

令和2年度

加東市学校給食センター
第2回運営委員会資料

と き 令和3年2月22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 第2回加東市学校給食センター運営委員会次第

開 会

1 委員長あいさつ

2 教育長あいさつ

3 協議事項

(1) 令和2年度学校給食費の状況について・・・・・・・・ (P1～P2)

(2) 令和2年度事業実施状況について・・・・・・・・ (P3)

(3) 令和2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
について・・・・・・・・ (P4)

(4) 令和2年度食育推進事業について・・・・・・・・ (P5～P6)

(5) その他

給食物資納入状況について

4 その他

閉 会

令和2年度

学 校 給 食 費 の 状 況

(夢プラン含む)

令和3年1月末日現在

区分	学 校 名 等	給 食 数	備 考	
給食数	小学校	289,369 食		
	中学校	135,159 食		
	給食センター	4,033 食		
	試食会 (210円)	0 食		
	試食会 (240円)	35 食		
	計	428,596 食	<ul style="list-style-type: none"> ・ 米飯 335,758食 (内変わりご飯71,496食) 赤飯 3,081食 ・ パン 92,754食 (内変わりパン 37,840食) クロワッサン 0食 ナン 0食 サンドイッチ 2,868食 	
区分	学 校 名 等	金 額	備 考	
給食徴収金	小学校 @210	60,737,548 円		
	中学校 @240	32,406,530 円		
	給食センター @240	967,920 円		
	試食会 @210	0 円		
	試食会 @240	8,400 円		
	計	94,120,398 円		
学校給食費	牛乳代		24,054,163 円	
	パン	パン加工・材料代	4,011,586 円	
		パン当日焼き	197,805 円	
		変わりパン加工代	62,433 円	
	米飯	精米代	7,796,736 円	
		炊飯料	11,992,299 円	
		変わりご飯加工代	112,885 円	
		α化米炊飯代	5,083 円	
	副食材料代		62,878,943 円	内、夢プラン1,148,045円
	計		111,111,933 円	
差引		△ 16,991,535 円		

令和2年度 学校給食徴収金 収納状況表

(単位：円)

令和3年1月31日現在

現年度分							過年度分				
年度	給食 実施月	納期	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 (%)
R2	4	5	0	0	0	0.0	4	33,950		△ 33,950	0.0
	5	6	0	0	0	0.0	5			△ 33,950	0.0
	6	7	13,217,224	13,145,674	△ 71,550	99.5	6	619,520	131,860	△ 521,610	20.2
	7	8	13,355,240	13,259,150	△ 96,090	99.3	7		128,250	△ 393,360	39.8
	8	9	9,717,650	9,649,430	△ 68,220	99.3	8		20,790	△ 372,570	43.0
	9	10	11,245,896	11,147,556	△ 98,340	99.1	9		2,520	△ 370,050	43.4
	10	11	13,773,156	13,676,136	△ 97,020	99.3	10		7,350	△ 362,700	44.5
	11	12	11,661,632	11,551,832	△ 109,800	99.1	11		11,340	△ 351,360	46.2
	12	1	10,963,311	10,794,561	△ 168,750	98.5	12		56,580	△ 294,780	54.9
	1	2					1		0	△ 294,780	54.9
	2	3					2				
	3	4					3				
合 計			83,934,109	83,224,339	△ 709,770	99.2		653,470	358,690	△ 294,780	54.9

令和2年度事業実施状況

	給食時間訪問	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 各小中学校 小学校3年	コロナ対応のため、おかず2品	6/16「かとう和食給食の日」の実施 ～和食を楽しもう～	担当者会 運営委員会 物資部会
7月		通常給食実施		担当者会
8月			夏休み親子見学試食会 夏休み親子料理教室	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		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		11/17「かとう和食給食の日」の実施 ～地元の食材で和食を楽しもう～	担当者会
12月	(冬休み)		12/15 社高校3年生2名が「学校給食 研究事業」で「地産地消でつくる！冬 に高める免疫力」をテーマに、給食の 提供と福田小に訪問見学	担当者会
1月	小学校6年		1/25～1/29「全国学校給食週間」 「東京オリンピックに向けて色々な国の 料理を知ろう」をテーマに、各国の料理 を提供	担当者会
2月	小学校1年		2/8～2/12 社高校生活科学科2年生4名 「インターンシップ」 2/24「かとう和食給食の日」の実施 【地産地消メニュー～地元の食材を 味わおう～】	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 (小6年・中3)	3/22 加東市制15周年記念給食 ジビエ食材や加東市産蒸しもち麦を使 用した給食を提供	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）

令和2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

【平成25年度から実施】

【実施月】【献立内容】 *夢プランメニュー ()は加東市産・兵庫県産です。

6月 和食を楽しもう

減量赤飯/*そうめん汁(青葱・玉葱)/鯔の南蛮漬け/*柏餅
※コロナ対応のため、おかず2品

7月 旬の地産地消

白飯(ヒノヒカリ)/*夏野菜カレー(玉葱・ズッキーニ・なす・じゃがいも)/
*ピーマンのごまマヨ和え(ピーマン)/冷凍みかん

8月 地元の食材をおいしく食べよう

*もち麦ご飯(ヒノヒカリ・もち麦)/*夏野菜入り味噌汁(滝野なす・玉葱)/
*鶏肉のレモンソースがけ(鶏肉) /カラフル野菜の和え物(ズッキーニ)/
すいかゼリー

9月 地元の食材をおいしく食べよう

減量ご飯(ヒノヒカリ) /*肉団子スープ[冬瓜入り](冬瓜・玉葱・青葱・もやし)/
*加東市産玉葱コロケのソースかけ(男爵・玉葱)/
*三草茶うどんのサラダ(三草茶うどん)/さくらんぼゼリー

10月 食材のおいしさや魅力を感じよう

*減量もち麦ご飯(ヒノヒカリ・もち麦)/豆腐のすまし汁/
県産黒毛和牛ステーキ(神戸牛・玉葱)/カラフル野菜の和え物

11月 地元の食材をおいしく食べよう

五目ご飯(ヒノヒカリ)/*三草茶きつねうどん(三草茶うどん)/
鶏肉の鉄板焼き(鶏肉・玉葱)/*キャベツと柿のごま酢和え(富有柿)

12月 クリスマスメニュー

減量パンパン/*ジュース(アップル&キャロット味)/
具たくさんコンソメスープ(白菜・人参)/クリスピーチキン(鶏肉)/
ブロッコリーとコーンのマリネ/クリスマスケーキ[チョコ味]

1月 地産地消

パン/お豆と野菜のカレースープ(玉葱・ケール・さつまいも・大根・
豚肉・キャベツ)/玉葱コロケのソースかけ(玉葱)/
*加東市産の桃ジャム(桃[白鳳])/キャンディチーズ3ヶ[中学校のみ]

2月 受験生応援メニュー

もち麦ご飯(ヒノヒカリ・もち麦)/*ジョア/*カツ飯[ルウのみ](玉葱・人参)/
チキンカツ/野菜サラダ(キャベツ)/クレープ[セレクト]

3月 地産地消～ひなまつり 献立～

*減量ちらし寿司(ヒノヒカリ)/ばち汁(玉葱・椎茸)/鱈の味噌たれかけ/
菜の花と春キャベツのごまマヨ和え(春キャベツ)/*ひなあられ

令和2年度 学校の食育推進について

1 食育推進の組織の充実と運営

- (1) 第1回加東市学校食育推進委員会
- (2) 第1回加東市学校食育推進会議
- (3) 第2回加東市学校食育推進会議及び第2回加東市学校食育推進委員会
いずれの会も開催ができなかった。

7月 臨時休業後の食育カリキュラムの作成と各校の食育体制づくり

3月 食育事業実施校の活動報告を各校及び食育推進委員に配布

2 コロナ禍での学校給食再開における支援と助言

各校の給食の様子を視察



1年生に対する給食の支援



3 加東市食育推進校を中心とした食育研究活動の支援

令和元年、2年度

福田小学校・・・社高校との交流等（9月より実施）栄養教諭の指導訪問

社中学校・・・出前授業等

・2年間の研究実践を各校へ誌上報告

4 和食給食の推進と和食文化の普及

- ① 「かとう和食の日」に基づき「和食給食提供日」に食育活動を実施

1学期： 6月16日（火）

「食育だより」等を活用した食育活動



2 学期：1 1 月 1 7 日（火）

社高校生活科学科生徒よりもち麦のポスター
「食育だより」等を活用した食育活動



3 学期：2 月 2 4 日（水）

「食育だより」等を活用した食育活動

- ② 食の魅力発信事業:社高校生による「地産地消でつくる！冬に高める免疫力」をテーマに給食の献立の提供

地域の良さを知らせるため、加東市の特産品として山田錦の酒粕、もち麦を活用した給食の提供。地域で採れた冬野菜を活用して免疫力を高めるとともに、地産地消の推進を図った食材を使って、冬の体作りと地域のすばらしさを児童生徒に伝えた。



- 5 生産者と交流給食

麦踏の体験活動（福田小学校と屋度地区の交流）



- 6 食育掲示物の作成と掲示

給食の時間等での訪問指導を控えたため、各校へ食育の掲示物を送付し、掲示依頼をした。内容は、栄養教諭の訪問指導、食材の魅力、食文化の伝承、食と健康などの内容で作成した。

例

みんながよく知っている夏野菜です。それぞれの野菜は、どの花を咲かせ実をつけるのでしょうか。実のところに、花の記号を入れてみましょう。
間違ったときは、その野菜をたくさん食べて覚えてね。知っていたら、美味しく食べてね。

花

あ	い	う
え	お	か
き		

野菜の実

なす	かぼちゃ	ピーマン	オクラ
トウモロコシ	きゅうり	トマト	