

令和2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3年2月2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	齋藤 麻依子
副委員長	藤崎 佳美	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
委員	鈴木 昭雄		

(欠席委員)

委員	庄司 光利		
----	-------	--	--

4 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	学校栄養職員	伊藤 智恵
学校給食センター所長	島田 宏之	副主査	村上 颯汰
副主幹	中山 義也	栄養士	黒川 裕子
栄養教諭	大工原 絃子		

5 傍聴定員と傍聴人数

傍聴定員	5人
傍聴人数	0人

6 議題

- (1) 令和2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
- (2) 過年度分学校給食費の債権放棄について

7 報告

- (1) 給食費収納の口座振替移行に関する進捗状況について

## 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。今岡委員をお願いします。

(今岡委員) 生活習慣病予防検診後の個別指導についてですが、昨年と比較して小学校の児童が増えているのは、家庭時間が増えたためではないかと推測されますが、実際に肥満傾向の児童はどのくらい増えたのでしょうか。おおよそで結構ですので教えてください。

(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。

(大工原栄養教諭) 生活習慣病予防検診後の個別指導は、生活習慣の改善が必要な児童生徒のうち相談を希望される家庭のみ実施しておりますので、実際に検診で有所見だった児童生徒は表に記載した人数よりも多いと思われます。この個別指導は、各学校の養護教諭と日程を調整して学校の三者面談の日に行いますが、その際に保護者から、自分の子どもの検診の結果は、血液の状態は悪くないけれども体重が増えている、という相談が今年は多くありました。そのような相談が昨年と比較してどのくらい増えているのかは今分らないのですが、9月頃の検診から12月の個別指導までの間に、身長が伸びるなどして肥満傾向が解消されている児童生徒も多く、個別指導の際には肥満の子はそれ程見受けられませんでした。今年度に個別指導を申し込まれた児童の保護者が増えたのは、やはり3月から5月までの臨時休校中に家庭時間が増えたことで、9月の検診時に子どもの体重が増えていたことを気にされた保護者が多かったのではないかと思います。

(今岡委員) 脂質異常については特に変化は無かったですか。

(大工原栄養教諭) 脂質異常の児童生徒もいましたが、例年と比較して変化は無いと思われます。

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

(飯田委員) 今回は新型コロナウイルス、前回は台風の影響により献立の作成など大変だったと思います。前回の会議で夏休みに親子で作れる簡単なメニューを紹介していただけませんかとお話しましたが、給食だよりやホームページに献立のレシピを掲載していただきありがとうございます。最近給食だよりや献立表をホームページで見っていますが、先日ゆりっこシチューや厚揚げの中華煮などが掲載されていて、本格的なレシピで参考になりました。それから今年度の新たな献立の例で、資料に7例記載されていますが、子ども達やご家庭の反応などありますか。

(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。

(島田所長) 新しい献立に関して子ども達や家庭からの意見については、学校を通して聞きづらい状況ではありますが、私たちは給食の食べ残しの量で児童生徒の嗜好を想

像しながら献立を作成しております。学校給食は食事の提供という一面と教育という一面も持っていますので、どうしても児童生徒が好きなものばかりではなく、苦手なものも出さざるを得ませんが、そのような中でもご家庭ではあまり食べる機会のない献立を栄養士が考えて提供し、子ども達の食のレパートリーが増え、健康な体作りの一助になれば、また教育の一助になればという思いで給食を作っているところです。

(地引委員長) 飯田委員よろしいでしょうか。

(飯田委員) 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。藤崎委員お願いします。

(藤崎委員) 今年度もまた大変な中で、安全安心を第一に考え、気を配りながら子ども達が楽しみにしている給食作りに日々努力されていることを大変感謝しております。私は4月からまた学校に勤めておりますので、給食の時間に子ども達が食べる様子なども気にしながら教室を回っているところです。中学生ですので山盛りのご飯を食べている子もいて、担任の先生に量は足りているのか聞きましたところ、量的には十分足りているとお話でした。この大変なコロナ禍の中で献立もいろいろと考えて作成されていると思いますが、以前〇157が社会的に問題となった際に、生野菜や焼きそばなど提供できなくなったメニューもあったと思います。このコロナ禍に際して、給食センターで工夫しているメニューや提供できなくなったメニューなどはありますか。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局お願いします。

(島田所長) 新型コロナウイルスの感染拡大により、昨年2月頃に安倍元総理が緊急事態宣言を発出した時から5月まで小中学校が臨時休校となり、6月から学校を再開しましたが、その当初は、新型コロナウイルス感染症は未知の病気でしたので、感染の拡大を防止する対策として、できるだけ児童生徒が接触しないように配膳しやすい献立にしてもらいたいと要望がありました。ですからその頃は、児童生徒が給食の配膳で並ばないような工夫をしながら献立を作成していました。時間の経過とともに新型コロナウイルスについていろいろなことが分かってきました、学校でも配膳や給食を食べる際のルールが作られるようになり、夏頃には献立についての制約は無くなっております。

(藤崎委員) 先日チューブ式のひきわり納豆が給食に出ましたので、新型コロナウイルスへの対応でそのような納豆に変えたのだと思ったのですが、そのようなことではなかったのですね。

(島田所長) 新型コロナウイルスへの対応でチューブ式のひきわり納豆にしたのかというと、特にそのような訳ではございません。

(藤崎委員) 分かりました。ありがとうございます。それから食育について、この大変な中でも継続して実施されていることに大変感謝しております。新型コロナウイルスに関する報道などによりますと、感染しないためには免疫力を高めることが大切

だと言われておりますが、免疫力を高めるためには食育は欠かせないものだと考えております。普段から機会があれば子ども達に、食べることが体を作り免疫力を高めて健康になると話していますが、現在のコロナ禍では普段にも増して体を強くすることが大切ですので、密接に食育の教育ができるのではないかと考えております。また、そのような食育の大切さがさらに学校などに広がっていくと良いと思っています。

(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。淡路委員お願いします。

(淡路委員) 先程お話がありましたように、今年も食に関する指導で学校に来ていただき、ありがとうございました。給食センターと一緒に授業を行うようになって4年くらい経つのですが、私もアドバイスをもらうなどお互いにノウハウを分け合いながら、年々内容もグレードアップしているのではないかと感じています。今年は緊急事態宣言の狭間で来ていただきましたが、できるだけ続けていきたい授業だと思っています。資料の中に食の見本になる給食という記載がありますが、それを感じた授業が今日ありまして、魚の調理上の特徴などについての授業でしたが、魚の赤身は生では柔らかいけど加熱をすると少し固く締まって茶色になると話すと、最近給食に出ないけどマグロの角煮がそうですね、とすぐに生徒から話がでたり、鶏料理にカルシウムを加えるメニューはないですかと聞くと、チーズが乗っているチキンのオープン焼きなどといった答えが返ってきたりなど、本当に良い食育になっているということを実感します。私も大変授業がやり易いと感じていますので、これからも継続して実施していただきたいと思っています。

(地引委員長) 事務局よろしいですか。何かありますか。

(島田所長) 食育に関しましては、給食センターだけでできるものではなく、小中学校の先生方のご協力が無いとできないものです。今後も学校のご協力をいただきながら、子ども達のより良い教育のために努力していきたくと考えております。

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

(三隅委員) 私は今年度から中学校に勤務しておりますが、生徒と何気ない会話をするときには給食の話題になることが多く、私の学校は残滓率が少ないほうですので、生徒が給食に興味を持っているということは日々感じています。給食を食べに今日は頑張って来ました、という子もたくさんいます。いつも美味しい給食を提供していただきありがとうございます。献立についても、子ども達の好きなものだけでなく嫌いな食材でも使用し、栄養バランスを考えて作られていることを日々感じています。食物アレルギーの状況についてですが、対応者数は資料で分かるのですが、申請している子ども達以外にエビやイカに食物アレルギーを持っていて、献立表を見て自分で除去して食べている子もいます。以前給食でキウイフルーツの提供がありましたが、今はほとんど提供が無いのは、やはり食物アレルギーの関係によるものでしょうか。また、現在申請している児童生徒の中で、甲殻類の

食物アレルギーを持つ子どもはどのくらいの人数がいるのか教えてください。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局お願いします。

(島田所長) キウイフルーツについては提供したいのですが、単価が高く、1食当りにかけられる食材費ということもありますので、現在は提供を差し控えている状況です。そして、甲殻類の食物アレルギーを持つ児童生徒の人数は把握できておりませんが多いと思います。ただ、エビやカニなどの甲殻類は学校給食で提供する機会はそれ程ありませんので、特に問題は無いのではないかと考えます。甲殻類の食物アレルギーを持っている児童生徒がいることは私どもも把握はしております。

(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。それでは、私から質問させていただいてもよろしいでしょうか。学級担任などから話が出ているのですが、給食で揚げパンが出ないのは何か理由がありますか。

(島田所長) 袖ヶ浦市では揚げパンの個包装ができませんので、まず衛生面の問題があります。そして、学校で給食を調理して提供するのであれば、揚げたパンをそのまま教室に運ぶことができますが、袖ヶ浦市は給食センター方式ですので、学校まで運ぶための容器が必要となります。そのような理由により揚げパンの提供ができないという状況です。

(地引委員長) 分かりました。ありがとうございました。

(地引委員長) 他に質問、意見はありますか。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、過年度分学校給食費の債権放棄について、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。鈴木委員お願いします。

(鈴木委員) 資料には債権放棄の見込みの件数が年度ごとに記載されていますが、学校には9年間通いますので、複数年度で未納という家庭もあるのでしょうか。

(地引委員長) ただ今の質問について事務局お願いします。

(島田所長) 鈴木委員のおっしゃるとおり複数年度で滞納している保護者もいらっしゃいます。

(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) 他に質問、意見はありますか。無いようですので、次第5の報告に移りたいと思います。給食費収納の口座振替移行に関する進捗状況について、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。

質問等はないようですので、報告事項については終了いたします。続きまして次第6、その他について事務局より説明をお願いします。

(事務局) その他につきましては特にございませぬ。

(地引委員長) その他について本日はないようですので、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。皆さん積極的に発言いただきありがとうございます。

## 9 閉会

(午後1時45分終了)

# 令和2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3年2月2日（火）

13：00～14：10

場所：学校給食センター2階食育ルーム

### 1. 開 会

### 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

（2）過年度分学校給食費の債権放棄について

### 5. 報告

（1）給食費収納の口座振替移行に関する進捗状況について

### 6. その他

### 7. 閉 会

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	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 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	いいだ よりこ 飯田 由子	4号 学識経験者	3期目
委員	いまおか ひろみ 今岡 博美	4号 学識経験者	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	伊藤 智恵
副総括栄養士	加賀 深希	栄養士	黒川 裕子
副主査	村上 颯汰		

## 議題1 令和2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。

### 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2年度給食実施状況

令和2年度の給食実施日数は、新型コロナウイルス感染症対策による4、5月の小中学校臨時休校や7、8月の夏季休業の短縮等のため計画を変更し、当初の計画199日に対し182日の見込みです。

なお、これに伴い臨時休校期間分の給食費を減額し、8月の給食提供期間分の給食費を保護者に負担していただいております。

	R2年度		(参考)
	計画	実施見込	R元年度実績
給食日数(年間)	199日	182日	176日
うち 米飯	153日	140日	135日
パン	40日	37日	35日
弁当の日	6日	5日	6日

※実施日の詳細については、別冊資料1「令和2年度給食実施計画書【最終】」参照

【参考】児童生徒、教職員他の人数の推移

	R 元年度	R2年度	
	3月末現在	5月1日現在	11月末現在
小学校	3,405人	3,481人	3,479人
中学校	1,612人	1,612人	1,609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	21,846人	68,282,969円	68,271,047円	11,922円	3人
中学校	10,302人	39,394,146円	39,374,490円	19,656円	2人
合計	32,148人	107,677,115円	107,645,537円	31,578円	5人

※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】

	R2年度			(参考)
	当初予算額	10月分まで	決算見込額	R元年度決算額
食材費支出	2億7,635万円	1億3,035万円	2億5,687万円	2億4,808万円
給食費収入	2億5,555万円	1億0,764万円	2億2,265万円	2億2,055万円
市助成金等	2,080万円		3,422万円	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・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	R2年度		(参考)	備考
	当初予算額	決算見込額	R元年度決算額	
センター運営費	1億4,390万円	1億4,303万円	1億3,099万円	調理員人件費、口座振替移行費用など
共同調理事業費	3億2,482万円	2億9,928万円	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	1,533万円	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	1,091万円	1,030万円	消耗品、保守点検、修繕など
車両の管理費	316万円	308万円	286万円	配送車車検、燃料、修理など
合計	4億9,680万円	4億7,163万円	4億5,227万円	

## 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。また、生鮮野菜などについては地場産物を使用することで、地産地消の向上と給食を「生きた教材」として活用することにも努めてきました。

なお、今年度も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（肉じゃが、ゆりっこシチュー、厚揚げの中華煮）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ております。

#### 【新たな献立の例】

8月3日（月）	キムチスープ
9月2日（水）	スパゲティナポリタン
9月3日（木）	高野豆腐のうま煮
9月23日（水）	キャベツの温サラダ和風味
10月1日（木）	お月見団子汁
10月27日（火）	鶏肉のねぎ塩炒め
11月24日（火）	白菜のポン酢あえ

#### ②児童生徒が考えた献立

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

#### 【小学校からのリクエスト給食】

実施日	リクエスト学校	献立(太字がリクエスト給食)
10月26日(月)	昭和小学校	麦ごはん かつおふりかけ 牛乳 五目厚焼きたまご <b>肉じゃが</b> アセロラミルク
10月30日(金)	幽谷分校	ごはん 牛乳 <b>チキンのオープン焼き</b> 豚肉と野菜のオイスター炒め りんご
11月12日(木)	根形小学校	ごはん 牛乳 <b>ハンバーグバーベキューソース</b> 鶏肉とごぼうの煮物 大根としめじのみそ汁

実施日	リクエスト学校	献立(太字がリクエスト給食)
11月27日(金)	長浦小学校	麦ごはん 牛乳 <b>ポークカレー</b> キャベツの和風玉ねぎドレッシングあえ さつまいもフィッシュ
12月8日(火)	奈良輪小学校	ごはん 牛乳 <b>揚げぎょうざ</b> (2こ) ひじきの炒り煮 かきたま汁
12月9日(水)	蔵波小学校	黒糖パン 牛乳 ミルメークコーヒー <b>みそラーメン</b> さつまいもチップス 豆乳パンナコッタ(いちごソース)
1月14日(木)	平岡小学校	麦ごはん 牛乳 <b>れんこんチップス</b> とりそばろ ビーフンスープ ミニピーチゼリー(中学校のみ)
1月27日(水)	中川小学校	黒糖パン 牛乳 チキングラタン 花野菜サラダ青じそ味 <b>ポトフ</b> 3種のフルーツゼリー

## (2) 安全な食材の使用と地場産物の活用

今年度も食材については安全性と衛生面を最も重視して、できる限り国内産の食材、米や生鮮野菜については袖ヶ浦産を使用するなど安全で良質な食材を使用しております。

- ・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内産で国内加工の安全で良質なものを選定しました。
- ・米は全て袖ヶ浦産のコシヒカリとし、可能な限り低農薬で生産されたものを使用しました。
- ・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30.2%(金額ベース)となっております。

【当初の使用目標：40%】

※地産地消率の詳細は、別冊資料2「令和2年度生鮮野菜の地産地消率」参照

※使用した袖ヶ浦産野菜については、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。

- ・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18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と食品残滓の活用

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。

また、給食の食べ残り残滓や調理時に発生する野菜くずについては、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。

【食品残滓リサイクル量の推移】※調理場で発生する野菜くず等含む

年度	食品残滓リサイクル量	
	12月末現在	年間
R2年度	42,010kg	(見込み)58,000kg
R元年度	50,303kg	60,965kg
H30年度	55,399kg	72,091kg

※学校別残滓量(1食当たり)については、別冊資料3「令和2年度学校別残滓量」参照

### 4. 課題と今後の取り組み

学校給食は栄養バランスだけでなく、様々な食材を使用することで児童生徒の食に関する知識を育てることも重要だと考えております。今年度もきのこ類やひじき、青魚など児童生徒の嗜好に合わない献立は食べ残しが多い傾向がありましたが、そのような食材をもっと食べてもらえるように今後も献立や調理方法、味付けを工夫していきます。

今年度は長梅雨による日照不足と夏から秋にかけての猛暑などの影響により袖ヶ浦産野菜の入荷が例年よりも少ない状況でした。天候などに影響されやすい生鮮野菜の入荷ですが、安全で良質な袖ヶ浦産野菜の使用率を向上させるため、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などを行っていきます。

施設が稼働してから6年が経過し、厨房機器などは対応年数が経過して交換が必要な消耗部品が昨年度よりも多くなっています。順次交換を進めていますが、設備・機器の不具合による事故が発生しないよう今後も計画的に部品交換等の維持管理を実施していきます。

## 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、調理作業時における異物の混入が現在までに1件発生しています。これについては品質管理の徹底、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。

また今年度は、新型コロナウイルス感染症対策のため、全ての職員・調理員の毎日の体温測定を含む健康観察や、これまで以上に徹底した設備・器具等の消毒をし、新型コロナウイルス感染症の感染防止に配慮をしています。

### 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2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	24人(25人)	31人(30人)	3人(3人)	58人(58人)
中学校	5人(5人)	8人(5人)	2人(3人)	15人(13人)
合計	29人(30人)	39人(35人)	5人(6人)	73人(71人)

※学校別対応者数については、別冊資料4「令和2年度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6件あり、内訳として除去食（卵・乳）の取り下げ申請が1件、詳細献立表対応の解除申請が1件、一部弁当対応の申請が4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は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、今年度は電話での対応に変更して実施しております。

【令和2年度就学時健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件	根形小学校	2件
奈良輪小学校	7件	中川小学校	0件
長浦小学校	5件	平岡小学校	4件
蔵波小学校	19件	幽谷分校	0件
合計			46件

### 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、食中毒事故が発生しないよう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処できるよう、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、昨年度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できるまで相応の期間が必要であることから、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まいります。

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まいります。

### 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2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	14時間	蔵波小学校	31時間	昭和中学校	15時間
奈良輪小学校	3時間	中川小学校	9時間	長浦中学校	9時間
長浦小学校	14時間	幽谷分校	2時間	中学校合計	24時間
小学校合計			73時間		

##### 【食に関する指導内容一覧】

学年	題材名	内容
1年	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
2年	好き嫌いなく食べよう	元気列車を使って好き嫌いなく食べることの大切さを学ぶ
3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
	学校給食について知ろう	給食センター施設見学等を通して給食ができるまでの様子を学ぶ
4年	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
5年	バランスのよい食事をしよう	五大栄養素を学習し、栄養を考えた食べ方を学ぶ
6年	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
	受験期の食生活	受験期に必要な生活リズムや食生活で大切なことについて学ぶ

##### 【参考】食に関する指導の年度別実績

※R2は12月末現在(1月以降の予定含む)

	H29年度	H30年度	R元年度	R2年度
小学校	75時間	103時間	103時間	73時間
中学校	20時間	43時間	46時間	24時間
合計	95時間	146時間	149時間	97時間

## 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。今年度の訪問では、喫食中の全体指導を行えなかったため、給食時間の放送文や給食だよりでその日の給食の献立や使用している地元産食材の説明を通し、地元の農業に興味を持ち、食べ物を大切に作る気持ちも持ってもらえるよう発信しました。

## ③生活習慣病予防健診後の個別指導

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。肥満や脂質異常の栄養指導に加え、痩身傾向や貧血傾向、偏食のある児童生徒への相談も実施しました。

### 【令和2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	11人	根形小学校	3人	長浦中学校	7人
奈良輪小学校	7人	中川小学校	7人	蔵波中学校	6人
長浦小学校	7人	平岡小学校	7人	根形中学校	2人
蔵波小学校	4人	幽谷分校	1人	平川中学校	6人
小学校合計			47人	中学校合計	21人

### 【参考】生活習慣病予防健診事後個別指導の年度別人数

※R2は12月末現在(1月以降の予定含む)

	H29年度	H30年度	R元年度	R2年度
小学校	24人	32人	30人	47人
中学校	14人	10人	26人	21人
合計	38人	42人	56人	68人

## 2. 課題と今後の取り組み

今年度は、小学校の新学習指導要領の全面実施に伴い、食に関する指導の全体計画を作り直すことから始まりました。新学習指導要領では「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられ、児童生徒の発達段階を考慮して、学校教育活動全体で取り組むことの必要性が協調されています。年度当初は休校が続き年間計画に沿った指導ができませんでしたが、そのような中でも工夫して食に関する指導を行うことができないかと考え、給食日より特別号として給食レシピや簡単ごはんの作り方、朝ごはんについての情報をホームページに掲載したり、指導案の見直し、授業で使う媒体の作成や手直しなどを行いました。学校再開後は、給食主任を中心に学級担任や教科担任と連携しながら食に関する指導を実施しました。

今後も、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられるよう、学校給食が食事の見本となるよう食の大切さを伝えていきたいと考えます。

## 議題2 過年度分学校給食費の債権放棄について

学校給食費の滞納に対しては、滞納者へ連絡をとり直接自宅へ伺い集金するなど未収金の収納に努めてきたところであり、今後も継続して対応してまいります。しかしながら、未収金の中にはすでに債務者本人が死亡しているなど徴収困難な事案もあり、そのような徴収困難な債権を整理するため債権放棄を行うものです。

### 1. 内容

私法上の債権である学校給食費の消滅時効期間は昨年4月の民法改正により5年間とされましたが、改正前に生じた債権は、従来通り2年間とされ期間経過後も滞納整理を継続し、未収金の収納に努めております。

今回、相当年数を経過してもなお回収の見込みのない債権について、地方自治法の規定に基づき債権放棄を行うものであり、債権放棄見込額は次のとおりです。

### 2. 債権放棄見込額

調定年度	債権放棄の理由	件数	金額
平成15年度	本人死亡	1件	24,600円
	費用倒れ	2件	45,000円
	計	3件	69,600円
平成16年度	所在不明	2件	63,000円
	本人死亡	3件	56,025円
	費用倒れ	1件	18,935円
	計	6件	137,960円
平成17年度	費用倒れ	2件	14,160円
	計	2件	14,160円
平成19年度	所在不明	1件	36,900円
	計	1件	36,900円
平成20年度	所在不明	1件	45,100円
	計	1件	45,100円
平成21年度	本人死亡	1件	4,650円
	計	1件	4,650円
平成22年度	所在不明	2件	83,300円
	無資力	1件	11,434円
	費用倒れ	1件	51,150円
	計	4件	145,884円
平成23年度	所在不明	1件	51,150円
	無資力	1件	11,700円
	計	2件	62,850円
平成24年度	所在不明	1件	51,150円
	計	1件	51,150円
合計		21件	568,254円

※過年度分未収金総額：59件／1,446,427円（令和3年1月20日現在）

## 学校給食費債権放棄の理由及び説明

理 由	説 明
所在不明	債務者の所在が不明であり、財産の存否も明らかでなく、消滅時効の期間が経過したものであることから、債権を放棄する。
本人死亡	債務者本人が死亡し、相続人及び財産の存否が明らかでなく、消滅時効の期間が経過したものであることから、債権を放棄する。
無資力	債務者の資力が無い又は不十分と認められ、消滅時効の期間が経過したものであることから、債権を放棄する。
費用倒れ	金額が裁判所の行う強制徴収の手続きに要する費用等に満たない又はその手続きが困難であると認められ、消滅時効の期間が経過したものであることから、債権を放棄する。

※債権放棄の理由が複数該当する場合は、上段の区分を適用する。

なお、上記の債権は、「時効の援用」の表明がないものについて、地方自治法の規定に基づく債権放棄の手続きを行うものですが、今年度に債務者が「時効の援用」を書面で表明したことにより、時効が完成し消滅した債権もあり、その件数と金額は次のとおりです。

調定年度	件 数	金 額
平成19年度	1 件	20,500円
平成21年度	1 件	8,200円
合 計	2 件	28,700円

### 3. 今後の予定

令和3年2月22日（月）	教育委員会定例会にて説明
3月 5日（金）	議会文教福祉常任委員会にて説明
3月24日（水）	議会全員協議会にて説明
3月末	債権放棄（専決処分）及び不納欠損処理
6月	議会定例会にて債権放棄（専決処分）報告

## 報告 1 給食費収納の口座振替移行に関する進捗状況について

給食費収納の口座振替移行については、給食費管理・口座振替システムの構築や関係規則等の改正、保護者への手続きの依頼など移行の準備は概ね完了しております。

現在は金融機関での口座振替申込手続きとシステムへの対象者や口座情報等の登録を進めているところであり、予定どおり4月から口座振替を開始する見込みです。

### 1. 概要

- ・令和3年4月から金融機関での口座振替による給食費の収納を開始
- ・口座振替は年11回（8月を除き毎月）。振替日は各月月末（12月のみ25日）
- ・口座振替を利用できない保護者は納付書により金融機関等で納付
- ・振替日に引き落としができなかった場合も納付書により金融機関等で納付
- ・納付書は各行政センター、金融機関、コンビニエンスストア、スマートフォン決済アプリ（Pay Pay・LINE Pay）で納付可

### 2. これまでの進捗状況

時期	内容	備考
4月～12月	システム構築	・システム仕様・帳票等詳細検討、他システムとの連携確認(4月～8月) ・契約【株式会社TKC】(9月) ・システム構築(9月～12月)
6月～10月	金融機関へ給食費の口座振替等開始手続き	・12金融機関 (コンビニ収納・スマホ収納含む)
8月～10月	関係規則等の改正	・学校給食センター管理運営規則他
9月～10月	各学校へ説明	・小中学校13校
10月	保護者へ手続きの依頼	・口座振替依頼書の提出を依頼 ・児童生徒約5,200人
10月～	金融機関へ保護者の口座振替手続き	・各金融機関での保護者の口座振替申込の手続き
1月～	システム運用 (テスト含む)	・システムの操作、稼働テスト ・対象者や口座情報をシステムに登録他

### 3. 今後の予定

時期	内容	備考
10月～2月中旬	【再掲】金融機関へ保護者の口座振替手続き	・各金融機関での保護者の口座振替申込の手続き
1月～3月下旬	【再掲】システム運用	・対象者や口座情報をシステムに登録他
3月～4月上旬	口座振替データ等作成	・金融機関へ依頼する振替データの作成

令和3年4月から口座振替による収納を開始します。

# 別冊

令和2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】 令和2年度給食実施計画書【最終】

【資料2】 生鮮野菜の地産地消率

【資料3】 学校別残滓量

【資料4】 学校別食物アレルギー対応者数

令和2年度 給食実施計画書【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		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			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		夏季休業	金 11	月 12	水 11	金 11	水 13		木 11	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	木 24	火 26	水 24	水 24	
		木 25	火 28	木 27	月 28	月 26	木 26	金 25	水 27	木 25	春季休業	
		金 26	水 29	金 28	火 29	火 27	金 27	冬季休業	木 28	金 26		
			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	19回	16回	18回	18回	
年間実施回数182回【うち給食調理177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26日(土) | 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24日(水)  | 修了式     |
| 8月24日(月) | 給食開始       | 3月25日(木)  | 学年末休業開始 |

## 別冊資料 2

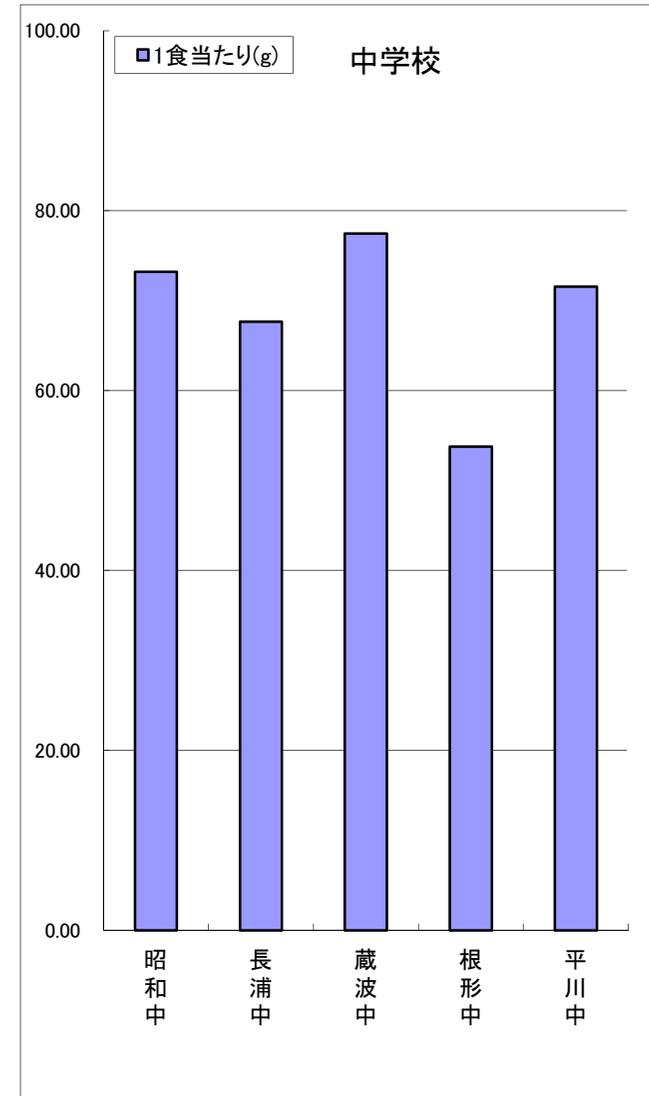
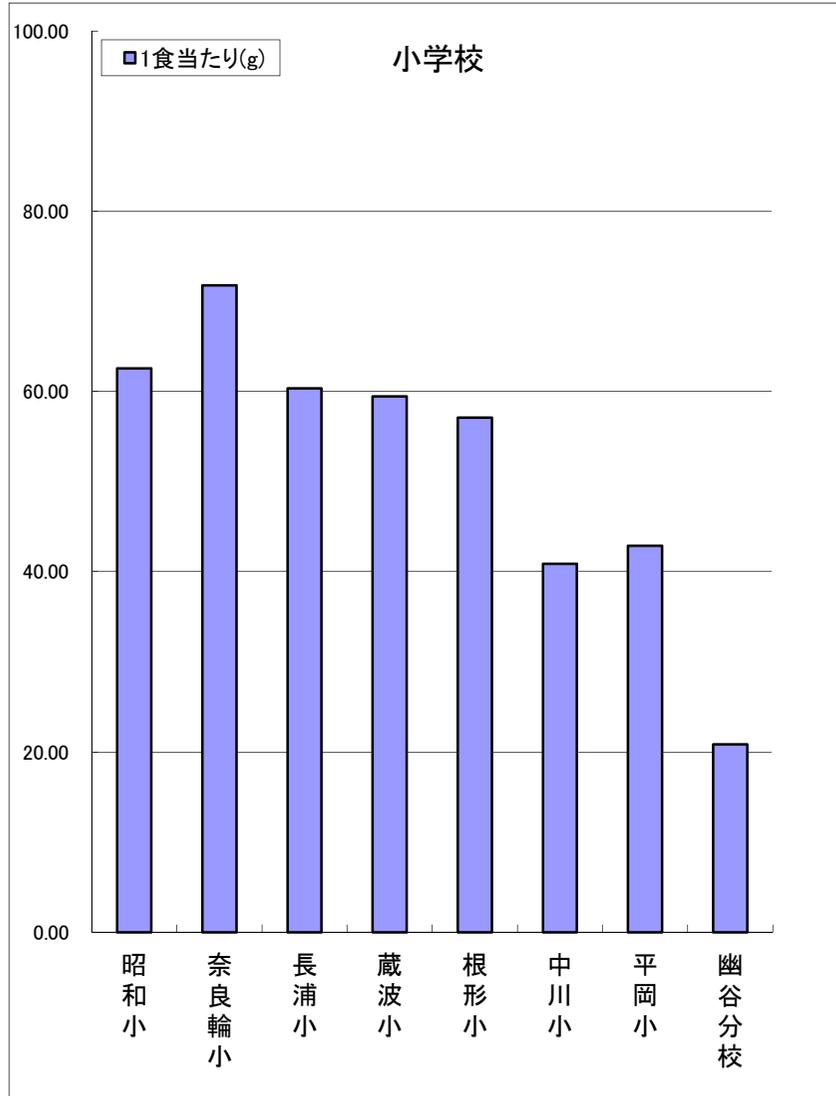
## 令和2年度 生鮮野菜の地産地消率

		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)	542.0	0.0	6,150.2	10,017.4	4,994.4	6,503.2	10,168.6	7,867.0	8,107.7	54,350.5
	袖ヶ浦産(kg)	0.0	0.0	4,391.0	4,507.0	820.0	607.0	1,192.0	2,203.0	4,303.0	18,023.0
	地産地消率 (袖ヶ浦)	0.0%	0.0%	71.4%	45.0%	16.4%	9.3%	11.7%	28.0%	53.1%	33.2%
	県内産(kg) (袖ヶ浦産含む)	0.0	0.0	4,851.0	5,893.0	820.0	884.0	2,337.0	2,485.0	4,933.0	22,203.0
	地産地消率 (県内)	0.0%	0.0%	78.9%	58.8%	16.4%	13.6%	23.0%	31.6%	60.8%	40.9%
金額ベース	総金額(円)	129,280	0	1,602,190	3,480,910	1,809,500	2,198,060	3,274,550	2,852,234	2,070,830	17,417,554
	袖ヶ浦産(円)	0	0	772,730	1,344,940	429,250	326,350	513,070	794,030	1,072,950	5,253,320
	地産地消率 (袖ヶ浦)	0.0%	0.0%	48.2%	38.6%	23.7%	14.8%	15.7%	27.8%	51.8%	30.2%
	県内産(円) (袖ヶ浦産含む)	0	0	861,870	1,979,350	429,250	519,410	1,011,480	998,590	1,416,500	7,216,450
	地産地消率 (県内)	0.0%	0.0%	53.8%	56.9%	23.7%	23.6%	30.9%	35.0%	68.4%	41.4%

令和2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2年度4月～12月末

学校名	1食当たり(g)
昭和小	62.54
奈良輪小	71.75
長浦小	60.34
蔵波小	59.45
根形小	57.07
中川小	40.88
平岡小	42.88
幽谷分校	20.84
小学校平均	65.53
昭和中	73.22
長浦中	67.67
蔵波中	77.47
根形中	53.77
平川中	71.55
中学校平均	78.80



別冊資料 4

令和 2 年度 学校別食物アレルギー対応者数（令和 3 年 1 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	7	5		12
長浦小	8	4		12
根形小		4	1	5
中川小	2	1		3
平岡小	1		1	2
幽谷分校				0
蔵波小	6	10	1	17
奈良輪小		7		7
計	24	31	3	58
昭和中	1	3		4
長浦中	1	2	1	4
根形中	1	1		2
平川中	2			2
蔵波中		2	1	3
計	5	8	2	15
合計	29	39	5	73