

令和3年度事業計画について

○ 基本方針

共同調理場方式による学校給食事業を継続し、安全でおいしい給食を提供することで、児童生徒の心身の健全な発達と学校における食育の推進を図ることを基本方針とする。

* 学校給食の目標(学校給食法第2条)

- ・ 適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること
- ・ 食事についての正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力を培うことと望ましい食習慣を養うこと
- ・ 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
- ・ 自然の恩恵によって食生活が成り立つことへの理解を深め、生命及び自然を尊重する精神と環境保全に寄与する態度を養うこと
- ・ 食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることを深く理解し、勤労を重んずる態度を養うこと
- ・ 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
- ・ 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

○ 事業目標

- ・ 学校と学校給食センターとの連携により、各学校と給食数管理の共有を図ります。

○ 学校給食調理事業

1 給食の受配校及び食数(令和3年4月20日の発注表から)

学校等	食数	学校等	食数
西小学校	859	日進中学校	857
東小学校	666	青葉分校	34
北小学校	864	日進西中学校	938
青葉分校	26	日進東中学校	676
南小学校	1,047	日進北中学校	478
相野山小学校	270	中学校計	2,983
香久山小学校	733		
梨の木小学校	680	センター職員等	62
赤池小学校	871		
竹の山小学校	536		
小学校計	6,552		
合計 9,597 (令和2年度 9,464)			

2 給食の内容、献立の内容

- ・ 栄養量は「学校給食摂取基準」（文部科学省）を目標とする。
- ・ 和風献立を基本として日本の食文化に興味を持たせる。
- ・ 「季節の食材」を積極的に使用する。
- ・ 残食量を少なくするため、献立を工夫するとともに各校に残食量のデータを提供する。
- ・ 地場産物を積極的に使用する。（米飯は市内産の「あいちのかおり」を使用し、野菜や豚肉、卵、牛乳は1年を通して市内産や県産の使用拡大に努める。）
- ・ 郷土料理や季節にちなんだ行事料理を取り入れ、魅力ある献立作りを進める。特に「愛知を食べる学校給食の日」と1月の「全国学校給食週間」では、この地方ならではの郷土料理を献立に取り入れる。
- ・ 今年度の目標「魚介類を食べよう」
- ・ デザート(果物等)は月に2回程度を基本として、主菜・副菜との組み合わせにふさわしいものとする。
- ・ 食べ方指導として「ひよこ運動」を進める。（献立表にイラストを添えてPR）
 - ひ：左手をそえて(食器をしっかり持って)
 - よ：よくかんで
 - こ：ご飯とおかずを交互に食べよう

3 主食等1食あたりの使用規格

単位：g

		小学校			中学校		
		低学年	中学年	高学年	1年	2年	3年
米飯	4月～10月	50 60	60 70	70 80	90	100	
	11月～12月	60	70	80	100		
	1月～3月	60	70	80 90	100	90	
ロールパン		40	50	60	70		
ソフト麺	4月～10月	60	80	90	110	120	
	11月～12月	70	80	90	120		
	1月～3月	70	80	100	120		
うどん・きしめん		160	180	200	(220)	250	
牛乳		200	200	200	200		

※()の数値は、中学1年の4月～10月の規格

4 アレルギー対応の状況

- ① 食物アレルギー対応の必要な児童・生徒には、アレルギー原因食品を含む料理の配膳はしない。
- ② 食物アレルギーのうち、「乳・卵」をアレルギー原因食品とする者が多いことから、「乳・卵」抜き料理を中心とした献立の提供に努める。（除、牛乳）
- ③ 「乳・卵」を使用する料理には、児童、生徒に配布する献立表に、「乳・卵」使用を明記する。
- ④ アレルギー情報として、毎月の献立、アレルギー対象食品使用献立一覧表、配膳図一覧表を、学校を通して該当保護者に渡す。
- ⑤ 牛乳がアレルゲンの場合は、牛乳を献立からはずし、給食費から牛乳代金相当分（50円）を差し引く。

5 物資納入指定業者

学校給食用物資納入業者登録にかかる書類審査（令和2年3月5日決裁）において「事業所の立地条件」「衛生状況」「供給能力」「信用」等を審査し適当と認められた業者及び令和2年度第2回学校給食センター運営委員会（令和3年3月17日開催）において追加登録を認められた業者とする。

6 栄養教諭・学校栄養職員による給食指導・栄養指導

授業で栄養指導を行い、給食時間に給食指導を実施するとともに、各小中学校から授業の要望があれば、随時実施する。

対 象	回 数	テ ー マ
小学校3年生	37	<p>「1日のスタートは朝ごはんから」</p> <p>3つのグループの食べ物の仲間を知り、バランスよく組み合わせて食事することの大切さを理解させる。自分の朝ごはんのとり方を振り返り、早寝早起きの生活リズムを整え毎日しっかり食べようとする意欲を持たせる。</p>
小学校5年生	29	<p>「朝ごはんを食べよう」</p> <p>5大要素のそろった食事をすることで、栄養バランスが整いやすくなることを理解させる。自分の食生活を振り返り、栄養バランスのとれた朝ごはんをとるための目標を立てさせる。</p>
中学校1年生	30	<p>「望ましい朝食のとり方について考えよう」</p> <p>自分の朝食を振り返り、主食・主菜・副菜のそろった食事ができるよう、自分の目標を立て、実行させる。食事バランスガイドを使って、朝食にどれだけ食べなければいけないかを理解させる。</p>
合計	96	

7 給食センター見学会の実施

隔月（奇数月）の開催とし、試食を伴う見学会を6回（予定）実施する。
市広報紙、献立表及び市ホームページにおいて周知する。

8 学校給食献立コンクール

対 象 市内小中学生（個人もしくはグループ）
募集方法 「給食だより」で周知。応募締め切りは9月上旬
テーマ（条件） 給食のメニューを考えよう！
みんなで祝おう「卒業、おめでとう給食」
優 秀 賞 賞状を授与し、お祝給食に採用する。

○ 給食センター施設・設備維持管理事務

日常及び定期点検において不具合を早期発見し、修繕を行うことで衛生管理の保全に努め、給食を安定して提供する。

○ 給食センター施設・設備環境改善事業

新たに施設・設備を整備・設置する事業について、市の総合計画の推進を図る上での主要な事業として維持管理事務とは別の枠組みで計上するもので、令和3年度は、蒸気回転釜2基を更新するための設計を行います。

○ 令和3年度 学校給食センター予算概要

1 学校給食費歳入歳出予算額

金額単位：千円

	予算額	対前年度比
歳入	440,642	99.52 %
歳出	799,084	104.49 %

<歳入内訳>

単位：千円

	予算額等		前年度との比較
雑入	保険受入金	1	0
	駐車場使用料	683	201
	学校給食費徴収金	439,956	△2,314
	学校給食費徴収金滞納繰越分	1	0
	雑入	1	0
合計	440,642	△2,113	

<歳出内訳>

単位：千円

		予 算 額 等	前年度との比較	
人件費	職員給与手当等	34,735	4,671	
	小 計	34,735	4,671	
学校給食調理事業	報 酬 給食センター運営委員	70	0	
	旅 費 普通旅費	10	4	
	需用費	消耗品費	7,988	35
		燃料費	58	△1,596
		食糧費	3	△2
		印刷製本費	690	△5
		光熱水費	41,184	1,584
		修繕料	50	△50
		賄材料費	445,981	△2,346
	役務費	894	△25	
	委託料	腸内細菌検査委託料	379	54
		一般廃棄物等処理業務委託料	2,773	△227
		産業廃棄物収集運搬処理業務委託料	4,421	△79
		給食配送業務委託料	64,413	23,452
		学校給食調理等業務委託料	129,500	0
	使用料及び賃借料	339	△20	
負担金	51	0		
公課費	0	△10		
小 計	698,804	20,769		
施設・設備維持管理事務	需用費 修繕料	9,500	△45	
	委託料	汚泥処理業務委託料	3,058	△22
		汚水処理維持管理委託料	2,350	△150
		警備委託料	389	0
		浄化槽保守点検委託料	197	0
		厨房機器保守点検委託料	2,622	122
		清掃業務等委託料	1,664	△95
		建物等総合管理委託料	8,848	96
		監理業務委託料	0	△422
	使用料及び賃借料	2,637	0	
	工事請負費	29,700	8,320	
備品購入費	3,603	103		
補償、補填及び賠償金	1	0		
小 計	64,569	7,907		
(*)	設計業務委託料	976	皆増	
	小 計	976	皆増	
合 計		799,084	34,323	

(*) 施設・設備環境改善事業