

# 令和5年度 本庄上里学校給食組合 学校給食基本計画実施計画

この実施計画は、本庄上里学校給食組合教育委員会の策定した「学校給食基本計画」に基づき実施する具体的施策を示したものです。

(※ 実施計画は毎年作成し、基本計画の進行管理を行うこととします。)

(令和5年7月 本庄上里学校給食組合教育委員会策定)

基本方針	安全・安心でおいしい給食の提供		具体的な取り組み	安全・安心な給食の提供	
取り組み内容	○「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理の周知徹底を図ります。 ○安全な地場産野菜を積極的に使用します。 ○食材の品質等を厳重にチェックします。 ○「学校給食における危機管理マニュアル」に基づき迅速且つ適切な対応を徹底します。 ○委託業者とともに調理における衛生管理を徹底します。				
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度	
実施	100%	100%	継続	継続	
取組目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員の研修</li> <li>・学校校務員の研修</li> <li>・設備の定期点検</li> <li>・食器・調理器具の洗浄点検</li> <li>・安全な地場産野菜の積極的な使用</li> <li>・食材の品質・鮮度の厳重チェック</li> <li>・食材の放射能・細菌検査</li> <li>・危機管理マニュアルによる対応の徹底</li> <li>・委託業者とHACCPに基づく衛生管理面の徹底、確認、実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員の研修</li> <li>・学校校務員等への情報提供・情報交換</li> <li>・設備の定期点検</li> <li>・食器・調理器具の洗浄点検</li> <li>・安全な地場産野菜の積極的な使用</li> <li>・食材の品質・鮮度の厳重チェック</li> <li>・食材の放射能・細菌・食品添加物検査</li> <li>・危機管理マニュアルによる対応の徹底</li> <li>・委託業者とHACCPに基づく衛生管理面の徹底、確認、実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員の研修</li> <li>・学校校務員等への情報提供・情報交換</li> <li>・設備の定期点検</li> <li>・食器・調理器具の洗浄点検</li> <li>・安全な地場産野菜の積極的な使用</li> <li>・食材の品質・鮮度の厳重チェック</li> <li>・食材の細菌・食品添加物等検査</li> <li>・危機管理マニュアルによる対応の徹底</li> <li>・委託業者とHACCPに基づく衛生管理面の徹底、確認、実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員の研修</li> <li>・学校校務員等への情報提供・情報交換</li> <li>・設備の定期点検</li> <li>・食器・調理器具の洗浄点検</li> <li>・安全な地場産野菜の積極的な使用</li> <li>・食材の品質・鮮度の厳重チェック</li> <li>・食材の細菌・食品添加物等検査</li> <li>・危機管理マニュアルによる対応の徹底</li> <li>・委託業者とHACCPに基づく衛生管理面の徹底、確認、実施</li> </ul>	

基本方針	安全・安心でおいしい給食の提供		具体的な取り組み	おいしい給食の提供	
取り組み内容	○新鮮でおいしい旬の地場産野菜を積極的に使用します。 ○献立の改良を重ねていきます。 ○委託業者と献立について検討することで、さらに充実した給食の提供に努めます。				
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度	
実施	100%	100%	継続	継続	
取組目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JA埼玉ひびきのや地元生産者他と連携した地場産物の積極的な活用</li> <li>・手作りメニューの比率を増加</li> <li>・希望献立等児童生徒のアイデアを生かした献立の実施</li> <li>・アンケート実施</li> <li>・委託業者との検討による献立の充実</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JA埼玉ひびきのや地元生産者他と連携した地場産物の積極的な活用</li> <li>・手作りメニューの比率を増加</li> <li>・希望献立等児童生徒のアイデアを生かした献立の実施</li> <li>・アンケート実施</li> <li>・委託業者との検討による献立の充実</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JA埼玉ひびきのや地元生産者他と連携した地場産物の積極的な活用</li> <li>・手作りメニューの考案</li> <li>・希望献立等児童生徒のアイデアを生かした献立の実施</li> <li>・アンケート実施</li> <li>・委託業者との検討による献立の充実</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・JA埼玉ひびきのや地元生産者他と連携した地場産物の積極的な活用</li> <li>・手作りメニューの考案</li> <li>・希望献立等児童生徒のアイデアを生かした献立の実施</li> <li>・アンケート実施</li> <li>・委託業者との検討による献立の充実</li> </ul>	

<b>基本方針</b>	<b>安全・安心でおいしい給食の提供</b>	<b>具体的な取り組み</b>		<b>アレルギー対応給食の充実</b>
取り組み内容	○国、県の指針とともに本庄上里学校給食組合教育委員会等で定めた「学校給食における食物アレルギー 対応の手引」に基づき、適切に食物アレルギーに対応するとともに、より一層の充実を図ります。 ○本庄上里学校給食センターアレルギー対応給食協議会でアレルギーに関する課題について継続的に協議します。			
計画年次 実 施	令和3年度達成率 100%	令和4年度達成率 100%	令和5年度 継続	令和6年度 継続
取組目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施基準に基づく適切な対応</li> <li>・アレルギー対応給食協議会開催及び課題の協議検討</li> <li>・実態調査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施基準に基づく適切な対応</li> <li>・アレルギー対応給食協議会開催及び課題の協議検討</li> <li>・食物アレルギーに関する実態調査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施基準に基づく適切な対応</li> <li>・アレルギー対応給食協議会開催及び課題の協議検討</li> <li>・食物アレルギーに関する実態調査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施基準に基づく適切な対応</li> <li>・アレルギー対応給食協議会開催及び課題の協議検討</li> <li>・食物アレルギーに関する実態調査</li> </ul>

<b>基本方針</b>	<b>食育の推進</b>	<b>具体的な取り組み</b>		<b>「食」を自己管理する能力の育成</b>
取り組み内容	○学校や家庭と連携し、児童生徒が、給食を通し、栄養のバランスや食品の安全性について、正しい知識や健康的な食習慣を身につけるよう食育を推進します。			
計画年次 実 施	令和3年度達成率 100%	令和4年度達成率 100%	令和5年度 継続	令和6年度 継続
取組目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭による指導</li> <li>・献立予定表、給食だよりの発行（毎月）</li> <li>・食育だよりの発行（年2回）</li> <li>・食育に関する給食展示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭による指導</li> <li>・献立予定表、給食だよりの発行（毎月）</li> <li>・食育だよりの発行（年2回）</li> <li>・食育に関するポスターの作成、掲示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭による指導</li> <li>・献立予定表、給食だよりの発行（毎月）</li> <li>・食育だよりの発行（年2回）</li> <li>・食育に関するポスターの作成、掲示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭による指導</li> <li>・献立予定表、給食だよりの発行（毎月）</li> <li>・食育だよりの発行（年2回）</li> <li>・食育に関するポスターの作成、掲示</li> </ul>

<b>基本方針</b>	<b>食育の推進</b>	<b>具体的な取り組み</b>		<b>栄養バランスのとれた食習慣の確保</b>
取り組み内容	○和食の基本である「一汁二菜」を中心とした給食を提供するにより、児童生徒に栄養バランスのとれた望ましい食生活の習得を支援します。			
計画年次 実 施	令和3年度達成率 100%	令和4年度達成率 100%	令和5年度 継続	令和6年度 継続
取組目標	「一汁二菜」を中心とした給食の提供	「一汁二菜」を中心とした給食の提供	「一汁二菜」を中心とした給食の提供	「一汁二菜」を中心とした給食の提供

<b>基本方針</b>	<b>食育の推進</b>	<b>具体的な取り組み</b>	<b>基本的な生活習慣の改善</b>	
取り組み内容	○学校や家庭と連携し、基本的な生活習慣の改善を推進します。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	100%	100%	継続	継続
取組目標	・「早寝 早起き 朝ごはん」運動の展開	・「早寝 早起き 朝ごはん」運動の展開	・「早寝 早起き 朝ごはん」運動の展開	・「早寝 早起き 朝ごはん」運動の展開

<b>基本方針</b>	<b>食育の推進</b>	<b>具体的な取り組み</b>	<b>地産地消の推進</b>	
取り組み内容	○給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として積極的な活用を図り、郷土への理解と愛着を育みます。 ○埼玉県食育推進計画の地場産物使用割合の目標 30%を目指します。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	100%	99%	継続	継続
取組目標	・JA埼玉ひびきのや生産者等と連携した地場産物の積極的な活用 ・地場産物使用割合の目標30%	・JA埼玉ひびきのや生産者等と連携した地場産物の積極的な活用 ・地場産物使用割合の目標30%	・JA埼玉ひびきのや生産者等と連携した地場産物の積極的な活用 ・地場産物使用割合の目標30%	・JA埼玉ひびきのや生産者等と連携した地場産物の積極的な活用 ・地場産物使用割合の目標30%

<b>基本方針</b>	<b>食育の推進</b>	<b>具体的な取り組み</b>	<b>楽しい食事環境づくりの推進</b>	
取り組み内容	○学校と連携し、給食を「生きた教材」として活用し、基本的な食事マナーを習得を促します。 ○給食を楽しみやすい雰囲気の中で会食する機会とし、楽しい食事環境づくりを推進します。 ○交流給食を通じて給食センターが身近に感じられるよう啓発に努めます。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	50%	50%	継続	継続
取組目標	・食事マナーの指導 ・「交流給食」の実施	・食事マナーの指導 ・「交流給食」の実施	・食事マナーの指導 ・「交流給食」の実施	・食事マナーの指導 ・「交流給食」の実施

<b>基本方針</b>	<b>食育の推進</b>		<b>具体的な取り組み</b>	<b>食育の推進体制の整備</b>
取り組み内容	○「食に関する指導の全体計画」を策定し、学校や家庭との連携を強化する体制を整備します。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	100%	100%	継続	継続
取組目標	・「食に関する指導の全体計画」に基づき指導の実施 ・栄養教諭等による各校への給食時間の巡回指導	・「食に関する指導の全体計画」に基づき指導の実施 ・栄養教諭等による各校への給食時間の巡回指導	・「食に関する指導の全体計画」に基づき指導の実施 ・栄養教諭等による各校への給食時間の巡回指導	・「食に関する指導の全体計画」に基づき指導の実施 ・栄養教諭等による各校への給食時間の巡回指導

<b>基本方針</b>	<b>よりよい学校給食の運営</b>		<b>具体的な取り組み</b>	<b>環境に配慮した給食施設の運営</b>
取り組み内容	○給食の食べ残しを少なくするよう食育の推進や献立の工夫に努めます。 ○給食の残渣のリサイクルシステムを運用し、生ごみを排出しないよう環境に配慮した給食施設の運営を推進します。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	100%	100%	継続	継続
取組目標	・食べ残しの減量対策の実施（アンケート、残渣調査） ・残渣のリサイクルと学校への堆肥の無料配布	・食べ残しの減量対策の実施（アンケート、残渣調査） ・残渣のリサイクルと学校への堆肥の無料配布	・食べ残しの減量対策の実施（アンケート、残渣調査） ・残渣のリサイクルと学校への堆肥の無料配布	・食べ残しの減量対策の実施（アンケート、残渣調査） ・残渣のリサイクルと学校への堆肥の無料配布

<b>基本方針</b>	<b>よりよい学校給食の運営</b>		<b>具体的な取り組み</b>	<b>給食施設の維持管理</b>
取り組み内容	○「本庄上里学校給食センター中長期保全計画」に基づく設備更新を計画的に実施します。 ○施設設備の長寿命化のための適正な保守と修繕を実施します。 ○適切な設備の更新のために、計画的な予算を確保します。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	100%	100%	継続	継続
取組目標	・計画的な施設、設備、機器類の設備更新 ・施設、設備、機器類の継続的な保守、修繕 ・施設等維持補修基金の積み立て	・計画的な施設、設備、機器類の設備更新 ・施設、設備、機器類の継続的な保守、修繕 ・施設等維持補修基金の積み立て	・計画的な施設、設備、機器類の設備更新 ・施設、設備、機器類の継続的な保守、修繕 ・施設等維持補修基金の積み立て	・計画的な施設、設備、機器類の設備更新 ・施設、設備、機器類の継続的な保守、修繕 ・施設等維持補修基金の積み立て

基本方針	よりよい学校給食の運営		具体的な取り組み	情報の発信
取り組み内容	○情報の積極的な発信をおこない、学校給食への理解を深め、地域に密着した、親しまれる給食センターを目指します。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	60%	80%	継続	継続
取組目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページや「給食だより」等による積極的な情報の発信</li> <li>・市町関係団体との連携、市民参加による炊き出し研修会訓練開催</li> <li>・児童対象絵画コンクール実施</li> <li>・給食センターに関する展示実施</li> <li>・給食試食会や施設見学会の開催</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページや「給食だより」、SNS等による積極的な情報の発信</li> <li>・市町関係団体との連携、市民参加による炊き出し研修会訓練開催</li> <li>・児童対象絵画コンクール実施</li> <li>・給食センターに関する展示実施</li> <li>・給食試食会や施設見学会の開催</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページや「給食だより」、SNS等による積極的な情報の発信</li> <li>・市町関係団体との連携、市民参加による炊き出し研修会訓練開催</li> <li>・児童対象絵画コンクール等実施</li> <li>・給食センターに関する展示実施</li> <li>・給食試食会や施設見学会の開催</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページや「給食だより」、SNS等による積極的な情報の発信</li> <li>・市町関係団体との連携、市民参加による炊き出し研修会訓練開催</li> <li>・児童対象絵画コンクール等実施</li> <li>・給食センターに関する展示実施</li> <li>・給食試食会や施設見学会の開催</li> </ul>

基本方針	よりよい学校給食の運営		具体的な取り組み	学校給食費の未納防止
取り組み内容	○「学校給食費未納防止徴収マニュアル」により未納の原因を分析するとともに学校と連携し未納防止に積極的に取り組みます。 ○個別の検討を進め、適正な債権の処理を検討します。			
計画年次	令和3年度達成率	令和4年度達成率	令和5年度	令和6年度
実施	100%	100%	継続	継続
取組目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食申込制度の実施</li> <li>・学校との連携強化</li> <li>・法的措置等に向けて体制の整備</li> <li>・児童手当からの引き落としの推進</li> <li>・債権の適正な処理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食申込制度の実施</li> <li>・学校との連携強化</li> <li>・法的措置等に向けて体制の整備</li> <li>・児童手当からの引き落としの推進</li> <li>・債権の適正な処理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食申込制度の実施</li> <li>・学校との連携強化</li> <li>・法的措置等に向けて体制の整備</li> <li>・児童手当からの引き落としの推進</li> <li>・債権の適正な処理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食申込制度の実施</li> <li>・学校との連携強化</li> <li>・法的措置等に向けて体制の整備</li> <li>・児童手当からの引き落としの推進</li> <li>・債権の適正な処理</li> </ul>