

おびひろ市の 学校給食

令和4年11月

帯広市教育委員会

帯広市学校給食センター

目 次

帯広市の学校給食	
はじめに	1
学校給食の意義・役割	
帯広市学校給食のあゆみ	2
（参考）全国学校給食週間	3
施設の概要	
職員及び調理員等従事員	4
調理業務体制	
給食配送体制	
学校配膳員の配置	
給食の実施状況	
給食の献立	
給食の内容	5
主食・副食・ミルク	
食物アレルギーへの対応	
アレルゲン情報の提供	
代替飲料	
特別給食の実施	6
ふるさと給食	
姉妹都市交流給食	
バイキング給食	
給食の配食数	
給食費	
栄養教諭、栄養士による指導事業	7
教科指導訪問	
管理運営状況	
給食経費	
給食費収入	
食材の導入状況	8
給食の残さ処理	
調理員の健康及び衛生管理等	
その他	
帯広市学校給食センター運営委員会	

帯広市の学校給食

○ はじめに

日本の学校給食は、明治 22 年に山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の私立忠愛小学校で貧困家庭の児童に昼食を無償で提供したのが、始まりとされています。

学校給食は、戦時中一時中断となりましたが、戦後、困難な食糧事情のもとで、経済的困窮と食糧不足から児童生徒を救済するための措置として、アメリカなどから脱脂粉乳等の援助物資を受けて再開されました。昭和 29 年に「学校給食法」が制定されてからは、学校教育活動の一環として、現在に至るまで、安全かつ安定的に実施・普及してきました。

帯広市の学校給食は、昭和 19 年に明星小学校で味噌汁の副食を提供したことが始まりと言われています。以来、昭和 39 年まで各学校において給食を実施していましたが、提供できない学校もありました。このため、市内全小中学校に給食を提供するため昭和 40 年に市内稲田町に学校給食共同調理場を設置しました。

その後、昭和 57 年には、児童生徒数の増加による施設の狭隘化、さらに設備の老朽化に対応するため、市内西 22 条北 2 丁目に 2 万 4 千食の調理能力を有する大規模な学校給食共同調理場を整備しました。

平成 27 年 4 月からは南町に「学校給食衛生管理基準」「大量調理施設衛生管理マニュアル」に対応した学校給食センターが稼働しました。

○ 学校給食の意義・役割

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たしています。

成長期にある子どもに栄養バランスのとれた食事を提供することにより、児童生徒の健康・体位の向上を図ることはもとより、健全な食生活は、将来の食習慣の形成に大きな影響を与えます。

また、学校給食を通して、食への感謝の心の醸成や給食の準備、後片付け、仲間と共に楽しく食することにより児童生徒、教員とのふれあいの場をつくり、協力・助け合い・決まりを守るなど、団体生活における基本的な態度を身につけることができます。

（学校給食法第 2 条）

学校給食は教育の目的を実現するため、食育の推進に関することなど次の 7 つの目標を達成されることが求められている。（平成 21 年度改訂）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

○ 帯広市学校給食のあゆみ

- 昭和 19 年 ・明星小学校で副食給食開始。
- 22 年 ・柏小学校でララ(アジア救済公認団体)物資による副食給食実施。
・帯広小学校で副食給食開始。
・第2中学校で脱脂粉乳給食開始。
- 26 年 ・主食と副食の完全給食の実施。
- 29 年 ・柏小学校に製パン施設完成。
- 30 年 ・帯広小学校、明星小学校に製パン施設完成。
- 31 年 ・緑丘小学校に製パン施設完成
- 40 年 ・帯広市学校給食共同調理場の完成。(1月・稲田町に完成)
(自校方式からセンター方式へ移行)
・市内全校(小学28校・中学16校)へ完全給食開始。(4月から)
- 46 年 ・同調理場内に自家製パン工場完成。
- 50 年 ・米飯給食の導入開始。(民間へ委託)
- 54 年 ・配送業務の民間委託実施。
- 57 年 ・新学校給食共同調理場の完成。(3月・西 22 条北 2 丁目に完成)
・製パン部門の民間委託実施。
- 58 年 ・ふるさと給食の開始。
- 平成 2 年 ・有機、低農薬野菜を導入。
・優良調理場として文部大臣表彰受賞。(11月)
- 5 年 ・栄養士による給食指導(小学校訪問)の開始。
- 6 年 ・小学校6年生を対象にバイキング給食の実施。
- 8 年 ・姉妹都市ふれあい給食の開始。
・小学校2ライン別献立の実施。(3通り献立・小学2、中学1)
- 10 年 ・保温コンテナ導入。(～13年度 ・37台導入)
- 11 年 ・保温コンテナ室完成(36㎡・1棟)
- 13 年 ・保温コンテナ室完成(27㎡・1棟)
・第1回学校給食展開催(とかちプラザ)
- 14 年 ・第2回学校給食展開催(とかちプラザ)
- 15 年 ・第3回学校給食展開催(とかちプラザ)
- 16 年 ・ボイラー業務の民間委託実施。(4月1日実施)
- 17 年 ・汁用ボール及び箸の更新
- 18 年 ・十勝産小麦 100%使用のパン。二つ切り皿更新。外装等改修工事
- 19 年 ・帯広市食育推進計画策定(農政部)
・牛乳アレルギー代替飲料の提供開始
- 20 年 ・イエスクリーン米の導入
- 21 年 ・食育フェスティバル(給食展)の開催(庁内連携とかちプラザ)
- 22 年 ・箸の更新(寄附)
・新学校給食調理場基本構想策定
- 23 年 ・新学校給食調理場基本計画策
- 24 年 ・新学校給食調理場基本設計・実施設計
・学校給食食材の放射線測定開始(7月9日)
- 25 年 ・新学校給食調理場建設工事着工
- 26 年 ・新調理場完成・引き渡し
- 27 年 ・学校給食センター稼働

(参考) 全国学校給食週間(1月24日~30日)とは?

学校給食は、明治22年に貧困児童を救済する目的で始められ、その後栄養を改善する目的に移りました。戦争のために給食が中断された時期もありましたが、戦後の食料不足から児童を救済する目的で学校給食が再開されました。当時は、給食物資を独自で賄うことが困難であったため連合軍総司令部やララ物資(アメリカの慈善組織による海外援助事業)などから物資を受け、昭和21年12月24日から東京・神奈川・千葉の3都県の学校で試験給食が行われました。これを記念して、冬休みと重ならない1月24日から1週間を「全国学校給食週間」としました。今日では、学校給食を通して食に対する感謝の気持ちや物を大切にすることを育む取り組みとして全国で行われています。

○ 施設の概要

- ・名称 : 帯広市学校給食センター (帯広市南町南8線42番地3)
- ・着工 : 平成25年5月
- ・竣工 : 平成26年11月 (供用開始:平成27年4月1日)
- ・建築面積 : 7,982.04 m²
- ・延床面積 : 9,233.84 m²
- ・構造 : 鉄骨造 2階建
- ・敷地面積 : 24,026.85m²
- ・実施形態 : 共同調理場方式 (調理室等 ドライ式)
- ・調理能力 : 14,000 食/回
- ・工事費 : 総工費 4,594,000 千円
 - ・設計等 59,535千円
 - ・建築主体工事 1,497,538千円
 - ・厨房設備工事 1,280,339千円
 - ・衛生設備工事 283,339千円
 - ・電気設備工事 483,803千円
 - ・空調設備工事 533,812千円
 - ・外構工事等 131,533千円
 - ・太陽熱・光 126,878千円
 - ・その他 197,223千円
- ・主な厨房機器類 (令和4年4月1日現在)
 - (調理釜) 39台 (フライヤー) 3台 (スチームコンベクションオープン) 16台
 - (プレハブ冷蔵庫) 9台 (プレハブ冷凍庫) 4台 (真空冷却機) 5台
 - (自動食器洗浄機) 3台 (自動食缶洗浄機) 2台 (コンテナ洗浄機) 3台
 - (消毒保管庫) 101台 (スライサー) 6台 (炊飯設備一式) 1台
 - (配送用コンテナ) 214台
 - ・大(食器用)14台
 - ・大(食缶用)62台
 - ・中(兼用)81台
 - ・小(兼用)57台
- ・使用食器 : PEN(ポリエチレンナフタレート)樹脂

○ 職員及び調理等従事員

令和4年4月1日現在

センター長	事務職員	栄養教諭 栄養士	調理員		事務員 事務補助員	合計
			(正職員)	(技能労務員)		
1名	3名	6名 2名	13名	104名	4名 2名	135名

- ・調理員 13名のうち、主幹 1名
- ・技能労務員 104名のうち、1日勤務 42名、隔月勤務 14名、午前勤務 40名、午後勤務 8名
- ・事務員 4名のうち、給食費徴収指導担当 3名、事務担当 1名

○ 調理業務体制

- 勤務時間 ・8:15 ～ 17:00 (労働時間 7時間 45分)
- 3ライン制 ・定数:午前 102名、午後 70名
 - ・小学校Aライン (小学校 13校) ※大空学園前期課程含む
 - ・小学校Bライン (小学校 13校)
 - ・中学校ライン (中学校 14校) ※大空学園後期課程含む

○ 給食配送体制

- 配送時間 ・8:30 ～ 12:00
- 回収時間 ・13:00 ～ 15:30
- 配送業務
 - ・日本通運(株) 都市部東地区(小・中学校 16校) 6台
 - ・日本通運(株) 都市部西地区(小・中・義務教育学校 14校) 6台
 - ・道勝運輸(株) 郊外(小・中学校 9校) 4台

○ 学校業務員(配膳業務担当)の配置

- 各小・中・義務教育学校に配膳業務を担う学校業務員 1～2名を配置。合計 72名
業務内容 ・給食、食器等の数量確認 ・配膳、回収等 ・清掃、整理整頓

○ 給食の実施状況

(1) 給食の献立(1日 3献立)

献立作成にあたっては、文部科学省の学校給食摂取基準を参考に栄養のバランスや多様な食品構成(食べ物の働きにより黄色・赤色・緑色に分け)を考え、バラエティに富んだ献立内容となるよう工夫しています。

学校給食で使用する野菜は、有機・特別食品のものをはじめ地場産の野菜をできるだけ使用しています。また、しょう油や味噌、豆腐などは十勝産大豆 100%のもの、パン、麺(ラーメン・うどん・パスタ・焼きそば)は帯広産小麦 100%のもの、ハムやソーセージ類は無添加のものを使用し、食品の安全性についても注意をしています。

毎月末には、翌月の献立や使用している食材を掲載した「給食だより」や食育に関する情報を掲載した「食育通信」を各家庭に配布しています。

- 小学校 2献立(26校をA・Bに分け 別献立) ■ 中学校 1献立

(2) 給食の内容

◆ 主 食

- 【米飯】 ■ 給食用のご飯は、平成 20 年度より北海道産イエスクリーン米「ななつぼし」を使用しています。
- 1 週間のうち 3 回、ご飯の日となっています。
小学校 150 g 中学校 220 g
- 【パン】 ■ 給食用のパンは、平成 18 年度より十勝産小麦 100%の小麦粉を使用、平成 27 年度からは帯広産小麦 100%の小麦粉を使用しています。
(平成 24 年度からキタノカオリ(強力粉)ときたほなみ(中力粉)のブレンド、平成 25 年度途中から、キタノカオリからゆめちからに変更)
- 1 週間のうち 1 回、パンの日となっています。
 - 基準パン(コッペパン・小学校:小麦粉 50 g、中学校:小麦粉 80 g)
(種類) 10 種類
 - ・コッペパン・バターパン・黒砂糖パン・ミルクパン・ココアパン
 - ・クリームパン・かぼちゃパン・あずきパン・チョコチップパン
 - ・ブランパン
- 【麺類】 ■ 給食用の麺は、平成 27 年度より帯広産小麦 100%の小麦粉を使用しています。(ゆめちから、きたほなみ)
- 1 週間のうち 1 回、麺の日となっています。
(種類) ・ラーメン ・うどん ・パスタ ・焼きそば

◆ 副 食

- 【主菜】【副菜】 ■ 多様な食品をバランスよく使用し、同じ食品や食材が重ならないよう組み合わせを考え、汁物・焼物・揚物などを調理しています。平成 27 年度からは和え物、果物を提供しています。
- 特に、地場産物を多く使用した献立のほか、献立にも季節感をもたせる努力をしています。

◆ ミ ル ク

- 【牛乳】 ■ 毎食、200cc の紙パック牛乳を 1 人 1 個飲用しています。

(3) 食物アレルギーへの対応

◆ アレルゲン情報の提供

保護者からの依頼により食物アレルギーをもつ児童生徒の状況に応じてアレルゲン及び数量の情報を各家庭にお知らせしています。

(令和 3 年度末 情報提供者 138 名:小学生 109 名、中学生 29 名)

◆ 代替飲料の提供

- ・平成 23 年 2 学期から代替飲料を「ほうじ茶」から紙パックの「むぎ茶」に変更
- ・牛乳アレルギーの代替飲料として平成 20 年 3 月から平成 23 年 1 学期まで、ほうじ茶をカップで提供。

(令和 3 年度末 提供者 62 名:小学生 39 名、中学生 23 名)

◆ 乳・卵の除去食の提供

- ・平成 27 年度から稼働した学校給食センターにアレルギー調理室を整備したことにより、乳・卵の除去食を提供。

(令和 3 年度末 提供者 63 名:小学校 50 名、中学校 13 名)

※内訳:乳 - 小学生 9 名、中学生 3 名、卵 - 小学生 30 名、中学生 3 名

乳と卵 - 小学生 11 名、中学生 7 名

(4) 特別給食の実施

- ◆ ふるさと給食（昭和 58 年度より実施）
 - ・十勝・帯広の新鮮で安心な農畜産物を学校給食の食材として多く使用することを通して、児童生徒に地場産物への理解を深め、郷土を大切にすることを育むことを目的として実施
 - ☒ 平成 24 年度より、給食で使用する野菜が地場産だけで調達できる時期、9 月～11 月の各月 1 日をふるさとの日として実施。
 - ☒ 平成 23 年度までは、毎年 11 月の第 3 週（5 日間）にふるさと給食週間として実施。この期間に市民試食会も実施。
- ◆ 姉妹都市交流給食（平成 7 年度より実施） ※令和 2～3 年度の市民試食会は中止
 - ・学校給食記念日に併せ、地元の食材と姉妹都市（大分市・徳島市・松崎町）の特産品を取り寄せた特別献立により、帯広市との違いなどを学ぶことを目的に実施。
 - ☒ 毎年 1 月 24 日（全国学校給食週間）の 1 週間実施。市民試食会も実施。
- ◆ バイキング給食（平成 6 年度より実施） ※令和 2～4 年度は中止
 - ・望ましい食習慣を養うため、自らの健康を考え、多くの食品の中から適切に選択する能力を育み、健康維持の基礎を養うことを目的に実施。
 - ☒ 小学校 6 年生を対象に、中学校の給食のない日に実施

(5) 給食の配食数（令和 3 年度実績）

学 校 数	児童・生徒 ・教職員数	配 食 数	年間給食日数	センター 稼働日数
小学校 26 校	8, 633 人	1, 702, 119 食	195 日	205 日
中学校 14 校	4, 402 人	837, 780 食	195 日	
その他		16, 635 食		
合 計	13, 035 人	2, 556, 534 食		

(6) 給 食 費（令和元年度改定）

- ◆ 給食費は、学校給食に係る賄材料分（食材関係）を保護者負担としている。
- ◆ 帯広市の給食費は、給食基準日数を 195 日（令和元年度改定）として年間の給食費を設定。
- ◆ 直近の給食費の改定は、平成 21 年 4 月（食材価格の上昇のため）に実施。
- ◆ 平成 26 年度、消費税増額相当分を増額。
- ◆ 令和元年度より改定（ ）内は平成 30 年度単価
 - ☒ 小学校 ・単価 235 円（230 円） ・年間給食費 45,825 円（43,700 円）
 - ☒ 中学校 ・単価 291 円（285 円） ・年間給食費 56,745 円（54,150 円）
- ◆ 給食費の徴収
 - ☒ 現年度分は、学校長が取りまとめ、毎月市に納付
 - ☒ 過年度分は、給食センター徴収指導員が徴収
- ◆ 給食費の納入方法
 - ☒ 給食袋による現金納付（10 回の分割納付）
 - ☒ 口座（自動）振替 ☒ 児童手当からの委任払（保護者からの申し出による）
- ◆ 各校に給食費の収納を担う学校業務員 1～2 名を配置。（会計年度任用職員）業務内容は、給食費の収納事務、学校及び給食センターとの連絡調整

○ 栄養教諭等による指導事業

(1) 教科指導訪問

- ・平成24年度までは、小学校5・6年生を対象として、家庭科や保健体育などの授業時間に栄養士を派遣し、望ましい食習慣の形成など「食」に関する授業を行ってきました。
- ・平成25年度から、栄養教諭及び食育指導専門員が中心となり、学校における食育指導を実施。

○ 管理運営状況

(1) 給食経費 (令和3年度実績)

■ 学校給食センター管理費	544,050,685 円	(会計年度任用職員の 人件費含む)
■ 学校給食業務費①	651,025,217 円	(給食賄材料等)
■ 食育推進事業費	1,929,894 円	(指導教材の作成等)
合 計	1,197,005,796 円	

(2) 給食費収入 (令和3年度実績)

■ 現年度分	調定額②	628,562,796 円	
	収入額	622,384,881 円	(収納率 99.02%)
■ 過年度分	調定額	29,198,265 円	
	収入額	6,342,265 円	(収納率 21.72%)
	不納欠損額	1,009,530 円	

(3) 食材の導入状況 (令和3年度実績)

【米飯・パン・麺】

- お 米 (20年度から北海道産イエスクリーン米「ななつぼし」)
 - ・北海道学校給食会
 - ※ 令和元年度は、前年度の不作の影響により普通米「ななつぼし」を提供
- パ ン (18年度から十勝産小麦100%、27年度から帯広産小麦100%パン)
 - ・北海道学校給食会 (パン製造業者：林製パン)
- 麺 (27年度から帯広産小麦100%：ラーメン・うどん・パスタ・焼きそば)
 - ・北海道学校給食会 (麺製造業者：国岡製麺)

【牛 乳】

- 200cc 紙パック ・よつ葉乳業

【副食材料】 ※カッコ内は購入金額の割合

- 市内 21社 (89.3%) ■ 十勝管内 5社 (3.4%) ■ 十勝管外 8社 (7.3%)
- 合 計 34社 (100%)

【野菜類】

■ 産地別使用実績の推移

単位：kg

年度	市内	十勝管内	地元産	十勝管外	道外	合計	有機無(低) 農薬野菜
	令和元年度	48,478.0 22.4%	85,253.0 39.4%	133,731.0 61.8%	19,680.0 9.1%	63,144.2 29.2%	216,555.2 100.0%
令和2年度	61,025.0 27.7%	83,330.0 37.8%	144,355.0 65.4%	21,748.2 9.9%	54,596.0 24.7%	220,699.2 100.0%	27,305.0 12.4%
令和3年度	70,970.6 30.0%	78,585.2 33.2%	149,555.8 63.1%	29,891.4 12.6%	57,474.0 24.3%	236,921.2 100.0%	43,570.0 18.4%

※使用割合は小数点第2位を四捨五入して算出

(4) 給食の残さ処理 (令和3年度実績)

・食べ残した給食は、各学校からセンターへ返却された後、水分を切り、調理残渣と併せて処分を委託している。

■ 年間残量 216,280kg ■ 1日平均残量 1,055kg

○ 調理員の健康及び衛生管理等

- 定期健康診断の実施 (年1回)
- 腰痛検査の実施 (年1回)
- 腸内細菌検査(検便)の実施 (毎月2回)
- 毎日作業前の健康チェックの実施
- 調理室への入室時は、手・指の点検、手洗い、消毒、白衣・帽子・マスクの着用
- 保健師による健康相談など (年4回)
- 産業医による健康講座の実施 (年1回)

○ その他

(1) 帯広市学校給食センター運営委員会

- 帯広市学校給食センター条例(昭和39年10月3日条例第46号)に基づく、教育委員会の附属機関として設置。
- 委員は20名以内、任期は2年間。
- 委員は、学校及び関係行政機関の職員、関係団体の代表、学識経験者のうちから教育委員会が任命。
- 役割は、教育委員会の諮問に応じ、答申又は必要な意見を具申する。
- 専門的事項を調査審議するため、給食物資小委員会、給食献立小委員会を置く。

(委員の構成：14名)

- ・ 市校長会 1名
- ・ 市教頭会 1名
- ・ 市養護教員会 1名
- ・ 十勝教育局 1名
- ・ 道保健福祉部 1名
- ・ 市PTA連合会 4名
- ・ 栄養士会 1名
- ・ 調理師会 1名
- ・ 農業生産者 1名
- ・ 帯広信用金庫 1名
- ・ 帯広畜産大学 1名

帯広市学校給食 マスコットキャラクター

平成 25 年度 帯広市内の全小中学生から募集して決定しました

《 オビリー 》



帯広市南町南 8 線 42 番地 3
学校教育部 学校教育室 学校給食センター
TEL 0155 - 49 - 1900
FAX 0155 - 49 - 1901
E-mail: school_lunch@city.obihiro.hokkaido.jp