

令和元年度 教育総務課 主たる事業（実績見込み）

1. 施設整備

学校の環境改善のため、以下の施設整備を行いました。

- ・ 6 中学校空調機器設置工事（30 年度繰越事業）
- ・ 磯部中学校大規模改造工事（Ⅱ期工事）
- ・ 東海中学校屋内運動場大規模改造工事
- ・ 浜島中学校エレベーター設置工事【3 月中に完成予定】

2. 学校給食における食育について

◇「志摩市創生総合戦略」の志摩市の食材を活かした食育推進事業

《志摩産給食の日》及び生産者交流会

子どもたちが、地元食材を使った給食を食べることにより、また志摩の食や生産者等との交流を通じ、地域の魅力に気付いてもらうきっかけづくりを目的として、毎月 1 回、志摩の特産品の魚や海藻類等を使った献立の《志摩産給食の日》を実施しました。従来のふるさと給食は、志摩産給食の日の一つとして、志摩産はもとより三重県産の食材も積極的に使用しながら、6 月、11 月、1 月に実施いたしました。

また、特産品の生産者を学校へ招き、その生産方法や特色などのお話を聞かせていただく生産者交流会を下記のとおり 6 回開催しました。

生産者交流会開催状況

日 程	献 立	主な地物産物と 交流会実施校
6 月 1 8 日 ふるさと給食	めひび汁	めひび・神明小
7 月 5 日 七夕給食	オクラの七夕汁	オクラ・東海小
1 0 月 1 6 日 志摩産給食の日	志摩のお米	お米・志摩小
1 1 月 2 2 日 ふるさと給食	おひたし（削り節のせ） 磯部みかん	カツオ節・浜島小
1 2 月 1 8 日 志摩産給食の日	サバの香味ソースがけ 磯部みかん	サバ・磯部小
2 月 5 日 志摩産給食の日	南張メロン	メロン・鶺方小

《おさかなレシピの配布及び給食における残食対応アンケートの実施》

家庭においても海産物料理を積極的に取り入れてもらうきっかけになるよう、学校給食で提供している海産物の献立をレシピにして年2回、各家庭に配布しました。

また、8月から9月にかけて市内小中学校の教諭を対象に、給食残食対応アンケートを実施しました。アンケートの結果を今後の献立作成や食育に関する指導等の参考にいたします。

3. 学校給食における食物アレルギー等への対応について

令和元年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(令和2年1月での除去食依頼書提出者数)

学校種別	学校数	児童生徒数	除去食依頼書提出		児童生徒数の割合
			学校数	児童生徒数	
小学校	7	1,859	7	52	2.80%
中学校	6	1,042	6	26	2.50%
合計	13	2,901	13	78	2.69%

	アレルギー等原因食物 (除去する食物)				
	卵	乳	魚・甲殻類	果物	ナッツ類 そば 小麦、野菜他
合計 (人)	14	20	21	27	33