

シリーズ
教育
No.5

教育の窓

11月

教育委員長と委員長代理の交代がありました

地方教育行政の組織及び運営に関する法律の規定により、10月1日に教育委員長と職務代理者の選挙が行われ選任されました。

・教育委員長 後藤裕子 ・職務代理者 山田直和

教育委員会制度は、一般人(レイマン)である非常勤の委員で構成される教育委員会の委員の合議により、大所高所から基本方針を決定し、それを教育行政の専門家である教育長が事務局を指揮監督して執行するという「レイマン・コントロール」のもとに運営されています。本年度後半は各学校への訪問等、数多くの視察や行事を計画しております。

心と体を育てる八百津の学校給食

八百津町学校給食運営委員会（議長；平岡富弘委員）が開催されました。各学校から選任された12名の委員と事務局員で食育としての給食運営について話し合いがもたれました。八百津町の学校給食は子どもたちの間で高い評価を受け、残菜も極めて少なく、心と体の成長に寄与しています。



各学校保護者代表委員(一部)

施設概要と調理日数等

八百津町の学校給食が共同調理場システムとなったのは平成10年です。当初は町の直営でしたが現在は民間に業務委託しています。委託内容は調理・加工、配食、食器回収、洗浄・消毒、乾燥・保管等です。県内で全面委託は他に3市1町あります。場長は町職員、栄養職員（教諭）は県費職員です。施設能力1500食/1日（現在1109食提供）。給食日数195日（平成22年度）。1週間における主食の内訳として、米飯3.5回、パン類1回、麺類0.5回の割合となっています。



シンクでの洗浄作業

給食費は全て食材の購入分です。光熱水費や人件費などは町が負担しています

子どもたちが1日に必要な栄養量の約1/3の量が基準となっています。家庭の食事で不足がちな栄養素については、1日の1/3の量より多い基準です。

食材は県内産・国産を使っています

学校へは資料を配布し地域にも呼びかけをしています



- 献立表（裏面に、使用食材を全て掲載。）
- 食育だより（給食内容や作り方を掲載）
- 放送資料（給食の内容、食事マナー、食べ物の話など給食時間に放送する原稿）
- 給食食材三色分け表（その日の材料を栄養黒板に貼るための資料）
- ケーブルテレビ・・・毎日の献立内容を放送
- 特色ある給食
- 青空給食・・・5月、10月に携帯食として実施
- 学校給食週間1月24日(月)～28日(金)に特色ある献立を実施
- 洋食マナー教室・・・2月に中学校3年生を対象に学級ごとに実施
- 卒業バイキング給食・・・3月に小学校6年生を対象に全小学校で実施
- 食物アレルギー対策のためにも献立表（成分表）を見ていただくようにしています。

経費節減と環境対策などを行っています（例）

- 給食廃油使用バイオディーゼル燃料による給食車運行で軽油13万円節約と環境負軽減
- 様々な改善による調理時間短縮と経費節減
- ・タライ方式による節水と処理時間短縮
- ・経年劣化した機器の更新による灯油86万円節約
- ・アイデア道具(豆腐切り器)で調理時間短縮