令和３年度　第１回袖ケ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６月１８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	榎本　正信	委員	佐藤　弘之
副委員長	藤﨑　佳美	委員	清水　千春
委員	吉田　広乃	委員	佐野　隆友
委員	安藤　久恵	委員	飯田　由子
委員	小関　美郷	委員	今岡　博美

（欠席委員）

４　出席職員

教育長	御園　朋夫	学校栄養職員	榎本　佳乃
学校教育課長	瀧澤　真	副総括栄養士	加賀　深希
学校給食センター所長	島田　宏之	副主査	村上　颯汰
主幹	中山　義也	栄養士	黒川　裕子
学校栄養職員	鳥居　玲子	栄養士	小泉　恵里佳

５　傍聴定員と傍聴人数

傍聴定員	３人
傍聴人数	０人

６　議題

令和３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

７　議事

（榎本委員長）議題、令和３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】

（榎本委員長）説明が終わりましたので、これより質問及び意見をお受けします。皆様いか

がでしょうか。佐野委員お願いします。

（佐野委員）地産地消についてですが、お米は袖ケ浦産を１００パーセント、野菜もできるだけ袖ケ浦産のものの使用に努め、月別に袖ケ浦産野菜の使用率を集計するなど、地産地消に対して大変意識されていて、この地域も農家の方は多く地元の食材を使用することは大事なことだと思いますので、引き続きこの取り組みを続けていただきたいと思います。それから、食べ残しのことですが、最近ではフードロスについてテレビＣＭでも流れていますし、ＳＤＧｓといったことも言われていますので、食べ残しを堆肥化して農家の方に使っていただくことは良いシステムだと思いますが、食べ残しが少なくなるような取り組みもこれからの時代は大切なのではないかと思います。

（榎本委員長）ただ今、佐野委員からご意見のありました地産地消、袖ケ浦産の食材の使用などにつきまして、事務局から補足の説明がありましたらお願いします。

（島田所長）袖ケ浦市は海側に工場地帯が多くありますので、工業が盛んな地域かと一般的には理解されているかと思いますが、実は農業も盛んで、例えばいも類やピーナッツなどは県内でも上位の生産量を誇っております。ただし、袖ケ浦の野菜は秋から春にかけての出荷量が多いという特徴がありまして、昨年については、３月から６月まで新型コロナウイルスの影響で小中学校が臨時休業となり、その代わりに夏季休業が２週間程度と短縮され、７月から８月上旬までは授業を行いました。その期間も給食を提供していたのですが、この時期は袖ケ浦産の野菜の生産が少ない時期ということもあり、昨年度全体では例年に比較して袖ケ浦産の野菜の使用率が減少しました。今年度も袖ケ浦産の野菜の使用に取り組みまして、子どもたちへ給食に使用している袖ケ浦産の野菜について伝えていきたいと思います。また、給食は栄養摂取という面の他に教育という面もございます。教育の面と申しますのは、食事というのは楽しい時間であり、食事のマナーを学ぶ場でもあり、そして好き嫌いをなくすという部分もあります。好き嫌いをなくすという部分では、子どもたちの教育という面を重視して、子どもたちがあまり好みでない献立もあえて出す場合もございます。そういった中でもちろん残菜を減らす努力はしておりますし、残菜の量は年々減ってきてはいますが、今後も学校と協力しながら残菜を減らす努力や好き嫌いをなくすような取り組みをしていきたいと思っております。

（榎本委員長）ありがとうございました。栄養摂取の面と教育、いわゆる食育の面からバランスを考えて食材を選び調理をしていただいているというお話がありました。佐野委員いかがでしょうか。よろしいですか。

（佐野委員）はい。

（榎本委員長）食べ残しも減ってきているというお話もございました。その点について皆様からご質問やご意見がありましたらお願いします。８ページになるかと思いますが、平成３０年度の処理費用から令和２年度の処理費用を見ますと、確かに減少

で推移しているというのが伺えます。ご努力あってのことだと思いますが、そのことについてご質問やご意見がありましたらお願いします。それでは私からよろしいでしょうか。吉田委員申し訳ございませんが、皆さんの参考になるかと思いますので、小学校の児童の給食の様子について教えていただいてもよろしいですか。お願いいたします。

（吉田委員）はい。学校別残滓量の資料によると奈良輪小学校は一番残菜が多いので、子どもたちの指導もしっかりやらなければと思いました。現在は個食で静かな中で給食を食べていて、今までのようなグループでお話に夢中になって食べられないということは減りましたので、以前よりは食べる量が増えてきたのではないかと感じています。それから、資料の７ページに昨年度の食に関する指導の指導実績が記載されていますが、学校によってはやっていない学校があったり、指導時間に差があったりするのは、コロナの影響もあるとは思いますが、奈良輪小は残菜が多いので、昨年度は３時間の指導でしたが、各学校をバランス良く指導していただけると好き嫌いなく食べられるようになると思いますのでお願いします。

（榎本委員長）ありがとうございます。学校別の残滓量も資料に記載されています。そのことにつきまして事務局から補足の説明などありましたらお願いいたします。

（島田所長）食に関する指導についてですが、昨年は４月、５月に学校が臨時休校となり、授業時間がかなり逼迫していたため、学校との授業時間の調整が難しい状況でした。そのため、不本意ながら授業ができなかった学校や学年もありました。例年は食に関する指導を学校や学年、クラスごとに１時間ずつ実施していますので、今年度も各学校と年間の授業計画の中で調整しながら実施したいと思います。献立作成や給食の調理に携わっている学校栄養職員が、直接児童生徒へ食について指導することは有効なことですので、今後も積極的に行っていきたいと考えております。

（榎本委員長）ありがとうございます。食に関する指導を今後も進めていきたいということでしたが、吉田委員よろしいでしょか。

（吉田委員）はい。よろしくお願いします。

（榎本委員長）それでは、他に質問及び意見がありましたらお願いいたします。飯田委員お願いします。

（飯田委員）これから夏休みに入り、また、昨年の臨時休校で給食が無い時などに困っているという話を聞きました。昨年は、簡単にお子さんでも作れる料理のレシピを給食だよりに掲載してくださるようにお願いしましたら、結構掲載していただきましたので、今年もぜひ電子レンジを使った安全に作れるような献立を給食だよりに掲載していただきたいと思います。私はよく給食だよりや給食センターのホームページに掲載されている料理のレシピを見るのですが、最近はカラーで掲載されていて大変良いと思いますので、ぜひ続けていただきたいと思います。

（榎本委員長）ありがとうございます。昨年度の取り組みとして安全に作れる料理のレシピ

を給食だよりに掲載していただいたというご意見ですが、この点につきまして事務局から何かありましたらお願いします。

（島田所長）今年度も栄養士と相談しながら、家庭でできる簡単レシピを給食だよりなどに掲載するよう、引き続き努めていきたいと思っております。

（榎本委員長）飯田委員よろしいでしょうか。

（飯田委員）はい。

（榎本委員長）給食だより等についてご意見がありましたが、関連してご質問やご意見がありましたらお伺いします。小関委員お願いします。

（小関委員）私は中学校の家庭科を担当しているのですが、ちょうど今１年生が栄養のバランスについての学習をしていて、先日給食の献立表を見ながら授業を進めました。普段何気なく美味しく食べている給食ですが、献立表に記載されている内容をよく見ると、生徒から、僕たちは無機質が必要だからこんなにたくさんのめかぶとかいろいろな海藻が入っているのか、これからは食べようといった意見があり、あらためて学習と連携して様々なことを知り、自分で献立を立ててみてそれが本当に難しいということに気が付き、エネルギー量も自分たちに必要なエネルギー量がちょうど摂取できているなどといった発見もあり、献立表が大変役に立ち勉強になりました。私も子どもたちの意見を聞いて勉強になりましたし、その授業の中で、５月の献立表で長浦中学校の生徒さんが考えたという献立が目に触れて、生徒からやってみたいという声もありましたので、今まで蔵波中は家庭科の専科がいませんでしたが、ぜひ蔵波中でも食に関する指導を行いたいと思っています。給食を毎日美味しく食べさせていただいて本当に感謝しています。ありがとうございます。

（榎本委員長）学校の現場でも教育の中で献立を活用しているという事例を紹介いただきました。そして中学生が考えたという献立に他の学校の中学生が興味を持っているということでしたが、献立について事務局から何か補足してご説明がありましたらお願いいたします。

（島田所長）「生徒が考えた献立」については、今年度も各中学校に依頼したいと考えております。先程小関委員がおっしゃられたようにカロリーと栄養素のそれぞれを満たすようなバランスの良い食材の使用、そして味の良い献立、加えて調味料も入りますので、献立を考えるというのは結構難しいものだと思います。生徒さんが考案した献立をそのまま提供することは難しいかと思いますが、できるだけその献立を生かして給食に活用したいと思っております。

（榎本委員長）小関委員よろしいでしょうか。ありがとうございました。その他ございますでしょうか。先程ご覧いただいた映像では、可能な限り人の手が触れないような形で、なおかつ人の手が触れるところも区域を分けて衛生管理に努めていることが十分分かりました。そのことにつきまして、事務局から何か補足してご説明がありましたらお願いいたします。

（島田所長）衛生管理については、給食センターでは全ての調理員が毎月腸内細菌検査を行っております。サルモネラ菌やノロウイルスなどの病原性の細菌に感染した者が調理に携わりますと、それが原因で児童生徒が食中毒になる可能性がありますので、毎月検査をして陰性であることを確認したうえで調理を行っています。先程映像で調理場をご覧いただきましたとおり、調理場に入る前には消毒を徹底して行いますが、この腸内細菌検査を行っていない者は調理場の中には入れません。また学校給食の衛生管理に関しては国の法令でも細かな基準が定められておりまして、現在の学校給食センターは７年前に建設されたまだ新しい施設ですので、そのような基準も全て満たしております。ひとたび食中毒事故が発生しますと、その影響は非常に大きなものになりますので、衛生管理につきましては引き続き徹底して行い、児童生徒に安心安全な給食を提供し続けたいと思っております。

（榎本委員長）ありがとうございます。その他全体を通して質問やご意見などありましたらお願いいたします。藤﨑委員お願いいたします。

（藤﨑委員）昨年度のこの会議は新型コロナウイルスが心配される中での開催でしたが、ちょうどその日の給食には、子どもたちがかけて回すタイプのソースが付いていたので、それをその会議でお伝えしたところすぐに小袋のソースへと変更していただき、コロナ禍についても配慮していただいていることに大変感謝しております。先程食育のお話がありましたが、私が小学校に勤めていた頃は担任が食に関して栄養士さんと一緒に授業を行う機会も多かったためか、担任の食に関しての意識が高かったように思います。中学校では小関委員がおっしゃったように家庭科の先生が中心となり栄養士さんと授業を行うということで、家庭科の先生は食について関心が高いのですが、給食の様子を見たりすると、担任の先生はやはり少し温度差を感じます。生徒と一緒に給食を食べるのは担任の先生ですので、クラスによって食への意識の差が感じられ、特に若い先生は食に関してあまり意識しなくても何でも食べられる時代ですし、豊かな時代なので、誰もがそれを意識していかないと子どもたちに食の大切さを伝えていくことは難しいのではないかと感じています。このコロナ禍は、免疫を高めたり体を作ったりということが食と密接につながっているということを指導する良い機会だと思いますし、食べることの大切さを伝える良い機会だとも思っていますので、子どもたちが一人でもそのような意識を高められるように、私もお役に立てれば良いなと思っています。そして家庭科の先生だけではなく、担任の先生にもそういった意識が広まっていくと良いのではないかと思います。それから、今年度は少し献立が変わったように思っていましたが、今年度から栄養士さんが代わられたとのことで、栄養士さんによってこのように献立も変わるのだなと、また違った楽しみで給食をいただいています。献立を作成するのは大変なことで、地元産の野菜などをたくさん使用することは大賛成なのですが、色あい的に少し茶色系が多いような気がします。献立の色合いについて、できる範囲でご検討いただきたいと思います。

（榎本委員長）ありがとうございます。ただ今のご意見について事務局からお願いいたします。

（島田所長）はい。教職員によって食に対しての捉え方に温度差があるということは致し方ないとは思いますが、食は人が生きていく上で大切なことであり、私たちはどうしても児童生徒への食に関しての教育ということに目を向けがちではありますが、それを教える教職員へもどうしたらより良く伝えられるかということを今後検討したいと考えております。そして、給食の色合いで茶色系が多いということですが、もう少し食欲をそそるような色合いについて栄養士とともに探っていきたいと思います。

（榎本委員長）ありがとうございます。他にご質問やご意見がありましたらお願いいたします。今岡委員お願いいたします。

（今岡委員）先程の島田所長のお話を聞きまして、給食センターの皆様は、ただでさえ食中毒等の防止に神経をすり減らしているところに、今回の新型コロナウイルスの感染予防もあり、大変努力されていることを感じました。本当に感謝しております。もう一点ですが、先程の映像を見まして、あらためて袖ケ浦市の給食センターの設備はハイテクで素晴らしいと思いましたが、炊飯設備があることは大変便利ですね。以前私が他市の学校に勤めていた時に、ご飯を提供する会社にトラブルが発生して給食の時間にご飯が届かなかったということがありました。昼休みになってからご飯が届き、子どもたちは給食の時間におかずなどを食べて、お昼休みの時間に遊びに行かないで教室でご飯だけ食べるという事態になったことがありました。給食センターに炊飯設備が備わっていることは素晴らしいと思います。

（榎本委員長）ありがとうございます。コロナ対策について、また、給食センターの設備についてご意見がありましたが、ただ今のご意見について事務局からお願いします。

（島田所長）はい。コロナ対策等についてのご意見ありがとうございます。今後も引き続き努力していきたいと思います。炊飯設備につきましては、給食センターに炊飯設備が備わっていることでの一番のメリットは、ご飯を炊いてから児童生徒が食べるまでの時間が短いということです。ご家庭でもご飯を食べるときに、炊きたてのご飯と炊いてから４、５時間経ったご飯とでは味が違うのではないかと思います。それと同様に、給食センターのご飯もできるだけ炊きたてに近い状態で食べてもらいたいと思っております。ご飯や料理は大量に調理したほうが美味しいかと思いますが、給食センターの炊飯設備は一つの釜で８０人分という量のご飯を炊くことができ、それを６０釜くらい使用して約５千人分のご飯を炊いております。今後もできるだけ美味しいご飯を児童生徒に提供していきたいと思っております。

（榎本委員長）ありがとうございます。その他ご質問等ありますでしょうか。安藤委員お願いいたします。

（安藤委員）養護教諭の代表として会議に出席しておりますが、本校の長浦中学校について

お話させていただきます。本校では保健室で給食を食べる生徒もいまして、今日学校を出る時にお話しした生徒については、給食が楽しみで学校に来ていると言っていました。給食センターで会議があるから栄養士さんたちに伝えるねと言いましたが、学校の給食がすごく楽しみという生徒はたくさんいるのではないかと思います。本校では各学年やクラスが、保健体育の授業に年間１回は食に関する指導で給食センターの栄養士さんにお世話になっております。１年生は、中学生になると運動量も増えますので中学生に必要な栄養について１時間ずつ、２年生は、生活習慣病予防検診がありますので病気の予防について１時間ずつ、３年生は、受験期の食事について１時間ずつの計９時間を毎年ご指導いただき、学校の職員ではお話しできないような内容も子どもたちに教えていただきますので、大変有意義な時間となっております。また今年度もお願いしたいと思っております。食べ残しについてですが、私は長浦中学校で５年目になりますが、赴任した時の校長先生から、本校は食べ残しが市内の中学校で一番多いのが課題なので何とかしてもらえないかと言われました。それから今まで取り組みをしてきましたが、今回の資料を見て大変うれしく思いました。学校に戻りましたら子ども達に、皆の取り組みの成果が出ているので今後も頑張ろうということをお話したいと思います。学校の職員が言っても子どもたちはなかなか自分たちのこととして捉えないと思いましたので、３年前から各クラスで食べ残しを減らすためにはどうしたら良いかということを話し合い、各クラスで前期と後期の目標を立てて取り組んでいます。現在は各クラスが前期の目標を立てていますので、それを紙に書いてクラスに掲示しながら保健委員が中心になって取り組んでいます。生徒は毎年変わりますので、この取り組みで成果があったのかどうかは分かりませんが、食べ残しが一番多かったところから減ったということは励みになりますので、今後も頑張りたいと思います。今後ともよろしくお願いいたします。

（榎本委員長）ありがとうございます。他にご質問やご意見がありましたらお願いいたします。無いようですので、次第７「その他」について事務局何かございますか。

８　その他

給食費収納の口座振替実施状況について報告

９　閉会

（午後２時１５分終了）

令和３年度　第１回袖ケ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６月１８日（金）
１３：００～１４：１５
場所：学校給食センター２階食育ルーム

（委嘱状交付）

１．開　会

２．教育長あいさつ

３．委員紹介

４．委員長及び副委員長の選出

５．委員長あいさつ

６．議題
令和３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

７．その他

８．閉　会

令和３年度

袖ケ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	えのもと　まさのぶ 榎本　正信	１号 学校長の代表 （根形小学校）	新任
委員	よしだ　ひろの 吉田　広乃	１号 教頭の代表 （奈良輪小学校）	新任
委員	あんどう　ひさえ 安藤　久恵	１号 養護教諭の代表 （長浦中学校）	新任
委員	こせき　みさと 小関　美郷	１号 給食主任教諭の代表 （蔵波中学校）	新任
委員	さとう　ひろゆき 佐藤　弘之	２号 ＰＴＡの代表 （平川中学校）	新任
委員	しみず　ちはる 清水　千春	２号 ＰＴＡの代表 （根形小学校）	新任
委員	さの　たかとも 佐野　隆友	３号 学校医の代表 （佐野医院）	２期目
委員	いいだ　よりこ 飯田　由子	４号 学識経験者	４期目
委員	ふじさき　よしみ 藤﨑　佳美	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	２期目

任期　　令和３年４月１日から令和５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	主幹	中山　義也
学校栄養職員	鳥居　玲子	学校栄養職員	榎本　佳乃
副総括栄養士	加賀　深希	栄養士	黒川　裕子
栄養士	小泉　恵里佳	副主査	村上　颯汰

議題１　令和３年度運営基本方針について

今年度の学校給食センターの運営基本方針は、以下の３点とします。
この方針に基づき、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、袖ケ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６回お弁当の日（気温の高い時期等を除き月１回）

（２）令和３年度給食実施計画

令和３年度の給食実施日数は１９９日を予定しています。

	R3年度計画	R2年度	
		当初計画	実績
給食日数（年間）	**199日**	**199日**	**181日**
うち　　米飯	155日	153日	139日
パン	38日	40日	37日
弁当の日	6日	6日	5日

※令和3年度の給食実施日の詳細については、別冊資料1「令和3年度給食実施計画書」参照

※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、当初の計画199日に対し実績が181日となっております。（別冊資料2「令和2年度給食実施報告書」参照）

【参考】5月1日現在の児童生徒、教職員他　人数

	R3年度	R2年度	増減
小学校	3，465人	3，481人	16人減
中学校	1，688人	1，612人	76人増
教職員他	約500人	約500人	－

（３）給食費

令和３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
R3年度当初予算額	2億8，647万円	2億6，235万円	2，412万円
R2年度決算見込額	2億5，217万円	2億2，256万円	2，961万円

※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	R3年度予算額	R2年度決算見込額	備考
センター運営費	1億4，881万円	1億4，229万円	調理員人件費など
共同調理事業費	3億3，509万円	2億9，026万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1，458万円	1，517万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	1，004万円	1，186万円	保守点検、修繕、消耗品など
車両の管理費	302万円	297万円	配送車車検、燃料、修理など
合計	5億1，154万円	4億6，255万円	

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、栄養バランスやエネルギー等の必要な摂取が図られるよう、多様な献立を検討します。

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、以下の点に留意して献立を作成します。

・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すため調理方法や味付け等を工夫します。
・保健所等の関係機関からの情報により、地域における感染症や食中毒のリスク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。

なお、令和２年度に実施した献立は次のとおりです。

昭和中学校	
2月	ごはん、メンチカツ(ソース)、小松菜とコーンのソテー、かきたま汁、牛乳
2月	ごはん、五目たまご焼き、ひじきの炒り煮、豚汁、牛乳
3月	ごはん、鮭の塩焼き、ピーマンの細切り炒め、さつま汁、牛乳
3月	ごはん、豚肉のしょうが焼き、けんちん汁、ブルーベリーヨーグルト、牛乳
3月	テーブルロール、チキンのオーブン焼き、いんげんとコーンのソテー ABC スープ、牛乳

長浦中学校 ※令和3年度提供	
4月	ごはん、ハンバーグケチャップソース、ほうれん草とコーンのソテー、 たまごスープ、(中学校のみ ミニりんごゼリー)、牛乳
5月	ごはん、鶏肉の照り焼き、ほうれん草ソテー、ABCスープ、 ミルメークコーヒー、(中学校のみ キャンディチーズ)、牛乳
6月	コッペパン、チキンのオーブン焼き、ポテトソテー、ミネストローネ アセロラ豆乳ゼリー、牛乳

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

③新たな献立の検討

近年、家庭で郷土料理を食べる機会が少なくなっていることから、献立に地場産物を使用した郷土料理を取り入れます。また、今年度も地産地消と変化のある献立を目指して、袖ケ浦市及び近隣市の地場産物を活用した新たな献立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、今年度も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、できる限り市内産又は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2年度は25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）袖ケ浦産の食材の使用

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。

・米は袖ケ浦産のコシヒカリを１００％使用します。また、化学肥料や農薬の使用の少ない「JA きみつ安心米」を優先的に使用します。
・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。
・今年度の袖ケ浦産野菜の使用率は引き続き４０％を目標とします。

【令和2年度の袖ケ浦産野菜の使用率:33．9％（R 元年度:41．5%)】

※令和2年度の袖ケ浦産野菜の使用状況の詳細については、別冊資料4「令和2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の際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ます。そして、新たに対応が必要な児童生徒については、継続して対応する子どもとともに「学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、食物アレルギー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３年度食物アレルギー対応人数）

	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	25人	39人	5人	69人
中学校	6人	9人	3人	18人
合　　計	31人	48人	8人	87人

対応レベル1:献立ごとに27品目の使用状況を記載した献立表を配布し、それを基に給食から原因食物を除去して食べる対応

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、卵と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以前も行っていたことですが、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、今年度も「食に関する指導」を実施します。

また、授業としての食に関する指導だけではなく、給食だよりなどを通して、子どもたちや家庭へ食と健康について発信を行っていきます。

なお、令和２年度は食に関する指導を小中学校８校で９７時間実施しました。その他に生活習慣病予防検診後の個別相談を１２校で６８組実施しております。

（令和２年度食に関する指導実績）

小学校			
学校	時数	学校	時数
昭和小学校	14時間	蔵波小学校	31時間
奈良輪小学校	3時間	中川小学校	9時間
長浦小学校	14時間	幽谷分校	2時間
		小学校合計	73時間

中学校	
学校	時数
昭和中学校	15時間
長浦中学校	9時間
中学校合計	24時間

※今年度の食に関する指導計画の詳細については、別冊資料5「令和3年度袖ケ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、学校給食センターの栄養士等が給食の時間に訪問して、配膳・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。
- 児童生徒に地元産の米や食材の説明を行い、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。

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
H30年度	72,091kg	1,188,054 円
R 元年度	60,965kg	1,013,690 円
R2年度	56,763kg	952,479 円

※学校別残滓量については、別冊資料6「令和2年度学校別残滓量」参照

別　冊

令和３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３年度給食実施計画書

【資料２】令和２年度給食実施報告書

【資料３】年度別生徒が考えた献立実施状況

【資料４】令和２年度生鮮野菜の地産地消率

【資料５】令和３年度袖ケ浦市食に関する指導の全体計画

【資料６】令和２年度学校別残滓量

別冊資料１

令和3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		火 1	木 1	夏季休業	水 1	金 1	月 1	水 1	冬季休業	火 1	火 1
	祝日	水 2	金 2		木 2		火 2	木 2		水 2	水 2
	祝日	木 3			金 3	月 4	祝日	金 3		木 3	木 3
	祝日	金 4	月 5			火 5	木 4			金 4	金 4
	木 6		火 6		月 6	水 ⑥	金 5	月 6	6日【給食無し】		
水 7	金 7	月 7	水 7		火 7	木 7		火 7	金 7	月 7	月 7
木 8		火 8	木 8		水 8	金 8	月 8	水 8		火 8	火 8
金 9	月 10	水 9	金 9		木 9	秋季休業	火 9	木 9	祝日	水 9	水 9
	火 11	木 10			金 10		水 10	金 10	火 11	木 10	木 10
月 12	水 12	金 11	月 12			火 12	木 11		水 12	祝日	金 11
火 13	木 13		火 13		月 13	水 13	金 12	月 13	木 13		
水 14	金 14	月 14	水 14		火 14	木 14		火 ⑭	金 14	月 14	月 14
木 15		県民の日	木 15		水 15	金 15	月 15	水 15		火 ⑮	火 15
金 16	月 17	水 16	金 16		木 16		火 16	木 16	月 17	水 16	水 16
	火 18	木 17	夏季休業		金 17	月 18	水 17	金 17	火 ⑱	木 17	木 17
月 19	水 ⑲	金 18				火 19	木 18		水 19	金 18	金 18
火 20	木 20				祝日	水 20	金 ⑲	月 20	木 20		
水 21	金 21	月 21			火 21	木 21		火 21	金 21	月 21	祝日
木 22		火 22			水 22	金 22	月 22	水 22		火 22	火 22
金 23	月 24	水 23			祝日		祝日	木 23	月 24	祝日	水 23
	火 25	木 24			金 24	月 25	水 24	冬季休業	火 25	木 24	木 24
月 26	水 26	金 25				火 26	木 25		水 26	金 25	特別休業
火 27	木 27			金 27	月 27	水 27	金 26		木 27		春季休業
水 28	金 28	月 28			火 28	木 28			金 28	月 28	
祝日		火 29		月 30	水 29	金 29	月 29				
金 30	月 31	水 30		火 31	木 30		火 30		月 31		
17日	18日	21日	12日	3日	20日	20日	20日	17日	16日	18日	17日
年間実施日数199日【うち給食調理193日、お弁当の日（牛乳のみ提供）6日】											

※丸数字で網掛けの日はお弁当の日（牛乳のみ提供）

【　行　事　予　定　日　】

4月7日（水）	始業式	10月12日（火）	後期始業式
4月8日（木）	小学校入学式	10月21日（木）	小学校運動会
4月9日（金）	中学校入学式	11月19日（金）	小中学校音楽発表会
4月12日（月）	中学1年生給食開始	12月24日（金）	冬季休業開始
4月14日（水）	小学1年生給食開始	1月5日（水）	冬季休業終了
5月19日（水）	小学校陸上記録会	3月11日（金）	中学校卒業式
6月15日（火）	県民の日	3月18日（金）	小学校卒業式
7月17日（土）	夏季休業開始	3月24日（木）	修了式
8月26日（木）	夏季休業終了	3月25日（金）	学年末休業開始
10月8日（金）	前期終業式		

別冊資料２

令和2年度　給食実施報告書

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	給食提供中止	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			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 ⑲	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	台風のため休校	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	特別休業
		金 26	水 29	金 28	火 29	火 27	金 27	冬季休業	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	19回	22回	19回	19回	16回	18回	18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３

年度別生徒が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、チキンのオーブン焼き、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、牛乳
	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、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、チキンのオーブン焼き、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

別冊資料４

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	1月	2月	3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	7,516.8	8,760.0	6,539.0	77,166.3
	袖ケ浦産(kg)	0.0	0.0	4,391.0	4,507.0	820.0	607.0	1,192.0	2,203.0	4,303.0	4,106.0	3,968.0	3,006.0	29,103.0
	地産地消率(袖ケ浦)	0.0%	0.0%	71.4%	45.0%	16.4%	9.3%	11.7%	28.0%	53.1%	54.6%	45.3%	46.0%	37.7%
	県内産(袖ケ浦産含む)(kg)	0.0	0.0	4,851.0	5,893.0	820.0	884.0	2,337.0	2,485.0	4,933.0	4,214.0	4,296.0	3,052.0	33,765.0
	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%	56.1%	49.0%	46.7%	43.8%
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	1,888,610	2,490,800	1,481,910	23,278,874
	袖ケ浦産(円)	0	0	772,730	1,344,940	429,250	326,350	513,070	794,030	1,072,950	992,390	1,033,940	602,290	7,881,940
	地産地消率(袖ケ浦)	0.0%	0.0%	48.2%	38.6%	23.7%	14.8%	15.7%	27.8%	51.8%	52.5%	41.5%	40.6%	33.9%
	県内産(袖ケ浦産含む)(円)	0	0	861,870	1,979,350	429,250	519,410	1,011,480	998,590	1,416,500	1,043,190	1,284,140	659,790	10,203,570
	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%	55.2%	51.6%	44.5%	43.8%

別冊資料５

令和3年度　袖ケ浦市食に関する指導の全体計画

袖ケ浦市立学校給食センター

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の、魚や野菜の和え物等の残りがやや目立つ。

○令和2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87.8%　中学生82.3%

○地産地消の推進
令和2年度袖ケ浦市産野菜の使用率
　33.9%（目標40%）

袖ケ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」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。
・「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、袖ケ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。
・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、学校と連携し食指導を実施する。

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。

【袖ケ浦市】
○第二期袖ケ浦市教育ビジョン
・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

保育園
食育年間
指導計画

食に関する指導の目標

食に関する指導の手引き －第二次改訂版より－

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）

各学年の食に関する指導の目標

小学校

低学年

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。

中学年

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ことができる。
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え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を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。

高学年

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ことができる。
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。

中学校

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
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

中学校
・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たせたり、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。
　米は袖ケ浦市産こしひかり、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ケ浦市産、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

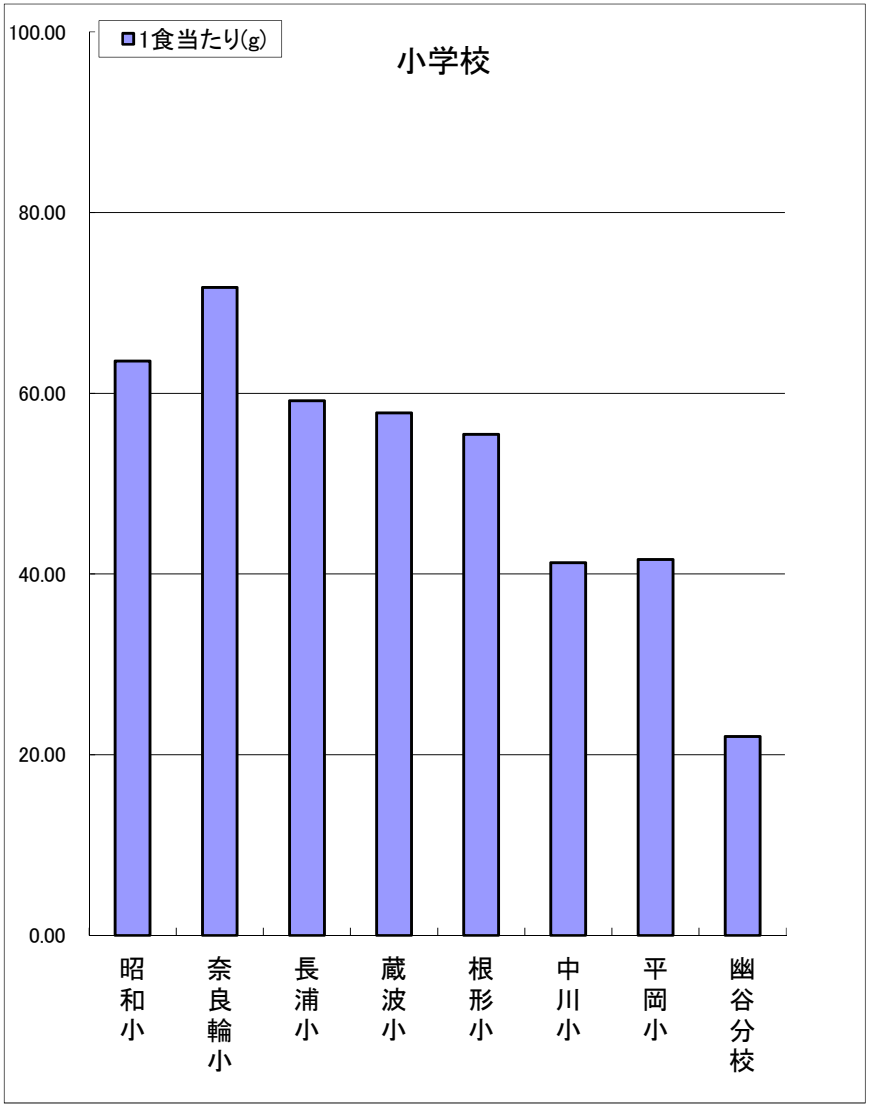
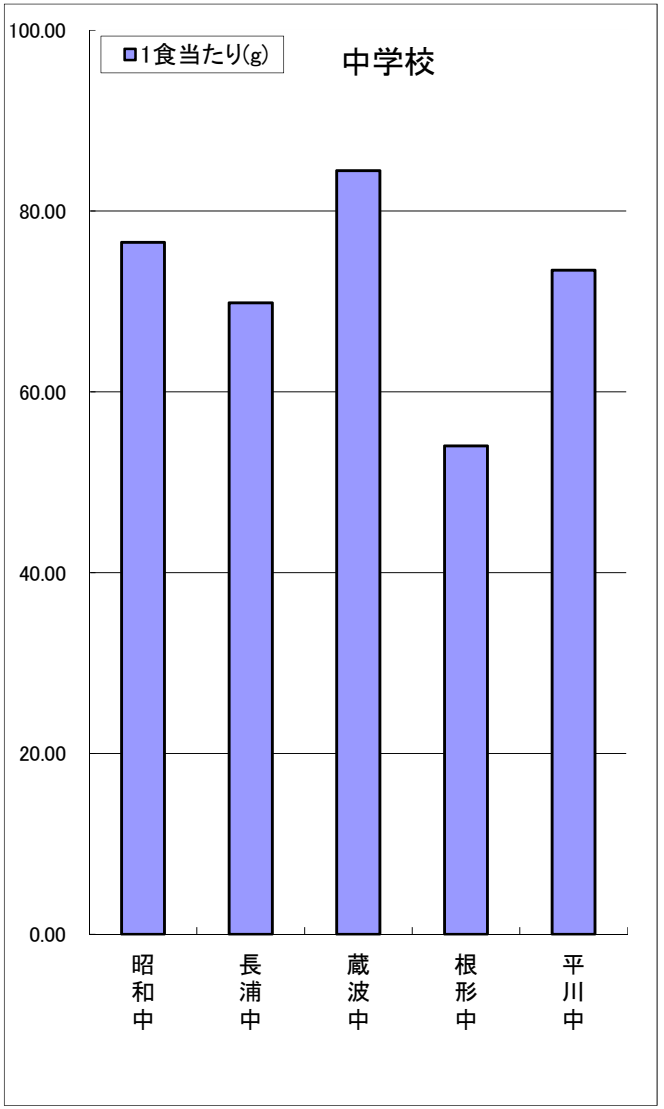
活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整
成果指標：児童の実態、保護者・地域の実態

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、長ねぎ、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 こどもの日	歯と口の健康週間 県民の日	七夕	秋の味覚 十五夜	目の愛護デー ハロウイン	千産千消 (地産地消)	冬至 クリスマス	全国学校給食週間	節分	ひな祭り 卒業祝い
給食だより	学校給食について			減塩について① レシピ（豚汁）		減塩について② レシピ（甘酢あん）			減塩について③ 学校給食週間 レシピ（れんこんチップス）		一年間のまとめ
学校訪問	平岡小	昭和小 昭和中	奈良輪小 長浦中	長浦小 蔵波中	蔵波小 根形中	根形小 平川中	中川小	幽谷分校			

別冊資料６

◎参考（４月～３月）

令和2年度　学校別残滓量　1食当たり(g)

学校名	1食当たり(g)
昭和小	63.58
奈良輪小	71.72
長浦小	59.17
蔵波小	57.85
根形小	55.48
中川小	41.24
平岡小	41.61
幽谷分校	22.03
小学校平均	63.16
昭和中	76.56
長浦中	69.84
蔵波中	84.46
根形中	54.02
平川中	73.47
中学校平均	80.42