

## 前期基本計画 平成28年度 基本施策方針書

政 策 : 05 一人一人が学ぶよこびを実感できるまちを目指します

基本施策 : 03 学校給食の充実

主管課長職・氏名	学校給食センター所長 黒沼 弘
関係課長職・氏名	

1. 基本施策の実現状況を明らかにする

(1) 基本施策が4年間でめざす姿

児童・生徒が心身ともに健全に発達するため、引き続き安全安心で栄養バランスのとれた学校給食を提供するとともに、食の指導の充実を図り、望ましい食習慣の理解と実践の支援など、食育の推進を目指します。

(2) 基本施策目標値の達成状況

No	この基本施策に関わる基本施策目標指標	基準値	上：戦略目標見込値／下：達成値					目標値	進捗状況
		平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	平成31年度	進捗率(%)	
1	暮ら し  単 位 kg 学校給食食材生産供給組合からの年間納入量	9,538	9,800	9,800	9,800	9,900	9,900	-	
			9,805	-	-	-	-	0.0	
2	幸 福  単 位 回 家族一緒に食事をする回数（1週間）	10.12	10.5	11	11.5	12	12.5	-	
			9.51	-	-	-	-	0.0	
	単 位								

(3) 基本施策を構成する施策及び目標値の達成状況

No	施策名 施策目標指標	基準値	上：戦略目標見込値／下：達成値					目標値	進捗状況
		平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	平成31年度	進捗率(%)	
1	暮ら し  単 位 kg 05030100 安全安心な学校給食の提供と食育の推進 学校給食食材生産供給組合からの年間納入量	9,538	9,800	9,800	9,800	9,900	9,900	-	
			9,805	-	-	-	-	0.0	
2	幸 福  単 位 回 05030100 安全安心な学校給食の提供と食育の推進 家族一緒に食事をする回数（1週間）	10.12	10.5	11	11.5	12	12.5	-	
			9.51	-	-	-	-	0.0	
	単 位								
	単 位								
	単 位								

## 前期基本計画 平成28年度 基本施策方針書

政 策：05 一人一人が学ぶよろこびを実感できるまちを目指します

基本施策：03 学校給食の充実

主管課長職・氏名	学校給食センター所長 黒沼 弘
関係課長職・氏名	

## 2. 基本施策の実現に向けての現状を認識する

## (1) 基本施策目標の進捗状況分析

- ・安全で新鮮な地場産品を学校給食に使用していますが、さらなる地産地消の推進が望ましいです。
- ・安全安心な学校給食の確実な提供のため、老朽化した給食センターの施設設備等の計画的な改修整備が必要です。
- ・生涯を通じて健康な生活を送る基礎を培うため、児童・生徒を対象とした「食に関する指導」を実施していますが、今後も継続して取り組むことが望ましいです。

## (2) 基本施策の実現に影響する社会環境変化

近年、核家族化や就労形態の多様化により、偏食や朝食欠食、肥満、ビタミンやカルシウム等の微量栄養素の摂取不足など、家庭での子どもたちの食のバランスが崩れてきています。  
また、第1次産業の減少や食品への不安により、食の安全性が求められています。

## (3) 政策との関連性

児童・生徒の心身の健全発達と将来にわたって健康に生活していくために、成長期にある児童・生徒に安全安心で栄養バランスのとれた学校給食の提供と望ましい食習慣の理解と実践の支援は、一人一人が幸福感を育む基礎となるものであり、重要であると考えます。

## 3. 基本施策の実現に向けての取り組みを決定する

## (1) 基本施策の達成（実現）に向けた基本計画内の取り組みと方針

- ・成長期にある児童・生徒に、引き続き安全安心で栄養バランスのとれた学校給食を提供します。
- ・児童・生徒が望ましい食習慣を理解し実践できるよう、学校給食を生きた教材として活用しながら、食の指導の充実を図り、食育を推進します。

## (2) 基本計画期間内の取り組みと方針のうち、平成28年度の重点課題

- ・安全安心で栄養バランスのとれた学校給食を提供します。
- ・給食センターの施設設備等の改修整備により、衛生管理及び調理環境の向上を図ります。
- ・学校給食食材の地産地消を推進します。
- ・学校給食や「食に関する指導」を通じて、児童・生徒の食育を推進します。
- ・学校給食費の収納強化に努めます。

## (3) 基本計画期間及び平成28年度重点課題に基づく優先順位の考え方

市内の児童・生徒に安全安心な学校給食の確実な提供が第一と考えます。  
そのためには、調理業務等の委託の継続による安定した業務運営と給食センターの施設設備等の計画的な改修整備、安全で新鮮な地場産品の活用などが必要です。  
また、児童・生徒への「食に関する指導」の充実を図ります。

