令和3年度 第3回袖ケ浦市立学校給食センター運営委員会

- ※ 本会議は新型コロナウイルス感染症防止対策のため、書面会議とした。
- 1 開催日時 令和4年2月1日 (火) 議案書送付及び意見照会 令和4年2月17日 (木) 意見回答期限
- 2 出席委員(委員全員から意見書の提出あり)

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

- 3 議題 令和3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
- 4 報告 第3子以降学校給食費免除の実施状況について
- 5 議事【意見等及び事務局回答】

議題 令和3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
- (榎本委員長) 今年度は特に栄養バランスとともに塩分を多用しない味付けに注目させていただきました。1月で言えばお雑煮の味付けはすばらしく、出汁がよく効いていて美味しくいただくことができました。

食材の値段が上がっている中ご苦労されていると思いますが、今後ともよろ しくお願いいたします。

(事務局回答)給食の献立は塩分を控え、出汁のうま味や香辛料、酸味などを生かして美味しく食べられるよう心がけています。塩分の摂り過ぎは高血圧症を引き起こし脳梗塞や心筋梗塞など生活習慣病の原因にもなりますので、子どもの頃から減塩に取り組み、薄味に慣れておくことが大切です。今年度の給食だよりでは減塩をテーマに取り上げ減塩に関する情報も発信してきました。今後も薄味でも美味しい献立づくりに努めるとともに、減塩についての情報を発信していきたいと思います。

(藤﨑副委員長) 栄養バランス、地産地消を推進しながらの献立の工夫、ありがとうございます。1回目の会議でお伝えした色合いも意識されてきたと思います。

給食だよりが生徒達にも読みやすく参考になります。給食メニューのレシピ 紹介は特に興味を持って見ています。

汁物の量も計ってくださっていると思いますが、かなり少ない時があったと 聞いています。

給食費の未納の対応については、大きな負担になっていると思います。今後の 課題として注目していきたいと思います。

(事務局回答) 1回目の会議で給食の色合いについてご意見をいただき、食欲をそそるよう な色合いも大切だということを再確認し、献立全体ができるだけ単色とならない よう献立を見直させていただきました。

> 給食だよりについても、イラストなどを使用して子ども達に読みやすいよう工 夫して作成しています。

> 汁物の量については一定の量で提供するようにしていますが、献立によっては、 品数や栄養バランスなどを考慮して量を調整する場合もあります。献立により汁 物の量を調整する場合でも、できるだけ増減が少ないように注意していきたいと 思います。

給食費の未納の対応につきましては、市内13校で行っていたことを給食センターだけで行うこととなり、事務負担はご懸念のとおり増えております。生活が真に苦しい保護者の方につきましては、生活保護や就学援助により全額公費負担されていますので、滞納している保護者の方は、一定の負担能力がありながら未納だと認識しています。納付に向けて粘り強く交渉していきたいと考えております。

(吉田委員)給食費の収納を口座振替にしていただき学校側は大変助かっています。収納率が99.34%あるにもかかわらず未納額が多いので、督促、集金などのご苦労が伺えます。日々ありがとうございます。

児童の栄養と残食を考え、生徒が考えた献立やリクエスト給食を取り入れてくださっているのもありがたいです。児童は自分の学校のリクエスト給食は何かなと楽しみにしている様子があります。これからも続けていただけると嬉しいです。 残食が増え続けているのも気になります。家庭で食するメニューと変わってきているのだと思います。大人にとっては和食は大変美味しいものですが、児童は洋食やシンプルなものを好みます。様々なメニューがあることも給食を通して学んでほしいですね。これからもよろしくお願いします。

(事務局回答)給食費の口座振替は教職員の方の負担軽減と、現金をできるだけ児童生徒に 持たせないことでの通学中の安全確保の観点から実施に踏み切りました。給食費 未納につきましては、解消にむけて引き続き努力していきたいと考えております。 生徒の考えた献立やリクエスト給食は児童生徒が少しでも給食メニューに興 味を抱いてくれたらありがたいと思っております。

資料6ページに記載しました給食残渣リサイクル量について、説明不足で大変申し訳ありませんでしたが、令和元年度及び令和2年度は新型コロナウイルスの影響による長期間の一斉休校があったため残渣量が減少しておりますので、それまでの年度と比較して令和3年度が増えたという訳ではありません。最近の状況としましては、平成28年度の約80トンをピークにその後年々減少傾向にはありますが、今後もさらに給食残渣が減るよう努めてまいります。

また、委員がおっしゃるように、ハンバーグやチキンのオーブン焼きといった 洋風の献立は児童生徒に人気がありますが、野菜やひじきの煮物といった和風の 献立は毎年食べ残しが多い傾向にあります。児童生徒の嗜好に合わない献立でも 食べてもらえるよう、今後も調理方法や味付けを工夫していきたいと思います。

(安藤委員) 今年度から給食費が口座振替になり、学校で現金を扱わなくてすむ等大変ありがたいです。

食品残渣リサイクル量について、令和3年度が多いことが気になりました。 (令和元年度、2年度は休校がありましたが)

- (事務局回答) 説明不足で大変申し訳ありませんでしたが、委員がおっしゃるように令和元年度及び令和2年度は新型コロナウイルスの影響による長期間の一斉休校があったため残渣量が減少しておりますので、それまでの年度と比較して令和3年度が特に多いという訳ではありません。最近の状況としましては、平成28年度の約80トンをピークにその後年々減少傾向にはありますが、今後もさらに給食残渣が減るよう努めてまいります。
- (小関委員) いつも栄養バランスのとれた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。使用している食材や調理方法など様々な面で工夫があり、給食の提供によって食について考えるきっかけも提供してくださっていることを実感します。本校の課題である残滓の量を少しでも減らせるよう、今後も全職員で連携して給食指導に当たりたいと思います。
- (事務局回答)給食残渣の減少への取り組みは、給食センター単体では成しえない事ですので、今後も各学校と協力して取り組んでいきたいと思います。
- (佐藤委員) 調理業務等委託の受託者の変更について、3年ごとに入札を実施して業者を変更していることを知らなかった。業務の引継ぎ等には問題ないと思うが、ほとんどの保護者が知らないことだと思うので、周知などしたほうが良いのではないか。献立と食材について、生徒が考えた献立やリクエスト給食は良いことだと思う。
- (事務局回答) 調理業務等委託の受託者選定は、透明性を確保するために入札を実施する一方、業務の効率化を図るため3年間の長期契約を締結しています。今回、業務の受託者は変わりましたが、実際に作業する調理員や配膳員の多くは継続して業務に携わっていただくことになり、また、給食センターの職員が献立を作成し、調理を指示するなど給食センターの体制自体に変更はありません。また、調理業務

等委託の受託者は、信頼と実績があり衛生面や安全面の管理体制が整っているなど問題なく業務を遂行できる事業者を選定しているため、受託者が変更となっても給食提供には特に影響はありません。そのようなことから受託者の変更を周知することは考えておりませんが、今後も給食センターの責務におきまして、これまでと同様に栄養バランスの取れた安全で美味しい学校給食を提供していきたいと思います。

- (清水委員) 4月から他市へ転校し、袖ケ浦の給食が食べられなくなることは残念です。 毎日おかわりをし、美味しくいただいていたようです。ありがとうございました。
- (事務局回答) こちらこそありがとうございました。転校先の学校でも袖ケ浦市とはまた違った給食を楽しんでいただけたらと思います。
- (飯田委員)学校給食は諸々の目標、摂取基準がある中で、工夫と努力がされています。現在のセンターになってから美味しくなったという声を多く聞きます。私もホームページで予定表や給食だよりを見てそのように感じます。成人の保健指導をしていて栄養バランスの取れた給食に感謝していると言われます。生徒さんは肉類好みが多いようですが、今後の取り組みとしての項目を地道に実行していっていただきたいです。

調理業務等委託の受託者の変更について、概ね3年毎に入札で変更している とのことですが、どのような点を考慮して決定をするのでしょうか。調理、配膳 業務の従業員は変わるのでしょうか。

(事務局回答)給食もそうですが、食事は美味しくなければ食べていただけません。食べていただけないと、給食の掲げる目的が達成いたしませんので、今後も努力してまいります。

調理業務委託の受託者選定につきましては、信頼に足る業者であるか、他市での実績はどうか、かかる費用はどうか、バックアップ体制はどうかなどを考慮して決定します。調理員、配膳員につきましては、栄養士などの有資格者数や配置人数の指定は行っておりますが、人選は受託者が行います。

- (今岡委員) いつも美味しい給食をありがとうございます。今風な献立、新しい献立など子 ども達の関心を高める魅力的な献立が多く、食べ残し対策になるのではと思いま す。地場産物の活用も素晴らしい取り組みで、今後も期待したいです。
- (事務局回答) 4月当初に人事異動や育児休業により栄養士5名のうち3名が交代となり、 新たな体制で業務をスタートしましたが、今年度は栄養士それぞれが個性を出し た献立や、同じ献立でも材料や味が少しずつ違うといった、変化のある献立にも 取り組んできました。今後も地場産物の活用も含め、さらに魅力のある献立や多 様な献立の作成に取り組んでいきたいと思います。

- (2) 衛生管理・安全管理について
- (榎本委員長)食物アレルギー対応が必要な保護者と面談した際にも、袖ケ浦市の学校給食 に関する安全管理の手厚さには頭が下がる思いでおりました。新1年生の保護者 は「ここまで丁寧に対応してくださるなら安心してお任せできます。」という言 葉を述べていらっしゃいました。学校の責任者としても本当にありがたいという 思いです。
- (事務局回答)安全管理につきましては、相互の信頼関係がないと成り立たないと認識しています。ご期待に沿えるよう今後も注意を払って行っていきたいと思います。
- (藤﨑副委員長) 今年度もコロナ禍の大変な中で安心・安全な給食作りの徹底をありがとう ございました。
- (吉田委員)食物アレルギーのある児童が増える中、対応していただきありがとうございます。保護者との面談も心配なことを除去すべく、丁寧に対応してくださり感謝しています。年々保護者の要求が高まっていると思いますが、アレルギーを持つお子さんが皆と一緒に給食が食べられるのは、保護者にとってうれしいことだと思います。大変だと思いますが支えていただければと思います。
- (事務局回答)食物アレルギーを持つ児童生徒は年々増えてきていますが、今後も児童生徒の状況に応じて確実に対応していきます。そのためには学校をはじめ関係機関との連携が不可欠ですので、今後ともご協力よろしくお願いします。
- (安藤委員) 食物アレルギー対応について、年々対応者が増える中で丁寧に対応していただき、ありがたいです。

詳細献立表について、可能であれば人数分いただけるとありがたいです(市内 人数分をセンターで印刷していただけると助かります)。

- (事務局回答)詳細献立表は、各校に紙で1部、データとして学校間のデータネットワークである校務支援システムでファイルとして送信させていただき、各校必要な時に必要な部数を印刷できるように環境を整えています。人数分の用紙配布は、毎月の作業量増加を考えた場合、なかなか難しいと思っております。このことから、今のところ現方式で維持していきたいと思っております。
- (小関委員) 特に問題なく、安心・安全な給食を提供されていると思います。
- (佐藤委員) アレルギー対応について、対応レベル1から3までしっかりと項目別に分かり やすく、対応方法が明確化されており良いと思う。

アレルギー対応を考えた献立を日々考えながらメニューを作るのは大変だと 思うが、今後も継続してお願いします。

(事務局回答) アレルギー対応に関しては、児童生徒個々の状況も違いますし、体調によって日によっても変わります。さらに保護者・学校・給食センターと共通認識を持って行わなければなりません。大変ではありますが、今後も児童生徒の健やかな成長のため努力していきます。

- (飯田委員) 学校給食では衛生管理、安全管理を最優先で徹底されています。各家庭では食品衛生を意外と認識されていない感じがします。夏休み前の給食だよりで、家庭での注意点など発信していただけたらと思います。
- (事務局回答)まず、前提として、家庭内での食事と給食で摂る食事は調理する環境、調理 方法、同一の食物を食べる人数などが違い、全く同一に考えることは難しいです が、健康を守ることは同じであり、お伝えできる部分があると思います。夏場の 時期に給食センターの知識を各家庭に伝えることは決して無駄な事ではないと 思いますので、伝え方や時期につきましてセンター内で検討していきます。
- (今岡委員)食物アレルギー対応、いつも丁寧で細かな対応ありがとうございます。対象児 童の多い学校はいろいろ対応が大変です。難しいケースなどは相談させていただ くこともあるかと思います。ご指導よろしくお願いします。
- (事務局回答)食物アレルギー対応は、学校と保護者、給食センターが連携して進めなくてはいけないことであり、実際の現場主体は学校になります。課題が出現しましたら、スクラムを組んで事にあたっていけたら良いと考えております。

(3) 食に関する指導の充実について

- (榎本委員長)まず指導のための準備がしっかりなされていること、どの栄養士の方も学年 の発達段階に応じた指導ができるようになっていると感じることができました。 次年度も引き続きご指導お願いいたします。
- (事務局回答) 食に関する指導につきましては、普段教鞭をとっている教員の皆さんから至らない部分についてご指導いただけたらと思います。より良い指導になるよう引き続き努力していきます。
- (藤﨑副委員長) 給食センターの皆様が様々な工夫をしてくださっているにもかかわらず、 残菜量が多いのは残念です。教師(特に担任)の「食育」に対する関心に大きな 差があるように思います。

「食」は心や体が健やかに育つために欠かせないことを養護教諭の先生や家庭 科の先生とも連携し、微力ながら伝えていけたらと思います。今年度も子ども達 のためにありがとうございました。

- (事務局回答) 残渣を減らすためには、教員の皆さんの協力が不可欠です。残渣を減らす、 その本質は、必要な栄養を発達段階の児童生徒が摂取することであり、これを理 解していただかないと方法が目的に置き換わってしまう懸念があります。
 - 私どもも事の本質を正確にお伝えしつつ、事にあたっていきたいと考えています。
- (吉田委員) 栄養士さんによる「食に関する指導」を全学年で取り組めるように働きかけていきます。(せっかくプロの話が聞けるチャンスですので) 市の施策で年間 2 時間以上が目標値になっていますので、効果的に活用させていただきます。

- (事務局回答) 栄養士が直接児童生徒に伝える貴重な機会でもあります。活用していただけ たらと思います。
- (安藤委員) 長浦中では保健学習として食に関する指導を全学年で実施し、生活習慣病予防 健診後の個別栄養相談を希望者に行っていますが、それらの指導等について快く 受けていただき、また専門的な立場からお話をいただき、生徒、保護者共に充実 した時間となりました。来年度以降も継続をお願いしたいと思います。
- (事務局回答) 個別栄養相談につきましては、引き続き継続していきます。活用していただけたらと思います。
- (小関委員) コロナ禍で様々な制限がある中で給食時の訪問や給食だよりの発行など、生徒が食について関心を高められるような取り組みを実施していただき、ありがとう ございます。
- (佐藤委員) 食に関する指導について、新型コロナウイルスの関係でなかなか時間が作れないこともあるかと思うが、小学校については、学校によって時間の差がだいぶ見られる。中学校については、長浦、根形以外の学校が指導の実績がないので他の学校にも指導できるよう、声掛け等をした方が良いと思う。

生活習慣病予防健診後の個別指導について気になったのは、長浦中の21人という数字で、学校の保健の先生や他の関係機関などと協力して指導や食の教育指導をした方が良いと思う。

(事務局回答) 今年度は新型コロナウイルス感染拡大の影響で、食に関する指導を予定していたにもかかわらず直前で取りやめになったことが多くありました。毎年、市内全学校で実施するように計画しておりますが、実施の実現は感染拡大次第と考えております。

個別指導につきましては、日々の生活の中で長期的視点に立ち個別に改善していかなければならない事案ですので、まずは保護者の現状への認識と対策から行っていければと思います。とはいえ、個別指導は希望制なので、保護者は少なからずわが子の現状を認識しているものと考えております。

(飯田委員) 新型コロナウイルスの影響で予定どおりの指導ができなかったようですが、工 夫をされて指導されたことが伝わってきました。以前のように食育の授業があり ましたら希望の保護者、私も見学をさせていただきたいです。

袖ケ浦市民の生活習慣病では高血圧、脂質異常症がかなり多いです。

(事務局回答)保護者の見学につきましては、学校との調整が必要となりますので給食センターとしての明確な回答はお伝えできませんが、実施は可能ではないかと思います。

生活習慣病を予防するためには子どもの頃からの食習慣が重要ですので、今後 も食指導や個別相談などで児童生徒へ指導していきたいと思います。

(今岡委員)コロナ禍でも市内小中学校での食指導、生活習慣病予防健診後の個別指導など、 その学校の状況に応じた指導を行っていただき感謝です。学校の都合で勤務時間 外での指導をお願いした際も快く対応していただき、大変ありがたかったです。 (事務局回答)児童生徒への指導を通じて、食事の重要性や栄養に関する知識を伝え、そして食べ物を大切にする心や食事を作る人への感謝の気持ちなど、豊かな人間性を育むことも給食センターの大事な責務だと考えています。今後も学校と連携して指導を行っていきたいと思いますのでよろしくお願いします。

報告 第3子以降給食費免除の実施状況について

(榎本委員長) まだ県内でも一部市町でしか取り組まれていないことについて、実施に踏み切られた関係者の皆様に感謝申し上げます。

コロナ禍で家計が不安定になるご家庭は、増えることはあっても減ることはないと推察いたします。そのような中、少しでも子どものために考え、支援いただくことが、学校教育の場でもプラスに働くものと思っています。

(藤﨑副委員長) 保護者にとって、とても助かることだと思います。

(吉田委員) 実現できて良かったです。

(佐藤委員) とても良いことだと思います。

(清水委員) 思ったよりたくさんの方が給食費免除となり、良い決定だったと思っております。

(事務局回答)第3子以降給食費免除につきましては、「教育」の面よりもむしろ「子育て」 の比率が高いのではと思います。該当になる保護者にとっては、多少なりとも経 済的にプラスになると思っています。

> この制度を利用するにあたって、その手続きもできるだけ簡便になるよう配慮 しています。今後も制度利用について丁寧に対応していきたいと思います。

令和3年度 第3回袖ケ浦市立学校給食センター運営委員会議 次 第

令和4年2月 書面会議

1. 議題

令和3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. 報告

第3子以降学校給食費免除の実施状況について

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
委員長	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)	1期目
副委員長	^{ふじさき} よしみ 藤﨑 佳美	4号 学識経験者	3期目
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)	1期目
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)	1期目
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)	1期目
委員	さとう ひろゆき 佐藤 弘之	2号 PTAの代表 (平川中学校)	1期目
委員	しみず ちはる 清水 千春	2号 PTAの代表 (根形小学校)	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)	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	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

議題 令和3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) 令和3年度給食実施状況

令和3年度の給食実施日数は当初の計画199日に対し、台風16号の接近に伴う臨時休校(1日)があったため198日の見込みです。

	R3年	R3年度		
	計画	実施見込	R2年度実績	
給食日数(年間)	199日	198日	181日	
うち 米飯	155日	154日	139日	
パン	38日	38日	37日	
弁当の日	6日	6日	5日	

※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【修正】」参照

【参考】児童生徒、教職員他の人数の推移

	R2年度	R34	年度
	3月末現在	5月1日現在	12月1日現在
小学校	3, 469人	3, 465人	3, 477人
中学校	1,611人	1,688人	1,693人
教職員他	約500人	約500人	約500人

(2)給食費

①口座振替による給食費収納の実施

今年度から金融機関での口座振替による給食費の収納を実施し、口座振替の利用率は小中学校全体で約97%です。なお、口座振替を利用されない保護者へは納付書を送付して納付していただいております。

【口座振替利用率】※12月末現在

児童生徒数に対する利用率		保護者	人数に対する	利用率	
児童生徒数	利用人数	利用率	保護者人数	利用人数	利用率
5, 145人	5, 005人	97. 28%	3, 554人	3, 456人	97. 24%

②給食費の収納状況

今年度の給食費の収納状況は、10月分の給食費までの収納率が99.34%であり、昨年度の同時期と比較して約0.63ポイント下がっています。口座振替移行の際にも懸念していたことですが、口座の残高不足により引き落としができないケースが多くあり、その場合には早急に納付書を送付して納付を催促しております。

口座振替を利用されない方も含め、給食費が未納となっている保護者に対しては、督促状の送付や電話での催促、日中や夜間に直接自宅へ伺い集金するなどの対応を行っているところであり、今後も徴収率の向上に努めてまいります。

【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	22,445 人	87,409,159 円	86,789,059 円	620,100 円	53 人
中学校	11,447 人	53,029,943 円	52,727,693 円	302,250 円	27 人
合計	33,892 人	140,439,102 円	139,516,752 円	922,350 円	80 人

※教職員やセンター職員・調理員等を含む

③給食費収入と食材費支出の状況

給食費収入はその全額を食材の購入費として使用し、現在の収支の状況は以下の表のとおりです。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】

		(参考)		
	当初予算額 10月分まで 決算見込額			R2年度決算額
食材費支出	2億8,647万円	1億5,678万円	2億7, 992万円	2億5, 217万円
給食費収入	2億6, 235万円	1億3,952万円	2億5, 197万円	2億2, 256万円
市助成金等	2,412万円		2, 795万円	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)

文符 到日	R3 [£]		(参考)	/
予算科目 	当初予算額	決算見込額	R2年度決算額	備考
センター運営費	1億4,881万円	1億3, 797万円	1億4, 229万円	調理員人件費、衛生管理費、
ピング一連呂負	1億4,001万円	1億3,797万円	11息4, 229万 円	給食費収納事務費など
 共同調理事業費	3億3, 509万円	3億2, 863万円	2億9, 026万円	食材費、光熱水費、
共同则理事未复	3個3,309万円	3個2,803万円	2 億 9, 0 2 0 /) 口	ごみ収集運搬委託料など
施設の管理費	1, 458万円	1, 477万円	1, 517万円	各種設備保守点検委託料、
ル	1, 400//1	1, 477/3 1	1, 017/3/1	修繕費、消耗品費など
厨房機器の管理費	1, 004万円	1, 024万円	1, 186万円	厨房機器類保守点検委託料、
	1,004/37]	1, 024/311	1, 100/3/1	修繕費、消耗品費など
車両の管理費	302万円	330万円	297万円	配送車車検代、燃料費、
平岡の日在貞	302/3[]	990/11	231/311	修理費、消耗品費など
合計	5億1, 154万円	4億9, 491万円	4億6, 255万円	

(3)調理業務等委託の受託者の変更

給食センターでの調理業務や各学校での配膳業務は、民間業者に業務委託 しており、概ね3年ごとに入札を実施しています。令和3年6月に執行した 入札により受託者が変更となり、同年8月からの3年間は新たな受託者に業 務を委託しております。

なお、新たな受託者への業務指導や業務の引継ぎ等は夏季休業期間中に滞りなく終了し、夏季休業終了後には通常どおり学校給食を提供しております。

調理業務等委託の受託者

【変更前】袖ヶ浦給食事業協同組合 袖ケ浦市福王台1-12-5

【変更後】ハーベストネクスト株式会社 横浜市保土ヶ谷区岩間町2-120 (契約期間)令和3年8月1日から令和6年7月31日まで(3年間)

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、新たな献立や多様で変化のある献立の作成に取り組んできました。

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(豚汁、子持ちししゃものマリネ、れんこんチップスなど)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。

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
4月20日(火)	昨年度の 長浦中学校 2年3組	ごはん 牛乳 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
5月27日(木)	昨年度の 長浦中学校 2年1組	ごはん 牛乳 ミルメークコーヒー 鶏肉の照り焼き ほうれん草ソテー ABCスープ
6月23日(水)	昨年度の 長浦中学校 2年2組	コッペパン 牛乳 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
1月31日(月)	根形中学校 1年A組	ごはん 牛乳 メンチカツ 豚汁 ブロッコリーとコーンのサラダバンバンジー味
2月17日(木) 予定	根形中学校 1年B組	麦ごはん 牛乳 焼き棒餃子 切干大根の煮 物 かきたま汁 むらさきいもチップス

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。

【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21日(木)	長浦小学校	ごはん 牛乳 秋野菜カレー いんげんとコーンのソテー ミニぶどうゼリー
10月27日(水)	奈良輪小学校	黒糖パン 牛乳 春巻き みそラーメン 豆乳パンナコッタはちみつレモンソース
11月10日(水)	根形小学校	はちみつパン 牛乳 チキンのオーブン焼き ポークビーンズ いもけんぴと小魚
11月15日(月)	幽谷分校	ごはん 牛乳 かぼちゃコロッケ マーボー豆腐 ミニアセロラゼリー
12月6日(月)	昭和小学校	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 肉じゃが キャンディチーズ
12月15日(水)	中川小学校	黒糖パン 牛乳 ちくわの磯辺天ぷら カレーうどん みかん
1月26日(水)	平岡小学校	コッペパン 牛乳 ポテトカップグラタン 焼きそば 青のり小魚
1月27日(木)	蔵波小学校	わかめごはん 牛乳 ハンバーグおろしソース 白菜とベーコンのスープ ヨーグルト

(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ケ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。
- ・米は全て袖ケ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、袖ケ浦産の食材の使用に努めてきました。なお、12月末現在での袖ケ浦産野菜の使用率は40.4%(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3年度生鮮野菜の地産地消率」参照

※使用した袖ケ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13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、給食の食べ残し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		
十段	12月末現在	年間	
R3年度	56,133kg	(見込み)70,000kg	
R2年度	42,010kg	56,763kg	
R元年度	50,303kg	60,965kg	

[※]学校別残滓量(1食当たり)については、別冊資料3「令和3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が、児童生徒の嗜好に合わない献立は食べ残しが多くなることが例年の課題となっています。今年度は野菜の煮物や茎わかめといった海藻類のサラダなどで食べ残しが多く、そのような献立でも食べ残しが少なくなるように今後も調理方法や味付けを工夫していきます。

今年度の袖ケ浦産の生鮮野菜の使用率については、比較的天候が安定していたことなどから当初の目標を達成できそうな見込みです。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、今後も袖ケ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7年が経過し、部品交換などのメンテナンスが必要な設備・機器が増えてきています。これまでのところ調理等の作業に支障となるような不具合は発生していませんが、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、調理作業時の異物混入は現在までに1件発生しています。これについては品質管理の徹底や確認作業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。

また今年度も、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徹底した設備・器具等の消毒など感染防止に努めながら業務を行っています。

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、「袖ケ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3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	25人(25人)	39人(38人)	5人(5人)	69人(68人)
中学校	6人(6人)	9人(9人)	3人(3人)	18人(18人)
合 計	31人(31人)	48人(47人)	8人(8人)	87人(86人)

※学校別対応者数については、別冊資料4「令和3年度学校別食物アレルギー対応者数」参照

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

なお、今年度も年度途中での申請が3件あり、その内訳としては一部弁当 対応の申請が2件、一部弁当対応の解除申請が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は、新型 コロナウイルス感染拡大防止の観点から、今年度も電話での対応に変更して実 施しております。

【令和3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	1件
奈良輪小学校	10件	中川小学校	4件
長浦小学校	4件	平岡小学校	4件
蔵波小学校	21件	幽谷分校	0件
		合計	53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が発生した場合にも給食の提供に影響が生じないよう、調理作業等の運用面についても工夫しながら業務に取り組みます。

食物アレルギーについては、卵・乳除去食の提供や27品目のアレルギー原因食物を記載した詳細献立表により原因食物を除去するなどの対応を行っていますが、食物アレルギーは児童生徒の健康に関わることですので、児童生徒の状況に応じた対応を講じるとともに間違いの無いよう常に手順を確認しながら確実に対応を行います。なお、消費者庁が表示の推奨品目に追加したアーモンドについては、まだ各食品業者の取り扱う全ての商品の規格書が対応していないため詳細献立表に記載でない状況であり、今後も食品業者から情報を収集しながら慎重に対応したいと考えます。

衛生管理や食物アレルギー対応などは常に最新の情報を取り入れる必要があるため、今後も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」の充実に取り組みました。

【令和3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								
学校 時数		学校	時数					
昭和小学校	14時間	中川小学校	10時間					
奈良輪小学校	8時間	平岡小学校	6時間					
蔵波小学校	31時間	幽谷分校	1時間					
根形小学校	12時間							
		小学校合計	82時間					

中学校						
学校	時数					
長浦中学校	3時間					
根形中学校	4時間					
中学校合計	7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	学校給食について知ろう	給食ができるまでの様子を知り、感謝する心を持つ
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
1 24 11.	給食の献立を考えよう	和良を至ましい良事でグルとし、中子生に必要な木食について理解する
中学校	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

※R3は12月末現在(1月以降の予定含む)

	H29年度		R 元年度	R2年度	R3年度
小学校	75時間 103時間		103時間	73時間	82時間
中学校	20時間 43時間		46時間	46時間 24時間	
合 計	95時間	146時間	149時間	97時間	89時間

②給食時間の食に関する指導

今年度も配膳や手洗い、食器の使い方など給食時間の児童生徒の様子を見るため、給食の時間に各小中学校を訪問しました。今年度も喫食中に直接指導することができなかったため、食習慣の改善や給食に使用している地元産食材の説明などを給食時間の放送や給食だよりで発信しました。

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3年度生活習慣病予防健診事後個別指導人数】

※12月末現在

小学校							
学校	人数	学校	人数				
昭和小学校	9人	根形小学校	2人				
奈良輪小学校	7人	中川小学校	2人				
長浦小学校	1人	平岡小学校	1人				
蔵波小学校	3人						
		小学校合計	25人				

中学校						
学校	人数					
長浦中学校	21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

※R3は12月末現在

	H29年度		R 元年度	R2年度	R3年度	
小学校	24人	32人	30人	47人	25人	
中学校	14人	10人	26人	21人	21人	
合 計	38人	42人	56人	68人	46人	

2. 課題と今後の取り組み

昨年度に改訂した「食に関する指導の全体計画」に沿って児童生徒の発達 段階に応じた食に関する指導を推進していくため、各学校の給食主任を中心 に学級担任や教科担任と連携しながら進めてきました。今年度も新型コロナ ウイルスの感染予防に配慮しながらの取り組みでしたが、充実した内容の指 導を実施することができました。

夏季休業の直後など新型コロナウイルスの影響で予定どおりの指導ができない時期もありましたが、給食主任と連絡を取り合いながら計画を立て直して実施しました。また、給食センター施設見学や中学生の職場体験は実施できない状況ですので、調理の様子を撮影した動画や実際に使用している器具を持ち込むなどして、学校の授業でも給食センターの様子を知ってもらえるよう工夫しながら指導を行いました。今後も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られるよう、また、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。

報告 第3子以降学校給食費免除の実施状況について

前回の会議(書面)でご意見をいただきました第3子以降学校給食費免除(無償化)については、関係規則の一部改正及び実施要綱*を制定後に市立小中学校に通う児童生徒の保護者全員へ制度を周知するための文書を配布しました。そして、対象となる保護者に申請の手続きをしていただき令和4年1月から実施しております。

※一部改正後の「袖ケ浦市立学校給食センター管理運営規則」(抜粋)及び 「袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除実施要綱」は別冊資料5参照

1 実施の概要

多子世帯における給食費の負担を軽減するため、小中学校等に通う児童生徒が3人以上いる保護者を対象として、市立小中学校に通う第3子以降の学校給食費を全額免除する。(小学生月額3,900円、中学生月額4,650円)

2 対象となる要件

- (1)市内に住所を有し、保護者と同世帯で生計を一にする小中学校等に通う 児童生徒が3人以上いること
- (2) 第3子以降が袖ケ浦市立小中学校に在籍していること
- (3) 生活保護費または就学援助費を受給していないこと
- (4) 市税及び学校給食費の滞納が無いこと

3 実施状況

※令和4年1月14日現在。() 内は児童生徒の人数

	申請件数	承認件数	不承認件数	主な不承認理由
小学校	195 件 (214 人)	182 件 (200 人)	13 件 (14 人)	税・給食費の滞納 就学援助費受給中
中学校	1件 (1人)	1件 (1人)	0件 (0人)	

[※]令和4年4月に小学校へ入学する児童の保護者についても文書を配布 済みであり、現在申請を受け付けています。

【参考】事業実施までの経過

8月25日 第2回学校給食センター運営委員会(書面会議)

9月 2日 関連補正予算を市議会へ上程

9月29日 教育委員会定例会(関係規則の一部改正、実施要綱制定)

10月上旬~中旬 各学校へ制度や手続き等の説明

10月中旬 児童生徒(在校生)の保護者へ文書配布、申請受付開始

10月~11月 次年度の新小学1年生の保護者へ文書配布、申請受付開始

12月下旬 児童生徒(在校生)の保護者へ申請に対する決定通知送付

令和4年1月 第3子以降学校給食費免除実施

3月下旬(予定) 新小学1年生の保護者へ申請に対する決定通知送付

別冊

令和3年度

第3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【修正】
- 【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
- 【資料 5】袖ケ浦市立学校給食センター管理運営規則(抜粋) 袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除実施要綱

令和3年度 給食実施計画書【修正】

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
		火 1	木 1		水 1	台風のため 臨時休校	月 1	水 1	夂	火 1	火 1
春	祝日	水 2	金 2		* 2		火 2	木 2	冬季休	水 2	水 2
春季休業	祝日	* 3			金 3	月 4	祝日	金 3	休	* 3	木 3
業	祝日	金 4	月 5			火 5	* 4		業	金 4	金 4
	★ 6		火 6		月 6	№ 6	金 5	月 6	6日 【給食無し】		
水 7	金 7	月 7	水 7		火 7	* 7		火 7	金 7	月 7	月 7
* 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	* 10			金 10	ハチバネ	水 10	金 10	火 11	★ 10	★ 10
月 12	水 12	金 11	月 12	夏		火 12	木 11		水 12	祝日	金 11
火 13	★ 13		火 13	夏季:	月 13	水 13	金 12	月 13	★ 13		
水 14	金 14	月 14	水 14	休業	火 14	木 14		火 (14)	金 14	月 14	月 14
★ 15		県民の日	★ 15	未	水 15	金 15	月 15	水 15		火動	火 15
金 16	月 17	水 16	金 16		★ 16		火 16	★ 16	月 17	水 16	水 16
	火 18	★ 17			金 17	月 18	水 17	金 17	火 18	★ 17	★ 17
月 19	水 19	金 18				火 19	★ 18		水 19	金 18	金 18
火 20	★ 20		夏		祝日	水 20	金 19	月 20	★ 20		
水 21	金 21	月 21	夏季休業		火 21	★ 21		火 21	金 21	月 21	祝日
* 22		火 22	休業		水 22	金 22	月 22	水 22		火 22	火 22
金 23	月 24	水 23	未		祝日		祝日	* 23	月 24	祝日	水 23
	火 25	* 24			金 24	月 25	水 24		火 25	* 24	* 24
月 26	水 26	金 25				火 26	* 25	冬	水 26	金 25	特別休業
火 27	* 27			金 27	月 27	水 27	金 26	冬 季:	* 27		春
水 28	金 28	月 28			火 28	* 28		休業	金 28	月 28	春季
祝日		火 29		月 30	水 29	金 29	月 29	未			休業
金 30	月 31	水 30		火 31	★ 30		火 30		月 31		来
17日	18日	21日	12日	3日	20日	19日	20日	17日	16日	18日	17日
	年	間実施日	数198日	【うち給食	食調理19	2日、おź	学当の日	(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)

10月8日(金) 前期終業式

【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

別冊資料2

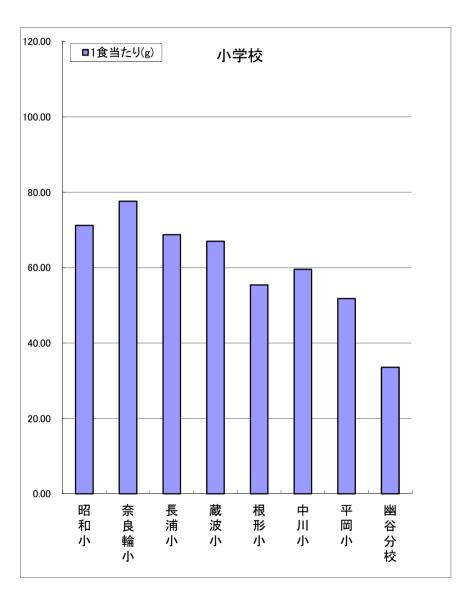
令和3年度 生鮮野菜の地産地消率

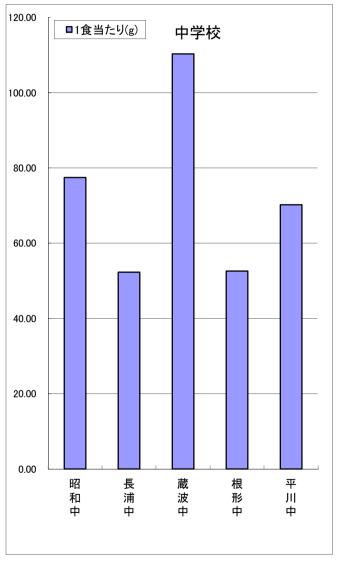
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	計
	総重量(kg)	7,082.2	7,649.4	10,007.1	4,504.0	970.0	7,714.6	8,277.5	7,431.8	6,912.0	60,548.6
重量	袖ケ浦産(kg)	2,237.0	3,277.0	7,078.0	2,117.0	0.0	916.0	1,133.0	4,183.0	3,485.0	24,426.0
量 ベ 	地産地消率 (袖ケ浦)	31.6%	42.8%	70.7%	47.0%	0.0%	11.9%	13.7%	56.3%	50.4%	40.3%
ス	県内産(kg) (袖ケ浦産含む)	2,318.0	4,829.0	8,740.0	2,288.0	0.0	917.4	1,383.0	4,408.0	3,907.8	28,791.2
	地産地消率 (県内)	32.7%	63.1%	87.3%	50.8%	0.0%	11.9%	16.7%	59.3%	56.5%	47.6%
	総金額(円)	1,816,330	2,242,380	2,719,450	1,503,660	225,600	2,375,670	2,197,240	1,960,510	1,928,960	16,969,800
金額	袖ケ浦産(円)	566,680	1,036,620	1,542,590	785,810	0	483,100	468,920	1,108,000	869,420	6,861,140
┃額 ┃ベ ┃┃	地産地消率 (袖ケ浦)	31.2%	46.2%	56.7%	52.3%	0.0%	20.3%	21.3%	56.5%	45.1%	40.4%
ス	県内産(円) (袖ケ浦産含む)	610,900	1,502,370	2,038,620	839,330	0	489,050	531,420	1,260,250	1,093,660	8,365,600
	地産地消率 (県内)	33.6%	67.0%	75.0%	55.8%	0.0%	20.6%	24.2%	64.3%	56.7%	49.3%

令和3年度 学校別残滓量 1食当たり(g)

令和3年4月~12月末

学校名	1食当たり(g)
昭和小	71.21
奈良輪小	77.64
長浦小	68.74
蔵波小	66.98
根形小	55.43
中川小	59.57
平岡小	51.82
幽谷分校	33.57
小学校平均	68.93
昭和中	77.45
長浦中	52.31
蔵波中	110.27
根形中	52.58
平川中	70.22
中学校平均	81.55





別冊資料4

令和3年度 学校別食物アレルギー対応者数

詳細献立表対応 (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
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料理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、卵と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	7	1	16	
長浦小	9	4	1	14	
根形小		5	1	6	
中川小	2	1		3	
平岡小	1	1	1	3	
幽谷分校				0	
蔵波小	5	12		17	
奈良輪小		9	1	10	
計	25	39	5	69	
昭和中	1	4		5	
長浦中	2	3	1	6	
根形中	1	1		2	
平川中	2			2	
蔵波中		1	2	3	
計	6	9	3	18	
合計	31	48	8	87	

袖ケ浦市立学校給食センター管理運営規則(抜粋)

昭和49年12月20日教委規則第8号

(給食費の減免)

- 第12条 教育委員会は、次の各号のいずれかに該当するときは、給食費の全部又は一部を免除することができる。
 - (1) 学校給食法(昭和29年法律第160号)第3条第2項に規定する義務教育 諸学校に在学する児童生徒のうち、保護者と同一の世帯で生計を一にしてい る当該児童生徒が3人以上いる場合であって、年齢の高い方から順に3人目 以降の者(以下この号において「第3子以降」という。)に給食を実施し、 かつ、当該第3子以降の保護者が次に掲げる要件に該当するとき。
 - ア 市内に居住し、かつ、本市の住民基本台帳に記録されていること。
 - イ 生活保護法(昭和25年法律第144号)に基づく教育扶助又は袖ケ浦市要保護及び準要保護児童生徒就学援助実施要綱(平成27年教育委員会告示第5号)に基づく就学援助費の支給が行われていないこと。
 - ウ 市税及び給食費の滞納がないこと。
 - (2) その他特別な理由があると教育委員会が認めるとき。

袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除実施要綱 ※様式一部省略

令和3年9月29日教委告示第4号

(趣旨)

第1条 この要綱は、袖ケ浦市立学校給食センター管理運営規則(昭和49年教育委員会規則第8号。以下「規則」という。)第12条第1号に基づき実施する第3子以降の学校給食費(以下「給食費」という。)の免除の取扱いに関し、必要な事項を定めるものとする。

(免除の申請)

第2条 給食費の免除を受けようとする保護者(以下「申請者」という。)は、 袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除申請書(様式第1号)により袖ケ浦市教育 委員会(以下「教育委員会」という。)に申請しなければならない。

(免除の決定等)

第3条 教育委員会は、前条の規定による申請があったときは、当該申請内容の 審査及び必要に応じた調査を行い、免除の可否を決定し、免除を認めたときは 袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除承認決定通知書(様式第2号)により、認 めないときは袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除不承認決定通知書(様式第3 号)により申請者に通知するものとする。

(免除の辞退)

第4条 前条の規定により免除の決定を受けた者(以下「免除者」という。)が、 免除の要件に該当しなくなったとき又は免除を辞退しようとするときは、袖ケ 浦市第3子以降学校給食費免除辞退届(様式第4号)により教育委員会に届け 出なければならない。

(免除の変更又は取消し等)

- 第5条 教育委員会は、免除者が次の各号のいずれかに該当するときは、第3条 の規定により決定した免除の内容を変更し、又はその決定の全部若しくは一部 を取り消し、袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除決定変更(取消)通知書(様式第5号)により、当該免除者に通知するものとする。
 - (1) 規則第12条第1号に規定する要件に該当しなくなったとき。
 - (2) 前条の規定による辞退の届出があったとき。
 - (3) 偽りその他不正の手段により免除の決定を受けていることが判明したと き。
- 2 教育委員会は、前項の規定により免除の内容を変更又は決定を取り消した場合は、既に免除した給食費の全部又は一部を請求することができる。

(委任)

第6条 この要綱に定めるもののほか必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附則

この告示は、公示の日から施行し、令和4年1月分以後の給食費について適用する。

袖ケ浦市教育委員会 様

袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除申請書

給食費の免除を受けたいので、袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除実施要綱第2条の規定により下記のとおり申請します。

記

1 申請者(保護者)

住所	袖ケ浦市		
氏名			
生年月	目目	電話番号	

2 給食費の免除対象となる第3子以降

氏名	生年月日	在学中(就学予定)の市立小中学校(学年)
		(年)
		(年)
		(年)

3 申請者と同世帯で生計を一にする第1子及び第2子(義務教育諸学校在学中の者)

氏名	生年月日	在学中の学校 (学年)		
			(年)
			(年)

【誓約・同意事項】

- 私(申請者)は、給食費の免除申請に関し、次のとおり誓約・同意します。
- 1 この申請書の記載内容は、事実に相違ありません。
- 2 給食費免除決定の審査及び決定後の免除要件の確認に関し必要な事項について、私及び私と生計を一にする家族等構成員の住民基本台帳・税情報等の公簿等を袖ケ浦市教育委員会が調査・閲覧することに同意します。
- 3 この申請のため、私及び私と生計を一にする家族等構成員の生活状況について、袖ケ浦市教育委員会から情報を求められた場合は、速やかに回答します。

申請者(保護者)自署

第号年月日

様

袖ケ浦市教育委員会

袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除承認決定通知書

年 月 日付けで申請のありました給食費の免除について、承認することに決定しましたので、袖ケ浦市第3子以降学校給食費免除実施要綱第3条の規定により通知します。

記

氏名	開始月

(備考)