

「ルールとマナー 乗せて走ろう 秋の道」  
9月21日～30日は  
秋の全国交通安全運動期間

「秋の全国交通安全運動」は、交通安全思想の普及・浸透を図り、交通ルールの遵守と正しい交通マナーの実践を習慣づけ、交通事故防止の徹底を図ることを目的としています。

運動の最重点 子どもと高齢者の交通事故防止

運動の重点

①夕暮れ時と夜間の歩行中・自転車乗用中の交通事故防止  
※特に反射材用品等の着用の推進及び自転車前照灯の点灯の徹底

②全ての座席のシートベルトとチャイルドシートの正しい着用の徹底

※全席ベルト着用！「します・させます」運動の展開

③飲酒運転の根絶

※飲酒運転「8(やつ)せん」運動の展開

問合せ 総務課危機管理対策係 TEL72-1111 内線 214

### 交通安全総点検を実施

市では、秋の全国交通安全運動期間に合わせて、交通安全総点検を実施します。これは、行政と住民・企業などが一体となり地域の方々の主体的な参加のもと道路交通環境の点検を行うものです。

実施日 9月29日(木) 午後3時～5時

問合せ 建設課土木係 TEL72-1111 内線 234

### 市役所の人事異動 (8月1日付、◎印は昇任)

新任	氏名	旧任
課長級		
教育委員会生涯学習課長	佐藤祐司	教育委員会生涯学習課長兼公民館係長
係長級		
総務課危機管理対策係参事補	加藤省三	総務課付参事補(南薩地域消防広域化運営協議会事務局派遣)
税務課固定資産税係参事補	小川達也	福祉課援護係長
福祉課援護係長	桑原誠	下水道課管理係長
◎下水道課管理係長	今門俊彦	下水道課管理係主査
水道課管理係参事補	水流篤郎	教育委員会給食センター参事補
◎教育委員会生涯学習課公民館係長	日渡輝明	選挙管理委員会事務局主査
一般職		
総務課(行政係)	石場博和	健康課
市民生活課(市民係)	今給黎良子	教育委員会給食センター
市民生活課(環境整備係)	新屋敷拓	教育委員会給食センター
健康課(保険医療係)	長野なおみ	税務課
健康課(保険医療係)	白澤浩一	農政課
税務課(管理収納係)	田中克己	教育委員会給食センター
農政課(農政係)	立石貴博	教育委員会給食センター
下水道課(管理係)	川崎実樹	水道課
選挙管理委員会事務局	中村浩一朗	市民生活課



▲テープカットの様子

◎本市の交通事故状況	
平成23年(7月末現在)	前年比
件数 63件	△7
死者 1人	1
傷者 76人	△9



## 学校給食センターが完成 安全・安心で おいしい学校給食をお届けします



栄養教諭  
瀬戸光代さん・左  
山本愛さん・右



### 地元食材を生かした こだわり献立をお楽しみに

学校給食センターでは、カツオをはじめ、地元の生産者のみなさん育ててくださった野菜や果物など、枕崎の食材を献立に使用しています。

これまでに、カツオを使った「かつおのカップ焼き」、「腹皮の蒲焼風」や地元のにがうりを使った「スナックゴーヤ」、別府中学校の生徒が摘んだお茶を使った「別府中お茶蒸しパン」、地元野菜をたっぷり使った「枕崎こだわり野菜スープ」など多くの地場産物を使った献立を実施し、子どもたちからも「とってもおいしかった」、「苦手なにがうりもこれなら食べられる」などの声が寄せられています。

新しい学校給食センターでは、これまで以上に様々な調理が可能となります。献立の幅も広がることなどから、さらに地産地消の取り組みを進めていこうと考えています。これからも地産地消を推進し、学校給食が地域の方々と枕崎の未来を担う子どもたちとの“かけはし”になれるよう、安全で安心なおいしい給食づくりに努めています。

最大の特徴は「完全ドライシステム」を採用したことです。これにより、調理室内の床面を濡らすことなく、常に乾いた状態での調理・洗浄が可能となり、食中毒などの原因となる細菌の発生を防ぐことができます。

さらに衛生管理を徹底するため、調理室内の温度を25度以下、湿度を80%以下に保つようにしています。また、床面の色の塗り分けにより、調理作業など細菌の混入を遮断する非汚染区域と食器の回収などを行なう汚染区域とを明確に区別し、非汚染区域とを明確に区別し、非汚染区域の入り口にはエアシャワーを備えた除菌室を設置しました。

食器も今までのアルマイト製から樹脂製の軽くて安全なPEN(ペン)食器に変更しました。

これまでセンターは市の直営でしたが、運営の効率化と民間事業者の専門性を活用するため、8月1日から学校給食の専門業者である「株式会社東洋食品(本社は東京都)」に食事の調理や給食の配達などの業務を委託しました。

事業者の選定に当たっては、県内の学校給食センターでの実績があり信頼できる事業者を公募して選定しました。

### 「完全ドライシステム」で 安全・安心を徹底

これまで使用してきた学校給食センターの老朽化に伴い建設が進められた新しい給食センターが7月に完成し、2学期から給食の提供が始まりました。8月26日に行われた落成式には多くの関係者が出席し、より安全・安心でおいしい学校給食の提供が可能となつたセンターの完成を祝いました。

これまでの減量化システムや献立のバリエーションを増やすために炊飯施設を導入するなど設備の充実を図りました。ほかにも、環境への配慮から生ごみの減量化システムや研修室を設けたことで、児童生徒の遊びの場としての活用も期待されます。

アレルギー対応食の提供が可能となりました。診断書をもとに保護者、学校、給食センターの3者で話し合い、個々に応じた対応を行います。対応食は当日の献立を基本に、原因食物の除去食と一部代替食で実施します。また、牛乳欠食の児童生徒には、4月から麦茶の提供を行っています。



**調理・配達などの業務を  
民間委託**

