

令和元年度 第3回島田市立学校給食センター運営委員会

開催日時：令和2年3月13日（金）15時

開催場所：中部学校給食センター研修室

次 第

1 開 会

2 挨拶

3 事業報告

(1) 令和元年度学校給食事業の実施状況について

4 協議事項

(1) 令和2年度学校給食事業計画について

(2) 学校給食食材放射能検査の実施について

5 報告事項

(1) 令和2年度～5年度 学校給食センター業務委託について

(2) 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

(3) 令和2年度学校給食費の額について

6 その他

7 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	蒔田 千晴	大津小学校栄養教諭 (中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	矢入 陽子	初倉小学校栄養教諭 (南部学校給食センター)

令和元年度 第3回島田市立学校給食センター運営委員会

会 議 資 料

令和2年3月13日（金）開催

資料目次

3 事業報告

(1) 令和元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 … 1
- ・学校給食残食率の状況 … 2
- ・学校給食における地産地消の推移 … 3
- ・学校給食における地場産物の割合 … 4
- ・学校給食普及啓発事業について … 5
- ・食物アレルギー対応食の実施について … 7
- ・学校給食費の徴収状況 … 8
- ・学校給食の放射線測定結果について … 9

4 協議事項

(1) 令和2年度学校給食事業計画について

- ・学校給食事業計画 … 10
- ・学校給食実施計画（実施日数） … 12
- ・学校給食献立年間計画 … 13
- ・給食時間における年間指導計画 … 14
- ・学校給食普及啓発事業 … 15
- ・食物アレルギー対応食の実施について … 17

(2) 学校給食食材放射能検査について … 18

5 報告事項

- (1) 令和2年度～5年度学校給食センター業務委託について … 19
- (2) 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… 20
- (3) 令和2年度学校給食費について … 21

3. 事業報告

(1) 令和元年度学校給食事業の実施状況について

令和元年度 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	事業名	実施日
4月	18日(木)	4日(木)	調理員衛生研修会 平成31年度一学期給食開始 学校給食食物アレルギー対応マニュアル説明(校長会) 学校給食主任研修会 薬剤師による定期衛生検査 学校給食民間委託業者連絡会議	8日(月) 9日(火) 11日(木) 16日(火) 17日(水)24日(水) 23日(火)
5月	23日(木)	9日(木)	島田第二中学校(中部)、六合中学校(南部)生徒職場体験 学校給食食物アレルギー対応マニュアル説明(教頭会) 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 静岡県学校給食会市町教育委員会訪問	14日(火)~16日(木) 17日(金) 20日(月) 21日(火) 29日(水)
6月	20日(木)	6日(木)	栄養士実習生受け入れ(中部学校給食センター・南部学校給食センター) 市教研学校給食部 食物アレルギー研修 ふるさと給食週間 第1回島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会 市民試食会(南部学校給食センター) ふるさと給食週間市関係者試食会 第1回島田市立学校給食センター運営委員会	3日(月)~7日(金) 12日(水) 17日(月)~21日(金) 25日(火) 24日(月)~26日(水) 27日(火) 27日(火)
7月		11日(木)	食材等放射能検査 アレルギー対応マニュアル養護教諭部会説明会 学校給食におけるアレルギー講演会及び説明会 静岡県学校給食共同調理場運営協議会中西支部理事会 静岡県学校給食共同調理場運営協議会総会 中学生料理バトル 南部学校給食センター1学期学校給食終了 中部学校給食センター1学期学校給食終了 中学生料理バトル	2日(火) 4日(木) 9日(火) 11日(木) 12日(金) 25日(水) 19日(金) 25日(木) 29日(月)
8月	29日(木)		夏休み親子料理教室 夏休み親子公共施設見学会 学校給食共同調理場運営協議会中西部支部研修会 中部学校給食センター二学期学校給食開始	6日(火) 7日(木) 22日(木) 28日(水)
9月	19日(木)	5日(木)	南部学校給食センター二学期学校給食開始 JA女性部金谷地区会試食会 栄養士実習生受け入れ(中部学校給食センター) 食材等放射能検査 南部学校給食センター改修工事完成検査	3日(火) 6日(金) 9日(月)~13日(金) 10日(火) 27日(金)
10月	17日(木)	3日(木)	学校給食関係職員衛生研修会 栄養士実習生受け入れ(南部学校給食センター) 薬剤師による定期衛生検査	2日(水) 7日(月)~11日(金) 9日(水)16日(水) 5日(火)12日(火)
11月	21日(木)	7日(木)	学校給食米飯業者工場実地検査 第2回学校給食共同調理場所長研修会 第2回島田市立学校給食センター運営委員会 市民試食会(中部学校給食センター) 学校給食民間委託事業者説明会 第一中学校生徒職場体験学習	12日(火) 15日(金) 18日(月)~20日(水) 20日(水) 20日(水)~22日(金)
12月	19日(木)	5日(木)	学校給食民間委託業者選定委員会 二学期学校給食終了	16日(月) 20日(金)
1月	23日(木)	9日(木)	三学期学校給食開始 静岡県学校給食共同調理場運営協議会中西支部理事会 食材等放射能検査 学校給食民間委託入札	8日(水) 10日(金) 15日(水) 28日(火)
2月	4日(火)20日(木)	6日(木)	三市学校給食担当者会議 薬剤師による定期衛生検査 静岡県学校給食会共同調理場運営協議会栄養教諭学校栄養職員 中西支部研修会	5日(水) 5日(水)12日(水) 7日(金)
3月	19日(木)	5日(木)	第3回島田市立学校給食センター運営委員会 島田市学校給食食物アレルギー対応検討委員会	13日(金) 23日(月)

令和元年度 学校給食残食率の状況

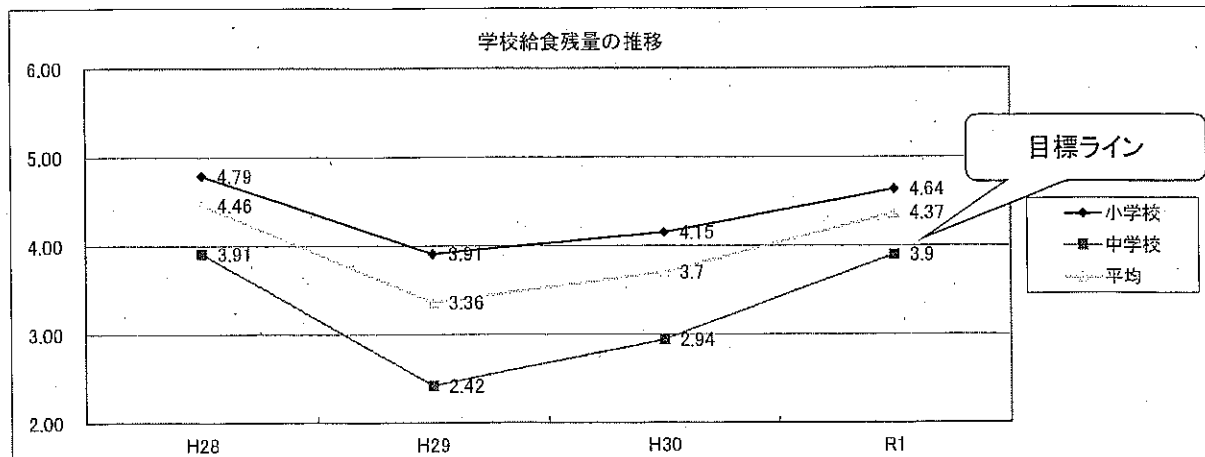
* この調査は、学校給食センターで行っている副食残食率調査の平均値を示したものです。

令和2年1月末現在

単位：%

区分	学校名	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	比 較		
		(A)	(B)	(C)	(D)	(B) - (A)	(C) - (B)	(D) - (C)
小 学 校	A	3.36	2.84	2.18	1.86	△ 0.52	△ 0.66	△ 0.32
	B	5.79	3.54	4.46	5.14	△ 2.25	0.92	0.68
	C	7.61	6.00	7.39	7.38	△ 1.61	1.39	△ 0.01
	D	3.42	2.95	2.48	2.56	△ 0.47	△ 0.47	0.08
	E	5.21	4.37	3.82	6.43	△ 0.84	△ 0.55	2.61
	F	5.13	3.59	2.76	1.59	△ 1.54	△ 0.83	△ 1.17
	G	2.77	2.23	2.36	3.54	△ 0.54	0.13	1.18
	H	2.16	1.85	2.32	3.16	△ 0.31	0.47	0.84
	I	4.37	3.87	3.14	3.62	△ 0.50	△ 0.73	0.48
	J	0.61	0.63	0.53	0.37	0.02	△ 0.10	△ 0.16
	K	9.71	6.56	7.25	6.44	△ 3.15	0.69	△ 0.81
	L	3.19	2.56	3.62	3.40	△ 0.63	1.06	△ 0.22
	M	2.57	2.78	2.84	1.70	0.21	0.06	△ 1.14
	N	2.14	2.14	0.84	1.42	0.00	△ 1.30	0.58
	O	0.45	2.01	1.47	3.19	1.56	△ 0.54	1.72
	P	6.89	5.49	6.29	7.00	△ 1.40	0.80	0.71
	Q	7.03	6.92	8.05	8.09	△ 0.11	1.13	0.04
	R	1.22	2.88	3.74	5.40	1.66	0.86	1.66
小学校平均		4.79	3.91	4.15	4.64	△ 0.88	0.24	0.49
中 学 校	A	8.23	3.45	3.98	2.78	△ 4.78	0.53	△ 1.20
	B	4.16	3.24	3.65	6.77	△ 0.92	0.41	3.12
	C	0.89	0.41	0.43	2.48	△ 0.48	0.02	2.05
	D	1.54	0.49	2.36	4.29	△ 1.05	1.87	1.93
	E	6.28	4.45	8.26	6.70	△ 1.83	3.81	△ 1.56
	F	4.14	3.23	3.04	2.70	△ 0.91	△ 0.19	△ 0.34
	G	0.92	0.83	0.66	0.43	△ 0.09	△ 0.17	△ 0.23
	中学校平均		3.91	2.42	2.94	3.90	△ 1.49	0.52
全体平均		4.46	3.36	3.70	4.37	△ 1.10	0.34	0.67

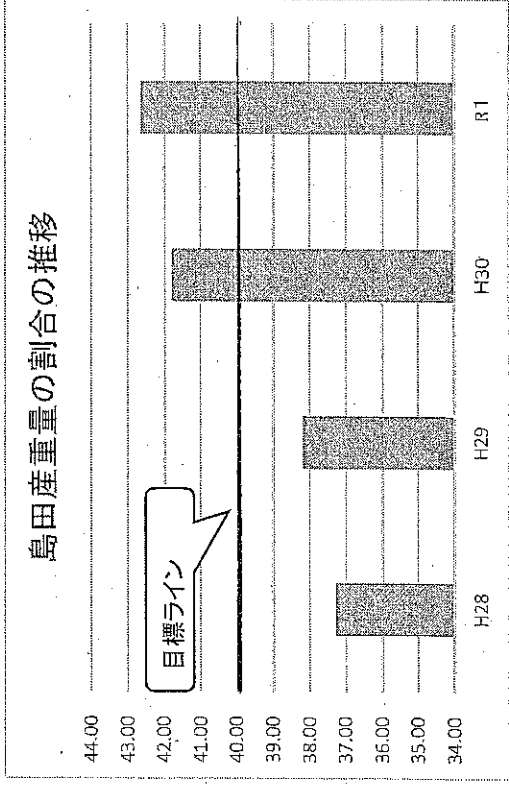
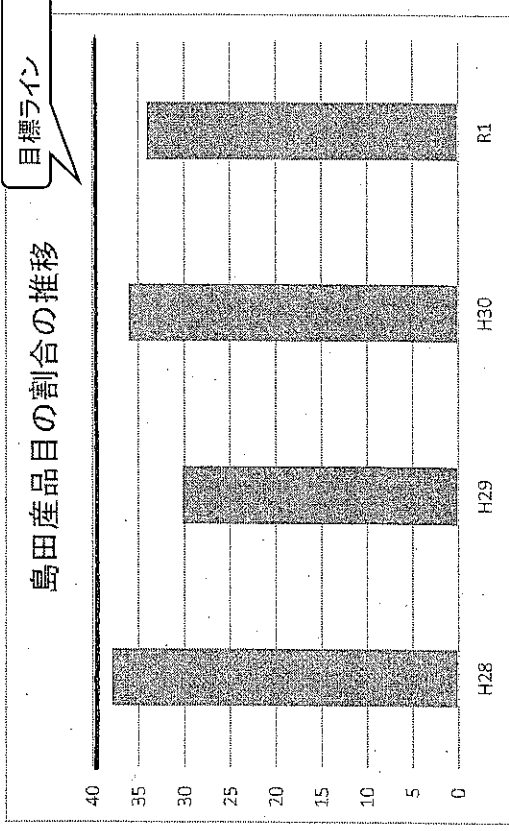
※ 比較は、相対する年度を比較している。



島田市学校給食における地産地消の推移

令和2年1月末現在

年度	全体納入量		島田産		志太・榛原産(島田産を除く)	
	品目数量(種)	重量(kg)	品目数量(種)	重量(kg)	品目数量(種)	重量(kg)
令和元年度	47	191,463.1	16	81,597.5	7	11,631.4
平成30年度	50	229,875.3	18	96,054.7	10	18,052.3
平成29年度	53	240,335.3	16	91,787.9	9	14,488.0
平成28年度	58	270,142.3	22	100,661.4	10	14,181.1
H30-R1	△ 3	△ 38,412.2	△ 2	△ 14,457.2	△ 3	△ 6,420.9
H29→H30	△ 3	△ 10,460.0	2	4,266.8	1	3,564.4
H28→H29	△ 5	△ 29,807.0	△ 6	△ 8,873.5	△ 1	306.9



島田市学校給食における地場産品の割合

令和元年度4月~1月

	品名	納入量 (kg)	①県外産		②県内産 (③④を除く)		③志太榛原産 (④を除く)		④島田産		
			(kg)	%	(kg)	%	(kg)	%	(kg)	%	
1	白米	60,885.3	0.0		0.0		0.0		60,885.3	100%	
2	もち米 他	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
3	さつまいも	1,625.0	1,319.0	81%	0.0		0.0		306.0	19%	
4	里芋	2,987.0	2,921.0	98%	66.0	2%	0.0		0.0		
5	じゃがいも	13,514.0	9,112.0	67%	1,177.0	9%	3,225.0	24%	0.0		
6	小豆	114.0	114.0	100%	0.0		0.0		0.0		
7	大豆	283.0	283.0	100%	0.0		0.0		0.0		
8	アスパラガス	149.0	149.0	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	545.0	308.0	57%	237.0	43%	0.0		0.0		
12	かぼちゃ	145.0	0.0		99.0	68%	46.0	32%	0.0		
13	キャベツ	14,242.0	11,254.0	79%	294.0	2%	0.0		2,694.0	19%	
14	きゅうり	8,586.0	8,549.0	100%	37.0	0%	0.0		0.0		
15	京菜・水菜	50.0	50.0	100%	0.0		0.0		0.0		
16	ごぼう	3,588.2	3,588.2	100%	0.0		0.0		0.0		
17	小松菜	6,096.0	255.0	4%	143.0	2%	0.0		5,698.0	93%	
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	555.0	374.0	67%	181.0	33%	0.0		0.0		
22	大根	4,752.0	2,277.0	48%	950.0	20%	1,525.0	32%	0.0		
23	たけのこ	412.0	412.0	100%	0.0		0.0		0.0		
24	玉ねぎ	24,386.0	21,014.0	86%	56.0	0%	0.0		3,316.0	14%	
25	チンゲン菜	4,088.0	385.0	9%	837.0	20%	0.0		2,866.0	70%	
26	冬瓜	747.0	501.0	67%	246.0	33%	0.0		0.0		
27	とうもろこし	1,332.5	237.2	18%	358.0	27%	0.0		737.3	55%	
28	トマト	879.0	0.0		0.0		738.0	84%	141.0	16%	
29	ミニトマト	518.8	0.0		0.0		518.8	100%	0.0		
30	なす	188.0	188.0	100%	0.0		0.0		0.0		
31	菜の花	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
32	にがうり(ゴーヤ)	33.0	33.0	100%	0.0		0.0		0.0		
33	にんじん	18,670.0	18,609.0	100%	61.0	0%	0.0		0.0		
34	ニラ	302.0	302.0	100%	0.0		0.0		0.0		
35	根深ねぎ	1,833.0	1,599.0	87%	0.0		0.0		234.0	13%	
36	葉ねぎ	1,097.0	0.0		248.0	23%	0.0		849.0	77%	
37	白菜	1,665.0	1,665.0	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	100.0	100.0	100%	0.0		0.0		0.0		
41	パプリカ	346.0	346.0	100%	0.0		0.0		0.0		
42	ブロッコリー	1,441.0	52.0	4%	0.0		0.0		1,389.0	96%	
43	ほうれん草	2,098.0	1,447.0	69%	651.0	31%	0.0		0.0		
44	みつば	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
45	もやし	5,498.0	0.0		0.0		5,498.0	100%	0.0		
46	レタス	248.0	80.0	32%	0.0		0.0		168.0	68%	
47	レンコン	1,793.0	1,793.0	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	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
50	清見・はるみ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
51	ネーブル	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
52	ボンカン	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	2,543.1	197.6	8%	622.1	24%	0.0		1,723.4	68%	
55	その他の柑橘類	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
56	いちご	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
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	231.5	231.5	100%	0.0		0.0		0.0		
60	メロン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
61	りんご	667.0	667.0	100%	0.0		0.0		0.0		
62	えのきたけ	459.0	459.0	100%	0.0		0.0		0.0		
63	生しいたけ	429.0	0.0		0.0		0.0		429.0	100%	
64	乾しいたけ	217.3	0.0		0.0		80.6	37%	136.7	63%	
65	しめじ	830.9	347.9	42%	483.0	58%	0.0		0.0		
66	なめこ	130.0	130.0	100%	0.0		0.0		0.0		
67	エリンギ	139.0	139.0	100%	0.0		0.0		0.0		
68	その他のきのこ類	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
69	茶葉・粉茶他	24.8	0.0		0.0		0.0		24.8	100%	
合計		191,463.1	91,488.2	47.8%	6,746.1	3.5%	11,631.4	6.1%	81,597.5	42.6%	
品目数		47.0	38.0	80.9%	4	18.0	38.3%	7.0	14.9%	16.0	34.0%

令和元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 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 24組55人参加
(おおるり：12組30人、六合公民館：12組25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 令和元年7月29日(月)
- ③場所 プラザおおるり、保健福祉センターはなみずき
- ④参加者 市内中学生 7チーム22人参加
(おおるり：4チーム12人、はなみずき：3チーム10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 令和元年6月24日(月)～6月26日(水)
(担当：南部学校給食センター)
40人参加
第2回 令和元年11月18日(月)～11月20日(水)
(担当：中部学校給食センター)
39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)・家庭教育学級長試食会
711人参加

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。
(市民協働課主催)
- ②日程 令和元年8月7日(水)
- ③場所 中部学校給食センター
- ④参加人数 19組49人

令和元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

- ・ 15人（1年生2人、2年生4人、3年生4人、4年生2人、6年生2人、中1年生1人）

うち、令和元年度中の新規認定者3人（1年生2人、4年生1人）

アレルゲン（卵、乳製品、えび、かに、そば、ピーナッツ）

3 実施方法

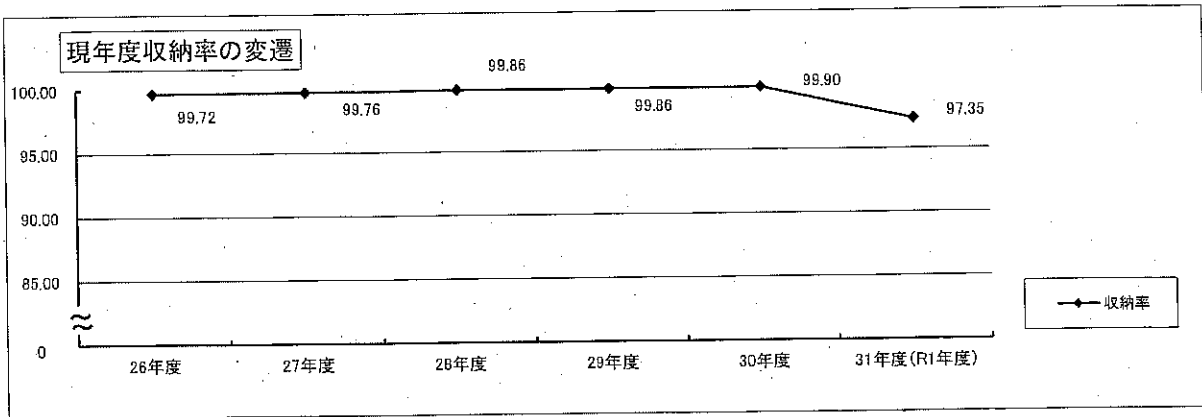
- ・ 卵、乳製品、えび、かに、いか、たこ、そば、ピーナッツの8品目の除去食を提供
- ・ おかず（副食）のみ対応
- ・ アレルギー対応食調理室で専任栄養士と調理員が専用の調理機器で調理する。
- ・ 除去により料理として成り立たない場合は、家庭より代替食をご持参してもらうこととしている。

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2年2月29日現在

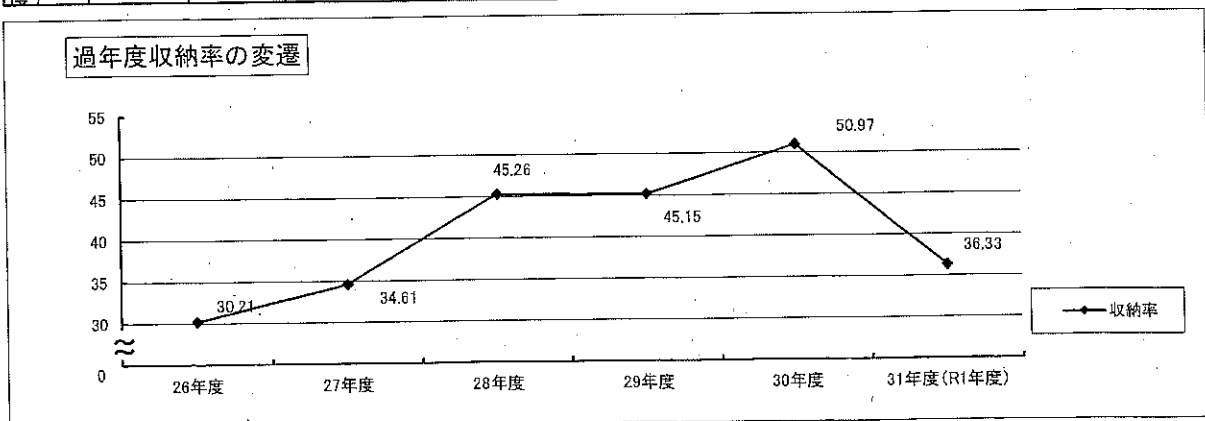
年度	比較日	未納世帯数(件)	調定額(円)	収入済額(円)	収入未済額(円)	収納率(%)	備考
26年度	決算	30	417,020,056	415,872,992	1,147,064	99.72	学校給食費の改定
27年度	決算	23	418,035,455	417,041,636	993,819	99.76	
28年度	決算	17	415,153,067	414,576,982	576,085	99.86	
29年度	決算	21	410,496,386	409,902,259	594,127	99.86	
30年度	決算	19	406,237,730	405,816,202	421,528	99.90	
31年度(R1年度)	2月29日	87	341,361,136	332,327,175	9,033,961	97.35	



2. 過年度(H26~H31年度分)学校給食費徴収状況の推移

令和2年2月29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(%)
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
31年度(R1年度)	2月29日	24	1,040,341	△ 2,225	1,038,116	377,141	0	660,975	36.33



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
の検査機器を利用して測定を行い、結果について島田市ホームページで公表した。

- 1 対象食材 学校給食で使用する前の食材等
- 2 検査日 下記のとおり
- 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
R 1. 7. 2	中部学校給食センター	千葉県	根深ねぎ	不検出
R 1. 9. 10	南部学校給食センター	静岡県	小松菜	不検出
R 2. 1. 15	中部学校給食センター	千葉県	にんじん	不検出
R 2. 1. 15	南部学校給食センター	茨城県	れんこん	不検出

4. 協議事項

(1) 令和2年度学校給食事業計画について

令和2年度学校給食事業計画

1. 基本方針

令和2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。

○学校給食センターの円滑な運営と安定した施設管理による安全安心な学校給食の提供

○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197回程度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。

令和2年度より、南部学校給食センター管内においてもアレルギー対応食

の提供を開始します。

- (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。
 - ①地元農産物使用割合40%以上
 - ②給食残食率4%以下
- (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。
 - ①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
 - ②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
 - ③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。
 - ①調理員研修会の開催
 - ②栄養教諭・学校栄養職員、栄養士、調理員連絡会の開催
 - ③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。

令和2年度 学校給食実施計画(実施日数)

(喫食者数:令和2年2月28日現在の見込数)

センター名	学校名	給食喫食者数		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計		
		児童生徒数	職員数														合計	
中部学校給食センター	第一小学校	565	43	608	14	18	19	15	1	20	19	17	15	16	18	11	183	
	第二小学校	323	24	347	14	17	19	15	1	19	20	18	15	16	18	11	183	
	第三小学校	264	24	288	14	18	18	14	2	20	20	17	15	16	18	11	183	
	第四小学校	432	34	466	14	17	19	15	3	17	20	17	17	16	18	10	183	
	大津小学校	260	21	281	11	18	17	15	1	20	21	18	15	16	18	13	183	
	伊太小学校	56	14	70	13	18	20	15	1	20	21	16	15	16	18	10	183	
	相賀小学校	37	13	50	13	18	20	14	1	19	21	17	16	14	17	13	183	
	神座小学校	70	14	84	13	16	19	15	1	20	21	18	15	15	18	13	184	
	伊久美小学校	30	14	44	14	18	20	15	1	18	21	17	16	16	15	12	183	
	第五小学校	284	23	307	14	17	19	16	1	19	20	18	15	16	18	10	183	
	金谷小学校	591	36	627	12	17	21	15	3	20	19	18	15	15	18	10	183	
	五和小学校	368	25	393	13	17	19	13	2	20	21	19	14	16	18	11	183	
	川瀬小学校	162	18	180	13	18	20	15	3	20	18	18	14	16	18	10	183	
	第一中学校	444	35	479	15	15	21	15	1	19	19	16	15	16	18	13	183	
	第二中学校	587	41	628	14	13	21	16	1	19	20	19	15	16	18	11	183	
	北中学校	82	17	99	15	15	20	13	3	18	21	18	14	15	18	13	183	
	金谷中学校	455	34	489	14	15	21	15	2	19	20	19	16	16	15	16	11	183
	川瀬中学校	73	18	91	13	15	21	15	2	19	19	18	16	16	18	12	183	
	六合小学校	609	37	646	11	18	19	15	1	19	21	18	15	15	18	13	183	
六合東小学校	410	29	439	14	18	19	13	2	20	21	16	14	16	18	12	183		
初倉小学校	363	28	391	14	15	20	14	2	20	21	17	15	16	17	12	183		
湯日小学校	32	13	45	13	16	21	15	2	19	21	18	15	16	15	12	183		
初倉南小学校	322	24	346	14	17	21	13	1	20	17	18	16	16	18	12	183		
六合中学校	519	35	554	13	14	21	15	2	19	19	19	15	16	18	12	183		
初倉中学校	294	26	320	14	14	21	15	1	19	19	19	15	16	17	13	183		
合計		7,632	640	8,272														

※ 職員数は、参考に令和2年1月7日の喫食者数を記載

令和2年度 学校給食献立年間計画

島田市教育委員会学校給食課

月	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			日本各地の郷土料理	児童生徒作成献立 (献立日)
				地場産物	島田市の産物	季節の料理	旬の食材(県内)	旬の食材(県外)			
				地場産物を活用した料理	(通年) 菜、しいたけ、はねぎ小松菜、チンゲン菜、きゅうり、トマト	ただのこご飯の臭、若竹汁、桜えびのかき揚げ、かつおの角煮、たけのこ、あらめの煮物、お茶入り献立	桜えび、じゃがいも、甘藷、わかめ、じゃがいも、キャベツ、お茶	さわら、たまねぎ、あさり、ふき	四国地方		
4月	・春の味覚を味わおう	・新入生の給食活動に配慮 ・全量を配膳する ・春を感じさせる献立の工夫	入学・進級祝い (入学祝い献立)	おしまちやんランチ (地場産物を使った料理 十景だくさん島田汁) さゆりのひたひた	玉ねぎ	玉ねぎ	じゃがいも、キャベツ	じゃがいも、キャベツ	四国地方	相賀小 島田第一中 (12月13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 (加熱・冷却)	八十八夜 (お茶献立) 端午の節句 (こどもの日献立)				桜えび、じゃがいも、キャベツ	わかめ、じゃがいも、キャベツ	関東地方	五和小 伊太小 (1月17日)	
6月	・よくかんで食べよう <食育月間テーマ> ・地場産物について知ろう	・菌や骨を丈夫にし、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 (加熱・冷却) ・食中毒防止に心がける (加熱・冷却)	歯と口の健康週間 (カミカミ献立) ふるさと給食週間 (ふるさと給食)	トマトスープ ミネストローネ 茹でとうもろこし	とうもろこし	とうもろこし	じゃがいも、キャベツ	じゃがいも、キャベツ	近畿地方	金谷中 島田第三小 (2月14日)	
7月	・暑さに負けない 食事①	・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)	七夕 (七夕献立) 土用の丑 (土用の丑献立)				枝豆	枝豆	沖縄地方	湯田小 金谷小 (3月12日)	
8・9月	・暑さに負けない 食事②	・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	敬老の日 (長寿食) 十五夜 (お月見献立)				栗、梨	栗、梨	甲信越地方	初倉南小 島田第五小 (5月15日)	
10月	・秋の味覚を 味わおう	・秋を感じさせる工夫 ・質、量とも充実した食事の工夫	目の愛護デー (目によい献立)				栗、梨	栗、梨	中国地方	大瀬小 川根小 (6月12日)	
11月	・和食を見直そう	・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	いい湯の日(11/8カミカミ献立) 収穫祭(収穫祭献立) 和食の日(11月24日) (だしを活かした献立)	チンゲンサイの クリーム煮	プロッコリー	プロッコリー	金目鯛、桜えび	金目鯛、桜えび	東北地方	神座小 島田第二中 (7月17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	冬至 (冬至献立) クリスマス (クリスマス献立)	プロッコリーサラダ	プロッコリー	プロッコリー	白根、しいたけ	白根、しいたけ	北海道地方	伊久美小 島田第一小 (7月17日)	
1月	・郷土料理、 伝統食を知ろう	・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	学校給食週間 (郷土食献立) 七草(七草献立)	レタスのスープ 豚肉と大根のゆめ煮	レタス	レタス	ほうれんそう、プロッコリー	ほうれんそう、プロッコリー	東海地方	島田第二小 六合中 (9月18日)	
2月	・野菜の働きに ついて知ろう	・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	節分 (節分献立)				さば、小松菜	さば、小松菜	北陸地方	六合小 北中 (10月16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	桃の節句 (ひな祭り献立) 卒業・進級祝い (卒業・進級祝い献立)				にじます	にじます	九州地方	初倉小 (11月13日)	

令和2年度 給食時間における年間指導計画

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 (発行回)	
月目標		学年別指導内容 (給食時)				中学校		月目標 (上級・小学校 (下級・中学校))		指導内容 (・学級訪問等)	
4	給食の準備や後片づけを協力して行おう	小学校 低学年 ・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。	小学校 中学年 ・衛生に気をつけ、協力して準備や片づけができる。	小学校 高学年 ・衛生に気をつけ、準備が片づけが進んでいく。	中学校 ・安全や衛生、環境や資源に配慮し、協力して準備や片づけ等、適切な実践ができる。	学級活動 (全学年) 「きょうしよくのやぐら」(1年)、「みんなの給食はじまるよ」(2年)、「みんなの給食はじまるよ」(3年)	学級活動 (全学年) 「きょうしよくのやぐら」(1年)、「みんなの給食はじまるよ」(2年)、「みんなの給食はじまるよ」(3年)	・給食の準備をきちんと行おう (給食のルールを踏まえよう) ・協力をして給食の準備を行おう	・給食の準備をきちんと行おう (給食のルールを踏まえよう) ・協力をして給食の準備を行おう	・安全な環境や準備、配膳について ・正しい片づけ方について ・安全な給食の調理・準備、配膳 ・清潔な身支度、食卓環境の整備 ・楽しい給食時間の過ごし方 ・安全な配膳について ・清潔な身支度、給食当番の健康 ・配膳台、机の清潔 ・正しい手洗いについて (手洗いの必要数と正しい手洗い)	・学校給食の紹介 (概観) ・正しい配膳の仕方 ・食卓のあいさつ
5	衛生に気をつけよう	・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、準備が片づけが進んでいく。	・安全や衛生、環境や資源に配慮し、協力して準備や片づけ等、適切な実践ができる。	家庭科 (6年) 「食をめぐらそう」(1)、「食をめぐらそう」(2)、「食をめぐらそう」(3)	家庭科 (6年) 「食をめぐらそう」(1)、「食をめぐらそう」(2)、「食をめぐらそう」(3)	・安全に配膳しよう ・食卓の衛生に気をつけよう	・安全に配膳しよう ・食卓の衛生に気をつけよう	・清潔な身支度、給食当番の健康 ・配膳台、机の清潔 ・正しい手洗いについて (手洗いの必要数と正しい手洗い)	・清潔な身支度、手洗い
6	地域の産物を知ろう	・島田や近隣の産物を知り、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。	・地域の産物を知り、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。	理科 (5年) 「産物をまねてよう」(1)、「産物をまねてよう」(2)、「産物をまねてよう」(3)	理科 (5年) 「産物をまねてよう」(1)、「産物をまねてよう」(2)、「産物をまねてよう」(3)	・地域の産物を知ろう	・地域の産物を知ろう	・地域の産物 (地産地消) について ・島田市の地場産物 (生産者) ・かむことの大切さについて ・よくかんで食べる良さ	・地域の産物について ・地産地消 ・島田市の地場産物 (生産者) ・かむことの大切さについて ・よくかんで食べる良さ
7	夏を元気に過ごす食事を楽しもう	・身近な夏野菜がわかる。 ・身支度や準備、片づけが安全にできる。	・身近な夏野菜がわかる。 ・身支度や準備、片づけが安全にできる。	・身近な夏野菜がわかる。 ・身支度や準備、片づけが安全にできる。	・身近な夏野菜がわかる。 ・身支度や準備、片づけが安全にできる。	家庭科 (5年) 「夏野菜の収穫」(1)、「夏野菜の収穫」(2)、「夏野菜の収穫」(3)	家庭科 (5年) 「夏野菜の収穫」(1)、「夏野菜の収穫」(2)、「夏野菜の収穫」(3)	・夏の食事について考えよう	・夏の食事について考えよう	・夏の食べ物について ・上手な水分の取り方 ・上手なおよびの取り方 ・夏の食事と生活リズム ・朝食の役割 ・朝食の大切さについて (朝食の大切さについて)	・夏の食べ物について ・上手な水分の取り方 ・上手なおよびの取り方 ・夏の食事と生活リズム ・朝食の役割 ・朝食の大切さについて (朝食の大切さについて)
8,9	規則正しい食事を楽しもう	・朝食の大切さを知り、味わって食べることがわかる。	・朝食の大切さを知り、味わって食べることがわかる。	・朝食の大切さを知り、味わって食べることがわかる。	・朝食の大切さを知り、味わって食べることがわかる。	家庭科 (5年) 「朝食の大切さ」(1)、「朝食の大切さ」(2)、「朝食の大切さ」(3)	家庭科 (5年) 「朝食の大切さ」(1)、「朝食の大切さ」(2)、「朝食の大切さ」(3)	・規則正しい食事を楽しもう	・規則正しい食事を楽しもう	・朝食の大切さについて ・朝食の役割 ・朝食の大切さについて (朝食の大切さについて)	・朝食の大切さについて ・朝食の役割 ・朝食の大切さについて (朝食の大切さについて)
10	バランスよく食事を楽しもう	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	家庭科 (5年) 「食の3つの動き」(1)、「食の3つの動き」(2)、「食の3つの動き」(3)	家庭科 (5年) 「食の3つの動き」(1)、「食の3つの動き」(2)、「食の3つの動き」(3)	・バランスよく食事を楽しもう	・バランスよく食事を楽しもう	・食の3つの動きについて ・食の組み合わせと栄養バランス ・生活習慣病の予防について ・体に必要な栄養について (必要な栄養素)	・食の3つの動きについて ・食の組み合わせと栄養バランス ・生活習慣病の予防について ・体に必要な栄養について (必要な栄養素)
11	和食について知ろう	・和食の味や香りを知り、味わって食べることがわかる。	・和食の味や香りを知り、味わって食べることがわかる。	・和食の味や香りを知り、味わって食べることがわかる。	・和食の味や香りを知り、味わって食べることがわかる。	家庭科 (5年) 「和食の味や香り」(1)、「和食の味や香り」(2)、「和食の味や香り」(3)	家庭科 (5年) 「和食の味や香り」(1)、「和食の味や香り」(2)、「和食の味や香り」(3)	・和食について知ろう	・和食について知ろう	・和食の味や香りについて ・和食の歴史 ・和食の大切さについて (和食の大切さについて)	・和食の味や香りについて ・和食の歴史 ・和食の大切さについて (和食の大切さについて)
12	健康を考えた食事を楽しもう	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	家庭科 (5年) 「健康を考えた食事」(1)、「健康を考えた食事」(2)、「健康を考えた食事」(3)	家庭科 (5年) 「健康を考えた食事」(1)、「健康を考えた食事」(2)、「健康を考えた食事」(3)	・健康を考えた食事を楽しもう	・健康を考えた食事を楽しもう	・食の3つの動きについて ・食の組み合わせと栄養バランス ・生活習慣病の予防について ・体に必要な栄養について (必要な栄養素)	・食の3つの動きについて ・食の組み合わせと栄養バランス ・生活習慣病の予防について ・体に必要な栄養について (必要な栄養素)
1	感謝して食べよう (給食について考えよう)	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	・食の3つの動きを知り、好きな食べ物を食べてみる。	家庭科 (5年) 「感謝して食べよう」(1)、「感謝して食べよう」(2)、「感謝して食べよう」(3)	家庭科 (5年) 「感謝して食べよう」(1)、「感謝して食べよう」(2)、「感謝して食べよう」(3)	・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)	・食の3つの動きについて ・食の組み合わせと栄養バランス ・生活習慣病の予防について ・体に必要な栄養について (必要な栄養素)	・食の3つの動きについて ・食の組み合わせと栄養バランス ・生活習慣病の予防について ・体に必要な栄養について (必要な栄養素)
2	寒さに負けない食事を楽しもう	・冬の食べ物を知り、味わって食べることがわかる。	・冬の食べ物を知り、味わって食べることがわかる。	・冬の食べ物を知り、味わって食べることがわかる。	・冬の食べ物を知り、味わって食べることがわかる。	家庭科 (5年) 「冬の食べ物」(1)、「冬の食べ物」(2)、「冬の食べ物」(3)	家庭科 (5年) 「冬の食べ物」(1)、「冬の食べ物」(2)、「冬の食べ物」(3)	・寒さに負けない食事を楽しもう	・寒さに負けない食事を楽しもう	・冬の食べ物について ・冬の食べ物 (生産者) ・冬の食べ物 (生産者) ・冬の食べ物 (生産者)	・冬の食べ物について ・冬の食べ物 (生産者) ・冬の食べ物 (生産者) ・冬の食べ物 (生産者)
3	自分の食生活を振り返ろう	・自分の食生活を振り返り、改善することがわかる。	・自分の食生活を振り返り、改善することがわかる。	・自分の食生活を振り返り、改善することがわかる。	・自分の食生活を振り返り、改善することがわかる。	家庭科 (5年) 「自分の食生活を振り返ろう」(1)、「自分の食生活を振り返ろう」(2)、「自分の食生活を振り返ろう」(3)	家庭科 (5年) 「自分の食生活を振り返ろう」(1)、「自分の食生活を振り返ろう」(2)、「自分の食生活を振り返ろう」(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	・自分の食生活について ・自分の食生活 (生産者) ・自分の食生活 (生産者) ・自分の食生活 (生産者)	・自分の食生活について ・自分の食生活 (生産者) ・自分の食生活 (生産者) ・自分の食生活 (生産者)

※学年別指導計画「たのしい食生活」(文部科学省)

○令和2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
- ③場所 プラザおおるり 夢づくり会館
- ④参加者 市内小学生親子

2. 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月実施予定
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

3. 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）

4. ふるさと給食週間試食会

- 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2年6月23日（火）
- ③実施校 第五小学校・六合中学校

5. 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

6. 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2年夏休み期間
- ③ 募集人数 未定

7. 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

食物アレルギー対応食の実施について

1 令和2年度食物アレルギー対応

① 方針

(1) 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。

② 対象者

- ・卵（うずら卵）・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する。）
- ・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。

③ 実施方法

- ・卵（うずら卵）、乳、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
- ・特定の食品を除くことで、料理として成立しない場合は、家庭から代替りのものを持参してもらう。
- ・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。

④ 実施内容

- ・令和元年度対象者 15人（小・中学生）R2. 3.13現在
- ・対象食材 卵・乳製品・えび・かに・そば・ピーナッツ
- ・令和2年度新規希望者 現在認定作業中

⑤ その他

- ・令和2年度4月から新学校給食食物アレルギー対応マニュアルを施行する。
- ・南部学校給食センターについても5月ゴールデンウィーク明けから除去食を開始する。

(2) 学校給食食材放射能検査の実施について

1. 目的 東日本大震災における原子力災害により放射性物質が拡散し農作物に影響を生じたことから学校給食の食材の安全安心の確保を図るため実施する。結果を公表することにより保護者等の不安を解消する。
2. 開始時期 平成24年度 *平成30年度より隔月実施
3. 検査内容 セシウム137 セシウム134
4. 検査結果 平成24年度より全て不検出
平成27年度からの結果は下記のとおり

記

年度	検査日	検査学校給食センター	産地	品目	結果	
令和元年度	R1.7.2	中部学校給食センター	群馬県	キャベツ	不検出	
	R1.9.10	南部学校給食センター	北海道	にんじん	不検出	
	R2.1.15	中部学校給食センター	茨城県	白菜	不検出	
南部学校給食センター		島田市	チンゲン菜	不検出		
平成30年度	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	
平成29年度	H29.6.20	中部学校給食センター	千葉県	キャベツ	不検出	
	H29.7.11	南部学校給食センター	菊川市	しめじ	不検出	
	H29.8.29	中部学校給食センター	北海道	玉ねぎ	不検出	
	H29.9.26	南部学校給食センター	島田市	小松菜	不検出	
	H29.10.24	中部学校給食センター	千葉県	さつまいも	不検出	
	H29.11.21	南部学校給食センター	兵庫県	ブロッコリー	不検出	
	H29.12.19	中部学校給食センター	茨城県	レンコン	不検出	
	H30.1.16	南部学校給食センター	静岡市	かぶ	不検出	
	H30.2.20	中部学校給食センター	浜松市	ブロッコリー	不検出	
	H30.3.13	南部学校給食センター	千葉県	人参	不検出	
	平成28年度	H28.6.23	中部学校給食センター	島田市	小松菜	不検出
		H28.7.21	南部学校給食センター	三島市	じゃがいも	不検出
		H28.9.15	中部学校給食センター	島田市	青梗菜	不検出
H28.10.20		南部学校給食センター	茨城県	キャベツ	不検出	
H28.11.24		中部学校給食センター	静岡県	セロリ	不検出	
H28.12.15		南部学校給食センター	浜松市	ブロッコリー	不検出	
H29.1.26		中部学校給食センター	島田市	レタス	不検出	
H29.2.21		南部学校給食センター	三島市	白菜	不検出	
平成27年度	H27.6.16	中部学校給食センター	千葉県	根深ねぎ	不検出	
		中部学校給食センター	愛知県	キャベツ	不検出	
		南部学校給食センター	島田市	玉ねぎ	不検出	
	H27.7.14	中部学校給食センター	島田市	玉ねぎ	不検出	
		中部学校給食センター	北海道・愛知県	きゅうり	不検出	
	H27.9.15	南部学校給食センター	青森県	人参	不検出	
		中部学校給食センター	北海道	人参	不検出	
	H27.10.13	中部学校給食センター	北海道	玉ねぎ	不検出	
		南部学校給食センター	群馬県	キャベツ	不検出	
	H27.11.19	中部学校給食センター	焼津市	もやし	不検出	
		中部学校給食センター	北海道	人参	不検出	
	H27.12.16	南部学校給食センター	北海道	玉ねぎ	不検出	
		中部学校給食センター	浜松市	大根	不検出	
		中部学校給食センター	北海道	人参	不検出	
		南部学校給食センター	群馬県	ブロッコリー	不検出	
		中部学校給食センター	浜松市	ブロッコリー	不検出	
	H28.1.26	中部学校給食センター	埼玉県	ほうれん草	不検出	
		南部学校給食センター	千葉県	人参	不検出	
		中部学校給食センター	千葉県	人参	不検出	
	H28.2.23	中部学校給食センター	千葉県	人参	不検出	
中部学校給食センター		北海道	じゃがいも	不検出		
南部学校給食センター		千葉県	人参	不検出		
H28.2.23	中部学校給食センター	北海道	玉ねぎ	不検出		
	南部学校給食センター	島田市	キャベツ	不検出		
		南部学校給食センター	宮崎県	きゅうり	不検出	

5. 報告事項

(1) 令和2年度～5年度学校給食センター業務委託について

委託業務について、令和2年1月28日に入札を実施したところ、次のように業者が決定したので、報告します。

1 令和2年度～5年度学校給食配送業務委託

委託業務	中部学校給食センター管内の小中学校18校への配送業務
委託業者	大新東株式会社 静岡営業所
委託期間	令和2年度～令和5年度
契約金額	95,040,000円

2 島田市立南部学校給食センター調理・配送及び市内小中学校配膳業務委託

委託業務	南部学校給食センター調理業務、南部学校給食センター管内7校の配送業務、市内小中学校25校の配膳業務
委託業者	株式会社魚国総本社 名古屋本部
委託期間	令和2年度～令和5年度
契約金額	348,157,920円

(2) 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

【工事】

①

件名：島田市立南部学校給食センター改修工事

契約者：㈱アーク東海（島田市中河町 8942-1）

契約額：54,920,160 円

完了日：9月17日

内容：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

②

件名：島田市立南部学校給食センター改修工事（外調機設置工事）

契約者：㈱太田（島田市阪本 1329-26）

契約額：12,100,000 円

完了日：12月13日

内容：外調機（1台）設置

【機器更新】

①

件名：島田市立南部学校給食センター連続フライヤー購入事業

契約者：㈱中松（静岡市駿河区宮竹二丁目3番1号）

契約額：7,560,000 円

完了日：8月23日

内容：連続フライヤー（1台）購入

②

件名：島田市立南部学校給食センター厨芥処理機購入事業

契約者：㈱中松（静岡市駿河区宮竹二丁目3番1号）

契約額：3,888,000 円

完了日：8月23日

内容：厨芥処理機（1台）購入

(3) 令和2年度学校給食費の額について

議案第 号

令和2年度島田市学校給食費の額について

令和2年度島田市学校給食費の額を次のとおり定める。

令和元年11月29日提出

島田市教育委員会教育長 濱田和彦

- 1 島田市立小学校の学校給食費
 - (1) 児童 1食単価274円(月額4,558円で11ヶ月徴収)
 - (2) 教職員 1食単価274円(月額4,558円で11ヶ月徴収)
※令和元年度から1食単価15円、月額328円の増額

- 2 島田市立中学校の学校給食費
 - (1) 生徒 1食単価327円(月額5,440円で11ヶ月徴収)
 - (2) 教職員 1食単価327円(月額5,440円で11ヶ月徴収)
※令和元年度から1食単価17円、月額370円の増額

- 3 学校給食センター職員の学校給食費
1食単価274円(月額4,558円で11ヶ月徴収)
※令和元年度から1食単価15円、月額328円の増額