

令和３年度みよし市学校給食センター運営委員会 事務局からの報告事項

目次

第１	令和３年度主要事業報告について	1
第２	令和４年度学校給食献立について	3
第３	新型コロナウイルス感染症に係る対応について	3
第４	学校給食費について	4

第1 令和3年度主要事業報告について

1 学校給食運営事業

給食センターの衛生管理のため、食器等の衛生検査、水質検査、職員の検便検査を行いました。家庭に配布する予定献立表の印刷、献立作成、食材管理及び給食数管理に使用する給食管理システムの保守点検を行いました。

2 給食センター維持管理事業

食器・食缶等の購入、施設・厨房機器の修繕、業務委託による保守点検・清掃、備品購入を行いました。主な内容を抜粋します。

(1) 食器洗浄機（3号機）オーバーホール修繕 実績 36,960 千円

給食センターでは、日に約 25,000 枚の食器を 3 時間弱で洗浄する必要があり、食器洗浄機 2 台を使用しています。（食器洗浄機 2 台のほか、食缶洗浄機 1 台、配送用コンテナ洗浄機 1 台、計 4 台の洗浄機があり、1～4 号機までの番号を振っています。）

食器洗浄機は、現在の給食センターが建築された平成 15 年に購入しました（右写真）。耐用年数を過ぎ、部品の製造が終了しており、故障しても修理ができません。故障した場合、食器を洗うことができず、翌日の給食提供が困難となってしまうため、今年度 1 台のオーバーホールを行いました。これは、機械の躯体はそのままに、部品を一新して新品同様の状態とするもので、新品購入に比較して費用を 2～3 割抑えることができます。



オーバーホールは小中学校の夏休み期間に行いました。食器洗浄機を工場へ運び出し、工場 で部品を交換し、給食センターに運び入れ再設置しました。設置後、メーカーによる試運転及び調理員への操作説明を行い、問題なく毎日時間通りに洗浄を完了できています。

食器洗浄機は全長約 10 メートルのレーンからなる大型の機械です。安全のために、操作方法、調理員の配置と担当作業を各自が把握して業務にあたる必要があります。食器の投入や移動など人力が必要な工程もありますが、洗浄機は大量の湯と洗剤を使用するため、付近は蒸気の熱と湿度で非常に大変な作業です。定時の休憩と水分補給をしながら、業務にあたっています。機械作業の安全、労務環境の安全に注意しながら、今後も安全に業務を行っていきたいと思います。

なお、もう 1 台の食器洗浄機は、令和 4 年度に同様のオーバーホールを行う予定です。

(2) 備品購入

保存食用冷蔵庫を 2 台更新しました（実績 1,265 千円）。給食は、学校給食衛生管理基準の規定により、材料及び調理後の給食を 2 週間以上冷凍保存することが定められており、その保存

のための冷蔵庫です。耐用年数を過ぎ、故障や不具合が発生しているため、更新しました。

また、学校への給食配送用コンテナを5台更新しました（実績1,705千円）。老朽化に伴うコンテナの更新を平成28年度から実施しており、今回で全ての更新が完了しました。

3 給食配送事業

令和元年9月から令和6年8月までの配送業務を希望運輸㈱に委託しており、引き続き、給食の配送回収業務を委託により行いました。

4 給食調理等委託事業

給食の食材調達、調理、食器等の洗浄・消毒・保管等の業務をみよし市給食協会に委託して行いました。

給食費は全額が食材料費となりますが、材料の消費税5パーセントを超える分は市が補填しています。

学級閉鎖となった場合、該当の給食は中止となります。小中学校及び学校教育課との連絡を密にすることで、早急に情報を得て、食材の廃棄ができる限り出ないよう対応しています。ただし、パン・麺は実施の前々日が業者のキャンセル受付期限であることから、前日に決定する学年・学級閉鎖では、やむを得ず廃棄が発生します。廃棄が発生した場合の食材料費は、市が負担し、保護者から給食費は徴収しません。

台風等の災害による給食中止は発生していません。

5 給食協会運営補助事業

みよし市給食協会の業務に必要な経費（人件費、事務費等）を補助しました。

6 学校給食献立について

《地場産物を使用する取組み》

これまでに引き続き、みよし市産の米（「大地の風」）、はくさい、なす、切り干し大根、柿ピューレを使用しました。

柿ピューレは、みよし市産の柿で、規格外の形であったり、小さな傷等があったりするために柿そのものとして販売が困難なものをピューレにしています。今年度から使用頻度を増やし、毎月1回使用しています。柿ピューレを使用したメニューは、カレー・ゼリーに加えて、ハヤシライスを新たに実施しました。みよし市の特産物である柿が子どもたちに馴染み深いものとなるよう工夫しています。

《食物アレルギー対応の取組み》

現在の給食センター施設には、食物アレルギーに対応した給食を調理する余剰がないため、献立の工夫により対応を行っています。乳・小麦を使用していないカレーを昨年度から導入していますが、今年度は、新たに乳・小麦を使用していないホワイトルウを導入しました。また、デザートのカレー類は卵・乳・小麦が含まれないものを使用する、通常うずらたまごが入る中華飯やわかめスープにうずらたまごを入れない日を設ける等の対応を行っています。

第2 令和4年度学校給食献立について

別添「令和4年度給食献立年間計画」のとおり予定しています。(検討中のため、細部は変更の可能性あります。)

引き続き、行事食、旬の食材や地場産物を使用した献立、郷土料理、かみかみ献立、「愛知を食べる学校給食の日」(学校給食に地場産物を使用し、地域への理解を深める県内公立小中学校一斉の取組)、「全国学校給食週間」(学校給食を通してその意義や役割の理解を深める全国一斉の取組)等の取組を継続していきます。毎月の予定献立表は、給食センターのホームページで公開しますので、ご参照ください。

食物アレルギー対応について、新たに、特定原材料(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、ピーナッツ)を含まない献立の日を設けることを検討しています。来年度、関係機関と検討を行い、実施を目指していききたいと思います。

第3 新型コロナウイルス感染症に係る対応について

今年度、新型コロナウイルス感染症を原因とする給食センターの稼働中止は発生していません。

給食センター及び学校において、引き続き感染拡大防止対策を取りながら給食を実施していきます。

第4 学校給食費について

1 運営委員会での審議

みよし市立学校給食センター設置条例及び同管理規則において、運営委員会は、給食センターの運営に関する重要な事項について調査審議し、教育委員会に助言するとの定めがあり、給食費について、運営委員会の会議で継続して審議を行っていただいています。

2 給食費の現状

(1) 現状

- ・ 平成24年度から現在まで、小学校240円、中学校270円（これは、1食当たりの消費税5%を含む食材費の金額で、消費税の5%を超える分については、市が補填して食材を購入しています。）
- ・ 平成24年度から現在に至るまで、物価は上昇しているが、給食費は据置きのため、高価な食材の使用を取り止める、同じ栄養価であれば安価な食材を選択する、規格を下げる方法で対応

(2) 現状の問題点

- ・ 安価な食材を選ばざるを得ないため、使用できる食材が限定される。

(3) 将来的に懸念される問題点

- ・ 今後も物価が上昇し続けた場合、旬の食材、地元の食材、子どもたちが楽しく給食を食べるためのデザートを提供することが金銭的に難しくなる。
- ・ 文部科学省が定める1食当たりの栄養価を満たすことが難しくなる。

3 審議の経過と今後について

令和元年度第2回運営委員会において、子どもたちに食について教え、伝えていく上では、給食費の多少の値上げは致し方ない。具体的な金額は、今後精査との結論をいただきました。

これを踏まえて、令和2年度以降は、改定金額について審議、教育委員会へ助言をいただくところでしたが、新型コロナウイルス感染症の流行による社会情勢の変化や物価の状況に伴い、改めて審議の必要があると考えます。令和2・3年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により会議が中止となりましたので、令和4年度以降に審議を進めていく予定です。

令和4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 <u>愛知県産</u> <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
4	学校給食について 知ろう	- 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)	米 米粉パン さわらうど たけのこ ふきにら えんどう <u>みつば</u> 春キャベツ 菜の花 柿ピューレ なす	- 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	- 学校給食について - 旬の食材 - 郷土料理 - かみかみ献立	- 献立表に献立のワンポイントを掲載 - 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	- 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(若竹汁)(かしわもち) - 八十八夜	米 かつお かれい たけのこ 山菜 アスパラガス ふき <u>新たまねぎ</u> <u>春キャベツ</u> 柿ピューレ なす	- たけのこごはん - 新たまと新じゃがのみそ汁 - 春キャベツのサラダ - キャベツ入りメンチカツ	人気献立	- 食事のマナーについて - 旬の食材 - 郷土料理 - かみかみ献立	- 献立表に献立のワンポイントを掲載 - 給食メニューの紹介
6	よくかんで食べよう	- 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」 <u>・グランパス献立</u>	米 米粉パン ホキ キス あじ 新じゃが <u>新たまねぎ</u> アスパラガス <u>きゅうり</u> さやいんげん なす かぼちゃ ピーマン 梅 柿ピューレ なす	- なすのみそ汁 - グリーンアスパラのサラダ - れんこんハンバーグ - いわし梅煮	人気献立	- 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	- 献立表に献立のワンポイントを掲載 - 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	- 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	米 うなぎ ホキ あじ かぼちゃ オクラ <u>さやいんげん</u> トマト きゅうり <u>とうがん</u> <u>なす</u> <u>ズッキーニ</u> にがうり モロヘイヤ 柿ピューレ	- 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	- 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	- 献立表に献立のワンポイントを掲載 - 給食メニューの紹介
9	食生活を見直そう	- 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)	米 米粉パン さんま 鮭 ホキ さば 里芋 さつまいも じゃがいも 枝豆 <u>とうがん</u> なす きゅうり <u>チンゲンサイ</u> <u>いちじく</u> 柿ピューレ 梨	- 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	- 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	- 献立表に献立のワンポイントを掲載 - 給食メニューの紹介
10	バランスよく食べよう	- 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)	新米 さんま 鮭 さば 里芋 さつまいも きのこ 春菊 大根 <u>チンゲンサイ</u> りんご 白菜 柿ピューレ	- 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 (三好丘小学校)	- バランスのとれた食事 - 旬の食材 - 郷土料理 - かみかみ献立	- 献立表に献立のワンポイントを掲載 - 給食メニューの紹介 <u>・世界食糧デー(10月16日)</u>

	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
11	地元の食材や伝統食について知ろう	・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 ・「愛知の旬を食べる日」 (地場産物の活用)	米 米粉パン さば 鮭 かれい 里芋 さつまいも 長いも 春菊 キャベツ <u>ほうれんそう</u> にんじん <u>水菜</u> かぶ <u>れんこん</u> ごぼう <u>大根</u> ねぎ <u>チンゲンサイ</u> <u>白菜</u> りんご みかん 柿ピューレ 柿	・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	人気献立	・日本型の食事 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立	・献立表に献立のワンポイントを掲載 ・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	・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)	米 さば たら かれい 白菜 ごぼう <u>れんこん</u> <u>大根</u> <u>ほうれんそう</u> 春菊 <u>にんじん</u> <u>キャベツ</u> 長いも かぶ 小松菜 <u>チンゲンサイ</u> ねぎ <u>水菜</u> 柿ピューレ なす	・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	人気献立	・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	・献立表に献立のワンポイントを掲載 ・給食メニューの紹介
1	感謝して食べよう	・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)	米 米粉パン さけ たら ごぼう <u>大根</u> ねぎ カフラワー ブロッコリー <u>れんこん</u> 白菜 <u>小松菜</u> <u>ほうれんそう</u> 七草 <u>水菜</u> 春菊 <u>キャベツ</u> にんじん ゆず 切干大根 柿ピューレ なす	・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	・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	・献立表に献立のワンポイントを掲載 ・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	・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)	米 さば たら わかめのり ひじき ねぎ ごぼう カフラワー ブロッコリー <u>水菜</u> <u>ほうれんそう</u> <u>小松菜</u> 白菜 <u>にんじん</u> <u>大根</u> <u>キャベツ</u> <u>かぶ</u> 切干大根 柿ピューレ なす	・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 (緑丘小学校)	・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	・献立表に献立のワンポイントを掲載 ・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	・春野菜を多く取り入れる ・春らしい彩りを考慮し、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)	米 米粉パン さわら わかめ ひじきのり ねぎ 小松菜 白菜 水菜 ほうれんそう 菜の花 ふき にら みつば <u>キャベツ</u> 切干大根 柿ピューレ なす	・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	・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	・献立表に献立のワンポイントを掲載 ・給食メニューの紹介 ・『中学3年生のみなさんへ』配布