレルギーの調査を行い、実態を把握しています。

(卵、小麦粉、大麦、牛乳・乳製品、そば、甲殻類、種実類、いくら、バナナ、キウイ、山芋、ごま、貝類、小豆、大豆)

- ・個別の献立表を作成、学校全体で情報を共有し対応しています。

- ・食物アレルギー疾患をもつ児童生徒には「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を提出していただき、学校生活で必要な情報を把握し、学校生活をより安心して安全に過ごすための対応を検討しています。

(給食、調理実習、宿泊学習、修学旅行、買い物学習、校外学習、お楽しみ会等で利用)

6. 「調理業務」の民間委託について

- ##### ① 平成23年4月より、調理業務の民間委託が始まりました。

- ##### ② 令和4年7月に現在の契約終了に伴い、再入札を行いました。

- ##### ③ 再入札の結果、委託会社は、令和4年8月より「コック食品株式会社」になりました。

- ##### ④ 管理栄養士・栄養士・調理師9名、洗浄・ワゴン担当2名の合計11名で作業をおこないます。

- ##### ⑤ 作業時間は、7:00~16:00です。

- ◎ 栄養教諭による調理作業の指示書に基づき、作業工程表や作業動線図を作成し、調理や配缶、ワゴンの運搬、食器等の洗浄、清掃作業を行います。

◎大阪府の支援学校の学校給食の現状

障がいに合わせて各校独自で献立をたて、食材の選択・購入を行っています。また、学校給食衛生管理基準にもとづき、府立支援学校独自の衛生管理マニュアルで調理を実施しています。

幼児・児童・生徒の障がいの多様化、重度化が進み、普通食のままでは食べられない幼児・児童・生徒の実態に応じて、段階食などの対応を実施しています。

給食指導を通じての生涯にわたる基礎作りは、学校・家庭・地域との連携に応じた創意と工夫を踏まえて推進していくことが必要です。

◎理念・大切にしていること

「食べる」といことは、生きるために欠くことができない条件であると同時に、大変幅広く、またいろいろな活動の層を持った、人間の生活そのものとして営まれています。咀嚼困難な子どもには、それぞれの発達段階に応じた内容で食べることができるようになるための給食（摂食機能獲得食）を作り配慮しています。障がいによる食へのこだわりの強い子どもには、いろいろな食品を使用し、食経験の幅を広げる工夫をしています。

給食づくりで大切にしていること

おいしくて子どもが心まちにする給食

- 子どもの成長・発達に必要な栄養が摂取できる食事内容にする。
- できるだけ添加物を含まない食品を使用し、素材の良さを生かして手作りする。
- 胚芽米を使用するなど自然に近い食品から栄養を摂取する。
- 伝統的な和食・郷土料理・行事食を取り入れる。
- 旬のものを使い、季節感のある給食にする。
- 地産地消を心がけた給食にする。
- 子どものリクエストを取り入れた、楽しみのある給食にする。