

町の「食育」の拠点施設として

## 美浜町給食センター 完成



今年度2学期(9月)から稼働

8月2日、河原市地係に完成した「美浜町給食センター」の落成式が行われました。

この施設は、給食調理業務を各小中学校で行う自校方式から、1か所の施設ですべてを行うセンター方式に転換することを目的として整備されました。

また、生活の中での「食」の見直しや「食育」の充実、「地産地消」を推進する拠点施設としても活用が期待されます。

給食センターは、栄養士や調理員などの14人体制で、9月4日から稼働し、町内の小中学校に1日約1,200食の給食を提供します。

今後は、高齢者向けの配食サービスや災害時における食事の供給機能について検討しながら、更なる有効活用を進めていきます。



落成式でのテープカットの様子



これまでウエット方式での調理を行っていた小学校の調理室

### なぜセンター方式による

#### 一元管理が必要なのか？

町内の小中学校では、これまで各校で給食調理業務を行っていました。

すべての学校の調理室では、清掃時に水を使うウエット方式を採用しており、常に床が濡れている状態が続き衛生面で大きな課題となっていました。

また、給食内容についても、調理器具や調理量が少ないことから、献立の制限もありました。

その他、施設の老朽化や少子化による児童生徒数の減少などにより、センター方式による給食の一元管理が求められるようになりました。

## 求められる「食」の見直しと「食育」の充実

「食」は、私たちの生活に欠かすことのできない身近で大切なものです。近年この「食」が、核家族化の進行や共働き世帯の増加、ライフスタイルの多様化などに伴い大きく変化してきました。

「食」を大切にする心や優れた食文化、「食」に関する正しい知識を得る場が失われてきたといわれています。また、偏った食事や不規則な食事によって生活習慣病になる人が増加しています。

さらに「食」に関する問題は、個人や家庭の問題にとどまらず、BSE（狂牛病）や遺伝子組換え食品など「食」を脅かす問題も発生しており、大きな社会問題となつていきます。

そのような中で、「食」を理解し、規則正しい食生活を行い、「食」について社会全体の問題として取り組んでいくため、平成17年6月に国会で食育基本法が成立し、同年7月から取り進むことになりました。



夏休み期間中の登校日には、試験的に給食センターから給食が配食されました

この法律では、「食育」を人が生きるうえでの基本と位置付け、さまざまな経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育成することとしています。

給食センターでは、「食育」への取り組みとして、地元でとれた食材を活用し、地産地消を推進するとともに、生産者の声を届ける「生産者だより」を作成、配布することにより生産者と消費者の信頼関係を築き、「食」への関心と理解を深めていきます。

また、旬の素材を活用し、その素材の特性を活かした献立を検討することにより、食べ物のもとななる素材に関心を持つきっかけづくりを行います。



給食センターで使用する野菜を生産される秋山 健一さん（佐野）

流通が発達し、全国各地のさまざまな農作物が手に入る現代において、地元で作られた食べ物をその地域に住む人が食する「地産地消」は食の大切さを見直すうえでとても重要なことではないでしょうか。

食べる人の顔が見える「もつとおいしくて良いものを」と栽培にも力が入りますし、食べる人からも作り手の顔が見えることは、食への安心や関心につながると考えています。

一つ一つ手づくりのため、大量に生産することは難しいですが、町全体で協力すれば、供給体制も整うのではないかと考えています。

給食を通して「地産地消」を進めるために、これからも新鮮で安全な野菜を作り続けたいと思います。

これまでの自校方式では、設備などの制限により、作ることができない献立が多くありましたが、給食センターの充実した調理設備によって、多彩な献立づくりができるようになりました。

また、「保温食缶」の導入により、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままに、子どもたちのもとへ運ぶことができ、今までどおりおいしい給食を提供できることをうれしく思います。

食育の充実についても、今後は地場産の食材を多く活用するとともに、和食など昔ながらの味を献立に取り入れて、そのおいしさ、栄養バランスの良さを伝え、食の大切さを実感してほしいと思います。

保温食缶：密封により食べ物の温度を保つ搬送容器



栄養士として給食センターで献立を計画する植西かおりさん・武田恵子さん

## ～美浜町給食センターの主な特徴～

### ●給食センターの衛生管理には、HACCP（ハサップ）方式が採用されています。

HACCPとは、Hazard Analysis（危機分析） and Critical Control Point（重要管理点）の略で、食品の製造工程において想定される危害を分析し、その危害の発生を未然に防ぐ計画を決め、その計画を継続的にチェックすることで、安全な食品を作り出す方式です。



#### ◀ドライ方式の採用

水が残った状態の床は、細菌繁殖の原因となるため、調理室の床は常に乾燥した状態が保たれる全面ドライ方式を採用しました。

また、これにより調理員の前掛け、長靴等が不要となり、軽装での作業が可能になりました。

#### ▶オール電化によるIH調理器具の導入

調理室の調理器具は、全て火を使わない電気によるIH（電磁誘導加熱）調理器具です。これにより、細かな加熱調整が可能となり、おいしい給食を作ることができます。

また、火を使わないことから、火災の発生を抑えられます。

さらに、調理室の室温上昇を抑えられるため、細菌の繁殖を防ぐことができます。



#### ▲スチームコンベクションオーブンの導入

加熱しながら、蒸気で調理できるスチームコンベクションオーブンを導入しました。

このことによって、焼く、蒸す、煮る、ゆでるなどのさまざまな調理が可能となり、魚料理などのこれまで調理が難しかった献立が可能になります。



#### ◀アレルギー食調理室の設置

専用の調理室、調理器具をそろえた調理室を設置しました。

基本献立を基に、栄養士が一人ひとりの状態に合わせた食物アレルギー食を作ります。



#### ◀研修室・見学通路の設置

2階には、調理の様子が見学できる通路が設けられ、常時見学が可能です。

また、研修室では、見学者への説明や講習のほか、献立の検討会議や調理員の研修が行われます。



#### ◀食器の統一・自動食器洗浄機の導入

センター方式の導入に伴い、各学校で使用する食器を統一しました。町のキャラクター「ふぐの美ちゃん」のイラスト入りです。

食器の洗浄には、自動洗浄機を導入し、これまでの手洗いと比較して、衛生管理の向上を図りました。

## 平成18年 第4回 美浜町議会臨時会

### 美浜町給食センターの設置及び管理に関する条例の制定

地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、美浜町給食センターの設置及び管理に関する条例が制定されました。

平成18年第4回美浜町議会臨時会が7月25日に開会され、次の内容について審議・議決されました。

### 美浜町公共下水道根幹的施設の建設工事委託に関する協定

協定の目的	美浜町公共下水道根幹的施設の建設工事
協定の方法	随意契約による委託協定
協定金額	206,000,000円
協定の相手方	日本下水道事業団 代表者 理事長 板倉 英則
完成期限	平成20年3月31日

根幹的施設…汚泥処理施設等の重要施設

### 産業厚生常任委員会視察報告

● 視察日 6月29日(木)～30日(金)

● 視察者 産業厚生常任委員(8人)

辻健一郎議長、倉田愛子委員長

藤本 悟副委員長、金森 恭

前田 義久、中村 清一

山口 勝巳、樋下 伸嗣

● 視察先

● 奈良県平群町子育て支援センター

はなさと保育園

● あすか夢耕社・明日香村

地域振興公社

● 大柳生営農組合

● 広陵町役場

● 視察目的

・ 体験観光受け入れ状況の視察

・ 子育て支援センター先進地調査

・ 本町と交流のある奈良県広陵町

● 研修報告

● 産業厚生常任委員長 倉田愛子

最初に平群町の役場を訪問し、保育園と子育て支援センターの運営管理状況の説明を受けました。

その後、施設見学をさせていただきました。地域でお互いに支え合いながら安心して子育てできる町「へぐり」ということですが、そのとおりだと思ったのは、役場は小さくて古い建物ですが、保育

園と子育て支援センターは併設されており、大変立派な建物でした。

そして、いろいろな難問も克服して、立派に運営されております。町の総人口は2万人余ですが、本町より少ない予算規模の中で、こんなに立派な施設を建設されたことは、いかに子育てに力を入れていくかが、理解できました。本町ももつと子育てに力を入れなくてはならないと思いました。

次に、明日香村に行き、「あすか夢耕社」の方から、運営状況の説明を聞かせていただきました。

この特徴は、村全体を「まるごと博物館構想」ということで行政が平成12年から10年計画で、重点事業として取り組まれていることです。小さな農地で、村全体の面積も狭いという状況がやりやすさにつながっているのではないかと思います。

主な取組は、オーナー制度、森の手づくり塾、観光農園、レストラン、加工場、宅配便、直売所等ですが、高額の売り上げをされており、地域全体が生き生きしています。この要因は、周囲に大都市の消費者をかかえていることと、

行政と村民が一体となって頑張っていることだと思いました。

次に、本町と交流のある広陵町を表敬訪問し、盛大な歓迎を受けました。

最後の研修地として、大柳生営農組合を訪問し、取組状況について勉強させていただきました。

2日間にわたる盛りだくさんの研修で大変でしたが、有意義な視察研修をさせていただきました。

この研修で学んだことを美浜町政に少しでも反映できたらと思っております。



子育て支援センター・はなさと保育園の視察の様子

# 「自律と協働のまちづくり」を目指して

## 第3次美浜町行財政改革大綱を策定(後編)



今月号では、先月号に引き続き「第3次美浜町行財政改革大綱」の4つの基本方針の具体的な推進項目について紹介します。

この行財政改革大綱は、今年度から平成22年までの5年間を実施期間とし、策定に当たっては、今年度からスタートした「第四次美浜町総合振興計画」の策定時に町民の皆さんからいただいたご意見や、町職員に対して実施したアンケート調査によって得られた結果をふまえて、町の行財政の現状の調査・分析を行い策定したものです。

町では、厳しい財政状況と多様化する住民ニーズに対応するために、大綱に定められた基本目標「自律と協働のまちづくり」を目指して、基本方針の施策を段階的に推進していきます。

### 効率的な行政運営を実現するための基本方針

行財政改革は、行政(組織)の構成要素である「人」と「仕組み(制度・体制)」を改革するものであり、これを支える「財政」や「行政基盤(情報等)」の改革も重要であることから、「第四次総合振興計画」の「行財政の充実」の施策分野に掲げられている施策方針を大綱の基本方針として、具体的な取組を实行します。

### 1 地方分権時代に対応した職員の育成

「人」の改革

#### ●人材の育成と確保

前例のとおり仕事をこなす事務処理型職員から、コストや政策目標等を常に意識し行動する「考える職員」、コミュニケーション能力や情報活用能力等に優れ、何事にも積極的な「元氣な職員」の育成に取り組みます。

また、多様化、専門化する業務に的確に対応するため、専門的知識等を有する職員の確保に努めます。

〈具体的な取組〉(実施目標年度)

- ・人材育成基本方針の見直し(H19)
- ・専門技術職員の育成(H20)
- ・任期付職員の採用(H19)など

#### ●人事管理システムの整備

自律した新しい行政経営を实践するために行政内部における政策と目標の共有化を図り、目標達成に向けて職員自らが進める目標管理制度の導入に努めます。

また、職員の意欲を高め、能力開発と職場の活性化を促進するため、公正・公平で理解の得られる成果・能力主義に基づく人事評価制度の構築に努めます。

- ・人事評価制度の確立(H19)
- ・目標管理制度の導入(H19)など

#### ●職場環境の改善

職員が持つ個々の能力や可能性を十分に引き出し、人的資源を最大限に活用するため、職場が職員育成のための最も重要な場所であることを再認識し、管理監督者の資質向上を図ります。

また、課や係などの枠組みにとらわれない横断的な取組により問題解決や政策推進に柔軟に対応できる体制や職場環境づくりに努めます。

- ・管理監督者研修の強化(H18)
- ・情報取扱責任者会議の充実・強化

(H18)など

