

総務文教常任委員会資料

平成27年4月22日

教育委員会 教育総務課

目 次

「小中一貫教育研究会の設置について」

- 1 小中一貫教育研究会 P 1
- 2 今後のスケジュール P 1
- 3 加東市小中一貫教育研究会設置要綱（案） P 2

「加東市の学校給食の現状について」

- 1 加東市学校給食センターの概要 P 3
- 2 給食内容について P 4
- 3 学校給食摂取基準 P 5
- 4 学校給食用野菜の使用状況 P 6
- 5 平成26年度 かとう夢プラン
 楽しみのある学校給食特別メニュー P 8

小中一貫教育研究会の設置について

1 小中一貫教育研究会

(1) 趣旨

市民説明会や保護者説明会を開催する中で、小中一貫教育に対する不安があるとの意見もあり、加東市の小中一貫教育について、学校、保護者及び地域の意見を取り入れながら、その課題を整理し取り組むべき具体的な方策を研究するため、研究会を設置する。

(2) 名称

加東市小中一貫教育研究会

(3) 構成員

学識経験者 兵庫教育大学から 2名

学校関係者 校長及び教諭 5名

(校長(小中各1名)、教諭(小2名、中1名))

保護者代表 小中学校PTA代表 3名

(連合PTA会長を含め、3地域から各1名)

地域代表 区長会から推薦 3名(3地域から各1名)

オブザーバー 教育委員 2名程度

(4) 研究内容

- ・加東市の小中学校の現状把握
- ・保護者等へのアンケート結果の考察
- ・小中一貫教育のメリットや課題の整理
- ・小中一貫教育実施校の視察
- ・9年間を見通した教育課程・指導方法の研究 など

(5) 事務局

教育総務課 小中一貫教育準備室

2 今後のスケジュール

平成27年4月

小中一貫教育研究会設置要綱の制定

保護者等へのアンケート結果の集計・分析

平成27年6月以降

第1回小中一貫教育研究会

先進地視察研修

3 加東市小中一貫教育研究会設置要綱（案）

（設置）

第1条 加東市の小中一貫教育について、学校、保護者及び地域の意見を取り入れながら、その課題を整理し取り組むべき具体的な方策を研究するため、加東市小中一貫教育研究会（以下「研究会」という。）を設置する。

（所掌事務）

第2条 研究会は、加東市における小中一貫教育について、調査及び研究を行う。

（組織）

第3条 研究会は、委員15人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者で構成する。

（1）学識経験者

（2）小学校及び中学校関係者

（3）小学生及び中学生の保護者代表

（4）地域代表

（5）前各号に掲げる者のほか、教育長が必要と認める者

3 教育委員は、オブザーバーとして研究会に参画する。

（任期）

第4条 委員の任期は、1年とする。但し、再任を妨げない。

（委員長及び副委員長）

第5条 研究会に委員長及び副委員長各1人を置き、委員の互選により定める。

2 委員長は会務を総括し、研究会を代表する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるとき、又は欠けたときは、その職務を代理する。

（会議）

第6条 研究会の会議は、委員長が招集し、委員長がその議長となる。

2 研究会は、その所掌事務を遂行するため必要があると認めるときは、委員以外の者の出席を求め、その意見を聴くことができる。

（庶務）

第7条 研究会の庶務は、教育委員会教育総務課小中一貫教育準備室において処理する。

（その他）

第8条 この要綱に定めるもののほか、研究会の運営に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

この要綱は、平成 年 月 日から施行する。

加東市の学校給食の現状について

1 加東市学校給食センターの概要

1. 所在地 加東市山国2007番地125
2. 開設年月 昭和39年3月
改築移転年月 平成10年4月
3. 施設能力 1日 5000食
4. 職員 26名(内県費職員2名)
所長 1名、栄養教諭 2名
事務職員 1名、現場主任 1名
調理員 18名、運転手(シルバー) 3名
5. 給食実施校 幼稚園 2園、小学校 9校、中学校 3校

6. 給食人員 (平成27年4月1日現在)

幼稚園	92人
小学校	2,090人
中学校	1,150人
給食センター	26人
合計	3,358人

7. 給食方法

給食回数・・・週5回完全給食

主食 米飯(委託炊飯)・・・週4回(月・火・水・木)
パン(委託加工)・・・週1回(金)

牛乳

副食 おかず等

2 給食内容について

項目	幼稚園	小学校		中学校
牛乳	180cc	200cc		250cc
米飯 (精米)	50g	1・2年	50g	100g
		3・4年	70g	
		5・6年	90g	
パン (小麦粉)	40g	1・2年	40g	80g
		3・4年	50g	
		5・6年	70g	
副食 (おかずの分量)	幼稚園・小学校(低学年・中学年・高学年)・中学校の5段階で計量配缶又は個数で提供するため、日々異なります。			

米 飯 ご飯は、白飯・麦飯・赤飯・カレーライス・炊き込みご飯・ピラフなどバラエティに富んでいます。

パ ン 学校給食のパンは、カルシウム・ビタミンB1・ビタミンB2などが多く含まれ栄養的に優れています。パンには、コッペパン・レーズンパン・キャロットパン・さつまいもパン・黒糖パン・揚げパンなどがあります。

牛 乳 牛乳は、一般に完全栄養食品といわれ成長期に欠かすことのできない食品です。特にたんぱく質、カルシウム、ビタミンB源として大切な役割を果たしているため、学校給食では毎食1本飲むようにしています。

副 食 色々な食品をバランスよく使い同じ献立が重ならないように、和風・洋風・中華と色々な種類のものを工夫して取り入れています。
食品についてはよく吟味し、できるだけ添加物の少ないものを使い、味付けについてはなるべく薄味にしています。

3 学校給食摂取基準

(文部科学省基準)

区分	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	A(μ g)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	
幼稚園給食基準量	510	18	14.2	280	2.0	150	0.3	0.3	15	
小学校給食 基準量	低	530	20	14.7	300	2.0	150	0.3	0.4	20
	中	640	24	17.8	350	3.0	170	0.4	0.4	20
	高	750	28	20.8	400	4.0	200	0.5	0.5	25
中学校給食基準量	820	30	22.8	450	4.0	300	0.5	0.6	35	

学校給食の摂取基準量は、成長期の児童・生徒の1日に必要な栄養素のうち1/3を摂るだけでなく、家庭で摂りにくい栄養を給食で補うため、たんぱく質、カルシウム、ビタミン類等はできるだけ多く摂るようにしています。

栄養を確保し、色々な食品をバランス良く取り入れたおいしい給食作りに努めています。

4 学校給食用野菜の使用状況

(単位:kg)

品目	平成23年度		平成24年度		平成25年度		平成26年度	
	全使用量	加東市産量	全使用量	加東市産量	全使用量	加東市産量	全使用量	加東市産量
人参	12,626	106	11,871	65	11,927	40	11,306	200.3
じゃがいも	7,213	530	7,107	517	8,206	653	7,274	434
玉葱	13,050	1,704	12,761	850	13,026	2,009	12,805	1,148
キャベツ	7,491		7,314	2,052	9,054	2,574	10,185	2,466
青葱	1,669	55	1,481	46	1,674	96	1,426	87
大根	3,132	1,055	3,989	1,579	3,692	1,482	4,674	1,925
白菜	2,034	271	2,701	402	2,186	418	2,732	120
さつまいも	1,033	358	856	399.5	715	396	454	267
にんにく	42.6	6.1	26.8	1.6	12	6.2	6	1.7
ピーマン	427	74	499		495	142	651	139
なす	647	577	744	621	463	463	768	768
かぼちゃ	294		344		467	60	495	90
里いも			118	71				
水菜	173		18	18				
胡瓜	4,726		4,483		4,135		4,217	
ごぼう	1,527		1,613		1,556		1,425	
もやし	2,566		2,878		3,586		3,819	
パセリ	38.8		35.3		39.6		34.6	
土生姜	101.4		101.6		102		77.5	
えのきたけ	906		816		819		575	
にら	232		218		242		184	
れんこん	777		750		1,070		994	
ぶなしめじ	424		509		583		415	
生しいたけ	94		82		70		91	
マッシュルーム	283		263		320		229	
えんどう豆	39		40		40		34	
トマト	96		94		94		81	
ズッキーニ			187	55	113	30	170	
オクラ	38		37					

(単位:kg)

品目	平成23年度		平成24年度		平成25年度		平成26年度	
	全使用量	加東市産量	全使用量	加東市産量	全使用量	加東市産量	全使用量	加東市産量
おかひじき	17		68		71		102	
レタス	181		151		353		222	
エリンギ	52		96		75		23	
根深ねぎ	147		71		96		256	
かぶ	398		368		270		204	
大根葉	34		72	17	63	63	17	17
春菊	34							
セロリ	30		11					
ミニトマト			39.8					
冬瓜			338	165	611	170	909	410
赤パプリカ			3					
いちご			16.4	16.4	119.4	119.4	116.9	116.9
その他(柿、桃 ジャム、酒粕、 うどん等)	513	513	510	510	600	600	505	505
合計	63,085.8	5,249.1	63,680.9	7,385.5	66,945.0	9,321.6	67,477.0	8,694.9
		【8.3%】		【11.6%】		【13.9%】		【12.9%】

5 平成26年度 かとう夢プラン 楽しみのある学校給食特別メニュー

【実施月】	【献立内容】
4、5月	加東市産いちご2ヶ
6月	兵庫県産黒毛和牛を使用した、ステーキ(加東市産の玉葱と一緒に)
7月	加東市産のじゃがいもと玉葱を使用した、コンソメスープ 加東市産のピーマンを使用した、ピーマンのごまマヨ和え
9月	加東市産の桃(白鳳)を使用した、かとうのももゼリー みなさんにパッケージのイラストを募集しました
10月	加東市産のじゃがいも(男爵)と玉葱を使用した、加東市産コロッケ
11月	加東市産のキャベツを使用した、鶏つくねの照り焼き 兵庫県産の蓮根を使用した、蓮根の金平 をサンドパンに挟んで「鶏つくね金平バーガー」に
12月	地産地消メニュー <ul style="list-style-type: none"> ・加東市産野菜の味噌汁(大根、白菜、青葱、兵庫県産の豆腐) ・鶏肉と蓮根の甘辛和え(兵庫県産の鶏肉、蓮根) ・もやしのしらす和え(兵庫県産のもやし、しらす干し)
1月	社高校生(3年生)との連携事業 防災給食 <ul style="list-style-type: none"> ・高野豆腐の八宝菜 ・鯖の南蛮風 ・中華ツナサラダ 全国学校給食週間と兼ねて 兵庫の味めぐり(5つの地域の特産物) <ul style="list-style-type: none"> ・淡路地域(玉葱、しらす干し) ハヤシライス、ごまじゃこサラダ ・但馬地域(ズワイガニ、はたはた) かに玉スープ、唐揚げ ・播磨地域(大根、蓮根、ゆず) 姫路おでん、蓮根の金平、ゼリー ・丹波地域(猪肉、黒豆) ぼたん汁、黒豆とかえりのごままぶし ・阪神地域(洋食メニュー) 米粉パン、ビーフシチュー など
2月	地産地消メニュー 加東市の特産物を活かしたメニュー <ul style="list-style-type: none"> ・伝の助焼きうどん ・桃ジャム
3月	ひなまつり献立を華やかに <ul style="list-style-type: none"> ・ちらし寿司 ・すまし汁(飾り麩入り) ・鯖の照り焼き ・菜の花のごま和え ・ひなあられ