

令和2年度

第2回

瑞浪市学校給食センター運営委員会

令和3年2月19日(金)

瑞浪市教育委員会
学校給食センター

次 第

- 1 委員長あいさつ
- 2 議 事
第1号議案 学校給食食材納入業者の認定について P 1
- 3 協議事項
(1) 令和3年度給食センターの施策と主な取組、及び事業について P 2・3

(2) 令和3年度給食内容・給食指導及び食に関する指導方針について P 4
- 4 報告事項
(1) 令和3年度予算見積もり概要について P 6
- 5 その他
・運営委員の任期について

2 議事

第1号議案 学校給食食材納入業者の認定について

令和3～5年度 学校給食食材納入業者一覧表（令和3年4月～令和6年3月）

2月15日現在

	業者名	代表者	住所	主な納入品
1	公共財団法人 岐阜県学校給食会	青木 廣志	岐阜市柳津町流通センター 1-6-1	全般
2	美濃酪農農業協同組合連合会	朝日 修	美濃市生御 472番地	牛乳・乳製品
3	東濃学校給食炊飯センター(株)	嶋内 八郎	土岐市泉町大富字西山1654-83	麦ご飯・パン
4	(株)イトウ	可児 成紳	多治見市錦町1丁目10番地	調味料
5	(有)和幸	野々部 良	岐阜市東中島3丁目14-12	魚・水産加工品
6	牧田蒟蒻店	牧田 幹男	多治見市錦町4丁目21番地	こんにゃく
7	(株)藤忠 穂積加工センター	近藤 翁司	瑞穂市牛牧礼木797-1	野菜・水産物
8	(株)ナカヤマ	田中 孝夫	恵那市大井町535番地	調味料
9	(株)マルチョウ渡辺	大脇 一郎	瑞浪市寺河戸町1193番地	肉類
10	愛知ヨーク(株)岐阜営業所	平野 豪治	瑞穂市野白新田31-7	乳飲料・乳製品
11	(株)大竹醤油醸造場	大竹 高志	土岐市土岐津町高山181-1	味噌・醤油類
12	(株)トーヨーケン	佐々 年英	多治見市青木町42	味噌・調味料・野菜
13	(株)ゴトウプロイラー	後藤 栄司	瑞浪市稲津町小里1842番地	肉類
14	陶部信用農業協同組合 経済センター	足立 享示	瑞浪市明世町戸狩815番地の1	野菜、米
15	(株)ジーケーエス 東濃支店	竹尾 匡利	瑞浪市和合町1丁目70番地	調味料・魚・加工品
16	(株)クニトモ	関口 大悟	多治見市美坂町6丁目21番地	米油・水産加工品
17	(有)マルゴー	佐古田 育夫	土岐市泉町久尻1198番地の1	肉類
18	カクダイ大井醸造(株)	青木 利夫	恵那市大井町177番地の3	味噌・醤油類
19	中部食品工業(株)	矢野 幸泰	羽島郡笠松町門間1398番地	魚・水産加工品
20	中新製菓(株)	中根 敏朗	名古屋市西区あじ原町106番地	ウエハース
21	可茂中央市場(株)	佐合 雄治	可児市川合636番地	野菜
22	(株)金定	宮本 誠司	羽島郡笠松町円城寺16番地の2	野菜・加工品
23	(株)大光 小牧支店	金森 武	小牧市常普請2丁目177番地	調味料・乾物
24	(株)ヤクルト東海岐阜営業所	小栗 美奈子	岐阜市下奈良3丁目8番7	乳製品
25	みずなみアグリ(株)	鷲尾 賢一郎	瑞浪市土岐町6059番地	肉類
26	(株)美濃椎茸	小栗 穰次	瑞浪市日吉町8784番地の1	椎茸・海藻
27	丸中製麺所株式会社	中川 政彦	岐阜県下呂市野尻1917-1	麺類
28	農業組合法人 成瀬農場	成瀬 三郎	瑞浪市日吉町5579番地の7	お茶類

3 協議事項

(1) 令和3年度給食センターの施策と主な取組、及び事業について

施策	健やかな体づくりと食育の推進		
主な取組	①安全な給食及び衛生管理の徹底		
	②学校給食の安定供給と安心で美味しい給食の提供		
	③学校・家庭の「食育」支援		
事業名	学校給食配送委託・学校給食調理等委託事業	主な取組	①・②
<p>【事業概要】</p> <p>小・中学校 10 校の学校給食約 3,000 食の配送業務、調理・食器洗浄業務を民間業者に委託し、安全、安心でおいしい給食を提供します。</p>			
事業名	ふれあい給食事業	主な取組	②・③
<p>【事業概要】</p> <p>食育の一環として、地元農産物、地元農家等への理解を深めるため、地元野菜の生産者等で給食時間に市内の小学校を訪問し、話をしながら一緒に給食時間を過ごします。</p> <p>当日は地元産の野菜や畜産物を献立に取り入れ、地産地消を推奨します。</p> <p>生産者が子どもたちに野菜作りの苦労話などをすることで、地元産の野菜等に興味を抱き好き嫌いなく食するようにします。</p>			

令和3年度 年間主要行事予定表

月	日	曜日	行 事 名
毎 月			・献立検討会 ・物資選定委員会 ・食に関する指導 ・調理員給食訪問
4	1	水	辞令交付式
			給食配膳衛生研修会
	8	木	1学期給食開始
5	20	木	第1回学校給食センター運営委員会
6			保健所定例指導監査
7	20	月	1学期給食最終日(70日間)
	21	水	学校給食センター見学会
8			調理場内等夏休み中の各種点検、清掃
			調理員衛生管理研修会
			給食材料製造業者の視察
	30	月	2学期給食開始
9			給食アレルギーに関する調査
12	10	金	ふれあい給食:瑞浪小学校
	24	金	2学期給食最終日(81日間)
			調理場内等冬休み中の各種点検、清掃
1	11	火	3学期給食開始
	24~30 (月~日)		全国学校給食週間
2	17	木	第2回学校給食センター運営委員会
3	24	木	3学期給食最終日(50日間)

随時:試食、実習生受入れ、職場体験学習

毎週火曜日:翌週の献立の調理ミーティング(栄養教諭と調理委託業者)

(2) 令和3年度給食内容・給食指導及び食に関する指導の方針について

1. 給食の内容

・主食

麦ごはん（麦1割）…週2回

センター炊飯…週2回（給食センターで炊飯して提供します）

パン…月2回

麺…月2回程度（うどん、ソフト麺、ラーメンなど）

・牛乳…毎日つきます。食物アレルギーを有する児童生徒には、代替え飲料としてお茶を提供します。

・副食…煮物、揚げ物、焼き物、汁物、和え物等、様々な調理を工夫します。

2. 献立作成の重点

・主食は、全体のエネルギー量の50%以上確保できる量にします。

・野菜は、80g以上摂取できるようにします。

・旬の食品（野菜、魚、果物等）を取り入れるようにします。

・新鮮で安全安心な地場産物をできるだけ取り入れ、地産地消を推進します。

・噛み応えのある食品や料理を取り入れます。

・日本型食生活（和食）を大切にします。

・手作りの味、郷土の味を大切にします。

・将来にわたり、望ましい食習慣を形成するための手本となるような献立にします。

・児童生徒が楽しく食べられるよう工夫します。

3. 給食の時間の食に関する指導・食に関する指導のTT授業について

・各校、各家庭の共通理解を得るために、ポイントマークをはじめ、献立のねらいの明確化を図ります。

・献立のねらいをもとに、児童生徒への「放送資料」を配付します。

・盛り付け表を配付し、正しい盛り付けの習慣化を図ります。

・栄養教諭等が「給食の時間の学校訪問計画」を基に、各校の給食の時間に訪問し、児童生徒の様子を把握するとともに、食に関する指導を行います。

・各校の「食に関する指導の年間計画」に基づき、栄養教諭等も参画していきます。

・調理員の給食の時間の訪問を通して、児童の給食への関心を高めます。
（小学校）

・「先生のための食育講座」を配付し、食にかかわる知識・情報を提供することで、教職員の食に関する興味関心、知識が深まるよう働きかけます。

また、「食育の日クイズ」を掲載し、学級で担任と児童生徒が給食や食について楽しく学べる機会となるような情報を提供します。

- ・給食だよりを通して、各家庭への食に関する知識・情報の提供、食への意識を高めるよう努めます。
- ・母親委員会、学校保健安全委員会に関わり、試食会、調理実習、センター見学、ふれあい給食など、食に関する活動を通して、家庭や地域との連携を図るよう努めます。
- ・食に関する情報発信地として、地域との関わりを深めます。(ホームページ・試食会等)
- ・食物アレルギー、肥満など、個々への相談・指導等も行います。

4 報告事項

(1) 令和3年度予算見積もり概要について（金額は概算）

学校給食センター予算見積もり総額は、約2億2,887万4千円で前年度予算額と比較し、38.7%、6,390万4千円の増額です。

増額する事業と額は、学校給食配送委託と調理等の委託で3,400万円、配送車の購入で900万円、給食センター改修実施設計委託2,700万円です。

① 予算編成するにあたっての概況と特徴及び課題

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するとともに、「準備・会食・後片付け」などを通して、児童生徒に望ましい食習慣や食事のマナーを身につけることなど食に関する指導の「生きた教材」として重要な役割を担っています。

- ・小学校7校、中学校3校 計10校の児童・生徒等に1日約3,000食、年間201日の給食を提供していきます。
- ・配送業務は平成17年度から、調理業務及び食器洗浄業務は平成27年度から民間の事業者へ委託しています。令和3年度は、両業務とも契約更新の年にあたり、それぞれ委託内容、委託料の見直しを行いました。
- ・事務職員の人件費、施設の運営管理に必要な消耗品費、光熱水費、修繕費等を計上します。
- ・今の施設が完成してから、既に20年が経過し、老朽化による修繕が増えてきており、引き続き必要個所の修繕等を行います。また、元年度に実施した施設設備等の状況調査事業報告書をもとに、実施計画を策定します。

② 主要事業、重点事業の見積額

- ・学校給食配送委託事業：3,387万円
- ・学校給食調理等委託事業：8,531万円
- ・その他：物件・施設修繕料569万2千円、施設点検料959万円

③ 広報する事業、行事

- ・施設見学会 実施予定日：7月20日

小・中学生とその保護者を対象とし、調理場内の見学と試食を行います。

- ・ふれあい給食 実施予定日及び実施予定校：12月10日(金) 瑞浪小学校

市内で生産される野菜や瑞浪ポーノポークを食材として献立を作成し、生産者農家の方をはじめ関係者を市内の小学校にお招きし、子どもたちと一緒に給食を食べ、生産者と交流しながら、地域の農業や食に関する理解を深めることを目的としています。

※全国学校給食週間(1月24～30日)の事業の一つとして実施していましたが、冬野菜の収穫やインフルエンザの流行等を鑑み12月実施としています。