

帯広市学校給食センター運営委員会の役割等について

1 運営委員会の設置等

- ① 帯広市学校給食センター条例に基づく教育委員会の附属機関として設置
- ② 委員は、20名以内をもって組織し、任期は2年
ただし、任期途中で委員の変更があった場合は、前任者の残任期間
- ③ 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、教育委員会が任命する

2 令和元年度運営委員会の設置状況

- ① 小中学校、行政機関、帯広市PTA連合会、調理師会、栄養士会、農業生産者、帯広信用金庫、帯広畜産大学から選出いただいた14名を任命

(委員の構成)

・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	・帯広保健所	1名	・市PTA連合会	4名
・調理師会	1名	・栄養士会	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		

- ② 任期は、令和元年6月1日から令和3年5月31日までの2年間
- ③ 会議は、随時開催し、今年度は3回程度を予定

3 運営委員の役割等

- ① 教育委員会の諮問に応じて答申し、または必要な意見を具申する。
- ② 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設置する。

4 今後想定される審議事項

- ① 給食施設の管理及び運営について
- ② 地元産食材の活用推進について
- ③ 新メニュー開発など献立の魅力向上について

おびひろ市の 学校給食

平成 31 年 4 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	9
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 (平成31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

平成 31 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		嘱託職員	合計
			(正職員)	(臨時職員)		
1 名	4 名	5 名 2 名	13 名	86 名	4 名	128 名

- ・事務職員 4 名のうち、業務担当課長 1 名
- ・調理員(臨時職員)86 名のうち、常時 41 名、隔月勤務 26 名(偶数月・奇数月勤務 各 13 名)、午前パート 32 名
- ・嘱託職員 4 名のうち、学校給食費徴収指導員 3 名、事務嘱託員 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 99 名、午後 67 名
 - ・小学校 A ライン (小学校 13 校 ・へき地保育所 3 ヶ所)
 - ・小学校 B ライン (小学校 13 校 ・へき地保育所 2 ヶ所)
 - ・中学校ライン (中学校 14 校)

○ 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・中学校 15 校) 6 台
 - ・道勝運輸(株) 郊外(小・中学校 9 校 保育所 5 所) 4 台

○ 学校配膳員の配置

- 各小・中学校に給食配膳員 1～2 名を配置。(非定形的嘱託職員)合計 71 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)
 - ・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・チーズパン・たまごパン・かぼちゃパン
 - ・あずきパン・チョコチップパン・バターロールパン・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。

(平成 30 年度末現在 情報提供者 102 名:小学生 80 名、中学生 22 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。

(平成 30 年度末現在 提供者 51 名:小学生 43 名、中学生 8 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。

(平成 30 年度末現在 提供者 49 名:小学校 42 名、中学校 7 名)

※内訳:乳 - 小学生 18 名、中学生 2 名、卵 - 小学生 34 名、中学生 5 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）
 - ・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）
 - ・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（平成 29 年度）

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	7, 957 人	1, 683, 675 食	201 日	209 日
中学校 14 校	4, 075 人	859, 408 食	201 日	
その他	—	50, 534 食		
合 計	12, 032 人	2, 593, 617 食		

(6) 給 食 費（平成 31 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（平成 31 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。
- ◆ 平成 31 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）

- ◆ 各小・中学校に給食費収納事務員1名を配置。(非定形的嘱託職員)
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 (平成29年度実績)

■ 学校給食センター管理費	473,096,707円	(臨時調理員の賃金含む)
■ 学校給食業務費	636,174,987円	(給食賄材料等)
■ 食育推進事業費	1,756,420円	(指導教材の作成等)
■ 地元産食材活用推進事業費	339,745円	

合 計 1,111,367,859円

(2) 給食費収入 (平成29年度実績)

■ 現年度分	調定額	629,606,460円	
	収入額	621,259,015円	(収納率 98.67%)
■ 過年度分	調定額	34,970,012円	
	収入額	7,851,831円	(収納率 22.45%)
	不納欠損額	1,746,671円	

(3) 食材の導入状況 (平成29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)
 - ・北海道学校給食会
 - ※ 平成31年度は、昨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】

- 市内 24社 (65%) ■ 十勝管内 7社 (19%) ■ 十勝管外 6社 (16%)
- 合 計 37社 (100%)

【野菜類】

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 学校給食センター

TEL 0155 - 49 - 1900

FAX 0155 - 49 - 1901

E-mail: school_lunch@city.obihiro.hokkaido.jp

令和元年度 帯広市学校給食 運営計画**1 基本理念**

給食を、単に食事として提供するのではなく、栄養バランスのとれた給食の提供により、望ましい食習慣や生活習慣を身につけ、集団生活の中での豊かな人間関係の育成を図るなど、多様な役割を果たしながら、子ども達の心身の健全な育成を図ります。

また、地場産物の活用等により、自然の恵みに対する感謝と、食材の生産者や給食を作る調理員等、食に関わる多くの人々の働きによって給食が作られていることを理解させ、働く人々への感謝の心を育みます。

2 基本方針**(1) 安全・安心でおいしい給食の提供**

児童生徒の心身の健やかな発達を支えるため、安全・安心でおいしく食べられる給食を安定的に提供します。

(2) 食育の推進

地産地消を推進するとともに、学校給食を「生きた教材」として活用し、食への感謝の心の醸成と、地域の自然や文化、産業などへの理解を促進します。

また、食育を推進するため、給食に必要な食材は、市内、十勝管内を優先して、顔の見える生産者から地場産物を調達し、不足する分は道内、道外の順に、旬の時期や価格を考慮しながら調達します。

(3) よりよい学校給食の運営

学校給食の取り組みに関する情報を発信し、保護者や地域住民の理解を促進します。

また、学校給食の適正な運営を維持し、保護者間の公平性を保つため、学校と連携しながら、給食費の未納防止と未納額の解消に努めます。

3 具体的な取り組み**(1) 安全・安心でおいしい給食の提供**

ア 衛生管理・危機管理の徹底

- ・文部科学省が定めた「学校給食衛生管理基準」
- ・厚生労働省が定めた「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- ・学校給食センターが定めた「危機管理マニュアル」

に沿って、衛生管理・危機管理を徹底することで、常に安全・安心でおいしい給食を提供します。

イ 食物アレルギーへの対応

食物アレルギーをもつ児童生徒が安心して仲間とともに楽しく給食を食べることができるよう、

- ・卵、乳の除去食対応
- ・アレルギーごとの詳細な献立表対応（情報提供）
- ・牛乳代替（麦茶）対応

以上の3点を今年度も行います。

ウ 放射性物質の濃度測定

1都16県で生産された野菜、果物、肉類及び国内産魚介類、1都16県で生産または製造された加工食品の放射性物質の濃度を測定し、結果を公表します。

(2) 食育の推進

ア 地産地消の推進

市内、十勝管内産の食材を優先して調達するため、地元JAなどと連携して可能な限り地場産の農畜産物を調達します。

加えて、個別農家から直接野菜を仕入れて、少しでも多くの地場産物を調達していきます。

イ ふるさと給食

9月から11月までの間に、各月1日ずつ「ふるさとの日」として、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に、「ふるさと給食」を実施します。

十勝・帯広の新鮮で安心な農畜産物を多く使用した「川西カレー」や「勝ちこみご飯」、「NEW乳豚汁」などのほか、新たなメニューを開発して提供するとともに、生産者の方に学校を訪問していただき、子ども達と交流します。

ウ 全国学校給食週間

明治22年に日本で初めて学校給食が始まった歴史やその意義と役割について理解を深めることを目的に、全国では1月24日から30日までの「全国学校給食週間」に併せて、この期間を中心に、

- ・地場産物を活用した「人気献立の提供」
- ・地域の食文化を学ぶことを目的に、姉妹都市（大分市・徳島市・松崎町）などの特産品を使用した「姉妹都市交流給食」を実施します。

エ バイキング給食

自らの健康を考え、20近いメニューの中から適切に選択することで、望ましい食習慣を身につけ、健康維持の基礎を養うことを目的に、小学校6年生を対象に実施します。

オ 新メニューの開発

引き続き、新メニューを開発し、バリエーション豊かな給食を提供していきます。

(3) よりよい学校給食の運営

ア 情報の発信

ホームページの活用や「給食だより」などによる情報の発信に努めるほか、学校での試食会や給食センターにおける見学・試食会を開催し、学校給食への保護者及び地域住民の理解を促進します。

イ 学校給食費の未納防止等

学校給食に必要な食材の購入費は、給食費として保護者の皆様にご負担いただいております。

ますが、給食費の未納は毎年一定の割合で発生しており、適正な学校給食の運営に支障をきたすだけでなく、保護者間の公平性も保てないこととなります。

このため、今後も引き続き、現年度分については学校と連携しながら早期納入を呼びかけて未納防止を図るほか、過年度分については給食センターの専門職員による訪問集金や督促、納付相談を行うなど、未納額の解消に努めます。

平成31年度 年間給食予定

月	地場産物を使用した特別献立 及び 行事食
4月	<ul style="list-style-type: none"> ・入学・進級おめでとうデザート ・人気メニュー紹介献立 (新入学児童へ向けたカレーライス・肉じゃがなどの人気献立)
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・帯広産アスパラガスを使った献立 (グリーンアスパラのオビリースープ→協力：JA帯広かわにし青年部) ・調理員考案献立 (福めし～豚丼風～)
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の新ブキを使った献立 (肉みそおでん) ・歯と口の健康週間献立 (カミカミ献立) ・バイキング給食 (1回目)
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・七夕献立 ・夏野菜を使った献立 (夏野菜のオビリースープ)
8月	
9月	<ul style="list-style-type: none"> ・ふるさとの日献立 (地場産物を使用した特別献立) ・バイキング給食 (2回目)
10月	<ul style="list-style-type: none"> ・ふるさとの日献立 (地場産物を使用した特別献立：川西カレー→協力：JA帯広かわにし青年部)
11月	<ul style="list-style-type: none"> ・ふるさとの日献立 (地場産物を使用した特別献立：勝ちこみごはん、NEW乳豚汁 →協力：JA十勝青年部協議会)
12月	<ul style="list-style-type: none"> ・冬至献立 (冬至ぜんざい) ・クリスマス献立
1月	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食週間献立 (姉妹都市献立：徳島市・地場産物を使用した人気献立)
2月	<ul style="list-style-type: none"> ・節分献立 ・バレンタイン献立
3月	<ul style="list-style-type: none"> ・ひな祭り献立 ・中学校卒業前の人気献立週間 ・バイキング給食 (3回目)

【その他】

※年間を通して毎月1回、鶏がらや地場産野菜でだしをとった「オビリースープ」を提供します。具材や味付けは季節に合わせて旬のものを使用します。

※職場体験実習や家庭科の時間に小中学生が考案した献立を給食で提供します。

※バイキング給食は、体育祭の振替日等中学校の給食のない日に中学校の給食設備を使用して作ります。

〔実施予定日〕1回目：6月3～4日、2回目：9月30～10月1日、3回目：3月13日

令和元年度 学校給食センター予算概要

① 学校給食センター管理運営業務費

歳出

○人件費	200,396千円	(+2,698千円)
(報酬56,713千円、共済費14,559千円、賞金129,124千円)		
○報償費	20千円	(±0千円)
○旅費	291千円	(▲24千円)
○消耗品費	20,012千円	(+25千円)
○燃料費	40,159千円	(+1,069千円)
○光熱水費	81,675千円	(+1,097千円)
○修繕料	500千円	(±0千円)
○通信運搬費	782千円	(±0千円)
○手数料	5,328千円	(+119千円)
○委託料	141,376千円	(+1,874千円)
○使用料及び賃借料	3,492千円	(+12千円)
○負担金	104千円	(+1千円)
合計	494,135千円	(+6,871千円)

歳入

●使用料(電柱等設置使用料)	7千円	(+1千円)
●行政財産貸付料(自動販売機2台)	167千円	(+47千円)
●学校給食費収入(過年度分)	7,525千円	(+538千円)
●雑入(氷・水・鉄、廃油売払)	275千円	(▲21千円)
合計	7,974千円	(+565千円)
一般財源額	486,161千円	(+6,306千円)

④ 地元産食材活用推進事業費

歳出

○報償費	16千円	(±0千円)
○消耗品費(試作食材費)	112千円	(±0千円)
○委託料	127千円	(±0千円)
合計	255千円	(±0千円)
一般財源額	255千円	(±0千円)

第六期帯広市総合計画における学校給食の充実

■①学校給食センター管理運営業務

学校給食センターを管理運営し、安全・安心な学校給食を提供します。

■②学校給食業務

安全・安心な学校給食の提供により、健全な心と体の育成をはかります。

■③食育推進事業

学校給食や教科を通して食育をすすめ、食に関する正しい理解を促進します。

■④地元産食材活用推進事業

地元産食材を活用した魅力ある学校給食を提供します。

歳出：予算総額 1,167,297千円 (+37,915千円)

① 管理運営業務費	494,135千円	(+6,871千円)
② 学校給食業務費	670,824千円	(+31,121千円)
③ 食育推進事業費	2,083千円	(▲77千円)
④ 地元産食材活用推進事業費	255千円	(±0千円)

歳入：予算総額 678,819千円 (+31,686千円)

使用料	7千円	(+1千円)
財産運用収入	167千円	(+47千円)
雑入	678,645千円	(+31,638千円)
学校給食費収入	678,349千円	(+31,659千円)
雑入		
不用品売払	275千円	(▲21千円)
その他(調理体験参加費)	21千円	(±0千円)

※充当先

① 管理運営業務費	7,974千円	(+565千円)
② 給食業務費	670,824千円	(+31,121千円)
③ 食育推進事業費	21千円	(±0千円)

一般財源額 488,478千円 (6,229千円)

② 学校給食業務費

歳出

○膳材料費	663,039千円	(+31,071千円)
○委託料		
(パン特殊加工、パン包装)	7,785千円	(+50千円)
合計	670,824千円	(+31,121千円)

歳入

●学校給食費収入(現年度分)	670,824千円	(+31,121千円)
小学校@235円	411,417千円	(+21,613千円)
中学校@291円	249,281千円	(+9,396千円)
その他(保育所・職員等)	10,126千円	(+112千円)
合計	670,824千円	(+31,121千円)
一般財源額	0千円	(±0千円)

③ 食育推進事業費

歳出

○旅費	0千円	(▲79千円)
○消耗品費	1,842千円	(▲1千円)
(給食日より、食育PR等)		
○委託料(栄養ソフト保守)	60千円	(+1千円)
○使用料及び賃借料	181千円	(+2千円)
(印刷機リース等)		
合計	2,083千円	(▲77千円)

歳入

●その他臨時的収入	21千円	(±0千円)
(親子調理体験教室参加費)		
合計	21千円	(+0千円)
一般財源額	2,062千円	(▲77千円)