

令和5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5年7月11日(火) 午後1時00分開会

2 開催場所 学校給食センター2階食育ルーム

3 出席委員

委員長	小泉 憲治	委員	葛田 圭亮
副委員長	今岡 博美	委員	佐野 隆友
委員	渡邊 政彦	委員	小沢 清美
委員	泉 和美	委員	鈴木 秀一
委員	佐々木 千恵美		

(欠席委員)

委員	柴崎 香		
----	------	--	--

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	大高 悠里
学校給食センター所長	緒形 卓史	栄養士	黒川 裕子
副主幹	関 秀典	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	0人

6 議題

令和5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

(小泉委員長) 議題、令和5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】

(小泉委員長) 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。

(佐野委員) 調理場やDVDを見させていただき、ありがとうございます。いつも感染対策や子供の栄養に色々な事に気を使った仕事していただいて凄く感謝する次第です。ありがとうございます。コロナも感染症法上5類に落ちてきて、言い方を変えると感染拡大防止が難しくなる、要するにマスクも外して自由にしていくわけなので感染拡大防止が難しくなる。そのような環境の中、給食センターの中でも大きな感染の拡大もなく、お仕事続けていただいているのは、皆さんの普段からの感染に対する意識の高さが出ていると思いますので、今後もこのまま頑張っただけであればと思います。

地産地消について資料を見ましたが、袖ヶ浦産の食材の使用で、お米は袖ヶ浦産の使用100%、野菜は40%を目標ということで、今、日本の食料自給率は非常に低いのですが、昨年で37%くらいだったと思います。地元の食材を使うのは、子供には見えないかもしれませんが、地域の方にとっても凄く良いことだと思います。私の患者さんにも農家の方、農作業されている方が沢山いて、給食センターに卸している方もいらっしゃいます。農家の方達は、自分達が作ったものに対して自信を持ち、細かい拘りを持って作られており、それを子供達に食べてもらうということに対して喜びを感じている方が結構いらっしゃいます。地元の野菜を使っていくのは、良い取組だと思います。

このような目標を掲げやっただけすることは凄くありがたいことだと思いますので、このまま続けていただければと思います。

あと、ノロウィルスの話が出ていたと思うのですが、医療機関に受診していただいているのか、それともご自身でキットを用意されているのでしょうか。

(緒形所長) 給食を提供して、吐いてしまう子供がいた時に、一緒に洗浄に戻すと、感染してしまう可能性もあるので、別で回収しています。調理従事者の家族でそのような症状があれば、病院に受診してもらい、はっきり診断が出てから出勤するようにしています。また、細菌検査も行っています。

(佐野委員) 細菌検査を実施してから出勤という形なのですね。細菌検査も大変だと思うので、そこまでされると手間がかかるとは思いますが、そこまで気をつけていただくと皆も助かると思うので良い取組だと思います。

あと、アレルギーの方が今101人ということで対応していただいていますけど、今後増えてくる可能性も十分あると思います。一人ひとりオーダーメイドでやるのは、凄く良いことだと思いますし、逆に言えば手間のかかることだと思いますし、職員さんに労力がかかっていると思います。マニュアルでやるのは、良いと思いますが、数が増えてきた時に、キャパシティを超えてしまうと、大変だと思うので少しずつオートメーション化できることはしていった方が良いと思います。

今後、アレルギーは、頭打ちではなく少しずつ増える可能性の方が高いと思いますので、自動化できるところは自動化していけると良いのではないかと思います。

(小泉委員長) 沢山の応援の意見と今後のメッセージをいただけたと思います。他にご質問等

はございますか。

(葛田委員) 1ページの「学校給食の提供について」の所ですが、市P連でも話題で少しだけ上がったのですが、年6回の「お弁当の日」というのは、意味のあることだと思われませんが、どのように保護者に伝えていけば良いかと思いました。

(鳥居学校栄養職員) 「お弁当の日」について、運営上に関わることで申し上げますと、陸上大会、駅伝大会、音楽祭など、全ての学校にまたがって、学校によっては全体で休校とか、人数が多い学校ですと5、6年生がいなくなるとか、クラスで選抜されるだとか、そのようなところで「お弁当の日」はそこに当てて欠食という事務の煩雑さを解決しているというところも実際には少しあります。そのようなところなるべくぶつけるようにして学校側の変更届の手続きなども軽減できるように思っているところです。

(緒形所長) 4月の「給食だより」の一文をご紹介します。「お弁当の日」は、平成13年4月から、児童生徒、保護者に食を考慮してもらう日として、気温の高い時期等を避け、月に1回実施しています。その目的として、1つ目は、「おうちの人が作ったお弁当を食べることで、心のふれあい、きずなを深めること」、2つ目は、「お弁当の会話をしながら、家族のコミュニケーションを深めること」、3つ目は、「お弁当を生きた教材として、自分の健康や食生活を考えるきっかけになること」と書かせていただいております。

(鳥居学校栄養職員) 「お弁当の日」を止めると、他にも検討することが沢山あるのかなと思っています。

(緒形所長) 「お弁当の日」は、牛乳だけは提供させてもらって実施しています。

(葛田委員) そんなに大きな問題ではないのですが、PTA等の集まりの際に、「お弁当の日」って何だろうねという話があり、自分達が子供の時は「お弁当の日」はなかったような気がしたので話をしました。

(小泉委員長) 前沢学校教育課長、補足あればお願いします。

(前沢学校教育課長) 家庭の味も忘れないで欲しいというところの願いが、当初にはあったかと思えます。ただ、ご兄弟が小中学校で4人もいれば、4食作るのは大変なところも承知していますが、月1回程度はぜひ家庭の中で話合う時間を取っていただきたいと思えます。

(御園教育長) お弁当を作るのは、大変だと思います、これまで運動会や体育祭があると、その日は朝早くから美味しいお弁当を作っていたと思います。その楽しみを子供たちは持っていたのではないかと思います、保護者の皆さんとしては給食があるというのは救われているというようなご意見をいただいております、確かに色々時代が変わってきている部分もあると感じています。

(小泉委員長) 難しい問題です。他にご質問等ございますか。

(今岡委員) 3期目になります。委員を長いことやらせていただいております。DVDを見て説明を聞き、給食センターの給食というのは、たくさんの方の努力によって成り立

っているのだなと改めて感じました。関係する皆々様に感謝いたします。先程、佐野先生からお話がありましたとおり、食物アレルギーの対応人数が今年度100人を超えました、昨年度は90何人だったと思います。徐々にではありますが、増えていると感じます。私も一時期現場にいましたので、食物アレルギーの児童生徒の対応、特に保護者は非常に大変で、給食センターにおいては栄養士の先生方、学校においては養護教諭の先生方をはじめ色々な先生方が大変努力されていると感じます。これから色々と難しいケースも出てくると思いますが、よろしくお願ひしたいと思ひます。

(小泉委員長) ありがとうございます。他にご質問等はございますか。

無いようですので、次第7その他について事務局説明をお願いします。

(事務局) 本日配布しました「袖ヶ浦の教育」ですが、令和5年度版となります。本市教育委員会の基本方針や事業概要を掲載しておりますので、ご一読いただければと思ひます。

次回の運営委員会は、来年の2月頃の開催を予定しております。日時等の詳細につきましては、追ってご連絡いたします。

(小泉委員長) 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10分終了)

# 令和5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5年7月11日（火）

13：00～14：30

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5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5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	こいずみ けんじ 小泉 憲治	1号 学校長の代表 (奈良輪小学校)	新任
委員	わたなべ まさひこ 渡邊 政彦	1号 教頭の代表 (根形中学校)	新任
委員	いずみかづみ 泉 和美	1号 養護教諭の代表 (昭和小学校)	新任
委員	ささき ちえみ 佐々木 千恵美	1号 給食主任教諭の代表 (平川中学校)	新任
委員	しばさき かおり 柴崎 香	2号 PTAの代表 (根形中学校)	新任
委員	くずた けいすけ 葛田 圭亮	2号 PTAの代表 (中川小学校)	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)	3期目
委員	いまおか ひろみ 今岡 博美	4号 学識経験者	3期目
委員	おざわ きよみ 小沢 清美	4号 学識経験者	新任
委員	すずき しゅういち 鈴木 秀一	4号 学識経験者	新任

任期 令和5年4月1日から令和7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	緒形 卓史	副主幹	関 秀典
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	大高 悠里	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 5 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) 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5年度給食実施計画

令和5年度の給食実施日数は196日を予定しています。

	R5年度計画	R4年度	
		当初計画	実績
給食日数(年間)	196日	198日	198日
うち 米飯	153日	155日	155日
パン	37日	37日	37日
弁当の日	6日	6日	6日

※令和5年度の給食実施日の詳細については、別冊資料1「令和5年度給食実施計画書」参照

【参考】5月1日現在の児童生徒、教職員他 人数

	R5年度	R4年度	増減
小学校	3,655人	3,593人	62人増
中学校	1,671人	1,641人	30人増
教職員他	約500人	約500人	—

## (3) 給食費

### ①給食費の額

令和5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月から実施している第3子以降学校給食費免除の人数等は次のとおりです。

(6月15日現在)

	児童生徒数(保護者数)	免除額 (令和5年度年間見込額)
小学校	388人(346人)	16,633,500円
中学校	91人(88人)	4,640,700円

※多子世帯における給食費の負担を軽減するため、同世帯で扶養している子が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5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	国県の交付金	市助成金等
令和5年度	当初予算額	2億9,278万円	2億3,537万円	—	/
	補正予算額 (R5年6月補正 予算計上)	2,738万円	—	2,450万円	
	合計	3億2,016万円	2億3,537万円	2,450万円	
【参考】令和4年度 決算見込額		3億47万円	2億4,614万円	3,081万円	2,352万円

※令和5年度「国県の交付金」は新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金（電気・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金）。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

※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	R5年度予算額	R4年度決算見込額	備考
センター運営費	1億3,912万円	1億3,682万円	調理員人件費など
共同調理事業費	4億57万円	3億6,477万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1,668万円	1,615万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	1,424万円	1,120万円	保守点検、修繕、消耗品など
車両の管理費	350万円	334万円	配送車車検、燃料、修理など
合計	5億7,411万円	5億3,228万円	

## 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回当た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4年度に実施した献立は次のとおりです。

長浦中学校	
6月	わかめごはん、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、ミルメークコーヒー、牛乳
7月	ごはん、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、牛乳
3月	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(小学校1こ、中学校2こ)、牛乳
根形中学校	
4月	ごはん、さんまのオレンジ煮、花野菜のサラダバンバンジー味、わかめと豆腐のみそ汁、牛乳
2月	ごはん、ほきレモン風味焼き、ひじきの炒り煮、大根と小松菜のみそ汁、スイートポテト、牛乳
3月	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、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4年度は25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4年度の袖ヶ浦産野菜の使用率:34.1% (R3年度:39.8%)】

※令和4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4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5年度食物アレルギー対応人数) ※6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	25人	45人	11人	81人
中学校	8人	10人	2人	20人
合計	33人	55人	13人	101人

対応レベル1: 給食の原材料を詳細に記した献立表を基に、給食から原因食物を除外して食べる対応

対応レベル2: すべての給食が食べられない完全弁当対応と一部の献立において弁当を持参する一部弁当対応

対応レベル3: 卵、乳を除いた給食を提供する対応

### 3. 新型コロナウイルス感染症への対応

新型コロナウイルスは感染症法上「5類」に引き下げられましたが、その後の感染者は増加傾向にあります。そのため、施設内では継続してマスクの常時着用や手洗いの徹底、毎日の体温測定を含めた健康観察など、新型コロナウイルスの集団感染防止にも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、家族や本人に発熱の症状がある場合は出勤せずに医療機関を受診する。
- ・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。
- ・食堂にパーテーションを設置し、対面は避ける。

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まいります。

なお、令和4年度は食に関する指導を小中学校8校、中川幼稚園で102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43組実施しております。

(令和4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	14時間	蔵波小学校	31時間	根形中学校	5時間
奈良輪小学校	21時間	中川小学校	9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	8時間
小学校合計			93時間	中川幼稚園	1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5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
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
R4年度	75,553kg	1,267,773 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4年度学校別残滓量」参照

# 別冊

令和5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5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4年度生鮮野菜の地産地消率

【資料5】 令和5年度袖ヶ浦市食に関する指導の全体計画

【資料6】 令和4年度学校別残滓量

令和5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		
学年始休業	月 1	木 1		夏季休業	金 1		水 1	金 1	冬季休業	木 1	金 1		
	火 2	金 2	月 3			月 2	木 2			金 2			
	祝日		火 4		月 4	火 3	祝日	月 4			月 4		
	祝日	月 5	水 5		火 5	水 ④		火 5			月 5	火 5	
		火 6	木 6		水 6	木 5	月 6	水 6			火 6	水 6	
		水 7	金 7		木 7	金 6	火 7	木 7			水 7	木 7	
	月 8	木 8			金 8		水 ⑧	金 8		祝日	木 8	金 8	
月 10	火 9	金 9	月 10				祝日	木 9	9日(火) 【給食無し】	金 9			
火 11	水 10		火 11			月 11	火 10	金 10	月 11	水 10		月 11	
水 12	木 11	月 12	水 12			火 12	水 11		火 ⑫	木 11	休日	火 12	
木 13	金 12	火 13	木 13			水 13	木 12	月 13	水 13	金 12	火 13	水 13	
金 14		水 14	金 14			木 14	秋季休業	火 14	木 14		水 14	木 14	
	月 15	県民の日				金 15		水 15	金 15	月 15	木 15	金 15	
月 17	火 16	金 16	祝日				月 16	木 16		火 16	金 16		
火 18	水 ⑰		火 18			祝日	火 17	金 17	月 18	水 17		月 18	
水 19	木 18	月 19	水 19			火 19	水 18		火 19	木 18	月 19	火 19	
木 20	金 19	火 20	木 20			水 20	木 19	月 20	水 20	金 19	火 ⑳	祝日	
金 21		水 21				木 21	金 20	火 21	木 21		水 21	木 21	
	月 22	木 22				金 22		水 22	金 22	月 22	木 22	金 22	
月 24	火 23	金 23			夏季休業		月 23	祝日	冬季休業	火 ⑳	祝日	学年末休業	
火 25	水 24					月 25	火 24	金 24			水 24		
水 26	木 25	月 26				火 26	水 25				木 25		月 26
木 27	金 26	火 27				水 27	木 26	月 27			金 26		火 27
金 28		水 28		木 28		金 27	火 28				水 28		
	月 29	木 29		金 29			水 29			月 29	木 29		
	火 30	金 30				月 30	木 30			火 30			
	水 31			30日(水) 【給食無し】		火 31		水 31					
15日	20日	21日	13日	1日	20日	20日	20日	16日	16日	19日	15日		
年間実施日数196日【うち給食調理190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10日(月)	前期始業式	10月16日(月)	後期始業式
4月11日(火)	小学校入学式(午前)	11月8日(水)	小中学校音楽発表会
4月11日(火)	中学校入学式(午後)	12月23日(土)	冬季休業開始
4月12日(水)	中学1年生給食開始	1月8日(月)	冬季休業終了
4月17日(月)	小学1年生給食開始	3月8日(金)	中学校卒業式
5月17日(水)	小学校陸上記録会	3月15日(金)	小学校卒業式
6月15日(木)	県民の日	3月22日(金)	修了式
7月21日(金)	夏季休業開始	3月25日(月)	特別休業日
8月29日(火)	夏季休業終了	3月26日(火)	学年末休業開始
10月12日(木)	前期終業式		

## 電力・ガス・食料品等価格高騰重点支援地方交付金 追加額1兆2,000億円（Ⅰ及びⅡの合計）

### Ⅰ.低所得世帯支援枠（5,000億円）

- ・ 低所得世帯への支援枠を措置。
- ・ 1世帯当たりの予算の目安は3万円。ただし、下記の推奨事業メニュー①や③と組みわせてプレミアム商品券やマイナポイントを配付するなど、支援の方法（現物・現金）や1世帯当たり単価といった具体的内容は地域の事情に応じて決められる。

（注）住民税非課税世帯×3万円及び事務費分を市町村に交付。

### Ⅱ.推奨事業メニュー（7,000億円）

#### 生活者支援

- ① エネルギー・食料品価格等の物価高騰に伴う低所得世帯支援  
低所得世帯を対象とした、電力・ガス（LPガスを含む）をはじめエネルギー・食料品価格等の物価高騰による負担を軽減するための支援  
※ 住民税非課税世帯に対しては上記Ⅰによる支援を行う。

- ② エネルギー・食料品価格等の物価高騰に伴う子育て世帯支援  
物価高騰による小中学生の保護者の負担を軽減するための小中学校等における学校給食費等の支援  
※ こども食堂に対する負担軽減のための支援やヤングケアラーに対する配食支援等も可能。

- ③ 消費下支え等を通じた生活者支援

エネルギー・食料品価格等の物価高騰の影響を受けた生活者に対してプレミアム商品券や地域で活用できるマイナポイント等を発行して消費を下支えする取組やLPガス使用世帯への給付などの支援

- ④ 省エネ家電等への買い換え促進による生活者支援  
家庭におけるエネルギー費用負担を軽減するための省エネ性能の高いエアコン・給湯器等への買い換えなどの支援

#### 事業者支援

- ⑤ 医療・介護・保育施設、学校施設、公衆浴場等に対する物価高騰対策支援  
医療機関、介護施設等、障害福祉サービス施設等、保育所等、学校施設、公衆浴場等に対するエネルギー・食料品価格の高騰分などの支援（特別高圧で受電する施設への支援を含む）

- ⑥ 農林水産業における物価高騰対策支援

高騰する配合飼料の使用量低減の取組や飼料高騰等の影響を受ける酪農経営の負担軽減の支援、農業者が構成員となる土地改良区における農業水利施設の電気料金高騰に対する支援、高騰する化学肥料からの転換に向けて地域内資源を活用する独自の取組などの支援

- ⑦ 中小企業等に対するエネルギー価格高騰対策支援

特別高圧での受電（ビル・工業団地・卸売市場のテナントを含む）、LPガスの使用や、街路灯等の維持を含め、エネルギー価格高騰の影響を受ける中小企業、商店街、自治会等の負担緩和や省エネの取組支援のほか、中小企業の賃上げ環境の整備などの支援

- ⑧ 地域公共交通や地域観光業等に対する支援

地域公共交通事業者や地域観光事業者等（飲食店を含む）のエネルギー価格高騰に対する影響緩和、省エネ対策、地域に不可欠な交通手段の確保、アフターコロナに向けた事業再構築を含めた事業継続、地域特性を踏まえた生産性向上に向けた取組などの支援

※1 地方公共団体が、上記の推奨事業メニューよりも更に効果があると考えるものについては、実施計画に記載して申請可能。

※2 地方公共団体が運営する公営企業や直接住民の用に供する施設における活用も可能。

## 年度別生徒が考えた献立実施状況

<b>【R2年度】昭和中学校</b>	
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、さつまいも汁、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
<b>【R3年度】長浦中学校、根形中学校</b>	
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
<b>【R4年度】長浦中学校、根形中学校</b>	
4月	ごはん、さんまのオレンジ煮、花野菜のサラダバンバンジー味、 わかめと豆腐のみそ汁、牛乳
6月	わかめごはん、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、ミルクコーヒー、牛乳
7月	ごはん、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、牛乳
2月	ごはん、ほきレモン風味焼き、ひじきの炒り煮、大根と小松菜のみそ汁、 スイートポテト、牛乳
3月	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(小学校1こ、中学校2こ)、牛乳
	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、牛乳

別冊資料 4

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	1月	2月	3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	6,406.8	8,492.2	5,671.4	79,072.6
	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	2,642.0	4,412.0	2,179.0	33,130.5
	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%	41.2%	52.0%	38.4%	41.9%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	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	3,034.0	4,595.0	2,267.0	38,272.1
	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%	47.4%	54.1%	40.0%	48.4%
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	1,771,250	2,049,940	1,545,700	24,045,850
	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	480,270	890,230	461,780	8,190,410
	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%	27.1%	43.4%	29.9%	34.1%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	576,180	1,114,230	1,784,020	939,130	79,860	278,400	729,970	1,482,800	1,115,440	689,990	1,012,030	563,380	10,365,430
	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%	39.0%	49.4%	36.4%	43.1%

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4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86.1% 中学生81.2% ○地産地消の推進 令和4年度袖ヶ浦市産野菜の使用率 34.1%(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。 ・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に努める

食に関する指導の目標
食に関する指導の手引き ー第二次改訂版よりー
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事ができる。 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。	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事ができる。 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	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関心をもち、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	衛生に気を付けよう	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、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 子どもの日	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
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		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 平岡小				

◎参考（令和4年4月  
から5年3月分）

令和4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	73.41
奈良輪小	82.04
長浦小	67.56
蔵波小	72.13
根形小	55.83
中川小	55.66
平岡小	59.39
幽谷分校	25.38
小学校平均	71.49
昭和中	81.63
長浦中	44.06
蔵波中	108.59
根形中	57.74
平川中	60.69
中学校平均	80.09

