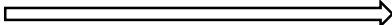
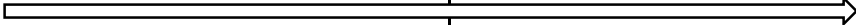
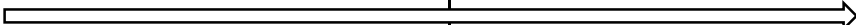

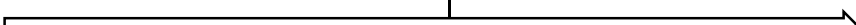
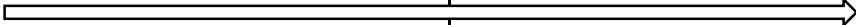


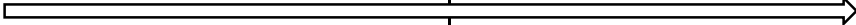



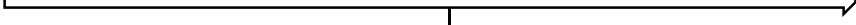


平成27年度本庄上里学校給食組合 学校給食基本計画実施計画

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、概ね2～3か年にわたって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。)

(平成27年11月 本庄上里学校給食組合教育委員会策定)

【基本方針】 具体的な取り組み	平成27年度	平成28年度	平成29年度
【安全・安心でおいしい給食の提供】 (1) 安全・安心な給食の提供	①衛生管理マニュアル等に基づく衛生管理の周知徹底 ②職員研修会の実施 ③定期的な設備の点検 ④安全な地場産野菜の積極的な使用 ⑤食肉の品質・鮮度の厳重チェック ⑥食材の放射能・細菌検査の実施	①「学校給食衛生管理基準」に基づく衛生管理の周知徹底 ③定期的な設備の点検 ④安全な地場産野菜の積極的な使用 ⑤食肉の品質・鮮度の厳重チェック ⑥食材の放射能・細菌検査の実施	    
(2) おいしい給食の提供	①新鮮な地場産野菜の積極的な使用 ②手作りメニューの比率増加 ③アンケートの実施	①新鮮な地場産野菜の積極的な使用 ②手作りメニューの比率増加 ③アンケートの実施	  
(3) アレルギー対応給食の充実	①実施基準に基づく適切な対応 ②危機管理体制の整備 ③アレルギー対応組織の設立 ④卵・乳の主食等への対応の検討 ⑤アンケートの実施	①実施基準に基づく適切な対応 ②危機管理体制の整備 ③アレルギー対応組織の活動 ④卵・乳の主食等への対応の検討 ⑤アンケートの実施	  アレルギー対応組織の活動  対応アレルギー拡充の検討  

<p>【食育の推進】</p> <p>(1) 「食」を自己管理する能力の育成</p>	<p>①栄養教諭による指導</p> <p>②献立予定表の毎月配布</p>	<p>→</p> <p>→</p>	<p>→</p> <p>→</p>
<p>(2) 栄養バランスのとれた食習慣の確保</p>	<p>①和食の基本である「一汁二菜」を中心とした給食の提供</p>	<p>→</p>	<p>→</p>
<p>(3) 基本的な生活習慣の改善</p>	<p>①「はやね はやおき あさごはん」運動の展開</p>	<p>→</p>	<p>→</p>
<p>(4) 地産地消の推進</p>	<p>①JA埼玉ひびきのとの連携による計画的な食材の使用</p> <p>②地場産物使用割合の目標設定</p>	<p>→</p> <p>→</p>	<p>→</p> <p>→</p>
<p>(5) 楽しい食事環境づくりの推進</p>	<p>①食事マナーの指導</p> <p>②交流給食の実施</p>	<p>→</p> <p>→</p>	<p>→</p> <p>→</p>
<p>(6) 食育の推進体制の整備</p>	<p>①「食に関する指導の全体計画」に基づく指導の実施</p>	<p>→</p>	<p>②栄養職員による各校への給食時間の巡回指導</p> <p>→</p>
<p>【よりよい学校給食の運営】</p> <p>(1) 環境に配慮した給食施設の運営</p>	<p>①食べ残しの減量対策の実施</p> <p>②残渣のリサイクルと学校への堆肥の無償配布</p>	<p>→</p> <p>→</p>	<p>→</p> <p>→</p>
<p>(2) 情報の発信</p>	<p>①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</p> <p>②給食試食会や施設見学会の開催</p>	<p>→</p> <p>→</p>	<p>→</p> <p>→</p>
<p>(3) 学校給食費の未納対策</p>	<p>①給食申込制度の実施</p> <p>②学校との連携強化</p> <p>③法的措置等の検討</p>	<p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>④児童手当からの引き落とし</p> <p>→</p>