

令和5年度 第2回島田市立学校給食センター運営委員会

開催日時：令和6年2月13日（火）10時30分～

開催場所：南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5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6年度学校給食事業計画について

(2) 令和6年度学校給食費の額について

5 報告事項

(1) 島田市立中部学校給食センター調理及び市内小中学校配膳・配送委託について

6 その他

7 閉 会

令和5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	磯貝 隆啓	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	安間 孝雄	金谷小学校児童保護者
4	規則第3条第2項(2) 保護者代表	委員	榊原 紗代子	伊久美小学校児童保護者
5	規則第3条第2項(3) 保護者代表	委員	河村 愛	六合中学校生徒保護者
6	規則第3条第2項(3) 保護者代表	委員	横山 幸子	初倉中学校生徒保護者
7	規則第3条第2項(4) 小学校長	委員	山田 誓午	初倉小学校校長
8	規則第3条第2項(5) 中学校長	委員	天野 順司	金谷中学校校長
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	沖 剛	島田第一小学校教頭
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	西田 あや乃	初倉中学校教頭
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	永田 広之	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	木原 正晴	島田市学校給食地産地消連絡会 (JA大井川)

令和5年度 第2回島田市立学校給食センター運営委員会

会 議 資 料

令和6年2月13日(火)開催

資料目次

3. 事業報告

(1) 令和5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 … 6
- ・食物アレルギー対応食の実施について … 8
- ・学校給食費の徴収状況 … 9

4 協議事項

(1) 令和6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) 令和6年度学校給食費の額について … 18

5 報告事項

(1) 島田市立中部学校給食センター調理及び市内小中学校配膳・配送委託について

… 19

3. 事業報告

(1) 令和5年度学校給食事業の実施状況について

令和5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	事業名	実施日
4月	6日(木)	18日(火)	調理員衛生研修会 令和5年度学校給食開始 薬剤師による定期衛生検査 給食主任者研修会	10日(月) 11日(火) 14日(金) 18日(火)
5月	12日(金)	23日(火)	浙江省湖州市友好都市提携月記念献立 中国料理の提供 中部保健所衛生監視指導 島田第一中学校2年生職場体験	10日(水)・24日(水)・25日(木) 24日(水) 30日(火)～6月1日(木)
6月	8日(木)	20日(火)	アメリカリッチモンド市姉妹都市提携月記念献立 アメリカ料理の提供 市長等学校給食試食会 市民試食会(南部学校給食センター) 第1回島田市立学校給食センター運営委員会	1日(木)・7日(水)・8日(木) 26日(月) 27日(火)・28日(水) 30日(金)
7月	6日(木) 18日(火)		1学期学校給食終了 学校給食職員衛生研修会 夏休み親子施設見学会	21日(金) 24日(月) 28日(金)
8月		29日(木)	夏休み親子料理教室 消防訓練(中部学校給食センター) 第2学期学校給食開始	1日(火) 8日(火) 28日(月)・30日(水)
9月	14日(木)	26日(火)	中部学校給食センター調理及び市内小中学校配膳・配送委託公募型プロポーザル手続き開始の公告	1日(金)
10月	12日(木)	24日(火)	就学時健康診断時における食物アレルギー対応の説明開始 韓国東豆川市交流都市献立 韓国料理の提供 中部学校給食センター調理及び市内小中学校配膳・配送委託審査委員会	2日(月) 5日(木)・11日(水)・12日(木) 30日(月)
11月	9日(木)	21日(火)	薬剤師による定期衛生検査 学校給食を知る会(中部学校給食センター) 就学時健康診断時における食物アレルギー対応の説明最終日	15日(水)・22日(水) 28日(火)・29日(水) 30日(木)
12月	7日(木)	19日(火)	アレルギー面談開始日 第2学期学校給食終了	13日(水) 21日(木)
1月	11日(木)	23日(火)	第3学期学校給食開始 島田市学校給食週間	10日(水) 24日(水)～30日(火)
2月	1日(木) 8日(木)	20日(火)	第2回島田市立学校給食センター運営委員会 薬剤師による定期衛生検査 アレルギー面談最終日	13日(火) 5日(水)・6日(木) 27日(火)
3月	7日(木)	19日(火)	島田市学校給食地産地消推進連絡会 令和5年度学校給食最終日 油類流出事故想定訓練(南部学校給食センター)	18日(月) 15日(金) 28日(木)

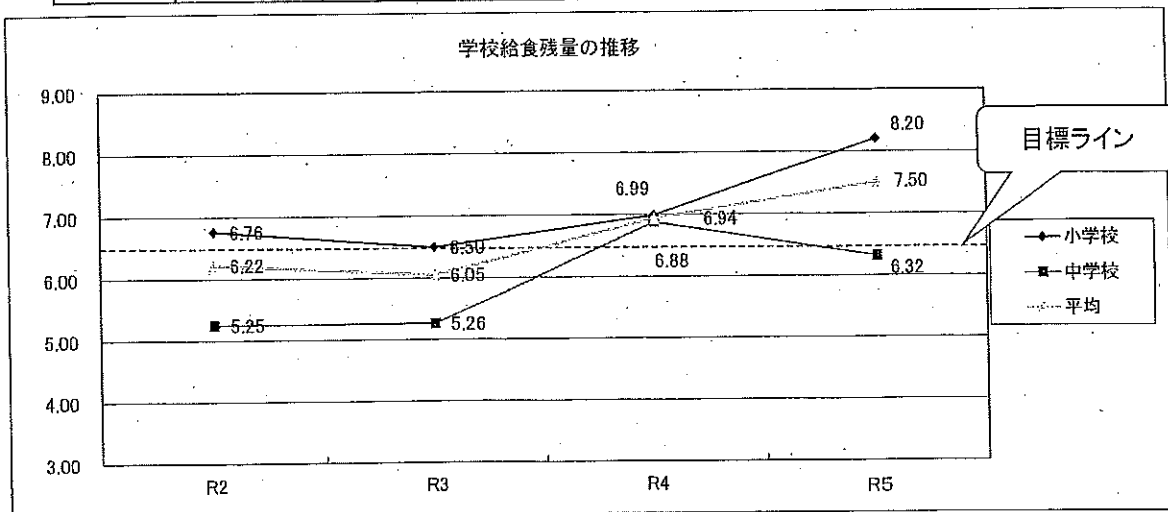
令和5年度 学校給食残食率の状況

* 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の。

令和5年12月末現在

単位：%

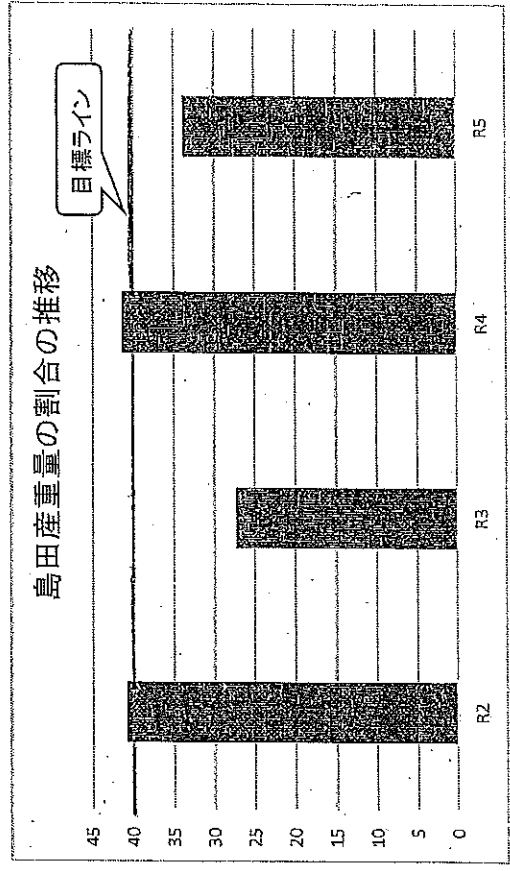
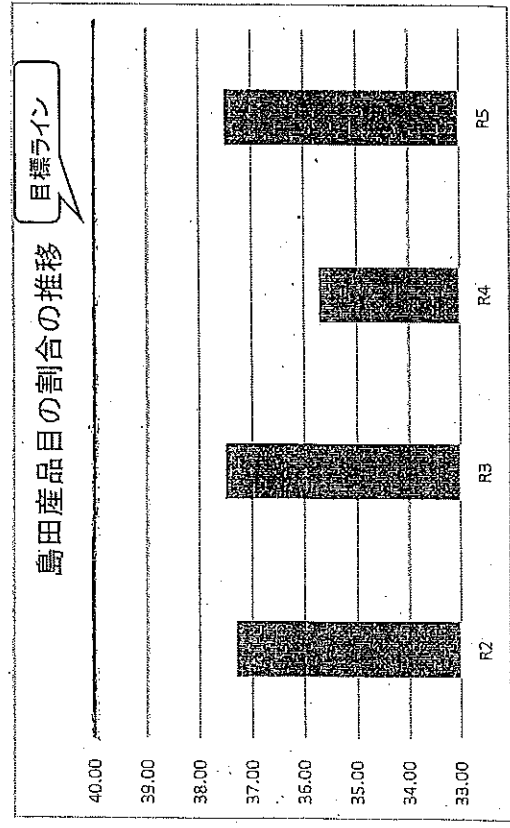
区分	学校名	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度	比較		
		(A)	(B)	(C)	(D)	(B) - (A)	(C) - (B)	(D) - (C)
小学校	A	3.53	4.21	5.44	8.37	0.68	1.23	2.93
	B	5.55	7.00	5.16	8.35	1.45	△ 1.84	3.19
	C	8.59	7.74	6.89	8.28	△ 0.85	△ 0.85	1.39
	D	7.02	7.76	7.99	9.99	0.74	0.23	2.00
	E	9.27	5.78	6.74	8.17	△ 3.49	0.96	1.43
	F	5.86	3.08	3.3	4.88	△ 2.78	0.22	1.58
	G	5.03	6.36	10.25	9.65	1.33	3.89	△ 0.60
	H	7.25	5.87	7.09	7.77	△ 1.38	1.22	0.68
	I	2.89	2.93	4.18	5.16	0.04	1.25	0.98
	K	6.58	5.90	6.71	8.68	△ 0.68	0.81	1.97
	L	4.15	4.53	2.18	2.67	0.38	△ 2.35	0.49
	M	2.93	2.85	2.79	8.10	△ 0.08	△ 0.06	5.31
	N	3.39	2.45	3.09	6.33	△ 0.94	0.64	3.24
	O	8.10	11.71	4.09	4.46	3.61	△ 7.62	0.37
	P	10.59	8.76	7.27	8.65	△ 1.83	△ 1.49	1.38
	Q	10.33	11.06	12.85	10.92	0.73	1.79	△ 1.93
R	6.16	4.45	3.50	4.58	△ 1.71	△ 0.95	1.08	
小学校平均		6.76	6.50	6.99	8.20	△ 0.26	0.49	1.21
中学校	A	5.63	9.60	9.86	8.70	3.97	0.26	△ 1.16
	B	9.54	6.02	7.47	6.32	△ 3.52	1.45	△ 1.15
	C	2.78	3.20	5.83	5.97	0.42	2.63	0.14
	D	5.86	4.99	5.91	5.93	△ 0.87	0.92	0.02
	F	1.97	2.98	5.44	4.62	1.01	2.46	△ 0.82
	G	0.95	0.82	1.9	3.72	△ 0.13	1.08	1.82
	中学校平均		5.25	5.26	6.88	6.32	0.01	1.62
全体平均		6.22	6.05	6.94	7.50	△ 0.17	0.89	0.56



島田市学校給食における地産地消の推移

令和5年12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		金額		重量		金額		数量		重量		
	数量(種)	重量(kg)	購入金額(円)	数量(種)	割合(%)	重量(kg)	割合(%)	金額(円)	割合(%)	数量(種)	割合(%)	重量(kg)	割合(%)
令和5年度	48	184,285.1	90,439,781	18	37.50	62,240.3	33.77	40,069,796	44.31	9	18.75	10,686.7	5.80
令和4年度	56	249,351.3	122,548,699	20	35.71	102,871.0	41.26	63,659,335	51.95	9	16.07	18,676.3	7.49
令和3年度	56	236,461.4	111,401,690	21	37.50	64,581.9	27.31	38,222,504	34.31	11	19.64	11,498.9	4.86
令和2年度	51	230,381.5	107,268,684	19	37.25	93,936.2	40.77	60,317,726	56.23	9	17.65	13,189.2	5.72
R5-R4	△ 8	△ 65,066.2	△ 32,106,918	△ 2	1.79	△ 40,630.7	△ 7.49	△ 23,589,539	△ 7.64	0	2.68	△ 7,989.6	△ 1.69
R4-R3	0	12,889.9	11,147,009	△ 1	△ 1.79	38,289.1	13.95	25,436,831	17.64	△ 2	△ 3.57	7,177.4	2.63
R3-R2	5	6,079.9	4,133,006	2	0.25	△ 29,354.3	△ 13.46	△ 22,095,222	△ 21.92	2	1.99	△ 1,690.3	△ 0.86



島田市学校給食における地場産品の割合

令和5年度12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	62,340.6	0.0		19,064.1	31%	0.0		43,276.5	69%
2	もち米 他	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
3	さつまいも	2,247.0	1,463.0	65%	440.0	20%	0.0		344.0	15%
4	里芋	2,380.0	2,380.0	100%	0.0		0.0		0.0	
5	じゃがいも	12,106.2	7,242.0	60%	2,034.0	17%	2,830.2	23%	0.0	
6	小豆	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
7	大豆	408.0	408.0	100%	0.0		0.0		0.0	
8	アスパラガス	359.0	48.0	13%	0.0		0.0		311.0	87%
9	枝豆	278.0	0.0		0.0		0.0		278.0	100%
10	オクラ	129.0	129.0	100%	0.0		0.0		0.0	
11	かぼ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
12	かぼちゃ	798.0	748.0	94%	0.0		50.0	6%	0.0	
13	キャベツ	15,346.0	12,283.0	80%	1,297.0	8%	0.0		1,766.0	12%
14	きゅうり	8,756.0	2,461.0	28%	895.0	10%	60.0	1%	5,340.0	61%
15	京菜・水菜	42.0	42.0	100%	0.0		0.0		0.0	
16	ごぼう	3,337.6	3,337.6	100%	0.0		0.0		0.0	
17	小松菜	4,506.0	0.0		172.0	4%	0.0		4,334.0	96%
18	春菊	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
19	ズッキーニ	58.0	0.0		0.0		0.0		58.0	100%
20	カリフラワー	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
21	セロリ	336.0	190.0	57%	146.0	43%	0.0		0.0	
22	大根	4,117.0	2,057.0	50%	461.0	11%	1,599.0	39%	0.0	
23	たけのこ	146.0	146.0	100%	0.0		0.0		0.0	
24	玉ねぎ	25,140.0	25,140.0	100%	0.0		0.0		0.0	
25	チンゲン菜	3,691.0	20.0	1%	149.0	4%	0.0		3,522.0	95%
26	冬瓜	964.0	309.0	32%	655.0	68%	0.0		0.0	
27	とうもろこし	787.6	0.0		516.6	66%	0.0		271.0	34%
28	トマト	137.0	0.0		0.0		107.0	78%	30.0	22%
29	ミニトマト	247.7	125.7	51%	0.0		122.0	49%	0.0	
30	なす	319.0	319.0	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)	71.0	71.0	100%	0.0		0.0		0.0	
33	にんじん	15,250.5	15,250.5	100%	0.0		0.0		0.0	
34	ニラ	238.0	238.0	100%	0.0		0.0		0.0	
35	根深ねぎ	1,221.7	1,221.7	100%	0.0		0.0		0.0	
36	葉ねぎ	1,301.2	9.0	1%	348.2	27%	0.0		944.0	73%
37	白菜	903.0	903.0	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	222.0	222.0	100%	0.0		0.0		0.0	
41	パプリカ	276.5	276.5	100%	0.0		0.0		0.0	
42	ブロッコリー	661.0	0.0		0.0		0.0		661.0	100%
43	ほうれん草	4,571.0	4,571.0	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	5,853.0	42.0	1%	0.0		5,811.0	99%	0.0	
46	レタス	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
47	レンコン	601.0	601.0	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	312.3	0.0		312.3	100%	0.0		0.0	
51	ネーブル	0.0	0.0		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	1,699.4	0.0		1,105.5	65%	0.0		594.0	35%
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	梨	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
58	ぶどう	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
59	メロン	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
60	りんご	279.6	279.6	100%	0.0		0.0		0.0	
61	えのきたけ	476.0	476.0	100%	0.0		0.0		0.0	
62	生しいたけ	371.5	0.0		0.0		0.0		371.5	100%
63	乾しいたけ	176.7	0.0		0.0		105.2	60%	71.5	40%
64	しめじ	595.0	13.0	2%	582.0	98%	0.0		0.0	
65	なめこ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
66	エリンギ	158.0	158.0	100%	0.0		0.0		0.0	
67	はなびらたけ	56.0	0.0		0.0		0.0		56.0	100%
68	その他のきのこ類	2.3	0.0		0.0		2.3	100%	0.0	
69	茶葉・粉茶他	11.8	0.0		0.0		0.0		11.8	100%
合計		184,285.1	83,180.6	45.1%	28,177.6	15.3%	10,686.7	5.8%	62,240.3	33.8%
品目数		48.0	34.0	70.8%	15.0	31.3%	9.0	18.8%	18.0	37.5%

島田市字校給食における納入量

品名	4月	5月	6月	7月	8.9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	納入量
1 白米	5260.5	8552.6	9414.9	6076.3	9418.0	8399.3	8595.4	6623.6	0.0	0.0	0.0	62,340.6
2 もち米 他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
3 さつまいも	0.0	0.0	0.0	0.0	514.0	876.0	636.0	221.0	0.0	0.0	0.0	2,247.0
4 里芋	172.0	353.0	332.0	127.0	338.0	415.0	643.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2,380.0
5 じゃがいも	1582.2	1743.0	1717.0	761.0	2229.0	1912.0	938.0	1224.0	0.0	0.0	0.0	12,106.2
6 小豆	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
7 大豆	66.0	36.0	52.0	38.0	86.0	56.0	56.0	18.0	0.0	0.0	0.0	408.0
8 アスパラガス	0.0	131.0	123.0	105.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	359.0
9 枝豆	0.0	0.0	0.0	278.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	278.0
10 オクラ	0.0	0.0	50.0	79.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	129.0
11 かぶ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
12 かぼちゃ	0.0	0.0	0.0	143.0	491.0	0.0	0.0	164.0	0.0	0.0	0.0	798.0
13 キャベツ	1200.0	2407.0	2520.0	1546.0	2547.0	1851.0	1680.0	1595.0	0.0	0.0	0.0	15,346.0
14 きゅうり	769.0	1080.0	1350.0	1050.0	1075.0	1167.0	1140.0	1125.0	0.0	0.0	0.0	8,756.0
15 京菜・水菜	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	42.0	0.0	0.0	0.0	0.0	42.0
16 ごぼう	370.0	487.0	532.0	141.0	590.0	501.6	641.0	75.0	0.0	0.0	0.0	3,337.6
17 小松菜	497.0	1136.0	520.0	233.0	795.0	550.0	539.0	236.0	0.0	0.0	0.0	4,506.0
18 春菊	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
19 ズッキーニ	0.0	0.0	58.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	58.0
20 カリフラワー	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
21 セロリ	35.0	58.0	37.0	96.0	37.0	34.0	0.0	39.0	0.0	0.0	0.0	336.0
22 大根	100.0	294.0	502.0	0.0	785.0	658.0	1226.0	552.0	0.0	0.0	0.0	4,117.0
23 たけのこ	146.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	146.0
24 玉ねぎ	2547.0	3112.0	4237.0	2660.0	3457.0	3438.0	3287.0	2402.0	0.0	0.0	0.0	25,140.0
25 チンゲン菜	183.0	478.0	739.0	496.0	212.0	507.0	659.0	417.0	0.0	0.0	0.0	3,691.0
26 冬瓜	0.0	0.0	0.0	964.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	964.0
27 とうもろこし	0.0	0.0	787.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	787.6
28 トマト	107.0	0.0	0.0	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	137.0
29 ミニトマト	0.0	0.0	0.0	0.0	247.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	247.7
30 なす	0.0	0.0	0.0	93.0	226.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	319.0
31 菜の花	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
32 にがうり(ゴーヤ)	0.0	0.0	0.0	71.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	71.0
33 にんじん	1205.5	2322.0	2273.0	1331.0	2055.0	2428.0	2357.0	1279.0	0.0	0.0	0.0	15,250.5
34 ニラ	0.0	0.0	69.0	0.0	44.0	83.0	42.0	0.0	0.0	0.0	0.0	238.0
35 根深ねぎ	80.0	185.0	147.0	128.0	134.0	196.7	148.0	203.0	0.0	0.0	0.0	1,221.7
36 葉ねぎ	167.2	218.0	194.0	83.0	306.0	86.0	161.0	86.0	0.0	0.0	0.0	1,301.2
37 白菜	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	136.0	350.0	417.0	0.0	0.0	0.0	903.0
38 パセリ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	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	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
40 青ピーマン	0.0	0.0	0.0	135.0	68.0	0.0	19.0	0.0	0.0	0.0	0.0	222.0
41 パプリカ	35.0	14.0	48.0	28.0	113.5	22.0	16.0	0.0	0.0	0.0	0.0	276.5
42 ブロッコリー	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	387.0	274.0	0.0	0.0	0.0	661.0
43 ほうれん草	289.0	735.0	454.0	143.0	547.0	1329.0	588.0	486.0	0.0	0.0	0.0	4,571.0
44 みつば	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
45 もやし	157.0	736.0	639.0	202.0	970.0	1362.0	927.0	860.0	0.0	0.0	0.0	5,853.0
46 レタス	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
47 レンコン	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	299.0	302.0	0.0	0.0	0.0	601.0
48 その他の野菜	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	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	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
50 清見・はるみ	312.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	312.3
51 ネーブル	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
52 ポンカン	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	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	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
54 みかん	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	499.3	606.2	594.0	0.0	0.0	0.0	1,699.4
55 その他の柑橘類	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
56 いちご	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
57 梨	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
58 ぶどう	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
59 メロン	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
60 りんご	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	279.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	279.6
61 えのきたけ	0.0	40.0	188.0	69.0	103.0	0.0	76.0	0.0	0.0	0.0	0.0	476.0
62 生しいたけ	95.0	46.0	47.5	43.0	0.0	48.0	48.0	44.0	0.0	0.0	0.0	371.5
63 乾しいたけ	9.4	34.2	25.1	21.7	29.6	14.4	20.3	22.0	0.0	0.0	0.0	176.7
64 しめじ	32.0	42.0	157.0	84.0	87.0	0.0	97.0	96.0	0.0	0.0	0.0	595.0
65 なめこ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
66 エリンギ	32.0	0.0	0.0	0.0	28.0	0.0	58.0	40.0	0.0	0.0	0.0	158.0
67 はなびらたけ	0.0	0.0	56.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	56.0
68 その他のきのこ類	0.0	0.0	1.3	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.3
69 茶葉・粉茶他	1.9	1.6	1.9	0.0	1.8	1.6	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	11.8
重 量	15,451.0	24,241.4	27,272.3	17,255.0	27,535.6	26,850.5	26,281.9	19,397.6	0.0	0.0	0.0	184,285.1
品目数	26	24	30	30	30	26	30	27	0	0	0	48

○令和5年度学校給食普及啓発事業

1. 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5年6月27日(火)・28日(水)
南部学校給食センター
23人参加
- 第2回 令和5年11月28日(火)・29日(水)
中部学校給食センター
27人参加

2. 夏休み学校給食センター施設見学会

- ①目的 給食を実施しない長期休暇中に、親子を対象とする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、学校給食を理解する機会とする。
- ②日程 令和5年7月28日(金)
- ③場所 中部学校給食センター
- ④参加人数 20組47名

3. 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5年8月1日(火)
- ③場所 プラザおおるり
- ④参加者 14組32人参加 (託児：1名)

4. ふるさと給食週間試食会

- ①目的 市議会議員、教育委員、市長等市関係者が学校を訪問し、児童・生徒と一緒に給食を試食することにより、学校給食の意義等理解を深める機会とする。
- ②日程 令和5年6月26日(月)
- ③実施校 六合東小学校・金谷中学校
- ④参加者 市長・副市長・教育長・教育委員・議長・副議長
厚生教育常任委員会委員・教育部長・学校教育課長
17人参加

5. 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10校
229人参加

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6校
- ③参加人数 6人
生産者の紹介動画をホームページに掲載し、学校で視聴していただけるようにした。

令和5年度食物アレルギー対応食の実施について（報告）

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

- ・中部学校給食センター 26人
(1年生3人、2年生3人、3年生2人、4年生1人、5年生4人、6年生1人、
中学1年生4人、2年生5人、3年生3人)
うち、令和5年度新規認定者5人
うち、令和5年度途中での除去食解除者1人
- ・南部学校給食センター 13人
(1年生2人、2年生0人、3年生1人、4年生0人、5年生5人、6年生4人、
中学2年生1人)
うち、令和5年度新規認定者3人
うち、令和5年度途中での除去食解除者1人

3 実施方法

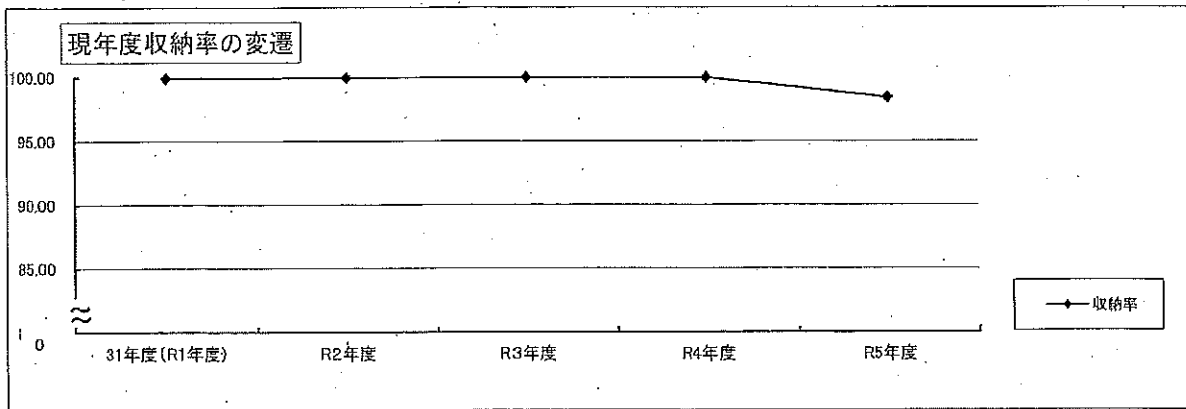
- ・鶏卵（うずら卵含む）、乳、えび、かに、いか、たこの6品目の除去食を提供
- ・おかず（副食）のみ対応
- ・アレルギー対応食調理室で専任栄養士と調理員が専用の調理機器で調理する。
- ・除去により料理として成り立たない場合は、家庭より代替食を持参してもらうこととしている。

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6年1月26日現在

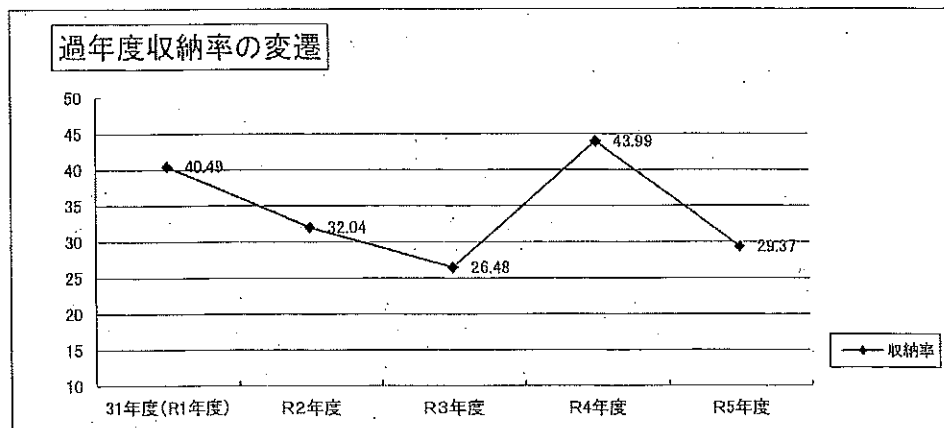
年度	比較日	未納世帯数(件)	調定額(円)	収入済額(円)	収入未済額(円)	収納率(%)	備考
31年度	決算	15	377,979,813	377,668,924	310,889	99.92	
R2年度	決算	5	428,563,862	428,420,593	143,269	99.97	
R3年度	決算	0	432,642,782	432,642,782	0	100.00	
R4年度	決算	5	430,416,742	430,239,317	177,425	99.96	
R5年度	1月26日		310,367,879	305,462,926	4,904,953	98.42	



2. 過年度学校給食費徴収状況の推移

令和6年1月26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(%)
31年度	決算	25	1,040,341	△ 2,225	1,038,116	420,371	0	619,970	40.49
R2年度	決算	23	928,634	0	928,634	297,541	0	631,093	32.04
R3年度	決算	11	774,362	△ 1,860	772,502	204,545	348,708	219,249	26.48
R4年度	決算	5	219,249	0	219,249	96,450	0	122,799	43.99
R5年度	1月26日	8	300,224	0	300,224	88,185	0	212,039	29.37



4. 協議事項

(1) 令和6年度学校給食事業計画について

令和6年度学校給食事業計画

① 基本方針

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給食を生きた教材として活用した食育の推進に努めます。

② 具体的な取組等

ア 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、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
- 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
- 食材の細菌検査の実施
- 学校内の配膳室の訪問指導の実施

イ 年間1校当たり183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。

- ホームページに毎日の給食メニュー、レシピや生産者のインタビュー動画を掲載
- 栄養教諭等と連携した食や健康に関する指導の展開
- 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
- 給食の食材を選ぶ物資選定会への教職員や保護者代表の参加
- 調理員の学校訪問の実施
- 市民試食会や家庭教育学級での食育や学校給食の啓発
- 食育の日や学校給食週間等での学校給食の啓発
- 市や学校が開催する行事での学校給食の啓発

ウ 食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同様に給食を安全においしく食べられるようアレルギー対応食を提供します。

- 6品目（卵・乳・えび・かに・いか・たこ）の除去食を提供
- 食物アレルギー対応マニュアル及び対応食システムの確実な運用
- 学校給食アレルギー対応検討委員会の開催
- 保護者・学校教職員・給食センター職員による面談の実施

エ 国の第4次食育推進基本計画や第4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。

- 島田市産農産物使用割合金額ベース56.2%
- 給食残食率6.5%以下

オ 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。

○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

○生産者の学校訪問やDVD放映による農業や栽培方法の学習機会の創出

カ 学校給食センターの調理用備品等の更新を計画的に進めます。

キ 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

○学校給食関係職員等の合同研修会の開催

○栄養教諭・学校栄養職員、栄養士、調理員連絡会の開催

○外部研修会への積極的参加

ク 学校給食費の未納について、各学校と連携して、適切な納付の相談・指導を行い、未納の解消に努めます。

ケ 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。







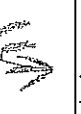
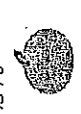



令和6年度 学校給食実施計画(実施日数)

(喫食者数:令和6年2月1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													
中部学校給食センター	第一小学校	714	46	760	12	19	19	13	4	19	21	20	14	16	16	183
	第二小学校	312	26	338	12	20	19	14	0	19	21	20	14	16	17	183
	第三小学校	246	24	270	13	21	18	15	2	19	21	19	13	16	18	183
	第四小学校	444	47	491	13	19	20	15	0	19	22	18	14	16	18	183
	大澤小学校	180	19	199	13	20	19	13	2	18	22	19	13	16	18	183
	第五小学校	277	26	303	13	20	19	13	2	19	21	20	13	16	17	183
	金谷小学校	514	40	554	13	20	20	18	0	19	19	20	15	16	16	183
	五和小学校	286	23	309	11	21	19	16	0	17	22	19	13	16	18	183
	川根小学校	124	18	142	11	20	20	14	2	19	20	20	13	16	17	183
	第一中学校	536	39	575	13	18	20	13	2	19	19	20	14	16	18	183
	第二中学校	529	40	569	13	18	20	13	1	18	22	19	14	16	18	183
	金谷中学校	451	34	485	13	21	20	13	1	17	21	19	14	16	18	183
	川根中学校	70	16	86	12	20	20	13	1	18	20	19	15	16	18	183
	六合小学校	602	44	646	11	18	20	17	0	19	20	19	16	16	18	183
	六合東小学校	385	29	414	13	21	19	16	1	19	21	18	14	16	16	183
初倉小学校	421	32	453	13	21	17	16	0	19	21	20	13	16	17	183	
初倉南小学校	287	25	312	13	21	17	16	1	19	22	18	13	16	17	183	
六合中学校	479	38	517	13	18	19	13	2	19	20	19	15	16	18	183	
初倉中学校	334	30	364	13	20	19	13	1	16	22	20	15	16	18	183	
合計		7,191	596	7,787												

令和6年度 学校給食献立年間計画 (案)

島田市教育委員会学校給食課

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)	地域産物の活用		給食の内容			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)
			地域産物PR食材	島田市の産物	旬の食材(県内)	旬の食材(県外)	季節の料理 地域産物を活用した料理				
4月	・春の味覚を味わおう ・初夏の味を楽しもう	・新入生の給食活動に配慮 ・全体量を配慮する ・春を感じさせる献立の工夫 ・旬の味を楽しめる献立の工夫	入学遠征祝い (入学祝い献立)	しいたけ 	ゆめめし かぶ きゅうり トマト	たけのこ じゃがいも キャバツ 甘藷かかん	さくら たまねぎ 山菜	おしまちゃんランチ たけのこご飯の具 若竹汁	四国地方	大津小学校 島田第二中学校 (R5.11月17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	八十八夜 (お茶献立) 端午の節句 (こどもの日献立)	茶 		かつお お茶 じゃがいも キャバツ	わかめ にんじん あさり	たけのこあらめの素 お茶入り献立	関東地方	川根小学校 島田第一小学校 (R5.12月16日)	
6月	・よくかんで食べよう <食育月間テーマ> ・地域産物について知ろう	・歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる ・地域産物を活用した献立	歯と口の健康週間 (カミカミ献立)	とうもろこし 	とうもろこし	しらす じゃがいも アスパラガス とうもろこし	あじ メロン ごぼう	じゃがいものそぼろ煮 トマトスープ ミネストローネ アスパラサラダ とうもろこし	近畿地方	島田第二小学校 六合中学校 (R6.1月19日)	
7月	・暑さに負けない食事①	・食欲をそそる献立の工夫 ・夏野菜を取り入れた献立	七夕 (七夕献立)	梅 	えだまめ	枝豆 きゅうり なす ピーマン かぼちゃ とうもろこし	あじ 冬瓜 ゴーヤ 桃	冬瓜の旨煮 枝豆 夏野菜のカレー きゅうりのひたひた アスパラソテー	沖縄地方	六合小学校 初倉小学校 (R6.2月16日)	
8・9月	・暑さに負けない食事②	・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)	ねぎ 		なす なし	さんま いか さといも ぶどう	秋刀魚の塩焼き 麻婆なす	甲信越地方	川根中学校 六合東小学校 (R6.3月8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)	米 	米	しいたけ かつお さば	さけ さんま くり さつまいも きのこ りんご	栗ごはん 大学いも きのこのクリーム煮	中国地方	初倉中学校 島田第四小学校 (R6.3月8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	いい歯の日(カミカミ献立) 収穫祭(収穫祭献立) 和食の日 (だしを活かした献立)	みかん 	みかん	桜えび 里芋 だいこん しいたけ みかん	さけ 白菜 きのこ ごぼう りんご	秋刀魚の味噌煮 チンゲンサイのクリーム煮 里いものそぼろ煮	東北地方	島田第一中学校 五和小学校 (R6.3月8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)	さつまいも キャバツ 		しいたけ かぶ ほうろく ほうろく プロッコリー 小松菜 みかん	たら さけ 白菜 れんこん りんご	白菜スープ プロッコリーサラダ ポトフ すき焼き	北海道地方	島田第三小学校 金谷小学校 (R6.7月 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 ・地域産物、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)	プロッコリー 	プロッコリー	ほうろく ほうろく 小松菜 レタス アスパラ みかん	わかさぎ ぶり 白菜 白葱 京菜	おでん 松風焼き わかさぎの南蛮漬け 豚肉と大根の炒め煮	東海地方	島田第三小学校 金谷小学校 (R6.7月 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)	レタス 	レタス	さば 小松菜 ほうろく レタス プロッコリー いちご	いわし みつば レタス ほうろく みかん	小松菜のクリーム煮 プロッコリーおひたし レタススープ	北陸地方	初倉南小学校 島田第五小学校 (R6.9月 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(影) ・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) 卒業祝い (卒業祝い献立)	小松菜 		にじます ほうろく 小松菜	さくら 菜の花 にら いよかん	菜の花のおひたし(ごまあじ) さわらの西京焼き	九州地方	大津小学校 (R6.10月 日)	

年間指導計画		学年別指導内容 (給食時)		関連教科等 (参考)	月目標 (中・小・高校別)	給食時間における食に関する指導年間計画	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
小学校 低学年	小学校 中・高学年	中学校	高等学校				
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。	小学校 中・高学年 ・衛生に気を付け、協力して準備や片づけができる。	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。	給食の準備や後片づけを協力して行おう	給食の準備や後片づけを協力して行おう	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
5	衛生に気を付け、身支度や準備、片づけが安全にできる。	衛生に気を付け、協力して準備や片づけができる。	衛生に気を付け、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等、適切な実践ができる。	衛生に気を付け、準備や片づけが安全にできる。	衛生に気を付け、準備や片づけが安全にできる。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
6	地域産物の産物を知ろう	・朝市や近くの市場でとれる産物の産物を知り、味わって食べることがわかる。	・朝市や近くの市場でとれる産物の産物を知り、味わって食べることがわかる。	・朝市や近くの市場でとれる産物の産物を知り、味わって食べることがわかる。	・朝市や近くの市場でとれる産物の産物を知り、味わって食べることがわかる。	・朝市や近くの市場でとれる産物の産物を知り、味わって食べることがわかる。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
7	帯や歯を丈夫にしよう	・よくかんで食べる。	・よくかんで食べる。	・よくかんで食べる。	・よくかんで食べる。	・よくかんで食べる。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
8	夏を元気に過ごす食事をしよう	・身近な野菜がわかる。	・身近な野菜がわかる。	・身近な野菜がわかる。	・身近な野菜がわかる。	・身近な野菜がわかる。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
9	規則正しく食事をしよう	・朝食早寝、3色そろった朝ごはん。	・朝食早寝、3色そろった朝ごはん。	・朝食早寝、3色そろった朝ごはん。	・朝食早寝、3色そろった朝ごはん。	・朝食早寝、3色そろった朝ごはん。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
10	バランスよく食事をしよう	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
11	和食について知ろう	・和食について知る。	・和食について知る。	・和食について知る。	・和食について知る。	・和食について知る。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
12	健康を考えた食事をしよう	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	・食べ物の3つの側面を知り、好き嫌いしない心をもつ。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
1	郷土に誇りを感じ、食事をしよう	・郷土に誇りを感じ、食事をしよう。	・郷土に誇りを感じ、食事をしよう。	・郷土に誇りを感じ、食事をしよう。	・郷土に誇りを感じ、食事をしよう。	・郷土に誇りを感じ、食事をしよう。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
2	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。	・自分の食生活を振り返ろう。	・自分の食生活を振り返ろう。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)
3	食生活の振り返り	・食生活の振り返り。	・食生活の振り返り。	・食生活の振り返り。	・食生活の振り返り。	・食生活の振り返り。	給食だよりの振り切り図 (O: 地域産物・食材)

※小学生用指導計画「たのしい食育、つなげる食育」(文部科学省) 2024/1/26

○令和6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6年7月末
- ③場所 プラザおおるり
- ④参加者 市内小学生親子

2. 学校給食を知る会

- 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6年6月実施予定
南部学校給食センター
第2回 令和6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13校（小学校13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、市長等市関係者が学校を訪問し、児童・生徒と一緒に給食を試食することにより、学校給食の意義等理解を深める機会とする。
- ②日程 令和6年6月
- ③実施校 未定

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。また、生産者紹介DVDを活用していく。
- ②実施校 市内6校程度
- ③参加人数 6人程度

6. 夏休み学校給食センター施設見学会

- ①目的 給食を実施しない長期休暇中に、親子を対象とする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、学校給食を理解する機会とする。
- ②日程 令和6年夏休み期間
- ③募集人数 20組40名

7. お茶を使った給食メニューの提供

- ①目的 島田市の主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6年度食物アレルギー対応

① 方針

ア. 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。

イ. 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

- ・鶏卵（うずら卵含む）・乳・えび・かに・いか・たこの6品目のアレルギーを有する児童生徒。
- ・6品目に加え、6品目以外のアレルギーを有する児童生徒（但し、6品目以外の食材は保護者の管理とする。）

③ 実施方法

- ・鶏卵（うずら卵含む）、乳、えび、かに、いか、たこの6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6年度希望者 現在アレルギー面談中
- ・対象食材 鶏卵（うずら卵含む）・乳・えび・かに・いか・たこ

(2) 令和6年度学校給食費の額について

令和6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

①児童 1食単価274円（月額4,558円で11ヶ月徴収）

*令和5年度と同額

②教職員 1食単価296円（月額4,924円で11ヶ月徴収）

*物価高騰分として児童単価に22円を加算いたします。

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）

*令和5年度と同額

②教職員 1食単価352円（月額5,856円で11ヶ月徴収）

*物価高騰分として生徒単価に25円を加算いたします。

3 島田市立学校給食センター職員の学校給食費

1食単価 296円

*物価高騰分として児童単価に22円を加算いたします。

<学校給食費の保護者負担軽減について>

学校給食の賄材料費として小学校296円/食、中学校352円/食を必要としますが、児童・生徒の賄材料費には、保護者負担を軽減するため、食材費の値上がり分を国の物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用して対応し、児童・生徒の学校給食費を据え置くこととしました。

5. 報告事項

(i) 島田市立中部学校給食センター調理及び市内小中学校配膳・配送委託契約について

令和6年4月1日から令和11年3月31日までの5年間の島田市立中部学校給食センター調理及び市内小中学校配膳・配送業務の委託にあたり、安全安心でおいしい学校給食を提供する優れた調理技術や衛生管理能力、業務効率性を確保する民間事業者を選定するため、公募型プロポーザルを実施し、下記のとおり、優先交渉権者として選定した株式会社 魚国総本社 名古屋本部と契約を締結しましたので報告いたします。

記

1. 公募型プロポーザル審査結果（提案事業者数 2者）

評価項目	配点	(株)魚国総本社 名古屋本部	シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 中部第二支店
1. 経営方針	40	33	33
2. 業務の受託実績	50	50	38
3. 業務の実施体制	264	199	182
4. 衛生管理	80	63	61
5. 危機管理対応	96	65	63
6. 自由提案	120	88	87
7. 見積金額	80	41	14
合計	730	539	478
選定結果		優先交渉権者	次点者

2. 選定方法

上記2者から提出された企画提案書等について10月30日（金）にプレゼンテーション及びヒアリングを実施し、審査委員会（教育長、保護者代表、小中学校長代表、行政経営部長、教育部長、学校教育課長、栄養教諭代表、調理員代表の8名による組織）にて選定

3. 選定スケジュール

令和5年 9月 1日（金）	公募型プロポーザル公告
令和5年10月 3日（火）	参加表明書の提出期限
令和5年10月16日（月）	企画提案書提出期限
令和5年10月30日（月）	審査委員会（プレゼンテーション審査）
令和5年11月10日（金）	選定結果の公表
令和5年11月13日（月）	優先交渉権者と協議開始

4. 契約について

事業名	島田市立中部学校給食センター調理及び市内小中学校配膳・配送委託
受託者	株式会社魚国総本社名古屋本部
契約日	令和5年12月11日（月）
契約額	935,088,000円（税込み）
履行期間	令和6年4月1日～令和11年3月31日（5年間）