

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

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3年6月1日から令和5年5月31日までの2年間(一部委員は1年間)
- (3) 会議は、随時開催し、令和4年度は3回程度の開催を予定(書面開催を含む)

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 今年度に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
- (4) 賄材料費の高騰対策について
- (5) 学校給食センターにおける運営手法の調査・研究について

おびひろ市の 学校給食

令和4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	
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 133 名:小学生 104 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 59 名:小学生 37 名、中学生 22 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 58 名:小学校 46 名、中学校 12 名)

※内訳:乳 - 小学生 7 名、中学生 3 名、卵 - 小学生 30 名、中学生 3 名

乳と卵 - 小学生 9 名、中学生 6 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, 452 人	1, 702, 119 食	195 日	205 日
中学校 14 校	4, 323 人	837, 780 食	195 日	
その他		16, 635 食		
合 計	12, 775 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2年度実績)

■ 学校給食センター管理費	536,348,564円	(会計年度任用職員の 人件費含む)
■ 学校給食業務費①	637,169,017円	(給食賄材料等)
■ 食育推進事業費	1,926,901円	(指導教材の作成等)
合 計	1,175,444,482円	

(2) 給食費収入 (令和2年度実績)

■ 現年度分	調定額②	621,807,361円	
	収入額	615,315,020円	(収納率 98.96%)
■ 過年度分	調定額	30,352,202円	
	収入額	6,221,396円	(収納率 20.50%)
	不納欠損額	1,424,882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	85,253.0	133,731.0	19,680.0	63,144.2	216,555.2	19,860.0
	22.4%	39.4%	61.8%	9.1%	29.2%	100.0%	9.2%
令和2年度	61,025.0	83,330.0	144,355.0	21,748.2	54,596.0	220,699.2	27,305.0
	27.7%	37.8%	65.4%	9.9%	24.7%	100.0%	12.4%
令和3年度	70,970.6	78,585.2	149,555.8	29,891.4	57,474.0	236,921.2	43,570.0
	30.0%	33.2%	63.1%	12.6%	24.3%	100.0%	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

令和4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費（管理運営）

歳出 ■ 事務事業番号(0792、0793、2109)

○報酬	357千円	(▲23,061千円)
※人件費を全て人事課へ振替 (報酬△20,817千円、旅費△2,244千円)		
○報償費	20千円	(▲238千円)
○旅費	322千円	(+57千円)
○消耗品費	20,996千円	(+1千円)
○燃料費	41,514千円	(▲994千円)
○光熱水費	78,834千円	(+3,651千円)
○修繕料	1,043千円	(±0千円)
○通信運搬費	782千円	(±0千円)
○手数料	5,856千円	(+124千円)
○委託料	145,511千円	(+1,913千円)
○使用料及び賃借料	1,511千円	(▲123千円)
○負担金	102千円	(±0千円)
○備品購入費	1,600千円	(+1,600千円)
合計	298,448千円	(▲17,070千円)

【参考】人件費（人事課振替分） 275,686千円（+25,543千円）
 （報酬205,123千円、職員手当等38,799千円、共済費20,690千円、旅費11,074千円）

歳入

●使用料	7千円	(+0千円)
(LPガスバルク1台：1千円、旧調理場電柱設置4本：6千円)		
●行政財産貸付料(自動販売機2台)	206千円	(+4千円)
●学校給食費収入(過年度分)	6,600千円	(▲114千円)
●雑入(廃油売払)	607千円	(+112千円)
合計	7,420千円	(+2千円)

一般財源額 291,028千円 (▲17,072千円)

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る、食に関する正しい理解を促進します。

歳出：予算総額 950,131千円 (▲25,079千円)

① 管理運営費	298,448千円	(▲17,070千円)
② 給食業務費	649,555千円	(▲8,001千円)
③ 食育推進事業費	2,128千円	(▲8千円)

歳入：予算総額 656,996千円 (▲7,999千円)

使用料	7千円	(+0千円)
財産運用収入	206千円	(+4千円)
雑入	656,783千円	(▲8,003千円)
学校給食費収入	656,155千円	(▲8,115千円)
雑入		
不用品売払	607千円	(+112千円)
その他(調理体験参加費)	21千円	(±0千円)

※充当先

① 管理運営費	7,420千円	(+2千円)
② 給食業務費	649,555千円	(▲8,001千円)
③ 食育推進事業費	21千円	(+0千円)

一般財源額 293,135千円 (▲17,080千円)

② 学校給食業務費

歳出 ■ 事務事業番号(0794)

○賄材料費		
主食(米、パン、麺)	135,127千円	(▲2,503千円)
副食	385,174千円	(▲8,866千円)
牛乳	129,254千円	(+3,368千円)
合計	649,555千円	(▲8,001千円)

歳入

●学校給食費収入(現年度分)

小学校(@235円)	392,812千円	(▲8,019千円)
中学校(@291円)	251,437千円	(▲57千円)
試食等	3,274千円	(±0千円)
職員(@193円)	2,032千円	(+75千円)
合計	649,555千円	(▲8,001千円)

一般財源額 0千円 (±0千円)

③ 食育推進事業費

歳出 ■ 事務事業番号(3594)

○報償費	8千円	(▲8千円)
○消耗品費	1,877千円	(+0千円)
(給食日より、食育PR、試作資材等)		
○委託料(栄養ソフト保守)	60千円	(+0千円)
○使用料及び賃借料		
(印刷機リース等)	183千円	(+0千円)
合計	2,128千円	(▲8千円)

歳入

●その他臨時的収入

(親子調理体験教室参加費)	21千円	(±0千円)
合計	21千円	(+0千円)

一般財源額 2,107千円 (▲8千円)

事業別内訳書

(単位:千円)

資料3-2

事業名	事業費	左の財源内訳		事業内容	備考
		特定財源	一般財源		
食育推進事業					
学校給食PR動画制作事業(新規)	1,572		1,572	児童生徒の食への感謝、地域産業への理解や郷土への愛着等を育むため、学校給食の魅力や給食提供に携わる人々等を紹介する動画を制作	
新メニュー開発事業(新規)	42		42	学校給食の更なる魅力向上のため、地元シェフや生産者等と連携した新たなメニューの開発	
合計	1,614	0	1,614		

1 基本理念

給食を、単なる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を通じて、望ましい食習慣や生活習慣を身につけるとともに、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、食に関わるたくさんの人々のおかげで給食が作られていることへの理解促進を通じて、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

更なる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、給食に必要な食材の産地は、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、保護者間の負担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収納率の向上に努めます。

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

衛生管理・危機管理を徹底し、常に安全・安心でおいしい給食を提供するため、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省が定める「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る「危機管理マニュアル」に沿った取り組みを進めます。

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による情報提供、牛乳の代替飲料（麦茶）の提供を行います。

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

市内産、十勝産の食材を優先して提供するため、地域農協などと連携しながら可能な限り地場産の農畜産物の調達に努め、地産地消の推進を図ります。

さらに、生産者から直接野菜を仕入れるなど、より多くの地場産物の提供に努めます。

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とした「ふるさと給食」を実施します。

十勝・帯広の新鮮で安全・安心な農畜産物を多く使用した「川西カレー」などの提供を行うとともに、新たなメニューの開発にも取り組みます。また、生産者による学校訪問など、子供たちとの交流の機会を提供します。

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、毎年1月24日から30日まで定められている「全国学校給食週間」に併せて、地場産物を活用した「人気献立の提供」のほか、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」を提供します。

エ バイキング給食【本年度は中止】

自らの健康を考え、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年生を対象として、20近いメニューからなるバイキング給食を提供します。

オ 新メニューの開発

魅力的な新メニューの開発を通じて、おいしくて、かつバリエーション豊かな給食の提供に努めます。

(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」などを通じた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に負担いただいておりますが、給食費の未納が毎年一定の割合で発生しており、このことは安定的な学校給食の運営に支障をきたすだけでなく、保護者間の負担の公平性が損なわれることに繋がりがねません。

引き続き、現年度分の給食費については学校と連携しながら、早期納入を呼びかけるなど、未納の事前防止に努めるほか、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、収納率の向上を図ります。

ウ 学校給食センターの運営手法の検討

将来にわたって、安全・安心な学校給食を安定的に提供していくため、調理業務の民間委託も含めた持続可能な運営手法の在り方について検討を進めます。

令和4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)
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・帯広産チンゲン菜を使った献立（野菜の中華スープ） ・バイキング給食（1回目） 【中止】
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・七夕献立
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)
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 ・バイキング給食（2回目） 【中止】
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：新メニュー開発中) 協力：(株)グロッシー北村代表、北海道ホテル羽山総料理長
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：静岡県・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） 【中止】

- 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。
※本年度の職場体験実習の受入れは中止
- 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。※本年度の開催は中止

第1票

学校給食施設等定期検査票

資料5

検査年月日 令和 4 年 5 月 27 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 13,000 人
 給食調理室 面積 m²



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。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <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。 </div>	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
建物の構造	■ 4 床 ア 床をぬらさないで使用しているか。 (ドラッグストア、ドラッグストア) 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
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 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

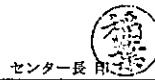
- 4 ア 床をぬらさないで使用しているか。
 - A : 床をぬらさずに使用している (調理中、洗浄中いずれも)
 - B : 床がぬれている (洗浄作業中のみ)
 - C : 床がぬれている (調理中)

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4年5月27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 13,000人



センター長 印

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。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
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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。	A・B・C
	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
	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	防そ、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、数値、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。	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 4 年 5 月 27 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 13,000 人



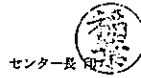
検収・保管等	1 検収に検収責任者が立ち会っているか。 2 食品の情報を適切に点検し、記録・保存しているか。 3 食肉類、魚介類等生鮮食品は、一回で使いきる量を購入しているか。 4 納入業者を下処理室や調理室に立ち入らせていないか。 5 食品は検収室で専用の容器に移し替え、衛生的に保管しているか。 6 検収室では60cm以上の置台を使用しているか。 7 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、保管されているか。 8 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 9 泥付きの根菜類等の処理は、検収室で行っているか。	<input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C
検食・保存食	14 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確実にに行われており、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)に確実にに行われており、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。	<input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C <input type="checkbox"/> A・B・C
日常点検	18 日常点検は確実にに行われており、記録は保存されているか。	<input type="checkbox"/> 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 4 年 5 月 27 日 (金)
 学校 (調理場) 名 枳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 13,000 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のか。 3 地域の感染症、食中毒の発生状況に配慮したもののか。 ■ 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のか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・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のか。 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・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 0.1 mg/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・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
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 調理作業中にふきんは使用していないか。 30 エプロン、履物等は、作業区分毎に使い分けしているか。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 A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C 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

■ 4, 5 献立委員会、食品選定委員会の設置について

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

■ 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 4 年 5 月 27 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 13,000 人



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・消毒は確実にされているか。 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。	<input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C <input type="checkbox"/> A ・ B ・ C
日常点検	10 日常点検は確実にされており、記録は保存されているか。	<input type="checkbox"/> 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

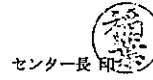
検査年月日 令和 4 年 5 月 27 日 (金)

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 13,000 人



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、保護者等など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思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設しているか。	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

1 価格高騰の影響

平成27年度の学校給食センター稼働時から、米飯を委託から直営炊飯に切り替えるとともに、新たに主食に麺類を加えたほか、和え物やサラダなどを1品増やして給食を提供しています。

その後、平成30年度までの緩やかな食材価格の上昇と令和元年度からの授業日数の増加に伴い、令和元年度に給食費を改定したところです。

近年、コロナ禍における原油価格の高騰や世界情勢の悪化等により小麦等の主食に要する食材価格の高騰が進んでいるため、副食分の食材費が圧迫されており、さらに副食材の価格自体も高騰しています。

献立や食材調達工夫により経費節減を図ってきましたが、安定的に提供していくことが困難な状況となっています。

2 主食材の原料及び牛乳の価格の推移（消費税込み）

(単位：円)

	品目	単位	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R4-R元		年平均	
							増△減額	増△減率	増△減額	増△減率
	精米	kg	340.20	345.60	339.12	308.88	△ 31.32	△ 9.21%	△ 10.44	△ 3.07%
	小麦粉（強力粉）	kg	212.76	208.44	209.52	231.12	18.36	8.63%	6.12	2.88%
	小麦粉（中力粉）	kg	177.12	172.80	168.48	183.60	6.48	3.66%	2.16	1.22%
	牛乳	200cc	47.67	48.09	48.72	49.67	2.00	4.20%	0.67	1.40%

3 主な副食材の価格の推移（消費税込み）

(単位：円)

	品目	単位	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R4年度-R元年度		年平均	
							増△減額	増△減率	増△減額	増△減率
調味料	しょうゆ	ℓ	399.60	410.40	410.40	432.00	32.40	8.11%	10.80	2.70%
	白みそ	kg	410.40	421.20	421.20	442.80	32.40	7.89%	10.80	2.63%
	三温糖	kg	228.60	210.60	218.16	222.48	△ 6.12	△ 2.68%	△ 2.04	△ 0.89%
	根昆布	袋	1,449.00	1,485.00	1,539.00	1,539.00	90.00	6.21%	30.00	2.07%
油	キャノーラ油	kg	191.16	221.40	313.20	448.20	257.04	134.46%	85.68	44.82%
魚類	鮭切身40g	ヶ	68.04	-	66.96	78.84	10.80	15.87%	3.60	5.29%
	焼き竹輪100g	本	124.20	124.20	122.58	124.20	0.00	0.00%	0.00	0.00%
肉類	豚上肉	kg	721.98	825.30	864.00	864.00	142.02	19.67%	47.34	6.56%
	SPF豚肉	kg	755.64	831.60	885.60	885.60	129.96	17.20%	43.32	5.73%
	若鶏むね肉	kg	428.76	482.44	518.40	532.80	104.04	24.27%	34.68	8.09%
	若鶏もも肉ぶつ切	kg	904.25	964.80	1,004.40	1,004.40	100.15	11.08%	33.38	3.69%
	ベーコン	kg	2,300.40	2,300.40	2,386.80	2,386.80	86.40	3.76%	28.80	1.25%
生野菜	玉葱	kg	186.30	192.00	297.49	626.40	440.10	236.23%	146.70	78.74%
	人参	kg	361.31	414.90	383.40	432.00	70.69	19.56%	23.56	6.52%
	長葱	kg	1,055.70	1,191.60	1,079.10	1,170.00	114.30	10.83%	38.10	3.61%
	キャベツ	kg	285.30	332.10	369.90	486.00	200.70	70.35%	66.90	23.45%
	大根	kg	293.56	312.30	345.60	482.40	188.84	64.33%	62.95	21.44%
	チンゲン菜	kg	1,153.20	1,107.00	1,090.80	1,004.40	△ 148.80	△ 12.90%	△ 49.60	△ 4.30%
	ほうれん草	kg	1,531.20	1,624.63	1,776.60	1,755.00	223.80	14.62%	74.60	4.87%
	じゃがいも	kg	296.10	373.95	323.40	360.00	63.90	21.58%	21.30	7.19%
冷凍野菜	ダイスポテト	kg	248.40	248.40	248.40	248.40	0.00	0.00%	0.00	0.00%
	ハーフポテト	kg	561.60	561.60	563.76	572.40	10.80	1.92%	3.60	0.64%
	むき枝豆	kg	1,088.10	1,080.49	1,040.40	1,036.80	△ 51.30	△ 4.71%	△ 17.10	△ 1.57%
	人参ダイス	kg	324.00	324.00	324.00	324.00	0.00	0.00%	0.00	0.00%
	ホールコーン	kg	432.00	432.00	432.00	432.00	0.00	0.00%	0.00	0.00%
日配品	もやし	kg	146.16	144.00	141.12	139.32	△ 6.84	△ 4.68%	△ 2.28	△ 1.56%
	豆腐	kg	356.40	356.40	402.12	436.32	79.92	22.42%	26.64	7.47%
	油揚げ	kg	2,052.00	2,052.00	1,888.20	1,598.40	△ 453.60	△ 22.11%	△ 151.20	△ 7.37%
	鶏卵	kg	224.64	205.20	280.80	264.60	39.96	17.79%	13.32	5.93%
缶	パイン	缶	554.40	565.20	670.68	669.60	115.20	20.78%	38.40	6.93%
きのこ類	椎茸スライス水煮	kg	1,227.60	1,182.60	1,036.80	907.20	△ 320.40	△ 26.10%	△ 106.80	△ 8.70%
	なめこ水煮	kg	788.40	788.40	788.40	788.40	0.00	0.00%	0.00	0.00%

・令和4年度は6月・1学期契約分まで積算（暫定値）
 ・魚類の鮭切身は令和2年度に価格が高騰したため利用実績がない。

給食費改定の検討に着手する際の判断基準について

1 趣旨

予め、給食費改定の必要性について検討に着手する際の判断基準を整理しておくことで、食材の価格変動への速やかな対応と、その必要性に対する市民の理解を促進し、給食費改定に関する検討の円滑な実施に資するもの。

2 帯広市学校給食センター運営委員会における検討状況

○令和元年6月13日

給食費改定の検討に着手する際の判断基準について意見聴取

<主な意見>

- ・消費者物価指数は全国的な指標なので、説得力があり、保護者に説明しやすい。
- ・この地域の身近な価格を基準とした方が保護者は納得されるのでは。
- ・主食のほかにも肉類、野菜類など代表的なものを含めた物価上昇率で検討した方がよい。

○令和元年11月25日

給食費改定の検討に着手する際の具体的な判断基準について意見聴取

<主な意見>

- ・客観的な指標として説明しやすく、分かりやすい。

3 判断基準

(1) 使用する指標

- ・消費者物価指数（総務省統計局作成、地方別：北海道地方、大分類：「食料」）

(2) 選定理由

- ・国が作成する統計のうち、道内の食料全般に係る物価変動について把握が可能であり、客観的な指標であること。
- ・毎月、毎年、定期的、継続的に価格の推移が把握可能であること。
- ・主食に係る米、小麦、麺、パンは北海道学校給食会が調達しており、道内一円の価格が影響を与えていること。

(3) 検討に着手する判断基準

- ・今回改定を行った令和元年度を基準年度とし、基準年度の期首消費者物価指数※と比較して、当該年度の期首消費者物価指数が5%以上上昇・下降したときに給食費改定の必要性について検討に着手する。
- ・過去の改定時においても、期首消費者物価指数が概ね5%以上上昇しており、食材調達に与える影響が大きい。

※期首消費者物価指数

- ・「期首消費者物価指数」とは、当該年度の当初における物価指数として、前年度1年間の平均物価指数を用いることとしたもの。
- ・月ごとの物価指数は変動が大きく、瞬間的な変動に影響されないよう、1年間の平均指数を用いて、年度間の物価変動を比較するもの。

$$\frac{\text{A 当該年度の期首消費者物価指数 (当該年度の前年度の平均指数)}}{\text{B 基準年度の期首消費者物価指数 (基準年度の前年度の平均指数)}} - 1 \geq \pm 5\%$$

① 【今後、令和元年度を基準年度として検討する場合の例】

年度	H30年度	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度
期首消費者物価指数		B 基準年度の期首消費者物価指数 100.0	102.0	104.0	A 当該年度の期首消費者物価指数 105.0
平均消費者物価指数 (仮定)	100.0	102.0	104.0	105.0	
上昇率	—	—	2.0%	4.0%	5.0%
検討の可否	—	—	否	否	要

※令和3年度の平均消費者物価指数を105.0と仮定した場合の事例

② 【今回、平成30年度に改定の検討に着手した際の消費者物価指数の推移】

年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度
期首消費者物価指数		B 基準年度の期首消費者物価指数 100.0	102.7	104.3	A 当該年度の期首消費者物価指数 106.3
平均消費者物価指数	100.0	102.7	104.3	106.3	
上昇率	—	—	2.7%	4.3%	6.3%

・前回の給食費改定年度は消費税が増税された平成26年度であるが、平成27年度に現学校給食センターが稼動し、ご飯を外部調達から直営炊飯に切替えたことに伴い、給食費の価格構成が変わったことから、基準年度を平成27年度としている。

③ 【今回改定以前に、給食費の改定を行った際の消費者物価指数の推移】

・今回改定以前では、平成21年度及び26年度に改定しており、この間の平均消費者物価指数も6.0%上昇している。

(4) その他

・通常の変動以外の要因があるときは、必要に応じて随時検討する。

2015年基準消費者物価指数時系列リスト

北海道地方

002 0002 : 食料

平成27年=100

2015=100

		27年 2015	28年 2016	29年 2017	30年 2018	平成31年 令和元年 2019	2年 2020	3年 2021	4年 2022	H30を 100とし た場合
指	1月	100.1	101.4	103.2	107.9	105.7	108.1	107.6	110.1	105.4
	2月	99.0	101.7	102.8	106.7	104.8	107.3	106.8	110.2	105.5
	3月	99.0	101.3	102.3	105.5	104.3	107.3	106.5	110.6	105.8
	4月	100.0	101.4	102.5	103.9	105.0	107.9	106.5	111.7	106.9
	5月	101.0	101.6	102.8	104.2	104.9	108.3	107.3		
	6月	100.1	101.5	103.6	103.4	105.1	108.0	107.9		
数	7月	100.1	101.1	102.8	103.7	104.8	106.7	106.9		
	8月	100.1	100.8	102.7	104.6	104.9	107.5	107.3		
	9月	100.2	101.6	102.9	105.6	105.5	108.6	108.3		
	10月	100.1	102.3	102.2	104.4	106.1	107.9	108.3		
	11月	100.0	103.2	103.7	104.4	106.8	106.8	108.6		
	12月	100.5	103.4	106.2	104.7	107.1	106.8	108.9		
年平均		100.0	101.8	103.1	104.9	105.4	107.6	107.6		
年度平均		100.5	102.1	104.1	104.5	106.1	107.5	108.4		

H30を100とした場合→ 100.0 101.5 102.9 103.7

各年度の「期首消費者物価指数」→

100.0	101.5	102.9	103.7
-------	-------	-------	-------

○これまでの給食費の改定状況

1 平成 21 年度改定時

平成 20 年頃国内で、食品の産地偽装や食品事故が多発したことなど、食に関する市民の関心の高まりとともに、本市の学校給食においても食の安全安心の確保が大きな課題となっていた。

また、平成 19 年頃からの農畜産物などの高騰に伴い、学校給食用の食材価格も大きな影響を受ける状況にあった。

こうしたことから、学校給食共同調理場運営委員会より「学校給食の今後のあり方について」答申を受け、安全安心な学校給食を維持していくために、平成 21 年度から給食費の改定を行ったもの。

改定効果額（児童生徒分）：79,350 千円

なお、平成 20 年度中に給食費が不足したため、緊急避難的に一般財源を投入し 18,320 千円を 12 月補正により予算措置し、イエスクリーン米を導入した。

2 平成 26 年度改定時

消費税が 5%から 8%に改定されたため、増税分のみ給食費を改定したもの。

3 平成 27 年度現学校給食センター稼働時

旧調理場では、業者が炊いた「ご飯」を調達し、炊飯に要する経費も給食費に含まれていたが、現学校給食センターの稼働に伴い、直営炊飯に切り替え、精米のみの保護者負担とすることで経費節減を図り、その分で和え物やサラダなどを 1 品増やして献立を充実する中で、給食費を据え置いたもの。

4 平成 31 年度改定時

平成 27 年度の現学校給食センター稼働以降、主食の食材価格の値上がりにより副食費が圧迫されている価格相当分を改定したもの。

また、昭和 49 年以降、年間給食費の算定根拠となる基準日数を 190 日としてきたが、学習指導要領の改訂や学習活動の充実に伴い、実際の給食日数が増加してきているのに加えて、令和元年度からの小学校における外国語の教科化や中学校における指導日数の確保のため、夏・冬休みを削減して、授業日数を 3 日増やすことから基準日数を 5 日増加したもの。

改定効果額（児童生徒分）：27,537 千円

5 給食費の推移

(単位：円)

	単価	給食日数	年間給食費	改定額		改定率 (%)		
				単価	年額	単価	年額	
【小学校】								
平成21年度	224	190	42,560	29	5,510	14.87	14.87	単価換算 → 11.18円
平成26年度	230		43,700	6	1,140	2.68	2.68	
平成31年度	235		195	45,825	5	2,125	2.17	
【中学校】								
平成21年度	278	190	52,820	32	6,080	13.01	13.01	→ 13.65円
平成26年度	285		54,150	7	1,330	2.52	2.52	
平成31年度	291		195	56,745	6	2,595	2.11	

令和4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
わだ たかし 和田 尚史	新任	学校代表(帯広市校長会)	給食物資
もりた やすなり 森田 泰成	新任	学校代表(帯広市教頭会)	給食献立
さかもと まさみ 坂本 昌美	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	1期目	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	1期目	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
きの ゆき 佐野 友紀	新任	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	1期目	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
やしろ かつよし 八代 勝義	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
すずき くにひこ 鈴木 邦彦	1期目	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	1期目	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。

動画施設見学について

1. 帯広市学校給食センターの秘密！肉じゃが編

美味しい学校給食がどのように作られているか知っていますか？今回は、帯広市の学校給食で圧倒的な人気を誇るメニュー「肉じゃが」の美味しさの秘密をご紹介します！普段なかなか見ることができない、給食センターの裏側を栄養士のガイドと動画でお楽しみください。

動画アドレス <https://www.youtube.com/watch?v=cZYhtYIXaS0>



2. 帯広市学校給食センターの秘密！オビリースープ編

美味しい学校給食がどのように作られているか知っていますか？今回は、鶏ガラと香味野菜をじっくり煮込んでつくる「オビリースープ」の美味しさの秘密をご紹介します！普段なかなか見ることができない、給食センターの裏側を栄養士のガイドと動画でお楽しみください。

動画アドレス <https://www.youtube.com/watch?v=Ek-iU0ZA-eA>



令和4年度第1回帯広市学校給食センター運営委員会

意見等報告書

委員名 _____

<ご意見・ご質問等ございましたら、お知らせください>

報告先 : 帯広市学校給食センター 古井

FAX : 0155-49-1901

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