

令和元年度 学校給食センター決算概要

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)

○人件費	181,186,729円
<small>(報酬 56,737,898円、共済費 11,097,075円、賞金 113,351,756円)</small>	
○報償費	20,000円
○旅費	62,770円
○消耗品費	19,942,074円
○燃料費	38,235,026円
○光熱水費	82,259,446円
○修繕料	1,410,510円
○通信運搬費	2,238,650円
○手数料	4,295,466円
○委託料	141,331,814円
○使用料及び賃借料	3,368,015円
○負担金	81,910円
○補助金	0円

合計 474,432,410円

歳入

●使用料(電柱等設置)	12,152円
●行政財産貸付料(自動販売機2台)	174,776円
●学校給食費収入(過年度分)	8,527,853円
●雑入(ダンボール・鉄、廃油売り払い)	459,607円
●学校給食センター整備費	800,000円

合計 9,974,388円

一般財源での補填 465,258,022円

③ 食育推進事業費

歳出

■事務事業番号(3594)

○消耗品費(給食だより、食育PR等)	1,657,968円
○手数料(栄養ソフト保守)	59,400円
○使用料及び賃借料(印刷機リース)	178,848円

合計 1,896,216円

歳入

●その他臨時的収入(親子料理教室参加費)	15,300円
----------------------	---------

合計 15,300円

一般財源での補填 1,880,916円

第六期帯広市総合計画における

学校給食の充実

■学校給食センター管理運営業務 ①

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。

■学校給食業務 ②

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。

■食育推進業務 ③

学校給食や教科を通して食育をすすめ、食に関する正しい理解を促進します。

■地元産食材活用推進事業 ④

地元農林水産物を使用した加工品を開発するとともに、地元産食材を使った新メニューを提供します。

歳出：決算総額 1,079,890,630円

① 管理運営費	474,432,410円
② 給食業務費	603,508,528円
③ 食育推進事業費	1,896,216円
④ 地元産食材活用推進事業費	53,476円

歳入：決算総額 607,884,367円

① 管理運営費	9,974,388円
② 給食業務費	597,894,679円
③ 食育推進事業費	15,300円

一般財源額 472,006,263円

② 学校給食業務費

歳出

■事務事業番号(0794)

○賄材料(パン、精米、麺、牛乳、副食材料)	597,298,351円
○委託料(パン特殊加工、パン包装)	6,210,177円

合計 603,508,528円

歳入

●雑入・学校給食費収入(現年度)

小学校@235円	368,246,845円
中学校@291円	220,477,762円
保育所	4,664,879円
試食等	1,947,119円
職員@193円	2,558,074円

合計 597,894,679円

※現年度・給食費

調定額	602,880,771円
収納額	597,894,679円

(収納率 99.17%)

未収金 4,986,092円

一般財源での補填分 5,613,849円

④ 地元産食材活用推進事業費

歳出

■事務事業番号(3839)

○報償費	0円
○消耗品費(試作食材費)	53,476円
○委託料	0円

合計 53,476円

一般財源での補填 53,476円

第 1 票

学校給食施設等定期検査票

資料 2

検査年月日 令和 2 年 6 月 5 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 m²

センター長 印

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。 (ドラインマット、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
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 2 年 9 月 18 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

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。	<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

令和2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し、嗜好を調査することで、今後の食育のあり方や、目玉メニューなどを含めたより良い献立作成の基礎資料とすることを目的に調査する。

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

(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	児童生徒数(人)	回答数(枚)	回答率
小学校 A	稲田小学校	91	88	96.70%
	大空小学校	51	49	96.08%
	開西小学校	42	38	90.48%
	明和小学校	64	63	98.84%
小学校 B	西小学校	36	31	86.11%
	柏小学校	63	58	92.06%
	緑丘小学校	86	80	93.02%
	栄小学校	69	68	98.55%
小学校計		502	475	94.62%
中学校	第一中学校	136	129	94.85%
	第二中学校	78	72	92.31%
	第五中学校	101	90	89.11%
	大空中学校	66	61	92.42%
	翔陽中学校	168	150	89.29%
中学校計		549	502	91.44%
合計		1051	977	92.96%

3. 調査方法

- (1) 市内小中学校 40 校より、小学校 8 校、中学校 5 校を広域的に抽出し、小学校は 5 年生、中学校は 2 年生を対象とし、該当校に配布したものを回収し、学校給食センターで集計・分析を行った。なお、年度推移の確認のため、実施校は毎年固定している。
- (2) 調査内容は、給食が好きか、またその理由についての調査を行うとともに、主菜を始め、副菜や汁物・麺類や丼物などの分野ごとに「好き・苦手」品目の調査、全てのメニューの中での人気メニューについて、各給食の量についても調査した。

4. スケジュール

- | | |
|----------------------|---------------------|
| (1) 各校への実施依頼・調査用紙配付 | 令和 2 年 8 月 27 日 (木) |
| (2) 調査回収締め切り | 令和 2 年 9 月 11 日 (金) |
| (3) 集計・分析 | 令和 2 年 9 月～10 月 |
| (4) 公表：学校給食センター運営委員会 | 令和 2 年 11 月予定 |

5. アンケート結果 別紙のとおり

6. その他

調査結果については、献立作成に役立て各学校へ報告するとともに、学校給食センターホームページで公開する。

令和2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	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
大好き	218	22.3%	146	30.7%	72	14.3%
好き	418	42.8%	206	43.4%	212	42.2%
どちらとも言えない	206	21.1%	68	14.3%	138	27.5%
あまり好きではない	73	7.5%	35	7.4%	38	7.6%
好きではない	37	3.8%	11	2.3%	26	5.2%
無回答	25	2.6%	9	1.9%	16	3.2%
計	977	100.0%	475	100.0%	502	100.0%

○「大好き」「好き」と答えた理由

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
おいしい給食が食べられるから	292	45.9%	174	49.4%	118	41.5%
みんなと一緒に食べられるから	178	28.0%	80	22.7%	98	34.5%
地場産物をたくさん使った給食が食べられるから	8	1.3%	5	1.4%	3	1.1%
栄養のバランスがとれたものが食べられるから	90	14.2%	50	14.2%	40	14.1%
食べたことがないものが食べられるから	33	5.2%	23	6.5%	10	3.5%
その他	15	2.4%	9	2.6%	6	2.1%
無回答	20	3.1%	11	3.1%	9	3.2%
計	636	100.0%	352	100.0%	284	100.0%

○「あまり好きではない」「好きではない」と答えた理由

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
苦手な食べ物があるから	48	43.6%	24	52.2%	24	37.5%
食べたことがないものが出るから	6	5.5%	6	13.0%	0	0.0%
量が多いから	7	6.4%	1	2.2%	6	9.4%
おなかがすいていないから	8	7.3%	5	10.9%	3	4.7%
食べる時間が短いから	7	6.4%	3	6.5%	4	6.3%
その他	33	30.0%	6	13.0%	27	42.2%
無回答	1	0.9%	1	2.2%	0	0.0%
計	110	100.0%	46	100.0%	64	100.0%

2 メニューに関する嗜好（好きなメニュー、苦手なメニュー）

- ・献立の分類については、別紙「献立表」のとおり
- ・ごはん、丼・カレー、パン、めん、汁物、主菜、副菜、果物・デザートの各区分ごとに一人3つまで回答できるものとした。

(1) 全献立の中でのベスト3（一人3つまで）

- ・全献立中の人気メニューについて、調査対象者977人から、2,880票の回答があった。
- ・回答用紙1枚あたり、1位のメニューに3点、2位2点、3位1点として献立ごとの得点数を算出し、順位をつけた。

<小中学校全体>

合計回答数 2,880 票

順位	メニュー	得点数
第1位	肉じゃが	968
第2位	カレーライス	505
第3位	フルーツ白玉	373
第4位	キャベツの梅和え	254
第5位	わかめご飯	250

<小学校・5年生>

合計回答数 1,401 票

順位	メニュー	得点数
第1位	肉じゃが	423
第2位	カレーライス	312
第3位	わかめご飯	178
第4位	フルーツ白玉	170
第5位	キャベツの梅和え	124

<中学校・2年生>

合計回答数 1,479 票

順位	メニュー	得点数
第1位	肉じゃが	545
第2位	フルーツ白玉	203
第3位	カレーライス	193
第4位	キャベツの梅和え	130
第5位	フルーツカクテル	129

(2) ごはん

「好き」なメニュー2,577票、「苦手」なメニュー2,013票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,577 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	774	30.0%
第2位	ご飯	420	16.3%
第3位	チャーハン	358	13.9%
第4位	コーンピラフ	258	10.0%
第5位	栗わかめご飯	173	6.7%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,312 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	392	29.9%
第2位	チャーハン	227	17.3%
第3位	ご飯	205	15.6%
第4位	コーンピラフ	140	10.7%
第5位	栗わかめご飯	94	7.2%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,265 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	わかめご飯	382	30.2%
第2位	ご飯	215	17.0%
第3位	チャーハン	131	10.4%
第4位	コーンピラフ	118	9.3%
第5位	鶏ごぼうご飯	109	8.6%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 2,013 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	とかちマッシュご飯	317	15.7%
第2位	栗わかめご飯	316	15.7%
第3位	青菜ご飯	253	12.6%
第4位	鶏ごぼうご飯	200	9.9%
第5位	コーンピラフ	181	9.0%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,018 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	とかちマッシュご飯	167	16.4%
第2位	栗わかめご飯	150	14.7%
第3位	青菜ご飯	135	13.3%
第4位	鶏ごぼうご飯	130	12.8%
第5位	勝ちこみご飯	83	8.2%

<中学校・2年生>

合計回答数 995 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	栗わかめご飯	166	16.7%
第2位	とかちマッシュご飯	150	15.1%
第3位	青菜ご飯	118	11.9%
第4位	コーンピラフ	108	10.9%
第5位	ウインナーピラフ	79	7.9%

(3) カレー・丼

「好き」なメニュー2,601票、「苦手」なメニュー1,859票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,601 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	640	24.6%
第2位	チキンカレーライス	341	13.1%
第3位	カラフル豚丼	312	12.0%
第4位	ビーフカレー	246	9.5%
第5位	親子丼	228	8.8%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,320 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	324	24.5%
第2位	チキンカレーライス	168	12.7%
第3位	カラフル豚丼	158	12.0%
第4位	親子丼	124	9.4%
第4位	ビーフカレー	124	9.4%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,281 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	カレーライス	316	24.7%
第2位	チキンカレーライス	173	13.5%
第3位	カラフル豚丼	154	12.0%
第4位	ビーフカレー	122	9.5%
第5位	親子丼	104	8.1%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 1,859 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	夏野菜カレー	201	10.8%
第2位	ビビンバ	193	10.4%
第3位	かき揚げ丼	164	8.8%
第4位	親子丼	163	8.8%
第5位	ハヤシライス	143	7.7%

<小学校・5年生>

合計回答数 924 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	夏野菜カレー	152	15.9%
第2位	ビビンバ	100	10.4%
第3位	親子丼	89	9.3%
第4位	開拓丼	88	9.2%
第5位	カラフル豚丼・かき揚げ丼	79	8.2%

<中学校・2年生>

合計回答数 935 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	夏野菜カレー	141	15.5%
第2位	かき揚げ丼	99	10.9%
第3位	親子丼	94	10.3%
第4位	開拓丼	76	8.3%
第5位	ビビンバ	68	7.5%

(4) パン

「好き」なメニュー2,503票、「苦手」なメニュー1,910票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,503 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	777	31.0%
第2位	クリームパン	480	19.2%
第3位	ココアパン	293	11.7%
第4位	コッペパン	239	9.5%
第5位	ミルクパン	229	9.1%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,265 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	382	30.2%
第2位	クリームパン	230	18.2%
第3位	ココアパン	191	15.1%
第4位	コッペパン	139	11.0%
第5位	ミルクパン	105	8.3%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,238 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チョコチップパン	395	31.9%
第2位	クリームパン	250	20.2%
第3位	ミルクパン	124	10.0%
第4位	小豆パン	102	8.2%
第4位	ココアパン	102	8.2%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 1,910 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	小豆パン	340	17.8%
第2位	かぼちゃパン	300	15.7%
第3位	コッペパン	232	12.1%
第4位	ブランパン	202	10.6%
第4位	黒糖パン	202	10.6%

<小学校・5年生>

合計回答数 959 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	小豆パン	184	19.2%
第2位	かぼちゃパン	158	16.5%
第3位	黒糖パン	105	10.9%
第4位	コッペパン	96	10.0%
第5位	ブランパン	84	8.8%

<中学校・2年生>

合計回答数 951 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	小豆パン	156	16.4%
第2位	かぼちゃパン	142	14.9%
第3位	コッペパン	136	14.3%
第4位	ブランパン	118	12.4%
第5位	黒糖パン	97	10.2%

(5) めん

「好き」なメニュー2,573票、「苦手」なメニュー1,975票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,573 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	353	13.7%
第2位	みそラーメン	310	12.0%
第3位	しょうゆラーメン	280	10.9%
第4位	スパゲティミートソース	197	7.7%
第5位	ペネポロネーゼ	182	7.1%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,311 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	191	14.6%
第2位	しょうゆラーメン	164	12.5%
第3位	みそラーメン	163	12.4%
第4位	スパゲティミートソース	105	8.0%
第5位	ミートボールパスタ	96	7.3%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,262 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	塩ラーメン	162	12.8%
第2位	みそラーメン	147	11.6%
第3位	しょうゆラーメン	116	9.2%
第4位	あさりのクリームスパゲティ	107	8.5%
第5位	スパゲティミートソース	92	7.3%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 1,975 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	あさりのクリームスパゲティ	222	11.2%
第2位	ジャージャー麺	209	10.6%
第3位	あんかけ焼きそば	189	9.6%
第4位	和風スパゲティ	137	6.9%
第5位	かしわうどん	132	6.7%

<小学校・5年生>

合計回答数 952 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	あんかけ焼きそば	111	11.7%
第2位	あさりのクリームスパゲティ	109	11.4%
第3位	ジャージャー麺	103	10.8%
第4位	かしわうどん	64	6.7%
第5位	わかめうどん	61	6.4%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,023 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	あさりのクリームスパゲティ	113	11.0%
第2位	ジャージャー麺	106	10.4%
第3位	和風スパゲティ	81	7.9%
第4位	あんかけ焼きそば	78	7.6%
第5位	かしわうどん	68	6.6%

(6) 汁物

「好き」なメニュー2,607票、「苦手」なメニュー1,992票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,607 票

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	299	11.5%
第2位	みそ汁	271	10.4%
第3位	ビーフシチュー	224	8.6%
第4位	クリームシチュー	212	8.1%
第5位	白玉汁	173	6.6%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,317 票

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	151	11.5%
第2位	みそ汁	130	9.9%
第3位	ビーフシチュー	117	8.9%
第4位	クリームシチュー	97	7.4%
第5位	春雨スープ	76	5.8%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,290 票

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	148	11.5%
第2位	みそ汁	141	10.9%
第3位	クリームシチュー	115	8.9%
第4位	しょうが入り豚汁	110	8.5%
第5位	ビーフシチュー	107	8.3%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 1,992 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	NEW乳豚汁	114	5.7%
第2位	すまし汁	93	4.7%
第3位	根菜けんちん汁	92	4.6%
第4位	豆腐のふわふわ汁	88	4.4%
第5位	夏野菜のオビリースープ	83	4.2%

<小学校・5年生>

合計回答数 966 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	かぼちゃ団子汁	47	4.9%
第2位	すまし汁	44	4.6%
第2位	豆腐のふわふわ汁	44	4.6%
第4位	NEW乳豚汁	42	4.3%
第5位	根菜けんちん汁	41	4.2%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,026 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	NEW乳豚汁	72	7.0%
第2位	根菜けんちん汁	51	5.0%
第3位	すまし汁	49	4.8%
第4位	大豆の中華スープ	48	4.7%
第5位	夏野菜のオビリースープ	45	4.4%

(7) 主菜

「好き」なメニュー2,654票、「苦手」なメニュー1,990票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,654 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	585	22.0%
第2位	さばのみそ煮	234	8.8%
第3位	からあげ	216	8.1%
第4位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	141	5.3%
第5位	あじフライ	125	4.7%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,332 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	281	21.1%
第2位	からあげ	127	9.5%
第3位	さばのみそ煮	102	7.7%
第4位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	75	5.6%
第5位	あじフライ	74	5.6%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,322 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	肉じゃが	304	23.0%
第2位	さばのみそ煮	132	10.0%
第3位	からあげ	89	6.7%
第4位	コロコロチキンのレモンペッパー焼き	66	5.0%
第5位	あじフライ	51	3.9%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 1,990 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	いわしの梅煮	163	8.2%
第2位	さんまおかか煮	90	4.5%
第3位	さばのみそ煮	85	4.3%
第3位	大豆の磯煮	85	4.3%
第5位	あじフライ	73	3.7%

<小学校・5年生>

合計回答数 968 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	いわしの梅煮	75	7.7%
第2位	大豆の磯煮	43	4.4%
第3位	さばのみそ煮	41	4.2%
第3位	さんまおかか煮	41	4.2%
第5位	あじフライ	40	4.1%

<中学校・2年生>

合計回答数 1022 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	いわしの梅煮	88	8.6%
第2位	さんまおかか煮	49	4.8%
第3位	さばのみそ煮	44	4.3%
第4位	大豆の磯煮	42	4.1%
第5位	さんまの蒲焼	41	4.0%

(8) 副菜

「好き」なメニュー2,475票、「苦手」なメニュー2,051票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,475 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	424	17.1%
第2位	キャベツの梅和え	355	14.3%
第3位	まめ豆サラダ	144	5.8%
第4位	マカロニサラダ	118	4.8%
第5位	ツナマヨサラダ	117	4.7%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,239 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	231	18.6%
第2位	キャベツの梅和え	172	13.9%
第3位	まめ豆サラダ	89	7.2%
第4位	ツナマヨサラダ	72	5.8%
第5位	マカロニサラダ	60	4.8%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,236 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	きなこポテトもち	193	15.6%
第2位	キャベツの梅和え	183	14.8%
第3位	マカロニサラダ	58	4.7%
第4位	まめ豆サラダ	55	4.4%
第5位	きゅうり昆布	53	4.3%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 2,051 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	なめたけ和え	104	5.1%
第2位	まめ豆サラダ	85	4.1%
第3位	かぼちゃのいとし煮	82	4.0%
第4位	キャベツの梅和え	72	3.5%
第5位	ビーンズサラダ	70	3.4%

<小学校・5年生>

合計回答数 993 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	キャベツの梅和え	47	4.7%
第2位	かぼちゃのいとし煮	46	4.6%
第3位	きゅうり昆布	41	4.1%
第4位	なめたけ和え	34	3.4%
第5位	きなこポテトもち	31	3.1%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,058 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	なめたけ和え	70	6.6%
第2位	まめ豆サラダ	54	5.1%
第3位	オーロラサラダ	51	4.8%
第4位	ビーンズサラダ	46	4.3%
第5位	酢の物	39	3.7%

(9) 果物・デザート について

「好き」なメニュー2,676票、「苦手」なメニュー1,669票の回答があった。

○好き

<小中学校全体>

合計回答数 2,676 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	643	24.0%
第2位	フルーツカクテル	501	18.7%
第3位	杏仁豆腐のいちごソース	385	14.4%
第4位	レモンゼリー	372	13.9%
第5位	パインのクリームチーズ和え	330	12.3%

<小学校・5年生>

合計回答数 1,326 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	314	23.7%
第2位	フルーツカクテル	240	18.1%
第3位	レモンゼリー	235	17.7%
第4位	杏仁豆腐のいちごソース	170	12.8%
第5位	パインのクリームチーズ和え	146	11.0%

<中学校・2年生>

合計回答数 1,350 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	フルーツ白玉	329	24.4%
第2位	フルーツカクテル	261	19.3%
第3位	杏仁豆腐のいちごソース	215	15.9%
第4位	パインのクリームチーズ和え	184	13.6%
第5位	ソフール	153	11.3%

○苦手

<小中学校全体>

合計回答数 1,669 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	杏仁豆腐のいちごソース	305	18.3%
第2位	チーズ	303	18.2%
第3位	パインのクリームチーズ和え	236	14.1%
第4位	ソフール	160	9.6%
第5位	レモンゼリー	107	6.4%

<小学校・5年生>

合計回答数 855 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	杏仁豆腐のいちごソース	171	20.0%
第2位	チーズ	164	19.2%
第3位	パインのクリームチーズ和え	116	13.6%
第4位	ソフール	103	12.0%
第5位	フルーツ白玉	49	5.7%

<中学校・2年生>

合計回答数 814 票

順位	メニュー	回答数	構成比
第1位	チーズ	139	17.1%
第2位	杏仁豆腐のいちごソース	134	16.5%
第3位	パインのクリームチーズ和え	120	14.7%
第4位	レモンゼリー	65	8.0%
第5位	ソフール	57	7.0%

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		中学校・2年生		小学校・5年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	253	25.9%	156	31.10%	97	20.4%
ちょうどいい	636	65.1%	317	63.10%	319	67.2%
少ない	78	8.0%	24	4.80%	54	11.4%
無回答	10	1.0%	5	1.00%	5	1.1%
合計	977	100.0%	502	100.00%	475	100.0%

(2) パン

回答/区分	小中学校全体		中学校・2年生		小学校・5年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	305	31.2%	180	35.90%	125	26.3%
ちょうどいい	582	59.6%	288	57.40%	294	61.9%
少ない	80	8.2%	31	6.20%	49	10.3%
無回答	10	1.0%	3	0.60%	7	1.5%
合計	977	100.0%	502	100.00%	475	100.0%

(3) 麺

回答/区分	小中学校全体		中学校・2年生		小学校・5年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	235	24.1%	146	29.10%	89	18.7%
ちょうどいい	570	58.3%	297	59.20%	273	57.5%
少ない	159	16.3%	53	10.60%	106	22.3%
無回答	13	1.3%	6	1.20%	7	1.5%
合計	977	100.0%	502	100.00%	475	100.0%

(4) 丼の具

回答/区分	小中学校全体		中学校・2年生		小学校・5年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	104	10.6%	52	10.40%	52	10.9%
ちょうどいい	529	54.1%	276	55.00%	253	53.3%
少ない	335	34.3%	171	34.10%	164	34.5%
無回答	9	0.9%	3	0.60%	6	1.3%
合計	977	100.0%	502	100.00%	475	100.0%

(5) 汁物

回答/区分	小中学校全体		中学校・2年生		小学校・5年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	181	18.5%	102	20.30%	79	16.6%
ちょうどいい	692	70.8%	368	73.30%	324	68.2%
少ない	95	9.7%	28	5.60%	67	14.1%
無回答	9	0.9%	4	0.80%	5	1.1%
合計	977	100.0%	502	100.00%	475	100.0%

(6) 主菜

回答/区分	小中学校全体		中学校・2年生		小学校・5年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	107	11.0%	66	13.10%	41	8.6%
ちょうどいい	713	73.0%	371	73.90%	342	72.0%
少ない	148	15.1%	62	12.40%	86	18.1%
無回答	9	0.9%	3	0.60%	6	1.3%
合計	977	100.0%	502	100.00%	475	100.0%

(7) 副菜

回答/区分	小中学校全体		中学校・2年生		小学校・5年生	
	回答数	構成比	回答数	構成比	回答数	構成比
多い	192	19.7%	110	21.90%	82	17.3%
ちょうどいい	664	68.0%	347	69.10%	317	66.7%
少ない	112	11.5%	42	8.40%	70	14.7%
無回答	9	0.9%	3	0.60%	6	1.3%
合計	977	100.0%	502	100.00%	475	100.0%

令和2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	1 おやこどん	1 コッペパン	1 かしわうどん	1 みそしる	1 いわしのうめに	1 かぼちゃのいとこに	1 あんにんどうふのいちごソース
2 わかめごはん	2 カラフルぶたどん	2 ブランパン	2 わかめうどん	2 すましじる	2 さばのみそに	2 きなこポテもち	2 フルーツしらたま
3 あおなごはん	3 かきあげどん	3 ミルクパン	3 あげたまうどん	3 こんさいけんちんじる	3 さんまおかか	3 にびたし	3 フルーツカクテル
4 とりごぼうごはん	4 スタミナどん	4 チョコチップパン	4 たぬきうどん	4 かぼちゃだんごじる	4 さんまのかばやき	4 さんしょくきんぴら	4 チーズ
5 とかちマッシュごはん	5 ぎゅうどんすきやきどん	5 あずきパン	5 ミートボールパスタ	5 しらたまじる	5 あじフライ	5 きんぴらごぼう	5 パインのクリームチーズあえ
6 かけこみごはん	6 カレーライス	6 こくとうパン	6 スパゲティミートソース	6 つみれだんごじる	6 さけのてりやき	6 とりにくとだいこんのもの	6 レモンゼリー
7 くりわかめごはん	7 チキンカレーライス	7 かぼちゃパン	7 あさりのクリームスパゲティ	7 しょうがいらいぶたじる	7 ほっけのしおやき	7 ごぼうのいりに	7 ソフール
8 コーンピラフ	8 ビーフカレー	8 ココアパン	8 わふうスパゲティ	8 NEWにゅうぶたじる	8 ちくわのいそべあげ	8 きりほしだいこんのもの	
9 ウィンナーピラフ	9 かわにしカレー	9 クリームパン	9 ペンネポロネーゼ	9 のっぺいじる	9 カレイのたつたあげ	9 れんこんのあまからいため	
10 チャーハン	10 なつやさいカレー		10 トマトスープペンネ	10 ごまみそしる	10 すきやきに	10 キャベツのうめあえ	
	11 ハヤシライス		11 しょうゆラーメン	11 あきあじる	11 にくじゃが	11 ごまあえ	
	12 ビビンバ		12 しおラーメン	12 よしのじる	12 とりにくのピリからみそいため	12 すのもの	
	13 マーボーどん		13 みそラーメン	13 とうふのふわふわだんごじる	13 とうふのしのだに	13 しらあえ	
			14 タンメン	14 ちゃんこじる	14 あつやきたまご	14 ゆかりあえ	
			15 あんかけやきそば	15 オビリースープ	15 にくみそおでん	15 おかかあえ	
			16 ジャージャーめん	16 グリーンアスパラのオビリースープ	16 ぶたにくのしょうがやき	16 からしあえ	
				17 シーフードトマトオビリースープ	17 とりにくのうまに	17 きゅうりづけ	
				18 なつやさいのオビリースープ	18 あつあげのそぼろに	18 うめちりあえ	
				19 オビリースープカレー	19 だいずのいそに	19 きゅうりこんぶ	
				20 マチルダポテトのオビリースープ	20 ぶたにくとえのきたけのしぐれに	20 なめたけあえ	
				21 オビリースープのコーンポタージュ	21 コロコロチキンのおろしに	21 わふうドレッシングサラダ	
				22 ビーフシチュー	22 コロコロチキンのごまてりやき	22 ごまじゃこサラダ	
				23 ポークシチュー	23 コロコロチキンのバジルふうみ	23 キャベツとコーンのソテー	
				24 クリームシチュー	24 コロコロチキンのレモンペッパーやき	24 ダイコンマリネ	
				25 アルファベットスープ	25 コロコロチキンのバーベキューソースいため	25 まめまめサラダ	
				26 ジュリエンスープ	26 からあげ	26 ピーンズサラダ	
				27 オニオンスープ	27 コロッケ	27 コールスローサラダ	
				28 ミネストローネ	28 ハンバーグ	28 コーンサラダ	
				29 ポトフ	29 ウィンナーソーセージ	29 ツナマヨサラダ	
				30 リーキスープ	30 メンチカツ	30 かぼちゃとさつまいものサラダ	
				31 カラフルボールスープ	31 クリスピーチキン	31 ごぼうサラダ	
				32 もやしのちゅうかスープ	32 ポークチャップ・チキンチャップ	32 オーロラサラダ	
				33 わかめのちゅうかスープ	33 とりじゃが〜トマト・カレーふうみ〜	33 マカロニサラダ	
				34 とうふのちゅうかスープ	34 えびフライ	34 マゼドアンサラダ	
				35 だいずのちゅうかスープ	35 トンテキ	35 じゃがいものコロコロサラダ	
				36 レタスのちゅうかスープ	36 チキンナゲット	36 アーモンドサラダ	
				37 ワンタンスープ	37 コーングラタン	37 チンゲンサイのちゅうかいため	
				38 はるさめスープ	38 とりにくとまめのトマトソースに	38 マーボーあつあげ・しせんあつあげ	
					39 にくだんご	39 オイスターソースいため	
					40 チャプチェ	40 バンバンジーサラダ	
					41 はるまき	41 ナムル	
					42 ホイコーロー	42 ちゅうかふうかいそうサラダ	
					43 しゅうまい	43 しおだれあえ	
					44 ぎょうざ	44 ちゅうかドレッシングサラダ	

きみの好きなメニューは
みつかったかな??
よく見てえらんでね♪



令和2年度 給食の好みに関する調査 メニュー一覧表 (中学校2年生)

①ごはん	②丼・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 ご飯	1 親子丼	1 コッペパン	1 かしわうどん	1 みそ汁	1 いわしの梅煮	1 かぼちゃのいとこ煮	1 杏仁豆腐のいちごソース
2 わかめご飯	2 開拓丼	2 ブランパン	2 わかめうどん	2 すまし汁	2 さばのみそ煮	2 きなこポテトもち	2 フルーツ白玉
3 青菜ご飯	3 カラフル豚丼	3 ミルクパン	3 あげ玉うどん	3 根菜けんちん汁	3 さんまおかか煮	3 煮びたし	3 フルーツカクテル
4 鶏ごぼうご飯	4 かき揚げ丼	4 チョコチップパン	4 たぬきうどん	4 かぼちゃ団子汁	4 さんまのかば焼き	4 三色金平	4 チーズ
5 とかちマッシュご飯	5 スタミナ丼	5 小豆パン	5 ミートボールパスタ	5 白玉汁	5 あじフライ	5 金平ごぼう	5 パインのクリームチーズ和え
6 勝ちこみご飯	6 カレーライス	6 黒糖パン	6 スパゲティミートソース	6 つみれ団子汁	6 鮭の照り焼き	6 鶏肉と大根の煮物	6 レモンゼリー
7 栗わかめご飯	7 チキンカレーライス	7 かぼちゃパン	7 あさりのクリームスパゲティ	7 しょうが入り豚汁	7 ほっけの塩焼き	7 ごぼうの炒り煮	7 ソフトール
8 コーンピラフ	8 ビーフカレー	8 ココアパン	8 和風スパゲティ	8 NEW乳豚汁	8 ちくわの磯辺揚げ	8 切干大根の煮物	
9 ウィンナーピラフ	9 川西カレー	9 クリームパン	9 ペンネボロネーゼ	9 のっぺい汁	9 カレイの竜田揚げ	9 れんこんの甘辛炒め	
10 チャーハン	10 夏野菜カレー		10 トマトスープペンネ	10 ごまみそ汁	10 すき焼き煮	10 キャベツの梅和え	
	11 ハヤシライス		11 しょうゆラーメン	11 あきあじ汁	11 肉じゃが	11 ごま和え	
	12 ピビンバ		12 塩ラーメン	12 吉野汁	12 鶏肉のピリ辛みそ炒め	12 酢の物	
			13 みそラーメン	13 豆腐のふわふわ団子汁	13 豆腐のしのだ煮	13 白和え	
			14 タンメン	14 ちゃんこ汁	14 厚焼卵	14 ゆかり和え	
			15 あんかけ焼きそば	15 オビリースープ	15 肉みそおでん	15 おかか和え	
			16 ジャージャー麺	16 グリーンアスパラのオビリースープ	16 豚肉の生姜焼き	16 からし和え	
				17 シーフードトマトオビリースープ	17 鶏肉のうま煮	17 きゅうり漬け	
				18 夏野菜のオビリースープ	18 厚揚げのそぼろ煮	18 梅ちり和え	
				19 オビリースープカレー	19 大豆のいそ煮	19 きゅうり昆布	
				20 マチルダポテトのオビリースープ	20 豚肉とえのき茸のしぐれ煮	20 なめたけ和え	
				21 オビリースープのコーンポタージュ	21 コロコロチキンのおろし煮	21 和風ドレッシングサラダ	
				22 ビーフシチュー	22 コロコロチキンのごまteri焼き	22 ごまじゃこサラダ	
				23 ポークシチュー	23 コロコロチキンのバジル風味	23 キャベツとコーンのソテー	
				24 クリームシチュー	24 コロコロチキンのレモンペッパー焼き	24 ダイコンマリネ	
				25 アルファベットスープ	25 コロコロチキンのバーベキューソース炒め	25 まめ豆サラダ	
				26 ジュリエンヌスープ	26 からあげ	26 ピーンズサラダ	
				27 オニオンスープ	27 コロッケ	27 コールスローサラダ	
				28 ミネストローネ	28 ハンバーグ	28 コーンサラダ	
				29 ポトフ	29 ウィンナーソーセージ	29 ツナマヨサラダ	
				30 リーキスープ	30 メンチカツ	30 かぼちゃとさつまいものサラダ	
				31 カラフルボールスープ	31 クリスピーチキン	31 ごぼうサラダ	
				32 もやし中華スープ	32 ポークチャップ・チキンチャップ	32 オーロラサラダ	
				33 わかめ中華スープ	33 鶏じゃが〜トマト・カレー・ふうみ〜	33 マカロニサラダ	
				34 豆腐中華スープ	34 えびフライ	34 マセドアンサラダ	
				35 大豆中華スープ	35 トンテキ	35 じゃがいものコロコロサラダ	
				36 レタス中華スープ	36 チキンナゲット	36 アーモンドサラダ	
				37 ワンタンスープ	37 コーングラタン	37 チンゲン菜の中華炒め	
				38 春雨スープ	38 鶏肉と豆のトマトソース煮	38 マーボー厚揚げ・四川厚揚げ	
					39 肉団子	39 オイスターソース炒め	
					40 チャブチェ	40 バンバンジーサラダ	
					41 春巻き	41 ナムル	
					42 ホイコーロー	42 中華風海藻サラダ	
					43 しゅうまい	43 塩だれ和え	
					44 ぎょうざ	44 中華ドレッシングサラダ	

きみの好きなメニューは
みつかったかな??
よく見てえらんでね♪



学校給食における地産地消の取組

○パンの地産地消

- ・平成11年度 北海道産小麦(ホクシン) 50%と外国産小麦50%のブレンド粉を使用したパンを提供。
- ・平成15年度 平成16年3月8日、中学校を対象に地場産小麦(ホクシン・キタノカオリ)を使用したパンを配食。(地場産小麦462kg使用し、「たまごパン」5,776個を提供。農政部(当時農務部)及び帯広小麦地産地消協議会と連携)
- ・平成16年度 平成16年11月、ふるさと給食週間において地場産小麦(ホクシン・キタノカオリ)を使用したパン全小中学校に配食。
- ・平成17年度 平成17年5月より、北海道産小麦から十勝産小麦に変更し、パンを提供。
- ・平成18年度 十勝産の小麦(ホクシン、キタノカオリ)100%使用のパンを提供。(平成21年度まで継続中)
- ・平成23年度 十勝産小麦100%使用については、平成22年の小麦の収穫量減のため、「キタノカオリ」の原料不足により、2学期より北海道産小麦に切り替える。なお、3学期からは平成23年収穫の新麦導入予定のため、十勝産小麦100%使用となる。
- ・平成24年度 十勝産小麦100%(キタノカオリ:キタホナミ=7:3)のパンを提供 ※H25年度の途中より、「キタノカオリ」から「ゆめちから」に切り替え。
- ・平成27年度 帯広産小麦100%(「ゆめちから」「キタホナミ」)のパン・麺類(ラーメン・うどん・パスタ・やきそば)を提供。

○米飯の地産地消

- ・学校給食で提供する米飯は、北海道産米を使用。
- ・平成20年度から、化学肥料や化学農薬の使用を必要最小限に抑えるなど、環境に配慮したイエスクリーン米(ななつぼし)を使用。

○野菜の産地別導入状況

- ・帯広市第六期総合計画(H22-R1)における成果指標として学校給食における地場産野菜の導入率を設定【基準値(H19 55.7%)、目標値(F
- ・成果指標は、地場産野菜の使用量が、学校給食に使用する野菜の総使用量に占める割合とし、食育の推進や健やかな体の育成の取り組みを測る指標として設定。
- ・目標値は、帯広市食育推進計画(H29-R3)に基づき設定。(食育推進計画における目標値は70.0%以上(R3))

※ 成果指標の目標値は「帯広市教育基本計画(H22-R1)」についても同様に設定。

区 分		平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
購入量 (kg)	市内	63,918	65,451	41,376	65,159	63,879	48,478
	十勝管内	55,905	73,820	73,612	72,051	82,093	85,253
	十勝管外	21,893	49,378	43,554	33,418	24,095	19,680
	道外	47,102	70,601	79,312	69,047	59,651	63,144
	合 計	188,818	259,250	237,854	239,675	229,718	216,555
	帯広・十勝産 前年比	119,823	139,271	114,988	137,210	145,972	133,731
割合 (%)	市内	33.9%	25.2%	17.4%	27.2%	27.8%	22.4%
	十勝管内	29.6%	28.5%	30.9%	30.1%	35.7%	39.4%
	十勝管外	11.6%	19.0%	18.3%	13.9%	10.5%	9.1%
	道外	24.9%	27.2%	33.3%	28.8%	26.0%	29.2%
	合 計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.1%
	地産地消率(帯・十)	63.5%	53.7%	48.3%	57.3%	63.5%	61.8%

○調味料(味噌・醤油)の使用状況

区 分	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度
味噌(kg)	9,376	6,378	7,180	7,103	7,717	7,773
前年対比		68.0%	112.6%	98.9%	108.6%	100.7%
醤油・白醤油(l)	7,596	12,680	13,757	12,393	11,297	10,076
前年対比		166.9%	108.5%	90.1%	91.2%	89.2%

・本別町渋谷醸造。原料は、十勝産大豆

※ 平成27年度分より白醤油も集計

○主な副食材料の導入状況(令和元年度)

食材	使用量	原材料の産地別内訳			備 考
		十 勝	道内・国内	外国	
SPF豚肉 (kg)	13,075	12,685	390		※道内・国内の内訳: 全て道内産
豚肉 (kg)	33,806	33,806			
鶏肉 (kg)	22,301	20,201	2,100		
牛肉 (kg)	1,080	1,080			
鶏卵 (kg)	1,248		1,248		※道内・国内の内訳: 全て道内産
豆腐 (丁)	20,890	20,890			
油揚 (kg)	3,529	3,529			
果物 (kg)	1,381		1,270	111	ぶどう、梨、みかん(道外)、オレンジ、(アメリカ)、パイン(インドネシア)

○新型コロナウイルス感染症拡大に伴う道産食材の消費拡大事業(令和2年度)

- ・市農政部が実施する乳製品消費拡大事業を活用し、十勝産の生乳を使用したチーズ及びヨーグルトの提供を年3回実施する(7月・11月・12月)。
- ・北海道が実施する道産牛肉学校給食提供推進事業を活用し、牛肉を使用した給食を年3回提供する(9月・10月・1月)。
- ・北海道が実施する道産水産物学校給食提供推進事業を活用し、水産物(ホタテ、ホッケ、タラ)を使用した給食を年5回提供する(11月・12月・1月・2月(2回))。

○今後の対応及び方向性

- ・引き続き、安全・安心な地場産食材の活用を最優先として、更なる地産地消の拡大に向けた取組を関係機関と連携しながら推進していく。
- ・地場産野菜が不足しがちな端境期において、冷凍及び低温貯蔵等による地場産野菜の更なる活用に向けた検討を行う。
- ・約13,000食分もの食材の量的確保に関する課題解消に向けた検討を行う。
- ・給食費という限られた財源の範囲で、価格、流通等のバランスを考慮しつつ、関係機関との調整を行い、最適な地場産食材の調達の在り方を検討する。

令和2年度 帯広市学校給食センター運営委員会 委員名簿

任期：令和元年6月1日～令和3年5月31日

※新任委員は令和2年6月1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	新任	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	新任	学校代表(帯広市教頭会)	給食献立
あきば まゆみ 秋葉 真由美	新任	学校代表(帯広市養護教員会)	給食献立
よこお ゆういち 横尾 佑一	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	1期目	関係行政機関(帯広保健所)	給食物資
かとう みずき 加藤 瑞希	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
たにほ たいひこ 谷保 寿彦	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
まつもと なつこ 松本 奈津子	2期目	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	新任	関係団体(帯広市PTA連合会)	給食献立
たちかわ たけし 立川 健	4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	1期目	学識経験者(北海道栄養士会十勝支部)	給食献立
さいとう かずみ 斎藤 和美	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	1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	3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。
- 2 前項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 (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。