

# 令和元年度 第1回島田市立学校給食センター運営委員会

日時：令和元年6月27日（木）午後3時

場所：島田市立中部学校給食センター2階 研修室

1. 開 会
2. 委嘱状（辞令）の交付
3. 挨拶
4. 会長及び副会長の選出
5. 新会長挨拶
6. 報告・説明事項
  - (1) 平成30年度学校給食事業実施状況について
  - (2) 令和元年度学校給食事業計画について
  - (3) 令和元年度島田市学校給食費の額について
7. その他
  - (1) 南部学校給食センター改修工事及び機器更新について
8. 連絡事項
9. 閉 会

令和元年度 島田市立学校給食センター運営委員会委員名簿

(敬称略)

No.	区 分	役職名	氏 名	所 属
1	規則第3条第2項(1) 学識経験者	委員	秋田 美八子	学識経験者(教育委員)
2	規則第3条第2項(1) 学識経験者	委員	原 喜恵子	学識経験者(教育委員)
3	規則第3条第2項(2) 保護者代表	委員	脇坂 和洋	第四小学校児童保護者
4	規則第3条第2項(2) 保護者代表	委員	鈴木 裕	神座小学校児童保護者
5	規則第3条第2項(2) 保護者代表	委員	加藤 大樹	五和小学校児童保護者
6	規則第3条第2項(3) 保護者代表	委員	木村 真輔	第一中学校生徒保護者
7	規則第3条第2項(4) 小学校長	委員	天野 昭博	大津小学校校長
8	規則第3条第2項(5) 中学校長	委員	園田 博人	初倉中学校校長
9	規則第3条第2項(6) 教育委員会が必要と認める者	委員	福田 陽子	相賀小学校教頭
10	規則第3条第2項(6) 教育委員会が必要と認める者	委員	八木 克典	北中学校教頭
11	規則第3条第2項(6) 教育委員会が必要と認める者	委員	村田 雄哉	島田市学校給食地産地消連絡会 (生産者)
12	規則第3条第2項(6) 教育委員会が必要と認める者	委員	澤崎 貴将	島田市学校給食地産地消連絡会 (JA大井川)
13	規則第3条第2項(6) 教育委員会が必要と認める者	委員	矢入 陽子	初倉小学校栄養教諭 (南部学校給食センター)
14	規則第3条第2項(6) 教育委員会が必要と認める者	委員	蒔田 千晴	大津小学校栄養教諭 (中部学校給食センター)

令和元年度 第1回島田市立学校給食センター運営委員会

会 議 資 料

令和元年6月27日(木)開催

## 資料目次

1	島田市立学校給食センター運営委員会の組織及び業務等について	
	・ 島田市立学校給食センター条例	… 1
	・ 島田市立学校給食センター運営委員会規則	… 2
2	報告・説明事項	
	(1) 平成30年度学校給食事業の実施状況について	
	・ 学校給食事業報告	… 4
	・ 学校給食残食率の状況	… 5
	・ 学校給食における地産地消の推移	… 6
	・ 学校給食における地場産物の割合	… 7
	・ 学校給食普及啓発事業について	… 8
	・ 食物アレルギー対応食の実施について	… 10
	・ 学校給食費の徴収状況	… 11
	・ 学校給食の放射線測定結果について	… 13
	(2) 令和元年度学校給食事業計画について	
	・ 令和元年度学校給食事業計画	… 14
	・ 令和元年度学校給食献立年間計画	… 16
	・ 令和元年度給食時間における年間指導計画	… 17
	・ 令和元年度学校給食の内容	… 18
	・ 施設概要	… 19
	・ 施設利用状況	… 20
	・ 学校給食栄養摂取基準	… 20
	・ 令和元年度学校給食普及啓発事業	… 21
	・ 食物アレルギー対応食の実施について	… 23
	(3) 令和元年度島田市学校給食費の額について	… 24
3	その他	
	・ 令和元年度南部学校給食センターの改修工事及び機器更新について	… 26

1 島田市立学校給食センター運営委員会の組織及び業務等について

○島田市立学校給食センター条例

平成17年5月5日

条例第147号

(設置)

第1条 島田市は、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条の規定に基づき、市立の小学校及び中学校における学校給食の業務を一括して処理するため、学校給食センター(以下「センター」という。)を設置する。

(名称及び位置)

第2条 センターの名称及び位置は、別表のとおりとする。

(業務)

第3条 センターは、次に掲げる業務を行う。

- (1) 学校給食用物資の調達に関すること。
- (2) 学校給食の献立に関すること。
- (3) 学校給食の調理及び配送に関すること。
- (4) 食器、食缶等の洗浄、消毒及び保管に関すること。
- (5) センターの衛生管理に関すること。
- (6) 学校給食の栄養指導及び栄養改善に関すること。
- (7) 前各号に掲げるもののほか、学校給食の実施に関し必要な業務

(職員)

第4条 センターに、所長、栄養士、調理員その他の必要な職員を置く。

(運営委員会)

第5条 センターの適正かつ円滑な運営を図るため、島田市立学校給食センター運営委員会を置く。

(委任)

第6条 この条例の施行に関し必要な事項は、島田市教育委員会が別に定める。

附 則

この条例は、平成17年5月5日から施行する。

附 則

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

別表(第2条関係)

名称	位置
島田市立中部学校給食センター	島田市落合64番地の11
島田市立南部学校給食センター	島田市阪本1337番地

(趣旨)

第1条 この規則は、島田市立学校給食センター条例(平成17年島田市条例第147号)第6条の規定に基づき、島田市立学校給食センター運営委員会(以下「運営委員会」という。)の運営その他必要な事項を定めるものとする。

(所掌事務)

第2条 運営委員会は、島田市立学校給食センター(以下「センター」という。)の適正かつ円滑な運営を図るため、次に掲げる事項について審議する。

- (1) 学校給食センターの運営の基本方針に関すること。
- (2) 学校給食の栄養指導及び栄養改善に関すること。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、学校給食の実施に関し必要な事項

(平18教委規則5・全改)

(組織)

第3条 運営委員会は、委員16人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから島田市教育委員会(以下「教育委員会」という。)が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 市立小学校の児童の保護者の代表
- (3) 市立中学校の生徒の保護者の代表
- (4) 市立小学校の校長
- (5) 市立中学校の校長
- (6) 前各号に掲げる者のほか、教育委員会が必要と認める者

(任期)

第4条 委員の任期は、委嘱又は任命の日から同日の属する年度の末日までとする。

2 委員は、再任されることができる。

(会長及び副会長)

第5条 運営委員会に、会長1人及び副会長2人を置く。

- 2 会長及び副会長は、委員の互選により定める。
- 3 会長は、会務を総理し、運営委員会を代表する。
- 4 会長は、会議の議長となる。
- 5 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し、会長が欠員のときはその職務を行う。

(会議)

第6条 運営委員会は、会長が招集する。

2 運営委員会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を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。
- 4 運営委員会は、必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(庶務)

第7条 運営委員会の庶務は、教育部学校給食課において処理する。

(平26教委規則2・一部改正)

(その他)

第8条 この規則の定めるもののほか、運営委員会の運営に関し必要な事項は、会長が運営委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、平成17年5月5日から施行する。

(経過措置)

- 2 この規則の施行の日以後、最初に第3条第2項の規定により委嘱又は任命される委員の任期は、第4条第1項の規定にかかわらず、委嘱又は任命された日から平成18年3月31日までとする。

附 則 (平成18年7月31日教委規則第5号)

- 1 この規則は、平成18年8月1日から施行する。

附 則 (平成26年3月5日教委規則第2号) 抄

(施行期日)

- 1 この規則は、平成26年4月1日から施行する。

(施行期日)

- 1 この規則は、平成27年6月1日から施行する。

(施行期日)

- 1 この規則は、平成29年4月1日から施行する。

## 2. 報告・説明事項

### (1) 平成30年度学校給食事業の実施状況について

平成30年度 島田市学校給食事業報告

月	定例的な事業			その他の主な学校給食係事業	
	物資選定会	献立会議 調理員連絡会	調理業務民間 委託連絡会	事業名	実施日
4月	26日(木)	12日(木)	23日(月)	調理員衛生研修会 平成30年度一学期給食開始 学校給食主任研修会 薬剤師による定期衛生検査 中部保健所定期立ち入り検査	9日(月) 10日(火) 17日(火) 18日(水)25日(水) 19日(木)
5月	31日(木)	17日(木)	21日(月)	島田第二中学校(中部)、六合中学校(南部)職場体験 学校給食共同調理場運営協議会中西支部理事会総会 家庭教育学級長試食会 南部学校給食センター調理機器購入入札 静岡県学校給食会市町教育委員会訪問	15日(火)~17日(木) 21日(月) 22日(火) 24日(木) 30日(水)
6月	28日(木)	14日(木)	22日(金)	栄養士実習生受け入れ(中部学校給食センター) ふるさと給食週間 第1回学校給食センター運営委員会 市民試食会(南部学校給食センター) 三市学校給食担当者会議	4日(月)~8日(金) 18日(月)~22日(金) 25日(月) 26日(火)~28日(木) 27日(水)
7月	24日(火)	12日(木)	17日(金)	農業委員会へ地産地消説明 静岡県学校給食共同調理場運営協議会総会、研修会 食材等放射能検査 第1回学校給食食物アレルギー対応検討委員会 中学生料理バトル 学校給食従事者合同衛生管理研修会 南部学校給食センター機器更新、修繕工事	6日(金) 9日(月) 10日(火) 13日(金) 25日(水) 26日(木) 27日(金)~8月24日(金)
8月	30日(木)			夏休み親子料理教室 島田市地産地消推進連絡会 学校給食共同調理場運営協議会中西部支部研修会 同 所長・職員研修会	2日(木) 2日(木) 9日(木) 22日(水)
9月	27日(木)	13日(木)	20日(木)	静岡県インターンシップ学生研修受け入れ 薬剤師による定期衛生検査 NPO法人おとしよりの一日住宅縁がわ」試食会 市監査委員中部学校給食センター視察	5日(水) 5日(水)、12日(水) 14日(金) 21日(金)
10月	25日(木)	11日(木)	26日(金)	「くらし・消費・環境展2018」へ出展 食材等放射能検査 学校給食共同調理場運営協議会所長研修会	6日(土) 16日(火) 31日(水)
11月	21日(水)	8日(木)	26日(月)	学校給食にモンゴル料理提供 新規採用学校栄養職員校外研修受け入れ 三市学校給食担当者会議 市民試食会(中部学校給食センター) 島田第一中学校職場体験 学校給食食物アレルギー対応マニュアル改訂作業部会	1日(木)2日(金)5日(月) 6日(火) 13日(火) 19日(月)~21日(水) 20日(火)~22日(木) 29日(木)
12月	20日(木)	6日(木)	19日(水)	食材等放射能検査 モンゴルボクシング代表チーム学校給食試食(大津小学校)	11日(火) 14日(金)
1月	24日(木)	10日(木)	29日(火)	学校給食食物アレルギー対応マニュアル改訂作業部会 学校給食週間	15日(火) 21日(月)~25日(金)
2月	8日(金) 21日(木)	7日(木)	18日(月)	入学説明会での給食説明(小学校18校) 学校給食地産地消推進連絡会 薬剤師による定期衛生検査 食材等放射能検査 第2回学校給食食物アレルギー対応検討委員会	4日(月)~ 5日(火) 13日(水)、20日(水) 19日(火) 28日(木)
3月	20日(水)	7日(木)	18日(月)	インターンシップ受け入れ 第2回学校給食センター運営委員会 農業委員試食会 平成30年度学校給食終了 中部学校給食センター親子施設見学会	13日(水) 13日(水) 14日(木) 18日(月) 25日(月)



# 平成30年度 学校給食残食率の状況

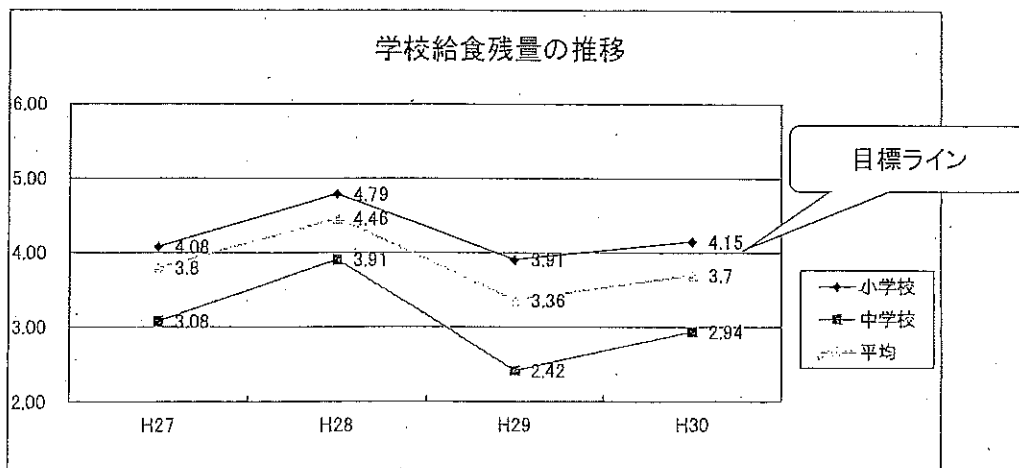
\* この調査は、学校給食センターで行っている副食残食率調査の平均値を示したものである。

平成31年3月末現在

単位: %

区分	学校名	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	比較		
		(A)	(B)	(C)	(D)	(B) - (A)	(C) - (B)	(D) - (C)
小学校	A	3.21	3.36	2.84	2.18	0.15	△ 0.52	△ 0.66
	B	5.74	5.79	3.54	4.46	0.05	△ 2.25	0.92
	C	4.37	7.61	6.00	7.39	3.24	△ 1.61	1.39
	D	4.71	3.42	2.95	2.48	△ 1.29	△ 0.47	△ 0.47
	E	4.07	5.21	4.37	3.82	1.14	△ 0.84	△ 0.55
	F	7.37	5.13	3.59	2.76	△ 2.24	△ 1.54	△ 0.83
	G	3.03	2.77	2.23	2.36	△ 0.26	△ 0.54	0.13
	H	2.74	2.16	1.85	2.32	△ 0.58	△ 0.31	0.47
	I	5.09	4.37	3.87	3.14	△ 0.72	△ 0.50	△ 0.73
	J	2.15	0.61	0.63	0.53	△ 1.54	0.02	△ 0.10
	K	6.69	9.71	6.56	7.25	3.02	△ 3.15	0.69
	L	3.15	3.19	2.56	3.62	0.04	△ 0.63	1.06
	M	3.63	2.57	2.78	2.84	△ 1.06	0.21	0.06
	N	1.45	2.14	2.14	0.84	0.69	0.00	△ 1.30
	O	0.95	0.45	2.01	1.47	△ 0.50	1.56	△ 0.54
	P	7.48	6.89	5.49	6.29	△ 0.59	△ 1.40	0.80
	Q	6.60	7.03	6.92	8.05	0.43	△ 0.11	1.13
	R	0.62	1.22	2.88	3.74	0.60	1.66	0.86
小学校平均		4.08	4.79	3.91	4.15	0.71	△ 0.88	0.24
中学校	A	5.62	8.23	3.45	3.98	2.61	△ 4.78	0.53
	B	5.31	4.16	3.24	3.65	△ 1.15	△ 0.92	0.41
	C	1.00	0.89	0.41	0.43	△ 0.11	△ 0.48	0.02
	D	1.29	1.54	0.49	2.36	0.25	△ 1.05	1.87
	E	2.29	6.28	4.45	8.26	3.99	△ 1.83	3.81
	F	5.24	4.14	3.23	3.04	△ 1.10	△ 0.91	△ 0.19
	G	0.82	0.92	0.83	0.66	0.10	△ 0.09	△ 0.17
中学校平均		3.08	3.91	2.42	2.94	0.83	△ 1.49	0.52
全体平均		3.80	4.46	3.36	3.70	0.66	△ 1.10	0.34

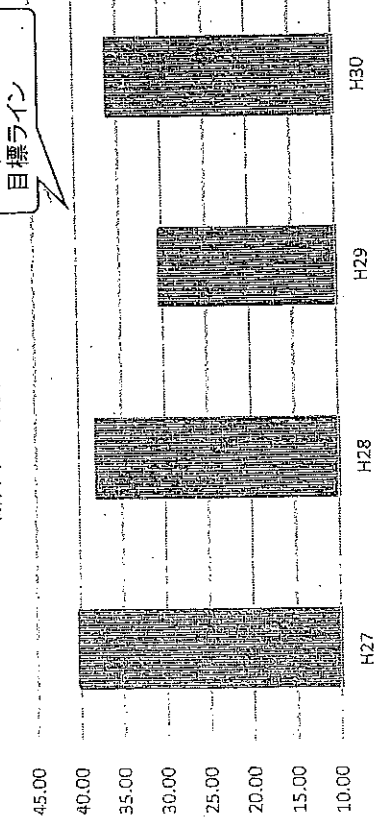
※ 比較は、相対する年度を比較している。



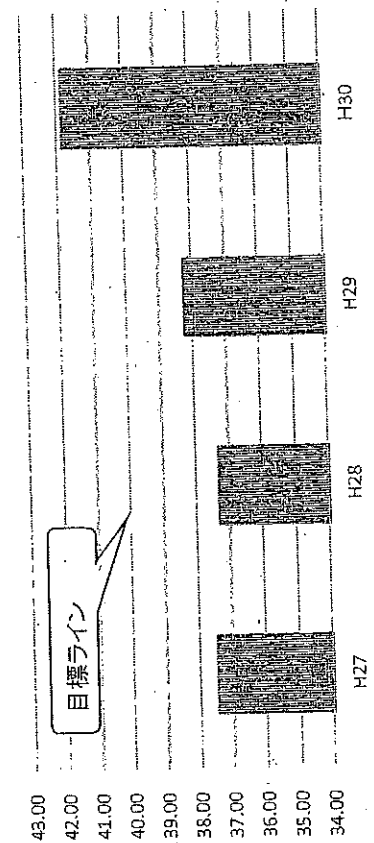
# 島田市学校給食における地産地消の推移

年 度	全 体 納 入 量		島 田		産 産		志 太・榛 原 産 (島 田 産 を 除 く)			
	品 目 数 量 (種)	重 量 (kg)	品 目 数 量 (種)	割 合 (%)	品 目 数 量 (種)	割 合 (%)	品 目 数 量 (種)	割 合 (%)		
平成30年度	50	229,875.3	18	36.00	96,054.7	41.79	10	20.00	18,052.3	7.85
平成29年度	53	240,335.3	16	30.19	91,787.9	38.19	9	16.98	14,488.0	6.03
平成28年度	58	270,142.3	22	37.93	100,661.4	37.26	10	17.24	14,181.1	5.25
平成27年度	65	272,175.9	26	40.00	101,841.1	37.42	14	21.54	12,384.5	4.55
H29-H30	△ 3	△ 10,460.0	2	5.81	4,266.8	3.60	1	3.02	3,564.4	1.82
H28-H29	△ 5	△ 29,807.0	△ 6	△ 7.74	△ 8,873.5	0.93	△ 1	△ 0.26	306.9	0.78
H27-H28	△ 7	△ 2,033.6	△ 4	△ 2.07	△ 1,179.7	△ 0.16	△ 4	△ 4.30	1,796.6	0.70

### 品目の割合の推移



### 重量の割合の推移



	品名	納入量 (kg)	①県外産		②県内産 (③を除く)		③志太模原産 (④を除く)		④島田産	
			(kg)	%	(kg)	%	(kg)	%	(kg)	%
1	白米	71,041.2	0.0		0.0		0.0		71,041.2	100%
2	もち米 他	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
3	さつまいも	1,716.0	1,257.0	73%	0.0		0.0		459.0	27%
4	里芋	2,560.0	2,560.0	100%	0.0		0.0		0.0	
5	じゃがいも	15,898.0	9,718.0	61%	378.0	2%	5,802.0	36%	0.0	
6	小豆	114.0	114.0	100%	0.0		0.0		0.0	
7	大豆	562.0	525.0	93%	0.0		0.0		37.0	7%
8	アスパラガス	529.0	529.0	100%	0.0		0.0		0.0	
9	インゲンまめ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
10	さやえんどう・絹さや	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
11	かぶ	663.0	537.0	81%	126.0	19%	0.0		0.0	
12	かぼちゃ	138.0	0.0		0.0		138.0	100%	0.0	
13	キャベツ	16,285.0	11,939.0	73%	23.0	0%	0.0		4,323.0	27%
14	きゅうり	11,424.0	8,218.0	72%	201.0	2%	670.2	6%	2,334.8	20%
15	京菜・水菜	51.0	51.0	100%	0.0		0.0		0.0	
16	ごぼう	5,456.1	5,456.1	100%	0.0		0.0		0.0	
17	小松菜	5,729.0	1,259.0	22%	114.0	2%	0.0		4,356.0	76%
18	春菊	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
19	ズッキーニ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
20	せり	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
21	セロリ	635.0	269.0	42%	366.0	58%	0.0		0.0	
22	大根	6,238.0	2,424.0	39%	1,630.0	26%	2,184.0	35%	0.0	
23	たけのこ	517.0	517.0	100%	0.0		0.0		0.0	
24	玉ねぎ	31,543.0	27,295.0	87%	0.0		0.0		4,248.0	13%
25	チンゲン菜	4,853.2	668.5	14%	590.1	12%	0.0		3,594.6	74%
26	冬瓜	556.0	0.0		556.0	100%	0.0		0.0	
27	とうもろこし	1,826.5	976.5	53%	850.0	47%	0.0		0.0	
28	トマト	1,564.0	104.0	7%	0.0		1,338.0	86%	122.0	8%
29	ミニトマト	322.6	0.0		279.6	87%	43.0	13%	0.0	
30	なす	226.0	202.0	89%	0.0		0.0		24.0	11%
31	菜の花	48.0	48.0	100%	0.0		0.0		0.0	
32	にがうり(ゴーヤ)	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
33	にんじん	22,404.1	20,767.8	93%	1,561.3	7%	0.0		0.0	
34	ニラ	168.0	168.0	100%	0.0		0.0		0.0	
35	根深ねぎ	2,051.0	2,051.0	100%	0.0		0.0		0.0	
36	葉ねぎ	1,430.0	0.0		0.0		0.0		1,430.0	100%
37	白菜	2,255.0	2,255.0	100%	0.0		0.0		0.0	
38	パセリ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
39	葉だいこん	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
40	青ピーマン	61.0	61.0	100%	0.0		0.0		0.0	
41	パプリカ	416.0	416.0	100%	0.0		0.0		0.0	
42	ブロッコリー	1,580.0	128.0	8%	0.0		0.0		1,452.0	92%
43	ほうれん草	2,361.0	2,361.0	100%	0.0		0.0		0.0	
44	みつば	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
45	もやし	7,708.0	0.0		0.0		7,708.0	100%	0.0	
46	レタス	313.0	0.0		0.0		0.0		313.0	100%
47	レンコン	1,628.0	1,628.0	100%	0.0		0.0		0.0	
48	その他の野菜	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
49	オレンジ	353.5	353.5	100%	0.0		0.0		0.0	
50	清見・はるみ	1,152.1	0.0		1,152.1	100%	0.0		0.0	
51	ネーブル	33.7	33.7	100%	0.0		0.0		0.0	
52	ポンカン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
53	マンダリン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
54	みかん	2,552.5	0.0		847.4	33%	0.0		1,705.1	67%
55	その他の柑橘類	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
56	いちご	556.2	0.0		491.0	88%	59.3	11%	5.9	1%
57	キウイフルーツ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
58	梨	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
59	ぶどう	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
60	メロン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
61	りんご	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
62	えのきだけ	698.0	698.0	100%	0.0		0.0		0.0	
63	生しいたけ	399.0	0.0		0.0		0.0		399.0	100%
64	乾しいたけ	284.1	0.0		0.0		94.8	33%	189.3	67%
65	しめじ	664.0	391.0	59%	258.0	39%	15.0	2%	0.0	
66	なめこ	74.0	74.0	100%	0.0		0.0		0.0	
67	エリンギ	198.0	198.0	100%	0.0		0.0		0.0	
68	その他のきのこ類	18.8	18.8	100%	0.0		0.0		0.0	
69	茶葉・粉茶他	20.9	0.0		0.0		0.0		20.9	100%
	合計	229,875.3	106,269.9	46.2%	9,423.4	4.1%	18,052.3	7.9%	96,054.7	41.8%
	品目数	50.0	37.0	74.0%	16.0	32.0%	10.0	20.0%	18.0	36.0%

## 平成 30 年度学校給食普及啓発事業について

### 1. 夏休み親子料理教室

- ①目的 市内小学生の親子を対象とし、学校給食の献立を調理して、給食調理を楽しみながら学ぶ機会とする。
- ②日程 平成 30 年 8 月 2 日 (木)
- ③場所 プラザおおるり・六合公民館
- ④参加者 26 組 58 人参加  
(おおるり：13 組 30 人、六合公民館：13 組 28 人)

### 2. 中学生料理バトル

- ①目的 市内中学生が地場産物を使用して給食にあう献立を考え、調理を行い、味・食材単価・内容などを競うことにより学校給食を理解する機会とする。優秀作品は、学校給食メニューに取り入れている。
- ②日程 平成 30 年 7 月 25 日 (水)
- ③場所 プラザおおるり、保健福祉センターはなみずき
- ④参加者 市内中学生 7 チーム 30 人参加  
(おおるり：4 チーム 16 人、はなみずき：3 チーム 14 人)

### 3. 学校給食市民試食会

- ①目的 学校給食を一般市民の方に試食してもらい、学校給食について親しみながら理解を得る場とする。
- ②日程 第 1 回 平成 30 年 6 月 26 日 (火) ~ 6 月 28 日 (木)  
(担当：南部学校給食センター)  
56 人参加  
第 2 回 平成 30 年 11 月 19 日 (月) ~ 11 月 21 日 (水)  
(担当：中部学校給食センター)  
45 人参加

### 4. 家庭教育学級試食会

- ①目的 学校給食を保護者の方に試食してもらい、学校給食について献立内容、地産地消の取組、衛生的な調理等について理解を得る場とする。
- ②回数 市内 17 校 (小学校 17 校) 828 人参加  
(1 校については、他校の家庭教育学級と重なり、給食が提供できなかった。栄養教諭による講話のみ実施した)

5. 中部学校給食センター施設見学会

- ①目的 親子で学校給食センター内の施設を間近で見学してもらうことで、学校給食について理解し、親しみを持ってもらう機会とする。
- ②日程 平成31年3月25日(月)
- ③場所 中部学校給食センター
- ④参加人数 9組21人

## 平成30年度食物アレルギー対応食の実施について（報告）

### 1 方針

食物アレルギーのある児童生徒も他の児童生徒と同様に、楽しい給食の時間を過ごすことができるように、学校・保護者・学校給食センターが連携し、可能な範囲で安全かつ確実にアレルギー対応食を提供していく。

### 2 対象者

- ・13人（1年生4人、2年生4人、3年生1人、5年生2人、6年生2人）全て小学生うち、平成30年度中の新規認定者7人（1年生4人、2年生3人）
- アレルギー（卵、乳製品、そば、ピーナッツ）

### 3 実施方法

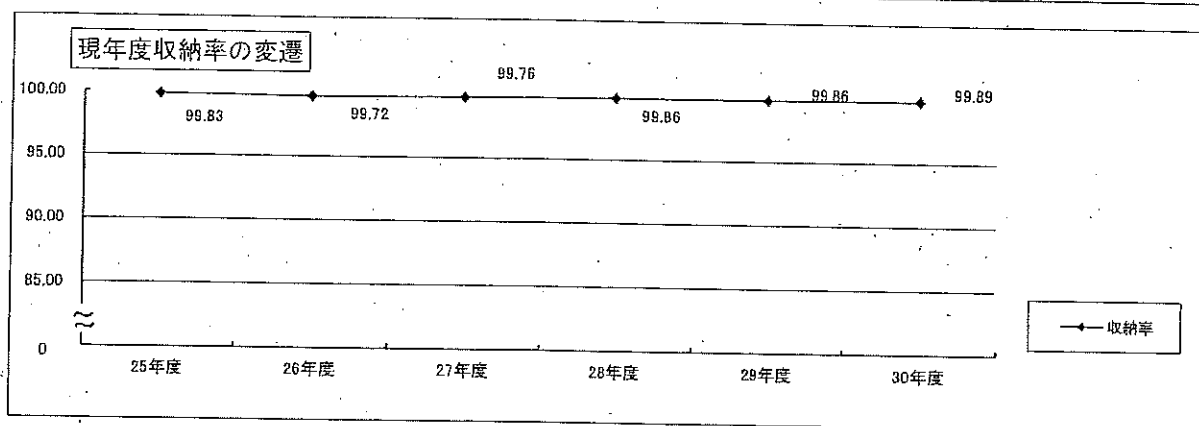
- ・卵、乳製品、えび、かに、いか、たこ、そば、ピーナッツの8品目の除去食を提供
- ・おかず（副食）のみ対応
- ・アレルギー対応食調理室で専任栄養士と調理員が専用の調理機器で調理する。
- ・除去により料理として成り立たない場合は、家庭より代替食をご持参してもらうこととしている。

# 島田市学校給食費の徴収状況

## 1. 現年度学校給食費徴収状況の推移

令和元年5月31日現在

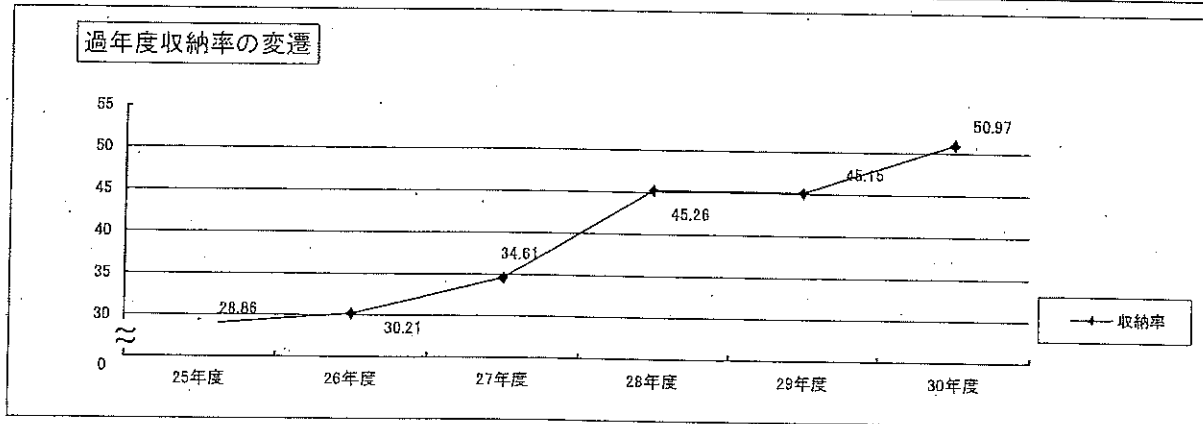
年度	比較日	未納世帯数(件)	調定額(円)	収入済額(円)	収入未済額(円)	収納率(%)	備考
25年度	決算	19	411,462,298	410,745,669	716,629	99.83	
26年度	決算	30	417,020,056	415,872,992	1,147,064	99.72	学校給食費の改定
27年度	決算	23	418,035,455	417,041,636	993,819	99.76	
28年度	決算	17	415,153,067	414,576,982	576,085	99.86	
29年度	決算	21	410,496,386	409,902,259	594,127	99.86	
30年度	決算	19	406,237,730	405,816,202	421,528	99.89	



## 2. 過年度(H25~H30年度分)学校給食費徴収状況の推移

平成31年3月31日現在

年度	比較日	当初未納世帯数(件)	当初調定額(円)	過年度分調定額の修正(円)	変更後調定額(円)	収入済額(円)	不納欠損額(円)	収入未済額(円)	収納率(%)
25年度	決算	53	3,253,358	△ 91,453	3,161,905	912,545		2,249,360	28.86
26年度	決算	50	2,965,989	8,523	2,974,512	898,505		2,076,007	30.21
27年度	決算	57	3,223,071			1,115,560	912,581	1,194,930	34.61
28年度	決算	38	2,188,749	1,036	2,189,785	991,106	20,000	1,178,679	45.26
29年度	決算	31	1,754,764	△ 26,936	1,727,828	780,032	168,625	779,171	45.15
30年度	決算	28	1,373,298		1,373,298	699,989	54,496	618,813	50.97



3. 平成30年度 過年度学校給食費徴収状況

H31.3.31現在

	区 分	世帯数 (件)	未納額 (円)	収入済額 (円)	不納欠損額 (円)	収入未済額 (円)	収納率 (%)	備 考
A	未納額の全額を納付した世帯	21	623,989	623,989		0	100.00	
B	未納額の一部を納付した世帯	3	229,002	76,000		153,002	33.19	
C	年度中に納付を行わなかった世帯 (不納欠損処理)	1	54,496	0	54,496	0	0.00	
D	年度中に納付を行わなかった世帯 (不納欠損以外以外)	3	465,811	0		465,811	0.00	行方不明・市外転出世帯 .....2世帯
	合 計	28	1,373,298	699,989	54,496	618,813	50.97	



## 島田市学校給食の放射線測定結果について

平成24年度から学校給食で使用する食材の安心を確認するため、静岡県が県内5箇所を設置した検査機器を利用して、隔月測定を行い、ホームページで情報提供を行った。

- 1 対象食材 学校給食で使用する前の食材等
- 2 検査日 隔月
- 3 検査機器 NaI (Tl) シンチレーションスペクトロメータ  
(株式会社テクノエーピー社製 TN300B ベクレルモニター)
- 4 検査内容 食材に含まれた放射性物質についてゲルマニウム半導体検出器を用いて測定する  
セシウム137  
セシウム134
- 5 検査場所 静岡視覚特別支援学校 (静岡市)
- 6 検査結果 いずれも不検出

### 検査結果

検査日	検査学校給食センター	産地	品目	結果
H30. 7.10	中部学校給食センター	群馬県	キャベツ	不検出
H30.10.16	南部学校給食センター	北海道	にんじん	不検出
H30.12.11	中部学校給食センター	茨城県	白菜	不検出
H30. 2.19	南部学校給食センター	島田市	チンゲン菜	不検出

## (2) 令和元年度学校給食事業計画について

### 令和元年度学校給食事業計画

#### 1 基本方針

平成30年度の島田市の学校給食は、食育基本法（平成17年6月制定）や学校給食法（昭和29年6月制定）を踏まえ、学校給食センターにおける衛生管理の徹底と施設設備の適切な維持管理により安全安心な学校給食の提供を目指すとともに、学校給食の充実及び学校における児童生徒への食育指導に努めます。

#### 2 具体的な取組み等

(1) 安全安心な学校給食を提供するため、国が定める学校給食衛生管理基準に基づき、施設設備や調理業務等の衛生管理を徹底していきます。

- 調理関係職員及び配膳職員等の保菌検査の実施
- 調理設備の衛生検査の実施
- センター内研修における衛生管理の改善指導等の実施
- 食材の細菌検査や放射能検査の実施
- 学校内の配膳室の訪問指導の実施

(2) 年間180回実施する学校給食をはじめ、様々な教育活動等を通じて食育を計画的に進めるとともに、保護者や市民等への啓発を行います。

- ①栄養教諭等と連携した食や健康に関する授業の展開
- ②児童・生徒による献立作りや調理体験等の実践的な活動の展開
- ③給食の食材を選ぶ物資選定会議への学校や保護者代表の参加
- ④調理員の学校訪問の実施
- ⑤市民試食会や家庭教育学級での食育や学校給食の啓発
- ⑥食育の日や学校給食週間等を捉えての学校給食の啓発
- ⑦市や学校が開催する行事での学校給食の啓発

(3) 食物アレルギー対応食について、除去品目を乳製品・卵の2品目から8品目に増やしてきましたが、食物アレルギーを有する児童生徒の多くが皆と学校給食を安全においしく食べられるよう、提供方法を検討し、アレルギー対応食の拡充に取り組んでいきます。

また、市内の児童・生徒の公平性を保つため、南部学校給食センター管内におけるアレルギー対応食の提供のための施設を整備し、準備を進めていきます。

- (4) 国の第2次食育推進基本計画や第2次島田市食育推進計画等を踏まえ、次に掲げる数値目標の達成を目指します。
- 地元農産物使用割合40%以上
  - 給食残食率4%
- (5) 地産地消推進事業は、現在の水準を維持しつつ、安全安心な食材の確保や生産者の顔の見える学校給食の提供を行っていきます。
- 学校給食地産地消推進連絡会の開催
  - 島田市産農産物利用割合の向上に向けた献立の検討及び実施
  - 学校の校内放送や掲示物による地場産物や生産者の紹介等の実施
  - 生産者の学校訪問による農業や栽培方法の学習機会の創出
- (6) 南部学校給食センターの改修と機器更新を計画的に進めます。
- (7) 職員の資質の向上に関する事業について、学校給食事業に関連する法令や基準を研修する機会を設け、技能や知識の習得を図ります。
- 調理員研修会の開催
  - 民間委託業者との連絡会議の開催
  - 栄養教諭・学校栄養職員、栄養士、調理員連絡会の開催
  - 学校給食関係職員等の合同研修会の開催
- (8) 学校給食費の未納について、各学校との連携を深めながら、適切な納付の相談・指導を行い、未納の解消に努めます。
- また、庁内の債権管理委員会からの助言を受け、回収に努めます。
- (9) 市の行政経営戦略行動計画に基づき、学校給食への民間活力の導入を図り、学校給食センターにおける運営の合理化を推進します。

給食(献立)目標	献立作成のポイント	行事 (行事に関連した献立)	地場産物の活用		旬の食材の活用		郷土料理等 (参考料理例)	児童生徒 作成献立 (献立日)
			地場産物を活用した料理	島田市の産物	季節の料理	旬の食材(旬別)		
4月	・春の味覚を 味わおう	・新入生の給食活動に配慮 ・全体賞を配給する ・春を感じさせる献立の工夫	おしまちゃんランチ (御座・具だくせん島田弁) きゅうりのひたひた	島田市の産物 (毎年) 菜、しいたけ、ばなざき、小松菜、 チンゲン菜 トマト、きゅうり	桜えび、 じゃがいも、 甘藷みかん	たけのこご飯の具 若竹汁	宮城県 (ささかまほこ)	島田第一中学校 (12月14日)
5月	・初夏の味を 楽しもう	・旬の味を楽しめる献立の 工夫 ・食中毒防止に心がける ・暑や脅を丈夫にし、あご の発達を促す食品を取り 入れる ・地場産物を活用した献立 ・食中毒防止に心がける (加熱・冷却)		じゃがいも	かつお、桜えび、 かつおの角煮 たけのこ、あらの煮物 お茶入り献立	高知県 (かつおの角煮)	五和小学校 伊太小学校 金谷中学校 (1月18日)	
6月	・よくかんで食べよう <食糧月間テーマ> ・地場産物に ついて知ろう	・食中毒防止に心がける (加熱・冷却) ・食欲をそそる献立の工夫 ・夏野菜を取り入れた献立 ・食中毒防止に心がける (加熱・冷却) ・昔ながらの料理を 取り入れる ・秋を感じさせる工夫 ・質・量とも充実した食事の 工夫	トマトスープ ミネストローネ 茹でとうもろこし	玉ねぎ	しらす じゃがいも ごぼう とうもろこし	兵庫県 (ばち汁)	島田第三小学校 湯田小学校 金谷小学校 (2月15日)	
7月	・暑さに負けない 食事	・食中毒防止に心がける (加熱・冷却) ・食欲をそそる献立の工夫 ・夏野菜を取り入れた献立 ・食中毒防止に心がける (加熱・冷却) ・昔ながらの料理を 取り入れる ・秋を感じさせる工夫 ・質・量とも充実した食事の 工夫		赤太梨	あじ なす、ピーマン かぼちゃ とうもろこし	鳥取県 (あごみつれ汁) (梨)	初高南小学校 島田第五小学校 (3月15日)	
8・9月	・和食を見直そう	・食中毒防止に心がける (加熱・冷却) ・食欲をそそる献立の工夫 ・夏野菜を取り入れた献立 ・食中毒防止に心がける (加熱・冷却) ・昔ながらの料理を 取り入れる ・秋を感じさせる工夫 ・質・量とも充実した食事の 工夫		志太梨	さんま なす、くり	大分県 (だんご汁)	大津小学校 川根小学校 (3月15日)	
10月	・秋の味覚を 味わおう	・感謝の気持ち(収穫)を育 てる食事の工夫 ・秋を感じさせる工夫		みかん	木刀魚、さば しいたけ	栃木県 (まきがり汁) (モロ)	神保小学校 伊久美小学校 島田第二中学校 (3月15日)	
11月	・主食について 知ろう	・感謝の気持ち(収穫)を育 てる食事の工夫 ・秋を感じさせる工夫	チンゲンサイの クリーム煮	プロッコリー さつまいも	金目鯛、桜えび だいにん、里芋 しいたけ、かぶ みかん	山口県 (大平) (はすのさんばい)	島田第一小学校 島田第二小学校 六谷中学校 (3月15日)	
12月	・寒さに負けない 食事	・体の抵抗力(風邪を予防) を高める食事の工夫 ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事の工夫 ・給食について理解を深める 献立の工夫 ・地場産物、郷土料理を取り入れる ・体を温める食事の工夫 ・野菜を取り入れた献立の工夫 ・体の抵抗力(風邪を予防) を高める食事の工夫 ・体を温める食事の工夫 ・春を感じさせる献立の工夫 (彩り) ・よい思い出になるような献 立の工夫	大豆 キウイ フルーツ	白豆 ポトフ すきやき おでん 松風焼き わかさぎの筒煮豚汁	白米、桜えび しいたけ、かぶ みかん	奈良県 (菜飯) (こんさ)	六谷小学校 初高南小学校 (7月19日)	
1月	・郷土料理、 伝統食を知ろう	・体の抵抗力(風邪を予防) を高める食事の工夫 ・冬野菜を多く取り入れる ・体を温める食事の工夫 ・給食について理解を深める 献立の工夫 ・地場産物、郷土料理を取り入れる ・体を温める食事の工夫 ・野菜を取り入れた献立の工夫 ・体の抵抗力(風邪を予防) を高める食事の工夫 ・体を温める食事の工夫 ・春を感じさせる献立の工夫 (彩り) ・よい思い出になるような献 立の工夫	レタスのスープ 豚肉と大根のゆめ煮	いちご	ほうれんそう、 小松菜、レタス アスパラ、みづぼ	長野県 (山椒焼き) (おやぎ)	初高南小学校 川根中学校 (9月20日)	
2月	・野菜の働きに ついて知ろう	・体の抵抗力(風邪を予防) を高める食事の工夫 ・体を温める食事の工夫 ・春を感じさせる献立の工夫 (彩り) ・よい思い出になるような献 立の工夫		小松菜のクリーム煮 プロッコリーおひたし	さば、小松菜、いわし ほうれんそう、レタス プロッコリー	鹿児島県 (黒豚) (いのこ汁) (さつま芋)	六谷小学校 北中学校 (10月18日)	
3月	・季節の味を 大切にしよう	・春を感じさせる献立の工夫 (彩り) ・よい思い出になるような献 立の工夫	菜の花のおひたし(ごまあえ) さわらの西京焼き	菜の花 小松菜、いちご	にじます ほうれんそう 小松菜、いちご	徳島県 (なのはな)	島田第四小学校 (11月15日)	

月	年間指導計画				関連教科等 (参考)	給食時間における食に関する指導年間計画		給食だより (添付欄)
	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校		月目標	指導内容 (・学級活動等)	
4	給食の準備や後片づけを協力して行おう	衛生に気をつけ、片づけが安全にできる。	衛生に気をつけ、片づけが安全にできる。	衛生に気をつけ、片づけが安全にできる。	学級活動(給食)「きょうしやくのやぐさく」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	給食の準備をきちんと行おう (給食のルールを覚えよう) ・協力をして給食の準備を行おう	学校給食の紹介(給食)正しい配膳の仕方食事のあいさつ	
5	衛生に気をつけ、身支度や準備、片づけが安全にできる。	衛生に気をつけ、協力して準備や片づけができる。	衛生に気をつけ、準備や片づけが安全にできる。	安全や衛生、環境や資源に配慮し、協力して準備や片づけ、準備、適切な実践ができる。	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	安全に配膳しよう ・清潔な身支度、給食当番の健康 ・配膳、物の清潔 ・正しい手洗いで清潔な手洗いの大切さ	清潔な身支度、手洗いで清潔な環境	
6	島田や近くの市街でとれる食べ物が簡単に使われていることがわかる。	衛生の食べ物を知り、味わって食べることがわかる。	衛生の食べ物を知り、味わって食べることがわかる。	地域の産物を知り、味わって食べることがわかる。	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	地域の産物を知ろう ・地域の産物を知ろう ・地域の産物を知ろう	地域の産物について ・島田市の産物(生薬等) ・おかわりの大切さについて ・よくかんで食べる良さ	
7	夏の野菜を知り、興味をもつ。	夏の野菜を知り、興味をもつ。	夏の野菜を知り、興味をもつ。	夏の野菜を知り、興味をもつ。	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	夏の食事について考えよう ・夏の健康と食事について考えよう	夏の食生活 ・朝ごはんと生活習慣	
8,9	規則正しい食事をしよう	規則正しい食事をしよう	規則正しい食事をしよう	規則正しい食事をしよう	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	規則正しい食事をしよう ・規則正しい食事をしよう	朝食の大切さ	
10	バランスよく食事をしよう	バランスよく食事をしよう	バランスよく食事をしよう	バランスよく食事をしよう	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	バランスよく食事をしよう ・バランスよく食事をしよう	朝食の大切さ ・朝食の大切さ	
11	和食について知り季節の食べ物に親しもう	和食について知り季節の食べ物に親しもう	和食について知り季節の食べ物に親しもう	和食について知り季節の食べ物に親しもう	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	和食について知り季節の食べ物に親しもう ・和食について知り季節の食べ物に親しもう	和食について ・食文化について	
12	健康を考えた食事をしよう	健康を考えた食事をしよう	健康を考えた食事をしよう	健康を考えた食事をしよう	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	健康を考えた食事をしよう ・健康を考えた食事をしよう	冬の食生活 ・冬の食生活	
1	感謝して食べよう(給食について考えよう)	感謝して食べよう(給食について考えよう)	感謝して食べよう(給食について考えよう)	感謝して食べよう(給食について考えよう)	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	感謝して食べよう(給食について考えよう) ・感謝して食べよう(給食について考えよう)	学校給食週刊 ・学校給食週刊	
2	寒さに負けない食事をしよう	寒さに負けない食事をしよう	寒さに負けない食事をしよう	寒さに負けない食事をしよう	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	寒さに負けない食事をしよう ・寒さに負けない食事をしよう	冬の食生活 ・冬の食生活	
3	自分の食生活を振り返ろう	自分の食生活を振り返ろう	自分の食生活を振り返ろう	自分の食生活を振り返ろう	食生活(6年)「朝食に食べるものがよく、栄養が豊富であること」 ※1年生がみんなの給食作りまわすよ!「みんなであそぶと楽しいね!」	自分の食生活を振り返ろう ・自分の食生活を振り返ろう	一年間の食生活を振り返ろう ・一年間の食生活を振り返ろう	

## 令和元年度 学校給食の内容

### (1) 学校給食の概要

区分	実施校数	年間実施回数	学校給食費		
			徴収月額	徴収回数	1人1食当たり単価
小学校	18校	180回	4,230円	11回	259円
中学校	7校		5,070円		310円

### (2) 食事内容

品目	内容・回数等
パン	食パン、ロールパン、りんごパン、玄米パン、メロンパン等 週2回程度
米飯	米飯、炊き込みご飯等 週3回程度 クラス別方式25校
めん類	ソフトめん、中華めん等 月2回程度
牛乳	毎日1本(200cc)
副食	文部科学省が示す栄養基準量を確保するための食糧構成による献立

### (3) 地産地消推進状況(平成30年度実績)

項目	使用割合(単位:%)		主な使用地場産物
	重量	品目	
目標数値	40	40	白米、しいたけ、みかん、ブロッコリー、大豆
島田産	41.79	36.00	さつまいも、チンゲン菜、トマト、きゅうり
志太榛原産	49.64	48.00	小松菜、玉ねぎ、青ねぎ、キャベツ、レタス

### (4) アレルギー対応食の提供

平成30年度対象者 13人(小学生)

対象食材 乳製品、卵、えび、かに、いか、たこ、そば、ピーナッツ

### (5) 学校給食費(令和元年度)

#### i) 小学校給食費

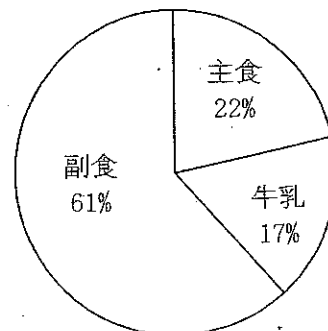
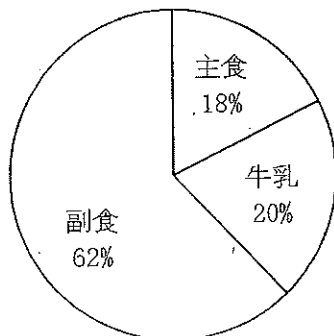
1人1食当たり食材費 259円

内訳	主食	46円
	牛乳	52円
	副食	161円

#### ii) 中学校給食費

1人1食当たり食材費 310円

内訳	主食	67円
	牛乳	52円
	副食	191円



# 施設概要

給食調理場

(令和元年5月1日現在)

名称		中部学校給食センター	南部学校給食センター
区分			
所在地及び電話番号		島田市落合64番地の11 0547-33-3055	島田市阪本1337番地 0547-38-1281
所長名		高橋 淳	高橋 淳
施設	敷地	5,459㎡	1891.57㎡
	建物	鉄骨造一部2階建 2,915㎡	鉄骨造亜鉛鉄板葺一部2階建 1,024㎡
開設年月日		H27.4.1 調理開始 東・西・北部調理場、 金谷給食センターを統合	H7.4.1 調理開始 H15.4.1 六合小 六合東小 東部より移管
給食実施人員		5,040人	2,504人
担当学校		島一小、島二小、島三小、島四小、大津小 伊太小、相賀小、神座小、伊久美小、島五小 金谷小、五和小、川根小 島一中、島二中、北中、金谷中、川根中	六合小、六合東小、初倉小 湯日小、初倉南小 六合中、初倉中
給食センター関係職員	所長	1人 学校給食課長兼務	1人 学校給食課長兼務
	栄養士(県職員)	3人	2人
	運転手	(委託)	(委託)
	調理員	19人 (22人)	(委託)
	事務局	4人 (1人)	
	計	27人 (23人)	3人

( ) は嘱託員・臨時職員外数

# 施設利用状況

完全給食

名称	区分	開設年月日	給食実施 人 員
島田第一小学校		昭23. 2. 16 ミルク給食	545人
		昭26. 2. 16 完全給食	
島田第二小学校		昭23. 2. 12 ミルク給食	325人
		昭26. 2. 12 完全給食	
島田第三小学校		昭23. 2. 12 ミルク給食	270人
		昭25. 2. 10 完全給食	
島田第四小学校		昭22. 2. 12 ミルク給食	464人
		昭26. 2. 12 完全給食	
大津小学校		昭30. 9. 1 ミルク給食	254人
		昭37. 9. 6 完全給食	
伊太小学校		昭41. 4. 1 完全給食	54人
相賀小学校		昭41. 4. 1 完全給食	36人
神座小学校		昭41. 4. 1 完全給食	68人
伊久美小学校		昭41. 4. 1 完全給食	23人
島田第五小学校		昭54. 4. 1 完全給食	279人
金谷小学校		昭35. 5 完全給食	584人
五和小学校		昭44. 9 完全給食	385人
川根小学校		昭45. 11 完全給食	164人

(令和元年5月1日現在)

名称	区分	開設年月日	給食実施 人 員
島田第一中学校		昭38. 10. 21 ミルク給食	424人
		平15. 4. 1 完全給食	
島田第二中学校		昭38. 10. 21 ミルク給食	553人
		平15. 4. 1 完全給食	
北中学校		昭60. 4. 1 完全給食	102人
金谷中学校		昭46. 9 完全給食	425人
川根中学校		昭45. 11 完全給食	85人
小計			5,040人
六合小学校		昭33. 7. 1 ミルク給食	598人
		昭45. 9. 1 完全給食	
初倉小学校		昭39. 4. 16 完全給食	339人
湯日小学校		昭40. 9. 1 完全給食	37人
初倉南小学校		昭58. 4. 1 完全給食	314人
六合東小学校		昭60. 4. 1 完全給食	434人
六合中学校		平7. 4. 1 完全給食	486人
初倉中学校		平7. 4. 1 完全給食	296人
小計			2,504人
合計			7,544人

※給食実施人員は児童生徒の人数

## 6 学校給食栄養摂取基準 (令和元年度分)

項 目	小 学 校		中 学 校	
	基 準 量		基 準 量	
熱量	640Kcal		820Kcal	
たんぱく質	摂取エネルギーの13~20%		摂取エネルギーの13~20%	
脂肪	摂取エネルギーの20~30%		摂取エネルギーの20~30%	
ナトリウム (食塩相当量)	2.0g未満		2.5g未満	
カルシウム	350mg		450mg	
マグネシウム	50mg		120mg	
鉄	3.0mg		4.0mg	
ビタミンA	200µgRAE		300µgRAE	
ビタミンB1	0.4mg		0.5mg	
ビタミンB2	0.4mg		0.6mg	
ビタミンC	20mg		30mg	
食物繊維	5.0g以上		6.5g以上	
亜鉛	2mg		3mg	



## 〇 令和元年度学校給食普及啓発事業

### 1. 夏休み親子料理教室

- ① 目的 市内小学生の親子を対象とし、学校給食の献立を調理して、給食調理を楽しみながら学ぶ機会とする。
- ② 日程 令和元年8月6日(火)
- ③ 場所 プラザおおるり 六合公民館
- ④ 参加者 市内小学生親子

### 2. 中学生料理バトル

- ① 目的 市内中学生が地場産物を使用して給食にあう献立を考え、調理を行い、味・食材単価・内容などを競うことにより学校給食を理解する機会とする。
- ② 日程 令和元年7月29日(月)
- ③ 場所 プラザおおるり、保健福祉センター
- ④ 参加者 市内中学生

### 3. 学校給食市民試食会

- ① 目的 学校給食を一般市民の方に試食してもらい、学校給食について親しみながら理解を得る場とする。
- ② 日程 第1回 令和元年6月24日(月)～6月26日(水)  
南部学校給食センター  
第2回 令和元年11月実施予定  
中部学校給食センター

### 4. 家庭教育学級試食会

- ① 目的 学校給食を保護者の方に試食してもらい、学校給食について献立内容、地産地消の取組、衛生的な調理等について理解を得る場とする。
- ② 回数 市内18校(小学校18校)

### 5. 学校給食週間試食会

- ① 目的 市議会議員、教育委員、市長等市関係者が授業参観後、児童・生徒と一緒に給食を試食してもらい、学校での子どもの様子を見ていただく。
- ② 日程 令和元年6月27日(木)
- ③ 実施校 第二小学校 18人 第一中学校 17人

## 6. 生産者の学校訪問

- ①目的 ふるさと給食週間や学校給食週間に生産者が給食時間に学校を訪問し、生産に係る工夫ややりがいなどについて話をする。
- ②実施校 市内15校程度
- ③参加人数 20人程度

## 7. 夏休み親子公共施設見学会

- ①目的 給食がない長期休暇中を利用して、親子で学校給食センター内部の見学会を実施し、実際の調理道具や施設等を見学してもらうことで、給食をより身近に感じてもらい、学校給食を理解してもらう機会とする。
- ②日程 令和元年8月7日(水)
- ③募集人数 25組50人程度
- ④主催 市民協働課

## 8. お茶を使った給食メニューの提供

- ①目的 島田市の主幹産物であるお茶を使ったメニューを提供し、地産地消を推進する。
- ②メニュー 黒はんぺんお茶フライ、ちくわのお茶揚げ、お茶蒸しパン  
お茶パン、お茶デザート

## 9. 学校給食食物アレルギー講演会

- ①目的 令和2年度から施行する食物アレルギーマニュアル改訂版について、保護者、学校関係者に周知を図るために開催する。
- ②日程 令和元年7月9日(火)
- ③場所 夢づくり会館 ホール
- ④講師 浜松医科大学 小児科 助教 夏目 統 先生

## 食物アレルギー対応食の実施について

### 1 令和元年度食物アレルギー対応

#### ①方針

食物アレルギーのある児童生徒も他の児童生徒と同様に、楽しい給食の時間を過ごすことができるように、学校・保護者・学校給食センターが連携し、可能な範囲で安全かつ確実にアレルギー対応食を提供していく。

#### ②対象者

- ・医師の診断の下、食物アレルギーがあり、給食をたべることにより健康被害が発症する可能性がある児童生徒で、学校生活管理指導表を学校に提出している児童生徒
- ・関係者による面談や審査等により、提供が適当であると認められた児童生徒

#### ③実施方法

- ・卵、乳製品、エビ、カニ、イカ、タコ、ピーナッツ、そばの8品目の除去食を提供
- ・おかず（副食）のみ対応
- ・アレルギー対応食調理室で専任栄養士と調理員が専用の調理機器で調理する。
- ・除去により料理として成り立たない場合は、家庭より代替食をご持参してもらうこととしている。

#### ④実施内容

- ・令和元年度対象者 12人（小・中学生）R1.6.27現在
- ・対象食材 卵、乳製品、そば・ピーナッツ
- ・令和元年度新規希望者 3人（卵・エビ・カニ・ピーナッツ）

### 2 令和2年度以降の食物アレルギー対応

- ・島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアル改訂版（H31.3）に基づき実施
- ・南部学校給食センターでの提供開始

(3) 令和元年度島田市学校給食費の額について

① 島田市立小学校の学校給食費

児童 1食単価259円 (月額4,230円で11ヶ月徴収)

教職員 1食単価259円 (月額4,230円で11ヶ月徴収)

※ 平成30年度と同額

② 島田市立中学校の学校給食費

生徒 1食単価310円 (月額5,070円で11ヶ月徴収)

教職員 1食単価310円 (月額5,070円で11ヶ月徴収)

※ 平成30年度と同額

③ 学校給食センター職員の学校給食費

1食単価259円 (喫食数に1食単価を乗じた額を徴収)

※ 平成30年度と同額

平成30年度 県内各市の学校給食費の状況

※記載は、小学校の1食あたり単価が低い順

No	市町名	1食当り単価		月 額		回数	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校		
		円	円	円	円	回	
1	御前崎市	242.00	290.00	4,070	4,615	小185 中175	
2	袋井市	250.00	300.00	4,180	4,990	小184 中183	
3	焼津市	256.00	302.00	4,200	4,900	小180 中178	
4	島田市	259.00	310.00	4,230	5,070	180	
5	伊豆の国市	260.00	315.00	4,300	5,200	182	
6	伊東市	260.00	320.00	4,300	5,300	小180 中182	
7	御殿場市	260.00	315.00	4,070	4,615	小185 中175	
8	下田市	260.00	310.00	4,200	5,000	180	
9	牧之原市	260.00	325.00	4,190	5,230	177	
10	菊川市	261.00	299.00	5,000	5,600	小188 中186	
11	伊豆市	262.00	311.00	4,300	5,100	180	
12	富士市	263.00	312.00	4,300	5,100	180	
13	藤枝市	264.00	313.00	4,300	5,100	小180 中178	月額については、学校単位で集金回数等の違いで異なるため参考
14	掛川市	264.00	315.00	4,500	5,500	小175~185 中175~190	月額については、調理場単位で、給食回数・集金回数等の違いで異なるため参考
15	三島市	265.00	320.00	4,650	5,236	小193 中180	月額については、学校単位で集金回数等の違いで異なるため参考
16	富士宮市	267.00	322.00	4,400	5,300	181	
17	裾野市	268.88	323.88	4,400	5,300	180	
18	熱海市	270.00	300.00	4,300	5,100	184	
19	磐田市	270.00	320.00	4,420	5,240	小180~183 中180~182	月額については、学校単位で、給食回数・集金回数等の違いで異なるため参考
20	富士市	263.00	312.00	4,300	5,100	180	
21	沼津市	276.00	330.00	4,580	5,470	182	
22	静岡市	280.00	325.00	4,581	5,318	180	
23	湖西市	284.00	322.00	4,700	5,300	180	月額については、学校単位で集金回数等の違いで異なるため参考
24	浜松市	291.00	350.00	5,325	6,650	小182.9 中188.0	月額については、学校単位で集金回数等の違いで異なるため参考
	県平均	264.82	314.80	4,403	5,209	小182.0 中180.5	月額・回数の平均には、掛川市、磐田市を含めない

### 3 その他

令和元年度南部学校給食センター改修工事及び機器更新について

#### ① 概要 【改修工事】

アレルギー対応食調理室設置、洗浄室天井張替え  
調理員用トイレ改修

空調機増設※

予算額：68,503千円

#### 【機器更新】

連続フライヤー、厨芥処理機

予算額：13,528千円

#### ② 予定工期 令和元年6月下旬～令和元年9月下旬

※空調増設（外調機1基設置）のみ別途工事とした。  
工期は7月下旬～12月下旬の予定。

対応決定までの流れ

- 1 食物アレルギー対応希望調査 (10月~11月)
- 2 学校生活管理指導表等の配付 (10月~11月)
- 3 保護者から学校へ学校生活管理指導表の提出 (11月~1月)
- 4 保護者との面談 (1月~2月)
- 5 取組プラン (案) の作成 (1月~3月上旬)
- 6 校内食物アレルギー対応委員会の開催 (3月)
- 7 島田市学校給食物アレルギー対応検討委員会での開催 (3月)
- 8 決定した対応方針を保護者へ通知 (4月)
- 9 対応方針を関係者で共有 (4月)

除去食対応決定後の流れ

- 1 献立作成
- 2 校内での把握と保護者との連絡調整
- 3 学校給食センターへの報告
- 4 対応食の調理
- 5 運搬・受け渡し
- 6 給食前
- 7 片付け
- 8 学校給食センターの最終確認

完全弁当対応とする判断基準

- (1) 以下に該当する場合は、安全な給食提供は困難であり、全部弁当対応となります。
- ①調味料・だし・添加物の除去が必要
  - ②加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある
  - ③多品目の食物除去が必要
  - ④食器や調理器具の共用ができない
  - ⑤油の共用ができない
  - ⑥その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況
- (2) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

校内食物アレルギー対応委員会の設置

「学校生活管理指導表」が提出された児童生徒については、校内食物アレルギー対応委員会を開き、学校においての配慮や対応について、個別の取組プラン(案)を基に、検討します。また、校内での給食受け渡し方法や個別面談を実施する者についても検討します。

校内食物アレルギー対応委員会の構成メンバー(例)  
校長、教頭、教務主任・主幹教諭、学年主任、保健主事、養護教諭、給食主任等

学校から教育委員会への連絡・報告

- (1) 電話連絡  
①救急重要請求後直ちに、電話により保護者・学校教育課へ第一報を入れる。  
②報告書(第一報)の作成  
③学校教育課担当からの確認連絡  
④報告書(第二報~最終報告)の作成・電話報告(2)
- (2)  
①第一報：原則当日に報告書を学校教育課へ提出する。  
②第二報~最終報告：第一報の後、その後の検査の様子や登校の状況、今後の対策など記入し、学校教育課へ提出する。その後、学校教育課と内容の調整をし、完成した報告書を改めて学校教育課へ提出する。学校教育課は教育長まで供覧する。  
学校教育課は学校給食課に報告・(写)の提供をする。

※ヒヤリハット事例についても書面にて学校教育課に報告する。

# 島田市学校給食における食物アレルギー対応の概要版(H31.4)

(1) 学校給食における食物アレルギー対応の大原則 (学校給食における食物アレルギー対応指針より)

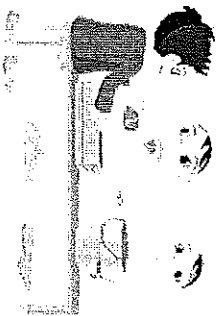
- ①食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ②食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ③「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ④安全性確保のため、原因食物の完全除去対応 (提供するかしないか) を原則とする。
- ⑤学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な (過度に複雑な) 対応は行わない。
- ⑥教育委員会等は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。

(2) 島田市の学校給食における食物アレルギー対応の基本

- ①学校給食では、食物アレルギーを有する児童生徒も他の児童生徒と同様に、楽しい給食の時間を過ごすことができるように、家庭、学校及び学校給食センターが十分連携をとり、三者の対応が可能な範囲で、安全かつ確実に食物アレルギーの症状に応じた対応を実施します。
- ②学校教育全体を通じて、食物アレルギーを有する児童生徒への配慮等を含むアレルギーについて基本的な理解を促す指導を行うとともに、アレルギーを有する児童生徒が将来にわたって「食」を選択する力を習得することができるよう、食育の観点から対応方法を決定します。

(3) 島田市学校給食アレルギー対応食実施基準

- ①医師の診断により、食物アレルギーと診断されていること。
- ②原因食物 (アレルギー) が特定されており、学校生活管理指導表により、医師から対応が指示されていること。
- ③定期的を受診し、評価を受けていること。(年1回以上実施)
- ④家庭において、当該原因食品の除去を行っている。または医師の指示に基づいて食事療法を行っていること。
- ⑤病院食のような治療を目的とした食事ではなく、学校給食の中での取組で対応可能と考える範囲で対応すること。
- ⑥対応できない場合には、家庭から弁当を持参してもらった場合もあることについて承諾すること。
- ⑦食物アレルギー対応としての飲用牛乳の停止は認められないこと。



学校給食で最優先されるべきは安全性です。そのため、少量可、加工食品可など症状にあわせた対応は行わず、完全に食えることができるまでは提供を行わない対応となります。(提供するかしないかの二者択一)  
このため、アレルギー対応は、完全除去対応とします。  
【完全除去対応の例】  
卵アレルギー →  
×卵焼きはやめて、かきたま汁は少し食べる。  
○卵焼き・かきたま汁とも食えない。  
乳アレルギー →  
×パンは食べて、牛乳・シチューは食えない。  
○パン・牛乳・シチューとも食えない。

(4) 学校における給食時間の対応方法

詳細な献立表対応※1、弁当対応※2、除去食対応※3、の3つを組み合わせた対応とする。

- ①除去食対応の対象者：
  - ・『鶏卵 (うすら卵含む) ・乳・えび・かに・いか・たこ・そば・ピーナッツ』の8品目のアレルギーを有する児童生徒。
  - ・8品目に加え、8品目以外のアレルギーを有する児童生徒。(但し、8品目以外の食材は保護者の管理とします。)
  - ・検討委員会により、対応食の提供が適当と認めた児童生徒。
- ②実施内容：8品目の除去食を提供する。副食のみの対応とする。

※1：詳細な献立表対応

保護者が詳細献立表等を確認し、原因食物を含む料理を食べない (配膳しない) よう指示し、児童生徒が原因食物を取り除いて食べる対応。

※2：弁当対応

提供が困難な場合、その献立に知し部分的に弁当を持参する一部弁当対応と、給食での食物アレルギー対応が困難なため、全て弁当を持参する全部弁当対応がある。(極微量でも反応が誘発される場合は、全部弁当対応をお願いします。)

※3：除去食対応

調理の段階で予め特定の食品を除去したものを提供する。