

令和 5 (2023)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 愛知県産 <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 ・スマイル給食	・入学・進級祝い (赤飯) ・お花見 (ちらしずし) (花見だんご)	<u>米 米粉パン</u> さわら うど たけのこ ふき にら グリンピース えんどう みつば <u>春キャベツ</u> 菜の花 <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	・春野菜の吉野汁 ・春キャベツのみそ汁 ・春野菜の煮物 ・グリンピースのポタージュ ・さわらの揚げ煮 ・新たまと新じゃがのみそ汁	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 ・スマイル給食	・端午の節句 (若竹汁) (かしわもち) ・八十八夜	<u>米</u> 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> <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	・たけのこごはん ・若竹汁 ・グリーンアスパラのサラダ	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 ・オイスカ献立
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 ・スマイル給食	・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>米 米粉パン</u> 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 <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	・なすのみそ汁 ・麻婆なす ・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 ・スマイル給食	・七夕献立 (七夕汁) ・土用の丑	<u>米</u> 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 <u>柿ピューレ</u>	・夏野菜のカレーライス ・とうがんの煮物 ・モロヘイヤのスープ ・ゴーヤーチャンプルー ・枝豆コロッケ ・さやいんげんのごまあえ	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 ・スマイル給食	・十五夜 (芋の子汁) (月見だんご)	<u>米 米粉パン</u> 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> もも <u>いちじく</u> <u>柿ピューレ</u> <u>梨</u>	・とうがのみそ汁 ・芋の子汁 ・さんまの塩焼き ・梨 ・里芋コロッケ ・ももゼリー	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 ・スマイル給食		<u>新米</u> 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 <u>柿ピューレ</u>	・秋のめぐみ汁 ・まいたけごはん ・さつまいものみそ汁 ・大学芋 ・プチゼリー(ブルーベリー)	リクエスト献立 (三吉小)	・バランスのとれた食事 ・旬の食材 ・郷土料理 ・かみかみ献立 ・まごわやさしい献立 ・目の愛護デー	・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 ・リクエスト献立の紹介

	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>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
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 ・スマイル給食	・和食の日 ・「愛知の旬を 食べる日」 (地場産物の活用)	<u>米</u> <u>米粉パン</u> 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 <u>柿ピューレ</u> <u>柿</u>	・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 ・さつまいもコロッケ ・さばの八丁味噌煮	リクエスト献立 (北中学校)	・日本型食生活 ・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 ・リクエスト献立の紹介 ・“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 ・スマイル給食	・冬至 (かぼちゃ料理) ・クリスマス (クリスマス献立)	<u>米</u> さば たら かれい <u>白菜</u> 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 水菜 <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	・冬野菜のカレーライス ・春菊のナムル ・麻婆大根 ・わかさぎのからあげ ・ゆず香あえ	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 ・スマイル給食	・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)	<u>米</u> <u>米粉パン</u> 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> <u>白菜</u> 小松菜 <u>ほうれんそう</u> 七草 水菜 春菊 <u>キャベツ</u> にんじん ゆず <u>切干大根</u> <u>柿ゼリー</u> <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	・冬野菜のみそ汁 ・白菜と切干大根のおひたし ・煮みそ ・煮あえ ・とりめし ・いももち ・にぎすフライ	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よ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 ・スマイル給食	・節分 (節分豆) (いわし料理)	<u>米</u> 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> 小松菜 <u>白菜</u> にんじん <u>大根</u> <u>キャベツ</u> かぶ <u>切干大根</u> <u>柿ゼリー</u> <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	・麻婆大根 ・カリポリバンバンジー ・いわしのかば焼き ・ほうれんそうのごまあえ ・愛知のれんこん入りつくね	リクエスト献立 (中部小学校)	・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 ・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	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 ・スマイル給食	・桃の節句 (ちらしずし) (いがまんじゅう) ・卒業祝い (赤飯)	<u>米</u> <u>米粉パン</u> 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> <u>切干大根</u> <u>柿ピューレ</u> <u>なす</u>	・ぶりの照り焼き ・菜の花あえ ・切干大根の煮つけ	人気献立	・1年間の食生活を見直す ・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

令和 4（2022）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）3 月 7 日（予定）
- ② 食材、給食検査（年 2 回）1 月 18 日、3 月 7 日（予定）
- ③ 調理場内衛生管理検査（年 1 回）3 月 2 日（予定）
- ④ 飲料水水質検査（年 3 回）5 月 26 日、10 月 11 日、2 月 2 日
- ⑤ 学校薬剤師による衛生点検（年 3 回）7 月 4 日、11 月 11 日、2 月 22 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) 工事****① 給食センター仮設防音工事**

契約金額 2,200,000 円

請負者 野沢建設株式会社

履行期間 令和 4（2022）年 7 月 22 日～令和 5（2023）年 3 月 31 日

内 容 調理場の排風機から発せられる騒音を応急的に軽減させる工事

② 学校給食センター防音対策工事（工事は令和 5（2023）年度に実施）

契約金額 29,150,000 円

請負者 野沢建設株式会社

履行期間 令和 4（2022）年 12 月 9 日～令和 5（2023）年 10 月 13 日

内 容 調理場の排風機から発せられる騒音を軽減させる工事

現場工期 令和 5（2023）年 7 月 21 日（金）から同年 8 月 31 日（木）まで

【工事に伴う学校給食の中止】小中学校は予定なし（公立保育園は中止）

(2) 修繕（施設以外）

- ① 食器浸漬装置・食器洗浄機（2 号機）オーバーホール 44,000,000 円

3 給食センターその他の事業**(1) イベント給食**

- ① 名古屋グランパス 30 周年記念給食（令和 4(2022)年 6 月 7 日）
- ② まるっと愛知県産給食（令和 5(2023)年 2 月 28 日）（予定）

4 給食調理等委託事業

契約金額 315,985,488 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

市負担の内訳 表 2 のとおり

表 1

	4～1月実績		2・3月見込み		令和4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	618,837	158,971,807	127,368	33,115,680	746,205	192,087,487
中学校	319,431	92,193,611	66,002	19,470,590	385,433	111,664,201
給食中止等（市負担）		122,107				122,107
給食用非常食（市負担）				1,675,596		1,675,596
合 計	938,268	251,287,525	193,370	52,586,270	1,131,638	305,549,391
契約金額						315,985,488
予算額						316,539,000

表 2

台風等による中止	0		(円)
学級閉鎖	7月	28,418	
	9月	12,009	
	10月	7,347	
	11月	8,893	
	12月	38,367	
	1月	9,171	
給食不備による代替品提供（※）	7月	16,727	
給食用物資の放射線物質測定検査の実施費用（材料費）	10月	1,175	
計	122,107		

※異物混入により給食を中止した分の栄養を補うため、後日代替品の提供を実施

5 給食協会運営補助事業

補助金額 255,600,000 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 5（2023）年度予定

(1) 工事

学校給食センター防音対策工事（令和 4（2022）年度に契約済）

(2) 修繕（施設以外）

カートイン蒸し機オーバーホール 8,776 千円

(3) 備品購入

プレハブ型冷凍冷蔵庫更新 23,183 千円

高速度ミキサー更新 990 千円

(4) イベント給食

①オイスカ給食（令和 5(2023)年 5 月）

- ・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を提供する。

②給食用非常食（令和 5(2023)年 9 月）

- ・給食センター施設が使用できない場合に備え、令和 4 年度購入（市費）。以降は給食として購入し、年一回 9 月に防災の日の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 4(2022)年度給食費（試食会含む）

(1) 小学校	240 円（20 円補助）	食材料費	260 円（税込）
(2) 中学校	270 円（25 円補助）	食材料費	295 円（税込）
(3) 給食センター	300 円	{ 食材料費	260 円（税込）
			光熱水費 40 円

2 物価高騰への対応策

- (1) 市からの補助により食材料費を増額
- (2) 栄養価が同等の安い食材を選択

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

【食材料費割合】1 食当たり（円）税抜

小学校	H24	R4. 4～	R4. 7～
① 主食（白飯の場合）	51. 12	51. 64	
② 牛乳	44. 24	52. 01	
③ 副食＝食材料費－（①＋②）	133. 21	124. 92	132. 72
食材料費	228. 57	228. 57	236. 37

中学校	H24	R4. 4～	R4. 11～
① 主食（白飯の場合）	56. 65	57. 22	
② 牛乳	44. 24	52. 01	
③ 副食＝食材料費－（①＋②）	156. 25	147. 91	158. 96
食材料費	257. 14	257. 14	268. 19

4 令和 5(2023)年度給食費（試食会含む）

(1) 小学校児童	240 円 (20 円補助)	}	食材料費	260 円 (税込)
小学校教職員等	260 円 (補助なし)			
(2) 中学校生徒	270 円 (25 円補助)	}	食材料費	295 円 (税込)
中学校教職員等	295 円 (補助なし)			
(3) 給食センター	300 円	}	食材料費	260 円 (税込)
				光熱水費



4み教学給第185号
令和5（2023）年2月6日

市内小中学校長 様

みよし市教育委員会
教育長 増 岡 潤一郎
（ 公 印 省 略 ）

教職員の学校給食費の負担額について（依頼）

日頃は、学校給食運営にご理解とご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

さて、食材料費に係る費用を給食費として負担していただいておりますが、物価高騰の影響を受け、保護者の家計負担軽減のため給食費の一部を市が1食当たり小学校20円、中学校25円補助しております。

次年度も引き続き一部を市が補助する予定ですが、市が補助する趣旨は保護者の負担軽減ですので、教職員の皆様につきましては、喫食者が本来負担すべき給食費の全額を令和5（2023）年4月分からご負担いただきますようお願いいたします。引き続き安全でおいしい給食に努めてまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

記

○給食費の負担額

		現在	令和5年4月～
小学校給食費		260円	260円
	保護者負担	240円	240円
	市補助	20円	20円
	教職員等負担	240円	260円
	市補助	20円	0円
中学校給食費		295円	295円
	保護者負担	270円	270円
	市補助	25円	25円
	教職員等負担	270円	295円
	市補助	25円	0円

※教職員等には、試食会も含む

担 当 学校給食センター
電 話 0561-32-0100
ファクシ 0561-34-0199
電子メール kyushoku@city.aichi-miyoshi.lg.jp

みよし市給食協会法人化の検討について

(1) 概要

学校給食の調理等業務を受託している「みよし市給食協会」は、現在任意団体であり、組織としての継続性及び社会的信用力を高めるため法人化を促す。

(2) スケジュール

令和 5(2023)年度	給食協会理事会で法人化の審議・議決
令和 6(2024)年度	準備委員会の開催（3 回程度）
令和 7(2025)年度	一般財団法人登記申請

(3) 費用

法人化するにあたり、以下の費用をみよし市予算として計上する

①初期費用（資本金 300 万円・定款認証手数料 5.2 万円・登録免許税 6 万円等）

②税金（法人県民税均等割額 2.1 万円・法人市民税均等割額 12 万円）

※収益事業の所得は生じないことから、所得に応じた課税は 0 円となる見込。