

令和2年度

加東市学校給食センター  
第1回運営委員会資料

と き 令和2年8月3日(月)  
午後1時30分～

ところ 加東市学校給食センター会議室

加東市教育委員会

加東市学校給食センター

## 令和2年度

### 加東市学校給食センター第1回運営委員会次第

#### 開会

#### 1 教育長あいさつ

#### 2 自己紹介

#### 3 協議事項

- (1) 運営委員会の委員長及び副委員長並びに  
物資調達部会委員及び部会長の選出について・・・資料1 (P1)
- (2) 施設概要及び給食内容等について・・・資料2 (P2～P7)
- (3) 令和元年度決算並びに物資購入状況について・・・資料3 (P8)
- (4) 令和元年度学校給食徴収金収納状況について・・・資料4 (P9)
- (5) 平成30、令和元年度給食野菜使用実績について・・・資料5 (P10)
- (6) 令和2年度給食予算について・・・資料6 (P11)
- (7) 令和2年度事業計画について・・・資料7 (P12～P13)
- (8) 主食・牛乳価格等の推移について・・・資料8 (P14)

#### 4 質疑応答

#### 5 その他

#### 閉会

令和2年度 加東市学校給食センター運営委員会の委員長及び副委員長並びに物資調達部会委員及び部会長の選出について

1 委員長 \_\_\_\_\_

2 副委員長 \_\_\_\_\_

<物資調達部会委員>

	部 会 名	氏 名	備 考
1	物資調達部会長		
2	〃 委員		
3	〃 委員		
4	〃 委員		

学校給食は、義務教育諸学校にあるすべての児童・生徒の心身の健全な発達と食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、学校給食を活用した食に関する指導、及び学校における食育の推進を図ることの目的を実現するため、下記のような7つの目標のもとに行われています。

## 学 校 給 食 の 目 標

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

21世紀を担う児童・生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、児童・生徒一人一人が正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け食事を通して自らの健康管理ができるよう、学校給食は教育の一環として重要な役割を持っています。

## ★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 5,000食

4. 職員 30名(内県費職員3名)

所長 1名、栄養教諭 3名、食育推進専門員 1名  
事務職員 2名、現場主任 1名  
調理員 18名、運転手(シルバー) 4名

5. 給食実施校 小学校 9校、中学校 3校

6. 給食人員

(令和2年4月1日現在)

小学校	2,079人
中学校	1,009人
給食センター	29人
合計	3,117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 200cc

副食 おかず等

## ★ 給食費について ★

給食費は、主食である米飯、パン（委託炊飯・加工）代と副食のおかず等の食品材料代を合わせたものを保護者のみなさんに負担していただいています。

そのため、それ以外の経費、すなわち調理員の人件費、燃料代などの光熱水費、施設設備の維持管理費、各学校への配送回収費などは全て公費で負担しています。

給食費（1食単価）

（単位 円）

区分		1食単価	主食		牛乳	副食
			米飯	パン		
小学生	1・2年生	210	50.29	43.31	56.66	
	3・4年生		56.38	45.30		
	5・6年生		62.47	48.44		
中学生		240	65.52	50.44		

## ★ 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	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
		(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	A(μg)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)	(g)	(g)
小学校 基準値	低	530	21.9	14.8	290	40	2.5	170	0.3	0.4	20	4以上	2未満
	中	650	26.8	18.1	350	50	3.0	200	0.4	0.4	20	5以上	2未満
	高	780	32.2	21.7	360	70	4.0	240	0.5	0.5	25	5以上	2.5未満
中学校基準値		830	34.3	23.1	450	120	4.0	300	0.5	0.6	30	6.5以上	2.5未満

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、ビタミン類などはできるだけ多く摂れるようにしています。

栄養価を確保し、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。

## ★ 給食内容について ★

項目	小学校		中学校
牛乳	200cc		200cc
米飯 (精米)	1・2年	50g	100g
	3・4年	70g	
	5・6年	90g	
パン (小麦粉)	1・2年	40g	80g
	3・4年	50g	
	5・6年	70g	
副食 (おかずの分量)	学校（低学年・中学年・高学年）・中学校の4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** 加東市産“ヒノヒカリ”を使用しています。白ご飯の他には、若布ご飯・炊き込みご飯・ピラフ・ちらし寿司・赤飯などバラエティに富んでいます。栄養師の調整や、おかずが麺類の日は減量ご飯になります。また、令和元年度から加東市産もち麦を献立に合わせてブレンドし提供しています。

**パ ン** 学校給食のパンはコッペパンの他に、キャロットパン・ぶどうパン・黒糖パン・揚げパンなどがあります。栄養師の調整や、おかずが麺類の日は減量パンになります。※脱脂粉乳は使用していません。

**牛 乳** 牛乳は、たんぱく質、カルシウム、ビタミンB群など成長期に欠かすことのできない栄養が豊富な食品ですので、学校給食では毎食1本提供しています。

**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、和食・洋食・中華と多種類のものを工夫して取り入れています。

食材選びについては地産地消の推進を重視し、できるだけ添加物が少ないもの、特定原材料7品目・特定原材料に準ずるもの21品目が少ないものを毎月吟味し購入しています。(ノンエッグマヨネーズや小麦粉を米粉に変更するなどアレルギーが少ない商品を使用) また、なるべく素材の味を活かせるように調理しています。

## ★ 加東市の学校給食の現状 ★

### <献立作成について>

栄養のバランス、嗜好、季節感、価格等を考え、地産地消も取り入れながらバラエティに富んだものになるよう心がけています。さらに、子どもたちからのリクエストメニューを取り入れたり、新メニューには★マークを付けたりするなどして食に関心を持ってもらえるように工夫しています。また、月1回は「かみかみメニューの日」を取り入れ献立を通して食育への取り組みも行っています。

### <給食指導訪問について>

栄養教諭3人が各学校の各クラスを訪問し「自分の健康は自分で守る」という生涯にわたる健康づくりを進めていくために、各学年に応じたテーマを設定し「食」の指導を行っています。また、子どもたちと一緒に給食を食べることによって、食事の様子や嗜好等についても知るよい機会になっています。給食指導訪問以外にも、食に関する授業、料理教室等にも積極的に参加しています。

### <子どもたちの喫食の様子>

子どもたちの好きな料理は、カレー、シチュー、ハンバーグなど、家庭で食べ慣れているものが多く、苦手な料理は、魚を使った料理（煮魚、焼魚）、和え物（野菜の和え物）、酢の物、野菜を使った煮物などが多いです。また、食品では、れんこん、ごぼう、きのこ類、グリーンピースなどを使った料理が苦手な傾向にあります。

### <かとう夢プラン 楽しみのある学校給食特別メニューの日>

平成25年度より加東市の学校給食の特色を出し、食への興味、関心を高め、より一層の魅力ある学校給食の充実を図ることを目的としています。月に1回、1年間を通して地産地消や郷土食、食育につながる献立内容を工夫し提供しています。

### <かとう和食の日>

平成28年度より「かとう和食の日」が制定され、学期ごとに「かとう和食給食の日」を設け和食の大切さを改めて考えてもらうため市を挙げた取り組みが行われ、給食センターも和食給食の提供など学校給食を通して協力しています。

### <アレルギーについて>

施設設備等の関係上、給食内容（除去食、代替食等）での対応は難しいため、できるだけアレルギーが少ない食材を購入しています。アレルギー対応を必要とされる方には、食品名や特定原材料7品目・特定原材料に準ずるもの21品目が分かる詳しい献立表を毎月学校を通して保護者の方にお渡ししています。

### <その他>

子どもたちには、色々な食材、料理、味に興味を持ってもらえるように努めていますが、学校給食は年間の食事回数の6分の1でしかなく、主体は家庭の食事であることを保護者の方にもよく理解していただき、ご家庭での食育にもご協力をお願いしたいと思います。



## ★ 加東市の食育を進めるにあたって ★

学校給食では、児童・生徒の健康の保持・増進、体位の向上を図るとともに、正しい食事の在り方や望ましい食習慣の形成を目指しています。そのためには、安全でおいしい給食を提供し、給食の献立を「生きた教材」として活用しながら給食センターと学校、家庭とが連携して食育を進めていく必要があります。平成29年度から、学校給食センターに食育推進専門員が配置され、学校など関係機関と連携し、食育活動や学期に1回、年3回「食育だより」を発行し食の大切さなどを伝えています。

保護者の方には、加東市の学校給食や食生活等について色々知っていただくために、毎月の「かとうの献立」、「かとうの給食」の配布や試食会、給食センター見学会、親子料理教室などで啓発していきたいと考えています。

## ★ 学校給食の衛生管理 ★

調理業務における衛生管理については、兵庫県教育委員会で定められた「学校給食衛生管理の基準」に従って行っていますが、平成20年4月に兵庫県より「食の安全安心と食育に関する条例」の規定に基づく「兵庫県食品衛生管理プログラム（兵庫県版HACCP）」の認定を受け、HACCPの考え方に基づく衛生管理システムと食品の履歴を明らかにするトレーサビリティを導入し、一定水準以上の衛生管理のもとで給食調理をしています。



このマークは「食の安全安心」の基準をクリアした施設に知事から認定されたものです。

3年ごとに更新し、衛生管理状況等の見直しを行っています。  
(最終更新は令和2年4月です。)

令和元年度 決算並びに物資購入状況について

① 令和元年度学校給食費の状況

令和2年5月末日現在

区分	学校名等	金額等	備考
給食数	小学校	338,931 食	
	中学校	155,127 食	
	給食センター	4,572 食	
	試食会等	68 食	
	その他	0 食	
	計	498,698 食	内 米飯 388,370 食 内 パン 110,328 食
給食費（歳入）	小学校	70,744,177 円	
	中学校	36,972,910 円	
	給食センター	1,097,280 円	
	試食会等	15,660 円	
	過年度分	504,140 円	
	計	109,334,167 円	
給食費（歳出）	牛乳代	27,385,579 円	
	パン加工料	3,700,941 円	
	パン材料代	985,306 円	
	米代	9,061,632 円	
	炊飯料	13,638,078 円	
	副食材料代	84,929,602 円	
	計	139,701,138 円	
本年度差引額		△ 30,366,971 円	

※夢プラン「楽しみのある学校給食特別メニュー」と「学校給食充実材料費」の支出を含む。

## 令和元年度学校給食徴収金収納状況

令和2年5月31日現在

年	給食 実施月	納期	現年度分				過年度分				
			調定額 (円)	収入済額 (円)	収入未済額 (円)	収納率 (%)	月	調定額 (円)	収入済額 (円)	収入未済額 (円)	収納率 (%)
H31	4	5	7,857,977	7,826,327	31,650	99.6	4	56,120	0	56,120	0.0
R1	5	6	11,641,625	11,588,655	52,970	99.5	5		7,940	48,180	14.1
	6	7	12,030,433	11,981,203	49,230	99.6	6	481,970	211,690	318,460	40.8
	7	8	8,866,334	8,811,624	54,710	99.4	7		33,230	285,230	47.0
	8	9	—	—	—	—	8		7,000	278,230	48.3
	9	10	11,248,066	11,182,636	65,430	99.4	9		11,080	267,150	50.4
	10	11	13,162,047	13,081,887	80,160	99.4	10		97,350	169,800	68.4
	11	12	12,110,009	12,034,609	75,400	99.4	11		3,990	165,810	69.2
	12	1	10,066,862	10,007,162	59,700	99.4	12		8,680	157,130	70.8
R2	1	2	10,787,533	10,716,673	70,860	99.3	1		65,950	91,180	83.1
	2	3	10,998,301	10,921,681	76,620	99.3	2		49,880	41,300	92.3
	3	4	680,360	677,570	2,790	99.6	3		7,350	33,950	93.7
合計			109,449,547	108,830,027	619,520	99.4		538,090	504,140	33,950	93.7

## 平成30年、令和元年度給食野菜使用実績について

(単位:kg)

品目	平成30年度		令和元年度	
	給食全使用量	加東市産使用量	給食全使用量	加東市産使用量
人参	9,902	642	9,245	15
じゃがいも	8,460	1,259	7,185	886
玉葱	14,224	3,386	11,390	8,110
キャベツ	9,271	230	8,388	0
青葱	719	10	939	30
大根	4,874	2,162	4,787	190
白菜	3,062	190	2,375	200
さつまいも	612	297	456	416
にんにく	13	8.7	12.2	6.5
ピーマン	607	502	654	524
なす	784	531	967	794
かぼちゃ	629	90	322	112
胡瓜	3,489		2,909	
ごぼう	843		891	
もやし	3,633		3,284	
パセリ	30		36	
土生姜	80		81	
えのきたけ	359		384	
にら	100		143	
れんこん	683		165	
ぶなしめじ	531		531	
生しいたけ	50		50	
マッシュルーム	302		298	
えんどう豆	33		35	
トマト	163		86	
ズッキーニ	193	128	329	225
おかひじき	69		51	
エリンギ	35		67	
根深ねぎ	402		174	
冬瓜	536	364	649	510
山の芋	30	30	90	90
ケール	20	20	17	17
黒豆			30	
その他(桃、柿、ぶどう、ニ萵うどん等)	809	809	1,295	1,295
合計	65,547.0	10,658.7	58,315.2	13,420.5

【16.3%】

【23.0%】

## 令和2年度 給食予算について

## 1. 給食費・賄材料費関係

・歳入	学校給食徴収金	124,364千円	
	(小 210円、中 240円)	565,438食	
・歳出	学校給食費	157,727千円	124,364千円(徴収金)
			33,363千円(一般財源)
	報酬(運営委員報酬)		
	旅費(職員旅費)		
	賄材料費(米、小麦粉、牛乳、食材等)		
	委託料(米炊飯、製パン加工、電算保守点検等)		
	事務費(封筒代、切手代、利用料等)		

## 2. 施設運営費関係

・歳出	(目) 給食施設費	126,921千円
-----	-----------	-----------

(単位 千円)

区分		予算額	説明
節			
1	給料	8,469	職員給料
2	職員手当等	15,086	職員諸手当
3	共済費	2,572	共済費
4	賃金	38,123	会計年度任用職員報酬、給料、旅費
5	需用費	31,996	光熱水費、修繕費、衛生用消耗品費等
6	役務費	64	ボイラー保険料
7	委託料	8,333	配送業務委託、残さい処理委託等
8	使用料及び 賃借料	2,495	施設用地借地料、清掃用具使用料等
9	工事請負費	11,874	給食施設整備工事
10	備品購入費	7,891	施設用備品購入費
11	負担金補助金 及び交付金	18	各種団体負担金等
	合計	126,921	

## 令和2年度 事業計画

	給食指導訪問	お祝い給食	給食センター見学・試食会 及び事業等	主要会議
4月	給食開始	入学・進級 お祝い給食		担当者会
5月	小学校2年		米小、三小、鴨小各1年見学・給食	担当者会
6月	給食開始 小学校1年		「かとう和食給食の日」の実施	担当者会 運営委員会 物資部会
7月	小学校3年			担当者会
8月			夏休み親子見学試食会(31、8/6日) 夏休み親子料理教室(3、5、7日) —(社・滝野・東条)—	運営委員会 物資部会
9月	全中学校			担当者会
10月	小学校4年 指導訪問開始 予定		中学校2年生 「トライやる・ウィーク」	担当者会
11月	小学校5年		「かとう和食給食の日」の実施 社高校3年生 「学校給食研究事業」	担当者会
12月	(冬休み)			担当者会
1月	小学校6年		全国学校給食週間(24～30日)	担当者会
2月	小学校1年		社高校2年生 「インターンシップ」 「かとう和食給食の日」の実施	担当者会 運営委員会 物資部会
3月	給食終了 (春休み)	卒業お祝い 給食		担当者会

☆かとう夢プラン 楽しみのある学校給食特別メニューの実施(月1回)

## 事業の目的

給食指導訪問	<p>1年 給食について(給食の準備と後片付け、給食のマナー) (2回目) 牛乳について(カルシウム量)</p> <p>2年 食べ物の働きについて(赤・黄・緑の食品)</p> <p>3年 朝ご飯の大切さについて</p> <p>4年 おやつについて(エネルギー量)</p> <p>5年 赤・黄・緑の食品のグループ分けについて</p> <p>6年 自分の健康を自分で守るための食習慣について 中学校の給食について</p> <p>各学年のテーマに沿って「食」の指導を行い、子どもたちと一緒に給食を食べることで普段の給食時間の様子を知る。</p>
親子見学・試食会	<p>①給食を作っている様子を知る。</p> <p>②給食について知る。</p> <p>③親子で給食を試食し、給食の内容を知る。</p>
夏休み 親子見学・試食会	<p>①調理場に入って普段調理している調理員からの説明を聞き、実際に調理器具等に触れることで給食に対して関心を持つ。</p> <p>②給食について知る。</p> <p>③親子で給食を試食し、給食の内容を知る。</p>
夏休み 親子料理教室	<p>①調理実習を通して、親子で料理を作る楽しさを感じる。</p> <p>②栄養面及び衛生面を配慮した正しい食生活への理解を深める。</p> <p>③家庭と給食センターとの交流を図る。</p>
かとう和食給食の日	<p>和食給食を通して和食の良さや魅力を知る。</p>
卒業お祝い給食	<p>①卒業をみんなでお祝いする。</p> <p>②学校給食を通して、楽しい思い出を作る。</p>
かとう夢プラン 楽しみのある学校 給食特別メニュー の実施	<p>①月1回「楽しみのある学校給食特別メニュー」を提供する。</p> <p>②加東市の学校給食の特色を出し、食への興味・関心を高め、より一層魅力ある学校給食の充実を図る。</p>

## 主食（パン・米飯）・牛乳価格等の推移について

(税込) 単位(円)

品目	園、学年	単位	H29年度	H30年度	R元年度	R2年度	備考	
牛乳	幼稚園	180cc	49.01	49.63	—	—		
	小学校	200cc	52.74	53.42	55.48	56.66		
		200cc	—					
	中学校	250cc	65.93	—	—	—		
主食	パン	幼稚園			—	—		
		小学校低学年	40g	41.03	41.83	—	—	
						42.67	43.31	
		小学校中学年	50g	43.00	43.82	44.67	45.30	
		小学校高学年	70g	46.13	46.99	47.84	48.44	
	中学校	80g	48.10	48.98	49.84	50.44		
	米飯	幼稚園				—	—	
		小学校低学年	50g	47.10	49.07	—	—	
						49.28	50.29	
		小学校中学年	70g	52.83	55.29	55.24	56.38	
小学校高学年		90g	58.55	61.51	61.20	62.47		
中学校	100g	61.41	64.62	64.18	65.52			



## 加東市の食育推進について

子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が大切です。加東市では、「食べ物を大切にする子ども、食べることを大切にする子ども」の育成をめざし、子どもたちの「食」への関心を高めさせ、「食」に関する適切な知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる児童生徒を育む取組をします。

### 昨年度の取組内容

- \* 給食センターと学校・食育関係機関が連携し、学校食育推進会議と学校食育推進委員会を2回ずつ開催し、児童、保護者の実態について共通理解を図り食育をより一層推進させた。
- \* 加東市小学校4年生以上の児童と保護者に対し実態調査を7月と10月に実施し、その結果を第2回学校食育推進会議及び第2回学校食育推進会議で報告し今後の取組について協議した。また、各学校へ結果を配布して食育活動の充実を図った。
- \* 食育推進指定校の研究を支援する取組を進め、市内の食育活動を活性化させた。
- \* 播磨東地区学校給食研究協議会地域の特色を生かした食育推進事業実践発表会において、平成29年度、平成30年度加東市食育推進指定校の東条中学校、東条東小学校が実践発表を行った。それを市内各小中学校の食育担当者が参加し、食育活動の推進を図ることができた。
- \* 学期に1回ずつ和食給食提供日と食育活動を連動し、食育の推進を図った。
- \* 社高等学校等と連携して「かとう和食の日」に合わせた食育活動を市内全学校で取り組み、和食の大切さの啓発を行なった。
- \* 「食育だより」「給食だより」や加東市産の食材をテーマにし、生産者と児童の交流を進め食育を推進した。
- \* 学校で栽培した野菜を学校給食に提供する取組を実施した。2校3学級から提供を受けた。野菜に関心を高めることができた。

### 今年度の取組

- \* 各学校の協力を得て、各校（学級）で食べたい野菜の栽培を進め、自分たちで育てた野菜を自分たちで調理して食べる取組を進める。また、各校で野菜栽培を進め、その野菜を給食に活用し、野菜に対する関心を高め、苦手野菜の克服につなげる。
- \* 給食で使用している加東市産の食材をテーマにして、児童と生産者との交流を深める取組を進める。
- \* 栄養教諭3名と食育推進専門員による訪問指導により、食に関する正しい知識を身につけ、児童生徒の心身の健全な発達につなげる予定である。しかし、コロナウイルス感染が落ち着くまで、食育に関する掲示物を作成し、各校で掲示し指導していただく。
- \* 食育推進指定校の研究を支援するとともに、その成果を学校食育推進会議と学校食育推進委員会で発表して市内の食育活動の活性化を図る。（社中、福田小）
- \* 「かとう和食の日」に合わせて11月17日に和食給食を提供し、社高校生等をゲストティーチャーとして、「かとう和食の日」に合わせた食育活動を展開する。また、6月、2月にも和食給食と連動して食育活動を実施することにより、「食べものを大切にする子、食べることを大切にする子」を育てる取組を進める。
- \* コロナウイルス感染が落ち着いた後、各学校の協力を得て、給食残食量をさらに減らしていく取組を進める。
- \* 毎月の「かとうの給食」「かとうの献立」、学期に1回の「食育だより」の配布を行い、保護者啓発して「栄養のバランスを意識して朝食を食べている児童生徒」の数を増やす取組も進める。
- \* 本年度は、コロナウイルス感染予防のため給食試食会、給食センター見学会、親子料理教室は実施しない。
- \* 伝統食を伝えるため、給食で季節感のある食べ物を取り入れる。または、和食を意識することで伝統食のすばらしさに気づかせる取組を進める。

新型コロナウイルス関連

県補正予算案

# 感染拡大防止策に54億円

## 福祉施設のマスク購入補助

兵庫県が20日に発表した2020年度補正予算案は、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、医療・検査体制の強化や緊急経済対策に重点を置いた。伊丹市の介護施設での集団感染を念頭に、社会福祉施設のマスク購入や施設消毒の費用を補助するなど感染拡大防止策に計54億6600万円を計上した。(1面参照)

感染拡大防止では、介護施設向けに、感染者が出た場合に室内の空気を外部に漏らさない「簡易陰圧装置」200台分の費用を盛り込んだ。県立学校(高校、特別支援学校など)には再開に向け、マスクや消毒液、非接触型体温計などの購入費2千万円を計上した。

医療・検査体制では、重症患者の発生に備えて病院のベッドを空けておく「空床」の補償拡充や人工呼吸器、防護服の購入費の補助に3億700万円。軽症患者らの滞在施設計700室の賃料、運営費として計9億1千万円を盛り込んだ。さらに患者の入院費に2億2800万円を充て、自己負担分を公費でまかなう。教育関係では、休校による学習の遅れを補うため、4500万円を計上して学

習指導員を配置。再開後に、神戸市を除く県内小中学校・義務教育学校831校で授業をサポートする。地域産業や就業の支援では、飲食店が宅配などの新事業を始める際、上限10万円を支給。内定が取り消しになった学生らを1年間の

任期付きで県職員に採用する。一方、公立、私立を問わず希望する県内の小中学校で給食に県産の和牛肉を提供するなど、感染症終息後の地場産品の支援も図る。

この日の会見で井戸敏三知事は「医療崩壊を防ぎたい。(事業者は)厳しい時期が続くが、事業継続しながら乗り越えてもらいたい」と訴えた。(藤井伸哉、斉藤絵美)

■兵庫県補正予算案の主な新型コロナウイルス対策

マスク購入費、施設の消毒費など社会福祉施設の支援	12億6800万円
室外に空気を漏らさない「簡易陰圧装置」の設置費を介護施設に補助	8億7300万円
人工呼吸器や防護服の購入費補助など入院医療体制強化	33億700万円
軽症者ら向け宿泊施設の運営	9億1000万円
新型コロナウイルス感染患者の入院費負担	2億2800万円
学校の感染拡大防止対策	2000万円
臨時休校に伴う補習支援で学習指導員配置	4500万円
テークアウトなど新事業に参入する中小企業の再起支援	12億円
内定取り消しの学生らを県職員として1年間採用	2億4700万円
感染症終息後に兵庫県産牛肉を学校給食で提供	12億1900万円

# 登校再開の子供にマスクを

## 加東市教委職員ら製作



児童生徒に配る布マスクを製作する  
調理員―加東市学校給食センター

新型コロナウイルス対策の長期  
休校期間が終わってから、学校に  
登校する児童生徒に使ってもらお  
うと、加東市教育委員会の会計年  
度任用職員らが布マスクの製作に  
取り組んでいる。1人1枚を配布  
する計画が進めているが、担当者  
らは「材料が確保できれば2枚配  
りたい」と意気込んでいる。

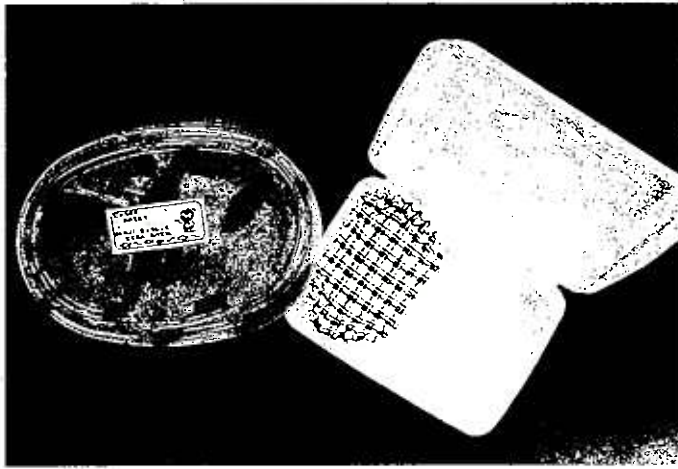
作業に当たるのは学校給食セン  
ターの調理員をはじめ、各小中学  
校のスクールアシスタントや生活  
指導補助員、介助員といった会計  
年度任用職員約50人。いずれも臨  
時休校に伴って担当する業務がな  
くなったり減ったりしており、  
「子供たちの役に立ちたい」と始  
めた。材料については、伸縮性の  
ある綿100%の白い生地を市内

の事業者が安価で提供した。

このうち、同センターは近くの  
中学校から借りたミシンを会議室  
や休憩室に据え、調理員らが今月  
7日から製作を開始。井上千奈美  
さん(55)は「給食の調理が止まっ  
てしまったままなので、こういう  
仕事を与えてもらいたい」と  
話しながら、熱心にミシンを動  
かしていた。

このほか、各小中学校でも職員  
らが家庭科室のミシンを使って作  
業を進めている。市教委では当  
初、市内の市立小中学生2784  
人に1枚ずつ配る計画を立てた  
が、予想以上に作業がはかどり、  
「2枚ずつ配れば」と作業のピ  
ッチを上げるとともに材料の確保に  
当たっている。

加東市が小学1年生に提供する  
弁当給食の容器(加東市提供)



## 1年生まず弁当形式で 配食時間短縮で1品減

### 小学校で給食始まる

#### 加 東

加東市は3日から小学校で給食をスタートさせる。新型コロナウイルス感染症の防止対策で配食時間を短縮するため、品数を通常より1品減らし、1年生には弁当形式で提供する。

同市学校給食センターによると、通常の給食は主食を除き副食が3品だが、6月中は配食時間を短くする目的で、1品を減らすことにした。ただし、残り2品に食材を多く使うことで栄養価を確保した献立になっているという。金曜日のパン給食については、パンを個包装にするなどして衛生管理の徹底を図る。

1年生は入学からそう間がなく、配食に不慣れなことから11日まで弁当を配る。初日の3日はカレーを予定し、市のマスコット「加東伝の助」と「にゅうがくおめでとつ」などと書かれたラベルを桃色で花模様の容器のふたに貼る。「楽しい給食時間になるよう工夫した」と同センターの担当者。4日からは弁当におにぎりを入れて配食する。

弁当容器は簡易容器メーカー「ケーピープラテック」(本社・加東市)から寄付されたものを活用する。中学校は1日から給食が始まっており、小学校同様、1品減らした献立で提供している。

(中西大)

