

令和7(2025)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8(2026)年2月4日(水)
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 会議室

1 あいさつ

2 議事

(1) 令和8(2026)年度学校給食献立について(資料1)

(2) 令和7(2025)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

※ 次回開催予定 令和8(2026)年度 第1回 7月頃
第2回 2月頃

令和7（2025）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	黒 田 和 秀	小中学校校長代表	緑丘小学校校長
2	日比野 大 吾	小中学校教頭代表	北中学校教頭
3	足 立 慎 吾	小中学校教務主任代表	三好中学校教務主任
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	鈴 木 幹 浩	給食主任	北部小学校給食主任
6	石 井 撰 絵	給食主任	南部小学校給食主任
7	田 村 知 里	給食主任	天王小学校給食主任
8	足 立 綾 香	給食主任	三吉小学校給食主任
9	山 口 さ ち	給食主任	三好丘小学校給食主任
10	西 野 吉 栄	給食主任	黒笹小学校給食主任
11	岩 本 恵	給食主任	南中学校給食主任
12	片 山 萌	給食主任	三好丘中学校給食主任
13	西 田 恵梨菜	小学校 P T A 代表	小中学校 P T A 連絡協議会代表
14	坊 農 由有子	中学校 P T A 代表	小中学校 P T A 連絡協議会代表
15	大 澤 正 彦	学校の校医	くまさんこどもクリニック医院長
16	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
17	谷 由 扇	保育園父母の会代表	みよし市保育園父母の会副会長

令和8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 市行事献立ほか	指導内容	学校・家庭・ 地域との関わり
年間		<ul style="list-style-type: none"> ・栄養価の充足 ・アレルギー対応(スマイル給食) ・旬の食材使用 		米 柿ピューレ なす (市から要望のあった月) チンゲンサイ 三つ葉	<ul style="list-style-type: none"> ・柿料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立のワンポイント ・アレルギー対応 ・地場産物紹介 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本全国食めぐり ・リクエスト校 ・月目標 ・郷土料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の食材 ・郷土料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・入学・進級祝い(赤飯等) 	さわら わかめ ひじき 新じゃが芋 新玉ねぎ うど たけのこ ふき なら 三つ葉 春キャベツ 清見オレンジ	<ul style="list-style-type: none"> ・春野菜の料理 ・春キャベツのサラダ ・さわら料理 ・新玉と新じゃがのみそ汁 	みよし市の給食について		<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・運動に必要な栄養素の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・八十八夜(5/2) ・こどもの日(たけのこ料理・かしわ餅等) 	かつお かれい たけのこ 山菜 アスパラガス 新玉ねぎ 春キャベツ 新茶 (てん茶)	<ul style="list-style-type: none"> ・たけのこご飯 ・てん茶料理 ・グリーンアスパラのサラダ 	給食レシピ紹介		<ul style="list-style-type: none"> ・食事のマナー ・スポーツと食事 	
6	よくかんで食べよう	<ul style="list-style-type: none"> ・かむ力を高める献立の取り入れ ・地場産物を活用 	<ul style="list-style-type: none"> ・歯と口の衛生週間 ・食育月間 ・愛知を食べる学校給食の日(6/19) ・愛知を食べる学校給食週間(6/15～19) 	米粉パン きす あじ いわし 新じゃが芋 玉ねぎ きゅうり アスパラガス 枝豆 さやいんげん ピーマン 梅	<ul style="list-style-type: none"> ・なす料理 ・梅料理 			<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・七夕 ・納豆の日(7/10) 	そうめん うなぎ あじ きす いわし 玉ねぎ オクラ トマト ピーマン さやいんげん なす きゅうり とうがん ズッキーニ ゴーヤ モロヘイヤ 桃	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜料理 ・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		<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・重陽の節句(9/9) ・十五夜(9/25)(里芋料理・月見団子等) 	米粉パン さんま さけ いわし さば さつま芋 じゃが芋 かぼちゃ 枝豆 とうがん なす きゅうり 梨 いちじく 桃 りんご	<ul style="list-style-type: none"> ・とうがん料理 ・さんま料理 ・梨(カット) ・桃ゼリー ・りんご 	給食レシピ紹介		<ul style="list-style-type: none"> ・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 	
10	食べ物の大切さについて考えよう	<ul style="list-style-type: none"> ・秋の味覚の取り入れ ・秋を感じさせる工夫 	<ul style="list-style-type: none"> ・目の愛護デー(10/10) ・世界食糧デー(10/16) ・十三夜(10/23) ・ハロウィン(10/31) 	さんま さけ さば いわし里芋 さつま芋 じゃが芋 かぼちゃ れん根 しめじ 生しいたけ まいたけ えのきたけ エリンギ りんご	<ul style="list-style-type: none"> ・きのこ料理 ・里芋料理 ・さつま芋料理 ・プチゼリー(ブルーベリー) ・りんご 		北中学校・天王小学校リクエスト献立 ※提案締め切り5月中	<ul style="list-style-type: none"> ・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(11/24) ・「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) ・炉開き ・十三夜	新米 米粉パン さば さけ 里芋 さつまい芋 長芋 れん根 キャベツ 白菜 ほうれん草 小松菜 にんじん 水菜 かぶ ごぼう 大根 ねぎ 春菊 チンゲンサイ セロリ 抹茶 しめじ 生しいたけ まいたけ ブロッコリー 柿 りんご みかん	・とりめし ・ひきずり ・れんこん料理 ・かぶ料理 ・さつまい芋料理 ・さば料理 ・柿 ・みかん		北部小学校リクエ スト献立 ※提案締め切り6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)	さば たら ぶり わかさぎ 大豆 白菜 ごぼう 大根 れん根 ほうれん草 春菊 にんじん キャベツ 長芋 かぶ 小松 菜 チンゲンサイ セロリ ねぎ 水菜 切り干し大根 みかん ゆず ブロッコリー	・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 ・みかん	給食レシピ紹介	三好丘中学校リクエ スト献立 ※提案締め切り7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)	さば ぶり たら のり にんじん 大根 ごぼう ねぎ れん根 白菜 小松菜 ほうれん草 七草 水菜 春 菊 キャベツ カリフラワー ブロッコリー 切干大根 ゆず	・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	南部小学校リクエ スト献立 ※提案締め切り8月中	・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 ・リクエスト給食の 紹介
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 のりにんじん 大根 かぶ ごぼう 水菜 ほうれん草 小松菜 ねぎ 白菜 キャベツ ブロッコリー カリフラワー 切干大根 きんかん いよかん 不知火 はるみ	・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		黒笹小学校リクエ スト献立 ※提案締め切り9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	・ひな祭り (ちらしずし) (いがまんじゅう) ・卒業祝い (赤飯)	さわら さより わかめ ひじき のり ねぎ 小松菜 白菜 水菜 三つ葉 ほうれん草 菜の花 ふき いら キャベツ 切干大根 せとか はるみ 清見オレンジ	・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 7（2025）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（予定）
- ② 食材、給食検査（年 2 回）9 月 30 日、2 月（予定）
- ③ 施設（調理場内）衛生管理検査（年 1 回）7 月 11 日
- ④ 飲料水水質検査（年 3 回）5 月 13 日、10 月 7 日、2 月（予定）
- ⑤ 学校薬剤師による衛生点検（年 3 回）7 月 17 日、11 月 11 日、2 月（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 空調機器更新工事

契約金額 32,534,700 円

請負者 株式会社愛三工業

履行期間 令和 7（2025）年 5 月 2 日～令和 7（2025）年 11 月 21 日

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、和え物室）で使用されている空調機器（室内機 15 台、室外機 4 台）の更新工事

② 調理場前室手洗い器取替修繕

契約金額 3,841,200 円

請負者 株式会社中西製作所

履行期間 令和 7（2025）年 4 月 25 日～令和 7（2025）年 8 月 29 日

内 容 手洗い器（8 台）の更新

③ 放送設備機器修繕工事

契約金額 2,662,000 円

請負者 三好電気設備有限会社

履行期間 令和 7（2025）年 7 月 18 日～令和 8（2026）年 1 月 23 日

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

- ① 蒸気回転釜更新（4 台） 15,279,000 円（11 台中 5 台未更新）

3 給食センターその他の事業

(1) 給食用非常食（令和7（2025）年10月10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) 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8(2025)年1月24日～30日

実施校 南部小学校、三吉小学校、黒笹小学校、三好中学校

- ・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 398,918,730円（3月に実績による変更契約予定）

受注者 一般財団法人みよし市学校給食協会

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7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	555,649	181,495,816	192,207	65,224,580	747,856	246,720,396
中学校	264,506	98,735,641	83,854	32,623,228	348,360	131,358,869
給食中止等（市負担）		119,999				119,999
合計	820,155	280,351,456	276,061	97,847,808	1,096,216	378,199,264
契約金額						398,918,730
予算額						398,918,730

表2

台風等による中止	0		(円)
発注済み物資の食数減による差額	5月	3,823	
学級閉鎖	11月	43,198	
	12月	54,195	
給食用非常食（救給カレー）予備分	10月	18,783	
計	119,999		

5 給食協会運営補助事業

補助金額	290,910,000円
補助団体	一般財団法人みよし市学校給食協会
補助対象経費	人件費及び運営費

6 令和8（2026）年度予定

(1) 工事・修繕

中央監視装置MU X II 交換修繕

内 容 中央監視装置のデジタル制御機能付き入出力モジュールの更新

(2) 備品購入

蒸気回転釜 （4台／11台）

令和6年度2台、令和7年度4台更新済み。

令和9年度以降1台更新予定。

(3) 給食用非常食 （令和8（2026）年10月28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 7 (2025) 年度給食費

児童生徒の給食費無償化 (令和 6 (2024) 年 1 月～継続中)

4 月～10 月 3 日

(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			

10 月 6 日～3 月

(1) 小学校児童	0 円 (340 円市補助)	}	食材料費	340 円 (税込)
小学校教職員等	340 円			
(2) 中学校生徒	0 円 (390 円市補助)	}	食材料費	390 円 (税込)
中学校教職員等	390 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) 主食の値上がりによる使用比率の見直し

3 今後の懸念

- (1) 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
- (2) 副食材料の値上がり
- (3) 使用食材のバリエーション、選択肢の減少

4 令和 8 (2026) 年度給食費

児童生徒の給食費無償化 (継続)

小学校教職員等	340 円
中学校教職員等	390 円