

令和4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4年6月24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	堀越 千恵美
副委員長	藤崎 佳美	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
委員	佐藤 弘之		

（欠席委員）

委員	吉田 広乃		
----	-------	--	--

4 出席職員

教育長	御園 朋夫	学校栄養職員	井上 千香子
学校給食センター所長	島田 宏之	副総括栄養士	加賀 深希
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4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4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。それでは、まず学校給食の提供についてご質問等ある方はお願いします。今岡委員お願いし

ます。

(今岡委員) 教育長のご挨拶にもありましたように本年度の食材購入費の増額分については、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を充てるとのことですが、これは正しい交付金の使い方ということでよろしいでしょうか。不適切な交付金の使い方をされている自治体もあると聞いておりますので、大丈夫だとは思いますが、交付金を申請した経緯を教えてくださいと思います。

(榎本委員長) 交付金の使い方について、島田所長ご説明をお願いします。

(島田所長) 別冊参考資料に新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金の概要を記載した資料がありますので、別冊資料2をご覧ください。もともとこの交付金は、新型コロナウイルスの影響により生活が苦しくなった人たちを援助するために国が創設したものです。コロナ禍での今回の原油価格の高騰や物価高騰は生活へ与える影響も大きいことから、そうしたことを含めて対応できるように交付金の範囲が拡充されました。今回の食材購入費への充当は、資料の左側の生活者支援に関する事業の中の、下から4つ目の項目に記載された学校給食等の負担軽減など子育て世帯に対する支援として交付金の活用が可能となったため申請したものであり、最近の物価高騰は子育て世帯の家計にとっても負担が大きいことから、給食の食材価格の上昇に対しては国の交付金を活用して給食費の値上げを抑え、子育て世帯への支援をしようとするものです。近隣市でも同様に食材費の値上がり分を充当しているとのことであり、交付金は適正に使用させていただきます。

(榎本委員長) 今岡委員よろしいでしょうか。

(今岡委員) はい。

(榎本委員長) それでは堀越委員ご質問お願いいたします。

(堀越委員) 2ページの第3子以降学校給食費免除についてですが、第3子以降の学校給食費が免除になったきっかけを教えてください。それから、小中学校に在学している間は第3子以降が免除になりますが、例えば1番上の子が中学校を卒業して小中学生が2人になった場合は免除されなくなります。子どもは中学校を卒業して高校生になっても食費はかかりますが、今後も免除の対象は小中学校在学という要件を継続するのでしょうか。

(榎本委員長) 2つご質問があったかと思いますが、1つ目は免除に至るきっかけを教えてください。そして、2つ目は上の子が中学校を卒業して小中学生が2人となった場合に今後も免除は受けられないのか、ということよろしいですか。島田所長ご回答をお願いします。

(島田所長) まずこの制度を始めたきっかけですが、千葉県内ではここ数年で子育て支援として多くの市町村で給食費の無償化や負担軽減が開始され、現在何らかの給食費の援助を行っている自治体は県内54市町村のうち半数近くあります。袖ケ浦市では昭和50年から全ての児童生徒を対象に給食費の一部補助を行っています。

が、それに加えて給食費の負担軽減ができないか他の市町村の事例なども参考にしながら検討し、この第3子以降学校給食費免除制度を開始いたしました。小中学校に在籍していることを要件にしているのは、免除した給食費は市が負担することとなりますが、当然市が負担できる金額にも限度がありますので、子どもの範囲を大学生や高校生まで広げた場合なども試算した結果、この制度を今後も継続していくためには、財政的な面で小中学校に在籍している児童生徒までとしたものです。また、教育委員会が実施する事業ですので小中学校を対象とした制度設計とさせていただきました。

(榎本委員長) 堀越委員よろしいでしょうか。

(堀越委員) はい。

(榎本委員長) それでは、学校給食の提供について他に質問及び意見がありましたらお願いいたします。よろしいでしょうか。それでは続きまして衛生管理・安全管理についてご質問及び意見がありましたらお願いいたします。それでは佐野委員、新型コロナウイルス感染症を含めた現在の状況や委員のご意見などお話しただければと思いますがいかがでしょうか。

(佐野委員) 皆さん今日は新型コロナウイルスの感染対策を行いながら会議に参加していただきお疲れさまです。新型コロナウイルスの現状ですが、実際の医療現場では6月に入ってだいぶ落ち着いてきたという印象です。患者さんも減ってきていますので大変良いことだと思っています。先程のお話にもありましたが、給食センターでも2つの班に分かれて仕事を行うなど、クラスターの発生防止に努めたり濃厚接触で仕事が滞らないように対応されたりしているということで、特に学校は集団生活の場所ですので学校の先生方もそうですし、他のどのような施設でもそうだと思いますが、皆さんが感染対策に気を遣いながら仕事をされているおかげで感染が落ち着いてきているのだと思います。私自身もこのまま収束することを期待していますが、今後も引き続き感染対策を行うことはもちろんですが、体調が悪い時は早めに医療機関を受診していただきたいと思います。そして、例えば一緒に住んでいるご家族の中で感染された方がいても、ご家庭でしっかりマスクやうがい、手洗いなどの感染対策を行っていれば他の家族に感染しないという場合も多いです。ご家族で一人だけで済む場合もあれば、感染対策を怠ると家族全員が感染してしまう場合もありますので気を付けていただければと思います。

本日の議案についてですが、私は学校給食の食物アレルギー対応の委員でもありますので、食物アレルギーの申請があった時などはその度に給食センターの方から相談を受けています。どのような対応をすれば良いのかとか、どちらの病院にかかっていてどのような対策を講じているかなど、給食センターの方々は細かくチェックしながら対応されていますので、食物アレルギー対応についても引き続き協力していきたいと思っています。

(榎本委員長) ありがとうございます。他にご質問及びご意見がありましたらお願いいたし

ます。

本日は養護教諭と給食主任の先生がいらっしゃいますので、学校での食物アレルギーや新型コロナウイルスへの対応などをお話いただいてもよろしいですか。それでは安藤委員からお願いいたします。

(安藤委員) どの学校も新型コロナウイルス感染症への対策はしっかりやってらっしゃると思いますが、本校でも教室で密にならないように給食の配膳は廊下で行っています。そして、以前は一斉にいただきます、ごちそうさまだったのですが、各クラスの班ごとにローテーションで配膳して、揃った班から黙っていただきますというような給食を続けています。今までそれで困ったということは無く、今年で3年目となりますのでスムーズに行えているのではないかと思います。もちろん黙食を徹底することや、以前はおかわりは自由だったものを今は増やしたい人や減らしたい人は配膳の時に量を加減するようにして、個人が食缶で何かするという事は無いようにするなどの感染対策を行っていますが、どうしても慣れは怖いので年度初めや長期休業後には再度気を付けましょうと声掛けをしながら現在に至ります。

食物アレルギー対応については、本校でも詳細献立表や一部弁当対応、除去食対応といったそれぞれの対応レベルの生徒がいて、例年面談を行いながら対応しております。このところ1、2年は新規のアレルギー対応の生徒はいませんので、保護者や職員も今までどおりの対応で大丈夫というところがあるのですが、先程の感染症対応と同様に慣れが怖いので、毎年職員でエピペンの研修や生徒が持っている薬と必要な対応などについての校内研修を実施したりしています。職員にも再度気を引き締めて行うように声掛けをしながら、安全な対応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。

(榎本委員長) ありがとうございます。4月からしばらく過ぎた頃にご家庭で食物アレルギーの症状が初めて出たというお子さんの連絡が学校からありましたが、給食センターからも食物アレルギーの症状が出たお子さんがいるので急遽確認をお願いしますと丁寧な対応をしてくださいました。今まで食物アレルギーが無かったお子さんにも丁寧に対応されていることは私も感じておりますので、皆様にもお伝えしておきたいと思います。それでは小関委員お願いいたします。

(小関委員) 私が蔵波中学校に勤務して2年目になりますが、先程お話がありましてとおり本校でも黙食が徹底されてきています。先日3年生が修学旅行で京都に訪れた際も、学校で行っているように全員が一言もしゃべらずに黙って食べる姿は、やはり少し寂しいですが今は仕方がないことですので、子ども達が自分で理解して納得したうえでそのように行動していることはとても望ましいことだと思いました。また、食物アレルギーについては、状況に応じて個別の対応をしていただき大変ありがたく思っています。子ども達にとって給食の時間は本当に楽しい時間ですので、今後とも食物アレルギー対応と美味しい給食の提供をお願いしたい

と思います。

(榎本委員長) ありがとうございます。その他ご意見などありましたらお願いいたします。

よろしいでしょうか。それでは次に、食に関する指導の充実についてご質問及びご意見がありましたらお願いいたします。藤崎副委員長お願いします。

(藤崎副委員長) 今年度も説明を聞きながら食に関する指導もとても大切なことだと思いました。日々新型コロナウイルスや食物アレルギーの対応などを行いながら安心安全な学校給食を子ども達のために提供していただき、給食センターの方々に大変感謝しております。現在は根形中学校に勤務しておりますが、根形小学校に勤務していた時の1年生に除去食対応ですがほとんど給食を食べられない子がいて、給食センターと学校の職員とが協力してその子の安全に配慮をしていたことを覚えています。中学校でその子と再会した際にみんなと同じ給食を美味しく食べている姿を見て、アレルギーが改善したことをとても嬉しく思いました。それから、前回の会議で給食の色合いなどについてお話させていただきましたが、給食を食べますとすごく頑張ってくださっていることが伝わってきます。今年度に他市から転入してきた先生も袖ヶ浦の給食は美味しいと言っていました。味や色合いなどが昨年度よりも改善されていると感じられますので、子ども達もまたレベルアップした給食を食べられて良かったと思います。

食に関する指導についてですが、私は以前から食は大事なことだと思っておりまして、南房総の風という広報紙に掲載されていた6月の食育月間についての記事を読んだのですが、小中学生の目標など内容もとても分かりやすく書かれていましたので、このような記事は関心を持って読んで欲しいと思いました。今年度も食に関する指導が行われますが、食べることの大切さの意識を継続することはなかなか難しいことです。先生方が関心を持つことで子ども達も少しずつ変わってくるのではないかと思いますので、そういったことを日常化して定着させるためには、栄養士さんや養護の先生だけでなく学校の一人一人の先生方もそれほど時間を取らなくて良いので、食べることへの意識を持つことが必要ではないかと思います。今朝のニュースでも医師から食事の偏りによって片頭痛や肌トラブルを起こす場合があるというお話がありましたので、子ども達に食べることの大切さを給食センターの方とともに私も意識しながら子ども達に指導していきたいと思います。

(榎本委員長) 新型コロナウイルス感染症により仕事の形態などが大きく変化して、給食費の支払いも含めて家計が厳しくなったというご家庭もあると思いますし、今のお話のように満たされたご家庭で栄養のバランスよりも好きなものしか食べないといったお子さんもいるなど現在の家庭は多様化していると思いますが、そのような中で献立を考えている給食センターの皆さんのご苦勞が伺えます。資料9ページの給食の食べ残しへの取り組みなど、給食センターの皆さんは子ども達にまず美味しく食べてもらえることを望んでいられると思いますが、給食の献立や調

理などで工夫をされていることについてお聞かせいただきたいと思います。

(島田所長) 学校給食は栄養を摂るという一面もある一方で教育という一面もあります。小中学生は精神的にも肉体的にも成長著しい時期ですので、やはり子ども達も好きなもの嫌いなものといった食の嗜好がありますが、給食センターとしては栄養バランスを考えて児童生徒に不人気かもしれない献立も出す場合があります。例えば魚などはあまり好きではないという児童生徒も多いとは思いますが、それでは、栄養が満たされていれば子どもが好きなものだけ出せば良いのかというと、それは少し違うのではないかと思いますし、嫌いなものだから食べなくても良いのかというとそれもまた違うのではないかと思います。嫌いなものでも児童生徒が食べやすいように例えば骨の少ない魚にしたり味付けを工夫したりなど、栄養士が子ども達に食べてもらえるように考え、食材のサンプルを取り寄せて試作するなど試行錯誤しながら献立を作成しています。また、食事は色合いや食感なども大切ですし、デザートなどを付けて食を楽しんでもらうような工夫もしています。給食は教育という部分もあり食を楽しむという部分もありますので、その両面を考えながら給食センターとしてできることに努め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。デザートについては多くのお子さんが楽しめるように豆乳のデザートなども出しますよね。様々な工夫をされているといつも感じております。

その他全体を通してご意見ご感想などありましたらお願いします。今岡委員お願いします。

(今岡委員) 昨年に学校で給食をいただく機会がありましてすごく美味しかったです。私はいつも完食でした。栄養士の皆さんのご苦勞も伺えますが、またよろしく願います。昨年度の給食だよりは、減塩をテーマにして内容も分かりやすく良かったと思います。児童はまだそれほど身近なものとして捉えられないと思いますが、保護者は大変参考になったのではないかと思います。これからも給食だよりを通して児童生徒や保護者へ栄養面などを啓発し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。他にいかがでしょうか。飯田委員お願いします。

(飯田委員) 昨年野菜が大変値上がりするなど現在の物価高騰で給食がどうなるのかと気がかりでしたが説明を聞いてよく分かりました。それから、6月3日の新聞に第3子以降の給食費無償化の記事があり、千葉県内で21市町村が取り組まれていると書かれていましたが、袖ヶ浦の対応の早さを感じました。

(榎本委員長) ありがとうございます。他にいかがでしょうか。佐藤委員お願いします。

(佐藤委員) 給食の献立については、私の一番下の子が現在小学校2年生なのですが、やはり魚などは家庭ではここまで料理できないものを給食で作っていただき、特に低学年の子どもには栄養が摂れて良いと思います。確かに献立表を見て今日はあまり好きな献立ではないという時もありますがそれでも一生懸命食べています。給食センターの皆さんは献立の作成や食物アレルギー対応などいろいろ考えてい

ただいてありがたいと思っています。それから先程給食費の話もありましたが、長男はこの4月から高校生となりましたが、それまでの数か月間は一番下の子の給食費が無償となり大変助かりました。

(榎本委員長) ありがとうございました。他にご質問等はございますか。

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。

(事務局) その他について本日は特にございません。

(榎本委員長) それでは予定されておりました議事につきましては全て終了いたしました。長時間に渡りご協力いただきましてありがとうございました。

9 閉会

(午後2時10分終了)

令和4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4年6月24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

2. 委員長あいさつ

3. 教育長あいさつ

4. 議題

令和4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

5. その他

6. 閉 会

令和4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	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 藤崎 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 P T Aの代表 (平川中学校)	1期目
委員	ほりこし ちえみ 堀越 千恵美	2号 P T A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	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	前沢 幸雄
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	井上 千香子
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 4 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4年度給食実施計画

令和4年度の給食実施日数は198日を予定しています。

	R4年度計画	R3年度	
		当初計画	実績
給食日数(年間)	198日	199日	198日
うち 米飯	155日	155日	154日
パン	37日	38日	38日
弁当の日	6日	6日	6日

※令和4年度の給食実施日の詳細については、別冊資料1「令和4年度給食実施計画書」参照

※令和3年度の給食実施日数(実績)は、10月に台風16号の接近に伴う臨時休校(1日)があったため、当初計画より1日減となっております。

【参考】5月1日現在の児童生徒、教職員他 人数

	R4年度	R3年度	増減
小学校	3,593人	3,465人	128人増
中学校	1,641人	1,688人	47人減
教職員他	約500人	約500人	—

(3) 給食費

①給食費の額

令和4年度の給食費の額は次のとおりです。

	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)

②第3子以降学校給食費免除人数

令和4年1月から実施した第3子以降学校給食費免除の人数等は次のとおりです。

(5月末現在)

	児童生徒数(保護者数)	免除額 (令和4年度年間見込額)
小学校	230人(213人)	9,859,200円
中学校	0人(0人)	0円

※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人以上いる申請のあった保護者を対象として、一定の要件を満たした場合に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しています。

③令和4年度の収支額

給食費はその全額を食材の購入費として使用し、今年度の収支の内訳は次のとおりです。

なお、原油価格の高騰や輸送費、燃料費の上昇などにより最近の食材価格は値上がり傾向にありますので、給食の質や量を維持するため、6月補正予算で歳出予算の食材購入費を増額し、その財源としては国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」の充当を予算計上しております。

食材購入費と給食費などの収支

		歳出	歳入		
		食材購入費	給食費収入	国の交付金	市助成金等
令和4年度	当初予算額	2億8,595万円	2億5,108万円	—	
	補正予算額 (R4年3月補正)	—	—	1,000万円	
	補正予算額 (R4年6月補正 予算計上)	2,687万円	—	2,796万円	
	合計	3億1,282万円	2億5,108万円	3,796万円	2,378万円
【参考】令和3年度 決算見込額		2億7,561万円	2億5,339万円	235万円	1,987万円

※「国の交付金」は新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金。交付金の概要については、別冊資料2「地方創生臨時交付金の概要」参照

- ・令和4年3月補正では、コロナ禍における子育て支援として交付金(通常分)を充当
- ・6月補正では、食材価格の上昇に伴い、コロナ禍における食材購入費の保護者負担の軽減にまで交付金の範囲が拡充されたため、交付金(コロナ禍における原油高・物価高騰対応分)の充当を予算計上

※食材購入費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) ※6月補正予算計上分含む

予算科目	R4年度予算額	R3年度決算見込額	備考
センター運営費	1億3,725万円	1億3,776万円	調理員人件費など
共同調理事業費	3億6,123万円	3億2,222万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1,595万円	1,463万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	971万円	1,024万円	保守点検、修繕、消耗品など
車両の管理費	341万円	322万円	配送車車検、燃料、修理など
合計	5億2,755万円	4億8,807万円	

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3年度に実施した献立は次のとおりです。

長浦中学校	
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、チキンのオープン焼き、ポテトソテー、ミネストローネ アセロラ豆乳ゼリー、牛乳
根形中学校	
1月	ごはん、メンチカツ、ブロッコリーとコーンのサラダバンバンジー味豚汁、牛乳
2月	麦ごはん、棒餃子、切干大根の煮物、かきたま汁、紫いもチップス、牛乳
3月	黒糖パン、ペンネのラザニア、ポトフ、いちごプリン、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、袖ヶ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3年度は20品目で検査した結果、全て不検出でした。

(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、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。
- ・今年度の袖ヶ浦産野菜の使用率は引き続き40%を目標とします。

【令和3年度の袖ヶ浦産野菜の使用率:39.8% (R2年度:33.9%)】

※令和3年度の袖ヶ浦産野菜の使用状況の詳細については、別冊資料4「令和3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4年度食物アレルギー対応人数) ※5月末現在

	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	26人	40人	8人	74人
中学校	7人	12人	3人	22人
合 計	33人	52人	11人	96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感染症への対応

施設内では常時マスクの着用や手洗いの徹底、毎日の体温測定を含めた健康観察、できる限り密集を避ける作業動線など、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。

- ・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。
- ・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。また、発熱等の風邪症状がある場合は出勤せずに医療機関で受診する。
- ・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。
- ・調理作業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。
- ・食堂にパーテーションを設置する。

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3年度は食に関する指導を小中学校9校で72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8校で46組実施しております。

(令和3年度食に関する指導実績)

小学校				中学校	
学校	時数	学校	時数	学校	時数
昭和小学校	7時間	蔵波小学校	21時間	根形中学校	4時間
奈良輪小学校	8時間	中川小学校	10時間	長浦中学校	3時間
根形小学校	12時間	平岡小学校	6時間	中学校合計	7時間
幽谷分校	1時間				
小学校合計			65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4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
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
R2年度	56,763kg	952,479 円
R3年度	72,261kg	1,212,534 円

※令和元年度及び令和2年度は新型コロナウイルス感染症の影響による長期間の一斉休校があったため、例年より残滓量が減少しております。

※学校別残滓量については、別冊資料6「令和3年度学校別残滓量」参照

別 冊

令和4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4年度給食実施計画書
- 【資料2】 地方創生臨時交付金の概要
- 【資料3】 年度別生徒が考えた献立実施状況
- 【資料4】 令和3年度生鮮野菜の地産地消率
- 【資料5】 令和4年度袖ヶ浦市食に関する指導の全体計画
- 【資料6】 令和3年度学校別残滓量

令和4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		水 1	金 1	夏季休業	木 1		火 1	木 1	冬季休業	水 1	水 1	
	月 2	木 2			金 2	月 3	水 2	金 2		木 2	木 2	
	祝日	金 3	月 4			火 4	祝日			金 3	金 3	
	祝日		火 5		月 5	水 ⑤	金 4	月 5				
特別休業日	祝日	月 6	水 6		火 6	木 6		火 6	6日(金) 【給食無し】	月 6	月 6	
金 8	金 6	火 7	木 7		水 7	金 7	月 7	水 7		火 7	火 7	
小学校のみ		水 8	金 8		木 8	秋季休業	火 8	木 8	祝日	水 8	水 8	
月 11	月 9	木 9	金 9		水 9		金 9	火 10	木 9	木 9		
火 12	火 10	金 10	月 11			火 11	木 10		水 11	金 10	金 10	
水 13	水 11		火 12		月 12	水 12	金 ⑪	月 12	木 12			
木 14	木 12	月 13	水 13		火 13	木 13		火 13	金 13	月 13	月 13	
金 15	金 13	火 14	木 14		水 14	金 14	月 14	水 ⑭		火 ⑭	火 14	
		県民の日	金 15		木 15		火 15	木 15	月 16	水 15	水 15	
月 18	月 16	木 16	夏季休業		金 16	月 17	水 16	金 16	火 ⑰	木 16	木 16	
火 19	火 ⑰	金 17				火 18	木 17		水 18	金 17	金 17	
水 20	水 18				祝日	水 19	金 18	月 19	木 19			
木 21	木 19	月 20			火 20	木 20		火 20	金 20	月 20	月 20	
金 22	金 20	火 21			水 21	金 21	月 21	水 21		火 21	祝日	
		水 22			木 22		火 22	木 22	月 23	水 22	水 22	
月 25	月 23	木 23			祝日	月 24	祝日	金 23	火 24	祝日	木 23	
火 26	火 24	金 24				火 25	木 24	冬季休業	水 25	金 24	金 24	
水 27	水 25				26日(金) 【給食無し】	月 26	水 26		金 25	木 26		春季休業
木 28	木 26	月 27				火 27	木 27			金 27	月 27	
祝日	金 27	火 28			月 29	水 28	金 28		月 28		火 28	
		水 29			火 30	木 29			火 29	月 30		
	月 30	木 30										
	火 31											
15日	19日	21日	11日	3日	20日	20日	20日	17日	16日	19日	17日	
年間実施日数198日【うち給食調理192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8日(金)	始業式	10月7日(金)	前期終業式
4月9日(土)	中学校入学式	10月11日(火)	後期始業式
4月11日(月)	小学校入学式 (中学校振替休業)	11月11日(金)	小中学校音楽発表会
4月12日(火)	中学1年生給食開始	12月14日(水)	中学校新人駅伝大会
4月18日(月)	小学1年生給食開始	12月24日(土)	冬季休業開始
5月17日(火)	小学校陸上記録会	1月5日(木)	冬季休業終了
6月15日(水)	県民の日	3月10日(金)	中学校卒業式
7月16日(土)	夏季休業開始	3月17日(金)	小学校卒業式
8月25日(木)	夏季休業終了	3月24日(金)	修了式
		3月26日(日)	学年末休業開始

新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金（コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分） の活用が可能な事業（例）

総合緊急対策（令和 4 年 4 月 26 日原油価格・物価高騰等に関する関係閣僚会議）において、地方創生臨時交付金のうち「コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分」により「地方公共団体が実施する、生活に困窮する方々の生活支援や、学校給食費等の負担軽減など子育て世帯の支援、また、農林水産業者や運輸・交通分野をはじめとする中小企業者等の支援といった取組をしっかりと後押しする。」とされており、コロナ禍において原油価格・物価高騰に直面する生活者や事業者に対して、自治体を実施する事業（各府省のコロナ関連の制度に対する上乗せや横出しを含む）に幅広く活用することが可能です。

本表は、コロナ禍において原油価格・物価高騰に直面する生活者や事業者の支援を主たる目的とする活用可能な事業の一部をまとめたものであり、「コロナ禍における原油価格・物価高騰対応分」の交付対象は本表記載の事業に限りません。各自治体の判断により、地域の実情に応じて必要な取組を行ってください。

生活者支援に関する事業

◆ 雇用維持・雇用機会の確保、困窮者支援等

- ・ ひとり親家庭をはじめとした子育て世帯、家計急変学生・生徒、に対する給付金の支給
- ・ 生活困窮者や低所得者に対する給付金の支給
- ・ 生活者に対する電気・ガス料金を含む公共料金の負担軽減
- ・ 住まい確保困窮者に対する支援
- ・ 住宅ローンの返済猶予に関する金融機関に対する支援
- ・ 失業者・内定取消者・派遣労働者・学生等に対する支援
- ・ 在留外国人労働者等に対する就労支援
- ・ 障がい者、保護観察対象者等に対する就労支援
- ・ 特別支援学校の給食費の利用料の負担軽減
- ・ 学校給食等の負担軽減など子育て世帯に対する支援
- ・ 公立大学・専修学校の授業料等減免に係る支援
- ・ 私立高校授業料の実質無償化の対象外生徒に対する授業料軽減に係る支援
- ・ 地域経済の活性化と生活者支援を目的としたプレミアム商品券の発行

事業者支援に関する事業

◆ 事業継続等

- ・ 事業者に対する燃料費高騰の負担軽減（価格を転嫁する場合の影響緩和を含む）
- ・ 事業者に対する電気・ガス料金を含む公共料金補助
- ・ 仕入価格上昇等により収益が減少した事業者に対する経営支援
- ・ テナントに対する家賃などの固定費支援
- ・ 中小企業等の資金調達コストの低減（利子補給、信用保証料補助等）
- ・ 再生可能エネルギーの導入に向けた支援

（農林水産）

- ・ 漁業者、農林業者に対する経営支援
- ・ 漁業者、施設園芸農家、木材加工事業者の省エネ機器の導入支援

（運輸・交通）

- ・ 鉄道・バス・タクシー・旅客船・航空など地域公共交通の経営支援
- ・ 地域の物流の維持に向けた経営支援

（観光）

- ・ 宿泊事業者・旅行業者・観光関連産業に対する経営支援
- ・ 観光バス利用促進等の観光バス事業者に対する経営支援

（生活衛生）

- ・ 飲食業、理・美容業、クリーニング業、ホテル・旅館業などの事業者に対する経営支援

年度別生徒が考えた献立実施状況

【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
【R2年度】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
	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
	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
	テーブルロール、チキンのオープン焼き、いんげんとコーンのソテーABCスープ、牛乳
【R3年度】長浦中学校、根形中学校	
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、チキンのオープン焼き、ポテトソテー、ミネストローネ、アセロラ豆乳ゼリー、牛乳
1月	ごはん、メンチカツ、ブロッコリーとコーンのサラダバンバンジー味、豚汁、牛乳
2月	麦ごはん、棒餃子、切干大根の煮物、かきたま汁、紫いもチップス、牛乳
3月	黒糖パン、ペンネのラザニア、ポトフ、いちごプリン、牛乳

別冊資料 4

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	1月	2月	3月	計
重量ベース	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	5,972.0	6,475.0	6,130.6	79,126.2
	袖ヶ浦産(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	3,226.0	3,295.0	2,808.0	33,755.0
	地産地消率(袖ヶ浦)	31.6%	42.8%	70.7%	47.0%	0.0%	11.9%	13.7%	56.3%	50.4%	54.0%	50.9%	45.8%	42.7%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	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	3,508.0	3,433.0	2,869.0	38,601.2
	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%	58.7%	53.0%	46.8%	48.8%
金額ベース	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	1,682,960	1,813,340	1,733,450	22,199,550
	袖ヶ浦産(円)	566,680	1,036,620	1,542,590	785,810	0	483,100	468,920	1,108,000	869,420	653,680	757,830	567,600	8,840,250
	地産地消率(袖ヶ浦)	31.2%	46.2%	56.7%	52.3%	0.0%	20.3%	21.3%	56.5%	45.1%	38.8%	41.8%	32.7%	39.8%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	610,900	1,502,370	2,038,620	839,330	0	489,050	531,420	1,260,250	1,093,660	816,780	824,430	635,850	10,642,660
	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%	48.5%	45.5%	36.7%	47.9%

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3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86.5% 中学生80.8% ○地産地消の推進 令和3年度袖ヶ浦市産野菜の使用率 39.8%（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」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4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】 ○第三期袖ヶ浦市教育ビジョン ・基本目標「未来を創る心豊かでいきいきとした人づくり」 ・「生きる力」と「心の豊かさ」を兼ね備えた心豊かなたくましい子どもの育成 ・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・関心を持ち、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	食べ物のひみつを知ろう	給食について知ろう (給食センター施設見学)	おやつ選びの名人になろう (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間をもち、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	さくら、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、くろし、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、だいこん	たら、菜花、はくさい、ほうれん草、だいこん	さくら、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、れんこん、しいたけ	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 ハロウィン	千座千消 (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
だより	学校給食について			夏の食生活について		生活習慣病の予防について			学校給食週間に		一年間のまとめ
訪問校	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			

◎参考（4月～3月）

令和3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	71.28
奈良輪小	76.88
長浦小	69.83
蔵波小	67.56
根形小	54.17
中川小	58.54
平岡小	51.88
幽谷分校	28.63
小学校平均	68.59
昭和中	83.56
長浦中	54.08
蔵波中	116.69
根形中	54.79
平川中	70.91
中学校平均	85.28

