

- 2021.1. 分掌会議
- 2021.1. 運営会議
- 2021.2. 学校保健委員会
- 2021.2. 職員会議

2020年度 健康安全部 給食係 総括

〇年間目標

〈健康な食生活を実践する力を身につける〉

- ・栄養上のバランスを考え、児童生徒の実態に即した給食になるよう配慮する。
- ・健康的な食生活に必要な栄養、食品及び衛生等の知識を身につける。
- ・食事の自立を図る。

目標については、新型コロナウイルスの対応等含め、現在精査を進めています。

1. 給食便り（献立表）

- ・前月中に次月号を発刊（月1回）。
- ・献立表では、調味料などの内容・栄養量を数値化して表示した。
- ・度々、食缶と一緒に給食メモを配付し料理・食材の紹介をした。
- ・献立の検討会(献立内容・使用食材・アレルギーの対応を確認)を調理員代表、首席、栄養教諭、給食チーフで行った。

(申し送り事項)

- ・給食便りを紙媒体で保護者に配付するとともに、学校ホームページに毎月掲載し、校外の方々にも本校の食育や献立について見ていただけるようにする。
- ・給食便りのデータを給食係のフォルダに入れ、給食係やその他の教職員が共有できるようにする。

2. 高等部給食委員会活動

- ・廊下の給食掲示板に献立の記入を行った。
- ・お楽しみ献立や地産地消食材を使用しているときには、全校にお知らせのために放送を行った。

(申し送り事項)

- ・例年では、毎月第二水曜日の昼休みに高等部給食委員会が集まり、毎月の目標を確認し、栄養や衛生についての学習やポスターの作成などを行っていた。来年度、感染症の状況を鑑みつつ、活動を行う。例年通り、画用紙を購入しポスターの作成・掲示を行う。
- ・外部人材活用で、茨木市保健医療センターの出前講座「食育 SAT システム」を依頼し学習することを検討する。

3. 給食調理業務委託更新に伴う給食試作・試食会（8/17～19）

- ・淀川食品株式会社からサニーディッシュ株式会社に調理業務委託の更新があったため、試作・試食会を行った。
- ・17日は100食、18日と19日は380食の試作を行った。試食した職員にはアンケートを実施した。
- ・19日は、十分な感染症対策をとった上で、希望された保護者を対象に試食会を行い、アンケートを実施した。
- ・アンケートを回収し、フィードバックを行いその内容を、教頭、首席、栄養教諭、調理員代表、給食係で共有した。
- ・同時に来年度から提供する紙パック入り牛乳の検討を行った。

(申し送り事項)

- ・紙パック入り牛乳の捨て方や飲み残しの処理について検討する。
- ・例年通り、保護者対象の給食試食会の開催を検討する。

4. 特別食（二次調理・食物アレルギー）

(1)二次調理

- ・毎朝欠席者の確認を行い、出席している児童生徒の実態に応じた段階食を提供した。
- ・感染症の流行に伴い、スベラカーゼの導入についての検討・実施ができなかった。

(申し送り事項)

- ・スベラカーゼを使用した、主食のペースト食の実施や胃ろうの児童生徒への使用について検討を行う。
- ・例年行っている、段階食調理講習会の実施を検討する。保護者対象の給食試食会と同時開催を検討する。

(2)食物アレルギー

- ・食物アレルギー対応会議を随時実施し、学校生活管理指導表に基づいた児童生徒対応について検討をした。
- ・昨年度から作成している「食物アレルギー個別の取り組みプラン」を作成し実施した。
- ・毎朝、各学部で栄養教諭や給食係から、本日の食物アレルギー対象者の周知を行った。
- ・食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者と担任には、前月に次月の献立と対象の食物アレルギー食材の有無や対応について知らせ、喫食可能であることを確認した。

(申し送り事項)

- ・次年度より、鶏卵は「生卵」と「それ以外（加熱したものやマヨネーズ）」の2段階の禁止程度とする。学校生活管理指導表に「生卵」と記載する場合は「それ以外（加熱したものやマヨネーズ）」は喫食可能であるということになる。（本校の学校給食では卵を使用しないマヨネーズを使用。）
- ・鶏卵以外の食材は禁止程度を設けず、すべて完全除去とする。

5. 申し込み届（欠食・新規・復食）

- ・進路に伴う実習や家事都合など、連続した4日以上欠食による給食の停止など児童生徒や教職員、非常勤講師、ボランティア、教育実習生など申し込み届けの受付をしている。
- ・年度途中の児童生徒や教員の異動・移転については、教頭や部主事より連絡を受け対応した。しかし、特に教員の異動に関して、管理職等から事前に給食係が把握していない場合が多かった。
- ・今年度より月15日以上欠席している児童生徒に対し、月別の給食の申し込み届の受理を行った。事前に年間欠食をしていることを条件とした。

(申し送り事項)

- ・申し込み届の提出の仕方について、教職員の理解が薄い。新転任者への説明も兼ねて、年度初めには必ず各学部で周知を行うこと。
- ・教職員の欠食や復食についての管理を給食係が請け負うことについて、情報の洩れなど個人情報扱うことについて責任が重いように感じた。来年度以降、整理を行っていきたい。
- ・児童生徒、教職員の喫食状況は各学部の給食停止届（行事用）にまとめておく。

6. 給食週間の取り組み

- ・2021年1月25日(月)～29日(金)に児童生徒が学校給食や食文化について知り、食に対する感謝の気持ちを高めることを目的として実施した。
 - 1月25日(月)【世界の料理】：ビビンバ・青梗菜の春雨スープ・牛乳
 - 1月26日(火)【魚の料理】：鱈の野菜あんかけ・豚汁・ごはん・牛乳
 - 1月27日(水)【肉を使った料理】：チーズダッカルビ・豆腐と白菜のスープ・ごはん・牛乳
 - 1月28日(木)【麺の料理】：ソース焼きそば・鶏とにらの豆乳スープ・ごはん・牛乳
 - 1月29日(金)【大阪府の料理】：大阪しる菜とほたてのシチュー・かやくごはん(福井産米使用)

- ・児童生徒にアンケートを配付し、好きな給食を選んでもらい、多数決で決まった献立内容を実施。
- ・感謝や感想を伝えるため、給食室へのメッセージ用紙を各クラスに配付。児童生徒が見られるよう、パネルを設置し掲示した。

7. 感染症対策等

- ・「給食（摂食指導）・歯磨き実施時についての感染症対策マニュアル」を作成し周知。教職員に向けては感染症対策の実施内容についてアンケート調査を行った。アンケート結果を参考に、見直しや改訂を行った。
- ・支援教育課のマニュアルに従い、給食当番点検表を更新。配膳者の健康チェックに、化膿性疾患や手指の外傷についての内容を追加した。
- ・歯磨きや口腔ケアについては飛沫が飛びやすく感染リスクが高いことから原則中止とし、お茶を飲んだり、口をゆすいだりすることで口腔衛生に努めるよう周知した。
- ・寄贈されたマスクやフェイスシールドを児童生徒及び教職員に配付した。

(申し送り事項)

- ・コロナ対策費用で進路支援部と合同で購入したアクリルパーテーションを来年度より活用できるように使用方法や使用例、消毒の仕方について検討する。
- ・「給食（接触指導）・歯磨きの実施についての感染症対策マニュアル」の作成と更新を給食係が担ったが、保健体育課からの感染症対策マニュアルが給食係まで下りてくることが少なく、気づけば感染症対策マニュアルが更新されているということがあった。来年度からは情報共有を徹底し、チームとして取り組んでいきたい。

8. その他

- ・学期初めの給食開始前には必ず給食点検を薬剤師や管理職、栄養教諭、給食係チーフで行い、給食室の衛生・安全管理の確認を行った。その後、養護教諭や各学部給食係も交え、給食点検報告会を行った。
- ・給食連絡調整会議を随時行い、教頭、首席、栄養教諭、調理員代表、保健主事、各学部給食係で二次調理の申請、変更や給食にかかわるあらゆる課題について検討や共有を行った。
- ・二次調理についての申請や変更を受け付け、その内容に基づいて迅速に対応した。
- ・異物混入のフローチャートを各クラスに配付した。
- ・異物混入があった際、翌日に朝の連絡会にて全体に報告、周知を行った。
- ・「給食室からのお願い」を作成し年度初めに各クラスに配付。

(申し送り事項)

- ・異物混入や給食をこぼしてしまった等のトラブルの発生時の給食収集の検討について行い、異物混入のフローチャートの裏面に印刷し、ともに年度初めに提示する。