

令和８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８年７月１日（水） 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	田中 秀明	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	栄養教諭	田村 加奈
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
主査	鈴木 恵子	栄養士	小泉 恵里佳
栄養教諭	原 斉代		

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

（１）令和８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

（２）その他

７ 議事

（吉田委員長）議題１、令和８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】

（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。

（佐野委員）給食センターの衛生や安全の取り組みについて非常に細かく対応していただ

いていて頭の下がる思いです。衛生管理について、昨年度は大きな事故等はなかったのでしょうか。

(塩谷所長) 衛生管理について、昨年度の事故件数は0件でした。

(佐野委員) 職員の皆さんはかなり細かく体調チェック等をされていて大変だと思いますが、それだけ細かく事故の無いように運営されている様子が見えます。引き続き頑張ってください。

(佐久間委員) 3ページの給食センターの運営経費、共同調理事業費の令和7年度決算額と令和8年度予算額を比べると4,500万円ほど増えていますが、増額の内訳はどのようなもののでしょうか。

(塩谷所長) 食材費の増額が主なものとなります。

(小沢委員) 5ページに袖ヶ浦産の食材の使用とあり、毎年、袖ヶ浦で作ったものを袖ヶ浦の子どもたちという思いでしていただいていると思いますが、使用量や契約されている農家さんなどがどのように変わってきているのか教えていただきたい。また具体的にどのくらいどのような食材を使っているのか教えていただけますでしょうか。

(塩谷所長) 袖ヶ浦産で使っている食材は、玉ねぎ、にんじん、キャベツなどです。今の時期は市内産の野菜が多くとれますので、使用率は80%程度になりますが、市内産の野菜がとれない時期は、業者を通して全国から調達することになります。市内産の食材については、直接農家さんから購入するのではなく直売所を経由しております。また業者にも袖ヶ浦産を優先するよう依頼しております。

(田中委員) 昨年度、蔵波小で県の食育の授業公開をしました。その授業づくりの時に、給食センターの鳥居先生に協力していただきました。6年生の献立を考える授業で、パソコン上で献立を作れて、そのおかげで友だちと給食の内容を話し合う時間をたくさんとれました。献立を立てて終わってしまう授業が多いので、ぜひとも市内の学校に広げていただきたいと思います。

(吉田委員長) 4ページの②生徒が考えた献立について、中学生が考えた献立を実際に実施しているということで、とても良い取り組みだと思っています。別冊資料2を見ますと、根形中学校さんの献立を取り上げている例が多いようですが、学校をどのように選んでいるのでしょうか。

(田村栄養教諭) 選んでいるわけではなく、生徒が考えた献立を提出してくれた学校のものを取り入れています。毎年提出してくれているのが根形中学校さんで、近年他の学校からはいただけない状況です。

(吉田委員長) では、他の中学校にも取り組んでいただけるよう広めていただければと思います。

(佐久間委員) 6ページの食物アレルギーのところですが、今年度から新マニュアルの運用を始めたということで、対応人数が125人から86人に減ったということですが、マニュアルがどのように変わって、それに伴って減ったというのを教えてい

ただけますでしょうか。

(塩谷所長) くるみ、そば、落花生、いぐらの4品目を給食では使用しないと決定しました。

それにより、こちらにアレルギーを持っているお子さんは管理の対象外としたことで対応人数が減ったものです。

(佐久間委員) この4品目は昨年度から除外していたのではないのですか。

(塩谷所長) 昨年度はマニュアルの改訂を行ったもので、運用を開始したのは今年の4月からになります。

(吉野委員) 給食費について、材料費の値上がりがある中で、400円以内で抑えていただいているのは大変ありがたいですし、職員の方も子どもたちと同じものを一緒に食べるのにはありがたい嬉しので、職員も給食と一緒に食べていきたいのですが、今年度、職員の給食費は値上がりとの話をいただきました。今後どのような状況になるかわかりませんが、これ以上値上がりするととなると、私はお弁当にするという先生が出てくるかもしれないという話がありましたので、お伝えさせていただきます。

(鈴木学校教育課長) 先生方の給食費は値上がりとなりましたが、これは別冊資料6にあります市負担額1,650円というのは税金を投入して給食費を抑えるというもので、第一義的に学校給食の対象である子どもたちの分について負担しようというものです。先生方は職業として召し上がっていただける給食ということで、本来は対象ではないだろうという考え方と、学校教育課の立場としては、給食指導という仕事になっているというところもあります。ただ、給食費としていただいているのは食材費だけになります。値上がりをしたとはいえ、人件費や輸送費なども入っていない価格になりますので、割り返すと意外と安いとご理解いただき、先生方には引き続き給食指導ということもありますので、給食を召し上がっていただきたいと思っております。必要があればご説明に伺います。

(高森委員) 3ページの食材費ですが、令和8年度当初予算額が3億8,901万円と値上げが凄く、ニュースでもパンが値上がりすると聞いたのですが、予算が足らなくなって2月3月に弁当持参になるということはないのでしょうか。

(塩谷所長) 今後の物価上昇の状況によっては予算が不足すること考えられますが、その場合は市で調整しまして、保護者に負担がないように考えております。

(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、その他について、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。

(鈴木学校教育課長) 委員の皆さまにお伝えしたいことがあります。今年度、防災給食とい

うものを検討しております。学校で行っている防災教育の一環として、子どもたちに給食で防災食を提供したいと考えております。これまで、市議会や子ども議会の中でも防災食の体験について話題になっておりましたので、これらも踏まえて、現在、学校給食センター、学校教育課、防災安全課で検討を進めております。具体的にはアルファ化米とレトルトシチューの提供を軸として、今年度中のどこかで行いたいと考えております。食材調達等の関係から、小中学校一斉に行うことは難しいので、中学校だけなどの括りで提供を行うことになると思います。今年度実施してみて、可能であれば継続して行う取り組みにしていきたいと考えております。今のところ、10月から12月の間で提供できるよう検討しております。

(吉田委員長) 今の説明に対して、ご質問等はございますか。

「手をあげる者なし」

(吉田委員長) それでは、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2回運営委員会の日程ですが、2月16日火曜日午後1時からを予定しております。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。貴重なご意見をいただきまして、ご協力ありがとうございました。

8 閉会

(午後1時55分終了)

令和8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8年7月1日（水）

13：00～14：30

場所：学校給食センター2階食育ルーム

（新任委員委嘱状交付）

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8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

（2）その他

5 連絡事項

6 閉 会

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	たなか ひであき 田中 秀明	1号 教頭の代表 (中川小学校)	新任
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 P T A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 P T A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

※新任委員は令和8年4月22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	鵜田 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	主査	鈴木 恵子
栄養教諭	原 斉代	栄養教諭	田村 加奈
副総括栄養士	平柳 稀帆	主任栄養士	佐野 江梨
栄養士	黒川 裕子	栄養士	小泉 恵里佳
副主査	長濱 秀仁		

議題 1 令和 8 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

「児童又は生徒 1 人 1 回当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
毎週水曜日は原則としてパン給食
※令和 8 年度は年 4 回弁当の日を実施

(2) 令和8年度給食実施計画

令和8年度の給食実施日数は190日を予定しています。

	R8年度計画	R7年度	
		当初計画	実績
給食日数(年間)	190日	194日	194日
うち 米飯	151日	149日	149日
パン	39日	39日	39日
弁当の日	—	6日	6日

※令和8年度の給食実施日の詳細については、別冊資料1「令和8年度給食実施計画書」参照

※令和8年度の弁当の日は牛乳提供なしのため給食日数に含まない。

【参考】5月1日現在の児童生徒、教職員他 人数

	R8年度	R7年度	増減
小学校	3,784人	3,823人	39人減
中学校	1,732人	1,691人	41人増
教職員他	約550人	約550人	—

(3) 給食費

①給食費の額

令和8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	303 円	0 円	0 円
中学校	360 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。(令和8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1日現在)

	生徒数(保護者数)	免除額 (令和8年度年間見込額)
中学校	161人(156人)	8,235,150 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8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、当初予算で食材購入費を増額し、1食あたりの食材費を小学校303円、中学校360円として計上しております。この増額分は国の抜本的な負担軽減による交付金や物価高騰対策の臨時交付金の活用や、食材料費の一部を市が負担することで、小学校給食費の保護者負担額を0円、中学校給食費の保護者負担額を令和7年度と同額（4,650円／月）に据え置いており、保護者の負担増加はありません。

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	市一般財源等
令和8年度 当初予算額	3億8,901万円	1億1,468万円	2億5,379万円	2,054万円
【参考】令和7年度 決算見込額	3億4,985万円	2億4,647万円	6,442万円	3,896万円

※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）

予算科目	R8年度予算額	R7年度決算見込額	備考
センター運営費	1億5,368万円	1億4,997万円	調理員人件費など
共同調理事業費	4億5,285万円	4億769万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1,837万円	1,929万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	1,718万円	2,070万円	保守点検、修繕、消耗品など
車両の管理費	393万円	343万円	配送車車検、燃料、修理など
合計	6億4,601万円	6億108万円	

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る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7年度に実施した献立は次のとおりです。

根形中学校	
2月	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	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

※過去の生徒が考えた献立については、別冊資料2「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、家庭で和食を食べる機会が少なくなっていることから、献立には積極的に地場産物を取り入れていきます。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、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。

- ・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。

（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７年度の袖ヶ浦産野菜の使用率：３３．９％（Ｒ６年度：３８．６％）】

※令和７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３「令和７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でき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として、新小学1年生の就学時健康診断の際に保護者への説明および個別相談を実施し、小中学校の在校生や新たにアレルギーを発症した児童生徒についても随時相談を受け付けます。対応が必要と判断された児童生徒は、継続して対応している児童生徒とあわせて、「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て対応レベルを検討し、学校医、学校、学校教育課、給食センターで連携し対応を行います。

給食における食物アレルギー事故防止と現場の負担軽減のため、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方針を決定しました。これに伴い、令和7年10月に同マニュアルの大幅改訂を行い、本年4月よりこの新マニュアルによる完全運用を開始しています。今後もこの新マニュアルのもと、安全なアレルギー対応体制の運用に努めてまいります。

(令和8年度食物アレルギー対応人数) ※令和8年6月1日現在

	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	14人	40人	12人	66人
中学校	7人	12人	1人	20人
合 計	21人	52人	13人	86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

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7年度は食に関する指導を小中学校9校で111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9校で32組実施しております。

(令和7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	9時間	蔵波小学校	34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
根形小学校	9時間	平岡小学校	6時間	中学校合計	8時間
長浦小学校	8時間				
小学校合計			103時		

※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4「令和8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
R3年度	72,261kg	1,212,534 円
R4年度	75,553kg	1,267,773 円
R5年度	76,363kg	1,679,986 円
R6年度	77,122kg	1,696,684 円
R7年度	71,344kg	1,569,568 円

別 冊

令和8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8年度給食実施計画書
- 【資料2】 年度別生徒が考えた献立実施状況
- 【資料3】 令和7年度生鮮野菜の地産地消率
- 【資料4】 令和8年度袖ヶ浦市食に関する指導の全体計画
- 【資料5】 弁当の日の方針決定について
- 【資料6】 令和8年度学校給食費に関するお知らせ

令和8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	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
	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】							
15日	18日	21日	13日	0日	19日	21日	18日	17日	14日	17日	17日
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(生乳の提供なし)

【 行 事 予 定 日 】

4月8日(水)	前期始業式	10月9日(金)	前期終業式
4月9日(木)	小学校入学式	10月13日(火)	後期始業式
4月10日(金)	中学校入学式	11月6日(金)	小中学校音楽発表会
4月13日(月)	中学1年生給食開始	12月25日(金)	冬季休業開始
4月15日(水)	小学1年生給食開始	1月6日(水)	冬季休業終了
6月15日(月)	県民の日	3月9日(火)	中学校卒業式
7月18日(土)	夏季休業開始	3月18日(木)	小学校卒業式
8月30日(日)	夏季休業終了	3月24日(水)	修了式
		3月25日(木)	学年末休業開始

年度別生徒が考えた献立実施状況

【R5年度】長浦中学校、蔵波中学校、根形中学校	
7月	ごはん、ハンバーグバーベキューソース、 ポテトソテー、わかめ入り ABC スープ、マスカットゼリー、牛乳
12月	麦ごはん、ビビンバ風炒め たまごとわかめのスープ、ポンデドーナツ、牛乳
12月	ごはん、チキンのオーブン焼き、豚汁、お米のタルト、牛乳
1月	ごはん、鶏つくね、カリフラワーのサラダ和風味 お雑煮、はちみつレモンゼリー、牛乳
1月	バターパン、棒ぎょうざ、みそラーメン、みかん、牛乳
2月	わかめごはん、ミルメークコーヒー かぼちゃコロケ、豚汁、冷凍パイナップル、牛乳
2月	麦ごはん、とりそばろ、わかめクッパスープ 豆乳パンナコッタ（いちごソース）、牛乳
3月	麦ごはん、豚肉と春野菜炒め、たけのこのみそ汁、三色ゼリー、牛乳
3月	五目ご飯、さばの竜田揚げ れんこんのきんぴら、かぼちゃとえのきのみそ汁、牛乳
【R6年度】根形中学校	
11月	ごはん、わかめふりかけ、ハンバーグおろしソース、 さつまいものみそ汁、豆乳パンナコッタ（いちごソース）、牛乳
11月	ごはん、肉野菜炒め、一口焼きいも（2こ）、大根のみそ汁、牛乳
【R7年度】根形中学校	
2月	ミルクパン、コーングラタン、ブロッコリー炒め、ポトフ、牛乳
3月	麦ごはん、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 牛乳

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	1月	2月	3月	計	参考 令和6年度
重量 ベース	総重量(kg)	6,959	8,393	10,543	6,224		9,335	8,993	6,631	7,410	6,615	7,556	6,534	85,193	85,327
	袖ヶ浦産(kg)	1,435	4,799	9,460	2,879		1,213	840	3,334	3,053	4,031	2,326	411	33,780	38,040
	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%	60.9%	30.8%	6.3%	39.7%	44.6%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	1,594	6,301	9,460	2,879		1,213	1,783	3,334	3,784	4,031	4,288	1,470	40,136	40,507
	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%	60.9%	56.7%	22.5%	47.1%	47.5%
金額 ベース	総金額(円)	2,725,140	3,143,280	3,254,710	2,127,640		3,467,010	3,189,188	2,093,190	2,133,350	2,184,040	2,801,388	2,425,830	29,544,765	27,987,240
	袖ヶ浦産(円)	482,650	1,315,430	2,728,680	751,840		640,930	462,010	917,140	749,380	1,121,880	770,250	86,540	10,026,730	10,809,410
	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%	51.4%	27.5%	3.6%	33.9%	38.6%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	654,250	2,024,480	2,728,680	751,840		640,930	836,130	917,140	965,650	1,121,880	1,421,530	404,240	12,466,750	12,132,060
	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%	51.4%	50.7%	16.7%	42.2%	43.3%

児童・生徒・地域の実態	袖ヶ浦市立学校給食センターの基本方針	国・県・市の方針
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7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85.74％ 中学生84.29％ ○令和7年度給食残菜率 小学生28.73％ 中学生22.84％	・「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。 ・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。	【国】第4次食育推進基本計画 ・朝食を欠食する子供の割合0％ 【千葉県】第4次千葉県食育推進計画 ・朝食を欠食する県民の割合(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 ・袖ヶ浦市産野菜使用率40％(金額ベース) ※R7年度使用率33.9％

保育園 食育年間指導計画	食に関する指導の目標		食育の視点
	(知識・技能) 食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。 (思考力・判断力・表現力等) 食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。 (学びに向かう力・人間性等) 主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。		

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自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できる。 ④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。 ⑤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。 ⑥環境や資源に配慮した食生活を実践しようすることができる。 ⑦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。 ⑧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。
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することができる。 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。	

◎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・・・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、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たせたり、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	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
旬の食材	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、ほうれん草、キャベツ、にんじん、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、にんじん、長ねぎ、さやいんげん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、じゃがいも、たまねぎ、さやいんげん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、じゃがいも、ピーマン、えだまめ	米、米粉、こまつな、ほうれん草、なす、長ねぎ、ピーマン	米、米粉、こまつな、ほうれん草、さつまいも、長ねぎ、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、長ねぎ、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、ごぼう、はくさい、レタス	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、だいこん、レタス	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、長ねぎ、はくさい	米、米粉、こまつな、ほうれん草、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	千産千消(地産地消)	冬至	全国学校給食週間	節分	ひな祭り卒業祝い
だより給食	学校給食について				食物アレルギーについて		地産地消について		学校給食週間について		一年間の反省まとめ
訪問学校		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				

★令和8年3月24日 袖ヶ浦市教育委員会定例会

議案第15号「学校給食における弁当の日の方針」

別紙

学校給食における弁当の日の方針について、以下のとおりとする。

- (1) 「弁当の日」の3つの意義を維持することとする。
 - ① 「児童生徒、保護者で『食』を考えてもらう日」
 - ② 「家庭の役割と食生活について再認識をしてもらう日」
 - ③ 「学校での食事に変化をつける一助にする日」
- (2) 「弁当の日」については、年3回～4回の実施とする。
- (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。
- (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。

令和8年3月24日開催の教育委員会定例会に上記のとおり第15号議案「学校給食における弁当の日の方針」を提出し、全員賛成で可決されました。

保護者の皆様へ



令和8年度学校給食費に関するお知らせ

袖ヶ浦市教育委員会
学校給食センター

学校給食に関する費用は、学校給食法の規定に基づき、食材料費については保護者が負担し、運営費などは市が負担することとされています。

これまで、市では食材料費の一部を負担することで保護者負担額の軽減を図っており、近年の食材料費の上昇に対しても、国の交付金の活用や献立の工夫等によって保護者負担額を据え置いてきたところです。

そのような中、国が新たに「学校給食費の抜本的な負担軽減」を実施することから、令和8年度の学校給食について、今までどおり安全・安心でおいしい給食をこどもたちに提供しつつ、学校給食費について、以下のとおり保護者負担額の軽減を図ってまいりますので、皆様のご理解ご協力をお願いいたします。

記

1 令和8年度の学校給食費〔保護者負担額〕について

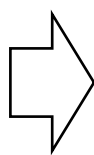
①小学校児童

国の抜本的な負担軽減による交付金(小学校児童一人当たり5,200円/月〔11か月分〕)を活用したうえで、食材料費の不足額を市が負担することで、保護者負担額は0円とします。

②中学校生徒

引き続き、食材料費の一部を市が負担(国の物価高騰対策の交付金等の活用を含む)することで、保護者負担額は令和7年度と同額(4,650円/月※1)に据え置きます。

	令和7年度 学校給食費(月額※1)		
	食材料費	保護者負担額	市負担額(※2)
小学校児童	5,000 円	3,900 円	1,100 円
中学校生徒	6,000 円	4,650 円	1,350 円



	令和8年度 学校給食費(月額※1)		
	食材料費	保護者負担額	市負担額(※2)
小学校児童	5,300 円	0 円	5,300 円
中学校生徒	6,300 円	4,650 円	1,650 円

※1 月額は1食あたり食材料費に年間給食実施日数を乗じ、11か月(8月を除く)で除した金額となります。

※2 市負担額には、国の「給食費負担軽減交付金」等を含みます。

【令和8年度の献立について】

給食1食あたりの費用を確保することで、今までどおり栄養価を満たし、質・量ともに十分で栄養バランスが良く、多様な食材や地場産物を使用した、おいしい給食を提供してまいります。



2 「弁当の日」について

市では、家庭と協力しながら、児童生徒に食生活の正しい理解や望ましい習慣を身につけるべく「弁当の日」を実施しています。

令和8年度は11月・12月・1月・2月に計4回実施いたしますが、給食費の保護者負担額は、弁当の日の実施日数を除いて算出しています。

「弁当の日」に関する内容については、改めてご連絡いたします。



3 令和8年度学校給食費に関するQ&A

Q1:「袖ヶ浦市第3子以降学校給食費免除」はどうなりますか？

A1:小学校児童が第3子以降の場合は、令和8年度の保護者負担額がありませんので、申請は不要ですが、中学校生徒が第3子以降の場合は申請が必要です。

申請手続きについては市ホームページをご覧ください。

Q2:アレルギーや長期欠席により、給食を食べていないのですが、どうなりますか？

A2:国の「学校給食費の抜本的な負担軽減」に伴う、給食を食べていない小学校児童の保護者への対応は、現在検討中となっています。

方針や内容が決定次第、速やかにお知らせいたします。

Q3:令和8年度の小学校1年生も口座振替申込は必要ですか？

A3:学校給食費の保護者負担額は、口座振替となっており、学校での集金はありません。

今回、小学校児童の保護者負担は0円となりますが、あらかじめ申し込み(市税等口座振替依頼書の提出)をいただくことで、中学校卒業まで手続きが不要になります。

4 令和9年度の学校給食費について

令和9年度の学校給食費保護者負担額については、国施策の動向や食材料費の推移によることから、現時点で未定となっています。

令和8年度については、小学校児童の学校給食費保護者負担額は0円とし、中学校生徒の学校給食費保護者負担額は据え置きとしましたが、将来的には保護者負担が増えることもあります。

方針が定まり次第、改めてお知らせいたします。

【問い合わせ先】

袖ヶ浦市教育委員会
学校給食センター

電話:0438-62-5822