

# 令和2年度 学校給食センター決算概要

資料1

## ① 学校給食センター管理費（管理運営）

<b>歳出</b> ■事務事業番号(0792、0793、2109)		
○人件費	19,533,514 円	( ▲1,035,486 円)
○報償費	20,000 円	( +0 円)
○旅費	1,511,867 円	( ▲1,041,133 円)
○消耗品費	19,989,661 円	( ▲177,339 円)
○燃料費	36,313,511 円	( ▲4,929,489 円)
○光熱水費	71,267,846 円	( ▲10,916,154 円)
○修繕料	532,620 円	( ▲5,380 円)
○通信運搬費	712,552 円	( ▲69,448 円)
○手数料	5,377,975 円	( ▲255,025 円)
○委託料	146,391,921 円	( ▲796,079 円)
○使用料及び賃借料	1,460,802 円	( ▲125,198 円)
○負担金	78,025 円	( ▲25,975 円)
○補助金 ※繰越明許分	300,000 円	( +0 円)
○補償補填及び賠償金	4,176,243 円	( ▲26,757 円)
<b>合計</b>	<b>307,666,537 円</b>	<b>( ▲19,403,463 円)</b>
【参考】人件費（人事課振替分） 228,682,027 円 ( ▲11,289,973 円)		
(報酬179,902,513円、職員手当等23,851,311円、共済費15,856,162円、旅費9,072,041円)		
<b>歳入</b>		
●使用料（ガスバルク1台、電柱4本）	84,410 円	( +77,410 円)
●行政財産貸付料(自動販売機2台)	173,833 円	( +5,833 円)
●学校給食費収入(過年度分)	6,221,396 円	( ▲2,484,604 円)
●雑入(缶・ボール・鉄、廃油売却)	672,636 円	( +460,636 円)
●雑入(学校臨時休業対策費補助金)	3,132,000 円	( ▲219,000 円)
●地方創生臨時交付金	9,029,000 円	( +1,043,000 円)
<b>合計</b>	<b>19,313,275 円</b>	<b>( ▲1,116,725 円)</b>
<b>一般財源</b>	<b>288,353,262 円</b>	<b>( ▲18,286,738 円)</b>

## 第七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

学校給食における地元産食材の活用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。

<b>歳出：決算総額</b>	<b>946,762,455 円</b>	<b>( ▲41,490,545 円)</b>
① 管理運営費	307,666,537 円	( ▲19,403,463 円)
② 給食業務費	637,169,017 円	( ▲21,877,983 円)
③ 食育推進事業費	1,926,901 円	( ▲209,099 円)

<b>歳入：決算総額</b>	<b>645,953,295 円</b>	<b>( ▲42,573,705 円)</b>
使用料	84,410 円	( +77,410 円)
財産運用収入	173,833 円	( +5,833 円)
雑入	636,666,052 円	( ▲42,656,948 円)
学校給食費収入	621,536,416 円	( ▲46,216,584 円)
雑入	15,129,636 円	( +8,441,362 円)
不用品売却	672,636 円	( +460,636 円)
親子調理体験参加費	0 円	( ▲21,000 円)
学校臨時休業対策費補助金	5,428,000 円	( +2,077,000 円)
地方創生臨時交付金	9,029,000 円	( +1,043,000 円)

※充当先

① 管理運営費	19,313,275 円	( ▲1,116,725 円)
② 給食業務費	615,315,020 円	( ▲43,731,980 円)
③ 食育推進事業費	0 円	( ▲21,000 円)

※学校臨時休業対策補助金2,296,000円は、充当先の事業費を超過するため一般会計へ充当

<b>一般財源額</b>	<b>300,809,160 円</b>	<b>( 1,083,160 円)</b>
--------------	----------------------	-----------------------

## ② 学校給食業務費

<b>歳出</b> ■事務事業番号(0794)		
○賄材料費		
主食(米、パン、麺)	128,940,915 円	( ▲215,479 円)
副食	386,139,494 円	( ▲20,646,011 円)
牛乳	122,088,608 円	( ▲1,016,493 円)
<b>合計</b>	<b>637,169,017 円</b>	<b>( ▲21,877,983 円)</b>
<b>歳入</b>		
●学校給食費収入(現年度分)		
小学校(@235円)	379,614,385 円	( ▲26,944,615 円)
中学校(@291円)	231,544,041 円	( ▲15,750,959 円)
試食等	1,301,431 円	( ▲730,569 円)
職員(@193円)	2,855,163 円	( ▲305,837 円)
<b>合計</b>	<b>615,315,020 円</b>	<b>( ▲43,731,980 円)</b>
<b>一般財源</b>	<b>21,853,997 円</b>	<b>( 21,853,997 円)</b>
【参考1】学校給食費の収納率 95.30% ( 現年度分 98.96%、過年度分 20.50% )		
【参考2】新型コロナウイルス感染症感染拡大防止に伴う給食費の減額 1,344,370円 ( 小学校 746,365円、中学校 598,005円 )		

## ③ 食育推進事業費

<b>歳出</b> ■事務事業番号(3594)		
○報償費	0 円	( ▲16,000 円)
○消耗品費	1,685,341 円	( ▲191,659 円)
(給食日より、食育PR、試作資材等)		
○委託料(栄養ソフト保守)	59,400 円	( ▲600 円)
○使用料及び賃借料 (印刷機リース等)	182,160 円	( ▲840 円)
<b>合計</b>	<b>1,926,901 円</b>	<b>( ▲209,099 円)</b>
<b>歳入</b>		
●その他臨時的収入 (親子調理体験教室参加費)		
	0 円	( ▲21,000 円)
<b>合計</b>	<b>0 円</b>	<b>( ▲21,000 円)</b>
<b>一般財源</b>	<b>1,926,901 円</b>	<b>( ▲188,099 円)</b>

第1票

学校給食施設等定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 11 日 ( 金 )  
 学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 14,000 人  
 給食調理室 面積 m<sup>2</sup>



建物の位置・使用区分	1 位置            ア 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭、道路等からほこりをかぶるおそれはないか。 2 広さ            食数に適した十分な広さか。 3 使用区分        検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄等は、適切に区分されているか。  <input type="checkbox"/> 調理場内は、別添「学校給食施設の区分」により汚染作業区域、非汚染作業区域、その他に部屋単位で区分し、作業動線が明確となっている。 <input type="checkbox"/> 食品の保管室は専用であり、食品の搬入に当たって、調理室を経由しない構造・配置である。 <input type="checkbox"/> 検収室は、外部からの汚染を受けないような構造である。 <input type="checkbox"/> 配膳室は、廊下と明確に区分されている。また、施錠設備がある。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
建	■ 4 床            ア 床をぬらさないで使用しているか。 (ドライシステム、ドライ運用) 5 排水溝        ア 位置、大きさは適当で、水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく、日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。 6 便所           ア 給食従事者の専用便所はあるか イ 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど位置、構造はよいか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
建物の周囲の状況	7 排水           ア 周囲の排水はよいか。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 8 清潔           周囲は清掃しやすいか。 9 廃棄物処理    調理場外に保管場所はあるか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	10 日常点検      日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準    A : 良好なもの、    B : 普通、    C : 不良、改造、修理を要するもの

- 4 ア 床をぬらさないで使用しているか。
- A : 床をぬらさずに使用している (調理中、洗浄中いずれも)
- B : 床がぬれている (洗浄作業中のみ)
- C : 床がぬれている (調理中)

特に指導した事項  
 直ちに改造、修理を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第 2 票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 11 日 ( 金 )  
 学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 14,000 人



調理室の整理整頓等	1 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 2 調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
調理機器・器具とその保管状況	3 調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。 4 移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。 5 食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。 6 釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。 7 食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。 8 食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。 9 分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	10 給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。 11 給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A・B・C A・B・C
共同調理場	12 共同調理場には、調理後 2 時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A・B・C
シンク	13 シンクは食数に応じて、ゆりのある大きさ、深さであるか。 14 下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。 15 シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。 16 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17 冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。 18 冷蔵庫の内部は常に清潔で整備されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 19 冷凍庫の内部は常に清潔で整備されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 20 食品の保管室の内部は常に清潔で整備されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
温度計・湿度計	21 調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 22 冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。 23 温度計・湿度計は、正確か。	A・B・C A・B・C A・B・C
廃棄物容器等	24 ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。 25 調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A・B・C A・B・C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26 位置 (前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等) や構造は良いか。 27 肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。 28 給水栓は温水に対応した方式か。 29 衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
便所	30 防そ、防虫の設備は良いか。 31 専用の履物を備えているか。 32 定期的に清掃、消毒は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
採光・照明・通気・照明	33 作業上適当な明るさはあるか。 34 自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。 35 人工換気の場合、換気扇の位置、数値、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。 36 夏季には直接日光がささないか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
防そ・防虫	37 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。 38 月 1 回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A・B・C A・B・C
天井・床	39 天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。 40 床に破損箇所はないか。	A・B・C A・B・C
清掃用具	41 整理整頓され、保管の状況は良いか。 42 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A・B・C A・B・C
日常点検	43 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 11 日 ( 金 )  
 学校(調理場)名 常広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 14,000 人

センター長 

検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷库等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
使用水	10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。 11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。 12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。 13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。 16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。 17 展示食を保存食と兼用していないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第4票

調理課程の定期検査票

検査年月日 令和3年6月11日(金)  
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8名、調理員 100名  
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 14,000人



献立作成	1 献立は、施設・人員の能力に対応し、作業工程や作業動線に配慮したものであるか。 2 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等について配慮したものであるか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したものであるか。 4 献立作成委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重したものであるか。	A B C A B C A B C A B C
食品の購入	5 食品選定委員会を設ける等により栄養教諭等、保護者その他の意見を尊重したものであるか。 6 食品の製造を委託する業者は、衛生上信用のおける業者を選定しているか。 7 衛生上信用のおける食品納入業者を選定しているか。 8 食品納入業者の衛生管理の取組を促し、必要に応じて衛生管理状況を確認しているか。 9 原材料、加工食品について、微生物検査や理化学検査の結果、生産履歴等を提出させているか。また、その記録は保存しているか。さらに、検査の結果、原材料として不適と判断した場合には適切な措置を講じているか。	A B C A B C A B C A B C A B C
食品の選定	10 食品は、鮮度の良い衛生的なものを選定しているか。 11 有害な食品添加物を使用している食品や使用原材料が不明な食品等を使用していないか。 12 地域の感染症、食中毒の発生状況を考慮しているか。	A B C A B C A B C
調理過程	13 前日調理は行っていないか。 14 加熱処理を適切に行い、その温度と時間が記録・保存されているか。 15 中心温度計は、正確か。 16 生野菜の使用については、設置者が適切に判断しているか。また、使用の際は、流水で十分洗浄するなど衛生的な取扱いを行っているか。 17 料理の混ぜ合わせ、配食、盛りつけは、清潔な場所で清潔な器具を使用し、直接手を触れないで調理しているか。 18 和えもの、サラダ等は、調理後速やかに冷却するなど適切な温度管理を行っているか。また、水で冷却する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であるかを確認し、その結果と時間が記録・保存されているか。 19 和えもの、サラダ等は、調理終了時に温度と時間を確認し、その記録が保存されているか。 20 マヨネーズは作成していないか。 21 缶詰を使用する際には、缶の状態に注意しているか。	A B C A B C
二次汚染の防止	22 調理作業工程表、作業動線図を作成するとともに、作業前に確認しているか。 23 器具や容器は、60cm以上の置台の上に置いておくか。 24 食肉、魚介類や卵は、それぞれ専用の容器等を使用しているか。 25 調理員に対して、包丁やまな板の食品や処理別の使い分け等の汚染防止の指導を行っているか。 26 下処理後の加熱を行わない食品や加熱後冷却する必要がある食品の保管に、原材料用冷蔵庫を使用していないか。 27 加熱調理後食品の一時保存はふたをするなど適切に行っているか。 28 調理終了後の食品を素手でさわっていないか。 29 調理作業中にふきは使用していないか。 30 エプロン、服物等は、作業区分毎に使い分けられているか。また、保管や洗浄等も区分して実施しているか。	A B C A B C
食品の温度管理	31 調理作業時の室内の温度、湿度を確認し、その記録が保存されているか。 32 冷蔵保管・冷凍保管する必要がある食品が常温放置されていないか。 33 加熱処理後冷却する必要がある食品は、適切な温度管理を行い、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時の温度と時間が、記録・保存されているか。 34 配食や配送時の温度管理は適切に行われているか。 35 調理後の食品は適切に温度管理されているか。また、配食の時間は記録・保存されているか。 36 共同調理場においては、調理場搬出時、受配校搬入時の時間を毎日、温度を定期的に記録し、その記録が保存されているか。 37 加熱食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、給食までの時間を可能な限り短縮しているか。	A B C A B C A B C A B C A B C A B C A B C
廃棄物処理	38 廃棄物は、分別し、衛生的に処理されているか。 39 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理されているか。また、廃棄物用の容器は、清掃されているか。 40 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込んでいないか。 41 廃棄物は、作業区域に放置されていないか。 42 廃棄物の保管場所は、清掃されているか。	A B C A B C A B C A B C A B C
配送・配食	43 共同調理場においては、運搬途中の塵埃等による汚染を防止しているか。 44 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 45 パンや牛乳の容器の汚染に注意しているか。 46 給食当番等について、毎日、健康状態と服装を確認しているか。また、手洗いがされているか。	A B C A B C A B C A B C
残品	47 残品は、翌日等に繰り越して使用していないか。	A B C
日常点検	48 日常点検は確実に実施が行われており、記録は保存されているか。	A B C

評価の基準 A: 良好なもの、B: 普通、C: 改善を要するもの  
 ■ 4, 5 献立委員会、食品選定委員会の設置について  
 A: 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C: 委員会を設置していない  
 ■ 13 前日調理は行っていないか  
 A: 前日調理は行っていない C: 前日調理を行っている

特に指導した事項 \_\_\_\_\_  
 直ちに改善を要する事項 \_\_\_\_\_  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 \_\_\_\_\_

第5票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 11 日 ( 金 )

学校(調理場)名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 14,000 人

センター長 月



衛生状態	1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。 2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。 3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
健康状態	4 定期的に健康診断が行われているか。 5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。 6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。 7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。 8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。 9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。	(A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C (A)・B・C
日常点検	10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	(A)・B・C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第7票

学校給食における衛生管理体制定期検査票

検査年月日 令和 3 年 6 月 11 日 ( 金 )

学校(調理場)名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 14,000 人

センター長



衛生管理体制	1 衛生管理責任者等は適切に定められているか。	(A) · B · C
	2 衛生管理責任者は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。	(A) · B · C
	3 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食関係者に衛生管理の徹底を促しているか。	(A) · B · C
	■ 4 校長、場長、栄養教諭等、保健主事、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保護者等々が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。	(A) · C
	5 校長等は、食品に異常の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。	(A) · B · C
	6 校長等は、施設設備に改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。	(A) · B · C
	7 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう関係職員の意味疎通に配慮しているか。	A · (B) · C
	8 調理に関係のない者を調理室に入れていないか。	(A) · B · C
	9 調理室に学校給食関係者以外の者が立ち入る場合には、健康状況等を点検しているか。	(A) · B · C
	10 調理作業後の調理室は施錠しているか。	(A) · B · C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの

■ 4 学校保健委員会等の設置について

A : 委員会を設置している(保健委員会等既存の委員会を活用している場合含む) C : 委員会を設置していない

特に指導した事項

直ちに改善を要する事項

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第2票

学校給食設備等の衛生管理定期検査票

検査年月日 令和 3 年 10 月 1 日 ( 金 )  
 学校 (調理場) 名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者 (職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 14,000 人



調理室の整理整頓等	1	調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。	A · B · C
	2	調理室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。	A · B · C
調理機器・器具とその保管状況	3	調理作業に合った動線となるよう機械・機器の配置は配慮されているか。	A · B · C
	4	移動性の器具・容器のために保管設備が設けられているか。	A · B · C
	5	食肉類、魚介類、野菜類等の調理のため、それぞれ専用の器具等を備えているか。	A · B · C
	6	また、下処理用、調理用等調理の課程ごとに区別されているか。	A · B · C
	7	釜、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜裁断機、冷却機や包丁等の調理機器・器具は、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。また、食数に適した大きさと数量を備えているか。	A · B · C
	8	食器具、容器や調理用器具の洗浄は、適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されていないか。	A · B · C
	9	食器具、容器や調理用器具の損傷は確認され、乾燥状態で保管されているか。	A · B · C
	10	分解できる調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A · B · C
	11	分解できない調理機械・機器は使用後に分解し洗浄・消毒、乾燥されているか。	A · B · C
給水設備	10	給水給湯設備は、必要な数が便利な位置にあるか。	A · B · C
11	給水栓は、肘等で操作できる構造となっているか。	A · B · C	
共同調理場	12	共同調理場には、調理後 2 時間以内に給食できるよう配送車が必要台数確保されているか。	A · B · C
シンク	13	シンクは食数に応じて、ゆとりのある大きさ、深さであるか。	A · B · C
	14	下処理室におけるシンクは、用途別に設置され、三槽式であるか。	A · B · C
	15	シンクは食品用と器具等の洗浄用を共用していないか。	A · B · C
	16	排水口は飛散しない構造か。	A · B · C
冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室	17	冷蔵庫や冷凍庫は、食数に応じた広さがあるか。また、原材料用と調理用が別に整備されているか。	A · B · C
	18	冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A · B · C
	19	冷凍庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A · B · C
	20	食品の保管室の内部は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適正に管理され、記録・保存されているか。	A · B · C
温度計・湿度計	21	調理場内の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。	A · B · C
	22	冷蔵庫、冷凍庫の内部、食器消毒庫に温度計を備えているか。	A · B · C
	23	温度計・湿度計は、正確か。	A · B · C
廃棄物容器等	24	ふた付きの廃棄物専用の容器が廃棄物保管場所に備えられているか。	A · B · C
	25	調理場にふた付きの残菜入れが備えられているか。	A · B · C
給食従事者の手洗い・消毒施設	26	位置 (前室、便所の個室、作業区分毎、食堂等) や構造は良いか。	A · B · C
	27	肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A · B · C
	28	給水栓は温水に対応した方式か。	A · B · C
	29	衛生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。さらに、前室には個人用爪ブラシが常備されているか。	A · B · C
便所	30	防蚤、防虫の設備は良いか。	A · B · C
	31	専用の履物を備えているか。	A · B · C
	32	定期的に清掃、消毒は行われているか。	A · B · C
採光・照明・通気・照明	33	作業上適当な明るさはあるか。	A · B · C
	34	自然換気の場合、側窓、天窓等による通風は良好であり、虫が入らないか。	A · B · C
	35	人工換気の場合、換気扇の位置、数量、容量は適当で十分に換気されており、破損はないか。	A · B · C
	36	夏季には直接日光がささないか。	A · B · C
防蚤・防虫	37	防蚤、防虫の設備は設けられているか。破損はないか。	A · B · C
	38	月 1 回の点検や駆除を定期的に行い、その結果が記録・保存されているか。	A · B · C
天井・床	39	天井に水滴や黒かびの発生が見られないか。	A · B · C
	40	床に破損箇所はないか。	A · B · C
清掃用具	41	整理整頓され、保管の状況は良いか。	A · B · C
	42	汚染作業区域と非汚染作業区域の共用がされていないか。	A · B · C
日常点検	43	日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。	A · B · C

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第3票

学校給食用食品の検収・保管等定期検査票

検査年月日 令和 3 年 10 月 1 日 ( 金 )  
 学校(調理場)名 帯広市学校給食センター  
 給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史  
 給食対象人員 14,000 人



センター長 印

<p>検収 ・ 保管等</p>	<p>1 検収に検収責任者が立ち会っているか。                  2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。                  3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。                  4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。                  5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。                  6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。                  7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。                  8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。                  9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。</p>	<p>(A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C</p>
<p>使用水</p>	<p>10 色、濁り、臭い、味に問題はないか。                  11 遊離残留塩素は0.1mg/L以上あるか。                  12 使用不適水があった場合には、保存食用の冷凍庫に保存がなされているか。                  13 貯水槽がある場合には、年1回以上清掃されているか。また、その記録が保存されているか。</p>	<p>(A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C</p>
<p>検食 ・ 保存食</p>	<p>14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実に実行されており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。                  15 保存食の採取は食品ごと(製造年月日、ロット等が異なる場合には、それぞれ)に確実に実行されており、保存状態は良いか。また、廃棄日時が記録・保存されているか。                  16 共同調理場の受配校に直接搬入された食品は、業者毎(ロット等が異なる場合には、それぞれ)に共同調理場で保存されているか。                  17 展示食を保存食と兼用していないか。</p>	<p>(A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C</p>
<p>日常点検</p>	<p>18 日常点検は確実に実行されており、記録は保存されているか。</p>	<p>(A)・B・C</p>

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

第5票

学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票

検査年月日 令和 3 年 10 月 1 日 ( 金 )

学校(調理場)名 帯広市学校給食センター

給食従事者: 栄養教諭等 8 名、調理員 100 名

定期検査票作成者(職・氏名) 薬剤師 吉田和史

給食対象人員 14,000 人



<p>衛生状態</p>	<p>1 調理員は、髪の毛等が食品等に付着しないよう衣服等を清潔に保っているか。                  2 作業前、作業区分ごと、用便後等の手洗い・消毒は確実に行われているか。                  3 調理衣や調理用履物を着用したまま便所に入っていないか。</p>	<p>(A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C</p>
<p>健康状態</p>	<p>4 定期的に健康診断が行われているか。                  5 検便が毎月2回以上行われており、その結果等は保存されているか。                  6 下痢、発熱等の健康状態を、毎日把握しているか。                  7 感染症に罹患した疑いのある調理員等は、医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認させているか。                  8 化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止しているか。                  9 ノロウイルスに罹患した調理員等に対して、食品に直接触れる作業をさせないなど適切な処理を行っているか。</p>	<p>(A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C                  (A)・B・C</p>
<p>日常点検</p>	<p>10 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。</p>	<p>(A)・B・C</p>

評価の基準 A : 良好なもの、 B : 普通、 C : 改善を要するもの  
 特に指導した事項  
 直ちに改善を要する事項  
 その他気が付いた点で、措置を必要とする事項

## 令和3年度学校給食嗜好調査実施概要

## 1. 目的

児童生徒に好まれている献立、苦手と感じられている献立を把握するとともに、各献立の量を調査することで、より適正な献立作成への反映や目玉メニューの確立などにつなげるための基礎資料とすることを目的として調査を実施した。

## 2. 調査の概要

## (1) 実施校

小学校 A コース (4校) 稲田小・大空小・開西小・明和小

小学校 B コース (4校) 西小・柏小・緑丘小・栄小

中学校コース (5校) 第一中・第二中・第五中・大空中・翔陽中

※市内小・中学校から広域的に抽出して実施し、年度推移を見るため実施校は毎年固定する。

(2) 対象者 小学校5年生、中学校2年生

## (3) 配付数

コース	学校名	対象者数(人)	回答数	回答率
小学校 A	稲田小学校	75	72	96.00%
	大空小学校	52	48	92.31%
	開西小学校	40	42	105.00%
	明和小学校	53	47	88.68%
小学校 B	西小学校	42	37	88.10%
	柏小学校	70	63	90.00%
	緑丘小学校	74	72	97.30%
	栄小学校	70	68	97.14%
小学校計		476	449	94.33%
中学校	第一中学校	165	140	84.85%
	第二中学校	74	74	100.00%
	第五中学校	119	105	88.24%
	大空中学校	56	54	96.43%
	翔陽中学校	153	134	87.58%
中学校計		567	507	89.42%
合計		1,043	956	91.66%

※対象者数(人)は令和3年5月1日現在 学級編制より

## 3. 調査方法

(1) 実施依頼文、メニュー一覧表を給食配送車にて市内小中学校へ配付した。

(2) 各学校にてメニュー一覧表に記載の二次元コードをタブレット端末で読み取り、グーグルフォームで作成したアンケートに回答をいただいた。

#### 4. スケジュール

- |                        |               |
|------------------------|---------------|
| (1) 各校への実施依頼・メニュー一覧表配付 | 令和3年 9月13日(月) |
| (2) 調査締め切り             | 令和3年 9月30日(木) |
| (3) 集計・分析              | 令和3年10月～11月   |
| (4) 公表(学校給食センター運営委員会)  | 令和3年11月24日(水) |

#### 5. 結果概要

(1) 学校給食に関する嗜好(給食が好きか)

区分	令和3年度		令和2年度		前年対比	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
大好き	297	31.1%	218	22.3%	79	8.8%
好き	400	41.8%	418	42.8%	-18	-0.9%
どちらとも言えない	179	18.7%	206	21.1%	-27	-2.4%
あまり好きではない	56	5.9%	73	7.5%	-17	-1.6%
好きではない	24	2.5%	37	3.8%	-13	-1.3%
無回答	0	0.0%	25	2.6%	-25	-2.6%
計	956	100.0%	977	100.0%	-21	0.0%

##### 【傾向】

学校給食が大好きまたは好きと回答した児童生徒の割合は、72.9%となり、前年度の65.1%から7.8%と大幅な増加となっている。

(2) 全献立のベスト3

区分	令和3年度		令和2年度		令和元年度	
	メニュー	得点	メニュー	得点	メニュー	得点
第1位	肉じゃが	796	肉じゃが	968	肉じゃが	1,223
第2位	カレーライス	556	カレーライス	505	カレーライス	525
第3位	杏仁豆腐のいちごソース	268	フルーツ白玉	373	フルーツ白玉	283
第4位	わかめご飯	266	キャベツの梅和え	254	わかめご飯	252
第5位	フルーツ白玉	236	わかめご飯	250	チョコチップパン	208

##### 【傾向】

第1位の肉じゃがの得点が減少傾向となった一方で、第2位のカレーライスの得点が増加傾向となっている。

#### 6. その他

調査結果については、今後の献立作成の際の参考とするとともに、3月の卒業シーズンを迎えて人気献立の提供をおこなうほか、人気のない献立については見直しについて検討を行うもの。

学校給食運営委員会での公表を経た後に、各学校への報告及び市ホームページへの掲載を行うもの。

# 令和3年度学校給食嗜好調査集計表

## 1 学校給食に関する嗜好（給食が好きか）

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
大好き	297	31.1%	181	40.3%	116	22.9%
好き	400	41.8%	181	40.3%	219	43.2%
どちらとも言えない	179	18.7%	62	13.8%	117	23.1%
あまり好きではない	56	5.9%	16	3.6%	40	7.9%
好きではない	24	2.5%	9	2.0%	15	3.0%
計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

### ○好きな理由

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
おいしい給食が食べられるから	366	52.5%	195	53.9%	171	51.0%
みんなと一緒に食べられるから	174	25.0%	91	25.1%	83	24.8%
地場産物をたくさん使った給食が食べられるから	18	2.6%	6	1.7%	12	3.6%
栄養のバランスがとれたものが食べられるから	83	11.9%	37	10.2%	46	13.7%
食べたことがないものが食べられるから	38	5.5%	23	6.4%	15	4.5%
その他	18	2.6%	10	2.8%	8	2.4%
計	697	100.0%	362	100.0%	335	100.0%

### ○苦手な理由

回答/区分	全体		小学校（5年生）		中学校（2年生）	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
苦手な食べ物があるから	47	58.8%	13	52.0%	34	61.8%
食べたことがないものが出るから	5	6.3%	0	0.0%	5	9.1%
量が多いから	3	3.8%	2	8.0%	1	1.8%
おなかがすいていないから	5	6.3%	2	8.0%	3	5.5%
食べる時間が短いから	3	3.8%	0	0.0%	3	5.5%
その他	17	21.3%	8	32.0%	9	16.4%
計	80	100.0%	25	100.0%	55	100.0%



## (2) ごはん

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	488	51.0%
第2位	ご飯	116	12.1%
第3位	キムタクご飯	81	8.5%
第4位	栗ご飯	76	8.0%
第5位	チャーハン	69	7.2%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	218	48.6%
第2位	ご飯	49	10.9%
第3位	チャーハン	47	10.5%
第4位	栗ご飯	41	9.1%
第5位	キムタクご飯	39	8.7%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	270	53.3%
第2位	ご飯	67	13.2%
第3位	キムタクご飯	42	8.3%
第4位	栗ご飯	35	6.9%
第5位	チャーハン	22	4.3%

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	266	27.8%
第2位	ゆかりご飯	189	19.8%
第3位	キムタクご飯	153	16.0%
第4位	栗ご飯	96	10.0%
第5位	とかちマッシュご飯	73	7.6%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	137	30.5%
第2位	キムタクご飯	83	18.5%
第3位	ゆかりご飯	72	16.0%
第4位	栗ご飯	46	10.2%
第5位	とかちマッシュご飯	25	5.6%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	129	25.4%
第2位	ゆかりご飯	117	23.1%
第3位	キムタクご飯	70	13.8%
第4位	栗ご飯	50	9.9%
第5位	とかちマッシュご飯	48	9.5%

### (3) カレー・丼

#### ○好き

##### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	385	40.3%
第2位	チキンカレーライス	110	11.5%
第3位	かき揚げ丼	96	10.0%
第4位	カラフル豚丼	74	7.7%
第5位	親子丼	50	5.2%

##### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	177	39.4%
第2位	チキンカレーライス	56	12.5%
第3位	かき揚げ丼	38	8.5%
第4位	カラフル豚丼	30	6.7%
第5位	牛トンすき焼き丼	27	6.0%

##### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	208	41.0%
第2位	かき揚げ丼	58	11.4%
第3位	チキンカレーライス	54	10.7%
第4位	カラフル豚丼	44	8.7%
第5位	親子丼	28	5.5%

#### ○苦手

##### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	438	45.8%
第2位	夏野菜カレー	137	14.3%
第3位	中華ちらし	98	10.3%
第4位	ビビンバ	47	4.9%
第5位	中華丼	44	4.6%

##### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	220	49.0%
第2位	夏野菜カレー	58	12.9%
第3位	中華ちらし	39	8.7%
第4位	ビビンバ	23	5.1%
第4位	親子丼	23	5.1%

##### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	218	43.0%
第2位	夏野菜カレー	79	15.6%
第3位	中華ちらし	59	11.6%
第4位	中華丼	26	5.1%
第5位	ビビンバ	24	4.7%

#### (4) パン

##### ○好き

###### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	401	41.9%
第2位	クリームパン	243	25.4%
第3位	黒糖パン	60	6.3%
第4位	好きなものはない	57	6.0%
第5位	コッペパン	52	5.4%

###### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	205	45.7%
第2位	クリームパン	103	22.9%
第3位	コッペパン	27	6.0%
第4位	黒糖パン	23	5.1%
第5位	好きなものはない	22	4.9%

###### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	196	38.7%
第2位	クリームパン	140	27.6%
第3位	黒糖パン	37	7.3%
第4位	好きなものはない	35	6.9%
第5位	小豆パン	32	6.3%

##### ○苦手

###### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	425	44.5%
第2位	小豆パン	150	15.7%
第3位	コッペパン	99	10.4%
第4位	かぼちゃパン	97	10.1%
第5位	黒糖パン	71	7.4%

###### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	200	44.5%
第2位	小豆パン	66	14.7%
第3位	かぼちゃパン	47	10.5%
第4位	コッペパン	44	9.8%
第5位	黒糖パン	34	7.6%

###### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	225	44.4%
第2位	小豆パン	84	16.6%
第3位	コッペパン	55	10.8%
第4位	かぼちゃパン	50	9.9%
第5位	黒糖パン	37	7.3%

## (5) めん

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	149	15.6%
第2位	みそラーメン	104	10.9%
第3位	しょうゆラーメン	89	9.3%
第4位	かしわうどん	88	9.2%
第5位	スパゲティミートソース	81	8.5%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	72	16.0%
第2位	みそラーメン	58	12.9%
第3位	しょうゆラーメン	49	10.9%
第4位	かしわうどん	44	9.8%
第5位	カレーうどん	36	8.0%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	77	15.2%
第2位	スパゲティミートソース	58	11.4%
第3位	みそラーメン	46	9.1%
第4位	かしわうどん	44	8.7%
第5位	しょうゆラーメン	40	7.9%

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	386	40.4%
第2位	あんかけ焼きそば	110	11.5%
第3位	あさりのクリームスパゲティ	92	9.6%
第4位	ジャージャー麺	88	9.2%
第5位	あさりのクリームペンネ	49	5.1%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	195	43.4%
第2位	あんかけ焼きそば	59	13.1%
第3位	あさりのクリームスパゲティ	36	8.0%
第4位	ジャージャー麺	25	5.6%
第5位	あさりのクリームペンネ	22	4.9%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	191	37.7%
第2位	ジャージャー麺	63	12.4%
第3位	あさりのクリームスパゲティ	56	11.0%
第4位	あんかけ焼きそば	51	10.1%
第5位	あさりのクリームペンネ	27	5.3%

## (6) 汁物

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	アルファベットスープ	197	20.6%
第2位	みそ汁	124	13.0%
第3位	ビーフシチュー	112	11.7%
第4位	しょうが入り豚汁	102	10.7%
第5位	クリームシチュー	64	6.7%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	アルファベットスープ	103	22.9%
第2位	みそ汁	56	12.5%
第3位	ビーフシチュー	41	9.1%
第4位	しょうが入り豚汁	36	8.0%
第5位	クリームシチュー	33	7.4%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	アルファベットスープ	94	18.5%
第2位	ビーフシチュー	71	14.0%
第3位	みそ汁	68	13.4%
第4位	しょうが入り豚汁	66	13.0%
第5位	クリームシチュー	31	6.1%

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	395	41.3%
第2位	NEW乳豚汁	64	6.7%
第3位	夏野菜のオビリースープ	42	4.4%
第4位	カラフルポールスープ	41	4.3%
第5位	野菜の中華スープ	38	4.0%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	216	48.1%
第2位	野菜の中華スープ	20	4.5%
第3位	NEW乳豚汁	18	4.0%
第3位	ミネストローネ	18	4.0%
第5位	夏野菜のオビリースープ	17	3.8%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	179	35.3%
第2位	NEW乳豚汁	46	9.1%
第3位	カラフルポールスープ	32	6.3%
第4位	夏野菜のオビリースープ	25	4.9%
第5位	つみれ団子汁	21	4.1%

## (7) 主菜

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	439	45.9%
第2位	さばのみそ煮	86	9.0%
第3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	55	5.8%
第4位	からあげ	42	4.4%
第5位	コロコロチキンのバジル風味	27	2.8%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	175	39.0%
第2位	さばのみそ煮	39	8.7%
第3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	31	6.9%
第4位	からあげ	28	6.2%
第5位	ハンバーグ	19	4.2%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	264	52.1%
第2位	さばのみそ煮	47	9.3%
第3位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	24	4.7%
第4位	好きなものはない	16	3.2%
第5位	からあげ	14	2.8%
第5位	コロコロチキンのバジル風味	14	2.8%

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	383	40.1%
第2位	いわしの梅煮	70	7.3%
第3位	大豆のいそ煮	39	4.1%
第4位	マーボー豆腐・マーボー厚揚げ	34	3.6%
第5位	厚焼玉子	27	2.8%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	201	44.8%
第2位	いわしの梅煮	29	6.5%
第3位	大豆のいそ煮	14	3.1%
第4位	肉みそおでん	13	2.9%
第5位	ちくわの磯辺揚げ	12	2.7%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	182	35.9%
第2位	いわしの梅煮	41	8.1%
第3位	大豆のいそ煮	25	4.9%
第4位	マーボー豆腐・マーボー厚揚げ	24	4.7%
第5位	厚焼玉子	16	3.2%

## (8) 副菜

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	309	32.3%
第2位	キャベツの梅和え	164	17.2%
第3位	好きなものはない	87	9.1%
第4位	まめ豆サラダ	65	6.8%
第5位	かぼちゃのいとし煮	38	4.0%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	166	37.0%
第2位	キャベツの梅和え	82	18.3%
第3位	好きなものはない	34	7.6%
第4位	まめ豆サラダ	25	5.6%
第5位	かぼちゃのいとし煮	14	3.1%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 1,236 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	143	28.2%
第2位	キャベツの梅和え	82	16.2%
第3位	好きなものはない	53	10.5%
第4位	まめ豆サラダ	40	7.9%
第5位	かぼちゃのいとし煮	24	4.7%
第5位	マカロニサラダ	24	4.7%

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	305	31.9%
第2位	かぼちゃのいとし煮	63	6.6%
第3位	なめたけ和え	60	6.3%
第4位	ゆかり和え	54	5.6%
第5位	まめ豆サラダ	43	4.5%

#### ② 小学校 (5年生)

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	164	36.5%
第2位	かぼちゃのいとし煮	32	7.1%
第3位	ゆかり和え	23	5.1%
第4位	まめ豆サラダ	22	4.9%
第5位	キャベツの梅和え	21	4.7%

#### ③ 中学校 (2年生)

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	141	27.8%
第2位	なめたけ和え	43	8.5%
第3位	かぼちゃのいとし煮	31	6.1%
第3位	ゆかり和え	31	6.1%
第5位	きゅうり昆布	23	4.5%
第5位	中華風海藻サラダ	23	4.5%

## (9) 果物・デザート について

### ○好き

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	248	25.9%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	230	24.1%
第3位	フルーツカクテル	144	15.1%
第4位	パインのクリームチーズ和え	115	12.0%
第5位	みかん	96	10.0%

#### ② 小学校（5年生）

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	115	25.6%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	81	18.0%
第3位	フルーツカクテル	77	17.1%
第4位	パインのクリームチーズ和え	54	12.0%
第5位	みかん	50	11.1%

#### ③ 中学校（2年生）

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	133	26.2%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	149	29.4%
第3位	フルーツカクテル	67	13.2%
第4位	パインのクリームチーズ和え	61	12.0%
第5位	みかん	46	9.1%

### ○苦手

#### ① 全体

回答者数 956 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	557	58.3%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	199	20.8%
第3位	パインのクリームチーズ和え	103	10.8%
第4位	みかん	28	2.9%
第5位	ヨーグルト	26	2.7%

#### ② 小学校（5年生）

回答者数 449 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	244	54.3%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	109	24.3%
第3位	パインのクリームチーズ和え	45	10.0%
第4位	みかん	14	3.1%
第5位	ヨーグルト	13	2.9%
第5位	フルーツカクテル	13	2.9%

#### ③ 中学校（2年生）

回答者数 507 人

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	苦手なものはない	313	61.7%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	90	17.8%
第3位	パインのクリームチーズ和え	58	11.4%
第4位	みかん	14	2.8%
第5位	ヨーグルト	13	2.6%

### 3 給食の量に関する嗜好（多いか、少ないか）

#### (1) ごはん

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	243	25.4%	119	26.5%	124	24.5%
少ない	59	6.2%	30	6.7%	29	5.7%
ちょうどいい	654	68.4%	300	66.8%	354	69.8%
合計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

#### (2) パン

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	296	31.0%	129	28.7%	167	32.9%
少ない	98	10.3%	55	12.2%	43	8.5%
ちょうどいい	562	58.8%	265	59.0%	297	58.6%
合計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

#### (3) 麺

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	221	23.1%	116	25.8%	105	20.7%
少ない	149	15.6%	69	15.4%	80	15.8%
ちょうどいい	586	61.3%	264	58.8%	322	63.5%
合計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

#### (4) 丼の具

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	114	11.9%	75	16.7%	39	7.7%
少ない	312	32.6%	136	30.3%	176	34.7%
ちょうどいい	530	55.4%	238	53.0%	292	57.6%
合計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

#### (5) 汁物

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	133	13.9%	75	16.7%	58	11.4%
少ない	77	8.1%	44	9.8%	33	6.5%
ちょうどいい	746	78.0%	330	73.5%	416	82.1%
合計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

#### (6) 主菜

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	108	11.3%	65	14.5%	43	8.5%
少ない	150	15.7%	58	12.9%	92	18.1%
ちょうどいい	698	73.0%	326	72.6%	372	73.4%
合計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

#### (7) 副菜

回答/区分	小中学校全体		小学校・5年生		中学校・2年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	184	19.2%	90	20.0%	94	18.5%
少ない	101	10.6%	54	12.0%	47	9.3%
ちょうどいい	671	70.2%	305	67.9%	366	72.2%
合計	956	100.0%	449	100.0%	507	100.0%

令和3年度 給食の好みに関する調査 メニュー 一覧表 (小学5年生)

①ごはん		②どんぶり・カレー		③パン		④めん		⑤汁物		⑥主菜		⑦副菜		⑧果物・デザート	
1	ごはん	13	親子丼	27	コッペパン	37	かしわうどん	56	みそ汁	89	いわしの梅煮	130	かぼちゃのいとこ煮	168	杏仁豆腐のいちごソース
2	わかめごはん	14	カラフル豚丼	28	バターパン	38	わかめうどん	57	すまし汁	90	さばのみそ煮	131	きなこポテトもち	169	フルーツ白玉
3	青菜ごはん	15	かき揚げ丼	29	ブランパン	39	あげ玉うどん	58	けんちん汁	91	さんまのかば焼き	132	煮びたし	170	フルーツカクテル
4	ゆかりごはん	16	スタミナ丼	30	ミルクパン	40	たぬきうどん	59	いも団子汁	92	あじフライ	133	三色 金平	171	パインのクリームチーズ和え
5	枝豆こんぶごはん	17	牛トンすき焼き丼	31	チョコチップパン	41	親子うどん	60	白玉汁	93	白身魚フライ	134	金平ごぼう	172	ゼリー
6	とりにごぼうごはん	18	カレーライス	32	小豆パン	42	カレーうどん	61	つみれ団子汁	94	鮭の照り焼き	135	鶏肉と大根の煮物	173	ヨーグルト
7	とかちマッシュごはん	19	チキンカレーライス	33	黒糖パン	43	スパゲティミートソース	62	しょうが入り豚汁	95	鮭の幽庵焼き	136	ごぼうの炒り煮	174	みかん
8	勝ちこみごはん	20	ビーフカレー	34	かぼちゃパン	44	あさりのクリームスパゲティ	63	NEW乳豚汁	96	ほっけの塩焼き	137	切り干し大根の煮物		
9	栗ごはん	21	川西カレー	35	ココアパン	45	あさりのクリームペンネ	64	ごまみそ汁	97	ちくわの磯辺揚げ	138	れんこんの甘辛炒め		
10	ピラフ	22	夏野菜カレー	36	クリームパン	46	トマトスープスパゲティ	65	あきあじ汁	98	カレイの竜田揚げ	139	キャベツの梅和え		
11	チャーハン	23	ハヤシライス			47	トマトスープペンネ	66	豆腐のふわふわ団子汁	99	すき焼き煮	140	変わりおひたし		
12	キムタクごはん	24	ビビンバ			48	ペンネボロネーゼ	67	沢煮椀	100	肉じゃが	141	ごま和え		
		25	中華ちらし			49	デミグラススープペンネ	68	オビリースープ	101	厚焼玉子	142	わかめの酢の物		
		26	中華丼			50	しょうゆラーメン	69	グリーンアスパラのオビリースープ	102	肉みそおでん	143	白和え		
						51	塩ラーメン	70	シーフードトマトオビリースープ	103	豚肉の生姜焼き	144	ゆかり和え		
						52	みそラーメン	71	夏野菜のオビリースープ	104	鶏肉のうま煮	145	おかか和え		
						53	タンメン	72	オビリースープカレー	105	厚揚げのそぼろ煮	146	梅ちり和え		
						54	あんかけ焼きそば	73	マチルダポテトのオビリースープ	106	大豆のいそ煮	147	きゅうり昆布		
						55	ジャージャー麺	74	オビリースープのコーンポタージュ	107	豚肉とえのき茸のしぐれ煮	148	なめたけ和え		
								75	長いもの和風オビリースープ	108	ココロチキンのおろし煮	149	和風ポテトサラダ		
								76	ビーフシチュー	109	ココロチキンのバジル風味	150	ごまじゃこサラダ		
								77	ポークシチュー	110	ココロチキンのレモンペッパー焼き	151	キャベツとコーンのソテー		
								78	クリームシチュー	111	ココロチキンのバーベキューソース炒め	152	ダイコンマリネ		
								79	アルファベットスープ	112	からあげ	153	まめ豆サラダ		
								80	ジュリエンスープ	113	コロッケ	154	コールスローサラダ		
								81	オニオンスープ	114	ハンバーグ	155	コーンサラダ		
								82	ミネストローネ	115	ウインナーソーセージ	156	ツナマヨサラダ		
								83	ポトフ	116	メンチカツ	157	かぼちゃとさつまいものサラダ		
								84	リーキスープ	117	ポークチャップ・チキンチャップ	158	ごぼうサラダ		
								85	カラフルボールスープ	118	鶏じゃが〜トマト・カレー風味〜	159	マカロニサラダ		
								86	野菜の中華スープ	119	ユーリンチー	160	マセドアンサラダ		
								87	ワンタンスープ	120	鶏肉と豆のトマトソース煮	161	じゃがいものココロサラダ		
								88	春雨スープ	121	肉団子	162	アーモンドサラダ		
										122	チャプチェ	163	オイスターソース炒め		
										123	春巻き	164	バンバンジーサラダ		
										124	ホイコーロー	165	ナムル		
										125	チンジャオロースー	166	中華風海藻サラダ		
										126	しゅうまい	167	中華ドレッシングサラダ		
										127	ぎょうざ				
										128	スペシャルぎょうざ				
										129	マーボー豆腐・マーボー厚揚げ				

タブレットで二次元コードを読み込んで、アンケートに答えてね♪アンケート結果は、皆さんが食べる給食に役立ってます！

メニューはよく見てえらんでね♪



二次元コード



## 令和3年度 帯広市学校給食センター運営委員会 委員名簿

任期：令和3年6月1日～令和5年5月31日

氏名	再・新任 区分	選出区分	小委員会
おざわ ようこ 小澤 容子	2期目	学校代表(帯広市校長会)	給食物資
ほりぐち はつえ 堀口 初枝	2期目	学校代表(帯広市教頭会)	給食献立
こばやし まなみ 小林 学美	新任	学校代表(帯広市養護教員会)	給食献立
よねざわ りょうた 米澤 亮太	新任	関係行政機関(十勝教育局)	給食物資
にしやま えいじ 西山 栄治	2期目	関係行政機関(帯広保健所)	給食物資
さとう しんや 佐藤 真也	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
たにほ としひこ 谷保 寿彦	4期目	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
のだ かずひろ 野田 和宏	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
みずの ともあき 水野 智明	2期目	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
すずき くに彦 鈴木 邦彦	新任	学識経験者(北海道全調理師会帯広支部)	給食献立
うめき みなこ 梅木 美奈子	2期目	学識経験者(北海道栄養士会十勝支部)	給食献立
かわせ みか 河瀬 美香	新任	学識経験者(帯広市農業施策推進委員会)	給食物資
しみず ゆたか 清水 豊	2期目	学識経験者(帯広信用金庫)	給食物資
こうの ひろいち 耕野 拓一	4期目	学識経験者(帯広畜産大学)	給食物資

## ○帯広市学校給食センター条例

## (目的)

第1条 この条例は、帯広市学校給食センター（以下「学校給食センター」という。）の設置及び運営について必要な事項を定めることを目的とする。

## (設置)

第2条 本市に、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定による教育機関として、学校給食法（昭和29年法律第160号）に規定する学校給食の実施に必要な施設を次のとおり設置する。

名称	位置
帯広市第一学校給食センター	帯広市南町南8線42番地3
帯広市第二学校給食センター	帯広市南町南8線42番地3

## (職員)

第3条 学校給食センターに、センター長その他必要な職員を置く。

## (給食代金)

第4条 学校給食センターが実施する給食の代金は、別表に定めるとおりとする。

- 2 前項の給食代金は、学校給食法第11条第2項の規定により保護者が負担する学校給食費として校長が取りまとめ、別に定める日までに納付しなければならない。
- 3 第1項の給食代金は、必要があると認めるときは、減額することができる。

## (運営委員会)

第5条 教育委員会の附属機関として、帯広市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

- 2 運営委員会は、教育委員会の諮問に応じて答申し、又は必要な意見を具申するものとする。

## (組織)

第6条 運営委員会は、委員20人以内をもって組織し、学校及び関係行政機関の職員、関係団体の構成員並びに学識経験者のうちから教育委員会が任命する。

- 2 委員の任期は2年とし再任されることを妨げない。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

## (会長及び副会長)

第7条 運営委員会に、会長及び副会長各1名を置き、委員の互選によりこれを定める。

- 2 会長は、会務を総理し、運営委員会を代表する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第8条 運営委員会の会議は、会長が招集する。

2 運営委員会の会議は、委員の定数の半数以上の委員が出席しなければ開くことができない。

3 運営委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(委任規定)

第9条 この条例の施行について、必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則 (平成31年3月28日条例第19号)

この条例は、平成31年4月1日から施行する。

別表 (第4条関係)

給食代金

区分	金額
小学校	1人1年当たり 45,825円 (1人1日当たり235円)
中学校	1人1年当たり 56,745円 (1人1日当たり291円)

## ○帯広市学校給食センター条例施行規則

## (目的)

第1条 この規則は、帯広市学校給食センター条例（昭和39年条例第46号。以下「条例」という。）の施行について必要な事項を定めることを目的とする。

## (給食代金の減額)

第2条 条例第4条第3項に規定する給食代金の減額は、次の各号のいずれかに該当する場合に行う。

- (1) 児童、生徒等が転入、転出又は死亡したとき。
- (2) 児童、生徒等が病気、事故その他の理由で給食を受けなかった日が引き続き5日以上で、あらかじめ教育委員会に届出があったとき。
- (3) その他教育委員会が特に必要と認めたとき。

2 前項第1号及び第2号に規定する減額理由が生じたときであっても、教育委員会への通知等の遅延により、既に当該児童、生徒等に供する給食の仕込があったときは、その日の給食代金は減額しない。

3 給食代金の減額は、1日当たりの給食代金に給食を受けなかった日数を乗じて得た額とする。

## (小委員会の設置)

第3条 条例第5条に規定する帯広市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）に専門的事項を調査するため、次の小委員会を置く。

- (1) 給食物資小委員会
- (2) 給食献立小委員会

## (構成)

第4条 小委員会は、委員10名以内をもって構成し、運営委員会の委員をもって充てる。

- 2 小委員会に委員長及び副委員長1名を置き、委員の互選により、これを定める。
- 3 小委員会委員の所属は、運営委員会委員の互選による。

## (調査事項)

第5条 給食物資小委員会は、次の事項を調査する。

- ア 業者の営業状態及び実績調査
- イ 業者の製造能力の調査
- ウ 業者の衛生管理状況の調査
- エ 物資の市況調査

オ 使用物資の調査

カ その他物資調達に関し必要な事項

2 給食献立小委員会は、次の事項を調査する。

ア 教育委員会より提示された標準献立を参考にした実施献立の調査

イ 調理方法の調査

ウ その他献立作成に必要な事項

(報告)

第6条 小委員会は、その調査審議した事項については運営委員会に報告しなければならない。

(委員長の職務等)

第7条 小委員会の委員長及び副委員長の職務並びに議事等については、運営委員会の例による。

附 則

この規則は、昭和44年4月1日から施行する。

附 則 (昭和49年7月1日教委規則第2号)

この規則は、昭和49年7月1日から施行する。

附 則 (昭和52年4月1日教委規則第2号)

この規則は、昭和52年4月1日から施行する。

附 則 (平成20年3月28日教委規則第6号)

(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行の際現に残存する用紙は、なお当分の間使用することができる。

附 則 (平成27年3月26日教委規則第11号)

この規則は、平成27年4月1日から施行する。

附 則 (令和2年12月22日教委規則16号)

この規則は令和2年12月22日から施行し、令和2年6月1日から適用する。

## 附属機関等の設置及び運営について（抜粋）

## （趣旨）

第1条 この指針は、帯広市における附属機関及び附属機関に類似した機能を持つ協議会等（以下「附属機関等」という。）に関し必要な事項を定めることにより、その適正な設置、効率的運営及び活性化等を図ることを目的とする。

## （定義）

第2条 この指針において「附属機関」とは、地方自治法（昭和22年法律第67号）第138条の4第3項の規定により、法律又は条例に基づいて、長の求めに応じて市の行政運営に必要な調停、審査、審議又は調査等を行い、会議としての意見を集約し、長へ報告、答申等を行うことを目的として設置するものをいう。

2 この指針において「協議会等」とは、市民、有識者等の参集を求めてその個々の意見の聴取等を行い、市の行政運営の参考とすることを目的として、要綱等に基づき開催するものをいう。ただし、市職員のみで構成されるものを除く。

## （情報公開）

第8条 市民に開かれた公正な行政を執行するため、附属機関等の会議については、次のような場合を除き原則として公開し、その透明性の確保に努めること。なお、審査会（建築審査会、情報審査会、資産公開等審査会）については、他の附属機関等と違い、不服審査に関する委員討議主義を原則とする場合であって、通常本人への非公開の文書及び情報を閲覧しながらの会議になるため、原則非公開とする。

- (1) 外交上の配慮から非公開とすべきもの
- (2) プライバシーを保護するため非公開とすべきもの
- (3) 企業の秘密・情報を保護するため非公開とすべきもの
- (4) 方針が未決定のため、公開することにより混乱を招くおそれのあるもの
- (5) 利害関係者があり、公開することにより特定の者に不利益を与えるおそれのあるもの

## 附 則

- 1 この指針は、平成27年4月1日から施行する。