

令和6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6年7月5日（金）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) 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	… 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
	・ 学校給食における納入量	… 8
	・ 学校給食普及啓発事業について	… 9
	・ 食物アレルギー対応食の実施について	… 11
	・ 学校給食費の徴収状況	… 12
	(2) 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	… 14
	・ 令和6年度学校給食献立年間計画	… 16
	・ 令和6年度給食時間における年間指導計画	… 17
	・ 令和6年度学校給食の内容	… 18
	・ 施設概要・施設利用状況	… 19
	・ 学校給食栄養摂取基準	… 20
	・ 令和6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6年度島田市学校給食費の額について	… 24
3	その他	

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

島田市立学校給食センター運営委員会規則

平成 17 年 5 月 5 日
教育委員会規則第 30 号

(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) 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

(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、教育委員会教育部学校給食課において処理する。

(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日教育委員会規則第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) 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	13日(火)
3月	7日(木)	19日(火)	薬剤師による定期衛生検査 アレルギー面談最終日 令和5年度学校給食最終日 島田市学校給食地産地消推進連絡会 油類流出事故想定訓練(南部学校給食センター)	5日(火)・6日(水) 6日(水) 15日(金) 18日(月) 28日(木)

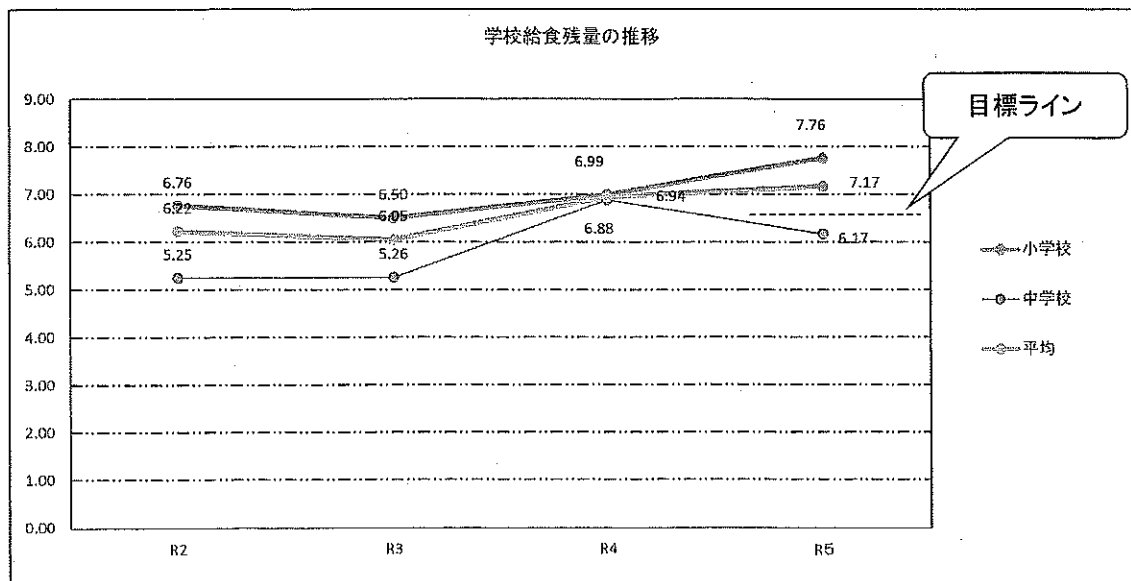
令和5年度 学校給食残食率の状況

* 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です。

令和6年3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	7.90	0.68	1.23	2.46
	B	5.55	7.00	5.16	7.83	1.45	△ 1.84	2.67
	C	8.59	7.74	6.89	7.43	△ 0.85	△ 0.85	0.54
	D	7.02	7.76	7.99	9.83	0.74	0.23	1.84
	E	9.27	5.78	6.74	7.79	△ 3.49	0.96	1.05
	F	5.86	3.08	3.3	4.53	△ 2.78	0.22	1.23
	G	5.03	6.36	10.25	8.95	1.33	3.89	△ 1.30
	H	7.25	5.87	7.09	7.51	△ 1.38	1.22	0.42
	I	2.89	2.93	4.18	4.67	0.04	1.25	0.49
	K	6.58	5.90	6.71	8.22	△ 0.68	0.81	1.51
	L	4.15	4.53	2.18	2.44	0.38	△ 2.35	0.26
	M	2.93	2.85	2.79	7.97	△ 0.08	△ 0.06	5.18
	N	3.39	2.45	3.09	6.31	△ 0.94	0.64	3.22
	O	8.10	11.71	4.09	4.1	3.61	△ 7.62	0.01
	P	10.59	8.76	7.27	8.25	△ 1.83	△ 1.49	0.98
	Q	10.33	11.06	12.85	10.35	0.73	1.79	△ 2.50
	R	6.16	4.45	3.50	4.37	△ 1.71	△ 0.95	0.87
	小学校平均		6.76	6.50	6.99	7.76	△ 0.26	0.49
中 学 校	A	5.63	9.60	9.86	8.35	3.97	0.26	△ 1.51
	B	9.54	6.02	7.47	6.33	△ 3.52	1.45	△ 1.14
	C	2.78	3.20	5.83	6.03	0.42	2.63	0.20
	D	5.86	4.99	5.91	5.72	△ 0.87	0.92	△ 0.19
	F	1.97	2.98	5.44	4.36	1.01	2.46	△ 1.08
	G	0.95	0.82	1.9	3.53	△ 0.13	1.08	1.63
	中学校平均		5.25	5.26	6.88	6.17	0.01	1.62
全体平均		6.22	6.05	6.94	7.17	△ 0.17	0.89	0.23

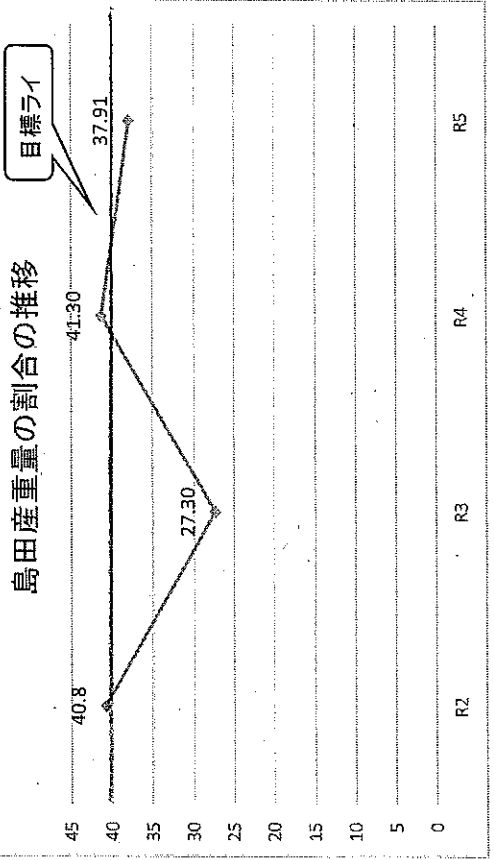
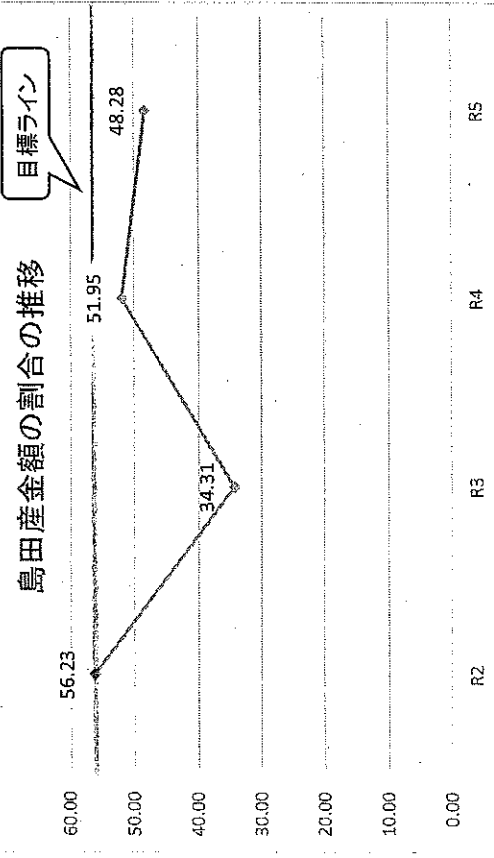


島田市学校給食における地産地消の推移

令和6年3月末現在
志太・榛原産(島田産を除く)

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)	金額	品目数量(種)	重量(kg)	金額(円)	割合(%)	数量(種)	金額(円)	割合(%)	数量(種)	重量(kg)
令和5年度	54	241,637.3	119,440,227	20	91,614.4	57,665,999	48.28	11	20.37	14,825.9	6.14	
令和4年度	56	249,351.3	122,548,699	20	102,871.0	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	64,581.9	38,222,504	34.31	11	19.64	11,488.9	4.86	
令和2年度	51	230,381.5	107,268,684	19	93,936.2	60,317,726	56.23	9	17.65	13,189.2	5.72	

R5-R4	△ 2	△ 7,714.0	△ 3,108,472	0	1.33	△ 11,256.6	△ 3.35	2	4.30	△ 3,850.4	△ 1.35
R4-R3	0	12,889.9	11,147,009	△ 1	△ 1.79	38,289.1	13.95	△ 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	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4月～3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	81,940.2	0.0		19,477.3	24%	0.0		62,462.9	76%	
2	もち米 他	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0		
3	さつまいも	2,997.0	1,569.0	52%	440.0	15%	0.0		988.0	33%	
4	里芋	3,691.0	3,691.0	100%	0.0		0.0		0.0		
5	じゃがいも	15,486.2	10,069.0	65%	2,153.0	14%	3,264.2	21%	0.0		
6	小豆	101.0	101.0	100%	0.0		0.0		0.0		
7	大豆	452.0	452.0	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	かぶ	485.0	0.0		485.0	100%	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	19,583.0	12,283.0	63%	1,610.0	8%	0.0		5,690.0	29%	
14	きゅうり	11,266.0	2,941.0	26%	1,135.0	10%	180.0	2%	7,010.0	62%	
15	京菜・水菜	90.0	90.0	100%	0.0		0.0		0.0		
16	ごぼう	4,339.6	4,339.6	100%	0.0		0.0		0.0		
17	小松菜	5,398.0	0.0		172.0	3%	0.0		5,226.0	97%	
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	120.0	120.0	100%	0.0		0.0		0.0		
21	セロリ	374.0	190.0	51%	184.0	49%	0.0		0.0		
22	大根	6,582.0	2,057.0	31%	496.0	8%	4,029.0	61%	0.0		
23	たけのこ	146.0	146.0	100%	0.0		0.0		0.0		
24	玉ねぎ	31,719.0	31,719.0	100%	0.0		0.0		0.0		
25	チンゲン菜	4,872.0	20.0	0%	149.0	3%	0.0		4,703.0	97%	
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	19,615.5	19,615.5	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	1,723.7	1,387.7	81%	320.0	19%	16.0	1%	0.0		
36	葉ねぎ	1,883.2	9.0	0%	348.2	18%	0.0		1,526.0	81%	
37	白菜	1,566.0	1,118.0	71%	448.0	29%	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	251.0	251.0	100%	0.0		0.0		0.0		
41	パプリカ	382.5	382.5	100%	0.0		0.0		0.0		
42	ブロッコリー	1,348.0	64.0	5%	0.0		0.0		1,284.0	95%	
43	ほうれん草	6,260.0	6,260.0	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	6,873.0	42.0	1%	0.0		6,831.0	99%	0.0		
46	レタス	428.0	0.0		0.0		0.0		428.0	100%	
47	レンコン	1,366.0	1,366.0	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	1,180.9	0.0		1,180.9	100%	0.0		0.0		
51	ネーブル	295.0	0.0		295.0	100%	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	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	191.4	66.5	35%	0.0		99.9	52%	25.0	13%	
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	615.0	615.0	100%	0.0		0.0		0.0		
62	生しいたけ	546.5	0.0		0.0		0.0		546.5	100%	
63	乾しいたけ	228.8	0.0		0.0		120.7	53%	108.1	47%	
64	しめじ	637.0	13.0	2%	624.0	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	6.1	0.0		0.0		6.1	100%	0.0		
69	茶葉・粉茶他	19.0	0.0		0.0		0.0		19.0	100%	
合計		241,637.7	103,403.1	42.8%	31,794.4	13.2%	14,825.9	6.1%	91,614.4	37.9%	
品目数		54.0	38.0	70.4%	7	19.0	35.2%	11.0	20.4%	20.0	37.0%

島田市学校給食における納入量

令和5年度

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	7754.6	8101.7	3743.3	81,940.2
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	233.0	517.0	0.0	2,997.0
4 里芋	172.0	353.0	332.0	127.0	338.0	415.0	643.0	0.0	891.0	306.0	114.0	3,691.0
5 じゃがいも	1582.2	1743.0	1717.0	761.0	2229.0	1912.0	938.0	1224.0	1202.0	1625.0	553.0	15,486.2
6 小豆	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	101.0	0.0	0.0	101.0
7 大豆	66.0	36.0	52.0	38.0	86.0	56.0	56.0	18.0	0.0	44.0	0.0	452.0
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	485.0	0.0	0.0	485.0
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	1349.0	2082.0	806.0	19,583.0
14 きゅうり	769.0	1080.0	1350.0	1050.0	1075.0	1167.0	1140.0	1125.0	860.0	1125.0	525.0	11,266.0
15 京菜・水菜	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	42.0	0.0	48.0	0.0	0.0	90.0
16 ごぼう	370.0	487.0	532.0	141.0	590.0	501.6	641.0	75.0	648.0	235.0	119.0	4,339.6
17 小松菜	497.0	1136.0	520.0	233.0	795.0	550.0	539.0	236.0	543.0	92.0	257.0	5,398.0
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 ブッキーニ	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	120.0	0.0	120.0
21 セロリ	35.0	58.0	37.0	96.0	37.0	34.0	0.0	39.0	0.0	38.0	0.0	374.0
22 大根	100.0	294.0	502.0	0.0	785.0	658.0	1226.0	552.0	1487.0	881.0	97.0	6,582.0
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	1694.0	3286.0	1599.0	31,719.0
25 チンゲン菜	183.0	478.0	739.0	496.0	212.0	507.0	659.0	417.0	337.0	696.0	148.0	4,872.0
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 ミントマト	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	1460.0	2011.0	894.0	19,615.5
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	161.0	157.0	184.0	1,723.7
36 葉ねぎ	167.2	218.0	194.0	83.0	306.0	86.0	161.0	86.0	223.0	213.0	146.0	1,883.2
37 白菜	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	136.0	350.0	417.0	361.0	302.0	0.0	1,566.0
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	29.0	0.0	0.0	251.0
41 パプリカ	35.0	14.0	48.0	28.0	113.5	22.0	16.0	0.0	51.0	42.0	13.0	382.5
42 ブロッコリー	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	387.0	274.0	418.0	205.0	64.0	1,348.0
43 ほうれん草	289.0	735.0	454.0	143.0	547.0	1329.0	588.0	486.0	281.0	769.0	639.0	6,260.0
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	354.0	303.0	363.0	6,873.0
46 レタス	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	299.0	129.0	0.0	428.0
47 レンコン	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	299.0	302.0	262.0	201.0	302.0	1,366.0
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	868.6	1,180.9
51 ネーブル	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	295.0	0.0	295.0
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	191.4	191.4
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	58.0	0.0	81.0	615.0
62 生しいたけ	95.0	46.0	47.5	43.0	0.0	48.0	48.0	44.0	48.0	78.0	49.0	546.5
63 乾しいたけ	9.4	34.2	25.1	21.7	29.6	14.4	20.3	22.0	23.8	18.8	9.5	228.8
64 しめじ	32.0	42.0	157.0	84.0	87.0	0.0	97.0	96.0	42.0	0.0	0.0	637.0
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	3.8	6.1
69 茶葉・粉茶他	1.9	1.6	1.9	0.0	1.8	1.6	0.0	3.0	1.7	2.9	2.6	19.0
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	21,705.1	23,875.4	11,772.2	241,637.7
品目数	26	24	30	30	30	26	30	27	30	28	25	54

○令和5年度学校給食普及啓発事業

1. 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

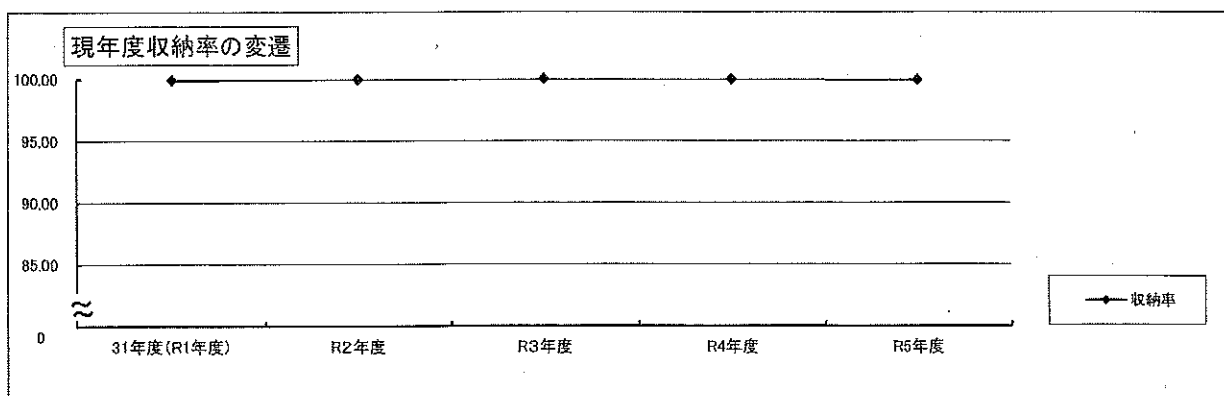
- ・ 鶏卵（うずら卵含む）、乳、えび、かに、いか、たこの6品目の除去食を提供
- ・ おかず（副食）のみ対応
- ・ アレルギー対応食調理室で専任栄養士と調理員が専用の調理機器で調理する。
- ・ 除去により料理として成り立たない場合は、家庭より代替食を持参してもらうこととしている。

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

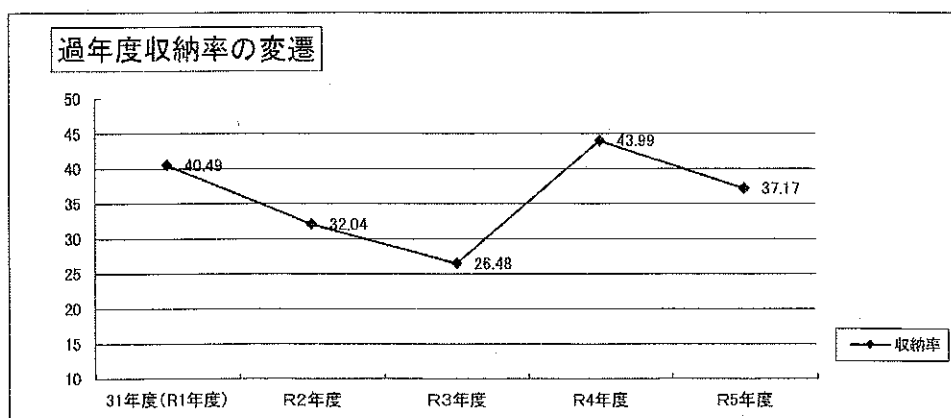
年度	比較日	未納世帯数 (件)	調定額 (円)	収入済額 (円)	収入未済額 (円)	収納率 (%)	備考
R5年度	決算	8	423,351,519	423,073,069	278,450	99.93	
R4年度	決算	5	430,416,742	430,239,317	177,425	99.96	
R3年度	決算	0	432,642,782	432,642,782	0	100.00	
R2年度	決算	5	428,563,862	428,420,593	143,269	99.97	
31年度	決算	15	377,979,813	377,668,924	310,889	99.92	



2. 過年度学校給食費徴収状況の推移

令和6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 (%)
R5年度	決算	8	300,224	0	300,224	111,598	0	188,525	37.17
R4年度	決算	5	219,249	0	219,249	96,450	0	122,799	43.99
R3年度	決算	11	774,362	△ 1,860	772,502	204,545	348,708	219,249	26.48
R2年度	決算	23	928,634	0	928,634	297,541	0	631,093	32.04
31年度	決算	25	1,040,341	△ 2,225	1,038,116	420,371	0	619,970	40.49



3. 令和5年度 過年度学校給食費徴収状況

	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	3	49,235	49,235	0	0	100.00	
B	未納額の一部を納付した世帯	2	81,600	62,363	0	19,237	76.43	
C	年度中に納付を行わなかった世帯 (不納欠損処理)	0	0	0	0	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)	3	169,389	0	0	169,389	0.00	
	合 計	8	300,224	111,598	0	188,626	37.17	

(2) 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安心して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 学校給食献立年間計画

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	郷土料理		
<ul style="list-style-type: none"> 春の味覚を味わおう 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	入学進級祝い (入学祝い献立)	しいたけ	しいたけ、はねぎ小松菜	たけのこ	さわら	おしまちやんらん子	四国地方	大津小学校 島田第二中学校 (R.5.11月17日)	
<ul style="list-style-type: none"> 初夏の味を楽しもう 	<ul style="list-style-type: none"> 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		じゃがいも キャベツ	わかめ にんじん あさり	かつおの角煮 たけのことあらめの煮物 お茶入り献立	関東地方	川根小学校 島田第一小学校 (R.5.12月15日)	
<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	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 (R.6.1月19日)	
<ul style="list-style-type: none"> 暑さには負けない食事① 	<ul style="list-style-type: none"> 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 (R.6.2月16日)	
<ul style="list-style-type: none"> 暑さには負けない食事② 	<ul style="list-style-type: none"> 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 さとういも ぶどう	秋刀魚の塩焼き 麻婆なす	甲信越地方	川根中学校 六合兼小学校 (R.6.3月8日)	
<ul style="list-style-type: none"> 秋の味覚を味わおう 	<ul style="list-style-type: none"> 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 さのこりんこ	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 (R.6.3月8日)	
<ul style="list-style-type: none"> 和食を見直そう 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	いい畑の日(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 れんこん ごぼう りんご	秋刀魚の酒焼き 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 (R.6.3月8日)	
<ul style="list-style-type: none"> 寒さには負けない食事 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	冬至 (冬至献立) クリスマス (クリスマス献立) 学校給食週間 (郷土食献立) 七草(七草献立)	さつまいも キャベツ	さつまいも キャベツ	しいたけ かぶ たら 白菜 りんご れんこん	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 すきやき おでん	北海道地方	島田第三小学校 金谷小学校 (R.6.7月 日)	
<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理、伝統食を知ろう 	<ul style="list-style-type: none"> 地域産物、郷土料理を取り入れる 体を温める食事の工夫 	節分 (節分献立)	プロッコリー	プロッコリー	ほうれんそう 小松菜 みかん	わかさぎ ぶり 白菜 白葱 京菜	松風焼き わかさぎの南蛮漬け 豚肉と大根の炒め煮 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	東海地方	島田第三小学校 金谷小学校 (R.6.7月 日)	
<ul style="list-style-type: none"> 野菜の働きについて知ろう 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	桃の節句 (ひな祭り献立) 卒業祝い (卒業祝い献立)	レタス	レタス	さば 小松菜 ほうれんそう プロッコリー いちご	いわし みつば カリフラワー ほうかん	菜の花のおひたし(ごまあえ) さわらの西京焼き	北陸地方	初倉小学校 島田第五小学校 (R.6.9月 日)	
<ul style="list-style-type: none"> 季節の味を大切にしよう 	<ul style="list-style-type: none"> 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) 卒業祝い (卒業祝い献立)	小松菜	小松菜	にじます ほうれんそう 小松菜	さわら 菜の花 にら いよかん		九州地方	大津小学校 (R.6.10月 日)	

月	年間指導計画				関連教科等 (参考)	月目標 (上級・小学校) (下級・中学校)	学校給食センター 給食時間における食に関する指導年間計画	
	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学校			指導内容 (・学級訪問等)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)
4	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(全学年)「きょうしやく(※)」「きょうしやく(※)」「きょうしやく(※)」「きょうしやく(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(6年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
6	場内や近くの市販でとれる食べ物が安全に使用されていることがわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(5年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
7	身近な野菜がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(4年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
8-9	準備や準備がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(3年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
10	準備や準備がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(2年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
11	準備や準備がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(1年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
12	準備や準備がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(0年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
1	準備や準備がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(6年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
2	準備や準備がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(5年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	
3	準備や準備がわかる。	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、準備や片づけが速いことができる。	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。	学級活動(4年)「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」「いじめてつくる(※)」	給食の準備や盛り付け(給食の準備や盛り付け)	給食だより 盛り付け図 (O:地産産物PR食材)	

令和6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			
			保護者負担金			教職員負担金
			徴収月額	徴収回数	1食単価	1食単価
小学校	13校	183回	4,558円	11回	274円	296円
中学校	6校		5,440円		327円	352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1回程度
米飯	米飯、炊き込みご飯等 週3.5回程度 クラス別方式19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(令和5年度実績)

項目	使用割合(単位:%)			主な使用地場産物
	重量	品目	金額	
目標数値	40	40	56.2	白米、しいたけ、アスパラガス、枝豆
島田産	37.91	37.04	48.26	ブロッコリー、茶、小松菜、葉ねぎ
志太榛原産 (島田産含む)	44.05	50.00	51.86	キャベツ、レタス、チンゲン菜

(4) アレルギー対応食の提供

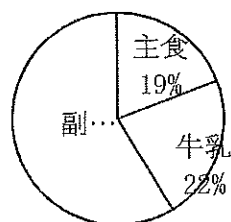
令和6年度対象者 40人

対象食材 鶏卵(うずら卵含む)、乳、えび、かに、いか、たこ

(5) 食材費の内訳

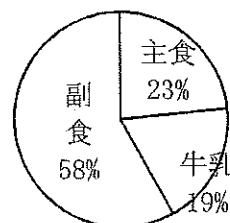
ア. 小学校

1食当たり食材費	296円
内訳	主食 57.2円
	牛乳 65.4円
	副食 173.4円



イ. 中学校

1食当たり食材費	352円
内訳	主食 82円
	牛乳 65.4円
	副食 204.6円



* 学校給食費保護者負担金と食材費の差額については、物価高騰対応重点支援地方創生交付金で対応

施設概要

(令和6年5月1日現在)

		中部学校給食センター	南部学校給食センター
所在地		島田市落合64番地の11	島田市阪本1337番地
施設	敷地	5,459㎡	1891.57㎡
	建物	鉄骨造一部2階建 2,915㎡	鉄骨造一部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		4,655人	2,491人
担当学校		島一小、島二小、島三小、島四小 大津小、島五小、金谷小 五和小、川根小 島一中、島二中、金谷中、川根中	六合小、六合東小、初倉小 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)	2人	2人
	運転手	(委託)	(委託)
	調理員	(委託)	10人(8人)
	事務局	4人(2人)	(1人)
	計	9人(2人)	12人(9人)

※()は会計年度任用職員外数

5 施設利用状況(完全給食)

(令和6年5月1日現在)

名称	区分	開設年月日	給食実施人員	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	715人	島田第一中学校		昭38.10.21 ミルク給食	526人
		昭26.2.16 完全給食				平15.4.1 完全給食	
島田第二小学校		昭23.2.12 ミルク給食	310人	島田第二中学校		昭38.10.21 ミルク給食	522人
		昭26.2.12 完全給食				平15.4.1 完全給食	
島田第三小学校		昭23.2.12 ミルク給食	246人	金谷中学校		昭46.9 完全給食	446人
		昭25.2.10 完全給食		川根中学校		昭45.11 完全給食	70人
島田第四小学校		昭22.2.12 ミルク給食	446人	中部学校給食センター 小計			4,655人
		昭26.2.12 完全給食		六合小学校		昭33.7.1 ミルク給食	604人
大津小学校		昭30.9.1 ミルク給食	177人			昭45.9.1 完全給食	
		昭37.9.6 完全給食		初倉小学校		昭39.4.16 完全給食	418人
島田第五小学校		昭54.4.1 完全給食	275人	初倉南小学校		昭58.4.1 完全給食	285人
金谷小学校		昭35.5 完全給食	511人	六合東小学校		昭60.4.1 完全給食	385人
五和小学校		昭44.9 完全給食	287人	六合中学校		平7.4.1 完全給食	472人
川根小学校		昭45.11 完全給食	124人	初倉中学校		平7.4.1 完全給食	327人
				南部学校給食センター 小計			2,491人
				合 計			7,146人

※給食実施人員は児童生徒の人数

島田市学校給食栄養摂取基準

基準学年である小学4年及び中学2年の学校給食摂取基準

		小学4年	中学2年
エネルギー	kcal	640	830
たんぱく質	%エネルギー	13～20%	13～20%
脂質	%エネルギー	20～30%	20～30%
ナトリウム	食塩換算g	2未満	2.5未満
カルシウム	mg	350	450
マグネシウム	mg	50	120
鉄	mg	3	4.5
ビタミンA	μgRAE	200	300
ビタミンB1	mg	0.4	0.5
ビタミンB2	mg	0.4	0.6
ビタミンC	mg	25	35
食物繊維	g	4.5以上	7以上
(亜鉛)	mg	2	3

○令和6年度学校給食普及啓発事業

1. 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25日(火)・26日(水)
南部学校給食センター 参加予定人数 24人
第2回 令和6年11月実施予定
中部学校給食センター

2. 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28日(金)
- ③実施校 島田第一小学校・初倉中学校
- 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
18人参加予定

3. 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

4. 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30日(火)
- ③場所 保健福祉センター「はなみずき」2階 栄養学習室
- ④参加者 市内小学生親子 30人募集予定

5. 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8月2日(金)
- ③場所 南部学校給食センター
- ④募集人数 20組40名

6. 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)

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 中部学校給食センター 28人
南部学校給食センター 12人
- ・対象食材 鶏卵（うずら卵含む）・乳・えび・かに・いか・たこ

(3) 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。