

# 令和6年度 目標設定書 (学校給食センター)

学校給食センター所長 笹川博嗣

<b>1 当課の主な業務は次のように定義されます。</b>			
安全・安心な学校給食の提供に関すること			
<b>2 当課の業務は次の方々のために行われます。</b>			
町立小中学校に在籍する全ての児童・生徒の皆さんのために			
<b>3 当課の掲げる数値目標と、その根拠は次のとおりです。</b>			
目標名	地場産物を活用した特色ある献立の導入		
指標名	地場産物使用量		
数値目標	初期値 (平成30年度)		6,472kg
	現状値 (令和5年度)		11,286kg
	最終目標値 (令和6年度)	R6時点目標値	—
		H30当初目標値	12,500kg
設定根拠	令和2年度使用量(12,125kg)を基準にして、毎年、地場産物の使用を一定量増量することとし、児童・生徒数の減少も考慮して最終目標値を12,500kgとしました。		
事業概要	児童・生徒の郷土への関心や親しみ、生産者への感謝の気持ちを育むため、地場産物を活用した特色ある安全安心な学校給食を提供します。		
<b>4 目標達成に向けた取り組みにより、次の効果が期待されます。</b>			
地場産物を活用した特色ある献立を作成し、活用した食材等を紹介することにより、食を通じて児童・生徒の生産者に対する感謝の気持ちと郷土愛が育まれます。			
<b>5 昨年度の取り組みの反省点は次のとおりでした。</b>			
地場産物の活用に努めた結果、令和5年度の地場産物の使用量は11,286kg、前年度比で1,018kg、約9.9%の増となりました。しかしながら、青果物は天候等により価格や品質が不安定な面もあり、安定した入荷が難しい食材もありました。			
<b>6 当課は掲げた目標達成のために、次の取り組みを行います。</b>			
学校給食に地場産物を活用するには、安定して大量の食材の確保が必要となります。今後も、いるま野農業協同組合及び生産者等に対し出荷について働きかけを行うとともに、食育の観点から地場産物を献立に取り入れたいという趣旨を伝えるなど、引き続き連携を密にし、地場産物の安定した数量の確保に取り組み、目標達成に努めてまいります。			