資料1

令和6年度 帯広市学校給食センター運営委員会 委員名簿 <u>任期: 今和5年6月1日 ~ 今和7年5月31日</u>

氏 名	再・新任 区 分	選出区分	小委員会
さかもと そのえ 坂本 そのえ	新任	学校代表 (帯広市校長会)	給食物資
さかた かおり 坂田 香織	新任	学校代表 (帯広市教頭会)	給食献立
むらかみ あきこ 村上 晶子	新任	学校代表 (帯広市養護教員会)	給食献立
tho ともくに 中野 友邦	1期目	関係行政機関(十勝教育局)	給食物資
おおはし かっゃ 大橋 克也	1期目	関係行政機関(帯広保健所)	給食物資
こはら よしのり 小原 賢典	1期目	関係団体 (帯広市 P T A 連合会)	給食献立
いのこ そうたろう 猪子 荘太郎	新任	関係団体 (帯広市 P T A 連合会)	給食献立
やしろ かつよし 八代 勝義	2期目	関係団体 (帯広市 P T A 連合会)	給食献立
みうら まきこ 三浦 真希子	1期目	関係団体 (帯広市 P T A 連合会)	給食献立
すずき くにひこ 鈴木 邦彦	2期目	学識経験者(北海道全調理師会帯広支部)	給食献立
ささき あきこ 佐々木 亜紀子	1期目	学識経験者 (北海道栄養士会十勝支部)	給食献立
っちだ けいこ 土田 桂子	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	3期目	学識経験者(帯広信用金庫)	給食物資
みやけ しゅんすけ 三宅 俊輔	1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付属機関として設置
- (2)委員は、20名以内をもって組織し、任期は2年 ただし、任期途中に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6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5年6月1日から令和7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6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

おびひろ市の 学校給食

令和6年5月

帯広市教育委員会

帯広市学校給食センター

目 次

帯点	5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・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
	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 ・・・・・・・・・・・・・-
	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
	ないしい給食プロジェカト

帯広市の学校給食

O 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。

〇 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。

〇 帯広市学校給食のあゆみ

26 年

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。・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 · 带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 ・食育フェステイバル(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気持ちを育む取り組みとして全国で行われています。

〇 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 : 24,026.85 m²

・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6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ブン) 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

〇 職員及び調理等従事員

令和6年4月1日現在

センター長	事務職員	栄養教諭 栄養 士	調明(正職員)	理 員 (技能労務員)	事務員 事務補助員	合 計
1 名	3 名	6 名 2 名	13 名	101 名	3 名 2 名	131名

- ·調理員 13 名のうち、主幹 1 名
- •技能労務員 101 名のうち、1 日勤務 46 名、隔月勤務 12 名、午前勤務 37 名、午後勤務 6 名
- ・事務員3名のうち、給食費徴収指導担当2名、事務担当1名

〇 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 71 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

〇 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 15 校) 6 台
 - ・日本通運(株) 都市部西地区(小・中・義務教育学校 15 校) 6 台
 - ·道勝運輸(株) 郊外(小·中学校 9 校) 4 台

〇 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

〇 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 150g 中学校 220g

【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
- 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。
- ◆ 副 食

【麺類】

【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。

(種類) ・ラーメン ・うどん ・パスタ ・焼きそば

◆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5年度末 情報提供者139名:小学生111名、中学生28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5年度末 提供者61名:小学生45名、中学生16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 5 年度末 提供者 65 名:小学校 53 名、中学校 12 名)

※内訳:乳-小学生6名、中学生1名、卵-小学生36名、中学生7名乳と卵-小学生11名、中学生4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、郷土を大切にする心を育むことを 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。
 - ▼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。
- ◆ 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。
 - 全国学校給食週間(1月24日~30日)にあわせて実施。

(5) 給食の配食数(令和5年度実績)

学 校 数	児童・生徒 ・教職員数	配食数
小学校 26校	8,368人	1,625,982食
中学校 14校	4,350人	825,207食
その他		17,027食
合 計	12,718人	2,468,216食

(6) 給食費(令和6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。
- ◆ 令和6年度より改定(食材価格上昇のため)。()内は改定前単価
 - 小学校 ・単価 262 円 (235 円) ・年間給食費 51,090 円 (45,825 円)
 - 中学校 ・単価 325 円 (291 円) ・年間給食費 63,375 円 (56,745 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4年度実績)

■ 学校給食センター管理費 586, 562, 041 円 (会計年度任用職員の

人件費含む)

◎ 学校給食業務費 673,805,378 円 (給食賄材料等)

■ 食育推進事業費3,481,821 円(指導教材の作成等)

合 計 1,263,849,240円

(2) 給食費収入(令和4年度実績)

■ 現年度分 調定額 611, 296, 514 円

収入額 605,605,495 円 (収納率 99.07%)

■ 過年度分 調定額 28,024,385円

収入額 6,203,322 円 (収納率 22.14%)

不納欠損額 1,242,667 円

(3)食材の導入状況(令和5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)
 - ※ 令和6年度から道東製めん株式会社へ変更。

【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 19 社 (91.3%) ■ 十勝管内 1 社 (2.6%) ■ 十勝管外 7 社 (6.1%) 合 計 27 社 (100%)

【野菜類】

■ 産地別使用実績の推移

单位: kg

							- 100 fm (15)
年度	市内	十勝管内	地元産	十勝菅外	道外	合 計	有機無(低) 農薬野菜
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
743年及	30.0%	33.1%	63.1%	12.6%	24.3%	100.0%	18.4%
令和4年度	75,605.0	65,548.0	141,153.0	13,969.0	66,840.0	221,962.0	38,710.0
71444反	34.1%	29.5%	63.6%	6.3%	30.1%	100.0%	17.4%
令和5年度	55,395.0	70,831.0	126,226.0	26,343.0	58,967.0	211,536.0	22,548.5
	26.2%	33.5%	59.7%	12.4%	27.9%	100.0%	10.7%

(4) 給食の残さ処理 (令和5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 191,740 k g 1日平均残量 931 k g

○ 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
 - 圏 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

· 带広信用金庫1名 · 带広畜産大学1名

(2)おいしい給食プロジェクト(令和4年度~)

- 食のプロとの連携により、新たなメニューを開発し、11月のふるさと献立をリニューアル したほか、令和5年度は加工品を開発。
- 各種媒体を活用した情報発信のほか、保護者及び児童生徒との意見交換会を開催。
- 学校給食の PR 動画を製作し、市民理解の促進や食育授業等へ活用。
- ■「学校給食」をテーマとした「学校給食標語コンテスト」を開催(令和5年度)

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 ≫



带広市南町南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6年度 帯広市学校給食 運営計画

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、アレルゲン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、 郷土を大切にする心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 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。

オ 学校給食を通じた食育の推進

令和4年度や5年度に作成した学校給食のPR動画等の食育授業へ活用し、児童生徒における 給食への理解促進のほか、食への感謝の醸成を図ります。

(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」のほか、学校給食カレンダー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かねません。

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。

令和6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	・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などの人気献立)
5月	・帯広産チンゲン菜を使った献立(中華スープ)
6月	・歯と口の健康週間献立(カミカミ献立)
7月	・七夕献立 ・帯広南商業高校クッキング部考案のメニュー ・帯広産大根を使った献立
8月	
9月	・ふるさとの日献立 (地場産物を使用した特別献立:牛トンすき焼き丼、有機大豆使用みそのみそ汁)
10月	・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	・ふるさとの日献立 (地場産物を使用した特別献立:とかち野菜のオベリベリ煮込み) 協力:北海道ホテル羽山総料理長
12月	・冬至献立(冬至ぜんざい) ・クリスマス献立 ・地場産物を使用し開発した加工品を使用したメニュー 協力:北海道ホテル羽山総料理長、(株)グロッシー北村貴代表、帯広・十勝の生産者
1月	・学校給食週間献立 (姉妹都市献立:大分県大分市・地場産物を使用した人気献立)
2月	・節分献立・バレンタイン献立
3月	・ひな祭り献立・中学校卒業前の人気献立週間

- ○年間を通して月1回程度、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等の時間に小中学生が考案した献立を給食で提供します。

令和6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

 		
○報酬	357 千円(+0 千円)
〇報償費	20 千円(+0 千円)
○旅 費	274 千円 (▲ 31 千円)
○消耗品費	21,245 千円(+399 千円)
〇燃料費	52,170 千円(+1,088 千円)
〇光熱水費	81,741 千円(▲ 38,494 千円)
○修繕料	3,742 千円(+2,699 千円)
○通信運搬費	581 千円(▲ 359 千円)
〇手数料	6,822 千円(+536 千円)
〇委託料	157,765 千円(+2,615 千円)
〇使用料及び賃借料	4,096 千円 (+2,086 千円)
○負担金	101 千円(▲ 1 千円)
合 計	328,914 千円(▲ 29,462 千円)
【参考】人件費(人事課振替分)	343,977 千円(+60,664 千円)

(報酬226,799 千円、職員手当等75,368千円、共済費30,150千円、旅費11,660千円)

歳入

一般財源額

●使用料	1 117 (10 1137
(LPガスバルク1台:1千円、旧調理場	記電柱設置4本:6千円)	
●行政財産貸付料(自動販売機2台)	104 千円(▲ 139 千円)
●学校給食費収入(過年度分)	5,579 千円(▲ 456 千円)
●雑 入(廃油売払)	616 千円 (▲ 249 千円)
●繰入金(公共施設等整備保全基金))	2,699 千円(+2,699 千円)

9,005 ||1 (11,855 || 1.

7 壬四 (

319,909 千円(▲31,317 千円)

+0 丰田)

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。

歳出:予算総額

		1,040,096 千円(▲ 24,396 千月	円)
1	管理運営費	328,914 千円(▲29,462 千月	円)
2	給食業務費	704,271 千円(+3,790 千月	円)
3	食育推進事業費	6,911 千円(+1,276 千月	円)

歳入:予算総額 713,297 千円 (+62,245 千円) 使用料 7 千円(+0 千円) 104 千円 (▲ 139 千円) 財産運用収入 713,186 千円 (+62,384 千円) 雑入 709,850 千円 (+59,934 千円) 学校給食費収入 雑入 不用品壳払 616 千円(▲ 249 千円) 21 千円(その他(調理体験参加費) +0 千円)

※充当先

繰入金(公共施設等整備保全基金)

1	管理運営費	9,005	千円((+1,855	千円)
2	給食業務費	704,271	千円((+60,390	千円)
3	食育推進事業費	21	千円((+0	千円)

2.699 千円 (+2.699 千円)

一般財源額 326.799 千円 (▲ 86,641 千円)

② 学校給食業務費

歳出

〇賄材料費

主食(米、パン、麺)	143,667 千円(+5,798 千円)
副食	412,710 千円(▲ 19,206 千円
牛乳	147,894 千円(+17,198 千円)
<u> </u>	704,271 千円(+3,790 千円)

歳み

●学校給食費収入 (現年度分)

合	1 +	704.271	千円 (+60.390	千円)
職	員(@208円)	3,610	千円(+373	千円)
試1		2,266	千円(+234	千円)
ф:	学校(@325円)	278,026	千円(+27,781	千円)
川崎	学校(@262円)	420,369	千円 (+32,002	千円)

一般財源額 ○ 千円 (▲ 56,600 千円)

※一般会計からの繰入金の見直し

③食育推進事業費

歳出

〇報償費	80	千円 (▲ 285 千円)
(謝礼)			
○消耗品費	2,088	千円(+61 千円)
(給食だより、食育PR、	試作資材等)		
○委託料(栄養ソフト保守)	60	千円(+0 千円)
〇使用料及び賃借料			
(印刷機リース等)	183	千円(+0 千円)
○賄材料費(新メニュー開発)	4,500	千円 (+1,500 千円)
合 計	6,911	千円(+1,276 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 6,890 千円 (+1,276 千円)

資料5-2

令和6年度主要事業

<一般会計> (単位∶千円)

車			事業費	左の財	·源内訳		事		₩.			備	考
事	業	10	尹未其	特定財源	一般財源		尹		業内	为 容	1/用	75	
教	育	費											
学校給食	事業		64, 849	64, 849		食材価格の	の高騰に伴	う給食	費の改定			事業費総額	704, 271千円
				雑入		小学校	1食あたり	2 3 5	5円⇒26	5 2円			
				64, 849		中学校	1食あたり	2 9 1	円⇒3 2	25円			

議案第 34 号

帯広市学校給食センター条例の一部改正について 帯広市学校給食センター条例の一部を次のように改正する。

令和6年2月28日提出

带広市長 米 沢 則 寿

帯広市学校給食センター条例の一部を改正する条例 帯広市学校給食センター条例(昭和 39 年条例第 46 号)の一部を次のように改正する。 別表中「45,825 円」を「51,090 円」に、「235 円」を「262 円」に、「56,745 円」を「63,375 円」に、「291 円」を「325 円」に改める。

附則

この条例は、令和6年4月1日から施行する。

(説 明)

給食代金を改定するため、条例の一部を改正しようとするものである。

○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。

		, 20
	名称	位置
帯点	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(令和6年3月26日条例第26号)

この条例は、令和6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
小学校及び義務教育学	1人1年当たり	51,090円(1人1日当たり262円)
校前期課程		
中学校及び義務教育学	1人1年当たり	63,375円(1人1日当たり325円)
校後期課程		

○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。

お知らせ

令和6年4月より

給食費の改定を予定しています

帯広市では、令和元年度に給食費を改定以降、献立や食材の工夫などに取り組み、給食費を据え置いてきました。しかしながら、近年の原油価格の高騰や社会情勢の影響により、現行の給食費では、安全・安心で栄養バランスの取れた学校給食を提供することはもとより、地産地消、食の大切さなど、学校給食が有する多様な役割を安定的に果たしていくことが厳しい状況となっております。

こうした状況を踏まえ、令和6年度からの給食費の改定を予定していますので、ご理解いただきますようお願いいたします。

改定の内容

区分	現在の	給食費		
区 分 	年 額	1日あたり		
小学校 義務教育学校前期課程	45,825円	235円		
中学校 義務教育学校後期課程	56,745円	291円		

改定後の	改定後の給食費				
年額	1日あたり				
51,090円 (5,265円増)	262円 (27円増)				
63,375円 (6,630円増)	325円 (34円増)				

※年額・・・1日あたり給食費 × 基準日数195日(平均の給食提供日数)で計算した額

学校給食の提供にかかる経費について

学校給食の提供にあたっては、食材費のほかに、施設や設備の光熱水費及び維持管理費、調理 員の人件費等が必要となります。

帯広市では学校給食法に基づき、食材の購入にかかる経費は「給食費」として保護者にご負担いただき、食材費以外の経費は市が負担しています。

子育て世帯への支援について

令和6年度は、食料品等の物価高騰や給食費改定の影響を受けた子育て世帯を支援するため、 18 才以下の子ども 1 人につき 8,000 円の給付金の支給が予定されています。

経済的に困難な家庭への支援について

経済的な理由で給食費等の支払いが困難な方に対しては、子どもの就学に要する経費を援助する制度(就学援助制度)があります。就学援助制度に関する詳細は、学校教育課(電話 65-4203)へお問い合わせください。

今後の進め方

市議会において、議決を経た後に給食費の改定を行う予定です。

【問合せ先】

帯広市教育委員会 学校教育部 学校教育室 学校給食センター 電話 0155-49-1900

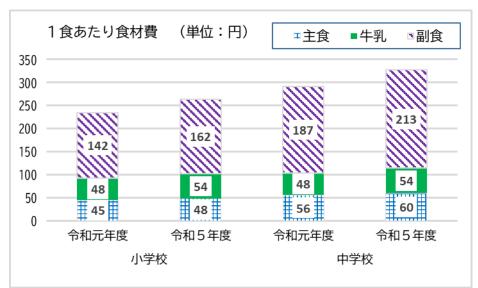




給食費に関する Q&A

Q1. 給食を提供するための食材費はどのくらいかかっているのですか?

A1. 近年の物価高騰に伴い学校給食で使用する食材価格も上昇しております。



主食ご飯・麺・パン

おかず (焼物・揚物・煮物・汁物・ 和え物・炒め物) やデザートなど





Q2. 食材費のコスト削減のための取り組みについて教えてください

- A2. 必要な栄養価等を維持しながら食材価格の高騰に対応するため、以下の取り 組みを行っています。
 - ・食材価格の動向を注視し、旬の食材を使用するほか、大幅な値上がりが 見込まれる場合は、安価な食材に替えるなど献立内容を調整しています。
 - ・給食に使用する野菜は通常、市場等を通じて調達していますが、端境期等で道外産が高騰している場合等は、野菜を冷蔵保管している地元の生産者等から直接購入をしています。
 - ・令和6年度からは製麺業者の見直し等を行うことで、食材費の縮減を行います。



带教給第39号 令和6年4月8日

保護者各位

帯広市学校給食センター センター長 藤原 理恵子

給食費の改定について

日頃より学校給食の運営につきまして、ご理解とご協力をいただきありがとうございます。

さて、帯広市では、令和元年度に給食費を改定以降、献立や食材の工夫などに取り組み、給食費を据え置いてきました。

しかしながら、近年の原油価格の高騰や社会情勢の影響により、栄養バランスの取れた学校給食を提供することはもとより、地産地消や食育など、学校給食が有する多様な役割を安定的に果たしていくことが困難な状況となっております。

こうした状況を踏まえ、<u>令和6年4月から下記のとおり給食費を改定させていただき</u>ます。

今後も、安全・安心で栄養バランスの取れた学校給食を提供し、食育など給食の持つ役割を十分に果たしていきたいと考えておりますので、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

記

1 改定内容

区分	これまで	の給食費	令和6年4月からの給食費		
区 分	年 額	1日あたり	年 額	1日あたり	
小学校 義務教育学校前期課程	45,825円	235円	51,090円	262円	
中学校 義務教育学校後期課程	56, 745円	291円	63, 375円	325円	

【令和6年度の子育て世帯への支援について】

食料品等の物価高騰や給食費改定の影響を受けた子育て世帯を支援するため、 18 才以下の子ども 1 人につき 8,000 円の給付金が支給されます。

詳細は、帯広市地域福祉課(給付金事務局)より送付される案内をご確認ください。(5月下旬発送予定)

<問合せ先>

帯広市教育委員会学校教育部学校教育室学校給食センター 電話 0155-49-1900

学校給食PR動画について

1 地元食材がたっぷり「帯広市の学校給食」

学校給食が毎日どのようにして、学校に届けられるか知っていますか。 地産地消の取り組みや、給食づくりにおけるこだわりについて、給食に携わる様々な人々の 想いとともにご紹介します。

動画アドレス https://www.youtube.com/watch?v=IrMg94Pkz7w

