

令和 5 (2023) 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 6 (2024) 年 1 月 3 1 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 6 (2024) 年度学校給食献立について (資料 1)

(2) 令和 5 (2023) 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 6 (2024) 年度 第 1 回 7 月頃
第 2 回 2 月頃

令和5（2023）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4（2022）年4月1日～令和6（2024）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	中部小学校長
2	橋 口 恵	小中学校教頭代表	三好丘小学校教頭
3	中 井 孝	小中学校教務主任代表	北中学校教務主任
4	天 野 智加子	小中学校養護教諭代表	中部小主任養護教諭
5	恵 木 はるみ	給食主任	北部小学校給食主任
6	下堂前 玲 美	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	村 上 茉 優	給食主任	緑丘小学校給食主任
10	西 野 吉 栄	給食主任	黒笹小学校給食主任
11	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	山 田 侑 佳	給食主任	三好丘中学校給食主任
14	松 本 大 樹	小学校PTA代表	小中学校PTA連絡協議会代表
15	岩 城 義 浩	中学校PTA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	清 水 千 晴	衣浦東部保健所代表	衣浦東部保健所食品安全課長
18	竹 谷 里 絵	保育園父母の会代表	保育園父母の会副会長

令和6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 <u>愛知県産・みよし市産</u>	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 ※献立カレンダー	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 かれい ひじき 新じゃが芋 <u>新玉ねぎ</u> うど たけのこ <u>ふき</u> にら グリンピース えんどう <u>三つ葉</u> <u>春キャベツ</u> 菜の花 セとか	・春野菜の料理 ・若竹汁 ・さわらの揚げ煮 ・新玉と新じゃがのみそ汁	みよし市の給食について	三好丘中学校リクエスト献立	・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 ふき <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 玉ねぎ <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 ・柿ゼリー			・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 トマト 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> ゴーヤ 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 ・十五夜 (月見だんご) (里芋料理)	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 梨 <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	北部小学校リクエスト献立 ※提案締め切り5月 中	・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 ・十三夜	さんま 鮭 さば いわし 里芋 さつま芋 じゃが芋 かぼちゃ きのこと 春菊 大根 <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 ・大学芋 ・プチゼリー (ブルーベリー) ・りんご		南中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 ※献立カレンダー	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) ・炬燵開き	新米 米粉パン さば さけ 里芋 さつま芋 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 えのきたけ 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 ・さつまいもコロケ ・さば料理 ・柿		黒笹小学校リクエ 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)	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	・わかさぎのからあげ ・冬野菜料理 ・春菊のあえ物 ・麻婆大根 ・ゆず香あえ	給食レシピ紹介	天王小学校リクエ 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 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 ・にぎすフライ ・柿ゼリー	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)	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 清見	・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		南部小学校リクエ 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 のり ねぎ 小松菜 白菜 水菜 三つ葉 ほうれん草 菜の花 ふき にら キャベツ 切干大根 いよかん せとか 清見 不知火	・ぶりの照り焼き ・菜の花あえ物 ・切干大根の煮物	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 5（2023）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 月中旬（予定）
- ② 食材、給食検査（年 2 回）7 月 12 日、9 月 12 日（25 日）
- ③ 調理場内衛生管理検査（年 1 回）3 月 8 日（予定）
- ④ 飲料水水質検査（年 3 回）5 月 9 日、10 月 3 日、2 月 6 日（予定）
- ⑤ 学校薬剤師による衛生点検（年 3 回）7 月 19 日、11 月 1 日、2 月 14 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 学校給食センター防音対策工事（契約は令和 4（2022）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

- ② 学校給食センター建具改修工事

契約金額 5,115,000 円

請 負 者 野沢建設株式会社

履行期間 令和 5（2023）年 5 月 19 日～令和 5（2023）年 10 月 13 日

内 容 防音対策工事で外したガラリを復旧する工事

- ③ 中央監視装置 NAE・UPS 交換修繕 2,321,000 円
- ④ 学校給食センタートップライト等雨漏り修繕 1,870,000 円

(2) 施設以外の修繕

- ① カートイン蒸し機オーバーホール 8,280,800 円

(3) 備品購入

- ① プレハブ型冷凍冷蔵庫更新 22,885,500 円
- ② 高速度ミキサー更新 924,000 円

3 給食センターその他の事業**(1) イベント給食**

- ① オイスカ給食（令和 5（2023）年 5 月 25 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「オイスカサラダ」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 給食用非常食 （令和 5(2023)年 9 月 1 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。今後も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）。

(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 （令和 6(2024)年 1 月 24 日～29 日）

・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 320,606,070 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5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	555,513	159,718,595	201,608	58,466,320	757,121	218,184,915
中学校	276,152	89,841,951	92,927	30,665,910	369,079	120,507,861
給食中止等（市負担）		112,835				112,835
合計	831,665	249,673,381	294,535	89,132,230	1,126,200	338,805,611
契約金額						320,606,070
予算額						346,976,000

表 2

台風等による中止	0		(円)
学級閉鎖	10月	13,836	
	11月	29,254	
	12月	19,621	
調理機器故障による廃棄（補填）※	6月	11,102	
給食用非常食（救給カレー）予備分	9月	39,022	
計	112,835		

※真空冷却機故障時に使用できなくなった材料を、追加発注したため

5 給食協会運営補助事業

補 助 金 額 256,156,000 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 6（2024）年度予定

(1) 工事

調理場内手洗い設備更新工事 （22 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更新と温水設備設置工事

(2) 備品購入

蒸気回転釜 （2 台／11 台）次年度以降順次更新予定

(3) デジタル化推進

予定献立表やその他給食関係配布物を配布から配信へ移行

今後の配信方法一覧

	ホームページ	校務支援 システム	児童生徒用 タブレット	きずな ネット
①予定献立表	○	○	○	○
②アレルギー関連書類	○	○		
③配膳表		○		
④食べものカレンダー		○		
⑤献立一口メモ		○		
⑥業務員用の添加物一覧表		○		
⑦直送品一覧表		○		

学校給食費について

1 令和 5 (2023) 年度給食費

(1) 小学校児童	240 円 (50 円市補助)	}	食材料費	290 円 (税込)
小学校教職員等	290 円			
(2) 中学校生徒	270 円 (60 円市補助)	}	食材料費	330 円 (税込)
中学校教職員等	330 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) 市からの補助により食材料費を増額 (令和 5 (2023) 年 7 月分～)
- (3) 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～ 3 月分)

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 6 (2024) 年度給食費

(1) 小学校児童	240 円 (60 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	270 円 (70 円市補助)	}	食材料費	340 円 (税込)
中学校教職員等	340 円			