

令和元年度 第2回袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員会

1 開催日時 令和2年2月4日(火) 午後1時00分開会

2 開催場所 学校給食センター2階食育ルーム

3 出席委員

委員長	地引 等	委員	林 知美
副委員長	藤崎 佳美	委員	齋藤 麻依子
委員	庄司 光利	委員	佐野 隆友
委員	三隅 いづみ	委員	飯田 由子
委員	淡路 倫子	委員	今岡 博美

4 欠席委員

--	--	--	--

5 出席職員

教育長	御園 朋夫	学校栄養職員	井上 千香子
学校教育課長	鈴木 大介	副主査	佐久間 勇輔
給食センター所長	柏木 喜男	副総括栄養士	大高 悠里
副主幹	中山 義也	栄養士	黒川 裕子
栄養教諭	大工原 絃子		

6 傍聴定員と傍聴人数

傍聴定員	5人
傍聴人数	0人

7 議題

令和元年度運営基本方針に基づく実施状況について

1. 学校給食の提供について
2. 衛生管理・安全管理について
3. 食に関する指導の充実について

8 議事

(地引委員長) 議題、令和元年度運営基本方針に基づく実施状況について、事務局より説明をお願いします。

(事務局) 【資料に基づき説明】

(地引委員長) 説明が終わりましたので、これより質疑及び意見をお受けします。庄司委員  
お願いします。

(庄司委員) 食物アレルギー対応でアーモンドが推奨品目に追加されたことを知らなかった  
のですが、ある児童から主治医の先生が作成したアーモンドを追加した新しい  
表を見せられたので、調べてみると先程説明があったとおり、9月にアーモンド  
が追加されたということが分かりました。すぐに給食センターに対応してもら  
うのは無理だと思いましたので、保護者には、「社会的にアーモンドの表示への対  
応ができるようになるまでは、ちょっと難しいと思います。」と説明しましたら、  
保護者も「そうですよね。パッケージの表示が変わるまでに何年もかかりますよ  
ね。」と言ってくださいました。今後ですが、商品のパッケージにアーモンドが  
表示されるようになった際には、詳細献立表にもアーモンドが表示されるよう  
になるという理解でよろしいのでしょうか。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局お願いします。

(柏木所長) アーモンドの表示につきましては、食品業者もすぐには対応できないと  
のことですが、様々な情報を集めながら表示ができるよう対応に努めていると聞  
いております。全ての業者がアーモンドの表示に対応できるようになり次第、  
できるだけ早い時期に詳細献立表にもアーモンドの表示をしたいと考えて  
おります。

(地引委員長) 他にご質問やご意見ございますか。今岡委員お願いします。

(今岡委員) 資料5ページに給食の残滓について記載がありますが、大変素晴らしいこと  
に毎年徐々に減っております。子どもたちの人数は増えているのですから、  
これは素晴らしい結果だと思いますが、食に関する指導でもできるだけ好き嫌  
いを無く  
そうというような取り組みを行っているとのことですが、その他で何か工夫  
されていることがあるのでしょうか。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局お願いします。

(柏木所長) 先程栄養士がご説明いたしましたとおり、例えば野菜については、  
野菜炒めを作るのにも味付けを少しずつ変えてみるといったようなことを  
しております。毎日残滓量を測っていて人気があるものと無いものがおおよ  
そ分かってきますので、今回は新しい味付けでオイスターソースを使用する  
など味を変えてみるという試みも行っています。その他には、全学校の小学  
3年生が給食センターを見学に来てくれるのですが、実際に調理の様子を  
見てもらった翌日からは、その学年は大変良く食べるようになってくれ  
ます。そのような体験をしてもらうことや食に関する指導でのお話し、味  
付けの工夫など様々な面から少しでも食べてもらえるように努めて  
おります。魚などは食べ慣れていない子が多いせいかなかなか給食  
で出すうちにだんだん食べてくれるようになります。そういった傾向も  
考えながら献立を研究している結果ではないかと思っております。それ  
から学校でも給食に関して先生方が様々な指導をされていることも  
残滓が減っている理由だと思っております。今後も子どもたちに給食  
をたくさん食べてもらえるように取り組んでいきたい

と思います。

(地引委員長) 今岡委員よろしいでしょうか。

(今岡委員) はい。

(地引委員長) 学校ではいかがでしょうか。残滓を減らす指導や工夫などありますか。淡路委員お願いします。

(淡路委員) 昭和中学校の場合ですが、保健委員会が1か月に1品ですが残さず食べようという取り組みをしています。例えばある月はチキンナゲットを全部食べようなど、子どもたちの好きな献立が中心ですが、その献立はほとんど完食しているのではないかと思います。今後もそのような取り組みを続けていきたいと思っています。

(地引委員長) ありがとうございます。それでは他にご質問やご意見ございますか。三隅委員お願いします。

(三隅委員) 残滓に関連することですが、給食センターの方々の様々な取り組みが残滓量の減少につながっていることをすごく感じました。今年度は牛乳の返し方が変わったと思います。変わったばかりの頃は小学校でもこぼしてしまったり返し方がきたなかったりという混乱が少しありました。今は落ち着いてきたところかなと感じていますが、給食センターの方々はどのように感じているのかお聞きしたいと思います。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局お願いします。

(柏木所長) 学校給食センターとしても最初の頃は非常に不安で、学校の先生方には大変ご迷惑をおかけしたと思いますが、思っていたよりもトラブルはなく、どの学校も牛乳パックをきれいに畳んで返してもらっています。ありがとうございます。事前に牛乳パックの返し方を写真で説明したものを各クラスに貼っていただいたり、回収用のビニール袋を人数によって適切な大きさに変えたりするなど、給食センターとしましても返しやすいよう対応に努めておりますが、よりやりやすい方法などがありましたらご提案いただきたいと思います。

(地引委員長) 三隅委員よろしいでしょうか。

(三隅委員) はい。

(地引委員長) それでは他にご質問やご意見ございますか。佐野委員お願いします。

(佐野委員) 学校でお子さんたちの健康診断を行っておりまして、体格などを診察で見ると栄養不足で体のバランスが悪い子や痩せていると思う子はそれほどいません。すごく栄養状態が悪いなと思うことはほとんど無いのですが、逆に肥満傾向にあるおさんは資料には小学校、中学校合わせてほしい40人前後で記載されていて、実際に健康診断でも少し体重が多いと思う子もいます。経験上小児期に肥満傾向にあると大人になっても継続することが多く、そしてやはり、小さい頃太っていて大人になっても太っていると病気になりやすいです。そういった肥満傾向の子たちというのは、学校で給食を食べ過ぎてしまうのか、それとも、給食はそうでもないけれど、家での食事が問題なのかと思ひまして、先生の中で子どもた

ちを見ていて分かる方がいましたら教えていただきたいと思います。

(地引委員長) 三隅委員お願いします。

(三隅委員) 私は生活習慣病予防検診後の栄養相談で給食センターの方にお世話になっているのですが、肥満の子は、給食ももちろんよく食べるのですが、食べる子は家でもよく食べていて、3食の食事量が多いですし、間食や夜食の量も多いと感じることもあります。塾や習い事から帰ってきてから夕飯を食べるという生活の子は、運動していても肥満になりやすいように感じます。家庭での食生活も大きいのではないかと思います。

(今岡委員) 私の経験からですが。

(地引委員長) 今岡委員お願いします。

(今岡委員) お子さんの相談にいらっしゃる保護者の方の体格も大きいことが多いです。やはりご家庭で食事についての意識や食事内容を変えていくことが必要ではないかと思います。

(地引委員長) 佐野委員よろしいでしょうか。

(佐野委員) はい。ありがとうございました。

(地引委員長) それでは他にご質問やご意見ございますか。藤崎委員お願いします。

(藤崎委員) 学校を退職して3年経ちますが、子どもたちをお預かりしていて「食」というものが子どもの健康の土台になっていることや、やる気の元になっているということを感じてきました。ですから食をすごく大事に思いながら子どもと接していましたが、今三隅委員もおっしゃっていたように、子どもの性格もある程度影響しているのではないかと思います。家でお菓子ばかり食べて、確かにお菓子でもお腹は満たされるのですが、親が根負けしてしまって、朝もお菓子を食べさせ、お昼の給食は好き嫌いが多くてあまり食べなくて家に帰ると好きなものが用意してあり好きなものだけ食べる。極端ですが好き嫌が多い子どもは、やはり粘り強さが無かったり健康に悪影響があったり、とてもキレやすかった子もいました。食べるということというのは、子どもや親が思っている以上に人を作るために大事なことだと思いますので、給食センターが安全面にとっても気を付けながら様々な取り組みをしていることは、大変価値があることだと毎年思います。それが学校にも広がってきていますし、保護者の関心も少し高まってきていると思いますので、本当に少しずつかもしれませんが、この給食センターの地道な努力がいつか子どもの幸せにもつながっていくのではないかと思います。給食センターは毎年同じことをしているだけではなくて、子どもたちに給食を食べてもらうため、また、食に興味を持ってもらうために毎年必ず新しい取り組みを行っていて、それがすごいなと思います。だから長浦中の生徒さんをはじめ、そのお気持ちは子どもたちに通じていくのではないかと思います。継続することがどんなに大切かということを感じると同時に、子どもたちがこの給食で支えられていますのでこれからも頑張っていたいただきたいと思います。そして、食に関心を持つことで、

肥満傾向にある子たちは食べるものに偏りがあるということですので、いつかのことに気付いてくれることを期待しています。それから先程のお話で淡路先生のクラスで継続した授業をされていると伺いましたので、その継続した指導をされている中で子どもたちの変化や感じられるものがありましたらお聞きしたいと思います。

(地引委員長) それでは淡路委員お願いします。

(淡路委員) 学校給食センターの栄養士の先生方と協力して行っている授業で、今年で3年目になります。毎年2年生で行っているため継続しての結果というものではないのですが、給食献立を作ろうという題材の授業で、作成した献立を給食で出させていただくとその日の給食はほとんど完食になります。やはり子どもたちは興味関心もあるし、自分たちの作った献立をすごく楽しみにしているということを毎年思います。授業の中では栄養士の先生から給食を作っている人の気持ちなども一緒にお話ししていただけるので、子どもたちの気持ちや食そのものに対する行動の変化を感じることができます。

(藤崎委員) 淡路先生も毎年ありがとうございます。今はコンビニなど様々な場所で簡単に食べ物が手に入りますが、そのような味はずっと食べているとだんだん飽きてしまうこともありますので、学校給食は大事だと思いますし、そういうことに気付いていく子もいるのではないかと感じました。今日ここに来た時に車を誘導してくださった人から始まり、このような雰囲気の中で給食センターの皆さんの温かさを感じましたので、職場体験で来た長浦中学校の生徒さんもより給食を身近に感じたのではないかと思います。またよろしくお願いします。

(柏木所長) ありがとうございます。

(地引委員長) それでは他にご質問やご意見ございますか。時間も限られておりますので、ぜひ参加されている皆さんから一言いただければと思います。飯田委員お願いします。

(飯田委員) 今日の給食はとても美味しくいただきました。ありがとうございました。子どもたちが考えた献立は大変素晴らしい献立だと思います。給食の栄養価の食塩は学校給食摂取基準で2.5グラム未満となっていますが、本日の給食も薄味でこれでも十分食べられると思ったのですが、それでも3.5グラムあるということなので、やはり外食などではかなり塩分をとっているということが分かりました。それから保護者の方からは、学校の給食は栄養のバランスが良く、野菜もたくさん使ってもらっているので感謝していますという声も多く聞きます。そしてもう1点今後の取り組みについてですが、朝食喫食率が県内の平均と比較して低いと資料に記載がありますがどのくらい分かかりますか。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局お願いします。

(大工原栄養教諭) 千葉県では食育基本計画において朝食欠食をゼロにしようという取り組みを行っています。それは朝食の喫食率について100パーセントを目指して

いるのですが、袖ヶ浦市は小学校で86.9パーセント、中学校で81.7パーセントと県内でも低い状況です。食に関する指導でも朝食の必要性について理解を進めようとしているのですが、朝食について聞き取ることに抵抗がある先生や児童生徒もいますので慎重に行っているところです。何を食べているかなどではなく、どうして食べなければいけないのかということに重点を置いて指導を行っています。

(飯田委員) 現在成人の保健指導をしているのですが、高血圧や脂質異常の方は朝食を食べていなかったり塩分の摂取量が多かったりする方が多いため、小さい頃からそのような食習慣を身に付けると違うと思いますので、ぜひ進めていっていただきたいと思います。

(地引委員長) それでは林委員をお願いします。

(林委員) 給食センターとは違うかもしれませんが給食着についてよろしいですか。特に中学生になると急に身長が伸びたり、急に体格が良くなったりという子がいると思うのですが、袖ヶ浦市は個人の白衣ではなく共用の白衣ですので、大柄な子や小柄な子でも合うようなサイズの白衣を用意してもらうことはできないでしょうか。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局をお願いします。

(柏木所長) 学校の給食着は教育総務課が配布しているものですが、給食センターにご連絡いただければ、こちらから教育総務課へ対応するよう伝えます。

(地引委員長) 林委員よろしいでしょうか。

(林委員) はい。ありがとうございます。

(地引委員長) それでは齋藤委員をお願いします。

(齋藤委員) 資料9ページの食に関する指導について、学校により指導時間の差がかなりありますが、これは学校からの依頼により指導に行き、学校側から依頼がなければ行かないということで、この差が生じているのでしょうか。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局をお願いします。

(柏木所長) 食に関する指導につきましては学校からの依頼により指導に伺っていますが、どうしても学校行事や授業時間数などの兼ね合いで指導時間の差が生じているようです。来年度以降も各学校と連携しながらより充実した指導を行っていきたいと思います。

(鈴木学校教育課長) その点についてですが、学校の限られた教育課程の中で、どのようなことを重点的に取り組むかについては、その学校の実態に応じて最終的に校長先生が判断することとなります。その学校の状況に応じて、限られた時間数をどのように配分するかということ考えた中で、今本校には食に関する指導が優先順位として高いと位置づけられた学校が、給食センターの指導時間をより多くとっているとご理解いただきたいと思います。

(齋藤委員) 分かりました。ありがとうございます。

(地引委員長) 庄司委員お願いします。

(庄司委員) 蔵波小学校は今年度一番多く実施しているのですが、朝食の喫食率が非常に低く、食べて来たとしても菓子パンやお菓子という子も多くいましたので、昨年と今年食に関する指導に力を入れてきました。それから残滓量も非常に多かったので、残滓量も減らしたいと思ひまして給食センターと一緒に指導を行ってきたところです。そのような経緯があり、蔵波小学校は昨年と今年食に関する指導を多く実施しています。

(地引委員長) 他にご意見等はございますか。無いようですので議事は終了いたします。委員の皆様、活発なご意見をいただきましてありがとうございました。

## 9 その他

事務局から、袖ヶ浦フィルムコミッションからの寄附金について他報告

## 10 閉会

(午後 2 時 3 0 分終了)

# 令和元年度 第2回袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員会議

## 次 第

日時：令和2年2月4日（火）

13：15～14：30

場所：学校給食センター2階食育ルーム

1. 開会の言葉

2. 委員長あいさつ

3. 教育長あいさつ

4. 議題

令和元年度運営基本方針に基づく実施状況について

（1）学校給食の提供について

（2）衛生管理・安全管理について

（3）食に関する指導の充実について

5. その他

6. 閉会の言葉



## 袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員名簿

役職	氏名	選出区分	備考
委員長	じびき ひとし 地引 等	1号 学校長の代表 (長浦中学校)	1期目
副委員長	ふじさき よしみ 藤崎 佳美	4号 学識経験者 (市選出)	2期目
委員	しょうじ みつとし 庄司 光利	1号 教頭の代表 (蔵波小学校)	2期目
委員	みすみ いづみ 三隅 いづみ	1号 養護教諭の代表 (昭和小学校)	1期目
委員	あわじ ともこ 淡路 倫子	1号 給食主任教諭の代表 (昭和中学校)	1期目
委員	はやし ともみ 林 知美	2号 P T Aの代表 (長浦中学校)	1期目
委員	さいとう まいこ 齋藤 麻依子	2号 P T Aの代表 (平岡小学校)	1期目
委員	さの たかとも 佐野 隆友	3号 学校医の代表 (佐野医院)	1期目
委員	いいた よりこ 飯田 由子	4号 学識経験者 (市選出)	3期目
委員	いまおか ひろみ 今岡 博美	4号 学識経験者 (市選出)	1期目

任期 平成31年4月1日から令和3年3月31日まで

### 【事務局】

役職	氏名	役職	氏名
教育長	御園 朋夫	学校教育課長	鈴木 大介
学校給食センター 所長	柏木 喜男	副主幹	中山 義也
栄養教諭	大工原 紘子	学校栄養職員	井上 千香子
副主査	佐久間 勇輔	副総括栄養士	大高 悠里
栄養士	黒川 裕子		

## 議題 令和元年度運営基本方針に基づく実施状況について

今年度の学校給食センターの運営基本方針は、以下の3点です。

### I. 学校給食の提供について

「児童生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準」及び「学校給食の標準食品構成表」に基づき栄養バランスの取れた美味しい学校給食を安定して提供する。

### II. 衛生管理・安全管理について

「学校給食衛生管理基準」に基づき衛生管理を徹底し、安全安心な学校給食の提供に努める。食物アレルギーを持つ児童生徒へは、袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアルに基づき、保護者・学校と連携して対応する。また、各機器、設備等の点検・保守を定期的を実施し、良好な状態を維持する。食材の放射性物質測定についても引き続き実施し、安全性の確認を行う。

### III. 食に関する指導の充実について

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな体と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるように、学校と連携した「食に関する指導」の充実に取り組む。また、地産地消を推進するとともに、自然の恩恵、勤労への感謝や食文化、地域の産物などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことを目標に、市内の小中学校での食の指導を実施する。さらに、児童生徒の生活習慣病予防を目的として、学校と連携し食に関する指導を実施する。

### I. 学校給食の提供について

#### 1. 給食の実施と給食費

##### (1) 令和元年度給食実施状況

令和元年度の給食実施日数は、台風15号による停電に伴い9月9日から13日までの5日間で給食が提供できなかったため、当初の計画198日に対し193日の見込みです。(別冊資料1「台風15号による停電時の対応について」参照)  
なお、これに伴い給食費も5日間分を減額しております。

	R元年度		(参考)
	計画	実施見込	H30実績
給食日数(年間)	198日	193日	201日
うち 米飯	152日	148日	153日
パン	40日	39日	42日
弁当の日	6日	6日	6日

※日数の詳細については、別冊資料2「給食実施計画書」参照

【参考】児童生徒、教職員他の人数の推移

	H30年度	R元年度	
	3月末現在	5月1日現在	11月末現在
小学校	3,387人	3,401人	3,408人
中学校	1,580人	1,613人	1,614人
教職員他	約500人	約500人	約500人

(2) 給食費

給食費の収納については、各学校の協力を得てほぼ完納に近い収納状況です。

【給食費収納状況】※12月末現在（10月分まで）

	延べ人数	調定額	収納済額	未納額	人数
小学校	21,982	81,413,155	81,409,255	3,900	1
中学校	11,038	48,345,178	48,252,118	93,060	7
合計	33,020	129,758,333	129,661,373	96,960	8

※教職員やセンター職員・調理員等を含む

給食費はその全額を食材の購入費に充てます。なお、施設・設備の維持管理や調理員の人件費など学校給食の運営に要する経費は市が負担します。

【給食費の収支】

	R元年度			(参考)
	当初予算額	10月分まで	決算見込額	H30決算額
食材費支出	2億7,635万円	1億4,836万円	2億6,803万円	2億7,137万円
給食費収入	2億5,504万円	1億2,966万円	2億4,283万円	2億4,805万円
市助成金等	2,131万円		2,520万円	2,332万円

※食材費支出及び給食費収入には、教職員やセンター職員・調理員等を含む

【参考】給食センターの運営経費（総額）

予算科目	R元年度		(参考)	備考
	当初予算額	決算見込額	H30決算額	
センター運営費	1億3,329万円	1億3,275万円	1億2,876万円	調理員人件費など
共同調理事業費	3億2,144万円	3億1,444万円	3億1,511万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1,607万円	1,549万円	1,475万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	949万円	1,035万円	843万円	消耗品、保守点検、修繕など
車両の管理費	293万円	293万円	267万円	配送車車検、燃料、修理など
合計	4億8,322万円	4億7,596万円	4億6,972万円	

## 2. 献立と食材

### (1) 献立の作成

#### ① 栄養を考えた多様な献立作成

「児童生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準」及び「学校給食の標準食品構成表」に基づき、成長期にある児童生徒が必要とするエネルギー量や栄養を摂取できるよう、また、学校給食を美味しく食べられるよう、多様な献立を作成するとともに新たな献立にも取り組みました。

なお、児童生徒に人気の献立や家庭でも食べてもらいたい献立（ウインナーと大豆のトマト煮やひじきの煮物）について、そのレシピを給食だよりや市のホームページで紹介しました。

#### 【新たな献立の例】

6月13日(木)	トックスープ
10月25日(金)	くきわかめのサラダ和風味
11月18日(月)	ワンタンスープ
12月6日(金)	豚肉と野菜のオイスター炒め
1月9日(木)	白玉雑煮
2月7日(金)予定	焼き肉風炒め

地産地消の向上と変化のある献立をめざして、袖ヶ浦市及び近隣市の地場産物を活用した献立の開発にも取り組みました。

なお、袖ヶ浦産の農産物の使用については、食材の入札実施後に給食献立表に記載して市のホームページで紹介しております。

#### 【地場産物を活用した新メニュー例】※（）内は使用した袖ヶ浦産食材

5月24日(金)	なす入り肉みそそば(なす・にんじん)
6月11日(火)	袖ヶ浦産いんげんのソテー(さやいんげん・にんじん)
7月12日(金)	ゆで枝豆(枝豆)
7月18日(木) 12月18日(水)	とりのから揚げ(米粉)
8月29日(木)	夏野菜カレー(なす)
10月8日(火)	豚肉とほうれん草の甘辛煮(ほうれん草)
11月15日(金)	ウインナーと野菜のカレーソテー(にんじん・ピーマン)
12月12日(木)	レタスとカリフラワーのサラダバンバンジー味(レタス)
1月22日(水)	白菜のクリームシチュー(白菜・にんじん)

## ②生徒が考えた献立

「生きた教材」としての給食の役割を一層推進するため、今年度も生徒が考えた献立を実施しました。

実施日	考案した学校	献立
10月24日(木)	根形中学校 1年A組	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 ほうれん草とコーンのソテー かきたま汁
11月29日(金)	根形中学校 1年B組	ごはん 牛乳 あじフライ(ソース) ひじきの 炒り煮 豆腐のみそ汁 アーモンドフィッシュ
1月23日(木)	蔵波中学校 2年生職場体験	ごはん 牛乳 ハンバーグデミグラスソース ブロッコリーのソテー ポトフ いちごプリン
2月4日(火) 予定	長浦中学校 2年生職場体験	ごはん 牛乳 おろしソースハンバーグ ほうれん草とコーンのソテー わかめスープ

## ③リクエスト給食

各小学校で人気の献立をリクエストしてもらい、リクエスト給食として提供しました。

実施日	リクエスト学校	献立(太字がリクエスト給食)
10月7日(月)	平岡小学校	ごはん 牛乳 ひとくちカツ <b>チキンカレー</b> 花野菜サラダバンバンジー味
10月23日(水)	幽谷分校	ミルクロール 牛乳 ちくわ磯辺天ぷら <b>カレーうどん</b> アップルパイ
11月19日(火)	中川小学校	麦ごはん 牛乳 <b>れんこんチップス</b> とりそぼろ キャベツのみそ汁 黒糖ビーンズ
11月27日(水)	根形小学校	セルフサンド(コッペパン・焼きそば) 牛乳 チキンナゲット ヨーグルト
12月11日(水)	昭和小学校	黒糖パン 牛乳 ミルメークコーヒー チキンスコッチエッグ <b>煮込みうどん</b> りんご
12月12日(木)	長浦小学校	<b>わかめごはん</b> 牛乳 メンチカツ レタスとカリフラワーのサラダバンバンジー味 豚肉と大根のみそ煮
1月15日(水)	奈良輪小学校	黒糖パン 牛乳 <b>みそラーメン</b> れんこんチップス ヨーグルトトレーズン
1月17日(金)	蔵波小学校	ごはん 牛乳 <b>クリスピーチキン</b> <b>ポテトソテー</b> かきたま汁

## (2) 安全な食材の使用と地場産物の活用

食材は、安全性と衛生面を最も重視し、できる限り国内産とするなど安全で良質な食材を使用しました。また、米や生鮮野菜については袖ヶ浦産を使用することで地場産物の活用にも努めました。

- ・生鮮野菜や肉類については国内産を使用し、魚介類等について一部輸入食品を使用しました。冷凍食品や加工品についても、可能な限り原材料が国産で国内加工の安全で良質なものを選定しました。
- ・米は袖ヶ浦産のコシヒカリを100%使用し、可能な限り低農薬で生産された「ちばエコ米」としました。
- ・袖ヶ浦産の米粉を使用した米粉パンを全ての学校に年2回提供する見込みです。
- ・季節の野菜を使用した献立の検討や野菜の出荷状況の調査などにより、袖ヶ浦産の食材の使用に努めてきました。なお、12月末現在での袖ヶ浦産野菜の使用率は41.7%（金額ベース）となっております。

【当初の使用目標：40%】

※令和元年度の袖ヶ浦産野菜の使用状況の詳細については、別冊資料3「令和元年度生鮮野菜の地産地消率」参照

- ・食材の放射性物質検査を適宜実施して安全性を確認しています。  
※12月末までに20品目で検査し、結果は全て国の定める基準値以下でした。

## 3. 給食の食べ残しの状況

給食の食べ残し量（残滓量）を学校ごとに毎回計量し、献立を作成する際にはその状況についても検討しています。

【全体の給食残滓量の推移】 ※調理場で発生する野菜くず等含む

年度	残滓量	
	12月末現在	年間
R元年度	50,303kg	(見込み)67,000kg
H30年度	55,399kg	72,091kg
H29年度	59,771kg	76,928kg

※学校別残滓量(1食当たり)については、別冊資料4「令和元年度学校別残滓量」参照

なお、調理時に発生する野菜くずや給食の食べ残し残滓については、今年度も引き続き市内の酪農家が設置した資源循環型堆肥施設で堆肥化し、農作物の肥料として利用する資源循環型リサイクル処理を行っています。

#### 4. 課題と今後の取り組み

きのこ類やひじき、青魚など児童生徒の嗜好に合わず食べ残しが多くなってしまふ献立もありますが、栄養バランスや食に関する知識を育てるために、児童生徒の嗜好に合った献立だけでなく今後もそのような食材を使用していきたいと考えます。嫌いな食材でも食べてもらえるよう、献立や調理方法、味付けをさらに工夫していきます。

入荷が天候などに影響されやすい生鮮野菜について、安全で良質な袖ヶ浦産野菜の使用率を維持しさらに向上させるため、今後も袖ヶ浦産野菜を使用した献立の検討や野菜の出荷状況の調査、市内農家との情報交換などを行っていきます。

施設が稼働してから5年が経過し、点検整備が必要な設備・機器や対応年数が経過した部品の交換が必要となっています。現在も順次行っていますが、設備・機器の不具合による事故が発生しないよう、保守業者とも協議しながら計画的に実施していきます。

## II. 衛生管理・安全管理について

### 1. 学校給食食品衛生管理基準の遵守

「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、調理等従事者については、腸内細菌検査の実施や衣服、手を常に清潔に保ちマスクなど所定のものの着用など衛生管理に十分注意して作業し、調理用の設備や器具については、常に清潔で衛生的に使用・管理するなど、安全安心な学校給食を提供するため徹底した衛生管理・安全管理を行っております。

このような衛生管理の徹底により、今年度も学校給食が原因による食中毒事故は発生しておりませんが、学校給食への異物混入については、食品製造会社の製造工程での毛髪の混入や給食センターの調理作業時における異物の混入など現在までに5件発生しています。いずれも品質管理の徹底、調理作業手順の見直しなど再発を防止するための改善策を講じています。

### 2. 学校給食食物アレルギー対応について

食物アレルギーを持つ児童生徒に対する対応は、「袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応検討委員会」において組織的に検討し、新小学1年生だけでなく年度途中の申請についても学校、学校医、学校教育課及び給食センターで連携して対応しております。

【令和元年度食物アレルギー対応者数】※（）内は年度当初の人数

	詳細献立表対応 (対応レベル1)	弁当対応 (対応レベル2)	除去食対応 (対応レベル3)	合計
小学校	21(22)	32(30)	5(6)	58(58)
中学校	4(4)	5(5)	1(1)	10(10)
合計	25(26)	37(35)	6(7)	68(68)

※学校別対応者数については、別冊資料5「学校別食物アレルギー対応者数」参照

対応レベル1:給食の原材料を詳細に記した献立表を基に、給食から原因食物を除外して食べる対応

対応レベル2:すべての給食が食べられない完全弁当対応と一部の献立において弁当を持参する一部弁当対応

対応レベル3:卵、乳を除いた給食を提供する対応

なお、今年度は年度途中での申請が3件あり、除去食の品目変更（卵・乳除去食から乳除去食へ変更）が1件、除去食から一部弁当対応への変更が1件、詳細献立表対応から一部弁当対応への変更が1件でした。



また、新1年生の保護者を対象とした就学時健康診断時の個別相談を今年度も引き続き実施いたしました。

【令和元年度就学時検診の際の食物アレルギー相談件数】

学校	件数	学校	件数
昭和小学校	9	根形小学校	0
奈良輪小学校	10	中川小学校	3
長浦小学校	3	平岡小学校	2
蔵波小学校	13	幽谷分校	1
合計			41

### 3. 課題と今後の取り組み

衛生管理・安全管理は学校給食を提供する上で最優先事項ですので、今後も徹底した管理に努めます。また、設備や機器の突発的な不具合に対しても適切に対応できるよう、運用面を工夫するなど調理業務委託業者と連携しながら取り組んでいきます。

食物アレルギーの対応については、現在詳細献立表に食品への食物アレルギー表示が義務づけられている7品目と表示が推奨されている20品目の計27品目を記載しております。令和元年9月に消費者庁が「アーモンド」を推奨品目に追加したことから、詳細献立表へのアーモンドの追加表示を検討しているところですが、各食品業者の取り扱う全ての商品の規格書がアーモンドに対応するまで相応の期間が必要となるため、今後も食品業者から情報を収集しながら慎重に対応していきます。

食中毒対応や食物アレルギー対応などについては、常に最新の情報を取り入れる必要があるため、職員の研鑽に努めていきます。

### Ⅲ. 食に関する指導の充実について

#### 1. 食に関する指導

##### ①授業としての食に関する指導

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな体と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるように、学校と連携した「食に関する指導」の充実に取り組みました。

【令和元年度 食に関する指導実績】 ※12月末現在(1月以降の予定も含む)

小学校				中学校	
学校	時数	学校	時数	学校	時数
昭和小学校	21	根形小学校	12	昭和中学校	4
奈良輪小学校	4	中川小学校	13	長浦中学校	9
長浦小学校	15	平岡小学校	6	蔵波中学校	28
蔵波小学校	30	幽谷分校	2	根形中学校	4
小学校合計			103	平川中学校	1
				中学校合計	46

##### 【食に関する指導内容一覧】

学年	題材名	内容
小学校 1・2年	楽しく給食を食べよう	給食の内容や食べ方、調理場の様子について学ぶ
	牛乳の秘密を知ろう	牛乳の栄養をカルちゃん人形と一緒に考える
	上手に手洗いをしよう	簡単な実験を通して手洗い方法を身に付ける
	好き嫌いをなく食べよう	元気列車を使って好き嫌いをなく食べることの大切さを学ぶ
3・4年	1日のスタートは朝ごはんから	朝食の意義を考え必ず食べるようにする
	食べ物の働きを知ろう	食品の3つの働きを学び栄養を考えた食事ができるようにする
	生活習慣病について知ろう	生活習慣病を知り生活習慣の改善について学ぶ
	よく噛んでゆっくり食べよう	よく噛んでゆっくりたべることの効果を考える
5・6年	おやつの食べ方	菓子、飲料中の油分や糖分を知り、適切なおやつの食べ方について学ぶ
	よく噛んでパワーアップ	体の働きがパワーアップする噛み方を身に付ける
	バランスのよい食事をしよう	栄養を考えた食べ方を学び簡単な調理ができるようにする
	朝ごはんを考えよう	栄養バランスのよい朝食について考える
	1食分の献立を考えよう	献立について理解し給食を参考に1食分の献立を考える
中学校	中学生に必要な栄養と食事	給食を望ましい食事モデルとし、中学生に必要な栄養について理解する
	健康な食生活と病気の予防	生活習慣病と食生活の関係について学ぶ
	スポーツと食生活	スポーツ栄養の基礎やスポーツ時の水分補給について学ぶ
	バランスのよい給食献立	食品群摂取量をもとに栄養バランスのよい給食の献立をたてる

【参考】食に関する指導の年度別実績

※R1は12月末現在（1月以降の予定含む）

	H28	H29	H30	R1
小学校	57	75	103	103
中学校	2	20	43	46
合計	59	95	146	149

②給食時間の食に関する指導

市内の小中学校において給食の時間に訪問し、配膳・手洗い・食器の使い方を見ながら児童・生徒に直接「食の大切さ」を指導しました。この給食訪問では、食事の衛生面だけでなく、その日の給食の献立や使用している地元産食材の説明なども行い、給食や地元の農業に興味を持ち、食べ物を大切にする気持ちも持ってもらえるよう指導しています。

また、児童生徒から給食に対する意見を直接聞くことにより、より食べやすい献立作りの参考としています。

③生活習慣病予防健診事後個別指導

小学校4年生、中学校2年生を対象とした生活習慣病予防健診の結果により、生活習慣の改善が必要な児童生徒へは、個別に食生活や栄養等の指導を実施しました。今年度は、肥満や脂質異常の栄養指導に加え、痩身傾向や貧血傾向のある生徒への相談依頼もありました。

【令和元年度生活習慣病予防健診事後個別指導人数】

※12月末現在（1月以降の予定も含む）

小学校				中学校	
学校	人数	学校	人数	学校	人数
昭和小学校	10	根形小学校	3	昭和中学校	4
奈良輪小学校	6	中川小学校	4	長浦中学校	7
長浦小学校	0	平岡小学校	2	蔵波中学校	7
蔵波小学校	4	幽谷分校	1	根形中学校	2
小学校合計			30	平川中学校	6
				中学校合計	26

【参考】生活習慣病予防健診事後個別指導の年度別人数

※R1は12月末現在(1月以降の予定含む)

	H28	H29	H30	R1
小学校	28	24	32	30
中学校	15	14	10	26
合計	43	38	42	56

#### ④学校給食センター施設見学

小学3年生を対象に、学校給食センターでの調理の様子を見学してもらい、毎日食べている給食ができるまでの工程や働く人たちの思いなどを伝えることで、食べ物を大切に作る心や作る人への感謝の気持ちを育むため、学校給食センター施設見学を実施してきました。

見学後のアンケートでは、「給食を作る大変さが分かった」「給食を残さず食べたい」「嫌いなものでも少しずつ食べるようにしたい」といった声が多く寄せられています。

また、児童だけでなく中学生や保護者、各種団体（一般市民）へも、学校給食センターの調理業務の内容や安心安全な給食の提供に努めていることを知ってもらうため、幅広く施設見学の受け入れを行っています。

※詳細については、別冊資料6「令和元年度施設見学実施団体」参照

## 2. 中学生の職場体験の指導【新規】

今年度から新たな取り組みとして、中学生の職場体験学習の受け入れを行いました。

長浦中学校2年生3名、蔵波中学校2年生3名の生徒が各3日間、実際に給食を作っている現場で調理や洗浄作業、給食献立作成といった学習を行いました。事前準備として全員に腸内細菌検査を実施してもらうなど衛生管理の重要性を理解することから始めました。

職場体験当日は、まず健康観察を行い、白衣の着方や手の洗い方などを学習した後に調理に携わってもらいました。大量の大根や玉ねぎの皮むきなどを通して、限られた時間でたくさんの給食を作る苦労や栄養士・調理員の思いを感じていたようです。そして午後からは洗浄作業や残菜の計量も行いました。

この職場体験の学習の中で各学校に一食分の給食の献立を作成してもらいました。そして、その生徒達が考案した献立は、実際に1月、2月の給食として提供しております。

### 3. 課題と今後の取り組み

今年度も食に関する指導の計画を明確にして実態に応じた指導内容を推進していくために、給食主任を中心に学級担任や教科担任と連絡を密に行いながら進めてきました。その結果、これまで以上に充実した食に関する指導を実施することができました。

中学校での食に関する指導も定着してきたことから、今年度は授業以外での関わりとして、職場体験学習の受け入れを行いました。体験学習を行った生徒が、食べ物を大切にすることなどを学級・学校全体に広めてくれることを願っています。

今後の取り組みとして、袖ヶ浦市の朝食喫食率が県内の平均と比較して低いことから、規則正しい生活習慣の定着や朝食の大切さについて、給食を教材として伝えていきたいと考えます。

# 別冊

令和元年度

## 第2回学校給食センター運営委員会 参考資料

- 【資料1】 台風15号による停電時の対応について
- 【資料2】 令和元年度給食実施計画書
- 【資料3】 生鮮野菜の地産地消率
- 【資料4】 学校別残滓量
- 【資料5】 学校別食物アレルギー対応者数
- 【資料6】 施設見学実施団体

## 台風15号による停電時の対応について

令和元年9月9日(月)に台風15号の被害により学校給食センターが停電となりました。この停電によりボイラーや厨房機器などが使用できず給食の調理ができなかったため、停電が発生した日から電力が復旧するまでの間やむを得ず給食の提供を中止しました。

当時は電力の復旧がいつになるか見通しが立たない状況でしたが、電力が復旧次第翌日から給食を提供できるよう、食材の手配や調理場内の清掃、設備・機器の点検など毎日給食提供の準備をしておりました。

そして、9月13日(金)に電力が復旧したことから、翌営業日の17日(火)から給食の提供を再開いたしました。

なお、給食再開後の約3週間は、食品納入業者の被災等により牛乳とパン、その他一部の食材について納入されませんでしたので、献立や納入業者、食材の産地などを一部変更して提供しております。

また、9月9日(月)から13日(金)までの給食提供中止に伴い、5日間分の給食費を減額しております。

### ※主な経過

日にち	内容
9月9日(月)	<p>午前4時頃 台風15号の被害により停電が発生</p> <p><b>【停電発生時の状況】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・非常用発電機を稼働させる(事務室、防災設備、給水設備、炊飯設備などに通電)</li> <li>・電話が不通、パソコンも使用不可</li> <li>・食品用冷蔵庫などほとんどの設備・機器が停止</li> <li>・学校、教育委員会などに給食提供中止を連絡、今後の対応を協議</li> <li>・食材納入業者の被害状況を確認、当面納入できない業者多数。献立変更などの対応を協議</li> </ul> <p>※全校臨時休校</p> <p><b>【停電発生からの対応等】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教育委員会などに状況を随時連絡</li> <li>・発注した食材のキャンセル及び次の食材の発注、献立の検討</li> <li>・停電により学校の冷蔵庫が停止したため納入済みの牛乳を廃棄</li> <li>・調理場内の清掃や設備・機器の点検</li> <li>・敷地内の土砂の撤去・清掃</li> <li>・被災者への炊き出しの準備(炊き出しの実施は無し)</li> </ul> <p>※電力が復旧した学校から登校再開</p>
9月13日(金)	<p>午前8時頃 電力復旧</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設備・機器の点検と動作確認、調理場内の清掃・消毒作業</li> <li>・食材の発注及び献立の一部変更の検討</li> <li>・教育委員会などに翌週からの給食再開を連絡</li> <li>・献立変更等による調理業務の指示など給食再開の準備</li> </ul>
※16日(祝日)	
9月17日(火)	<p>給食の提供再開(一部変更)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・17日、18日 牛乳納入業者の被災により牛乳提供無し ※代替として10/2(冷凍パイナップル)10/7(スイートポテト)を提供</li> <li>・18日 パン納入業者の被災によりパンをご飯に変更して提供</li> <li>・19日～25日 牛乳をジュースに変更して提供</li> <li>・26日～10月4日 納入業者を変更して牛乳を提供</li> <li>・一部の食品納入業者の被災等により食材の産地などを変更</li> </ul>
10月7日(月)	通常献立提供

令和元年度 給食実施計画書

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
春季休業	GW10連休		月 1	夏季休業		火 1	金 1		冬季休業			
		月 3	火 2		月 2	水 2		月 2		月 3	月 2	
		火 4	水 3		火 3	木 3	火 5	火 3		火 4	火 3	
		火 7	水 5		木 4	水 4	金 4	水 ⑥		水 4	水 5	水 4
月 8	水 8	木 6	金 5	27日 【給食無し】	木 5		木 7	木 5	7日 【給食無し】	木 6	木 5	
火 9	木 9	金 7		水 28	金 6	月 7	金 8	金 6	水 8	金 7	金 6	
水 10	金 10		月 8	木 29	台風による停電のため中止 9日、13日	火 8			木 9			
木 11		月 10	火 9	金 30		月	水 ⑨	月 11	月 9	金 10	月 10	月 9
金 12	月 13	火 11	水 10			火	木 10	火 12	火 10			火 10
	火 14	水 12	木 11			水	金 11	水 13	水 11	火 14	水 12	水 11
月 15	水 15	木 13	金 12			木	秋季休業	木 14	木 12	水 15	木 13	木 12
火 16	木 16	金 14				金	火 15	金 15	金 13	木 16	金 14	金 13
水 17	金 17		火 16				水 16			金 17		
木 18		月 17	水 17			火 17	木 17	月 18	月 16		月 17	月 16
金 19	月 20	火 18	木 18			水 18	金 18	火 19	火 ⑰	月 20	火 ⑱	火 17
	火 21	水 19	金 19		木 19		水 20	水 18	火 ⑳	水 19	水 18	
月 22	水 ㉒	木 20	夏季休業		金 20	月 21	木 21	木 19	水 22	木 20	木 19	
火 23	木 23	金 21						金 22	金 20	木 23	金 21	
水 24	金 24				火 24	水 23		冬季休業	金 24		月 23	
木 25		月 24			水 25	木 24	月 25				火 25	火 24
金 26	月 27	火 25			木 26	金 25	火 26			月 27	水 26	水 25
GW10連休	火 28	水 26			金 27		水 27			火 28	木 27	春季休業
	水 29	木 27				月 28	木 28			水 29	金 28	
	木 30	金 28			月 30	火 29	金 29			木 30	※うるう年	
	金 31						水 30			金 31		
						木 31						
15回	19回	20回	14回	3回	14回	21回	20回		15回	17回	18回	17回
年間実施回数193回(うち給食調理187回、お弁当の日【牛乳のみ提供】6回)												

丸数字で網掛けの日は、お弁当の日【基本は第3日曜日(家庭の日)の属する週の火曜日。ただし、5月は小学校陸上大会、11月は小中学校音楽発表会の開催日とし、10月は隔年のアクアラインマラソン開催により秋季休業前の水曜日とする。】

【 予 定 日 】

2019年4月8日(月)	始業式	2019年9月14日(土)	中学校体育祭
2019年4月9日(火)	小学校入学式	2019年10月11日(金)	前期終業式
2019年4月10日(水)	中学校入学式	2019年10月15日(火)	後期始業式
2019年4月11日(木)	中1給食開始	2019年12月21日(土)	冬季休業開始
2019年4月17日(水)	小1給食開始	2020年1月6日(月)	冬季休業終了
2019年6月8日(土)	小学校運動会	2020年2月29日(土)	(うるう年)
2019年6月15日(土)	県民の日	2020年3月11日(水)	中学校卒業式
2019年7月20日(土)	夏季休業開始	2020年3月18日(水)	小学校卒業式
2019年8月26日(月)	夏季休業終了	2020年3月25日(水)	修了式



別冊資料 3

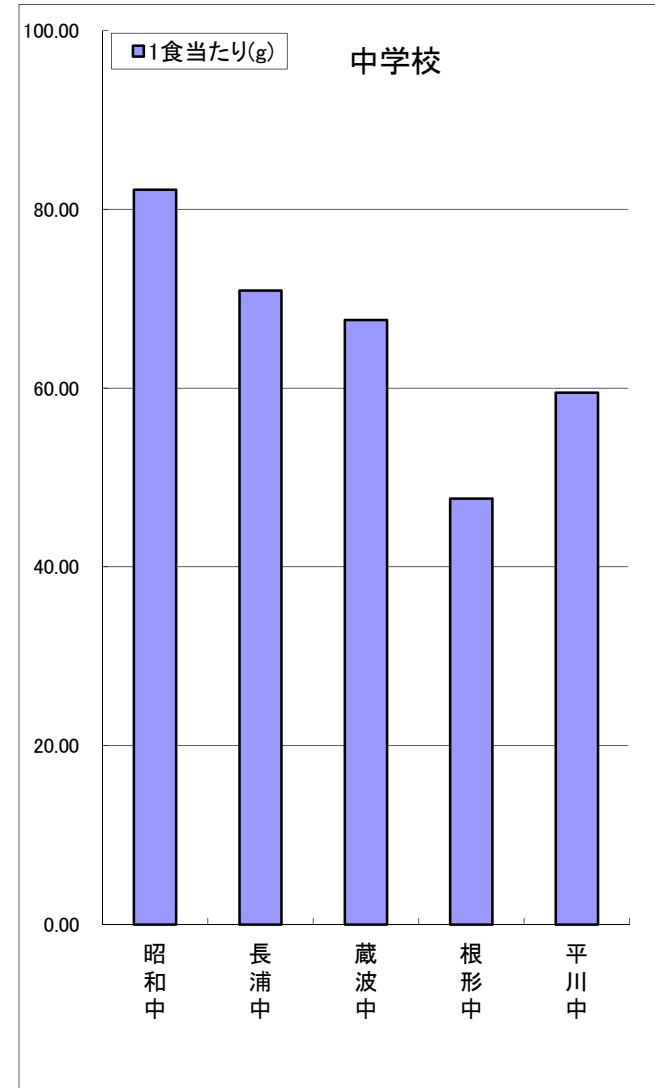
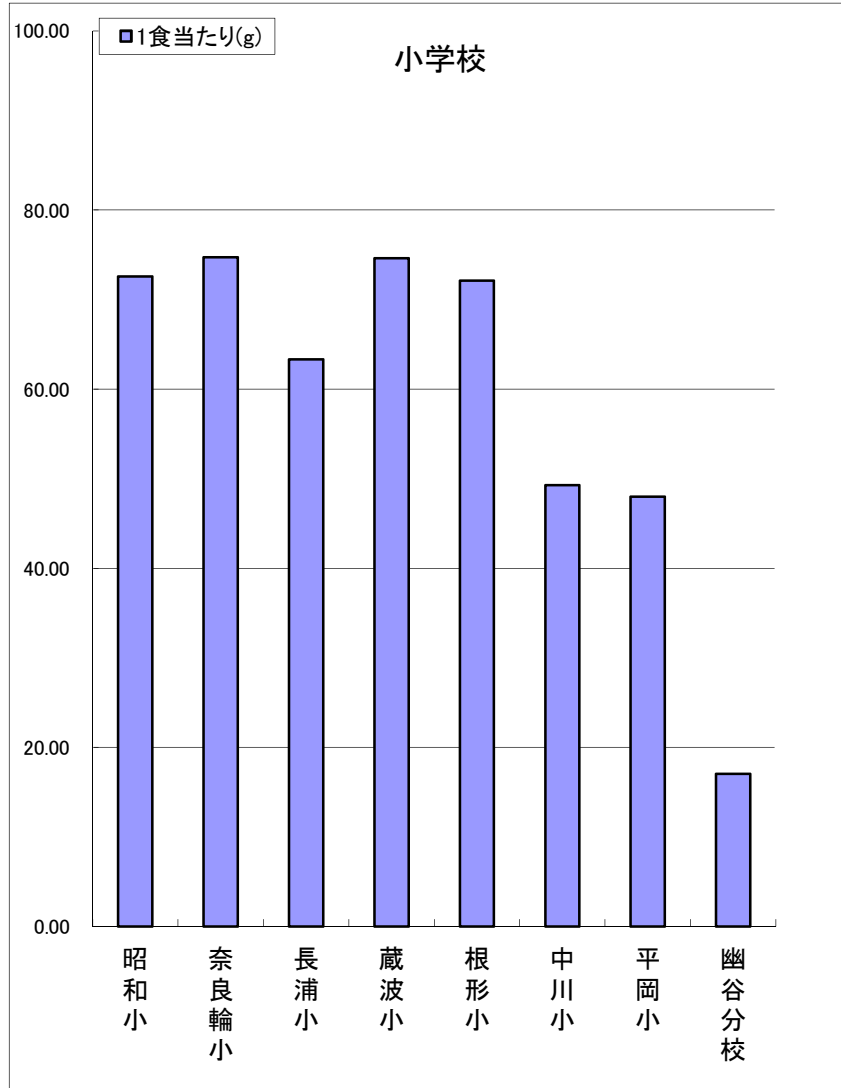
令和元年度 生鮮野菜の地産地消率

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
重量ベース	総重量(kg)	6,275.6	8,360.4	9,202.8	7,008.4	1,717.0	6,810.0	9,278.4	9,836.4	7,316.4	65,805.4
	袖ヶ浦産(kg)	2,639.0	2,769.0	7,368.0	5,167.0	34.0	541.0	1,146.0	5,839.0	3,412.0	28,915.0
	地産地消率 (袖ヶ浦)	42.1%	33.1%	80.1%	73.7%	2.0%	7.9%	12.4%	59.4%	46.6%	43.9%
	県内産(kg) (袖ヶ浦産含む)	2,671.6	4,768.4	8,489.8	5,463.0	34.0	794.0	2,072.0	7,382.0	3,792.0	35,466.8
	地産地消率 (県内)	42.6%	57.0%	92.3%	77.9%	2.0%	11.7%	22.3%	75.0%	51.8%	53.9%
金額ベース	総金額(円)	1,583,770	2,405,740	2,400,190	1,952,933	418,680	1,963,140	2,981,850	2,527,700	1,861,580	18,095,583
	袖ヶ浦産(円)	715,090	767,480	1,702,390	1,185,520	22,100	275,900	683,900	1,246,640	940,040	7,539,060
	地産地消率 (袖ヶ浦)	45.2%	31.9%	70.9%	60.7%	5.3%	14.1%	22.9%	49.3%	50.5%	41.7%
	県内産(円) (袖ヶ浦産含む)	752,540	1,328,560	1,887,890	1,232,880	22,100	447,980	1,040,750	1,822,600	1,136,320	9,671,620
	地産地消率 (県内)	47.5%	55.2%	78.7%	63.1%	5.3%	22.8%	34.9%	72.1%	61.0%	53.4%

令和元年度 学校別残滓量 1食当たり(g)【牛乳込み・ごはん抜き】

令和元年度4月～12月末

学校名	1食当たり(g)
昭和小	72.57
奈良輪小	74.71
長浦小	63.32
蔵波小	74.60
根形小	72.10
中川小	49.28
平岡小	47.98
幽谷分校	17.04
小学校平均	68.75
昭和中	82.17
長浦中	70.92
蔵波中	67.63
根形中	47.62
平川中	59.50
中学校平均	69.46



別冊資料 5

令和元年度 学校別食物アレルギー対応者数（令和元年12月末現在）

詳細献立表対応 (対応レベル1)	給食の原材料を詳細に記した献立表を基に、給食から原因食物を除外して食べる対応
弁当対応 (対応レベル2)	すべての給食が食べられない完全弁当対応と一部の献立において弁当を持参する一部弁当対応
除去食対応 (対応レベル3)	卵、乳を除いた給食を提供する対応

学校名	詳細献立表対応 (対応レベル1)	弁当対応 (対応レベル2)	除去食対応 (対応レベル3)	合 計
昭和小	8	4		12
長浦小	9	4	1	14
根形小		5	1	6
中川小	2	1		3
平岡小			1	1
幽谷分校				0
蔵波小	2	11	2	15
奈良輪小		7		7
計	21	32	5	58
昭和中		2		2
長浦中		2		2
根形中	1			1
平川中	3			3
蔵波中		1	1	2
計	4	5	1	10
合計	25	37	6	68

令和元年度 施設見学実施団体

No.	実施日	学校・団体名	内 容	人数
1	5月20日	蔵波小学校3年生	調理場見学、食指導	178人
2	5月28日	平岡小学校3年生	調理場見学、食指導、給食	39人
3	6月11日	昭和小学校3年生	調理場見学、食指導、給食	63人
4	6月19日	昭和小学校3年生	調理場見学、食指導、給食	62人
5	6月12日	奈良輪小学校3年生	調理場見学、食指導、給食	75人
6	7月10日	長浦公民館地域家庭教育学級 (長浦小保護者)	調理場見学、給食に関する説明、試食	36人
7	7月1日	市民会館地域家庭教育学級 (昭和小・奈良輪小保護者)	調理場見学、給食に関する説明、試食	48人
8	7月5日	根形小・根形中特別支援学級	調理場見学、食指導、給食	18人
9	7月2日	中川小学校3年生	調理場見学、食指導、給食	44人
10	6月26日	長浦小学校3年生	調理場見学、食指導、給食	97人
11	9月10日	平川公民館地域家庭教育学級 (中川小保護者)	調理場見学、給食に関する説明、試食	30人
12	9月24日	根形小学校3年生	調理場見学、食指導、給食	48人
13	11月20日	長浦中学校家庭教育学級 (長浦中保護者)	調理場見学、給食に関する説明、試食	15人
14	1月29日	中川幼稚園	調理場見学、食指導、給食	42人
15	2月13日	中川幼稚園	調理場見学、食指導、給食	39人
16	2月21日	中川幼稚園保護者	調理場見学、給食に関する説明、試食	17人
合計				803人