

令和5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5年4月19日の発注表から）

学校等	食数	学校等	食数
西小学校	849	日進中学校	817
東小学校	675	青葉分校	30
北小学校	663	日進西中学校	924
青葉分校	32	日進東中学校	688
南小学校	1,120	日進北中学校	545
相野山小学校	281	中学校計	3,004
香久山小学校	835		
梨の木小学校	670	センター職員等	46
赤池小学校	958		
竹の山小学校	670		
小学校計	6,753		
合計 9,803 （令和4年度 9,760）			

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内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「**あいちの食を知ろう**」
- ・ 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(左ききの方は右手)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提供する。
- 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)を減額する。

5 物資納入指定業者

令和3年度第2回学校給食センター運営委員会（令和4年3月14日開催）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とする。

6 栄養教諭による食に関する指導

授業で食に関する指導を行い、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	指導の目標及び食育の視点
小学校3年生	33	<p>「朝ごはんをしっかりと食べられるようになるろう」 食べ物の3つの働きと黄・赤・緑のグループをバランスよく組み合わせて食べることの大切さを理解することができる。 朝ごはんの大切さを知り、バランスのよい朝ごはんを食べようとする意欲をもつ。</p>
小学校5年生	34	<p>「朝ごはんをバランスよく食べられるようになるろう」 食品に含まれる栄養素や体内での3つの働きを理解し、食品を3つのグループに正しく分類することができる。 望ましい栄養や食事のとり方を理解し、主体的によりよい食習慣を形成しようとする。</p>
中学校1年生	30	<p>「健康でよりよく成長するために必要なことを考えよう」 睡眠、食事、運動の役割や大切さを理解することができる。 自分の食生活を見つめ直し、主体的によりよい食習慣を形成しようとする。</p>
合計	97	

7 給食センター見学会の実施

奇数月と2月の開催とし、試食を伴う見学会を7回(予定)実施する。
市広報紙、献立表及び日進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（個人若しくはグループ）
 募集方法 「給食だより」及び日進市ホームページで周知。
 応募締め切りは9月上旬
 テーマ(条件) みんなで食べよう！「あいちの味覚たっぷり給食」
 優 秀 賞 賞状を授与し、令和6年1月からの給食に採用する。

○ 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します。

○ 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5年度は、プレハブ冷蔵庫ユニット更新工事、洗濯室改修工事を行います。

○ 令和5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	461,408	101.05 %
歳出	893,849	109.62 %

<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	482	0
	学校給食費徴収金	460,923	4,772
	学校給食費徴収金滞納繰越分	1	0
	雑入	1	0
合計	461,408	4,772	

＜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	35,044	244	
	小 計	35,044	244	
学校給食調理事業	報酬 給食センター運営委員	140	70	
	旅 費 普通旅費	10	0	
	需用費	消耗品費	12,518	3,978
		燃料費	75	0
		食糧費	4	1
		印刷製本費	325	△360
		光熱水費	57,816	16,632
		修繕料	50	△50
		賄材料費	522,803	60,431
	役務費	935	△22	
	委託料	腸内細菌検査委託料	192	△187
		一般廃棄物等処理業務委託料	3,222	389
		産業廃棄物収集運搬処理業務委託料	4,783	279
		給食配送業務委託料	64,413	0
		学校給食調理等業務委託料	135,975	6,475
	使用料及び賃借料	252	△87	
	負担金	51	0	
公課費	0	△10		
小 計	803,564	87,539		
施設・設備維持管理事務	需用費 修繕料	11,500	0	
	委託料	汚泥処理業務委託料	3,058	0
		汚水処理維持管理委託料	2,163	120
		警備委託料	369	△20
		浄化槽保守点検委託料	173	△24
		厨房機器保守点検委託料	2,860	238
		清掃業務等委託料	1,755	△3
		建物等総合管理委託料	9,779	931
		設計業務委託料	0	△2,332
	使用料及び賃借料	2,637	0	
	工事請負費	0	△1,551	
備品購入費	3,603	0		
補償、補填及び賠償金	1	0		
小 計	37,898	△2,641		
(*)	設計業務委託料	2,845	2,845	
	工事請負費	14,498	△9,581	
	小 計	17,343	△6,736	
合 計		893,849	78,406	

(*) 施設・設備環境改善事業