

令和7年度 第2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8年2月16日(月) 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	吉田 広乃	委員	佐久間 正博
副委員長	小沢 清美	委員	高森 友利子
委員	佐久間 康裕	委員	佐野 隆友
委員	相川 奈美恵	委員	鈴木 秀一
委員	吉野 沙織	委員	横田 智子

4 出席職員

教育長	鴫田 道雄	学校栄養職員	鳥居 玲子
学校教育課長	鈴木 大介	副総括栄養士	平柳 稀帆
学校給食センター所長	塩谷 利之	栄養士	黒川 裕子
副主幹	関 秀典		
栄養教諭	田村 加奈		

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7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) 「弁当の日」実施回数の変更について
- (3) 令和8年度の学校給食費について
- (4) その他

7 議事

(吉田委員長) 議題、令和7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】

(吉田委員長) 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。

(佐久間正博委員) 6 ページ (2) 安全な食材の使用と地場産物の活用の所で、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という 1 文がありますが、私が探しきれていないのかもしれませんが、給食センターのホームページで確認することができませんでした。給食センターがこのような食材を重視して給食を作っていることは、保護者には伝わっていないのではないかと思います。先走りの話になりますが、弁当の日で作るのが大変だよ、負担だよという風に思っている保護者も中にはいます。給食センターが、普段子ども達のために給食を一生懸命作っていただいていることを保護者にもしっかりと伝えられれば、たぶん協力してくれる人もより増えると思います。このような情報発信をしていただければ良いなと思います。8 ページの衛生管理や安全管理という所も給食センターの取組という形でしっかり外から見られるようにしていただけると良いかなと思いました。

(塩谷所長) ホームページについてですが、6 ページのコメマークに少し記載させていただいておりますが、給食の献立のホームページの中で、今委員がおっしゃったようなことについては少し触れさせてもらっています。この内容で一つの記事としてホームページに掲載しているわけではなく、付属してという形ですが掲載しております。より充実するように努めてまいります。

(佐久間正博委員) 私がちょっと探しきれていなかったようで申し訳ありません。あと、ホームページに学校給食用食材の産地予定というページがあります。このページは、「学校給食における食材の安全性について不安をお持ちの方々が多いことから、学校給食に使用する主な食材の産地について公表しております。」というような記載になっています。文が少しタイムリーではないような感じがしました。このページに先ほど言った衛生面、安心、安全といったようなことを書く方が良いのではないかと思います。

(塩谷所長) 令和 6 年度まで食材の放射能検査を定期的実施しており、結果を掲載するページがありました。佐久間委員がおっしゃったページはそれに関連して作成したページになります。ご指摘の記載文の書き方を変更するとともに、地産地消ですとか、食の安全性に関して修正していきたいと思えます。

(吉田委員長) 資料にリクエスト給食等の実績がありますが、吉野委員、子ども達のリクエスト給食の状況はいかがでしょうか。

(吉野委員) 6 年生にアンケートを取り、根形小学校からはパンダパンをリクエストさせていただきました。給食センターからの依頼文にはデザート以外との記載がありましたが、クラスで話し合った時に出てきやすかったのがデザートでした。もちろん献立メインでの依頼だと思いますが、デザートの工夫も色々されているのでありがたいなと感じております。地産地消も絡めてできるものがあれば面白いなと

感じています。

(吉田委員長) 子ども達のリクエストの中にも地産地消を取り入れればということでしょうか。事務局いかがでしょうか。

(塩谷所長) 地産地消の食材ということで、袖ヶ浦市産の人参を使用した餃子というものがあります。たまたま学校訪問した際に給食で提供されている時があり、子ども達に聞いたところ、美味しいという声がありました。またリクエストにあがってくると良いかなと思います。5ページに記載のリクエスト給食のメニューですが、どの学校でも人気のメニューだと思います。リクエスト入ったらどんどん出して行きたいなと思っております。集計など学校の先生方にはお手間をかけさせて申し訳ないですが、リクエスト給食は続けていきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

(小沢委員) たくさん給食を提供していただいて、決算見込みの資料をみていると、食材費も上がっているし、機械のメンテナンスも大変でご苦労している様子が伺えます。その中で子ども達もしっかりご飯を食べてくれて、美味しくて楽しみということも学校訪問等で確認してもらっており、とても良いことだなと思います。食べ残し量については、年々、減少傾向にあるような気がするのですが、何か工夫されていることがあるのでしょうか。残さないように食べようとかの声掛けですとか、給食センターの食指導もそうですが、日頃から学校サイドとして地産地消も含めて、食事のことを話しながら給食されているというようなことはありますでしょうか。

(吉田委員長) 食べ残しについて、学校の方で何か働きかけしていることがあれば教えてください。佐久間康裕委員いかがでしょうか。

(佐久間康裕委員) 給食を配膳する時に、なるべく残さないように配膳します。逆に食が細い児童は、自分からもう少し減らしてくださいという申出があり、配膳する時に工夫をしています。

(吉田委員長) 佐久間康裕委員からお話があったとおり、同じように配膳しますが、お子さんに応じて少なくしたり、多くしたりなど工夫もしております。あと、苦手なものにも一口はチャレンジしようというような働きかけはしています。しかし、好き嫌いについて強制できない時代になっておりますので、興味を持てるような、美味しいよと職員が話ながら勧めてみるなど、一口チャレンジというようなこともしております。事務局の方の食べ残しの改善についてはいかがでしょうか。

(塩谷所長) 給食センターでは、まず栄養が足りることが最重点ですが、その上で美味しいと思ってもらえる給食を栄養士は考えております。その結果として、日によっては、食べ残しが多くなったり、少なかったり波があります。私の考えですが、近年の物価の上昇、特にお米の値段が大きく上がっており、それを子ども達も身に染みて、実感してくれているのではないかと思います。ご飯が出る日は、どうしても残菜が多くなってしましますが、残菜が減ってきているのは、お米のあ

りがたさをわかってきているのではないかと感じています。きちんと食べ物のありがたさを感じていただき、残菜が減っていけば給食センターとしてはありがたいと感じております。

(佐野委員) 9ページの課題と今後の取り組みですが、「くるみ、そば、落花生、いくら」の4品目をあらかじめ使用しないということですが、アレルギーの対象となるお子さんが年々増えています。人数が増えれば、給食センターで管理をするのが大変になってくるかと思いますので、対象のお子さんを減らすということも大切なことかと思います。4品目を使用しない場合、管理するお子さんの人数はどれくらい減るのか見込みはありますか。

(塩谷所長) 今までのルールでいきますと122名、4品目を減らすことによって、85名まで管理する人数は減ることを見込んでおります。

(佐野委員) 職員も先生方も大変だと思いますので、そのままにしておく人数もどんどん増えてしまうと思いますので、良い取り組みだと思います。

(吉田委員長) 相川委員、生活習慣病予防健診事後個別指導や食に関する指導を踏まえまして、学校の現場としてはいかがでしょうか。

(相川委員) 本校では栄養士さんの個別相談はお願いしていませんが、ぜひ活用していければと思います。人数も多いので、全員をお願いするわけにはいかないと思いますが、小学校の健診で指導を受けたお子さんもいると思うので、中学校になれば、生徒自身がわかってくると思うので、親ではなく子ども自身に指導の機会が作れたらなと思います。希望を取って、希望する生徒はより意欲的に自分の健康を考えて希望すると思うので、そのようにして行けたら理想的だなと思います。すみません、今はそこまで事後指導が行き届いていませんが、また機会があればお願いしたいと思います。

(高森委員) 生活習慣病予防健診事後個別指導ですが、年々増えていますか、減っていますでしょうか。

(田村栄養教諭) 人数については、11ページに参考で記載しておりますので、ご覧いただければと思います。

(高森委員) コロナ禍よりは少し減ってきているのでしょうか。

(田村栄養教諭) 全体の人数としては、少しずつ減っている傾向かなと思います。

(高森委員) 指導する場合は生徒にするのか、保護者と一緒に行うのでしょうか。

(田村栄養教諭) 対象者は、基本保護者となります。可能であれば、児童生徒も同席していただいております。

(高森委員) 小学生、中学生だと自分でお菓子を取って食べて、ジュースも飲んでしまうので、その辺りの管理も含めて保護者も一緒にやるべきかなと思ったので質問させてもらいました。ありがとうございます。

(横田委員) 授業としての食に関する指導ですが、平川中学校で指導していただき、ありがとうございました。鉄分について体に与える影響とか学習している様でした。激

しく運動をする時期ですので、とても意義があると思います。栄養について勉強したことが、即習慣化するかどうかは中々難しいかとは思いますが、子ども達が学習することで、先ほどお話がありました残菜が減ることにもつながるのではないかと私は思っています。

(吉田委員長) 他にご質問等はございますか。

無いようですので、次の議題に移りたいと思います。議題2、「弁当の日」実施回数の変更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】

(吉田委員長) 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。

(佐久間正博委員) 14ページの⑤保護者に対しての、弁当の日の意義の周知ですが、給食だよりをもらう保護者として、申し訳ないのですが、ちゃんと全部読んでいません。子どもが渡してくれますが、さっとみて置いてしまいます。意義を周知するのであれば、もう少し欲しいなというのが⑤の記載をみた感想です。先ほどですが、明日弁当の日の連絡がシグフィーでありました。そのシグフィーを上手く活用しても良いのではないかと思いました。シグフィーの連絡内容は、「明日お弁当の日です。お弁当の用意をお願いします」の一文です。シンプルでわかりやすくリマインドになってとても良いです。そこに意義をずらずら書くと、伝えたい明日は弁当の日ですというのが消えてしまうので、URLだけ挿入できないかなと思います。そのURLをクリックすると、給食センターのホームページ飛んで、このような目的で弁当の日がありますということがわかると良いと思います。見ない人も当然いますが、見る人が少しは増える気がします。それとあわせて、先ほどの、これだけ真剣に子ども達のことを考えて学校給食を作っているという給食センターの熱意がきちんと伝われば、協力しようと思える親もきっと増えると思います。そのような方法も検討してもらえると嬉しいなと思ってご意見させていただきました。

(鈴木学校教育課長) シグフィーに関しては、学校長決裁のもとで行っているところです。いただいたご意見は、校長会と共有させていただいて前向きに取り組んでいただけるよう話をしていきたいと思います。ありがとうございます。

(高森委員) 今さらに申し訳ないのですが、この3つの意義を前回読んだ時に、いまいち何をして良いのかわからないと思ったのが正直なところです。「家庭の役割と食生活について再認識をしてもらう日」が何をしたら良いのかわからなかったです。給食だよりを置きたくなる気持ちは凄くわかることです。学校の協力も必要かと思いますが、うまく子ども達を使って、この食べ物が好きだからお弁当に入れて欲しいとか、家庭でのコミュニケーションを図ってみてねというようなことを担任の先生から言ってもらうとか、弁当の日はせつかく良い取り組みなので、意義を大事にできるように行っていければ良いかなと思いました。

(吉田委員長) 他にご質問等はございますか。

無いようですので、次の議題に移りたいと思います。議題3、令和8年度の学校給食費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】

(吉田委員長) 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。

「手をあげる者なし」

(吉田委員長) ご質問等はございますか。

無いようですので、次の議題に移りたいと思います。議題4、その他について何かありますか。委員の皆さまから何かありますか。

「手をあげる者なし」

(吉田委員長) 事務局、何かありますか。

(事務局) その他について特にございません。

(吉田委員長) 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、連絡事項について事務局何かありますか。

(事務局) 令和8年度第1回運営委員会ですが、6月頃の開催を予定しております。日時など詳細につきましては、追ってご連絡いたします。

(吉田委員長) 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05分終了)

令和7年度 第2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8年2月16日（月）

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7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) 「弁当の日」実施回数の変更について
 - (3) 令和8年度の学校給食費について
 - (4) その他
5. 連絡事項
6. 閉会

令和7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	よしだ ひろの 吉田 広乃	1号 学校長の代表 (長浦小学校)	1期目
副委員長	おざわ きよみ 小沢 清美	4号 学識経験者	2期目
委員	さくま やすひろ 佐久間 康裕	1号 教頭の代表 (蔵波小学校)	1期目
委員	あいかわ なみえ 相川 奈美恵	1号 養護教諭の代表 (昭和中学校)	1期目
委員	よしの さおり 吉野 沙織	1号 給食主任教諭の代表 (根形小学校)	1期目
委員	さくま まさひろ 佐久間 正博	2号 PTAの代表 (長浦中学校)	1期目
委員	たかもり ゆりこ 高森 友利子	2号 PTAの代表 (蔵波小学校)	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)	4期目
委員	すずき しゅういち 鈴木 秀一	4号 学識経験者	2期目
委員	よこた ともこ 横田 智子	4号 学識経験者	1期目

任期 令和7年4月1日から令和9年3月31日まで

【事務局】

役職	氏名	役職	氏名
教育長	鴫田 道雄	学校教育課長	鈴木 大介
学校給食センター 所長	塩谷 利之	副主幹	関 秀典
栄養教諭	田村 加奈	学校栄養職員	鳥居 玲子
副総括栄養士	平柳 稀帆	栄養士	黒川 裕子
副主査	長濱 秀仁		

議題（１） 令和7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」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。

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7年度給食実施状況

令和7年度の給食実施日数は、当初の計画どおり194日の見込みです。

	R7年度		(参考)
	計画	実施見込	R6年度実績
給食日数(年間)	194日	194日	196日
うち 米飯	149日	149日	151日
パン	39日	39日	39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7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

	R6年度	R7年度	
	3月末現在	5月1日現在	12月1日現在
小学校	3,822人	3,823人	3,834人
中学校	1,691人	1,691人	1,694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98.77%であり昨年同時期の収納率と比べやや低下しています。

また、滞納繰越分給食費はこれまでに約115万円収納し、収納率は22.75%となっています。

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】

※令和8年1月13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	22,318人	86,760,852円	85,719,874円	1,040,978円	66人
中学校	10,641人	49,140,888円	48,511,960円	628,928円	32人
合計	32,959人	135,901,740円	134,231,834円	1,669,906円	98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】

※令和8年1月13日現在

年度	当初件数	完納件数	収納金額	現在未納額
R6年度	83件	15件	429,362円	1,596,690円
R5年度	35件	25件	258,800円	1,052,698円
R4年度	16件	8件	307,800円	464,550円
R3年度	13件	1件	148,300円	371,158円
H27年度～H28年度	2件	0件	0円	58,735円
H21年度～H24年度	5件	0件	0円	128,958円
H16年度～H20年度	8件	0件	7,800円	238,180円
合計	162件	49件	1,152,062円	3,910,969円

※H25年度、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	4,713人	94.3%

※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月から令和8年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。

現在の免除人数は次のとおりです。

※令和8年1月13日現在

	対象範囲拡大後 (令和8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	401人	約156万円	214人	約83万円
中学校	134人	約62万円	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8年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	県の補助金*3	市助成金等
当初予算額	3億5,341万円	2億5,473万円	1,169万円	8,699万円
補正予算額*2	519万円	—	—	
予算現額	3億5,860万円	2億5,473万円	1,169万円	9,218万円
決算見込額	3億5,860万円	2億5,473万円	1,169万円	9,218万円
【参考】 令和6年度決算額	3億2,200万円	2億4,307万円	1,058万円	6,835万円

※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7年11月補正までの合計額

※3 「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。県が令和8年3月まで補助期間を延長したことから、当該期間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している。

【参考】給食センターの運営経費（総額）

予算科目	R7年度		(参考) R6年度決算額	備考
	予算現額※	決算見込額		
センター運営費	1億5,442万 円	1億5,019万 円	1億4,971万円	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	4億2,234万 円	4億2,214万 円	3億8,025万円	食材費、光熱水費、 ごみ収集運搬委託料など
施設の管理費	1,864万円	1,862万円	1,731万円	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	2,137万円	2,067万円	1,719万円	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	351万円	351万円	343万円	配送車車検代、燃料費、 修理費、消耗品費など
車両の購入費	—	—	709万円	配送車購入費
合計	6億2,028万 円	6億1,513万 円	5億7,498万円	

※予算現額には11月補正予算計上分まで含む。

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」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、今年度も給食で提供した献立（タコライス、ABCスープ、ポークカレー）について、家庭でも食べてもらいたいと考え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す。

実施日	考案した学校	献立
2月25日(水) 予定	根形中学校 1年A組	ミルクパン 牛乳 コーングラタン ブロッコリー炒め ポトフ
3月6日(金) 予定	根形中学校 1年B組	麦ごはん 牛乳 ポークカレー キャベツとコーンのサラダ和風味 黒糖ビーンズ

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 8日(水)	平岡小学校	黒糖パン 牛乳 チキンのオープン焼き 小松菜とツナのソテー ミネストローネ
10月10日(金)	奈良輪小学校	わかめごはん 牛乳 五目厚焼きたまご 肉じゃが ブルーベリーゼリー
10月29日(水)	蔵波小学校	コッペパン 牛乳 ほうれん草オムレツ 焼きそば りんご
11月12日(水)	昭和小学校	ミルクパン 牛乳 ツナカレーコロッケ ブロッコリーのソテー ABCスープ
11月26日(水)	根形小学校	パンダパン 牛乳 ハムカツ スパゲティミートソース ヨーグルト
12月10日(水)	中川小学校	甘納豆パン 牛乳 棒ぎょうざ みそラーメン みかん
12月17日(水)	長浦小学校	ナン 牛乳 ミルメークコーヒー チキンナゲット(2こ) ドライカレー ごぼうのサラダバンバンジー味

(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36.4%（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7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。

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
R7年度	55,246kg	未定
R6年度	60,535kg	77,122kg
R5年度	58,498kg	76,363kg

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や経験を豊かにす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。今年度は野菜の煮物や魚料理などを使用した献立で食べ残しが多い傾向がみられました。そのような食材については、味付けや調理方法を

検討し、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、夏の暑さなどの影響もあり、袖ヶ浦産野菜の入荷が少ない状況です。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いきます。

近年、食品価格の高騰により、給食の食材価格も値上がりしております。この価格の高騰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11年が経過し、部品交換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。今年度は冷温水発生機のクーリングタワー等の修繕などを実施しました。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月2回の腸内細菌検査を実施し、調理に携わる際には衣服や手を常に清潔に保ち、所定のマスクを着用するなど、体調管理・衛生管理に十分注意して作業しております。調理用の設備や器具についても、清潔を保ち、衛生的に使用するなど、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、給食への異物混入は現在までに7件発生しております。いずれも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、全ての職員・調理員の毎日の体温測定を含む健康観察や、設備・器具等の消毒などは、感染防止に努めながら継続して実施してまいります。

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7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	38(34)人	50(49)人	9(9)人	97(92)人
中学校	14(14)人	15(16)人	2(2)人	31(32)人
合計	52(48)人	65(65)人	11(11)人	128(124)人

※学校別対応者数については、別冊資料3「令和7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28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10件ありました。内訳としては、新規申請が7件、解除申請が3件でした。

また、新小学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を電話にて実施しております。

【令和7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	7件	根形小学校	4件
奈良輪小学校	13件	中川小学校	2件
長浦小学校	1件	平岡小学校	3件
蔵波小学校	12件		
合計			42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。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んでまいります。

食物アレルギー対応については、平成27年度に現在のマニュアルが運用を開始し、約10年が経過しました。この間、食物アレルギー対応申請児童生徒は年々増加しており、今後もさらに増加が見込まれます。申請者の多い学校では対応負担が大きく、個別対応が難しくなる中で、事故発生リスクが高まっています。これを受け、本市では、アナフィラキシーを引き起こしやすく、献立への影響が少ない【くるみ、そば、落花生、いくら】の4品目をあらかじめ給食で使用しないことを決定し、対応者数の減少を図る取り組みを進めています。

これに伴い、「袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアル」を大幅に改訂し、令和8年4月から完全運用が開始される予定です。この改訂により、安全かつ効率的なアレルギー対応体制を構築し、全児童生徒の安全を確保できるように努めてまいります。

また、衛生管理や食物アレルギー対応の安全性確保には、最新情報の取り入れと職員の研鑽が重要です。今後も研修や情報収集を徹底し、さらなる向上を目指します。

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

市内小中学校では、学習指導要領に基づいて「食に関する指導」を行っています。給食センターでは、「食に関する指導」の充実のために、学校からの要請に応じて栄養教諭等を派遣し、授業実践を実施しました。実施にあたっては、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指導内容を工夫し、実践を行っています。

【令和7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	1時間	根形小学校	9時間	根形中学校	6時間
奈良輪小学校	30時間	中川小学校	7時間	平川中学校	2時間
蔵波小学校	34時間	長浦小学校	8時間		
小学校合計			89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をなく食べる大切さを学ぶ
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

※R7年度は12月末現在

	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度
小学校	82時間	93時間	102時間	99時間	89時間
中学校	7時間	8時間	5時間	5時間	8時間
合計	89時間	101時間	107時間	104時間	97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。その日の給食に使用している地元産食材の説明や栄養士、調理員の思いなどを伝え、給食や地元の食材に興味を持ち、食べ物を大切に作る気持ちを持ってもらえるよう指導しています。

また、児童生徒から給食に対する意見を直接聞くことにより、より食べやすい献立作りの参考としています。

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、貧血や偏食のある児童生徒への相談も実施しました。

【令和7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	4人	長浦小学校	6人	根形中学校	1人
奈良輪小学校	3人	根形小学校	3人	平川中学校	5人
蔵波小学校	5人	中川小学校	2人		
平岡小学校	3人				
小学校合計			26人	中学校合計	6人

【参考】生活習慣病予防健診事後個別指導の年度別人数

※R7年度は12月末現在

	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度
小学校	25人	23人	29人	17人	26人
中学校	21人	19人	6人	8人	6人
合計	46人	42人	35人	25人	32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。今年度も中学校からの依頼があり、成長期の中学生に必要な栄養や食事内容について指導することができました。

しかし、依頼が減少した学校もあるため、定着できるよう働きかけていくことが課題となります。

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）「弁当の日」実施回数の変更について

1 経緯

本市では、平成11年度に、当時社会問題となっていた子ども達の食習慣の乱れや生活習慣病の増加、食品大量廃棄などを受け、袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員会において、弁当の日について協議を開始し、平成12年度に3回の試行とともに、教職員や保護者から意見を伺ったところ、賛同する意見が多かったことから、平成13年4月より、市内全小中学校において、「児童生徒、保護者で『食』を考えてもらう日」、「家庭の役割と食生活について再認識をしてもらう日」、「学校での食事に変化をつける一助にする日」の3つの意義を持ち「弁当の日」を開始しました。

開始から20年以上が経過し、少子化の進行及び共働き世帯の増加など、子育て環境は大きく変化しており、また、新型コロナウイルス感染症予防対策による食事での会話制限の影響や、近年の気温上昇に伴い食中毒のリスク増加など、「弁当の日」に対して存在意義を含め多様な意見を受けるようになったことから、令和6年度よりあり方を含めた検討を行ってきました。

2 検討の経過

令和6年度第1回学校給食センター運営委員会では、弁当の日の意義、経緯、背景や現在の状況について説明し、その後、令和6年度第2回学校給食センター運営委員会、令和7年度第1回学校給食センター運営委員会において、それぞれ意見を頂戴しました。

意見としては、子ども達の意見に関すること、教育的意義に関すること、改善に関すること等、様々なご意見を頂戴しました。具体的な意見としては、「弁当の日を楽しみにしている子どもが多い」、「保護者の負担が大きい」、「弁当の日は、子ども達の学校生活に変化を与え、教育的意義は高い」、「弁当の日の意義を知らない保護者が多い」、「食育への関心など意義深いものがある」、「弁当の日の牛乳の提供は無くても良い」、「弁当を通して、食について親子で考え、触れ合う機会になる」などの意見をいただきました。実施回数については、「現状のままが良い」と「減らして欲しい」に分かれていましたが、「廃止すべき」の意見はありませんでした。

また、各学校において、「弁当の日の意義と役割、教育課程との関り、配慮が必要な児童生徒への対応の在り方等」について協議が行われました。学校側としては、弁当の日については、教育的意義は高く、存続して欲しいとのことでした。

最終的に運営委員会としては、「弁当の日は存続するが実施回数については減らしていくべき」と決定され、具体的な実施回数は教育委員会に諮っていくこととされました。また、「弁当の日の意義について家庭への周知をお願いしたい」との意見が付されました。

3 令和8年度以降の「弁当の日」について

学校給食センター運営委員会をもとに校長会と協議した結果、令和8年度以降の「弁当の日」については、以下のとおりとします。

- ① 「弁当の日」の意義については、現在の3つの意義を維持することとする。
- ② 現在、年6回実施している「弁当の日」については、年3回～4回とする。
- ③ 実施回数、実施月は年度毎とし、学校行事との調整が必要であることから、前年度中に校長会と協議して決定する。
(令和8年度は、4回(11月、12月、1月、2月)とする。)
- ④ 「弁当の日」は、牛乳の提供は行わない。
- ⑤ 保護者に対しては、給食だより等を活用し、実施月の通知に併せ、「弁当の日」の意義について周知を図るものとする。

※実施日の詳細は、別冊資料4「令和8年度給食実施計画書(素案)参照

議題（３）令和８年度の学校給食費について

1 国の学校給食費の抜本的な負担軽減について

令和８年４月より、学校給食費の抜本的な負担軽減として、子育て支援に取り組む自治体を支援する観点から、小学校の学校給食に係る食材費について、児童一人当たり５，２００円/月（１１か月分）が交付金措置される予定です。

（１）支援の対象

- ・個人ではなく、自治体向けの支援策
- ・公立小学校の学校給食に係る食材費を支援（国1/2、県1/2）

（２）支援の基準額等

- ・完全給食実施校については、令和５年実態調査における平均額４，７００円に、近年の物価動向を加味し、一月当たり５，２００円（１１か月分）。
- ・毎年給食費に関する調査を実施し、その上で、基準額については、今回の取組状況や物価動向等を踏まえ、適切な額を設定。
- ・基準額を超える部分については、学校給食法に基づき、引き続き保護者から給食費を徴収することが可能。また、特色ある給食の提供に係る各省関係事業等を柔軟に活用可能とし、各市町村の工夫で更なる負担軽減を行うことも可能。
- ・非喫食の取扱いは、学校設置者に委ねる。

（３）本市の「給食費負担軽減交付金」の額

○支援額：給食実施校の在籍児童数（R8.5.1現在）×基準額×11か月
〔負担割合：国1/2、県1/2〕

○R8見込額

：3，831人×5，200円×11ヶ月＝219，133，200円

2 学校給食費

令和8年度予算における給食賄材料費については、令和7年度見込と比較して約6%増として、小学校は約5,300円/月、中学校は約6,300円/月となります。

●実際の給食賄材料代 【月額（11か月）：一人当たり】

	令和7年度見込	令和8年度予算	差額
小学校	約5,000円	約5,300円	約300円
中学校	約6,000円	約6,300円	約300円

(1) 小学校の給食費について

給食賄材料費につきましては、保護者負担が原則であるが、本市は保護者の経済的負担軽減のため、市が一部補助として400円/月を投入するほか、国の物価高騰対策臨時交付金等を活用することで据え置き3,900円/月の徴収を維持してきました。

令和8年度の小学校給食賄材料費は約5,300円/月が予想されますが、新たに「給食費負担軽減交付金」として5,200円/月が措置される予定です。

給食賄材料費と給食費負担軽減交付金の差額につきましては、本来は保護者負担となりますが、令和8年度は、国の物価高騰対策臨時交付金を活用することで、保護者負担は0円とします。

ただし、令和9年度以降は、食材等の物価高騰や食費負担軽減交付金の状況に応じて保護者負担が生じる可能性があるため、保護者には文章等により給食費に関する仕組みを周知して理解を求めることとします。

【令和7年度：1人当たり】

(賄材料費見込) (保護者負担) (市一部補助) (物価高騰)
 5,000円/月 = 3,900円/月 + 400円/月 + 700円/月



【令和8年度：1人当たり】

(賄材料費見込) (保護者負担) (軽減交付金) (物価高騰)
 5,300円/月 = 0円/月 + 5,200円/月 + 100円/月

(2) 中学校の給食費について

中学校の給食賄材料費につきましても、保護者負担が原則であるが、本市は保護者の経済的負担軽減のため、市が一部補助として550円/月を投入するほか、物価高騰に対しては、国の物価高騰対策臨時交付金等を活用することで据え置きの4,650円/月の徴収を維持してきました。

令和8年度の中学校給食賄材料費は約6,300円/月を見込みますが、引き続き保護者の経済的負担軽減のため、市の一部補助や国の物価高騰対策臨時交付金を活用することで、保護者負担は今年度と同額の4,650円とします。

ただし、令和9年度以降は、食材等の物価高騰や国の交付金の状況に応じて、保護者の負担が増加する可能性があるため、保護者には文章等により給食費に関する仕組みを周知して理解を求めることとします。

【令和7年度：1人当たり】

(賄材料費見込)	(保護者負担)	(市一部補助)	(物価高騰)	
6,000円/月	=	4,650円/月+	550円/月+	800円/月



【令和8年度：1人当たり】

(賄材料費見込)	(保護者負担)	(市一部補助)	(物価高騰)	
6,300円/月	=	<u>4,650円/月</u> +	550円/月+	1,100円/月

3 その他

(1) 関係法令の改正について

今回、新たに「給食費負担軽減交付金」の制度により、交付金措置が行われるため、それに併せて関係法令の「袖ヶ浦市学校給食センター管理運営規則」を令和8年3月末日までに改正します。

別冊

令和7年度

第2回学校給食センター運営委員会 参考資料

- 【資料1】 令和7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】 学校別食物アレルギー対応者数
- 【資料4】 令和8年度給食実施計画書（素案）

令和7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	木 1		火 1	夏季休業	1日(月) 【給食無し】	水 1		月 1	冬季休業		
	金 2	月 2	水 2		火 2	木 ②	祝日	火 2		月 2	月 2
		火 3	木 3		水 3	金 3	火 4	水 3		火 3	火 3
	祝日	水 4	金 4		木 4		水 5	木 4		水 4	水 4
	休日	木 5			金 5	月 6	木 6	金 5		木 5	木 5
	水 7	金 6	月 7			火 7	金 ⑦			金 6	金 6
	木 8		火 8			月 8	水 8			月 8	8日(木) 【給食無し】
8日(火) 【給食無し】	金 9	月 9	水 9		火 9	木 9	月 10	火 9	金 9	月 9	月 9
水 9		火 10	木 10		水 10	金 10	火 11	水 10		火 10	火 10
木 10	月 12	水 11	金 11		木 11	秋季休業	水 12	木 11	祝日	祝日	水 11
金 11	火 13	木 12			金 12		木 13	金 12	火 13	木 12	木 12
	水 14	金 13	月 14				金 14		水 14	金 13	金 13
月 14	木 15		火 15		祝日	水 15		月 15	木 15		
火 15	金 16	月 16	水 16		火 16	木 16	月 17	火 ⑩	金 16	月 16	月 16
水 16		火 17	木 17		水 17	金 17	火 18	水 17		火 ⑬	火 17
木 17	月 19	水 18	金 18		木 18		水 19	木 18	月 19	水 18	水 18
金 18	火 20	木 19	夏季休業		金 19	月 20	木 20	金 19	火 ⑮	木 19	木 19
	水 ⑳	金 20			水 21	金 20	祝日				
月 21	木 22				月 22	水 22		月 22	木 22		
火 22	金 23	月 23			祝日	木 23	休日	火 23	金 23	祝日	月 23
水 23		火 24			水 24	金 24	火 25	冬季休業		火 24	火 24
木 24	月 26	水 25		木 25		水 26	月 26		水 25	学年末休業	
金 25	火 27	木 26		金 26	月 27	木 27	火 27		木 26		
	水 28	金 27			火 28	金 28	水 28		金 27		
月 28	木 29			月 29	水 29		木 29				
祝日	金 30	月 30		火 30	木 30		金 30				
水 30				金 31							
15日	20日	21日	14日	0日	19日	21日	18日	17日	15日	18日	16日
年間実施日数194日【うち給食調理188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(火)	前期始業式	10月10日(金)	前期終業式
4月9日(水)	小学校入学式	10月15日(水)	後期始業式
4月10日(木)	中学校入学式	11月7日(金)	小中学校音楽発表会
4月11日(金)	中学1年生給食開始	12月24日(水)	冬季休業開始
4月15日(火)	小学1年生給食開始	1月7日(水)	冬季休業終了
5月21日(水)	小学校陸上記録会	3月10日(火)	中学校卒業式
6月15日(日)	県民の日	3月17日(火)	小学校卒業式
7月19日(土)	夏季休業開始	3月24日(火)	修了式
8月31日(日)	夏季休業終了	3月25日(水)	学年末休業開始
10月2日(木)	中学校駅伝大会		

別冊資料 2

令和7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)	6,959.0	8,392.6	10,542.8	6,224.4	0.0	9,335.0	8,993.0	6,631.4	7,410.0	64,488.2
	袖ヶ浦産(kg)	1,435.0	4,798.6	9,459.8	2,879.0	0.0	1,213.0	840.0	3,334.0	3,053.0	27,012.4
	地産地消率(袖ヶ浦)	20.6%	57.2%	89.7%	46.3%	0.0%	13.0%	9.3%	50.3%	41.2%	41.9%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	1,594.0	6,300.6	9,459.8	2,879.0	0.0	1,213.0	1,783.0	3,334.0	3,784.0	30,347.4
	地産地消率(県内)	22.9%	75.1%	89.7%	46.3%	0.0%	13.0%	19.8%	50.3%	51.1%	47.1%
金額ベース	総金額(円)	2,725,140	3,143,280	3,254,710	2,127,640	0	3,467,010	3,189,188	2,093,190	2,133,350	22,133,508
	袖ヶ浦産(円)	482,650	1,315,430	2,728,680	751,840	0	640,930	462,010	917,140	749,380	8,048,060
	地産地消率(袖ヶ浦)	17.7%	41.8%	83.8%	35.3%	0.0%	18.5%	14.5%	43.8%	35.1%	36.4%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	654,250	2,024,480	2,728,680	751,840	0	640,930	836,130	917,140	965,650	9,519,100
	地産地消率(県内)	24.0%	64.4%	83.8%	35.3%	0.0%	18.5%	26.2%	43.8%	45.3%	43.0%

別冊資料 3

令和 7 年度 学校別食物アレルギー対応者数（令和 7 年 1 2 月末現在）

詳細献立表対応 (対応レベル1)	献立ごとに28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	16	8	3	27
長浦小	10	4		14
根形小		3	1	4
中川小				0
平岡小	1	6		7
蔵波小	11	16	3	30
奈良輪小		13	2	15
計	38	50	9	97
昭和中	6	6		12
長浦中	4	3		7
根形中		1	1	2
平川中	1	1	1	3
蔵波中	3	4		7
計	14	15	2	31
合計	52	65	11	128

令和8年度 給食実施計画書(素案)

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	金 1	月 1	水 1	夏季休業	火 1	木 1		火 1	冬季休業	月 1	月 1	
		火 2	木 2		水 2	金 2	月 2	水 2		火 2	火 2	
	祝日	水 3	金 3		木 3		祝日	木 3		水 3	水 3	
	祝日	木 4			金 4	月 5	水 4	金 4		木 4	木 4	
	休日	金 5	月 6			火 6	木 5			金 5	金 5	
	木 7		火 7		月 7	水 7	金 ⑥	月 7	7日(木) 【給食無し】			
	金 8	月 8	水 8		火 8	木 8		火 8	金 8	月 8	月 8	
8日(水) 【給食無し】		火 9	木 9		水 9	金 9	月 9	水 9		火 9	火 9	
木 9	月 11	水 10	金 10		木 10	秋季休業	火 10	木 10	祝日	水 10	水 10	
金 10	火 12	木 11			金 11		水 11	金 11	火 12	祝日	木 11	
	水 13	金 12	月 13			火 13	木 12		水 13	金 12	金 12	
月 13	木 14		火 14			月 14	水 14	金 13	月 14	木 14		
火 14	金 15	県民の日	水 15			火 15	木 15		火 ⑮	金 15	月 ⑮	月 15
水 15		火 16	木 16			水 16	金 16	月 16	水 16		火 16	火 16
木 16	月 18	水 17	金 17		木 17		火 17	木 17	月 18	水 17	水 17	
金 17	火 19	木 18	夏季休業	金 18	月 19	水 18	金 18	火 ⑰	木 18	木 18	木 18	
	水 20	金 19				火 20	木 19		水 20	金 19	金 19	
月 20	木 21				祝日	水 21	金 20	月 21	木 21			
火 21	金 22	月 22			休日	木 22		火 22	金 22	月 22	休日	
水 22		火 23			祝日	金 23	祝日	水 23		祝日	火 23	
木 23	月 25	水 24			木 24		火 24	木 24	月 25	水 24	水 24	
金 24	火 26	木 25			金 25	月 26	水 25	冬季休業	火 26	木 25	学年末休業	
	水 27	金 26				火 27	木 26		水 27	金 26		
月 27	木 28				月 28	水 28	金 27		木 28			
火 28	金 29	月 29			火 29	木 29			金 29			
祝日		火 30		水 30	金 30	月 30						
木 30				31日(月) 【給食無し】								
年間給食提供日数190日												

※丸数字で網掛けの日はお弁当の日(牛乳の提供なし)