

令和2年度 第1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6月19日（金） 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	鈴木 昭雄
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	副総括栄養士	加賀 深希
学校教育課長	瀧澤 真	副総括栄養士	大高 悠里
学校給食センター所長	島田 宏之	副主査	村上 颯汰
栄養教諭	大工原 紘子	栄養士	黒川 裕子
学校栄養職員	井上 千香子		

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

- (1) 令和2年度運営基本方針について
 - 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
- (2) 袖ヶ浦市立学校給食センター管理運営規則の改正について
- (3) 次年度以降の給食費の集金方法の変更について

8 議事

(地引委員長)議題1、令和2年度運営基本方針について、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。皆様いかがでしょうか。今年は新型コロナウイルスの感染拡大ということで、子どもたちが食べる給食についても大変心配されている方もいらっしゃると思います。先程給食センターの調理員さんたちの対応などを説明していただいたのですが、各学校でも大変苦勞されたり工夫されたりしているのではないかと思います。そのあたりはいかがでしょう。庄司委員お願いします。

(庄司委員) 小学校についてですが、小学校低学年は給食の配膳を全て職員が行っております。蔵波小学校では、1年生は学級担任とそれ以外の教職員2名を各クラスに配置して3名で配膳を行い、2年生は学級担任ともう1名を配置して2名でという形で対応しているところです。高学年については、教職員の他に今週は給食当番の児童1名、来週からは2名を1週間固定で配膳を行い、できるだけ配膳をする子どもの人数が少なくなるようにしています。給食の配膳で子どもたちが並ぶと密接してしまうので、子どもたちは自席で配膳されるのを待つというような体制にしています。負担は大きいですが、おいしい給食を食べていくためにみんなで約束を守ってしっかりやろうねということで取り組んでおります。

(地引委員長) 学校では消毒なども職員が行っていると思いますが、三隅委員いかがでしょうか。

(三隅委員) 消毒については、まず基本として児童生徒も教職員も何かを触ったり作業したりした前後には必ず手洗いをするようにしています。給食を食べる際の手洗いの時間は、異学年との交流を避けるためにフロア別に学年を分けています。学年付きの先生に補助で入ってもらい、給食の配膳など今まで生徒が行っていたものを現在はほとんど教職員が協力して行っています。とにかく衛生面を第一に様々な知恵を全職員で出し合い試行錯誤しながらやっているといった状況です。給食の座席配置についても全員前を向いて極力会話をしないよう、寂しい様子ではありますがとにかく衛生面を第一として、感染、三密を防ぐ方法を模索しながら取り組んでいるところです。

(地引委員長) 他にご質問やご意見ございますか。淡路委員お願いします。

(淡路委員) 小中学校でも様々な対応を行ってきたところですが、最初に感謝を申し上げたいと思います。昨年度の台風や今回の新型コロナウイルスに関しましても、大変な中で柔軟に対応していただきありがとうございます。私もいろいろと相談させていただきましたが、その一つに給食着をエプロンと三角巾に変更するということがありまして、その際にもエプロンと三角巾で大丈夫ですよとっていただきました。今後も衛生面などを考えて子どもたちにエプロンと三角巾を持って来ようという対応を継続したいと思っています。今後新型コロナウイルスの感染が収まったとしても、その対応を継続してもらいたいという意見が保護者や職員から出ていますので、ここで議論することではないのですが、検討していただ

ればと思います。他市についても給食着は自分持ちに変わってきている状況です。新型コロナウイルスの影響で今回変更したのですが、保護者の要請、危機管理の要請も高まってきていますので、予算の関係などがありすぐには変えられない部分もあるかと思いますが、数年前にもエプロン、三角巾にしたらどうかという意見がこの会議でも出たかと思いますが、行政の方としても検討していただければと思います。学校側では変更するためのノウハウはありますのでよろしくお願いします。

(地引委員長) 今のご意見について事務局いかがでしょうか。

(島田所長) 本市で学校給食を開始してから本年度で46年が経過します。その間給食の配膳に関しましては、学校の教職員の方々や関係者の皆様が様々な検討を重ねて現在の形になってきたという経緯があると思います。時代の趨勢もありますし、衛生管理については今後ますます厳しくなっていくと思われまます。また新型コロナウイルスも次の第二波、第三波に警戒しなければならないという状況の中で、一番の重要な点は衛生管理ではないかと思ひます。それに関して必要であれば、給食着をエプロンや三角巾に変えていくべきだと思ひますが、本市については配膳の白衣等は教育総務課が市の予算で購入して学校にお配りしているところだす。私どもの所管ではないのですが、そのようなご意見をいただいたということで持ち帰り、所管課と相談してより良い方向にしていきたいと思ひますので、ご了承くださいたいと思ひます。

(地引委員長) 今このような状況の中で我々も衛生管理に神経を使っているところだすが、医師という立場で何かご助言をいただければと思ひますので佐野委員いかがでしょうか。

(佐野委員) 衛生管理については今世の中でも言われていることであり、新型コロナウイルスの流行により衛生管理についての一般的な認識は非常に高くなつたと思ひます。実際に今年例年になく風邪をひいて病院に來られる方は激減しています。新型コロナウイルスの感染防止のため手洗いやマスクは常識となり、街を歩いてもマスクをしていない方を見る方が珍しくなりました。皆さん非常に意識が高くなつているので、結局それは食中毒などの予防にもつながつてくることだと思ひますので、それは大変良いことではないかと思ひます。これをやれば新型コロナウイルスに感染しないとか、流行しないとかといったものは今のところ無いのが現状だすので、患者さんにも「やれるだけのことをやるしかないだすよね。」と言っています。基本的に一人ひとりが衛生管理、感染症対策を頑張るしかないのではないかと思ひます。それから、給食センターの職員の方々にはマスクをして仕事をされていますが、今年にはマスクをして外に出ることやマスクをしながら何かをすることが非常に多いと思ひますが、給食センターの方々にはさらに厚着をして作業されますのでやはり熱中症が心配されます。夜間の救急診療所で当番をし

ていると熱中症と思われる方が結構増えてきていますので、熱中症にも注意して水分をしっかりとるようにしていただきたいと思います。お子さんについても今学校にマスクをして通っていますので、特に子どもはマスクをしながら夢中で遊んだりしてマスクに慣れてきてしまい、そうすると熱中症の危険が増えますので、水分摂取をしっかりと促すようにしてあげていただきたいと思います。

(地引委員長) 他にご質問やご意見ございますか。飯田委員お願いします。

(飯田委員) 昨年の台風に引き続き今度は新型コロナウイルスということで、台風の際は食材が無かったり、今回は食材はあるのに給食が無かったりで、大変ご苦労されたと思います。先程大工原栄養教諭から説明がありましたホームページに掲載された給食だよりですが、カレーや麻婆豆腐のレシピ、栄養価を高めたインスタントラーメンの作り方など様々なことが説明されていました。ちょっと一手間かけて高度な調理法が記載されていると思いましたが、この休校期間中には子どもさんと一緒に料理をする家庭が増えたために小麦粉やホットケーキミックスなどが品薄になってしまって、ようやく最近買えるようになりました。そのような中でも日本のお菓子の材料の団子粉や白玉粉などは買えたので、そういうものを使って簡単に作ることができるおやつやフライパン一つでできる料理の調理法、それからレンジを使ってできる簡単な調理法なども皆さんに紹介していただければと思いました。

(地引委員長) 今のご意見について事務局いかがでしょうか。

(大工原栄養教諭) ホームページを見ていただきありがとうございます。私たちも休校期間中はすぐにも給食が再開できるように準備をしながら、休校中に栄養士としてできることを考え、実際に給食センターで調理したり写真を撮影したりしてこの給食だよりを作成しました。インターネットで検索すると様々な市町村がホットケーキミックスやスパゲティなどを使って子どもたちが簡単に作れるレシピを掲載しているので、私たちも負けられないようにと思ったのですが、次は視点を変えて、今飯田委員がおっしゃられたことにも挑戦してみたいと思います。ありがとうございます。

(地引委員長) 先程佐野委員から調理員の方々がマスクをしながら仕事することについて、熱中症に気を付けてもらいたいというご意見がありましたが、熱中症対策などについては何かありますか。

(島田所長) 調理員の熱中症対策ですが、調理をする際には衛生基準により調理場内への外気の取入れというのは禁止されておりますので、どうしても調理員は暑い中で作業をしなければならない状況です。調理場は火を使用する場所ですので火の近くでは温度が上がってしまいます。調理員には体調に気を付けながら作業をしてもらい、火の付近には長時間いないことやローテーションを組んで作業を行うなど、今後も調理員と話し合いながら業務を進めていきたいと思っております。

(地引委員長) それでは他にご質問等ございますか。齋藤委員お願いします。

(齋藤委員) 私も今回の休校の間は、主婦として3人の子どもにお昼ご飯を作らなければなりませんでした。一人でしたら自分の好きな時間に簡単なもので済ませるのですが、子どもがいるのでお昼ご飯を作らなければならず、炒飯を作って大皿で置いたり、栄養のことはあまり考えずにラーメンやスパゲティだけだったり、家ではそのような対応しかできなかつたので、学校給食は学校に行っていれば当たり前のようなもので、どこかで感謝してはいたのですが、この休校期間中に本当に学校給食はありがたいものだということを実感しました。本当にありがとうございます。学校が始まったときの最初の一週間は軽食ということでしたので、私の子どもたちは全員給食をおかわりするくらい食べる子たちで給食が足りるか心配でした。家でもおにぎりなどを用意していたのですが、子どもが学校から帰ってきたら結構お腹いっぱいになったと言っていましたので、そういう面も考えてくれているのだと思いました。今では子どもたちは、また給食をおかわりして食べていると言っていますので良かったと思います。衛生面で聞きたいのですが、外出するとどこのスーパーやお店でも消毒液を配布していて、入るときに消毒して出る時にも消毒して、また違うお店に入るときに消毒してというようなことで、消毒液を付けすぎて手が荒れてしまいます。消毒液はどこまで使えば良いのでしょうか。最初のお店で消毒すればその後は家に帰って付ければ良いくらいなのか、あまりにも消毒液を手にかけているように感じるのですがいかがでしょうか。

(佐野委員) これは難しいですね、手荒れも男性と女性とでは違いますし。僕たちのような仕事をしていると人の体を触ることが多いので、その都度消毒しています。どのように言えば良いのか分からないですけど、基本的には何かを触った場合に消毒と考えれば良いと思います。何も触っていないのに癖でやる必要はありませんので、自分のテリトリーにあるものではないものを触ったら消毒というように考えればよろしいのではないのでしょうか。

(地引委員長) 他にご質問等ございますか。今岡委員お願いします。

(今岡委員) 新型コロナウイルスの流行で学校現場がいかに大変かということを先程学校の先生方からお聞きしました。そこで一点目ですが、もし仮に今後学校内で感染者が発生した場合の危機管理について、大まかで結構ですので教えていただきたいと思います。もう一点ですが、資料8ページの食に関する指導について、昨年度と比較して生活習慣病予防検診後の相談が14組増えているのですが、増えている理由は単純に生活習慣病予防検診で有所見の子が増えたということなのでしょう。細かく言えば希望する保護者の方が増えたという見方もできるのですが、その点をお伺いしたいと思います。それから、その下に記載があります実績数について、これも時数だけ見ますと大規模校の蔵波小と蔵波中学校が多くなっています。先程の説明では全校規模や学年規模、学級規模で実施しているので、必ずしもこの数字が各学校の食に関する意識の程度を示すものではないとのことでしたが、昨年と比較すると中学校では蔵波中学校以外の学校が少し減少して

いて心配になります。このことについていかがでしょうか。

(地引委員長) 今のご質問について事務局お願いします。

(瀧澤学校教育課長) 危機管理マニュアルのようなものがあるかというご質問につきましては、新型コロナウイルスに関する知見は日々変化しておりまして、その対応方法はいまだに確立されておられませんので、学校には危機管理マニュアル等はございません。文部科学省からの指示もその時々によって微妙に変わってきています。当初はクラスに感染者が出た場合はそのクラスは学級閉鎖、そして複数のクラスに感染者が出た場合は学年閉鎖、学年をまたげば学校閉鎖というような指示があった時期もありましたが、その後一人でも感染者が出た場合は学校閉鎖という指示があった時期もありました。現在は感染者が一人出たからといって必ずしも学校閉鎖とすると決まっているのではなく、地域の感染状況等も把握して衛生部局等と相談しながら決めていくこととなっています。例えば明らかに学区のどこかでクラスターが発生して、その学区で子どもが感染した場合は、どうしても学校を閉鎖しなければなりませんし、状況によっては隣の学校も閉鎖しなければならない場合もあります。また、地域の感染者が他にいなくて感染した子どもの感染ルートも判明しているという状況であれば、学校閉鎖まで対応を広げなくても良い場合もあり得ます。マニュアル的な対応は難しいのが現状ですので、様々な専門機関と連携しながらケースバイケースで対応していくこととなります。

(大工原栄養教諭) 生活習慣病予防検診についてのご質問ですが、生活習慣病予防検診は多くの学校が保護者との個人面談と併せて実施しているため、市内の学校は実施する時期が重なってしまい、対応する栄養士の人数にも限りがありますので、学校から依頼があっても日程が合わない場合はやむを得ずお断りしなければならないときもありました。そこで給食センター内での業務の調整を図るなどして、対応できる栄養士の人員体制を整えてきたことが、昨年の相談件数の増につながっているのではないかと思います。それから食に関する指導の授業時間数についてですが、学年単位での授業なのかクラス単位での授業なのかによっても各学校の授業時間数は大きく変わってきます。昨年は蔵波中学校の時間数が28時間と多いのは、全てのクラスで2時間ずつ調理実習の指導を行ったためですが、今年は全学年で重点的に食に関する指導を行い次の年は他の項目を重点的に行うといったように、その年の方針は各学校で異なると思いますので、この時間数によって食に関する意識が高い低いということはないと思います。

(地引委員長) 今岡委員よろしいでしょうか。

(今岡委員) 知り合いに栄養士がいるのですが、とにかく新型コロナウイルスに感染しないようにと大変苦勞をされています。学校の先生方もそうだと思いますが、給食センターの皆様も感染しないようにと様々な取り組みをされていますので本当にありがたいことだと思います。今後もよろしく願いいたします。

(地引委員長) 他にご質問やご意見ございますか。

【他に質問、意見等無し】

質問、意見等他に無いようですので、次の議題に移りたいと思います。それでは議題2、袖ヶ浦市立学校給食センター管理運営規則の改正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。皆様いかがでしょうか。質問、意見等ございませんか。

【議題2については質問、意見等特に無し】

(地引委員長) 質問、意見等特に無いようですので、次の議題に移りたいと思います。それでは議題3、次年度以降の給食費の集金方法の変更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。皆様いかがでしょうか。PTAの立場から鈴木委員いかがですか。

(鈴木委員) 過去に口座振替を行ったところ滞納が多くてやめたということですが、今回口座振替に移行した場合にも滞納は増えると予想され、その場合は資料に記載されているように夜間や休日に自宅へ伺って集金することとなり大変手間がかかるのではないかと思います。意識的に給食費を払わない方も出てくるのではないかと思います。子どもの給食を止めることはできないので、給食費を払わなくても食べられるとなると滞納も増えていくような気がしますが、どのように対応されるのでしょうか。

(地引委員長) 今のご質問について事務局をお願いします。

(島田所長) 鈴木委員のご意見は私どもも懸念しているところでございます。給食費の扱いは私債権の部類であり、税金などとは異なり市役所が自ら財産の差し押えや換価処分をすることはできません。もし行くとすれば、裁判所に申し立てをすることとなりますが、そうなる前にお支払いいただけるよう対応したいと考えております。鈴木委員がおっしゃられたように児童生徒に対して給食の提供を止めることはできませんので、保護者の方のモラルによるところもありますが、学校や関係機関と連携しながら対応していきたいと考えております。

(地引委員長) 鈴木委員よろしいでしょうか。

(鈴木委員) 口座振替だけでなくクレジットカードの利用など、今後支払い方法を広げる可能性はありますか。

(地引委員長) 今のご質問について事務局をお願いします。

(島田所長) 支払い方法については、税金や保育料などの他の料金の支払い方法に合わせなければならず、給食費だけクレジットカードや電子マネーを取り扱うということではできません。今後他の部署と足並みを揃えて行いたいと考えております。

(地引委員長) 鈴木委員よろしいでしょうか。

(鈴木委員) はい。

(地引委員長) 他にご質問等ございますか。学校としては給食費の集金を教職員が行っていますので口座振替による集金は大変ありがたいことです。それから子どもが現金を持って登校することは危険ですし、それが無くなるということは大変良いことだと思いますが、様々な課題もありますね。口座振替について近隣の市の状況はいかがですか。

(島田所長) 近隣の市についてですが、木更津市は現在口座振替を実施しております。君津市も来年から実施の予定で準備を進めていると伺っております。

(地引委員長) 分かりました。この議題についてご質問やご意見ございますか。

【他に質問、意見等無し】

質問、意見等他に無いようですので、それでは全体を通して何かございますか。藤崎副委員長お願いします。

(藤崎副委員長) 今年からまた中学校に勤務することとなり、各教室を回って歩くことが多い毎日なのですが、休み時間などに生徒に聞くと朝ご飯を食べて来なかったという子が何人かいたり、4時間目くらいになると机に伏して、具合が悪いのか聞くとお腹がすいて動けないと答えたりする子もいます。子どもたちは給食を大変楽しみにしていて、もしかしたら家ではしっかり食べられていなかった家庭もあったのかと心配するのですが、そのような子どもがいたとしても温かい給食を食べられる日が来て大変感謝しております。今日はとても充実した献立だったと思います。一つだけ醤油について伺いたいと思います。クラスに1本だけ醤油が配られましたが、今この新型コロナウイルスの感染防止や衛生面に注意が必要で、給食の配膳も教職員が行い配膳にも大変気を遣われている中で、クラスに1本の醤油というのはどのようなイメージで配られたのでしょうか。

(地引委員長) 今の質問について事務局お願いします。

(大工原栄養教諭) 袖ヶ浦市では、これまで醤油については各クラスにボトルの醤油を1本配布してみんなで使うこととしてきました。一人に一つずつ配る小袋の醤油もあるのですが、醤油はソースに比べて液がさらっとしているため、袋を開けた時に目に入ってしまったり洋服にかかったりすることがあったので、以前からボトルの醤油を各クラスに1本配布するという形をとってきました。新型コロナウイルスについて配慮が足りなかったところもありますが、先生にかけてもらったり、班の中で誰かにかけてもらったりというイメージで配布しました。実は今日のお昼休みに別の学校からも醤油について連絡がありましたので、今後どのようにするか話し合っていたところです。

(藤崎副委員長) お互いに大変気を遣っているところで、やってみないと分からない大変さもあるかと思います。今日そのようなことが職員室で話題になりましたのでお伝えさせていただきました。日々感謝しております。ありがとうございます。

(地引委員長) 他にご質問等ございますか。三隅委員お願いします。

(三隅委員) 関連してなのですが、給食の配膳についてもどこまで個人でやって良いのか、お箸一つにしても自分でやって良いのか職員がやるべきなのか本当に毎日相談し合いながらやっている状況で、給食センターの方のご配慮も毎日とても感じているところです。衛生面を考えたときに一番に思い浮かんだのが昨年度のジャパングルでの大工原さんの姿で、衛生面を第一にという給食センターの様子を思い出しました。今後も学校現場の状況や大変な点、分からないことを給食センターの方に伝えて、お互いに認識しながらより安全な方法について相談させていただければと思います。

(大工原栄養教諭) 私たちの献立への思いだけでなく学校への配慮も考えながら献立は立てているつもりですが、実際にその日になってみないと分からないこともあります。調理場内の調理員の作業動線なども考慮する必要がありますが、皆さんのお知恵をお借りしてより良い方法を考えていきたいと思っておりますので、よろしくお願い致します。

(地引委員長) 他にご質問等ございますか。飯田委員お願いします。

(飯田委員) 別冊資料の5番ですが、朝食を毎日食べる児童生徒の割合を見ると袖ヶ浦市は結構良いほうではないでしょうか。

(大工原栄養教諭) 県の第3次食育推進計画では朝食の喫食率100パーセントを目指していますが、実際に100パーセントは難しく県平均では80パーセント前後ですので、やはり袖ヶ浦市の割合は高い印象です。朝食の内容もより充実したものになるよう指導に努めていきたいと思っております。

(飯田委員) 県・市の方針で朝食を欠食する国民の割合0パーセントを目指すと記載があり、その中に小学5年生、中学2年生と括弧して記載されていますが、どのような意味でしょうか。

(大工原栄養教諭) 第3次食育推進基本計画では全体として0パーセントを目指しているのですが、毎年調査を行うのは小学5年生と中学2年生だということです。第3次食育推進基本計画も今年度で最終年度となり、新たな計画が国から示されると思っておりますので、次年度からは新たな計画のもとに進めていきたいと考えています。

(飯田委員) 分かりました。

(地引委員長) 他にご質問等はございますか。

【他に質問、意見等無し】

質問等他に無いようですので、次第5その他について事務局説明をお願いします。

(島田所長) その他については特にございません。

(地引委員長) それでは予定されておりました議事、報告につきましては全て終了いたしました。お疲れさまでした。

9 閉会

(午後2時25分終了)

令和2年度 第1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6月19日（金）

13：00～14：30

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

(1) 令和2年度運営基本方針について

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

(2) 袖ヶ浦市立学校給食センター管理運営規則の改正について

(3) 次年度以降の給食費の集金方法の変更について

5. その他

6. 閉会の言葉

令和2年度

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 (根形中学校)	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	すずき あきお 鈴木 昭雄	2号 PTAの代表 (長浦中学校)	新任
委員	さいとう まいこ 齋藤 麻依子	2号 PTA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	いいだ 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	瀧澤 真
学校給食センター 所長	島田 宏之	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
副総括栄養士	加賀 深希	副総括栄養士	大高 悠里
副主査	村上 颯汰	栄養士	黒川 裕子

議題 1 令和 2 年度運営基本方針について

学校給食センターの運営基本方針は、以下の 3 点とします。

この方針に基づき、今年度も成長期にある児童生徒の健全な発達を「食」の面でサポートします。

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、安心安全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) 給食の実施方法

- ・調理方式：共同調理場方式（一括して調理を行い各学校へ配送）
- ・給食形態：週 5 回の完全給食（お弁当の日は牛乳のみ）
毎週水曜日は原則としてパン給食
年 5 回お弁当の日（気温の高い時期等を除き月 1 回）

(2) 令和2年度給食実施計画（令和2年6月1日現在）

新型コロナウイルス感染症対策により小中学校が一斉休校となった期間は給食提供を中止し、夏季休業を短縮して授業を実施する期間は給食提供を実施するため、令和2年度の給食日数は当初の計画から変更しております。

	令和2年度		令和元年度	
	当初計画	変更	当初計画	実績
給食日数(年間)	199日	181日	198日	176日
うち 米飯	153日	139日	152日	135日
パン	40日	37日	40日	35日
弁当の日	6日	5日	6日	6日

※給食提供中止期間は令和2年3月2日から6月5日まで
(4月7日のみ給食提供)

※夏季休業期間は8月8日から23日までに短縮(授業日数18日間増)

※今年度の現在の計画については、別紙資料2-2「令和2年度給食実施計画書(変更)」参照

※給食提供の中止に伴う対応

- ・発注した食材は業者と協議してほぼ全てキャンセル
- ・コロナウイルスの集団感染を防止するため調理員は自宅待機
- ・調理業務等の委託契約の変更
- ・「家庭で作る学校給食」など給食だよりを作成して市ホームページに掲載
- ・夏季休業中に予定していた設備の修繕や法定点検などを実施

【参考】5月1日現在の児童生徒、教職員他 人数

	R2年度	R元年度	増減
小学校	3,481人	3,401人	80人増
中学校	1,612人	1,613人	1人減
教職員他	約500人	約500人	—

(3) 給食費

令和2年度の給食費は次のとおりです。

	1食当りの食材費	保護者負担額(1食当り)	保護者負担額(月額)
小学校	245円	222円	3,900円
中学校	295円	264円	4,650円

※給食費の単価は、「学校給食実施基準」の「児童又は生徒1人1回当りの学校給食摂取基準」に基づき、児童生徒の1食当りの給食献立に要する費用により算定した額です。(平成21年度改定)

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

	食材費支出	給食費収入	市助成金等
R2年度当初予算額	2億7,635万円	2億5,555万円	2,080万円
R元年度決算見込額	2億4,808万円	2億2,055万円	2,753万円

※食材費支出及び給食費収入には、教職員やセンター職員・従業員等を含む

【参考】給食センターの運営経費(総額)

予算科目	R2年度予算額	R元年度決算見込額	備考
センター運営費	1億4,390万円	1億3,099万円	調理員人件費など
共同調理事業費	3億2,482万円	2億9,263万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1,533万円	1,549万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	959万円	1,030万円	保守点検、修繕、消耗品など
車両の管理費	316万円	286万円	配送車車検、燃料、修理など
合計	4億9,680万円	4億5,227万円	

2. 献立と食材

(1) 献立の作成

児童生徒の心身の健全な発達と学校給食を美味しく食べられるよう、また、栄養バランス・エネルギー等必要な摂取が図られるよう、多様な給食メニューを検討します。

① 献立作成の留意点

「学校給食実施基準」の児童又は生徒1人1回当りの学校給食摂取基準に基づき、以下の点に留意し、献立を作成します。

- ・作業工程及び作業動線などを考慮し、衛生管理に十分配慮した献立を作成します。
- ・給食の食事内容は、成長期にある児童生徒等の健康保持増進と体位向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスの摂れた食事とします。
- ・献立作成及び調理にあたっては、児童生徒等の嗜好の偏りをなくし、調理方法等を工夫します。
- ・関係保健所等から情報を受け、地域における伝染病、食中毒の発生状況に配慮した献立を作成します。

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、今年度も引き続き生徒が考えた献立を実施します。

令和元年度に実施した献立は次のとおりです。

【R元年度】根形中学校、蔵波中学校、長浦中学校	
10月	ごはん、さばのみそ煮、ほうれん草とコーンのソテー、かきたま汁、牛乳
11月	ごはん、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、牛乳
1月	ごはん、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、牛乳
2月	ごはん、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、牛乳

※過去の生徒が考えた献立については、別紙資料3「年度別生徒の考えた献立実施状況」参照

③新たな献立の検討

近年、家庭で子どもの嗜好に合わせた食事が多くなり郷土料理が食卓に上る機会が少ない状況から、学校給食で地場産物を使った献立の実施回数を増やします。

献立の中に、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新メニューの開発に取り組みます。

(2) 安全・安心な食材の購入

食材は、安全性と衛生面を最も重視し、以下の点に留意して信頼できる業者から購入します。

- ・野菜類については、国内産の低農薬、非遺伝子組換えのものを使用します。
- ・肉類については国内産のものを使用します。
- ・魚介類については、可能な限り国内産のものを使用し、外国産を使用する場合は、安全で良質なものを使用します。
- ・加工品（ゼリー、小袋パック品等）については、献立内容に見合った栄養価、衛生等を配慮し、安全で良質なものを使用します。
- ・食材は、できる限り市内産・県内産のものを使用します。
- ・食材の放射性物質検査を適宜実施して安全性を確認します。

※令和元年度は26品目で検査した結果、全て国の定める基準値以下でした。

(3) 袖ヶ浦産の食材の使用

児童生徒に地元で生産される農産物を知ってもらうとともに、地産地消を推進するため、今年度も引き続き市内で生産される食材の使用に取り組みます。

- ・米は袖ヶ浦産のコシヒカリを100%使用します。また、可能な限り低農薬で生産された「ちばエコ米」を使用します。
- ・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、市内産の食材の使用に努めます。
- ・今年度も市内の農家を直接訪問して野菜の品種や生産方法、収穫時期などを学び、市内産の野菜の購入や献立作成に役立てる取り組みを行います。
- ・今年度の袖ヶ浦産野菜の使用率は引き続き40%を目標とします。

【令和元年度の袖ヶ浦産野菜の使用率:41.5% (H30:41.7%)】

※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、別紙資料4「令和元年度生鮮野菜の地産地消率」参照

Ⅱ. 衛生管理・安全管理について

1. 学校給食衛生管理基準の遵守

安全安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」に基づいて衛生管理・安全管理を徹底します。

- ・調理等従事者については、常に衣服や手などを清潔に保ちマスクなど所定のものを着用するなど衛生管理に十分注意して作業することとし、調理用の設備や器具などについては、常に清潔で衛生的に使用するよう管理を徹底します。
- ・食材の保管や調理の際には、徹底した衛生管理と適切な温度管理を行います。
- ・教育委員会や学校など関係機関との情報共有と連携・協力により、学校でのノロウイルスなどの感染性疾患の感染拡大防止に万全の措置を講じます。
- ・設備や器具を安全に使用できるよう適切な維持管理を行います。

2. 学校給食食物アレルギー対応について

児童生徒の食物アレルギー対応については、新小学1年生の就学時健康診断時に保護者へ説明して個別相談を行うとともに、小学校の在校生及び中学生で新たに発症した児童生徒についても随時相談を受付けています。そして、新たに対応が必要な子どもについては、継続して対応する子とともに「学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、「対応検討委員会」において対応レベルを検討するなど、学校医、学校、学校教育課、給食センターで連携して対応を行います。

令和2年度の対応数

	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	25	30	3	58
中学校	5	5	3	13
合計	30	35	6	71

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料理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

3. 新型コロナウイルスへの対応

マスクの着用や手洗いの徹底などはこれまでも行っていることですが、毎日の体温測定を含めた健康観察やこれまで以上に徹底した設備・器具等の消毒、できる限り密集を避けるような作業動線の工夫など、施設内での新型コロナウイルスの集団感染防止に最大限配慮して調理業務を実施します。

- ・全ての職員、調理員が毎日体温を測定するなどして健康観察表に記入し提出する。
 - ・施設内では常時マスクを着用する。
 - ・作業ごとに必ず手洗いをする。
 - ・調理器具や作業台などの他、ドアノブや手すりなど人が触れる場所についても毎日定期的に消毒する。
 - ・調理時はできる限り密集を避ける作業動線とし、不要な移動は行わない。
 - ・着替えや昼食、休憩の際は分散する。
- など

Ⅲ. 食に関する指導の充実について

1. 食に関する指導

児童・生徒に対し、健康な身体づくりと食の大切さや意義を理解させることにより、自らの健康な心身の育成に努力するとともに、食に関する指導を行います。

令和元年度は、全小中学校13校について149時間行いました。その他個別指導で4者面談「生活習慣病予防検診後の相談」を12校56組の相談を行いました。

今年度も、昨年度から取り入れた中学生の職場体験の受け入れを計画しています。

また、今年度は休校が長引いたことから、授業としての食に関する指導だけではなく、給食だよりを通して、子どもたちや家庭への発信を行っていきたいと考えています。

(令和元年度実績)

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	根形中学校	4
長浦小学校	15	平岡小学校	6	長浦中学校	9
蔵波小学校	30	幽谷分校	2	平川中学校	1
				蔵波中学校	28

※今年度の食に関する指導計画の詳細については、別紙資料5「令和2年度袖ヶ浦市食に関する指導の全体計画」参照

2. 学校訪問

給食時間における学校訪問は、学校給食センター職員が、給食の時間に訪問して、配食・手洗い・食器の使い方を見ながら児童・生徒に直接「食について」問いかける一番身近な食に関する指導であり、食の指導をするうえで最も効果があるとされています。好き嫌いをなくし地場産物に興味をもたせるよう児童・生徒に直接指導を行います。

- ・給食の配膳・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」を指導します。
- ・地元産の米や食材の説明を児童・生徒に行い、給食に興味を持たせます。

- ・資料を示しながら給食残滓を減らすように各学校へ働きかけを行います。
- ・給食における実態を把握し、児童・生徒の声を献立に反映させます。
- ・学校給食センターでの資料作り等に役立てます。
- ・学校での検食簿及び給食当番チェックリストの確認を行います。
(君津健康福祉センターの指導による。)

3. 給食の食べ残しへの取り組み

給食の食べ残しが減るよう学校と連携しながら児童生徒への指導を行います。

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います。

(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	処理費用
H29年度	76,928kg	1,267,767 円
H30年度	72,091kg	1,188,054 円
R 元年度	60,965kg	1,013,690 円

※学校別残滓量については、別紙資料6「令和元年度学校別残滓量」参照

議題 2 袖ヶ浦市立学校給食センター管理運営規則の改正 について

新型コロナウイルス感染症対策により小中学校が一斉休校となったことに伴い、授業日数を確保するため今年度は夏季休業を大幅に短縮して授業を実施することとしました。

これにより 8 月にも学校給食を提供することから、児童生徒の保護者に 8 月分の食材費を負担してもらう必要が生じたため、8 月分の給食費は徴収しないとする現行の規則を改正するものです。

(1) 夏季休業期間の変更

当初 7月18日(土)～ 8月30日(日)

変更 8月 8日(土)～ 8月23日(日)

授業日数 18日間増(全ての日で給食提供)

※8月の給食提供は11日間

(2) 8月分の食材費の額(児童生徒分の額)

小中学校合計 約1,400万円(11日間分)

(3) 8月分の給食費の額(児童生徒一人あたり)

小学校 2,442円(222円×11日)

中学校 2,904円(264円×11日)

8月分の給食費総額 約1,300万円

※年間の給食費の予定額は、別紙資料7「令和2年度給食費年間予定表」参照

(4) 規則改正の内容

袖ヶ浦市立学校給食センター管理運営規則新旧対照表

改正後	現行
<p>(給食費の賦課徴収)</p> <p>第10条 給食費は、食べた月の翌月10日(3月にあつては同月10日)までに納入通知書を発付し、その月の末日までに納入する。</p> <p><u>2 前項の規定にかかわらず、8月分の給食費は、徴収しないものとする。ただし、教育委員会が必要と認める場合は、この限りでない。</u></p> <p><u>3 (略)</u></p>	<p>(給食費の賦課徴収)</p> <p>第10条 給食費は、食べた月の翌月10日(3月にあつては同月10日)までに納入通知書を発付し、その月の末日までに納入する。<u>ただし、8月分については徴収しないものとする。</u></p> <p><u>2 (略)</u></p>

議題3 次年度以降の給食費の集金方法の変更について

給食費については、現在学校での現金による集金を行っていますが、令和3年4月から金融機関での口座振替へと移行を予定しています。

(1) これまでの経緯と移行の理由

給食費の集金については、過去に試験的な口座振替を実施した際に滞納が大幅に増加したことなどから、負担の公平性を確保するため学校での現金による徴収を行ってきました。

しかしながら、児童生徒が現金を持って登校することで犯罪に巻き込まれることへの懸念や給食費の徴収事務が教職員に大きな負担となっていること、また、最近の国の施策※においても口座振替の利用を推進していることから、本市においても令和3年度から金融機関での口座振替へ移行する準備を進めています。

※H30年2月文部科学省通知「学校における働き方改革に関する通知」

R元年7月文部科学省通知「学校給食費等の徴収に関する公会計化の推進」他

(2) 口座振替による改善点

児童生徒が登校時に持つ現金は回数、金額とも大幅に減るため、犯罪に巻き込まれることへのリスクが低くなります。また、保護者にとっても現金を用意する必要がなくなるため利便性が向上します。

学校での現金による給食費の集金が無くなるため、教職員の事務負担が軽減されます。

(3) 課題と対応

口座の残高が不足すると給食費の引き落としができないため、滞納の増加が予想されます。

※過去の経緯や他市の状況調査等から推測して年間数百万円(2~3%)の滞納が発生すると予測されます。(令和元年度の現年度分の滞納は約5万円・0.02%)

引き落としができなかった場合の対応については、早急に納付書を送付して納付を催促する他、未納者へ連絡をとり直接自宅へ伺い集金するなどの方法で徴収率の向上を図ります。また、生活の困窮により納付ができない家庭については就学援助の相談など、状況に応じて様々な方法で対応したいと考えております。

(4) スケジュール (次ページへ)

口座振替移行スケジュール（予定）

		令和2年度												令和3年度		
		令和2年												令和3年		
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
給食費管理・口座振替システム構築																
システム構築・他システム連携・動作確認・口座振替テストなど																
金融機関への手続き																
金融機関への手続き																
各種帳票等作成																
各種帳票等作成																
例規等の整備																
例規等の整備																
各学校への説明																
各学校への説明																
保護者へ通知 口座振替手続																
保護者へ通知 口座振替手続																
対象者・口座情報登録																
対象者・口座情報登録																
口座振替準備																
口座振替準備																
口座振替開始																
口座振替開始																

別冊

令和2年度

第1回学校給食センター運営委員会 参考資料

【資料1】令和元年度給食実施報告書（最終）

【資料2-1】令和2年度給食実施計画書（当初）

【資料2-2】令和2年度給食実施計画書（変更）

【資料3】年度別生徒の考えた献立実施状況

【資料4】令和元年度生鮮野菜の地産地消率

【資料5】令和2年度袖ヶ浦市食に関する指導の全体計画

【資料6】令和元年度学校別残滓量

【資料7】令和2年度給食費年間予定表

令和元年度 給食実施報告書(最終)

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		
		火 4	水 3		火 3	木 3	火 5	火 3		火 4		
		火 7	水 5		水 4	金 4	水 ⑥	水 4		水 5		
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		
火 9	木 9	金 7		水 28	金 6	月 7	金 8	金 6	水 8	金 7		
水 10	金 10		月 8	木 29	台風15号による停電のため給食提供中止	火 8			木 9			
木 11		月 10	火 9	金 30		水 ⑨	月 11	月 9	金 10	月 10		
金 12	月 13	火 11	水 10			木 10	火 12	火 10				
	火 14	水 12	木 11			金 11	水 13	水 11	火 14	水 12		
月 15	水 15	木 13	金 12			秋季休業	木 14	木 12	水 15	木 13		
火 16	木 16	金 14				火 15	金 15	金 13	木 16	金 14		
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	
金 19	月 20	火 18	木 18			水 18	金 18	火 19	火 ⑰	月 20	火 ⑱	
	火 21	水 19	金 19			木 19		水 20	水 18	火 ⑰	水 19	
月 22	水 ⑳	木 20	夏季休業		金 20	月 21	木 21	木 19	水 22	木 20		
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			
木 25		月 24			水 25	木 24	月 25				火 25	
金 26	月 27	火 25			木 26	金 25	火 26			月 27	水 26	
GW10連休	火 28	水 26			金 27		水 27			火 28	木 27	
	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	0回
年間実施回数176回(内、お弁当の日6回)給食調理日数170日												

新型コロナウイルス感染症対策により給食提供中止

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		
2019年7月20日(土)	夏季休業開始		
2019年8月26日(月)	夏季休業終了		

令和2年度 給食実施計画書(当初)

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	金 1	月 1	水 1	夏季休業	火 1	木 1		火 1	冬季休業	月 1	月 1
		火 2	木 2		水 2	金 2	月 2	水 2		火 2	火 2
	木 7	水 3	金 3		木 3			木 3		水 3	水 3
	金 8	木 4			金 4	月 5	水 4	金 4		木 4	木 4
火 7		金 5	月 6			火 6	木 5		6日 【給食無し】	金 5	金 5
水 8	月 11		火 7		月 7	水 ⑦	金 ⑥	月 7	木 7		
木 9	火 12	月 8	水 8		火 8	木 8		火 8	金 8	月 8	月 8
金 10	水 13	火 9	木 9		水 9	金 9	月 9	水 9		火 9	火 9
	木 14	水 10	金 10		木 10	秋季休業	火 10	木 10	火 12	水 10	水 10
月 13	金 15	木 11			金 11	火 13	水 11	金 11	水 13		木 11
火 14		金 12	月 13			水 14	木 12		木 14	金 12	金 12
水 15	月 18		火 14		月 14	木 15	金 13	月 14	金 15		
木 16	火 ⑱	火 16	水 15		火 15	金 16		火 ⑮		月 15	月 15
金 17	水 20	水 17	木 16		水 16		月 16	水 16	月 18	火 ⑯	火 16
	木 21	木 18	金 17		木 17	月 19	火 17	木 17	火 ⑰	水 17	水 17
月 20	金 22	金 19			金 18	火 20	水 18	金 18	水 20	木 18	木 18
火 21			夏季休業				水 21	木 19		木 21	金 19
水 22	月 25	月 22		水 23	木 22	金 20	月 21	金 22			
木 23	火 26	火 23		木 24	金 23		火 22		月 22	月 22	
金 24	水 27	水 24		金 25		火 24	水 23	月 25		火 23	
	木 28	木 25			月 26	水 25	冬季休業	火 26	水 24	水 24	
月 27	金 29	金 26		月 28	火 27	木 26		水 27	木 25	木 25	
火 28				火 29	水 28	金 27		木 28	金 26	春季休業	
		月 29		水 30	木 29			金 29			
木 30		火 30				金 30	月 30				
					31日 【給食無し】						
17回	18回	21回	13回	0回	20回	21回	19回	17回	16回	18回	19回
年間実施回数199回【うち給食調理193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。】

【 行 事 予 定 日 】

4月7日(火)	始業式	9月12日(土)	中学校体育祭
4月8日(水)	小学校入学式	10月9日(金)	前期終業式
4月9日(木)	中学校入学式	10月13日(火)	後期始業式
4月10日(金)	中1給食開始	11月6日(金)	小中学校音楽発表会
4月15日(水)	小1給食開始	12月24日(木)	冬季休業開始
5月19日(火)	小学校陸上大会	1月5日(火)	冬季休業終了
6月13日(土)	小学校運動会	3月12日(金)	中学校卒業式
6月15日(月)	県民の日	3月19日(金)	小学校卒業式
7月18日(土)	夏季休業開始	3月25日(木)	修了式
8月30日(日)	夏季休業終了	3月26日(金)	学年末休業開始

※9月以降については変更となる場合があります。

令和2年6月1日 現在の予定

令和2年度 給食実施計画書(変更)

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		給食提供中止	水 1	月 3	火 1	木 1		火 1	冬季休業	月 1	月 1	
			木 2	火 4	水 2	金 2	月 2	水 2		火 2	火 2	
金 3	水 5		木 3			木 3	水 3	水 3				
	木 6		金 4	月 5	水 4	金 4	木 4	木 4				
火 7			月 6	金 7		火 6	木 5		6日 【給食無し】	金 5	金 5	
給食提供中止	給食提供中止		火 7		夏季休業	月 7	水 ⑦	金 ⑥	月 7	木 7		
			月 8	水 8		火 8	木 8		火 8	金 8	月 8	月 8
		火 9	木 9	水 9		金 9	月 9	水 9		火 9	火 9	
		水 10	金 10	木 10		秋季休業	火 10	木 10	火 12	水 10	水 10	
		木 11		金 11		月 12	水 11	金 11	水 13		木 11	
		金 12	月 13			火 13	木 12		木 14	金 12	金 12	
			火 14			月 14	水 14	金 13	月 14	金 15		
		月 15	水 15			火 15	木 15		火 ⑮		月 15	月 15
		火 16	木 16			水 16	金 16	月 16	水 16	月 18	火 ⑯	火 16
		水 17	金 17			木 17		火 17	木 17	火 ⑰	水 17	水 17
		木 18			金 18	月 19	水 18	金 18	水 20	木 18	木 18	
		金 19	月 20			火 20	木 19		木 21	金 19	金 19	
			火 21		水 23	水 21	金 20	月 21	金 22			
		月 22	水 22	月 24	木 24	木 22		火 22		月 22	月 22	
		火 23		火 25	金 25	金 23	火 24	水 23	月 25		火 23	
		水 24	月 27	水 26			水 25	冬季休業	火 26	水 24	水 24	
		木 25	火 28	木 27	月 28	月 26	木 26		水 27	木 25	木 25	
		金 26	水 29	金 28	火 29	火 27	金 27		木 28	金 26	春季休業	
			木 30		水 30	水 28			金 29			
		月 29	金 31	月 31		木 29	月 30					
火 30				金 30								
1回	0回	17回	21回	11回	20回	22回	19回	17回	16回	18回	19回	
年間実施回数181回【うち給食調理176回、お弁当の日(牛乳のみ提供)5回】												

丸数字で網掛けの日は、お弁当の日

【 行 事 予 定 日 】

6月8日(月)	給食開始	10月9日(金)	前期終業式
6月8日(月)	小1給食開始	10月12日(月)	後期始業式
6月8日(月)	中1給食開始	12月24日(木)	冬季休業開始
6月12日(金)	小・中学校入学式	1月5日(火)	冬季休業終了
	※小1・中1給食無し	1月7日(木)	給食開始
6月15日(月)	授業有り(県民の日)	3月12日(金)	中学校卒業式
8月8日(土)	夏季休業開始	3月19日(金)	小学校卒業式
8月23日(日)	夏季休業終了	3月25日(木)	修了式
8月24日(月)	給食開始	3月26日(金)	学年末休業開始

年度別生徒の考えた献立実施状況

【H29年度】根形中学校、昭和中学校、長浦中学校	
1月	ソフトフランス、チキンのオープン焼き、パンプキンシチュー、みかん、牛乳 ごはん、いわしのかば焼き、青菜の卵とじ、けんちん汁、レモンヨーグルト、牛乳
2月	ごはん、鶏肉のバーベキューソースかけ、こんさいサラダ、たまごスープ、アセロラミルク ごはん、ししゃものから揚げ(2こ)、キャベツとハムの炒めもの、かきたま汁、ひとくちみかんゼリー、牛乳 テーブルロール、オムレツのトマトソースかけ、クリームシチュー、花野菜のサラダフレンチ味、牛乳 麦ごはん、豚汁、豆腐ハンバーグ、小松菜の煮びたし、牛乳
3月	ごはん、チキンみそかつ、ナムル、わかめスープ、豆アラカルト、牛乳
4月	黒糖パン、牛乳、ほうれん草入りオムレツ、ポテトソテー、コーンポタージュ、牛乳
【H30年度】根形中学校、昭和中学校、蔵波中学校	
10月	ごはん、チキンのオープン焼き、豚肉とほうれん草の甘辛煮、わかめスープ、牛乳
11月	ごはん、さけの塩焼き、金平ごぼう、豆腐のみそ汁、牛乳
1月	麦ごはん、旬の焼き魚(さわら)、金平ごぼう、わかめと豆腐のみそ汁、アーモンドフィッシュ、牛乳
2月	ごはん、揚げぎょうざ(2こ)、ひじきの炒り煮、たまごスープ、牛乳 麦ごはん、さばのみそ煮、青菜の炒り煮、けんちん汁、ひとくちみかんゼリー、牛乳
3月	ごはん、豆腐ハンバーグ、和風サラダオニオンドレッシング味、コンソメスープ、プリン、牛乳 黒糖パン、花野菜サラダ青じそ味、ゆりっこシチュー、ヨーグルト、牛乳 麦ごはん、ハンバーグデミグラスソース、いんげんとコーンのソテー、たまごスープ、黒糖ビーンズ、牛乳
【R元年度】根形中学校、蔵波中学校、長浦中学校	
10月	ごはん、さばのみそ煮、ほうれん草とコーンのソテー、かきたま汁、牛乳
11月	ごはん、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、牛乳
1月	ごはん、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、牛乳
2月	ごはん、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、牛乳

別紙資料4

令和元年度 生鮮野菜の地産地消費率

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
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	9,859.4	7,316.4	7,114.2	7,972.0	0.0	80,914.6
袖ヶ浦産(kg)	1,808.0	2,769.0	7,368.0	5,167.0	34.0	465.0	1,146.0	5,658.0	3,412.0	3,748.0	3,470.0	0.0	35,045.0
地産地消費率(袖ヶ浦)	28.8%	33.1%	80.1%	73.7%	2.0%	6.8%	12.4%	57.4%	46.6%	52.7%	43.5%	0.0%	43.3%
県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	1,837.0	4,765.0	8,488.0	5,167.0	34.0	656.0	2,072.0	7,201.0	3,792.0	3,785.0	3,722.0	0.0	41,519.0
地産地消費率(県内)	29.3%	57.0%	92.2%	73.7%	2.0%	9.6%	22.3%	73.0%	51.8%	53.2%	46.7%	0.0%	51.3%
総金額(円)	1,583,770	2,405,740	2,400,190	1,952,910	418,680	1,963,140	2,981,850	2,539,450	1,861,580	1,799,020	1,978,350	0	21,884,680
袖ヶ浦産(円)	532,270	767,480	1,702,390	1,185,520	22,100	226,500	683,900	1,223,710	940,040	997,560	807,110	0	9,088,580
地産地消費率(袖ヶ浦)	33.6%	31.9%	70.9%	60.7%	5.3%	11.5%	22.9%	48.2%	50.5%	55.5%	40.8%	0.0%	41.5%
県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	559,820	1,318,360	1,881,590	1,185,520	22,100	355,180	1,040,750	1,799,670	1,136,320	1,030,860	990,470	0	11,320,640
地産地消費率(県内)	35.3%	54.8%	78.4%	60.7%	5.3%	18.1%	34.9%	70.9%	61.0%	57.3%	50.1%	0.0%	51.7%

児童・生徒・地域の実態	
市北西部の海岸地域は工業が盛んで、内陸部は稲作を始めレタス、トマトの施設園芸や里芋、大根、落花生等の栽培に加え、酪農も盛んで都市近郊の台所を支える食料基地としての役割を果たしている。保護者は教育に対する関心は高く協力的である。児童生徒は給食の時間を楽しみにしているもの、魚や野菜の和え物等の残りがやや目立つ。	
○令和元年度朝食実施状況調査 ・朝食を毎日必ず食べる割合 小学生86.9% 中学生81.7%	
○地産地消の推進 令和元年度袖ヶ浦市産野菜の使用率 41.7%(目標40%)	

袖ヶ浦市立学校給食センターの基本方針	
・児童生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準 ¹ 及び ² 学校給食の標準食品構成表 ³ 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。 ・「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・保守を定期的に行い、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。 ・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んで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、学校と連携し指導を実施する。	

県・市の方針	
【千葉県】 ○第3次食育推進基本計画 ・朝食を欠食する国民の割合(小学5年生、中学2年生)0%を目指す。	
【袖ヶ浦市】 ○第二期袖ヶ浦市教育ビジョン ・基本目標「明日を拓く心豊かなたくましい人づくり」 ・学習指導要領の趣旨や内容を徹底しながら「豊かな心」「確かな学力」「健やかな体」の育成 ・早寝・早起き・朝ごはんの推進 ・食に関する指導の充実を図る	

食に関する指導の目標 食に関する指導の手引き 一第二次改訂版より一

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する(食事の重要性)
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける(心身の健康)
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける(食品を選択する能力)
- ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ(感謝の心)
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける(社会性)
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ(食文化)

保育園
食育年間指導計画

各学年の食に関する指導の目標

小 学 校			中 学 校
低 学 年	中 学 年	高 学 年	
① 食べ物に興味関心をもち、楽しく食事ができる。 ② 好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。 ③ いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。 ④ 食事のあいさつの大切さが分かる。 ⑤ 協力して食事の準備や後片付けができる。 ⑥ 自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。	① 日常の食事に興味関心を持ち、楽しく食事をすることが心身の健康に大切なことが分かる。 ② 健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとするができる。 ③ 衛生的に食事の準備や後片付けができる。 ④ 食事が多くの人々の苦労や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。 ⑤ 協力したりマナーを考えたりすることが相手に思いやり楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。 ⑥ 日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。	① 日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。 ② 栄養のバランスのとれた食事の大切さが理解できる。 ③ 体に必要な栄養素の種類と働きが分かる。 ④ 残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとするができる。 ⑤ マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食することができる。 ⑥ 食料の生産、流通、消費について理解できる。	① 日常の食事に興味・関心をもち、食環境と自分の食生活との関りを理解できる。 ② 自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立をたて調理することができる。 ③ 食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質を見分け、適切な選択ができる。 ④ 生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 ⑤ 食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。 ⑥ 諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活はほかの地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。

◎食に関する指導
・教科等における食に関する指導・・・関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導する。
社会、理科、生活、家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等

【栄養教諭等を活用した各学校での食に関する指導内容】

小学 1年	小学 2年	小学 3年	小学 4年	小学 5年	小学 6年	中学校
牛乳のひみつを知ろう	元気列車を走らせよう	給食について知ろう (学校給食センター施設見学)	食生活を見直そう (小児生活習慣病予防健診指導)	五大栄養素のはたらきを知ろう	バランスのよい1食分の献立を考えよう	・中学生に必要な栄養と食事 ・健康な生活と病気の予防 ・栄養バランスのよい朝ごはん

・給食の時間における食に関する指導(下記 学校給食年間指導計画参照)・・・献立、食材、食事マナー等についての指導、給食時間の放送資料の提供、学校訪問等
・個別的な相談指導・・・小児生活習慣病予防健診事後指導、肥満・やせ傾向、食物アレルギー、偏食、スポーツ栄養

◎家庭・地域との連携の取り組み方
献立表、給食だより、保健だより、学校給食試食会、地域家庭教育学級、学校保健委員会、学校給食センター運営委員会、給食センター施設見学会など

◎地場産物活用の方針
・地域の産業や文化に関心をもち、地域において農業等に従事している方々に対する感謝の気持ちを抱かせたりすることから積極的に活用していく。
米は袖ヶ浦市産こしひかり、パンは千葉県産を含む国産小麦粉、牛乳は千葉県産、野菜は可能な限り袖ヶ浦市産、近隣市産、千葉県産を使用。
年間を通して鶏卵は千葉県産を使用。随時、郷土料理を取り入れた献立を実施する。

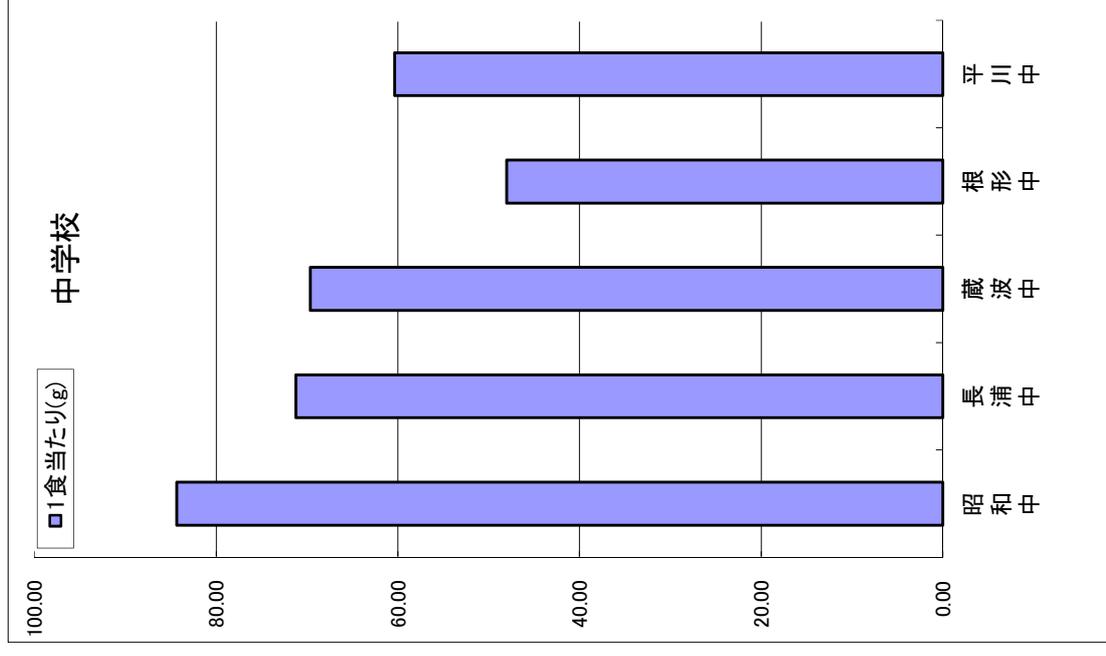
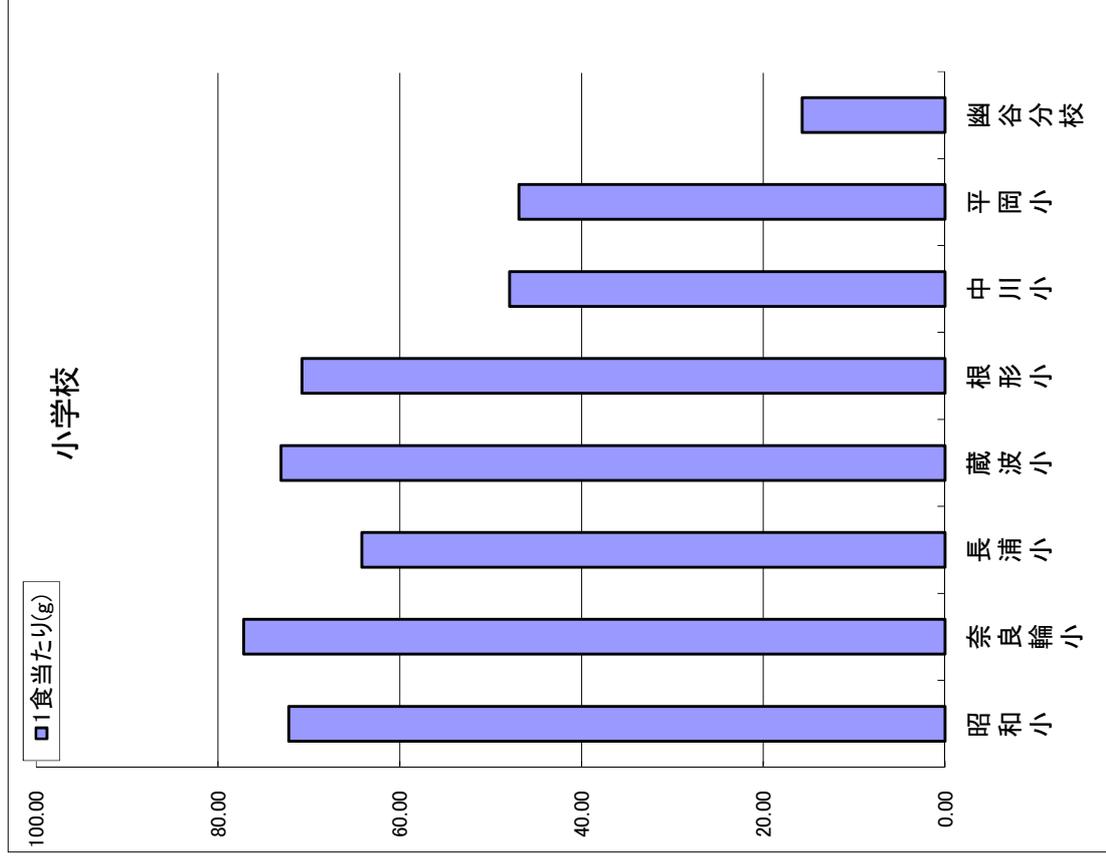
◎食育推進の評価
活動目標:食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整
成果目標:児童の実態、保護者・地域の実態

学校給食年間指導計画											
月	4月	5月	6月	7月(8月)	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	給食の決まりや仕事を覚えよう	衛生に気をつけよう	歯を大切にしよう(よく噛んで食べよう)	夏の食事について考えよう	生活リズムを整えよう	栄養バランスのとれた食事をしよう	感謝して食べよう	寒さに負けない食事をしよう	給食について考えよう	正しい食事の仕方を身に付けよう	一年間の反省をしよう
使用食材	さわら、キャベツ、たけのこ、にら	初がつお、あさり、トマト、かぶ	入梅いわし、じゃがいも、たまねぎ、なす	じゃがいも、えだまめ、とうもろこし、ピーマン	さんま、米、くすり、しょうが、きゅうり	秋さば、さつまいも、さといも、れんこん、しいたけ	いわし、キャベツ、だいこん、にんじん	寒さば、長ねぎ、かぶ、ごぼう、はくさい	のり、菜花、はくさい、かぶ、ほうれん草、にら	たら、菜花、はくさい、ほうれん草、だいこん	さわら、キャベツ、いちご、ひじき
地場産物の活用	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、にんじん、長ねぎ、さやいんげん	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、じゃがいも、たまねぎ、さやいんげん	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、じゃがいも、ピーマン、えだまめ	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、なす、長ねぎ、ピーマン	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、さつまいも、さといも、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、キャベツ、長ねぎ、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、ごぼう、はくさい、レタス	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、キャベツ、だいこん、レタス	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、キャベツ、長ねぎ、はくさい	米、米粉、こまつな、ほうれんそう、キャベツ、だいこん、にんじん
行事食	入学・進級祝い	八十八夜 子どもの日	歯と口の衛生週間 県民の日	七夕	秋の味覚	十五夜 目の愛護デー	千産千消(地産地消)	冬至	全国学校給食週間	節分	ひな祭り 卒業祝い
だより	学校給食について	休校中の食生活について(特別号)		朝食について		千産千消(地産地消)			学校給食週間		一年間のまとめ
訪問校			根形小	長浦小 昭和中	昭和小 長浦中	奈良輪小 平川中	蔵波小 根形中	中川小 蔵波中	平岡小	幽谷分校	

◎参考（4月～2月）

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】

学校名	1食当たり(g)
昭和小	72.21
奈良輪小	77.18
長浦小	64.18
蔵波小	73.05
根形小	70.77
中川小	47.92
平岡小	46.88
幽谷分校	15.74
小学校平均	68.42
昭和中	84.35
長浦中	71.23
蔵波中	69.64
根形中	48.02
平川中	60.37
中学校平均	70.90



令和 2 年度 給食費年間予定表

	給食費月額		備考
	小学校	中学校	
4 月	222円	264円	日割り計算 1日分
5 月	0円	0円	
6 月	3,900円	4,650円	
7 月	3,900円	4,650円	
8 月	2,442円	2,904円	日割り計算 11日分
9 月	3,900円	4,650円	
10月	3,900円	4,650円	
11月	3,900円	4,650円	
12月	3,900円	4,650円	
1 月	3,900円	4,650円	
2 月	3,900円	4,650円	
3 月	3,900円	4,650円	
合計	37,764円	45,018円	