

令和4年度 第3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5年2月2日(木) 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	藤崎 佳美	委員	佐野 隆友
委員	吉田 広乃	委員	飯田 由子
委員	安藤 久恵	委員	今岡 博美
委員	小関 美郷		

(欠席委員)

委員	堀越 千恵美		
----	--------	--	--

4 出席職員

教育長	御園 朋夫	学校栄養職員	井上 千香子
学校教育課長	前沢 幸雄	副総括栄養士	加賀 深希
学校給食センター所長	島田 宏之	栄養士	黒川 裕子
主幹	中山 義也	栄養士	小泉 恵里佳
学校栄養職員	鳥居 玲子		

5 傍聴定員と傍聴人数

傍聴定員	3人
傍聴人数	1人

6 議題

(1) 令和4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) 食物アレルギー等に関連した牛乳のみ提供等の費用設定について

7 議事

(榎本委員長) 議題1、令和4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】

(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。安藤委員
お願いします。

(安藤委員) 私は養護教諭をしておりますが、教室に行けずに保健室に登校する生徒がおり
まして、その生徒が中学校を卒業する時の卒業文集に「毎日給食が楽しみで登校
しています。今日は何かなっていつも楽しみでした。」と書いていました。その
生徒は週に2、3日くらい保健室に来ていましたが、保健室で給食を食べるとき
はいつも完食していました。そのような姿を見てとても嬉しく思っていました。

食物アレルギーについてお聞きしたいことがあるのですが、本校にはエビの
アレルギーの生徒がいて、給食の献立で「エビかつ」や「エビ団子スープ」、
「八宝菜」、「エビフライ」などが食べられないため、そのような献立の時には
代替のものを持っています。今月の献立にある八宝菜にはエビが入ってい
ませんのでエビのアレルギーの生徒も食べることができますが、昨年5月と
12月に提供された八宝菜にはエビが入っていましたので、食べることができ
ませんでした。昨年のこの時期に提供された八宝菜にもエビは入っていなかつ
たのでその生徒も食べることができ、八宝菜に使用する食材が変更されたのだ
と思ったのですが、その後の5月と12月にはエビが入っていて、その生徒は食
べられませんでした。献立表をよく見て、食べられるものと食べられないものを
区別することは大切だと思いますが、八宝菜だから食べられないと本人が思い
込んでしまったり、給食を配膳する時に他の生徒もその子は八宝菜が食べられ
ないと思ってしまうと、本当は食べられるものが配膳されなくなるかもしれま
せん。逆に、今回の八宝菜にはエビが入っていなかったため、次回もまた食べら
れると思ってしまうと誤食の危険があり怖いと思います。昨年も今年もこ
の時期に提供する八宝菜にエビが入っていないのは、何か意図があるのでは
うか。

(榎本委員長) 食物アレルギーにつきまして、関連したご質問のある方はいらっしゃいます
か。飯田委員お願いします。

(飯田委員) 佐野委員にお聞きしたいのですが、食物アレルギーは何か治療法があるのです
か。食物アレルギーに対して病院で治療することはできますか。

(佐野委員) 食物アレルギーについては、発症してしまったらその症状に応じて対応するこ
とが基本的な考え方だと思います。花粉アレルギーでは減感作療法といった治療
を行うこともあります。食物アレルギーでは、そういった治療法というもの
は恐らく無いのではないかと思います。治療法があれば皆さん行っていると思
うのですが、食物アレルギーについては、症状に対してアレルギーを抑えるお薬を使
うなどの対症療法が基本だと思います。

(榎本委員長) ありがとうございます。その他食物アレルギーに関してご質問のある方はい
らっしゃいますか。それでは、先程の安藤委員のご質問について事務局より回答

をお願いします。

(島田所長) 先程安藤委員からご質問のありました八宝菜のエビについてですが、給食の献立は、3名の栄養士が月ごとにローテーションを組んで作成しておりますので、同じ献立でも食材や味付けが若干異なります。それにより献立のレパートリーが増えたり、食材の幅が広がったりする一方で、委員がおっしゃられたように、食物アレルギーを持つお子さんが、同じ献立でも食べられなかったり食べられなかったりということには、少し配慮が足りなかったと思います。5,500人分の給食で食材費もかかりますので、その時期に購入できる食材の中で一番良いものを使用して、美味しい給食を食べてもらいたいとの思いで献立を作成していますので、多少の食材の違いはご容赦いただきたいと思いますが、エビのアレルギーを持つお子さんが、八宝菜は食べられないものになってしまうのは良くないことですので、使用する食材については今後考えていきたいと思っています。

(榎本委員長) 安藤委員いかがでしょうか。

(安藤委員) はい。ありがとうございます。

(榎本委員長) 他にご質問がありましたらお願いいたします。佐野委員をお願いします。

(佐野委員) 新型コロナウイルス感染症が流行してから3年が経過して、今年はインフルエンザの流行もあり、感染症に対しては皆さんが大変気を付けて生活されていると思います。僕たち医療者側からすると、インフルエンザなどの感染症の拡大様式というのは、通常大人よりも小学生や中学生といったお子さんの間でまず流行して、そして家庭内で感染が拡大していくというのがこれまで多い図式だったのですが、新型コロナウイルスが流行してからはその様相があまり見られなくなりました。学校でのマスクやうがい、手洗いなどの感染拡大防止の指導が大変効果的なためか、今年は3年ぶりにインフルエンザが流行していますが、インフルエンザで学級閉鎖になった学校もあるとは聞きますが、それでも実際に診療していると、どちらかというところ20代から30代前半くらいまでの若い大人の方が多く、お子さんのインフルエンザの患者は少ないという印象です。お子さんの感染が少ないのは、感染拡大防止の指導とともに、例えば給食での黙食といったことも有効ではないかと思いますが、今後もそれをお子さんに強いていくのも大変なことだと思います。給食というよりも学校運営のことになりますが、学校側としては、例えば黙食についていうと、今後どのようにされていくのでしょうか。

(榎本委員長) 学校関係者の委員が何人かいらっしゃいますので、今の状況をお伝えいただけますか。吉田委員をお願いします。

(吉田委員) 本校での給食の取り組み状況については、国や県は黙食を緩和して対面も可とのことですが、現状ではまだ給食を食べるときには、同じ方向を向いて静かに食べるということが続けています。黙食については、今後市からの指導により市内の学校で統一した対応を行っていくのではないかと思います。

(榎本委員長) 私たちは子ども達の授業や学校生活を維持することを一番に考えなければ

なりませんので、感染対策は十分に行うことが必要です。教育を提供する場ですから、そのために必要なことは続けながら、マスクを外さない生活、顔が見えない生活が子ども達に与える影響もあると思いますので、そこは今後検討していく必要があると思います。佐野委員よろしいでしょうか。

(佐野委員) ありがとうございます。

(榎本委員長) その他今のお話に関連してご意見のある方はいらっしゃいますか。それでは事務局をお願いします。

(前沢課長) 佐野委員からのご質問につきまして、学校の現状については吉田委員からお話がありましたとおりです。今後の市としての対応ですが、3月の卒業シーズンに向けて、国はマスクを外しても良いという方向で検討しているとのことであり、その通知が来てからとなりますが、学校には改めてマスクを積極的に取るという連絡をしようと、今はそのタイミングを見ているところです。ただし、マスクをするのも法律で規定されていることではありませんし、マスクを取るのもお願いということになりますので、学校や家庭の状況によりマスクをしていたい子は、それを止めさせるということはしません。そして、その後の5月8日以降には、新型コロナウイルス感染症が現在の2類から5類へと変更されるとのことですので、給食については今も黙食でなければならないということはありませんが、そのタイミングで給食の黙食についても、子ども達の交流と楽しい給食を学校にお願いしていくことになるのではないかと思います。給食以外の活動については、子ども達に、屋外で間隔が取れるならばマスクは積極的に外しましょうと呼びかけていますので、給食その他についても同様の伝え方になるのではないかと思います。

(榎本委員長) ありがとうございます。他にご意見のある方はいらっしゃいますか。先程給食の献立について事務局から説明がありましたので、小関委員、献立について何か感想やご意見がありましたらお願いします。

(小関委員) 食材の価格が高騰する中で、変わらずに美味しい給食を提供し続けることは、とても大変なことだと思います。手の込んだ料理はなかなかできない家庭もありますし、給食では魚も多く提供されたり、卵焼き一つとっても家では出なかったりする子もいますので、給食を毎日食べることは本当に食育になるということを実感します。本校では先日1年生と3年生で調理実習を行ったのですが、やはり食材が高騰していましたので、材料費を抑えるために少し量を減らして実習を行いました。その時に数名の生徒から、食材がそんなに高くなっているのですよねという話とともに、それでも給食費は値上がりしていないですよという話があり、そういったところに関心を持っているお子さんもいますし、保護者にも面談の際に給食についての話をされる方がいますので、物価が高騰して大変だとは思いますが、今後も引き続き美味しい給食の提供をお願いします。

(榎本委員長) 食材の購入についてお話がありましたが、食材の購入で何か工夫などされて

いましたら事務局ご説明をお願いします。

(島田所長) 食材の購入につきましては、直近の消費者物価指数は4パーセント程度上昇していると言われておりますので、1日で200万円から300万円と大量に購入する給食の食材においては4パーセントの物価上昇は大きな額となります。しかしながら、給食で栄養を取っているお子さんもいるなど家庭環境やご家庭の事情も様々ですので、給食の献立については栄養士が必要な栄養価やカロリー、味付けなども含め、いろいろな面を考えて献立を作成しています。食材の価格についても、できるだけ家計への負担が増えないよう努め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。他にいかがでしょうか。吉田委員をお願いします。

(吉田委員) 食に関する指導について、コロナ禍の中で、昨年度までは授業に来ていただくことが難しかったのですが、今年度は、奈良輪小学校の全学級で食の指導に来ていただくことができました。ありがとうございます。1年生の牛乳のカルシウムを知る勉強では、食品に含まれるカルシウムの量について、食品それぞれのカルシウム量をテープ図のようなもので説明していただき、牛乳は教室の端から端までテープを伸ばして、カルシウムがたくさん入っているということがよく分かる説明でした。そのように教材も工夫してくださり、担任からはその日の牛乳の飲み残しが減ったということも聞いておりますので、本当にありがたいと思います。袖ヶ浦市では、食に関する指導を年間2時間以上実施することを施策目標としていますが、本校では、そのうち1時間を給食センターの栄養士の方に指導していただき、1時間を学級担任が実施していますので、また新たな指導内容などについても教えていただきたいと思います。よろしくお願いします。

(榎本委員長) 他に食に関する指導についてご意見、ご質問がある方いらっしゃいますか。藤崎副委員長をお願いします。

(藤崎副委員長) 物価の高騰やコロナ禍の中で、安心安全な学校給食にとっても配慮をしていただき、また、たぶん子ども達の顔も思い浮かべながら、様々な工夫をして給食を提供していただきありがとうございます。今も週に何回か学校に勤務していますので、子ども達が喜んでる姿も目の前にしてとても感謝しているところです。食に関する指導についてお話がありましたが、私も食の指導の大切さを感じています。先程教育長からも食の指導の後には子ども達が牛乳を飲むようになったというお話がありましたが、私も小学校に勤務していたときに、丁寧に指導していくことで確かに子ども達の食べることへの意識が変わりました。給食センターの方々工夫しながら丁寧に子ども達へ指導をしていただくことは、もちろん大変ありがたいことなのですが、それに加えて、やはり学校で日々子ども達と接している者が、もう少し食育の大切さへの意識を高め、給食センターと学校とが連携しながら食育への意識を高めていかなければ、食育の良さや大切さというのは定着していかないのではないかと思います。食べることは本当に子ども達の体や健康に大切なことです。これだけ給食センターの方々努力されていますので、そ

れがもう少し学校にも伝わり、私たち一人一人の意識も高めていけたらと強く思っています。中学生になるとやはりダイエットを意識したりする子もいて、女の子からは雑談の中でダイエットの話を聞いたりしますが、食の大切さとダイエットということも含めて食の指導の大切なところだと思いますし、心配になっていることです。そういった指導も積み重ねなのではないかと思いつつ、どのように指導したら良いのかと思いつつ、学校や担任の先生なども努力してくださるのですが、私たちもそのような年頃の女の子に対する食の指導について考えていきたいと思っていました。

(榎本委員長) ありがとうございます。中学校についてお話がありましたので、佐藤委員ご意見などありましたらお願いします。

(佐藤委員) 私の子どもは男の子なのですが、男の子はダイエットなどに関してあまり気にしてなくて給食はいつも楽しみに食べています。給食のメニューを見ますが、なかなか家では出さないような豆類や魚など、工夫して様々なメニューを作ってもらい、普段家では食べないようなものも学校で食べられ、栄養も取れていますし、子どもから給食が美味しかったとよく話を聞いていますのでいつも感謝しております。それから、食に関する指導についても、小学校1年生から中学校3年生まで学年に応じて様々な内容で指導されていて、面白そうなものもありますので、今後も様々な内容で指導していただきたいと思いつつ、特に小学校の低学年は牛乳を飲まない子もいますので、牛乳には栄養があるというような内容も含めて指導していただければと思います。

(榎本委員長) ありがとうございます。今岡委員からもご意見やご感想などいただけますでしょうか。

(今岡委員) はい。まずは第3子以降の給食費免除制度について、4月以降も継続されそうだとこのことで安心しました。市としての子育て支援の充実、推進のためにも、もっとこのような制度が拡大していけば良いと思います。それから、昨年度は学校に勤務する機会があり、しばらく勤めさせていただきましたが、皆さんも言っていましたとお楽しみは給食でした。メニューが以前よりも工夫されていて、お魚や野菜にしても今風の調理方法だったり、外国のお料理などもあったりして栄養士の方々の努力が伺えます。給食は本当に大切で、中学校に勤務していた時に不登校の子がいたのですが、給食をきっかけに登校したという話も聞いております。これからも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。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つつ、それでは議題2、食物アレルギー等に関連した牛乳のみ提供等の費用設定について、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】

※「食物アレルギー等に関連した牛乳のみ提供等の費用設定」及び「第3子以降学校給食費免除制度の対象範囲拡大の継続」については、後日開催される

教育委員会定例会に提案し審議されるため、現時点ではまだ実施が決定されているものではないことを補足して説明。

(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。

【質問、意見等無し】

(榎本委員長) 質問等はないようですので、議題についてはこれで終了いたします。

続きまして、次第5、その他について事務局何かありますか。

(事務局) その他について本日は特にございませぬ。

(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す。

8 閉会

(午後2時終了)

令和4年度 第3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5年2月2日（木）

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

(1) 令和4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) 食物アレルギー等に関連した牛乳のみ提供等の費用設定について

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 PTA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 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	いいた 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		

議題1 令和4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4年度給食実施状況

令和4年度の給食実施日数は、当初の計画どおり198日の見込みです。

	R4年度		(参考)
	計画	実施見込	R3年度実績
給食日数(年間)	198日	198日	198日
うち 米飯	155日	155日	154日
パン	37日	37日	38日
弁当の日	6日	6日	6日

※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

【参考】児童生徒、教職員他の人数の推移

	R3年度	R4年度	
	3月末現在	5月1日現在	12月1日現在
小学校	3,472人	3,593人	3,602人
中学校	1,692人	1,641人	1,641人
教職員他	約500人	約500人	約500人

(2) 給食費

①給食費の収納状況

今年度の現年度分給食費の収納状況は、10月分の給食費までの収納率が99.40%であり昨年同時期の収納率とほぼ同水準です。また、滞納繰越分給食費はこれまでに約46万円収納しましたが、収納率は26.26%にとどまっています。

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。

【現年度分の収納状況】

※12月15日現在(10月分まで)

	延べ人数	調定額	収納済額	未納額	人数
小学校	21,956人	85,417,797円	84,768,843円	648,954円	56人
中学校	11,067人	51,287,428円	51,110,728円	176,700円	18人
合計	33,023人	136,705,225円	135,879,571円	825,654円	74人

※教職員やセンター職員・調理員等を含む

【滞納繰越分の収納状況】

※12月15日現在

年度	当初件数	収納件数	収納金額	現在未納額
R3年度	74件	26件	451,350円	856,214円
H27年度～H28年度	2件	0件	0円	58,735円
H21年度～H25年度	7件	0件	0円	128,958円
H15年度～H20年度	11件	1件	9,500円	250,080円
合計	94件	27件	460,850円	1,293,987円

※H26年度及びH29年度からR2年度までは収納済み

【参考】給食費の口座振替利用率

児童生徒数	利用人数	利用率
4,994人	4,863人	97.38%

※令和3年度から給食費の口座振替を実施

②第3子以降学校給食費免除制度の実施状況（対象範囲拡大後）

令和5年1月から3月まで第3子以降学校給食費免除制度の対象者の範囲を拡大※しております。

11月中旬に各学校を通じて保護者へ免除制度拡大の文書を配布するとともに申請の受付を開始した結果、該当となった人数は次のとおりです。

※令和5年1月13日現在

	対象範囲拡大後 (令和5年1月分)		【参考】対象範囲拡大前 (令和4年12月分)	
	児童生徒数	1ヶ月あたりの 免除額	児童生徒数	1ヶ月あたり の免除額
小学校	338人	約132万円	214人	約83万円
中学校	51人	約24万円	0人	0円

※県が令和4年11月に期間限定で創設した「千葉県公立学校給食費無償化支援事業補助金」を活用し、補助対象期間である令和5年1月から3月までの給食費について、第3子以降学校給食費免除制度の対象者を「小中学生3人以上」から「扶養されている子3人以上」へと被扶養者の年齢制限を撤廃

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ており、現在の収支の状況は次のとおりです。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ています。

【給食費の収支】

	歳出	歳入			
	食材購入費※1	給食費収入※1	国の交付金※3	県の補助金※4	市助成金等
当初予算額	2億8,595万円	2億5,108万円	—	—	3,487万円
補正予算額※2	2,687万円	△525万円	3,796万円	416万円	
予算現額	3億1,282万円	2億4,583万円	3,796万円	416万円	2,487万円
決算見込額	3億580万円	2億4,319万円	2,835万円	238万円	3,188万円
【参考】 令和3年度決算額	2億7,561万円	2億5,339万円	235万円	—	1,987万円

※1 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

※2 補正予算額は令和4年3月補正から11月補正までの合計額

※3 「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。令和4年3月と6月に「コロナ禍における子育て支援」及び「物価高騰対応」として補正予算を計上

※4 「県の補助金」は令和4年11月に期間限定で創設された千葉県公立学校給食費無償化支援事業補助金。当該補助金の創設に伴い同年11月に補正予算を計上し、補助対象期間である令和5年1月から3月までの給食費について第3子以降学校給食費免除制度の対象範囲の拡大を実施。なお、決算見込額は令和5年1月13日現在の免除該当者数による

【参考】給食センターの運営経費（総額）

予算科目	R4年度		(参考) R3年度決算額	備考
	予算現額※	決算見込額		
センター運営費	1億3,737万円	1億3,714万円	1億3,776万円	調理員人件費、衛生管理費、給食費収納事務費など
共同調理事業費	3億8,522万円	3億7,811万円	3億2,222万円	食材費、光熱水費、ごみ収集運搬委託料など
施設の管理費	1,595万円	1,591万円	1,463万円	各種設備保守点検委託料、修繕費、消耗品費など
厨房機器の管理費	1,115万円	1,112万円	1,024万円	厨房機器類保守点検委託料、修繕費、消耗品費など
車両の管理費	341万円	348万円	322万円	配送車車検代、燃料費、修理費、消耗品費など
合計	5億5,310万円	5億4,576万円	4億8,807万円	

※予算現額には11月補正予算計上分まで含む。なお、不足が見込まれる予算については2月補正予算に計上済

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（ピーマンの細切り炒め、さつまいもとりんごの重ね煮、おろしソースなど）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 (予定日)	考案した学校	献立
4月15日(金)	根形中学校 3年生	ごはん 牛乳 さんまのオレンジ煮 花野菜のサラダバンバンジー味 わかめととうふのみそ汁
6月9日(木)	昨年度の 長浦中学校 2年1組	わかめごはん 牛乳 ミルメークコーヒー 大豆とひじきのかき揚げ 天つゆ かきたま汁 野菜の豆乳マフィン
7月4日(月)	昨年度の 長浦中学校 2年2組	ごはん 牛乳 ハンバーグバーベキューソース ブロッコリーのソテー ポトフ
2月9日(木) 予定	根形中学校 1年B組	ごはん 牛乳 ほきのレモン風味焼き ひじきの炒り煮 大根と小松菜のみそ汁 スイートポテト
3月2日(木) 予定	昨年度の 長浦中学校 2年3組	わかめごはん ハンバーグバーベキューソース ほうれん草ソテー ABC スープ ミニアセロラゼリー(小1こ、中2こ)
3月6日(月) 予定	根形中学校 1年A組	ごはん チキンのオープン焼き 小松菜のソテー ポトフ ヨーグルト

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20日(木)	長浦小学校	ごはん 牛乳 キーマカレー いんげんのソテー ミニりんごゼリー
10月26日(水)	根形小学校	さつまいもパン 牛乳 あじのマスタードパン粉焼き ブロッコリーのサラダ和風味 コーンポタージュ
11月2日(水)	平岡小学校	パンダパン 牛乳 チキンのオープン焼き スパゲッティナポリタン ぶどうグミ
11月18日(金)	昭和小学校	麦ごはん 牛乳 れんこんチップス とりそばろ 豆腐とわかめのみそ汁
12月19日(月)	中川小学校	ごはん 牛乳 春巻き マーボー豆腐 ミニピーチゼリー
12月21日(水)	幽谷分校	ミルクパン 牛乳 チキンのオープン焼き 小松菜のソテー ゆりっこシチュー
1月11日(水)	奈良輪小学校	黒糖パン 牛乳 春巻き みそラーメン 豆乳ババロア(みかんソース)
1月26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 豚汁 アーモンドフィッシュ

(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34.0%(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4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20品目を検査し、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、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	
	12月末現在	年間
R4年度	58,858kg	(見込み)75,000kg
R3年度	56,133kg	72,261kg
R2年度	42,010kg	56,763kg

※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(1食当たり)については、別冊資料3「令和4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、児童生徒の食に関する知識を育てることも重要な役割ですので、給食の献立は様々な食材を組み合わせで作成しております。そのため、給食で使用する食材の中には子ども達の嗜好に合わないものもあり、そうした献立は食べ残しが多くなることが例年の課題です。今年度も野菜の煮物や魚料理などで食べ残しが多くありました。そのような食材については味付けや調理方法を変えるなど献立の工夫に努めておりますが、少しでも食べ残しが減るように今後も取り組んでいきます。

今年度は、春から夏にかけて大雨が続くなどの天候不順により作物の生育が遅れ、夏頃までは袖ヶ浦産野菜の入荷が例年よりも少ない状況でしたが、秋以降については天候が安定したため入荷が回復してきております。天候などに影響されやすい生鮮野菜の入荷ですが、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まいります。

年度当初からの石油製品や様々な食品価格の高騰により、給食の食材価格も値上がりすると予想していましたが、年前半は価格の上昇傾向はあるものの大きな値上がりはなく比較的安定しておりました。しかしながら、年末から年明けにかけ上昇傾向は顕著となり、この価格の上昇傾向については今後も続くものと思われるため、食材価格の動向には注視しながら、子ども達が

食べる給食の質や量を維持するよう、献立の工夫や食材の価格調査など様々な方策により対応していきます。

施設が稼働してから8年が経過し、部品交換やオーバーホールなどのメンテナンス時期を迎えた設備・機器が増えてきています。今年度はボイラーのポンプや蒸気配管の交換などを重点的に実施しました。次年度はボイラーの計器の交換や空調機のポンプのオーバーホールなどを実施する予定です。これまでのところ調理等の作業に支障となるような故障は発生していませんが、突発的な設備・機器の故障を未然に防止し安定的に給食を提供できるよう、今後も計画的な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おります。

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4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	27人(26人)	38人(39人)	8人(8人)	73人(73人)
中学校	7人(7人)	11人(12人)	3人(3人)	21人(22人)
合計	34人(33人)	49人(51人)	11人(11人)	94人(95人)

※学校別対応者数については、別冊資料4「令和4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7件ありました。内訳としては、詳細献立表対応の申請が1件、一部弁当対応の申請が2件、一部弁当対応の解除申請が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、今年度も電話での対応に変更して実施しております。

【令和4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	6件	根形小学校	5件
奈良輪小学校	13件	中川小学校	0件
長浦小学校	8件	平岡小学校	2件
蔵波小学校	20件		
合計			54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に、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めます。

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ありますので、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、多くの食品の規格書に表示されるようになりましたが、給食で使用する全ての食品の規格書で表示されなければ児童生徒の食物アレルギーに対応することができないため、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4年度 食に関する指導実績】

※12月末現在

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	中川小学校	9時間	長浦中学校	3時間
奈良輪小学校	21時間	平岡小学校	6時間	根形中学校	5時間
蔵波小学校	31時間				
根形小学校	12時間				
小学校合計			93時間	中学校合計	8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	食べ物のひみつを知ろう	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	おやつ選びの名人になろう	生活習慣病予防のために、生活習慣や食生活について見直す
5年	五大栄養素のはたらきを知ろう	五大栄養素を学習し、栄養を考えた食べ方を学ぶ
6年	バランスのよい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の献立を考えよう	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

※R4年度は12月末現在

	H30年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度
小学校	103時間	103時間	73時間	82時間	93時間
中学校	43時間	46時間	24時間	7時間	8時間
合計	146時間	149時間	97時間	89時間	101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つたため、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4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				中学校	
学校	人数	学校	人数	学校	人数
昭和小学校	5人	根形小学校	4人	長浦中学校	15人
奈良輪小学校	2人	中川小学校	5人	平川中学校	4人
長浦小学校	6人	平岡小学校	1人		
小学校合計			23人	中学校合計	19人

【参考】生活習慣病予防健診事後個別指導の年度別人数

※R4年度は12月末現在

	H30年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度
小学校	32人	30人	47人	25人	23人
中学校	10人	26人	21人	21人	19人
合計	42人	56人	68人	46人	42人

2. 課題と今後の取り組み

「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。

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、今年度も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。

議題2 食物アレルギー等に関連した牛乳のみ提供等の費用設定について

1. 目的

食物アレルギーによる弁当対応の児童生徒の保護者から、「牛乳に対するアレルギーは無いので牛乳だけでも提供してほしい」という要望がありましたが、現行規則では牛乳のみを提供する規定が無いため、費用は給食費全額となる旨の案内をせざるをえませんでした。

しかしながら、牛乳は栄養価が高く成分も安定しており、他のアレルギー物質混入の心配も無いことから、弁当対応の児童生徒においても乳アレルギーを有していなければ喫食するほうが好ましく、そのための環境づくりは必要だと判断し、今回、新たに牛乳提供のみの金額を設定するものです。

2. 実施の概要

(1) 金額設定

	月 額	日 額
牛乳を除く場合	小学校 2, 900円	小学校 166円
	中学校 3, 650円	中学校 208円
牛乳のみ提供する場合	1, 000円	56円

※金額の算出については、別冊資料5「飲用牛乳分給食費の算出方法」参照

(2) 対象となるケース

①牛乳を除く場合

- ・病気（例：乳糖不耐症）により牛乳の提供ができない。（事前に医師の診断が必要）
- ・乳アレルギーにより乳の除去食を提供している。

（学校給食食物アレルギー対応検討委員会によるアレルギー認定が必要）

②牛乳のみ提供する場合

- ・乳アレルギー以外のアレルギーを持ち、かつ、牛乳のみの提供を希望する。

（学校給食食物アレルギー対応検討委員会によるアレルギー認定が必要）

※宗教上の理由や個人の嗜好等に基づく希望は対象としません。また、学校給食食物アレルギー対応検討委員会の認定を受けていない場合も同様です。

(3) 実施方式

保護者からの申請書提出に基づき、ケースに該当することを確認した後開始します（乳除去食を実施している児童生徒については、申請書の提出は不要とします）。

(4) 実施時期

令和5年度から実施します。

別冊

令和4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4年度給食実施計画書
- 【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】 飲用牛乳分給食費の算出方法

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		月 12	水 12	金 ⑪	月 12	木 12		
水 13	水 11		火 12		火 13	木 13		火 13	金 13	月 13	月 13
木 14	木 12	月 13	水 13		水 14	金 14	月 14	水 ⑭		火 ⑭	火 14
金 15	金 13	火 14	木 14		木 15		火 15	木 15	月 16	水 15	水 15
		県民の日	金 15		金 16	月 17	水 16	金 16	火 ⑰	木 16	木 16
月 18	月 16	木 16	夏季休業			火 18	木 17		水 18	金 17	金 17
火 19	火 ⑰	金 17			祝日	水 19	金 18	月 19	木 19		
水 20	水 18			火 20	木 20		火 20	金 20	月 20	月 20	
木 21	木 19	月 20		水 21	金 21	月 21	水 21		火 21	祝日	
金 22	金 20	火 21		木 22		火 22	木 22	月 23	水 22	水 22	
		水 22		祝日	月 24	祝日	金 23	火 24	祝日	木 23	
月 25	月 23	木 23			火 25	木 24	冬季休業	水 25	金 24	金 24	
火 26	火 24	金 24		26日(金) 【給食無し】	月 26	水 26		金 25	木 26		春季休業
水 27	水 25				火 27	木 27			金 27	月 27	
木 28	木 26	月 27		月 29	水 28	金 28		月 28		火 28	
祝日	金 27	火 28	火 30	木 29		火 29		月 30			
		水 29	水 31	金 30	月 31	水 30	火 31				
	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

別冊資料 2

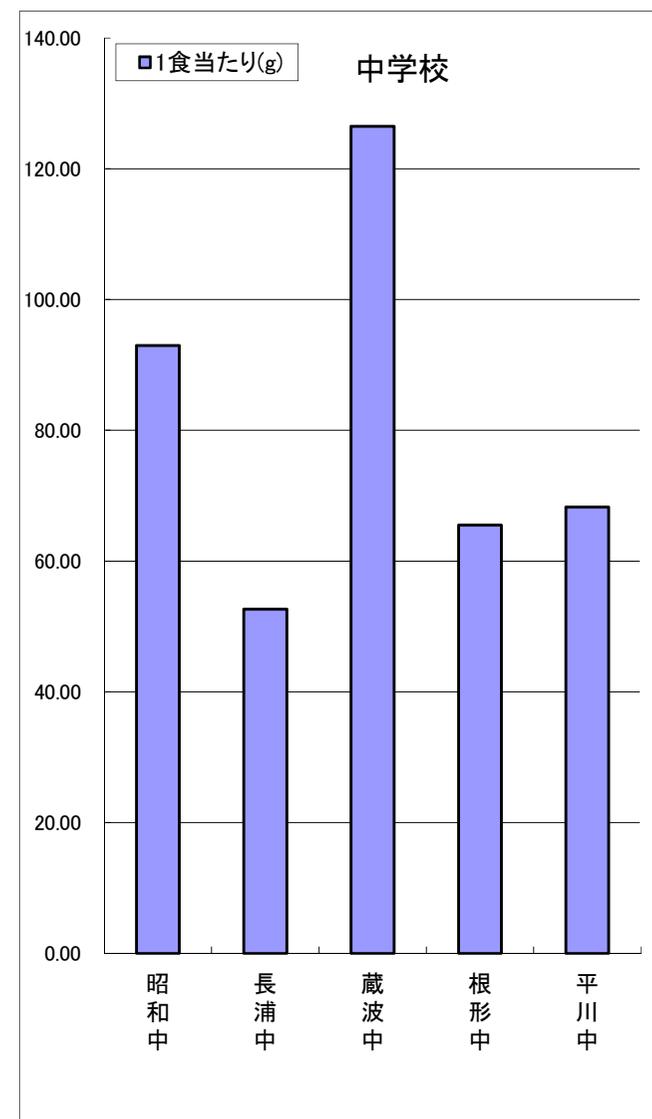
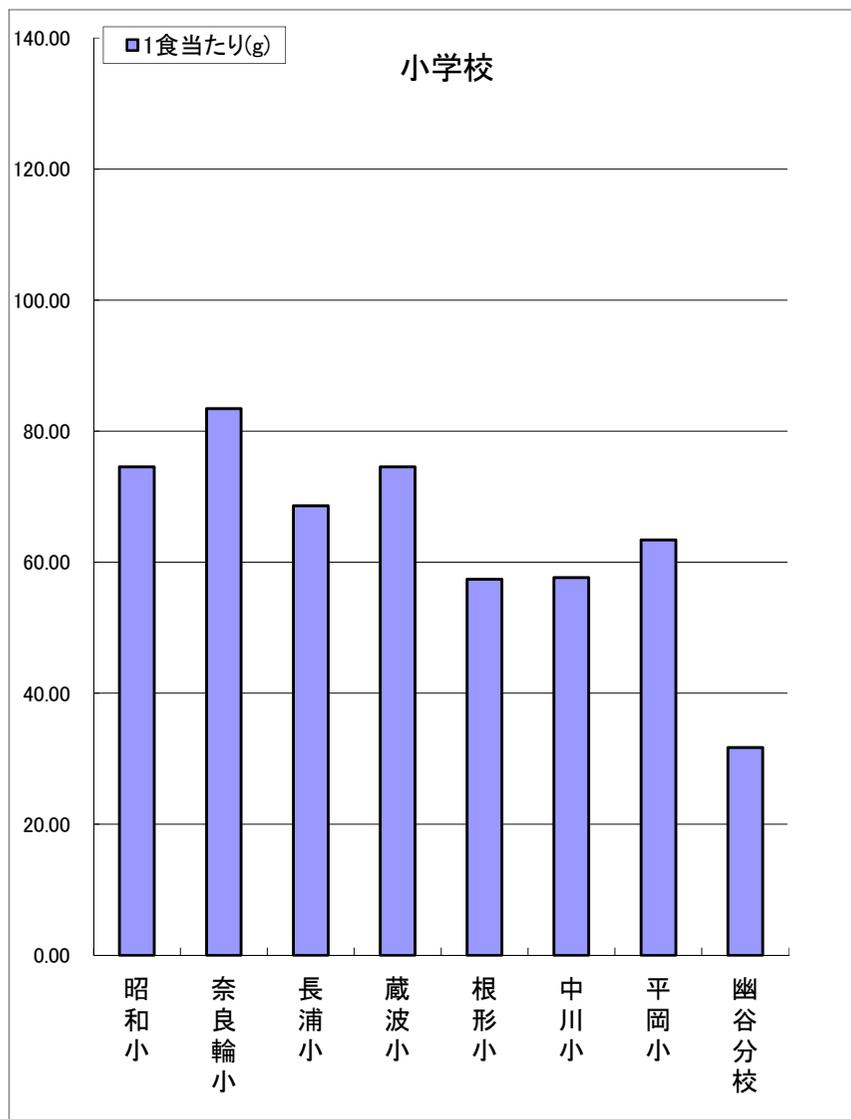
令和4年度 生鮮野菜の地産地消率

		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)	5,938.6	7,305.4	9,486.9	4,716.8	1,578.0	6,459.2	8,322.7	7,550.2	7,144.4	58,502.2
	袖ヶ浦産(kg)	1,775.0	2,331.0	5,980.5	1,977.0	242.0	311.0	2,243.0	4,693.0	4,345.0	23,897.5
	地産地消率 (袖ヶ浦)	29.9%	31.9%	63.0%	41.9%	15.3%	4.8%	27.0%	62.2%	60.8%	40.8%
	県内産(kg) (袖ヶ浦産含む)	2,055.4	4,416.0	7,075.5	2,409.0	242.0	372.2	2,243.0	4,965.0	4,598.0	28,376.1
	地産地消率 (県内)	34.6%	60.4%	74.6%	51.1%	15.3%	5.8%	27.0%	65.8%	64.4%	48.5%
金額ベース	総金額(円)	1,980,480	2,251,840	2,863,600	1,987,990	478,060	2,263,690	2,777,700	2,209,380	1,866,220	18,678,960
	袖ヶ浦産(円)	468,620	498,810	1,375,580	774,700	79,860	163,550	729,970	1,282,200	984,840	6,358,130
	地産地消率 (袖ヶ浦)	23.7%	22.2%	48.0%	39.0%	16.7%	7.2%	26.3%	58.0%	52.8%	34.0%
	県内産(円) (袖ヶ浦産含む)	576,180	1,114,230	1,784,020	939,130	79,860	278,400	729,970	1,482,800	1,115,440	8,100,030
	地産地消率 (県内)	29.1%	49.5%	62.3%	47.2%	16.7%	12.3%	26.3%	67.1%	59.8%	43.4%

令和4年度 学校別残滓量 1食当たり(g)

令和4年4月～12月末

学校名	1食当たり(g)
昭和小	74.56
奈良輪小	83.43
長浦小	68.59
蔵波小	74.52
根形小	57.39
中川小	57.64
平岡小	63.38
幽谷分校	31.68
小学校平均	73.70
昭和中	92.95
長浦中	52.63
蔵波中	126.46
根形中	65.50
平川中	68.23
中学校平均	93.13



別冊資料 4

令和 4 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	10	6	2	18
長浦小	10	3	1	14
根形小		3	2	5
中川小	1	1		2
平岡小		2	1	3
幽谷分校				0
蔵波小	6	13		19
奈良輪小		10	2	12
計	27	38	8	73
昭和中	2	4		6
長浦中	4	2	1	7
根形中		3		3
平川中	1			1
蔵波中		2	2	4
計	7	11	3	21
合計	34	49	11	94

別冊資料5

飲用牛乳分給食費の算出方法

飲用牛乳分給食費については、現在契約している単価金額を基に、価格上昇を考慮して算出しております。

1 今年度契約の飲用牛乳単価（1本）

R4年度	51.14円 ×	1.08 =	55.23円
------	----------	--------	--------

2 計算内容

年間	55.23円 ×	198回	=	10,936円
月額	10,936円 ÷	11か月	=	994.18 ≒ 1,000円

3 飲用牛乳分給食費

(A) 月額

飲用の牛乳を 提供しない場合	小学校	3,900円 -	月額1,000円 =	2,900円
	中学校	4,650円 -	月額1,000円 =	3,650円
飲用の牛乳のみ 提供する場合	共通			1,000円

(B) 日額

飲用の牛乳を 提供しない場合	小学校	222円 -	日額56円 =	166円
	中学校	264円 -	日額56円 =	208円
飲用の牛乳のみ 提供する場合	共通			56円