

令和元年度

加東市学校給食センター
第1回運営委員会資料

と き 令和元年7月5日（金）
午後1時00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

令和元年度

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) 平成30年度決算並びに物資購入状況について・・・資料3 (P8)
- (4) 平成30年度学校給食徴収金収納状況について・・・資料4 (P9)
- (5) 平成29、30年度給食野菜使用実績について・・・資料5 (P10)
- (6) 令和元年度給食予算について・・・・・・・・・・資料6 (P11)
- (7) 令和元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

令和元年度 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 27名（内県費職員2名）

所長 1名、栄養教諭 2名、食育推進専門員 1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 小学校 9校、中学校 3校

6. 給食人員

（平成31年4月1日現在）

小学校	2,086人
中学校	1,015人
給食センター	27人
合計	3,128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

★ 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	49.28	42.67	55.48	
	3・4年生	55.24	44.67		
	5・6年生	61.20	47.84		
中学生	240	64.18	49.84	55.48	

★ 学校給食摂取基準 ★

（文部科学省基準）

区分	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	
							A(μg)	B1(mg)	B2(mg)	C(mg)			
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	

※太字は、変更・追加

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。

★ 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。おかずが麺類の日は減量ご飯になります。

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。また、おかずが麺類の日は減量パンになります。(栄養価の調整により減量パンになる場合もあります)※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・中華と色々な種類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20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) また、味付けはなるべく薄味にしています。

★ 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2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、できるだけアレルゲン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20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開かれた学校給食に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。
(最終更新は平成29年3月です。)

平成30年度 決算並びに物資購入状況について

① 平成30年度 学校給食費の状況

令和元年5月末日現在

区分	学校名等	金額等	備考
給食数	幼稚園	14,256 食	
	小学校	367,590 食	
	中学校	166,975 食	
	給食センター	4,917 食	
	試食会等	94 食	
	その他	0 食	
	計	553,832 食	内 米飯 447,368 食 内 パン 106,464 食
給食費(歳入)	幼稚園	2,992,587 円	
	小学校	76,778,428 円	
	中学校	39,943,155 円	
	給食センター	1,180,080 円	
	試食会等	22,410 円	
	過年度分	348,348 円	
	計	121,265,008 円	
給食費(歳出)	牛乳代	29,112,538 円	
	パン加工料	3,746,431 円	
	パン材料代	993,350 円	
	米代	10,802,419 円	
	炊飯料	14,999,136 円	
	副食材料代	84,265,611 円	
	計	143,919,485 円	
本年度差引額		△ 22,654,477 円	

※差引額には夢プラン「楽しみのある学校給食特別メニュー」の支出(1,822,385円)を含む

資料4

平成30年度学校給食徴収金収納状況

令和元年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 (%)	
30	4	5	7,529,546	7,514,486	15,060	99.8	4	63,690	63,690	0.0		
	5	6	13,749,495	13,707,945	41,550	99.7	5		63,690	0.0		
	6	7	13,144,102	13,099,062	45,040	99.7	6	340,778	317,288	21.6		
	7	8	8,368,226	8,350,226	18,000	99.8	7		313,688	22.4		
	8	9	0	0	0	—	8		278,498	31.1		
	9	10	9,203,024	9,174,294	28,730	99.7	9		258,248	36.2		
	10	11	14,239,659	14,188,079	51,580	99.6	10		222,998	44.9		
	11	12	13,194,235	13,139,905	54,330	99.6	11	2,940	220,058	45.6		
31	12	1	9,726,601	9,681,801	44,800	99.5	12		176,960	56.2		
	1	2	11,462,995	11,410,825	52,170	99.5	1	100,680	76,280	81.1		
	2	3	12,420,684	12,340,434	80,250	99.4	2	20,160	56,120	86.1		
	3	4	8,360,063	8,309,603	50,460	99.4	3		56,120	86.1		
合計		121,398,630	120,916,660	481,970	99.6		404,468	348,348	86.1			

資料5

平成29、30年度給食野菜使用実績について

(単位: kg)

品目	平成29年度		平成30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	10,523	20	9,902	642
じゃがいも	7,880	773	8,460	1,259
玉葱	14,226	3,760	14,224	3,386
キャベツ	10,493		9,271	230
青葱	464	10	719	10
大根	4,485	1,850	4,874	2,162
白菜	2,954		3,062	190
さつまいも	661	576	612	297
にんにく	13	1.6	13	8.7
ピーマン	962	760	607	502
なす	858	790	784	531
かぼちゃ	372	55	629	90
胡瓜	2,964		3,489	
ごぼう	1,023		843	
もやし	3,924		3,633	
パセリ	20		30	
土生姜	71		80	
えのきたけ	347		359	
にら	125		100	
れんこん	527		683	
ぶなしめじ	423		531	
生しいたけ			50	
マッシュルーム	254		302	
えんどう豆	31		33	
トマト	162		163	
ズッキーニ	311	153	193	128
おかひじき	101		69	
エリンギ			35	
根深ねぎ	443		402	
冬瓜	699	413	536	364
山の芋	32	32	30	30
ケール			20	20
黒豆	25	25		
いちご	131	131		
その他(桃、柿、ぶどう、三草うどん等)	290	290	809	809
合計	65,794.0	9,639.6	65,547.0	10,658.7

【14.7%】

【16.3%】

令和元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	122,293千円	
	(小 210円、中 240円)	555,875食	
・歳出	学校給食費	156,771千円	122,293千円(徴収金)
			34,478千円(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	109,764千円
-----	-----------	-----------

(単位 千円)

区分		予算額	説明
節			
1	給料	8,389	職員給料
2	職員手当等	4,449	職員諸手当
3	共済費	2,471	共済費
4	賃金	41,462	嘱託、パート賃金
5	需用費	32,207	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	9,963	配送業務委託、残さい処理委託等
8	使用料及び 賃借料	2,466	施設用地借地料、清掃用具使用料等
9	工事請負費	6,589	給食施設整備工事
10	備品購入費	1,686	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	109,764	

令和元年度事業計画

	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」 (全小・中)		担当者会
5月	小学校2年		鴨川小保護者試食会	担当者会
6月	小学校1年		6/5「かとう和食給食の日」の実施 社小1年親子講話・試食会 米田小、三草小、鴨川小各1年見学・給食 東条西小1年親子見学・試食会	担当者会
7月	小学校3年		夏休み親子見学・試食会(7/26・29) 夏休み親子料理教室 (社7/31・滝野8/1・東条8/2)	担当者会 運営委員会
	(夏休み)			
8月				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「トライやる・ウィーク」 福田小1年親子見学・試食会	担当者会
11月	小学校5年		「かとう和食給食の日」の実施	担当者会 物資部会
12月	(冬休み)			担当者会
1月	小学校6年		担当者会	
2月	小学校1年	社高校2年「インターンシップ」 「かとう和食給食の日」の実施 東条東小3年「豆腐作り」	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」 (全小6年・ 全中3年)	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

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	H28年度	H29年度	H30年度	R元年度	備考	
牛乳	幼稚園	180cc	48.96	49.01	49.63	—		
	小学校	200cc	52.62	52.74	53.42	55.48		
	中学校	200cc						
		250cc	65.78	65.93	—	—		
主食	パン	幼稚園 小学校低学年	40 g	40.85	41.03	41.83	42.67	
		小学校中学年	50 g	42.95	43.00	43.82	44.67	
		小学校高学年	70 g	46.36	46.13	46.99	47.84	
		中学校	80 g	48.46	48.10	48.98	49.84	
	米飯	小学校低学年	50 g	45.02	47.10	49.07	49.28	
		小学校中学年	70 g	50.20	52.83	55.29	55.24	
		小学校高学年	90 g	55.39	58.55	61.51	61.20	
		中学校	100 g	57.98	61.41	64.62	64.18	

「みんな 元気に 大きくなーれ」

～しっかり^た食べ、バランスよく^た食べ、元気^{けんき}いっぱい、やさしさいっぱい～ 加東市学校給食センター

おうちの人と一緒に読みましょう。

食育ってどんな勉強

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。

「食べもの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」

☆食べものを大切にする(食べもの)

- 1 生産から消費…感謝
- 2 自然の恩恵
- 3 食文化

☆食べることを大切にする(食べ方)

- 1 成長、健康増進、栄養
- 2 喜び、楽しさ、生活リズム
- 3 人、家族のつながり、マナー



和食を知ろう。和食は日本の伝統的な食文化です。

- ・季節感のある食べ物。
- ・食材の旬を考えた調理、繊細な調理による食を楽しむ。
・・・「はしり」「旬」「名残り」・・・
- ・行事にあわせてできたもの。
- ・日本の気候風土にあった、地域性がある食材文化。
- ・伝統的に「飯」「汁」「香の物」を中心に、エネルギーバランスの取れた食生活。
- ・調理や加工の独自性を生かし、自然を壊さず食材を使い切る工夫。



6月5日の和食給食は、

- 1 「令和」の新しい時代をお祝いするために「赤飯」でお祝いしました。昔から、お祝い事には、赤飯を作ってお祝いをしたものです。誕生日には、ケーキではなく、赤飯でお祝いをしました。それが日本伝統的な文化だったのです。
- 2 季節感を感じる食材として、「さわら」を使用しました。「鱈」春の魚と書いて「さわら」と読みます。旬の食材です。それに、日本の伝統的な発酵食材の味噌を使って「さわらの味噌たれかけ」の料理にしています。
- 3 「はも」は、「はしり」の食材で、出始めの季節感を感じる食材です。「はも」をつみれにすることで、骨までしっかり食べることができる調理の工夫を施しています。
- 4 「根菜のごま酢サラダ」は「香の物」として栄養のバランスの取れた食材です。
- 5 さらに、食後の甘い物として、新元号入りのお祝いデザートを用意しました。



まさに、今回の和食給食は、「飯」「汁」「香の物」をとる和食に合わせた栄養バランスの取れた給食のメニューになっています。

子どもたちには、普段の家庭料理でない、和の食材を意識した料理は、普段食べ慣れていないため、異文化のように思うかもしれません。さまざまな料理を口にすることにより、食文化を豊かにすることができます。そして、食材を大切にすることや食を楽しむことになると思います。

一口メモ

加東市は、たくさんの特産品があります。よく知られているものに、酒米の山田錦、社の桃、ぶどう、お茶（三草茶）、滝野ナス、山の芋、たまねぎなどたくさんの果物や野菜が作られています。もうすぐ新しくもち麦が特産品の仲間になります。加東市の田んぼで作られています。5月には刈り取りが行われました。秋ごろには、加東市産のもち麦が売っているかもしれません。食べてみませんか。