

議題 2 (1) 令和元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 食器残留物検査（年 1 回） 3 月 4 日（予定）
- ② 食器、調理器具検査（年 1 回） 3 月 4 日（予定）
- ③ 食材、給食検査（年 2 回） 1 1 月 2 5 日、3 月 4 日（予定）
- ④ 調理場内衛生検査（年 1 回） 1 1 月 1 日
- ⑤ 学校薬剤師による衛生点検（年 3 回） 6 月 2 0 日、1 1 月 1 4 日、3 月 1 1 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） 1 0 月～3 月

2 給食センター維持管理事業

(1) 工事（今年度は契約締結のみ。工事は令和 2 年度に実施）

① 学校給食センター調理場天井耐震化等改修（3 期）工事

契約金額 71,300,000 円（予算額 80,000,000 円）

請負者 入江建設株式会社

履行期間 令和元年 8 月 1 6 日～令和 2 年 1 0 月 3 0 日

内 容 調理場の天井耐震化、空調設備改善及びこれらに附帯する工事
今回で調理場の西側（洗浄室部分）の工事をを行い完了

② 同工事監理業務委託

契約金額 2,500,000 円（予算額 3,240,000 円）

受注者 株式会社加藤建築事務所

(2) 備品購入

- ① パススルー冷蔵庫（壁面埋め込み型冷蔵庫）更新 1,026,000 円
- ② 配送用コンテナ更新（5 台）（古いものから順次更新） 1,674,000 円

3 給食配送事業

(1) 4～8 月

契約金額 158,760,000 円（内 令和元年度分 13,230,000 円）

受注者 希望運輸株式会社

業務実施期間 平成 2 6 年 9 月 1 日から令和元年 8 月 3 1 日まで

内 容 給食の配送及び回収業務

(2) 9～3月

契約金額 168,117,040円 (内 令和元年度分 19,568,640円)

受注者 希望運輸株式会社

業務実施期間 令和元年9月1日から令和6年8月31日まで

内容 給食の配送及び回収業務

4 給食調理等委託事業

契約金額 314,893,937円

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

表1

	4～1月実績		2・3月見込み(補正予算積算時)		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	633,419	157,679,325	133,114	33,544,728	766,533	191,224,053
中学校	315,809	88,341,482	55,600	15,734,800	371,409	104,076,282
給食中止市費負担分等		114,844				114,844
合計	949,228	246,135,651	188,714	49,279,528	1,137,942	295,415,179
契約金額						314,893,937
予算額						315,064,000

表2

台風等による中止(9月9日中止 食材料費の発生なし)	0	
インフルエンザ学級閉鎖	4月	5,970
	12月	67,017
	1月	39,667
給食用物資の放射性物質測定検査の実施費用(材料費)(10月実施)	2,190	
計	114,844	

※ 委託料は全額食材料の購入費

※ 給食費(1食当たり)小学校 240円 食材料費 247円(消費税10%の場合 252円)
中学校 270円 食材料費 278円(同 283円)

差額は市が負担

※ 表2 台風や学級閉鎖で給食が中止となり、食材がキャンセルできなかった場合、食材料費は市が負担

5 給食協会補助事業

補助金額 244,505,000 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2年度学校給食業務について

(1) 学校給食センター調理場天井耐震化等改修（3期）工事

現場工期 令和2年7月11日（土）から令和2年8月31日（月）まで

【工事に伴う学校給食中止期間】（予定）

令和2年7月13日（月）～20日（月）、9月1日（火）～4日（金）計10日間

令和2年度に保護者の皆様へお知らせの文書を学校経由で発出します。

(2) 備品購入

給食管理システム更新	9,097 千円
連続揚物機更新	30,549 千円

(3) 市制施行10周年記念給食

令和2年5月にみよし市産の柿を使用したデザート（ゼリー）の提供を予定
（全額市費） 1,229 千円

令和2年度給食献立年間計画

月	月目標	献立作成のポイント	食文化の伝承 (行事食)	旬の食材・地場産物 みよし市産	旬を生かした献立 地場産物活用献立	リクエスト献立 人気献立	指導内容	学校・家庭・地域との関わり
4	学校給食について 知ろう	<ul style="list-style-type: none"> 春を感じられる工夫をする 全体量を少なめにし、消化のよい食事にする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	入学・進級祝い (赤飯) お花見 (ちらしずし) (花見だんご)	さより さわら うど たけのこ ふき にら えんどう みつば 春キャベツ 菜の花	<ul style="list-style-type: none"> 春野菜の吉野汁 春キャベツのみそ汁 春野菜の煮物 れんこんサンドフライ 	人気献立	<ul style="list-style-type: none"> 学校給食について 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介 『新1年生の保護者のみなさんへ』配布
5	食事のマナーを 守ろう	<ul style="list-style-type: none"> 山菜を多く取り入れる 成長期に特に必要な食品を使用する かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	端午の節句 (たけのこごはん) (かしわもち) 八十八夜 市制10周年記念献立 (5月19日)	かつお カレイ たけのこ 山菜 アスパラガス ふき 新たまねぎ 春キャベツ 柿ピューレ	<ul style="list-style-type: none"> 若竹汁 新たまねぎのみそ汁 春キャベツのサラダ キャベツ入りメンチカツ 	リクエスト献立 <天王小学校>	<ul style="list-style-type: none"> 食事のマナーについて 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介
6	よくかんで食べよう	<ul style="list-style-type: none"> 歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる 地場産物を多く取り入れる かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	歯の衛生週間 (かみかみ献立) 食育月間 (地場産物の活用) 「愛知を食べる学校給食の日」 オリンピック献立	キス あじ あなご 新じゃが 新たまねぎ アスパラガス きゅうり さやいんげん なす かぼちゃ ピーマン 梅 柿ピューレ	<ul style="list-style-type: none"> なすのみそ汁 グリーンアスパラのサラダ 梅肉あえ れんこんハンバーグ いわし梅煮 	リクエスト献立 <南部小学校>	<ul style="list-style-type: none"> 骨や歯によい食べ物 かむことの大切さ 梅雨時の衛生管理 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介 “愛知を食べる学校給食の日”の実施
7	夏の食事について 考えよう	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜を多く取り入れる 食欲をそそり、涼しさを感じさせる工夫をする 食中毒を防ぐための食品選択と調理の工夫をする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	七夕献立 (七夕汁) 土用の丑 オリンピック献立	うなぎ あじ かぼちゃ さやいんげん オクラ トマト きゅうり とうがん なす ブッキーニ にがうり モロヘイヤ 柿ピューレ	<ul style="list-style-type: none"> 夏野菜のカレーライス とうがんのみそ汁 モロヘイヤのスープ ゴーヤーチャンプルー 	人気献立 リクエスト献立 <北中学校職員>	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒を予防する方法 夏休みの過ごし方 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介
9	食生活を見直そう	<ul style="list-style-type: none"> 夏バテ解消 食欲をそそる工夫をする 食中毒を防ぐための食品選択と調理の工夫をする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	十五夜 (芋の子汁) (月見だんご) オリンピック献立	さんま 鮭 さば 里芋 さつまいも じゃがいも 枝豆 とうがん なす きゅうり チンゲンサイ いちじく 柿ピューレ 梨	<ul style="list-style-type: none"> なめこのみそ汁 芋の子汁 さんまの塩焼き 梨 キャベツ入りメンチカツ 	人気献立 リクエスト献立 <中部小学校職員>	<ul style="list-style-type: none"> 暑さに負けない体をつくる 夏バテを解消する食事 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介
10	バランスよく食べよう	<ul style="list-style-type: none"> 秋の味覚を多く取り入れる 秋を感じさせる工夫をする かみかみ献立の実施 全国の郷土料理の実施 	目の愛護デー (アントシアニン、 ビタミンAを多く含む 食材の活用)	さんま 鮭 さば 里芋 さつまいも きのこ 春菊 大根 チンゲンサイ 柿ピューレ 白菜 りんご 新米	<ul style="list-style-type: none"> きのこのみそ汁 まいたけごはん さつまいものみそ汁 れんこんハンバーグ 	リクエスト献立 <緑丘小学校>	<ul style="list-style-type: none"> バランスのとれた食事 旬の食材 郷土料理 かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> 献立表に給食だよりを掲載 給食メニューの紹介

	月目標	献立作成のポイント	食文化の伝承 (行事食)	旬の食材・地場産物 <u>みよし市産</u>	旬を生かした献立 地場産物活用献立	リクエスト献立 人気献立	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	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を多く取り入れる ・秋の味覚を多く取り入れる ・秋を感じさせる工夫をする ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	和食の日 「愛知の旬を食べる 学校給食週間」 (地場産物の活用)	さば 鮭 カレイ 里芋 さつまいも 長いも 春菊 キャベツ ほうれん草 にんじん 水菜 かぶ れんこん ごぼう 大根 ねぎ 白菜 りんご みかん <u>柿ピューレ</u> <u>柿</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・かぶのみそ汁 ・麻婆れんこん ・水菜のごまあえ ・柿 ・にんじんごはん ・つみれ汁 ・れんこんサンドフライ 	リクエスト献立 <三吉小学校>	<ul style="list-style-type: none"> ・日本型の食事 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・“愛知の旬を食べる学校給食週間”の実施
12	冬の食事について考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事 ・風邪を予防する食事 ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	冬至 (かぼちゃ料理) クリスマス (クリスマス献立)	さば 鮭 かれい 白菜 ごぼう れんこん 大根 ほうれんそう 春菊 水菜 キャベツ 長いも かぶ 小松菜 ねぎ にんじん <u>柿ピューレ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜のカレーライス ・ブロッコリーのあえもの ・春菊のナムル ・麻婆大根 ・キャベツ入りメンチカツ 	リクエスト献立 <三好丘小学校>	<ul style="list-style-type: none"> ・免疫力を高める食事 ・冬野菜の効用 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介
1	感謝して食べよう	<ul style="list-style-type: none"> ・みよしの郷土料理の実施 ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事 ・かみかみ献立の実施 	七草 (菜めし) 鏡開き (小倉もち) 「全国学校給食週間」 (みよしの郷土料理等)	さけ かに ごぼう れんこん ねぎ カラフラワー ブロッコリー 大根 白菜 小松菜 ほうれんそう 七草 春菊 切干大根 にんじん キャベツ ゆず みかん <u>柿ピューレ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・冬野菜のスープ ・白菜と切干大根のおひたし ・煮みそ ・とりめし ・愛知のハンバーグ 	人気献立 リクエスト献立 <北部小学校職員>	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の歴史と役割 ・郷土食と食文化 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・全国学校給食週間中の校内放送原稿の配布
2	風邪やウイルスに負けないじょうぶな体をつくろう	<ul style="list-style-type: none"> ・体を温める食事 ・風邪を予防する食事 ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	節分 (節分豆) (いわし料理)	ほっけ かに ほたて わかめ のり ひじき ねぎ 大根 切干大根 カラフラワー ブロッコリー ほうれんそう 小松菜 白菜 にんじん ごぼう キャベツ かぶ いよかん <u>柿ピューレ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・麻婆大根 ・いわしのかば焼き ・切干大根のおひたし ・冬野菜のみそ汁 	リクエスト献立 <中部小学校>	<ul style="list-style-type: none"> ・風邪やインフルエンザに負けない食事 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・給食センター見学試食会の実施
3	1年間の食生活をふり返ろう	<ul style="list-style-type: none"> ・春野菜を多く取り入れる ・春らしい色取りを考慮し、楽しい思い出になるよう工夫する ・かみかみ献立の実施 ・全国の郷土料理の実施 	桃の節句 (ちらしずし) (いがまんじゅう) 卒業祝い (赤飯)	さわら わかめ ひじき のり ねぎ 小松菜 白菜 ほうれんそう 菜の花 ふき いら キャベツ 切干大根 みつば <u>柿ピューレ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ・ぶりの照り焼き ・菜の花のあえもの ・磯香あえ ・切干大根の煮つけ 	人気献立 リクエスト献立 <黒笹小学校職員>	<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の食生活を見直す ・楽しい思い出作り ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に給食だよりを掲載 ・給食メニューの紹介 ・『中学3年生のみなさんへ』配布

※ みよし市産米「大地の風」を使用した米飯・米粉パンの実施。

※ みよし市産の「梨・柿・柿ピューレ・白菜・切干大根」を使用した献立の実施。「食べ物カレンダー」で紹介。

※ 食育の日 … 毎月 19 日に各学校からのリクエスト献立や今までの人気献立を実施。「食べ物カレンダー」で紹介。

【給食用物資単価推移】(年間平均値推移)

※R1は4~1月の平均単価

品目		単位	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	H24→R1変動率	
肉・卵類	鶏肉(むね肉)	kg	430	565	666	761	664	678	667	617	1.434	
	鶏肉(もも)	kg	908	962	1043	1090	1034	1020	1008	958	1.055	
	豚肉(もも)	kg	565	589	704	699	721	759	763	777	1.376	
	無塩せきショルダーベーコン	kg	1600	1635	1670	1842	1940	1940	1940	1940	1.213	
	うずらたまご(ゆで・むき)	kg	694	688	680	751	794	805	880	890	1.283	
	殺菌液卵	kg	301	314	400	408	400	400	400	400	1.328	
										(平均)	1.281	
	青果物	じゃがいも	kg	160	150	146	181	220	188	173	157	0.980
		たまねぎ	kg	105	119	110	106	102	107	114	101	0.957
		にんじん	kg	150	158	146	145	181	173	195	162	1.085
キャベツ		kg	96	116	106	122	124	134	142	112	1.167	
はくさい		kg	96	94	97	105	123	120	112	96	0.995	
青梗菜		kg	306	334	337	354	380	379	402	358	1.172	
ほうれん草		kg	557	543	566	562	562	630	629	671	1.205	
みつば		kg	665	654	670	749	797	807	871	885	1.331	
きゅうり		kg	356	359	363	356	389	390	410	384	1.078	
根深ねぎ		kg	311	335	347	352	394	394	400	397	1.276	
もやし(極太)		kg	132	135	137	137	137	137	137	137	1.037	
えのき		kg	288	286	283	300	304	295	305	268	0.932	
なし(みよし産)		個	164	164	164	224	217	210	240	240	1.463	
										(平均)	1.129	
加工品類		ちくわ	kg	511	505	490	482	485	578	510	510	0.998
	とうふ(400g/丁)	丁	70	68	61	60	60	60	60	60	0.863	
	油揚げ(カット)	kg	1250	1250	1375	1465	1492	1481	1500	1500	1.200	
	こんにやく(短冊)	kg	205	197	191	183	188	177	240	240	1.171	
	ごま油(1650g)	本	920	910	1165	1180	1180	1180	1147	1143	1.242	
	バター(450g)	個	567	560	630	687	658	670	680	681	1.202	
	調理用牛乳 1L	本	169	169	176	174	176	176	176	180	1.062	
	さやいんげん(冷凍)	kg	295	295	633	661	753	772	753	386	1.310	
	かつお削り節	kg	1729	1625	1607	1643	1665	1644	2300	2300	1.330	
	干しいたけ	kg	4438	7000	7000	7000	7700	7700	7700	7700	1.735	
	乾燥わかめ	kg	2010	2200	2302	3891	4700	4900	4136	4340	2.159	
	アーモンドパウダー	kg	1296	1425	1822	2595	2600	2030	2160	2160	1.667	
	しょうゆ(無添加)1.8L	本	594	585	604	645	615	615	615	615	1.035	
	さとう(上白)	kg	172	176	185	199	213	206	200	200	1.161	
	オイスターソース1.2kg	本	1160	1240	1209	1205	1228	1250	1270	1271	1.095	
	パイナップル缶(1号缶)	缶	480	480	495	612	707	670	634	550	1.146	
	むきえびL(冷凍)	kg	670	670	730	778	875	875	-	915	1.366	
	まぐろオイル漬け	kg	1015	1015	1185	1130	1130	1130	1130	1130	1.113	
	さけの塩焼き30g	個	52	52	-	59	60	68	69	-	1.327	
	さばの銀紙焼50g×10入	袋	639	568	568	568	585	600	631	631	0.987	
	春巻き50g	個	31	31	31	33	35	35	35	35	1.099	
										(平均)	1.251	
	全体平均											1.216