

令和6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7年2月18日(火)開催

資料目次

3 事業報告

(1) 令和6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7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

5 報告事項

- #### (1) 島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアルの一部変更について
- … 18

3. 事業報告

(1) 令和6年度学校給食事業の実施状況について

令和6年度 島田市学校給食事業報告

月	定例的な事業		その他の主な事業	
	物資選定会	献立会議	事業名	実施日
4月	4日(木)	16日(火)	調理員衛生研修会 令和6年度学校給食開始 給食主任者研修会	5日(金) 11日(木) 16日(火)
5月	9日(木)	21日(火)	定期衛生検査 家庭教育学級長センター視察 中部保健所衛生監視指導	1日(水) 15日(水) 16日(木)
6月	6日(木)	18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 学校給食を知る会(南部学校給食センター) ふるさと給食週間市長等市関係者学校給食試食会	25日(火)・26日(水)・27日(木) 25日(火)・26日(水) 28日(金)
7月	4日(木) 18日(木)		スイスブリエンツ町国際姉妹都市提携月記念献立 スイス料理の提供 第1回島田市立学校給食センター運営委員会 1学期学校給食終了 夏休み親子料理教室	2日(火)・3日(水) 5日(金) 23日(火)・24日(水) 30日(火)
8月		27日(火)	夏休み学校給食センター施設見学会 消防訓練(中部学校給食センター) 学校給食職員衛生研修会 第2学期学校給食開始	2日(金) 8日(木) 28日(水) 29日(木)
9月	12日(木)	24日(火)		
10月	10日(木)	22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 (株)魚国総本社との災害協力調印式	2日(水) 7日(月)・17日(木)・18日(金) 11日(金)
11月	7日(木)	19日(火)	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	26日(火)・27日(水) 27日(水)
12月	5日(木)	17日(火)	定期衛生検査 アレルギー面談開始日 第2学期学校給食終了 第2回島田市立学校給食センター運営委員会(書面決議)	4日(水) 11日(水) 20日(金)・23日(月) 25日(水)
1月	9日(木)	21日(火)	第3学期学校給食開始 全国学校給食週間 島田市学校給食アレルギー対応検討委員会(書面決議)	9日(木) 24日(金)~30日(木) 30日(木)
2月	6日(木) 13日(木)	25日(火)	第3回島田市立学校給食センター運営委員会 アレルギー面談最終日	18日(火) 28日(金)
3月	13日(木)	25日(火)	島田市学校給食地産地消推進連絡会 定期衛生検査 令和6年度学校給食最終日	14日(金) 17日(金)

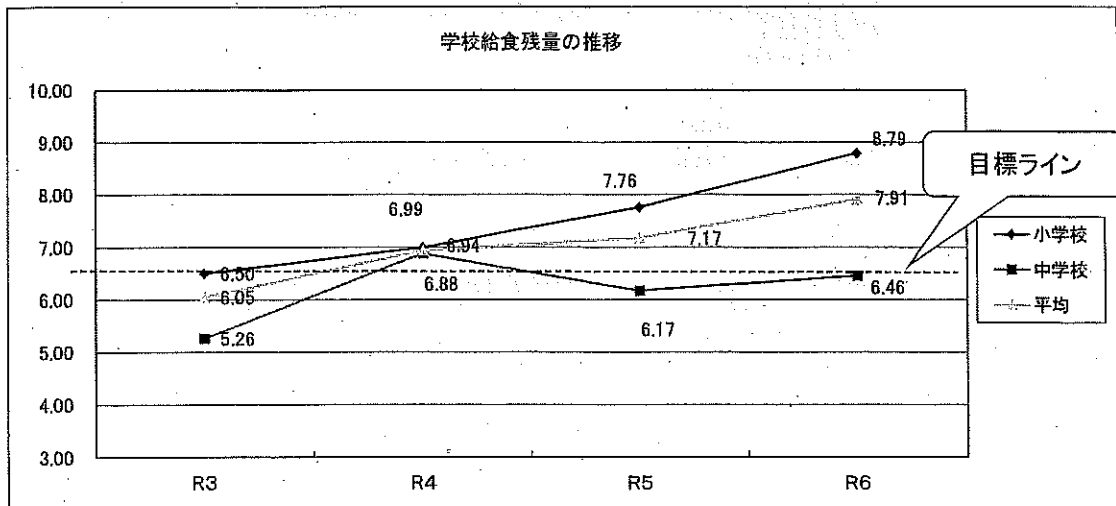
令和6年度 学校給食残食率の状況

* 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7年1月末現在

単位：%

区分	学校名	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	比較		
		(A)	(B)	(C)	(D)	(B) - (A)	(C) - (B)	(D) - (C)
小 学 校	A	4.21	5.44	7.90	7.45	1.23	2.46	△ 0.45
	B	7.00	5.16	7.83	7.48	△ 1.84	2.67	△ 0.35
	C	7.74	6.89	7.43	10.67	△ 0.85	0.54	3.24
	D	7.76	7.99	9.83	10.25	0.23	1.84	0.42
	E	5.78	6.74	7.79	6.1	0.96	1.05	△ 1.69
	F	3.08	3.3	4.53	4.47	0.22	1.23	△ 0.06
	G	6.36	10.25	8.95	10.07	3.89	△ 1.30	1.12
	H	5.87	7.09	7.51	10.48	1.22	0.42	2.97
	I	2.93	4.18	4.67	6.33	1.25	0.49	1.66
	K	5.90	6.71	8.22	10.69	0.81	1.51	2.47
	P	8.76	7.27	8.25	9.12	△ 1.49	0.98	0.87
	Q	11.06	12.85	10.35	11.34	1.79	△ 2.50	0.99
	R	4.45	3.50	4.37	2.29	△ 0.95	0.87	△ 2.08
小学校平均		6.50	6.99	7.76	8.79	0.49	0.77	1.03
中 学 校	A	9.60	9.86	8.35	7.34	0.26	△ 1.51	△ 1.01
	B	6.02	7.47	6.33	6.89	1.45	△ 1.14	0.56
	C	3.20	5.83	6.03	7.79	2.63	0.20	1.76
	D	4.99	5.91	5.72	4.19	0.92	△ 0.19	△ 1.53
	F	2.98	5.44	4.36	5.42	2.46	△ 1.08	1.06
	G	0.82	1.9	3.53	5.24	1.08	1.63	1.71
	中学校平均		5.26	6.88	6.17	6.46	1.62	△ 0.71
全体平均		6.05	6.94	7.17	7.91	0.89	0.23	0.74

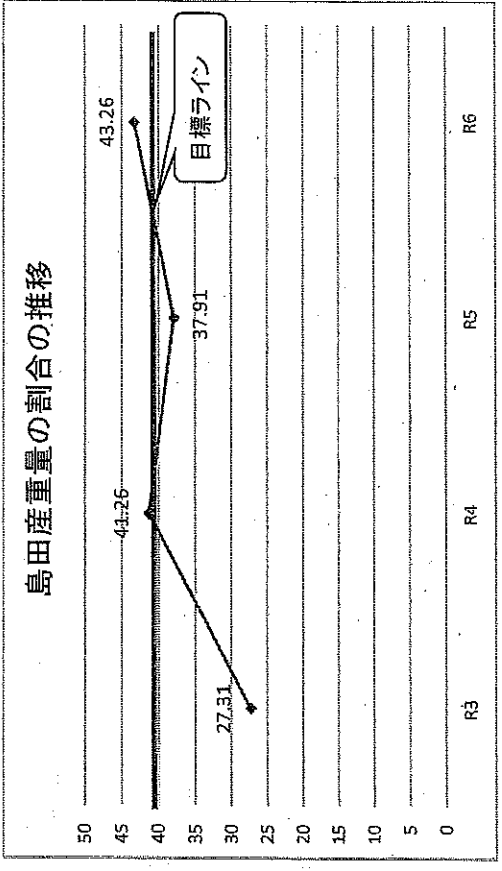
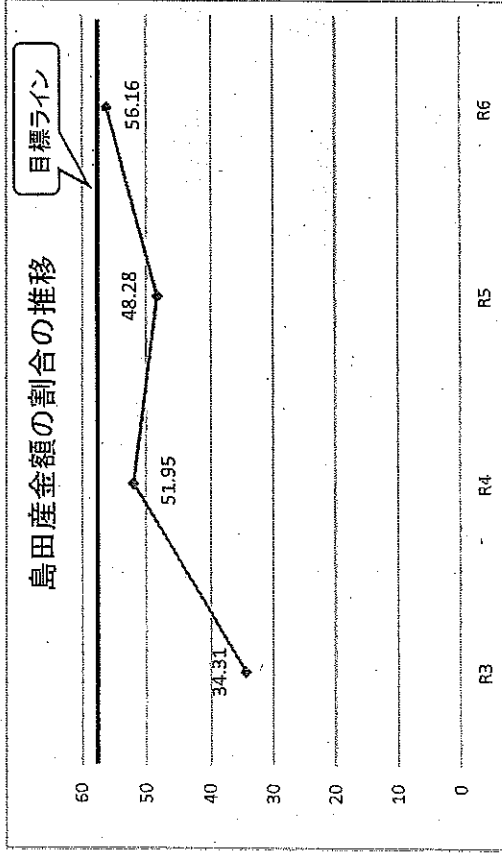


島田市学校給食における地産地消の推移

令和6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)			
	品目数(種)	重量(kg)	金額	品目数(種)	重量(kg)	金額(円)	数量(種)	割合(%)	重量(kg)	割合(%)
令和6年度	49	177,843.5	96,039,417	18	76,936.2	53,936,217	11	22.45	10,538.4	5.93
令和5年度	54	241,637.3	119,440,227	20	91,614.4	57,665,999	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	9	16.07	18,676.3	7.49
令和3年度	56	236,461.4	111,401,690	21	64,581.9	36,222,504	11	19.64	11,498.9	4.86

R6-R5	△ 5	△ 63,793.8	△ 23,400,810	△ 2	△ 0.31	△ 14,678.2	5.35	△ 3,729,782	7.88	0	2.08	△ 4,287.5	△ 0.21
R5-R4	△ 2	△ 7,714.0	△ 3,108,472	0	1.33	△ 11,256.6	△ 3.35	△ 5,993,336	△ 3.67	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	25,436,831	17.64	△ 2	△ 3.57	7,177.4	2.63



島田市学校給食における地場産品納入金額の割合

令和6年度12月

	品名	納入金額 (円)	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	
			(円)	%	(円)	%	(円)	%	(円)	%
1	白米	45,250,993.6	0.0		0.0		0.0		45,250,993.6	100%
2	もち米 他	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
3	さつまいも	871,900.0	707,500.0	81%	0.0		0.0		164,400.0	19%
4	里芋	2,054,330.0	2,027,930.0	99%	26,400.0	1%	0.0		0.0	
5	じゃがいも	3,606,970.0	1,481,460.0	41%	369,000.0	10%	1,756,510.0	49%	0.0	
6	小豆	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
7	大豆	249,795.0	249,795.0	100%	0.0		0.0		0.0	
8	アスパラガス	700,900.0	270,800.0	39%	0.0		0.0		430,100.0	61%
9	枝豆	217,118.0	0.0		0.0		0.0		217,118.0	100%
10	さやえんどう・絹さや	84,600.0	84,600.0	100%	0.0		0.0		0.0	
11	かぶ	139,790.0	139,790.0	100%	0.0		0.0		0.0	
12	かぼちゃ	135,480.0	100,920.0	74%	18,880.0	14%	15,680.0	12%	0.0	
13	キャベツ	3,415,810.0	2,824,610.0	83%	392,630.0	11%	68,040.0	2%	130,530.0	3.8%
14	きゅうり	4,060,714.0	2,311,514.0	57%	0.0		40,500.0	1%	1,708,700.0	42%
15	京菜・水菜	56,520.0	56,520.0	100%	0.0		0.0		0.0	
16	ごぼう	2,378,755.0	2,378,755.0	100%	0.0		0.0		0.0	
17	小松菜	2,191,010.0	3,060.0	0%	69,920.0	3%	0.0		2,118,030.0	97%
18	春菊	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
19	ズッキーニ	41,480.0	41,480.0	100%	0.0		0.0		0.0	
20	カリフラワー	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
21	セロリ	160,170.0	67,800.0	42%	92,370.0	58%	0.0		0.0	
22	大根	880,590.0	731,350.0	83%	106,360.0	12%	42,880.0	5%	0.0	
23	たけのこ	0.0	0.0		0.0		0.0		0.0	
24	玉ねぎ	8,670,100.0	8,670,100.0	100%	0.0		0.0		0.0	
25	チンゲン菜	1,847,050.0	40,150.0	2%	486,000.0	26%	0.0		1,320,900.0	72%
26	冬瓜	143,920.0	0.0		143,920.0	100%	0.0		0.0	
27	とうもろこし	413,650.0	0.0		304,500.0	74%	0.0		109,150.0	26%
28	トマト	205,180.0	53,300.0	26%	47,880.0	23%	89,000.0	43%	15,000.0	7%
29	ミニトマト	431,851.0	0.0		230,391.0	53%	201,460.0	47%	0.0	
30	なす	344,450.0	299,990.0	87%	44,460.0	13%	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)	60,060.0	60,060.0	100%	0.0		0.0		0.0	
33	にんじん	3,529,340.0	3,529,340.0	100%	0.0		0.0		0.0	
34	ニラ	346,125.0	346,125.0	100%	0.0		0.0		0.0	
35	根深ねぎ	656,956.0	649,756.0	99%	0.0		0.0		7,200.0	1%
36	葉ねぎ	1,262,490.0	19,000.0	2%	441,250.0	35%	0.0		802,240.0	64%
37	白菜	91,860.0	91,860.0	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	185,460.0	185,460.0	100%	0.0		0.0		0.0	
41	パプリカ	465,570.0	465,570.0	100%	0.0		0.0		0.0	
42	ブロッコリー	379,690.0	126,670.0	33%	0.0		30,550.0	8%	222,470.0	59%
43	ほうれん草	5,401,680.0	5,002,960.0	93%	398,720.0	7%	0.0		0.0	
44	みつば	10,440.0	0.0		0.0		10,440.0	100%	0.0	
45	もやし	798,879.0	0.0		0.0		798,879.0	100%	0.0	
46	レタス	48,550.0	0.0		22,050.0	45%	0.0		26,500.0	55%
47	レンコン	350,160.0	350,160.0	100%	0.0		0.0		0.0	
48	その他の野菜	29,565.0	29,565.0	100%	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	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	429,265.0	0.0		191,000.0	44%	0.0		238,265.0	56%
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	178,200.0	178,200.0	100%	0.0		0.0		0.0	
61	えのきたけ	503,730.0	503,730.0	100%	0.0		0.0		0.0	
62	生しいたけ	404,500.0	0.0		0.0		0.0		404,500.0	100%
63	乾しいたけ	1,213,400.0	0.0		0.0		491,250.0	40%	722,150.0	60%
64	しめじ	706,410.0	706,410.0	100%	0.0		0.0		0.0	
65	なめこ	192,030.0	192,030.0	100%	0.0		0.0		0.0	
66	エリンギ	193,960.0	193,960.0	100%	0.0		0.0		0.0	
67	はなびらたけ	0.0	0.0		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	47,970.0	0.0		0.0		0.0		47,970.0	100%
合計		96,039,416.6	35,172,280.0	36.6%	3,385,731.0	3.5%	3,545,189.0	3.7%	53,936,216.6	56.2%
品目数		49.0	37.0	75.5%	17.0	34.7%	11.0	22.4%	18.0	36.7%

島田市学校給食における納入量

令和6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	5047.0	8950.1	8499.4	6632.1	8807.0	9272.4	8474.3	6152.9	0.0	0.0	0.0	61,835.2
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	554.0	786.0	741.0	523.0	0.0	0.0	0.0	2,604.0
4 里芋	0.0	268.0	183.0	0.0	495.0	619.0	691.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2,256.0
5 じゃがいも	1231.0	1852.0	2247.0	738.0	1154.0	1773.0	411.0	738.0	0.0	0.0	0.0	10,144.0
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	0.0	133.0	74.0	18.0	66.0	120.0	41.0	97.0	0.0	0.0	0.0	549.0
8 アスパラガス	0.0	98.0	141.5	54.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	293.5
9 枝豆	0.0	0.0	0.0	304.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	304.0
10 オクラ	0.0	0.0	0.0	47.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	47.0
11 かぶ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	227.0	0.0	0.0	0.0	227.0
12 かぼちゃ	0.0	0.0	0.0	108.0	307.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	415.0
13 キャベツ	1556.0	2180.0	1973.0	1504.0	1977.0	2267.0	1752.0	1466.0	0.0	0.0	0.0	14,675.0
14 きゅうり	1168.6	925.0	1455.0	785.0	1392.0	895.0	765.0	685.0	0.0	0.0	0.0	8,070.6
15 京菜・水菜	0.0	0.0	84.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	84.0
16 ごぼう	283.0	275.0	645.6	419.0	659.0	341.0	611.5	358.7	0.0	0.0	0.0	3,592.8
17 小松菜	333.0	478.0	513.0	538.0	851.0	609.0	725.0	188.0	0.0	0.0	0.0	4,235.0
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 スズキーニ	0.0	0.0	0.0	61.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	61.0
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	73.0	74.0	0.0	0.0	34.0	73.0	29.0	0.0	0.0	0.0	318.0
22 大根	340.0	522.0	316.0	748.0	530.0	739.0	1100.0	653.0	0.0	0.0	0.0	4,948.0
23 たけのこ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
24 玉ねぎ	2658.0	3546.0	3657.0	2687.5	3739.0	3374.0	2822.0	2350.0	0.0	0.0	0.0	24,833.5
25 チンゲン菜	0.0	611.0	880.0	196.0	0.0	649.0	349.0	285.0	0.0	0.0	0.0	2,970.0
26 冬瓜	0.0	0.0	0.0	514.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	514.0
27 とうもろこし	0.0	0.0	689.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	689.8
28 トマト	0.0	43.0	211.0	60.0	0.0	41.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	355.0
29 ミニトマト	170.7	0.0	240.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	411.3
30 なす	0.0	0.0	0.0	230.0	189.0	0.0	179.0	0.0	0.0	0.0	0.0	598.0
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	77.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	77.0
33 にんじん	1050.0	1839.0	2077.0	1228.5	2319.0	2398.0	1815.0	1345.0	0.0	0.0	0.0	14,071.5
34 ニラ	0.0	60.0	0.0	42.0	0.0	88.5	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0	240.5
35 根深ねぎ	43.0	105.7	41.0	156.0	291.0	195.0	42.0	187.0	0.0	0.0	0.0	1,060.7
36 葉ねぎ	127.0	296.0	208.0	85.0	92.0	90.8	265.0	67.0	0.0	0.0	0.0	1,230.8
37 白菜	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	261.0	264.0	0.0	0.0	0.0	525.0
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	81.0	173.0	0.0	0.0	16.0	0.0	0.0	0.0	270.0
41 パプリカ	17.0	51.0	35.0	23.0	34.0	47.0	8.8	39.0	0.0	0.0	0.0	254.8
42 ブロッコリー	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	184.0	262.0	175.0	0.0	0.0	0.0	621.0
43 ほうれん草	497.0	1010.0	396.0	275.0	658.0	1135.0	693.0	496.0	0.0	0.0	0.0	5,160.0
44 みつば	0.0	0.0	0.0	8.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.7
45 もやし	395.0	269.0	512.0	391.5	573.0	1189.0	825.0	565.0	0.0	0.0	0.0	4,719.5
46 レタス	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	151.0	0.0	0.0	0.0	151.0
47 レンコン	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	410.0	284.0	0.0	0.0	0.0	694.0
48 その他の野菜	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.4	0.0	0.0	0.0	0.0	4.4
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	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	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	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	0.0	548.2	640.3	0.0	0.0	0.0	1,188.5
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	239.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	239.5
61 えのきたけ	83.0	74.0	0.0	70.0	0.0	136.0	226.0	33.0	0.0	0.0	0.0	622.0
62 生しいたけ	49.0	49.0	49.0	48.0	47.0	69.5	47.0	46.0	0.0	0.0	0.0	404.5
63 乾しいたけ	11.0	39.3	30.9	16.9	25.5	25.4	13.6	14.0	0.0	0.0	0.0	176.6
64 しめじ	97.0	40.0	100.0	113.0	136.0	63.0	164.0	38.5	0.0	0.0	0.0	751.5
65 なめこ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	68.0	118.0	0.0	0.0	0.0	0.0	186.0
66 エリンギ	0.0	0.0	0.0	0.0	102.0	0.0	38.0	0.0	0.0	0.0	0.0	140.0
67 はなびらたけ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	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	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
69 茶葉・粉茶他	2.2	3.0	1.9	1.7	1.4	0.4	1.7	3.0	0.0	0.0	0.0	15.3
重量	15,193.5	23790.1	25334.8	18,260.9	25,171.9	27448.5	24477.5	18,166.4	0.0	0.0	0.0	177,843.5
品目数	21	26	27	33	25	29	32	31	0	0	0	49

○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
21人参加
- 第2回 令和6年11月26日(火)・27日(水)
中部学校給食センター
44人参加

2. ふるさと給食週間市長等市関係者学校給食試食会

- 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
17人参加

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すことにより、児童生徒が、地域の自然や農業、食などに理解を深め、より深く郷土への愛情を深める機会とする。
- ②実施校 市内5校
- ③参加人数 6人

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 13組 31人参加 (託児：4名)

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
- ④参加人数 第一部 10組 22名
第二部 10組 23名 合計 20組 45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7校・家庭教育学級長の会
243人参加

令和6年度食物アレルギー対応食の実施について

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

- ①中部学校給食センター 28人
(1年生3人、2年生3人、3年生3人、4年生3人、5年生3人、6年生4人、
中学1年生1人、2年生4人、3年生4人)
うち、令和6年度新規認定者6人
うち、令和6年度途中での除去食解除者4人
- ②南部学校給食センター 12人
(1年生0人、2年生1人、3年生0人、4年生1人、5年生0人、6年生4人、
中学1年生4人、2年生0人、3年生2人)
うち、令和6年度新規認定者2人
うち、令和6年度途中での除去食解除者1人

3 実施方法

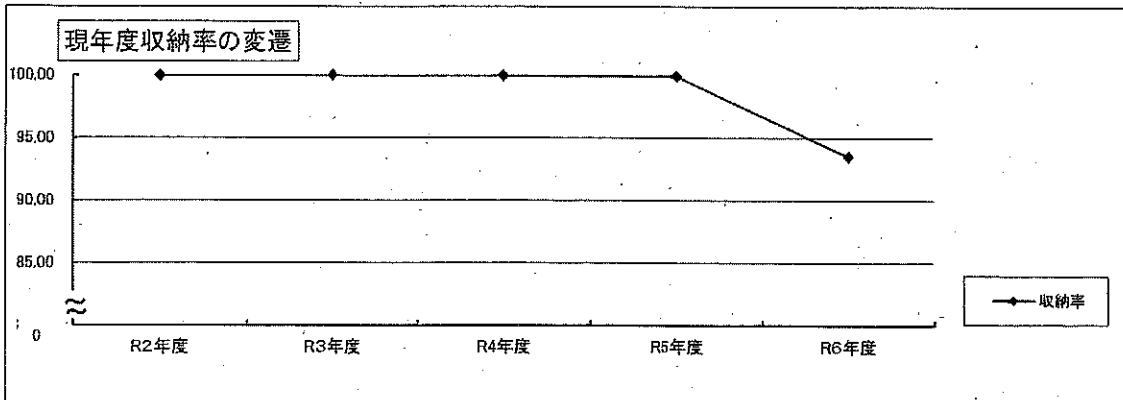
- ①鶏卵（うずら卵含む）、乳、えび、かに、いか、たこの6品目の除去食を提供
- ②おかず（副食）のみ対応
- ③アレルギー対応食調理室で専任栄養士と調理員が専用の調理機器で調理する。
- ④除去により料理として成り立たない場合は、家庭より代替食を持参してもらうこととしている。

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7年2月3日現在

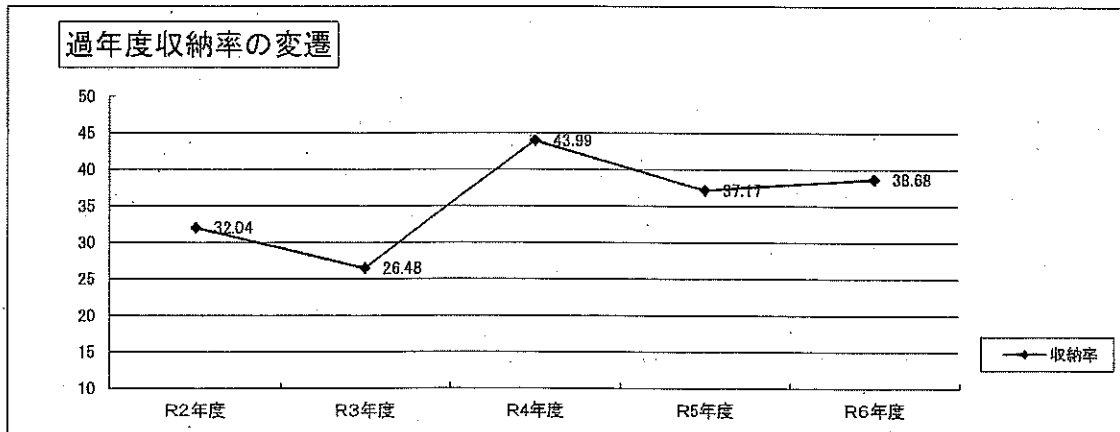
年度	比較日	未納世帯数(件)	調定額(円)	収入済額(円)	収入未済額(円)	収納率(%)	備考
R2	決算	5	428,563,862	428,420,593	143,269	99.97	
R3	決算	0	432,642,782	432,642,782	0	100.00	
R4	決算	5	430,416,742	430,239,317	177,425	99.96	
R5	決算	8	423,351,519	423,073,069	278,450	99.93	
R6	2月3日		329,509,561	308,255,682	21,253,879	93.55	



2. 過年度学校給食費徴収状況の推移

令和7年2月3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(%)
R2	決算	23	928,634	0	928,634	297,541	0	631,093	32.04
R3	決算	11	774,362	△1,860	772,502	204,545	348,708	219,249	26.48
R4	決算	5	219,249	0	219,249	96,450	0	122,799	43.99
R5	決算	8	300,224	0	300,224	111,598	0	188,626	37.17
R6	2月3日	10	467,076	0	467,076	180,678	0	286,398	38.68



4. 協議事項

(1) 令和7年度学校給食事業計画について

令和7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。

○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

○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 職員の資質の向上のため、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。











令和7年度 学校給食実施計画(実施日数)

(喫食者数:令和7年2月1日現在)

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	714	46	760	13	17	20	15	0	20	21	18	12	16	18	10	180
	第二小学校	312	26	338	13	20	19	14	0	19	20	18	14	16	16	11	180
	第三小学校	246	24	270	14	18	18	16	0	20	21	17	13	15	18	10	180
	第四小学校	444	47	491	14	18	21	15	0	20	21	15	15	16	15	10	180
	大津小学校	180	19	199	14	20	19	15	0	18	22	18	13	15	16	10	180
	第五小学校	277	26	303	14	19	20	14	1	17	21	17	14	16	16	11	180
	金谷小学校	514	40	554	12	20	19	16	0	18	21	17	14	16	16	11	180
	五和小学校	286	23	309	12	20	20	16	0	18	22	16	15	15	15	11	180
	川根小学校	124	18	142	11	20	20	14	0	20	18	18	15	16	16	11	180
	第一中学校	536	39	575	13	16	21	13	3	20	17	18	14	16	18	11	180
	第二中学校	529	40	569	13	18	21	13	0	18	21	17	15	15	18	11	180
	金谷中学校	451	34	485	13	20	17	13	3	20	18	17	14	16	18	11	180
	川根中学校	70	16	86	12	19	20	13	1	20	19	17	14	16	18	11	180
	六合小学校	608	43	651	10	17	21	13	2	20	21	17	14	16	18	11	180
	六合東小学校	384	32	416	14	20	20	14	0	20	20	17	15	16	15	9	180
初倉小学校	413	32	445	14	20	20	16	0	17	22	17	13	15	17	9	180	
初倉南小学校	286	24	310	14	19	19	12	1	20	21	17	15	15	17	10	180	
六合中学校	469	35	504	13	16	21	13	1	20	21	16	14	16	18	11	180	
初倉中学校	324	30	354	10	18	21	12	2	20	22	18	15	16	18	8	180	
合計		7,167	594	7,761													

令和7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	行事 (行事に関連した献立)	地域産物の活用		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)
		島田市の産物	島田市の産物	旬の食材(県外)	旬の食材(県内)	季節の料理 地域産物を活用した料理		
<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 きゅうり 根菜ねぎ アスパラサイ	さつまいも じゃがいも キャベツ 甘藷みかん	おしまちゃんランチ だけのご飯の具 若竹汁	四国地方	島田第二中学校 (R6.11月15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 	アスパラサイ	わかめ にんじん あさり	かつおの角煮 だ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 (R6.12月13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 トマト	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 (R7.1月17日)
<ul style="list-style-type: none"> 暑さに負けない食事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 冬瓜 ゴーヤ 桃	あじ 冬瓜 ゴーヤ 桃 さんま いか さといも ぶどう	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 (R7.2月21日)
<ul style="list-style-type: none"> 暑さに負けない食事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 	ねぎ	なす なし	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 (R7.3月7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	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 (R7.3月7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)を育める食事の工夫 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 アスパラサイ 根菜ねぎ	桜えび 里手 だいこん しいたけ みかん	秋の魚の蒲焼き 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 (R7.3月7日)
<ul style="list-style-type: none"> 寒さに負けない食事 	<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 地域産物、郷土料理を取り入れる 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) 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 アスパラサイ レタス	しいたけ かび ほうれんそう アスパラサイ 小松菜 みかん ほうれんそう 小松菜 レタス アスパラサイ	白菜スープ ブロッコリーサラダ ポトフ すきやき おでん 松風焼き わかさぎの薬膳酒け 大根と豚肉の炒め煮	北海道地方	島田第三小学校 (R7.7月11日)
<ul style="list-style-type: none"> 郷土料理、伝統食を知ろう 	<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 春を感じさせる献立の工夫 よい思い出になるような献立の工夫 	節分 (節分献立)	レタス 	レタス	さば 小松菜 ほうれんそう アスパラサイ 小松菜 アスパラサイ	小松菜のクリーム煮 ブロッコリーおひたし レタススープ ネーブル 菜の花のおひたし(こまあろ)	北陸地方	島田第五小学校 大津小学校 (R7.9月19日)
<ul style="list-style-type: none"> 季節の味を大切にしよう 	<ul style="list-style-type: none"> 秋の味覚を味わおう 	秋の節句 (ひな祭り献立) 卒業祝い (卒業祝い献立)	小松菜 	小松菜	いちょう さつまいも ほうれんそう 小松菜	菜の花のおひたし(こまあろ) さつまいもの西京焼き	九州地方	島田第二中学校 (R6.10月17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)	給食時間における食に関する指導年間計画	学校給食センター ○指導内容 (・学級訪問等)	給食たより 盛り付け図 (○地産産物PR教材)
	小学校 低学年	小学校 中学年	小学校 高学年	中学校					
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 ・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、準備や片づけが丁寧でできる。	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	○安全な運動や準備、配膳について ○正しい片づけ方について ・安全な給食の準備、配膳、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	給食たより 盛り付け図 (○地産産物PR教材)	
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、準備や片づけが丁寧でできる。	・衛生に気をつけ、準備や片づけが丁寧でできる。	・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。	○安全に配膳しよう ・清潔な身支度、給食当番の履服 ・配膳台、机の清潔 ○正しい手洗いについて (手洗い・乾燥性・正しい手順あり) ・手洗いの大切さ	○安全な配膳について ・清潔な身支度、給食当番の履服 ・配膳台、机の清潔 ○正しい手洗いについて (手洗い・乾燥性・正しい手順あり) ・手洗いの大切さ	○茶	
6	地域や近くの市町村でとれる食作物が給食に使われていることがわかる。	・地域や近くの市町村でとれる食作物が給食に使われていることがわかる。 ・よくかんてい食べよう。	・地域の産物を知り、味わって食べることが大切さがある。	・地域の産物を知り、味わって食べることが大切さがある。	・地域の産物を知り、味わって食べることが大切さがある。	・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 ・鳥田市の地産産物 (生産者) ○かむことの大切さについて ・よくかんてい食べよう	○茶 ○地域の産物について 地産地消 かむことの大切さ 歯に良い食べ物 ○どうもごし	
7	夏を元気に過ごす食事をしよう	・暑い時期がわかる。 ・朝・昼・夕ごはんをきちんと食べる。	・夏の野菜を知り、味わって食べられる。 ・朝・昼・夕ごはんをきちんと食べる。	・夏の野菜を知り、味わって食べられる。 ・朝・昼・夕ごはんをきちんと食べる。	・夏の野菜を知り、味わって食べられる。 ・朝・昼・夕ごはんをきちんと食べる。	○水分の大切さについて ・上手な水分の取り方 ・上手なおやつ・飲み物の取り方 ○夏の食生活について (中学：スポーツと栄養)	○水分の大切さについて ・上手な水分の取り方 ・上手なおやつ・飲み物の取り方 ○夏の食生活について (中学：スポーツと栄養)	夏の食生活 朝ごはん・生活習慣 ○推	
8-9	規則正しく食事をしよう	・早寝早起き、3食そろった朝ごはん	・早寝早起き、3食そろった朝ごはん	・早寝早起き、3食そろった朝ごはん	・早寝早起き、3食そろった朝ごはん	○朝食の役割 ○朝食の役割 ○朝食の役割 ○朝食の役割	○朝食の役割 ○朝食の役割 ○朝食の役割 ○朝食の役割	朝食の大切さ	
10	バランスよく食事をしよう	・食作物の3つの働きを知り、好き嫌いしない。 ・苦手な食作物も食べてみようとする気持ちをもつ。	・食作物の3つの働きを知り、好き嫌いしない。 ・苦手な食作物も食べてみようとする気持ちをもつ。	・食作物の3つの働きを知り、好き嫌いしない。 ・苦手な食作物も食べてみようとする気持ちをもつ。	・食作物の3つの働きを知り、好き嫌いしない。 ・苦手な食作物も食べてみようとする気持ちをもつ。	・バランスよく食事をしよう ・朝食の役割 ・朝食の役割 ・朝食の役割	○栄養バランスのよい食事について ・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 ・体に必要なたんぱく質について (必要な栄養素)	○ねぎ ○米	
11	和食について知ろう	・和食について知ろう	・和食について知ろう	・和食について知ろう	・和食について知ろう	・和食について知ろう ・和食について知ろう ・和食について知ろう	○和食の大切さについて ・だし ○食べ物の旬について ・旬の食材と栄養	和食について 食文化について 旬の食べ物について ○みかん	
12	健康を考えて食事をしよう	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・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	○食品の組み合わせと栄養バランスについて ・栄養バランスのよい食事 (朝・昼・夕食) ○食事と生活リズムについて ・冬の食生活 ・冬の食生活 ・冬の食生活	冬の食生活 (朝食・生活リズム) ○さつまいも ○キャベツ 学校給食週間 について	
1	感謝して食べよう (給食について考えよう)	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・給食について考えよう ・給食について考えよう ・給食について考えよう	○学校給食週間の過ごし方 ・学校給食の大切さ ・鳥田市の地産産物 (生産者) ・鳥田市の伝統給食、地域の郷土料理	○プロコッリー 冬の食生活 風邪予防	
2	暖かにならぬ食事をしよう	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・食作物の3つをバランスよく食べる。 ・上手な水分の取り方。 ・上手なおやつ・飲み物の取り方。	・暖かにならぬ食事をしよう ・暖かにならぬ食事をしよう ・暖かにならぬ食事をしよう	○冬の食生活 ・冬の食生活 ・冬の食生活	○レタス	
3	自分の食生活をふりかえろう	・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。	・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。	・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。	・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。 ・自分の食生活を振り返る。	・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 ・一年間の食生活を振り返ろう	○1年間の学校給食を振り返って ・楽しい食生活 (食事マナー) ・感謝の心 (給食に携わる人、食べ物) ・健康を考えた (栄養バランスのよい) 食べ物	○1年間の食生活を振り返ろう ・楽しい食生活 (食事マナー) ・感謝の心 (給食に携わる人、食べ物) ・健康を考えた (栄養バランスのよい) 食べ物	

※1.小学生用指導教材「たのしい食卓」(文部科学省)

○令和7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7年6月実施予定
南部学校給食センター
第2回 令和7年11月実施予定
中部学校給食センター

2. 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7年7月末
- ③場所 未定
- ④参加者 市内小学生親子

3. 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7年夏休み期間
- ③募集人数 20組40名

4. ふるさと給食週間市長等市関係者学校給食試食会

- 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7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すことにより、児童生徒が、地域の自然や農業、食などに理解を深め、より深く郷土への愛情を深める機会とする。
- ②実施校 市内6校程度
- ③参加人数 6人程度

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7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7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

5. 報告事項

(1) 島田市学校給食食物アレルギー対応マニュアルの一部変更について

食物アレルギー対応マニュアルを一部変更したので、下記のとおり報告します。

記

1 島田市の学校給食で提供しない食品について

【現行】

「そば・ピーナッツ・いくら・キウイフルーツ」の4品



【変更案】

「そば・ピーナッツ・いくら・キウイフルーツ・くるみ」の5品

2 変更事由

令和5年3月9日の食品表示基準の改正により、特定原材料（アレルギー表示が義務となる食品原材料）に準ずるものとして推奨表示であった「くるみ」が特定原材料となった。

くるみは、近年、木の実類の中でも即時型症例数、ショック症例数が増加していることなどから表示が義務付けられた。

島田市においてもくるみのアレルゲンを持つ児童生徒が増加している状況であり、現在、学校給食でくるみの提供をしていないが、安全性を担保するため島田市の学校給食において提供しないこととし、マニュアルに明記する。

【 参 考 】

1 島田市立小学校の学校給食費

- (1) 児 童
 - ・ 1食単価は令和6年度と同額。
 - ・ 月額については、1食単価に給食回数180回を乗じ、納付月数(11ヶ月)で除した額(円未満切捨て)。
- (2) 教職員
 - ・ 月額については、1食単価に給食回数180回を乗じ、納付月数(11ヶ月)で除した額(円未満切捨て)。

2 島田市立中学校の学校給食費

- (1) 生 徒
 - ・ 1食単価は令和6年度と同額。
 - ・ 月額については、1食単価に給食回数180回を乗じ、納付月数(11ヶ月)で除した額(円未満切捨て)。
- (2) 教職員
 - ・ 月額については、1食単価に給食回数180回を乗じ、納付月数(11ヶ月)で除した額(円未満切捨て)。

<学校給食費の保護者負担軽減について>

学校給食の食材費として、小学校で315円/食、中学校で376円/食を必要としますが、保護者負担を軽減するため、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することで、児童・生徒の1食単価を据え置くこととしました。

(2) 令和7年度島田市学校給食費の額について

令和7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4,483円)
 - (2) 教職員 1食単価315円 (月額5,154円)

- 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5,350円)
 - (2) 教職員 1食単価376円 (月額6,152円)

- 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 315円