

令和 6 (2024) 年度第 2 回みよし市学校給食センター運営委員会 次第

日 時 令和 7 (2025) 年 1 月 3 1 日 (金)

午後 2 時から午後 3 時まで

場 所 みよし市立学校給食センター

2 階 研修室

1 あいさつ

2 議事

(1) 令和 7 (2025) 年度学校給食献立について (資料 1)

(2) 令和 6 (2024) 年度学校給食業務実施状況について (資料 2)

(3) 学校給食費について (資料 3)

3 その他

講話 (衣浦東部保健所食品安全課長)

※ 次回開催予定 令和 7 (2025) 年度 第 1 回 7 月頃
第 2 回 2 月頃

令和6（2024）年度みよし市学校給食センター運営委員会 名簿

任期 令和6（2024）年4月1日～令和8（2026）年3月31日

	氏 名	選出区分	備 考
1	下 田 久美子	小中学校校長代表	中部小学校校長
2	黒 田 和 秀	小中学校教頭代表	北中学校教頭
3	深 谷 良 子	小中学校教務主任代表	黒笹小学校教務主任
4	天 野 智加子	小中学校養護教諭代表	中部小学校主任養護教諭
5	仁 科 訓 子	給食主任	北部小学校給食主任
6	酒 井 香 織	給食主任	南部小学校給食主任
7	八 木 香 織	給食主任	天王小学校給食主任
8	西 堀 加奈子	給食主任	三吉小学校給食主任
9	山 根 三津子	給食主任	三好丘小学校給食主任
10	村 上 茉 優	給食主任	緑丘小学校給食主任
11	寺 西 花菜子	給食主任	三好中学校給食主任
12	岩 本 恵	給食主任	南中学校給食主任
13	片 山 萌	給食主任	三好丘中学校給食主任
14	中 越 真 一	小学校 P T A 代表	小中学校 PTA 連絡協議会代表
15	近 藤 薫	中学校 P T A 代表	小中学校 PTA 連絡協議会代表
16	大 澤 正 彦	学校の校医	くまさんこどもクリニック 医院長
17	川 島 杉 子	衣浦東部保健所代表	衣浦東部保健所 食品安全課長
18	川 野 汐 美	保育園父母の会代表	保育園父母の会 副会長

令和7年度 給食献立年間計画（案）

資料1

月	月目標	献立作成のポイント	食文化の伝承等 (行事食他)	旬の食材・地場産物 愛知県産・みよし市産	旬を生かした献立 地場産物活用献立	予定献立表	リクエスト献立 市行事献立	指導内容	学校・家庭・ 地域との関わり
年間		・スマイル給食 ・全国食めぐり ・旬の食材を使用		米 柿ピューレ なす(市から要望のあった月) <u>チンゲンサイ</u> <u>三つ葉</u>		・献立のワンポイント ・アレルギー対応 ・地場産物紹介	・リクエスト校 ・月目標 ・郷土料理	・旬の食材 ・郷土料理	・予定献立表 ・給食メニュー紹介 ・栄養教諭による食に関する指導
4	学校給食について知ろう	・春を感じられる工夫 ・全体量を少なめにした食べやすい食事	・入学・進級祝い(赤飯) ・お花見	米粉パン さわらひじき <u>新じゃが芋</u> <u>新玉ねぎ</u> うど たけのこ <u>ふき</u> <u>にら</u> <u>三つ葉</u> <u>春キャベツ</u> 菜の花 清美オレンジ	・春野菜の料理 ・若竹汁 ・さわらの西京焼き ・新玉と新じゃがのみそ汁	みよし市の給食について		・学校給食への理解 ・楽しい食事	・『新1年生の保護者のみなさんへ』の配布
5	食事のマナーを守ろう	・運動に必要な栄養素の確保	・端午の節句(たけのこ料理) (かしわ餅) ・八十八夜	かつお かれい たけのこ 山菜 アスパラガス <u>新玉ねぎ</u> <u>春キャベツ</u> <u>新茶(てん茶)</u>	・たけのこごはん ・グリーンアスパラのサラダ	給食レシピ紹介		・食事のマナー ・スポーツと食事	
6	よくかんで食べよう	・かむ力を高める献立の取り入れ ・地場産物を活用	・歯の衛生週間 ・食育月間 ・愛知を食べる学校給食の日	米粉パン きす あじ いわし 新じゃが芋 <u>玉ねぎ</u> <u>きゅうり</u> アスパラガス 枝豆 さやいんげん ピーマン 梅	・なす料理 ・いわしの梅煮			・歯によい食事 ・骨や歯の健康 ・地域の食材 ・食中毒の予防	・「愛知を食べる学校給食の日」の実施及びPR
7	暑さに負けない食生活を送ろう	・夏野菜の取り入れ ・涼しさを感じる工夫 ・食欲がわく料理 ・食中毒を防ぐ食品選択と調理の工夫	・七夕献立 ・土用の丑	そうめん <u>うなぎ</u> あじ きす いわし <u>玉ねぎ</u> オクラ <u>トマト</u> ピーマン <u>さやいんげん</u> <u>なす</u> きゅうり <u>とうがん</u> <u>ズッキーニ</u> <u>ゴーヤ</u> モロヘイヤ 桃	・夏野菜料理 ・モロヘイヤのスープ ・ゴーヤチャンプルー ・枝豆コロッケ ・さやいんげんのあえ物	給食レシピ紹介		・夏野菜の良さ ・熱中症予防と食事 ・夏休み中の健康的な食生活	
9	主食・主菜・副菜をバランスよく食べよう	・夏バテ防止料理 ・食欲がわく料理 ・食中毒を防ぐ食品選択と調理の工夫	・重陽の節句	米粉パン さんま さけ いわし さば 里芋 さつま芋 じゃが芋 かぼちゃ 枝豆 <u>とうがん</u> <u>なす</u> きゅうり <u>梨</u> <u>いちじく</u> 桃 りんご	・とうがん料理 ・さんまの塩焼き ・梨・里芋コロッケ ・桃ゼリー	給食レシピ紹介	三好中学校リクエスト献立 ※提案締め切り5月中 学校フレンドシップ アジア競技大会 応援給食	・主食・主菜・副菜のそろったバランスの良い食事の良さ ・夏バテを防ぐ食生活	・リクエスト給食の紹介
10	食べ物の大切さについて考えよう	・秋の味覚の取り入れ ・秋を感じさせる工夫	・目の愛護デー ・世界食糧デー ・十五夜(月見だんご) (里芋料理)	米粉パン さんま さけ さば いわし 里芋 さつま芋 じゃが芋 かぼちゃ <u>れん根</u> しめじ <u>生しいたけ</u> まいたけ えのきたけ エリンギ りんご	・きのこ料理 ・さつま芋料理 ・プチゼリー(ブルーベリー) ・りんご		緑丘小学校リクエスト献立 ※提案締め切り6月中	・食品ロスとSDGS ・世界の食料事情と私たちの食生活	・リクエスト給食の紹介

月	月目標	献立作成のポイント	食文化の伝承等 (行事食他)	旬の食材・地場産物 愛知県産・みよし市産	旬を生かした献立 地場産物活用献立	予定献立表	リクエスト献立	指導内容	学校・家庭・ 地域との関わり
11	地元の食材や 伝統食について 知ろう	・地場産物の取り入れ ・秋の味覚の取り入れ ・秋を感じさせる工夫	・和食の日 ・「地元を味わう学校給食の日」「地元を味わう学校給食週間」(地場産物・郷土料理) ・炬開き ・十三夜	新米 米粉パン さば さけ 里芋 さつま芋 長芋 <u>れん根</u> <u>キャベツ</u> <u>白菜</u> <u>ほうれん草</u> <u>小松菜</u> <u>にんじん</u> <u>水菜</u> <u>かぶ</u> ごぼう <u>大根</u> <u>ねぎ</u> <u>春菊</u> <u>チンゲンサイ</u> <u>セロリ</u> <u>抹茶</u> しめじ <u>生しいたけ</u> <u>まいたけ</u> <u>ブロッコリー</u> <u>柿</u> <u>りんご</u> <u>みかん</u>	・とりめし ・ひきずり ・れんこん料理 ・かぶ料理 ・さつまいも料理 ・さば料理 ・柿 ・みかん		三好丘小学校リクエスト献立 ※提案締め切り7月中	・みよし市や愛知県産の食材や郷土料理を知る ・和食の良さ(日本型食生活等)	・リクエスト献立の紹介 ・「地元を味わう学校給食の日」「地元を味わう学校給食週間」の実施
12	免疫力を高める 食生活を送ろう	・冬野菜の取り入れ ・体を温める食事 ・免疫力を高める食事	・冬至(かぼちゃ料理・ゆず) ・クリスマス(クリスマス献立)	米粉パン さば たら ぶり わかさぎ <u>大豆</u> 白菜 ごぼう <u>大根</u> <u>れん根</u> <u>ほうれん草</u> <u>春菊</u> <u>にんじん</u> <u>キャベツ</u> <u>長芋</u> <u>かぶ</u> <u>小松菜</u> <u>チンゲンサイ</u> <u>セロリ</u> <u>ねぎ</u> <u>水菜</u> <u>切り干し大根</u> <u>みかん</u> <u>ゆず</u> <u>ブロッコリー</u>	・わかさぎのからあげ ・冬野菜料理 ・春菊のあえ物 ・大根料理 ・ゆず香あえ	給食レシピ紹介	中部小学校リクエスト献立 ※提案締め切り8月中	・免疫力を高める食事 ・冬野菜の効用	・リクエスト献立の紹介
1	感謝して食べよう	・みよし市の郷土料理の実施 ・冬野菜の取り入れ ・体を温める食事	・鏡開き(小倉餅) ・「全国学校給食週間」(みよし市や愛知県の郷土料理・地場産物の活用・友好都市関連)	米粉パン さば ぶり たら <u>のり</u> <u>にんじん</u> <u>大根</u> <u>ごぼう</u> <u>ねぎ</u> <u>れん根</u> <u>白菜</u> <u>小松菜</u> <u>ほうれん草</u> <u>七草</u> <u>水菜</u> <u>春菊</u> <u>キャベツ</u> <u>カリフラワー</u> <u>ブロッコリー</u> <u>切干大根</u> <u>ゆず</u>	・冬野菜料理 ・切干大根料理 ・煮みそ・煮あえ ・にんじんご飯 ・いももち ・にぎす料理	学校給食の意義や歴史		・学校給食の歴史や役割 ・地元の食材や郷土の料理	・全国学校給食週間中の校内放送原稿の配布 ・友好都市関連献立の取入れ及びPR
2	好き嫌いをなく食べよう	・偏りのない食事の組み合わせ ・苦手な食材へのチャレンジ	・節分(節分豆)(いわし料理)	米粉パン さば たら わかめ <u>のりにんじん</u> <u>大根</u> <u>かぶ</u> <u>ごぼう</u> <u>水菜</u> <u>ほうれん草</u> <u>小松菜</u> <u>ねぎ</u> <u>白菜</u> <u>キャベツ</u> <u>ブロッコリー</u> <u>カリフラワー</u> <u>切干大根</u> <u>きんかん</u> <u>いよかん</u> <u>不知火</u> <u>はるみ</u>	・いわしのかば焼き ・冬野菜料理 ・切り干し大根料理 ・みそ料理		三吉小学校リクエスト献立 ※提案締め切り10月中	・偏りなく食べることの良さ ・自分に必要な食事の量	・リクエスト献立の紹介 ・給食センター見学試食会の実施
3	日頃の食生活を ふり返ろう	・春野菜の取り入れ ・春らしい彩りの考慮・楽しい思い出となる工夫	・桃の節句(ちらしずし)(いがまんじゅう) ・卒業祝い(赤飯)	米粉パン さわら さより わかめ ひじき <u>のり</u> <u>ねぎ</u> <u>小松菜</u> <u>白菜</u> <u>水菜</u> <u>三つ葉</u> <u>ほうれん草</u> <u>菜の花</u> <u>ふき</u> <u>にら</u> <u>キャベツ</u> <u>切干大根</u> <u>せとか</u> <u>はるみ</u> <u>清見オレンジ</u>	・ぶりの照り焼き ・菜の花あえ物 ・切干大根の料理	給食レシピ紹介		・1年間の食生活の見直し	『中学3年生のみなさんへ』の配布

令和 6（2024）年度学校給食業務実施状況について

1 学校給食運営事業

(1) 調理場内の衛生管理

- ① 食器、調理器具検査（年 1 回）2 月 3 日（予定）
- ② 食材、給食検査（年 3 回）7 月 8 日、1 月 20 日、2 月 3 日（予定）
- ③ 施設（調理場内）衛生管理検査（年 1 回）10 月 4 日
- ④ 飲料水水質検査（年 3 回）5 月 7 日、10 月 8 日、2 月 4 日（予定）
- ⑤ 学校薬剤師による衛生点検（年 3 回）7 月 10 日、11 月 21 日、2 月 28 日（予定）

(2) 職員の衛生管理

- ① 腸内細菌検査（月 2 回）赤痢菌、サルモネラ菌、病原性大腸菌 O-157
- ② ノロウイルス簡易検査（月 1 回）10 月～3 月

2 給食センター維持管理事業

(1) 施設の工事・修繕

① 調理場内手洗い設備更新工事

契約金額 12,364,000 円

請 負 者 株式会社愛三工業

履行期間 令和 6（2024）年 5 月 14 日～令和 6（2024）年 9 月 30 日

内 容 手洗い器の更新および温水設備の導入工事

(2) 備品購入

- ① 蒸気回転釜更新（2 台） 6,985,000 円（11 台中 9 台未更新）

(3) その他

- ① 蒸気回転釜の展示 57,200 円

3 給食センターその他の事業

(1) イベント給食

- ① 給食用非常食（令和 6（2024）年 9 月 2 日）

給食センター施設が使用できない場合に備え各小中学校に保管していた、特定原材料 28 品目不使用のごはん入りレトルトカレーを提供。喫食後、次年度用に新たに購入した。

- ② オイスカ給食（令和 6（2024）年 12 月 16 日）

公益財団法人オイスカ中部日本研修センターの外国人実習生が収穫した作物を使用した献立「オイスカうどん」を提供した。

三吉小学校では外国人実習生と一緒に給食を食べて交流会を行った。

(2) 学校訪問事業

① 学校給食センター調理員および栄養士による学級訪問

実施期間 令和7(2024)年1月24日～30日

実施校 中部小学校、天王小学校、緑丘小学校、三好丘中学校

- ・みよし市食育推進計画に基づき、全国学校給食週間に調理員および栄養士が学校に訪問し、児童生徒と交流を通じて、「食事の大切さ」、「食事への感謝」及び「学校給食の意義や役割」等について、理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることを目的に講話や質疑応答等を行った。

4 給食調理等委託事業

契約金額 367,505,700円(3月に実績による変更契約予定)

受注者 みよし市給食協会

内容 給食用物資の選定、調達、検収、給食の調理、配缶、洗浄業務

実績見込み 表1のとおり

市負担の内訳 表2のとおり

表1

	4～12月実績		1～3月見込み		令和6年度見込み計	
	食数	委託料(円)	食数	委託料(円)	食数	委託料(円)
小学校	564,283	168,903,288	196,049	56,854,210	760,332	225,757,498
中学校	276,716	93,891,512	89,197	29,435,010	365,913	123,326,522
給食中止等(市負担)		59,642				59,642
合計	840,999	262,854,442	285,246	86,289,220	1,126,245	349,143,662
契約金額						367,505,700
予算額						367,506,000

表2

台風等による中止	0		(円)
学級閉鎖	6月	4,939	
	12月	10,227	
給食用非常食(救給カレー)予備分	9月	44,476	
計	59,642		

5 給食協会運営補助事業

補助金額 264,698,000円

補助団体 みよし市給食協会

補助対象経費 人件費及び運営費

6 令和7（2025）年度予定

(1) 工事・修繕

①ガス空調機器等更新工事

工事期間 夏休み

内 容 事務室、理事長室、ミーティングルーム、研修室、更衣室及び調理場内（下処理室、調味料室、検収室）で使用されている空調機器（室内機15台、室外機4台）の更新

②調理場前室手洗い器取替修繕（8台／30台）

工事期間 夏休み

内 容 衛生管理上必要な自動水栓仕様の手洗い器更新工事

③放送設備機器修繕

内 容 耐用年数が過ぎている放送設備機器の修繕

(2) 備品購入

蒸気回転釜（4台／11台）

令和6年度2台更新済み、次年度以降5台更新予定

(3) イベント給食

①給食用非常食（令和7（2025）年10月10日予定）

防災の日に限らず、年一回非常時体験給食として提供する（ローリングストック方式）。

学校給食費について

1 令和 6 (2024) 年度給食費

(1) 小学校児童	0 円 (300 円市補助)	}	食材料費	300 円 (税込)
小学校教職員等	300 円			
(2) 中学校生徒	0 円 (340 円市補助)	}	食材料費	340 円 (税込)
中学校教職員等	340 円			

2 物価高騰への対応策

- (1) 栄養価が同等の安い食材を選択
- (2) 保護者負担軽減のため、児童生徒の給食費無償化 (令和 6 (2024) 年 1 月～継続中)

3 今後の懸念材料

- (1) 使用食材のバリエーション、選択肢の減少
- (2) 主食・牛乳の値上がりによる副食に使用できる価格 (割合) の減少
- (3) 副食材料の値上がり

4 令和 7 (2025) 年度給食費

(1) 小学校児童	0 円 (320 円市補助)	}	食材料費	320 円 (税込)
小学校教職員等	320 円			
(2) 中学校生徒	0 円 (365 円市補助)	}	食材料費	365 円 (税込)
中学校教職員等	365 円			