

令和4年度 第2回 瑞浪市学校給食センター運営委員会

1 委員長あいさつ

2 報告事項

- (1) 令和4年度学校給食の実施状況について（資料1）
- (2) 令和5年度学校給食の配食計画について（資料2）
- (3) 令和4年度全国学校給食週間における事業について（資料3）
（みずなみの学校給食だより）
- (4) 瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金について
（資料4-1、4-2）
- (5) 学校給食におけるアレルギー物質に関する対応について（資料5）
- (6) 学校給食費の公会計化について（資料6）
- (7) 学校給食費の未納分に係る事務処理について（資料7）
- (8) 令和5年度主要事業等について（資料8）

3 連絡事項

令和4年度で運営委員を交代される場合の事務処理について

令和4年度 学校給食の実施状況について

月	計画数	実施数	摘 要
4	15	15	⑱ ボイラー故障（1台）更新までは1台で稼働 ※給食は滞りなく提供しました
5	19	19	
6	22	22	
7	13	13	ボイラー更新工事（夏休み）
8	3	3	ボイラー更新工事（夏休み）
9	20	20	⑬ 天吊り乾燥機不具合により救給カレーで対応 ⑭～⑮ 天吊り乾燥機不具合により紙製食器で対応
10	20	20	
11	20	20	
12	18	18	
1	16	15	申出により中学校始業式日において給食中止
2	19	19	
3	16	16	
計	201	200	

令和5年度 学校給食の配食計画について

	計画数	摘 要
4	15	⑦ 入学式
5	20	
6	22	
7	13	⑳ 1学期終業式
8	4	㉑ 2学期始業式
9	20	
10	21	
11	20	
12	18	㉒ 2学期終業式
1	17	㉓ 3学期始業式
2	19	
3	16	未定 中学校卒業式 ㉔ 小学校卒業式 ㉕ 3学期終業式
計	205	

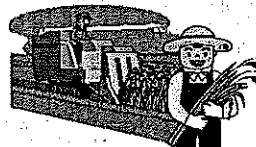
全国学校給食週間

がっこうきゅうしょく
みずなみの学校給食だより

みずなみし しょうちゅうがくせい
瑞浪市の小中学生のみなさん、がっこうきゅうしょく センターです。まいとし がつ か
から1月30日は、「ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん」です。
センターでは、「ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん」にあわせ、みなさんにがっこうきゅうしょく
のことをよく知ってもらうために、かんけいしゃ から教えていただいたことを
「みずなみの学校給食だより」としてお届けすることになりました。
今回は、みずなみし でとれる「お米」と「日吉みそ」を取り上げました。
センターでは、これからもじもとさん しょうさい おお つか
センターでは、これからも地元産の食材を多く使って、おいしい給食を
お届けしますので、たの しみ にしててくださいね。

みずなみし こめ
1 瑞浪市で作られているお米について

みずなみし しない おお ちいき こめ つく
瑞浪市では、市内の多くの地域で「お米」が作られています。がっこうきゅうしょく でもみずなみしさん
のお米を使っていますので、すこ ほんし しょうとおもいます。
「お米」については、じまいえい けいざいぶ ほんし き
「お米」については、JAとうと経済部のみなさんにお話を聞きました。



瑞浪市で作られている主なお米の種類や特徴

お米の種類	特徴	検査数量
コシヒカリ	ねばりが強く、甘みがあり食味が良い品種です。ただし、病気に弱く縮が倒れやすいため、作るのに注意が必要です。	170トン
あきたこまち	小粒ですが、粘りがあり、食味が良い品種です。収穫時期が一番早いですが、病気にやや弱い傾向があります。	30トン
ひとめぼれ	やや大粒で、粘りがあり食味が良い品種です。病気にはやや強く、作りやすい品種といえます。	68トン
あさひの夢	大粒で、粘りが少なくあっさりとした食味の品種です。収穫時期が遅めで病気に強く、縮が倒れにくい特徴があります。	38トン

※検査数量とは、JAとうとにおいて検査をした数量です。



学校給食で提供しているごはんについて

がっこうきゅうしょく
学校給食の主食は「ごはん」、「パン」、「麺類」からバランスを考えて提供しています
が、給食センターでは毎週2回ですが直接炊飯（ごはんをたくこと）を行っています。
そのときに「白米ごはん」や「キムチチャーハン」、「わかめごはん」などを作るのです
が、しんまい じき がつ がつ ちゅうしん まいつき かいいていど みずなみしさん こめ しょう
が、新米の時期（10月から12月）を中心に毎月1~2回程度「瑞浪市産のお米」を使用して

います。給食用のお米としては、「コシヒカリ」のほか、「ハツシモ」、「にじのきらめき」、「ほしじるし」、「ひとめぼれ」などを使用しています。

どのお米も甘さがあり、おいしかったと感想をいただいています。

お米ができるまで

「米」という漢字をよく見ると、八十八という数字を表す漢字から成り立っています。これは、「米」を作るために「八十八の手間」が必要という意味だといわれています。ここで、簡単にお米ができるまでを勉強しましょう。

時期	内容	説明
3～4月	田おこし	トラクターや耕運機で田んぼの土を起こし、田んぼに水がしみこみやすいようにします。
4月	苗づくり	昨年収穫した「もみ」を蒔いて発芽させ、田植えができるようになるまで育てます。(約25日) このとき、苗が病気になるよう注意が必要です。
4～5月	代かき	田んぼに水を入れて肥料をまき、トラクターなどでかき混ぜて苗が同じ深さで植えられるよう地面を平らにします。
	田植え	代かきが終わると、いよいよ田植えです。昔は1株ずつ手作業で植えていましたが、今は田植機で植えています。 植えられた苗は根を張り、根に近い茎の節から新しい茎を増やし、夏になると茎の芽の部分に穂を作ります。
5～8月	水の管理	苗を植えてから稲が実るまでには多くの水が必要ですが、苗の生育に応じて水を抜いて田んぼを乾かすという作業も繰り返し必要となるため、水の管理が重要な仕事です。
	雑草・害虫の防除	稲がすすくと育つために害虫が増えないよう、田んぼの境(あぜ)の雑草を刈ったり、必要に応じて除草剤を田んぼにまいたりするなどの作業を行います。真夏の暑い時期に繰り返し行うため、農家さんにとっては一番大変な作業です。
9月	稲刈り	稲が実り、黄色に色づくといよいよ稲刈りです。刈取りが終わると、もみ殻を取り除く「もみ摺り」を行ったあと、乾燥をしておいしい「お米」になります。

「JA」として経済部の方から小中学生のみなさんへ

農家の方は、小中学生のみなさんにおいしい学校給食を食べてもらえるよう、心を込めてお米や野菜を作ってみなさんに届けてくれています。

みなさんが給食を好き嫌いのないようおいしく食べてもらえることが一番うれしいことと思っています。

2 「日吉みそ」について

「日吉みそ」とは、瑞浪市産の大豆とお米を使って作ったみそのことです。この「日吉みそ」を使ったみそ汁は、学校給食でも人気のメニューなので、みそについてお話しをしようと思います。

「みそ」については、大豆とお米を生産している農事組合法人日吉機械化営農組合さんとそれを原料に「日吉みそ」を製造されている株式会社大竹醤油醸造場さんにお話を聞きました。



「日吉みそ」とはどんな「みそ」ですか？

「日吉みそ」は、瑞浪市日吉町で栽培された大豆と米のほかは、塩と水のみを原料としています。大豆と米それぞれに麹菌をつけて製造するため、法律上は2種類以上のみそを合わせた「調合みそ」に分類されます。

特徴としては、大豆のほかに米（発芽玄米）を原料としているため、大豆のみで作ったみそ（色が黒く、甘みが少ない）とは違い、色は淡い茶色で甘みのある味わいが特徴といえます。

「日吉みそ」は、いつごろから作られているのですか？

20年ほど前に、瑞浪市役所さんや日吉機械化営農組合さんから地産地消（地元で作ったものを地元で使うこと）をすすめるために地元産大豆を利用したみその製造についてご提案をいただいたことがきっかけで、「日吉みそ」の製造を始めました。



「日吉みそ」は、どのぐらい作られているのですか？

大竹醤油醸造場では、日吉機械化営農組合さんから毎年日吉産の大豆を約2トン、同じく日吉産のお米を約200キログラム仕入れて、合計3.5～4トンのみそを作っています。その内「日吉みそ」は約700キログラムです。そのほとんどが瑞浪市学校給食センターで使われています。

※1トンは、1,000キログラムです。

「日吉みそ」は、どうやって作られているのですか？また作り方を教えてください

毎年、桜の花が咲くころからゴールデンウィークまでの間に仕込み作業を行い、約1年間かけて熟成（時間をかけてよい状態にすること）させ、給食にお届けしています。

※ご家庭での作り方は手順が少し違います。

- ① お米を発芽（芽を出すこと）させ、蒸したら麴を加えたものを混ぜます。
- ② ①と同時に、大豆は十分水に漬け、ふやけたらそれをよく煮て麴を加えたものを混ぜます。※麴菌は納豆菌に弱いため、納豆菌がつかないように注意が必要です。
- ③ ①と②を混ぜて塩と水を加えたら容器に入れて約1年間熟成させます。
- ④ ③をすりつぶして、学校給食センターにお届けします。

大竹醤油醸造場の方から小中学生のみなさんへ

瑞浪市の小中学生のみなさん、こんにちは。

みなさんが毎日食べている給食は、多くの方がかかわってできています。

おいしい給食が食べてもらえるよう、がんばって作っていますので、残さずに食べてもらえるとうれしいです。(無理はしないでくださいね)

大豆の栽培などについて教えてください

日吉機械化営農組合は、昭和53年に瑞浪市日吉町で約5ヘクタールの農地でお米の栽培を中心にスタートした組合です。

現在は、43ヘクタールの水田、例年は2.7ヘクタールの大豆をはじめとした栽培や田植え・稲刈り等の作業受託(作業を請け負うこと)を11名で行っています。

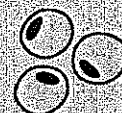
大豆に関しては、約20年前から「日吉みそ」をはじめとしたみそ加工の原料として事業者様に提供することができています。

大豆は、毎年6月中旬から下旬にかけて種をまいて、11月頃に収穫をしていますが、イノシシやシカに大豆を食べられてしまわないようにすることや、雑草が増えすぎないようにすることに本当に苦労しています。

日吉機械化営農組合の方から小中学生のみなさんへ

小中学生のみなさんが学校給食をおいしそうに食べる顔を思い浮かべながら、少しでも体に良いものを作りたいと思ってがんばっています。

安心していっぱい食べてくださいね。



おまけコーナー

令和4年1学期と2学期に学校給食で使われた食材からクイズを出します。全問正解できるかな? みんなで考えてね(正解は下)

第1問 1学期と2学期で「日吉みそ汁」は何回出たでしょうか?

こたえ ①6回 ②9回 ③12回

第2問 1学期と2学期で瑞浪市産のお米ほどのくらい使われたでしょうか?

こたえ ①約1,000キログラム ②約1,400キログラム ③約1,700キログラム

第3問 1学期と2学期で瑞浪ポーノポークはどれくらい使われたでしょうか?

こたえ ①約1,300キログラム ②約1,500キログラム ③約1,800キログラム

①=副3巻 ②=副2巻 ③=副1巻 梅玉

瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金交付要綱

（趣旨）

第1条 市は、瑞浪市立小学校及び中学校において提供する、学校給食の食材費（以下、「給食原材料費」という。）について、新型コロナウイルス感染症の影響等による価格高騰分に相当する経費に対し、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金（以下「補助金」という。）を交付するものとし、その交付に関しては、瑞浪市補助金等交付規則（平成20年規則第32号）に定めるもののほか、この要綱の定めるところによる。

（補助対象者）

第2条 補助金の交付の対象となる者は、瑞浪市立小学校又は中学校の学校長（以下、「学校長」という。）とする。

（補助対象経費）

第3条 補助の対象となる経費（以下「補助対象経費」という。）は、令和4年度給食原材料費のうち、新型コロナウイルス感染症の影響等による価格高騰分に相当する経費とする。

（補助金の額）

第4条 補助金の額は、基準日における児童・生徒数に学校給食の実施回数に乗じて得た数に25円を乗じて得た額とし、その額が補助対象経費の合計を超えるときは補助対象経費の合計の額とする。

（補助金の交付申請及び決定）

第5条 補助金の交付を受けようとする学校長（以下「補助事業者」という。）は、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金交付申請書（様式第1号）により市長に申請しなければならない。

2 市長は、前項の規定による申請を受けたときは、速やかにその内容を審査し、適当と認めるときは、補助金の交付を決定し、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金交付決定通知書（様式第2号）により補助事業者に通知するものとする。

（計画変更）

第6条 補助事業者は、補助事業の計画を変更しようとするとき、又は補助

事業を中止しようとするときは、直ちに市長に瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）計画変更承認申請書（様式第3号）を提出し、その承認を得なければならない。

- 2 市長は、前項の規定による瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）計画変更承認申請書を受理したときは、変更内容を審査し、前条第2項の規定による決定を変更することができる。

（変更決定通知）

第7条 市長は、前条第2項の規定により当該補助金の交付の変更を承認したときは、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金変更決定通知書（様式第4号）により補助事業者に通知しなければならない。

（実績報告）

第8条 補助事業者は、補助対象経費の支払が完了したときは、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金実績報告書（様式第5号）により市長にその実績を報告しなければならない。

（補助金の額の確定）

第9条 市長は、前条の規定による報告を受けたときは、その内容を審査し、交付すべき補助金の額を確定し、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金交付額確定通知書（様式第6号）により補助事業者に通知するものとする。

（補助金の請求）

第10条 補助事業者は、確定された補助金の交付を受けようとするときは、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金交付請求書（様式第7号）により市長に請求するものとする。

（概算払）

第11条 市長は、補助金の交付に際し、概算払により補助金等の一部又は全部を交付することができる。

- 2 概算払を受けようとする者は、瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金概算払請求書（様式第8号）を市長に提出しなければならない。

（交付決定の取消し）

第12条 市長は、補助事業者が次の各号のいずれかに該当すると認めるときは、補助金の交付決定の全部又は一部を取り消すことができる。

- (1) 偽りその他不正の手段により補助金の交付を受けたとき。
- (2) 補助金を他の用途に使用したとき。
- (3) 前2号に掲げるもののほか、この要綱の規定並びに補助金の交付決定の内容及びこれに付した条件に違反し、又は従わなかったとき。

(補助金の返還)

第13条 市長は、前条の規定により補助金の交付決定を取り消した場合において、当該取消しに係る部分について既に補助金が交付されているときは、期限を定めてその返還を命ずるものとする。

(補則)

第14条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、告示の日から施行する。

(この要綱の失効)

- 2 この要綱は、令和5年3月31日限り、その効力を失う。

令和4年度 瑞浪市学校給食原材料費高騰対応事業
(新型コロナ対策) 補助金交付実績等について

1 対象者

瑞浪市立小・中学校の児童・生徒であって給食を摂食する者
(申請時においては、令和4年5月1日現在の児童・生徒数)

2 対象者の人数、概算交付額、実績額 (単位:円)

学校名	申請人数	日数	単価	概算交付額	実績額
瑞浪小学校	762	201	25	3,829,050	3,586,825
土岐小学校	334	201	25	1,678,350	1,578,200
陶 小学校	78	201	25	391,950	369,600
稲津小学校	205	201	25	1,030,125	971,475
明世小学校	179	201	25	899,475	845,750
日吉小学校	79	201	25	396,975	369,500
釜戸小学校	85	201	25	427,125	403,175
瑞浪 中学校	344	201	25	1,728,600	1,602,525
瑞浪北中学校	326	201	25	1,638,150	1,542,825
瑞浪南中学校	137	201	25	688,425	632,400
合 計	2,529	201	25	12,708,225	11,902,275

3 令和5年度における当該事業について

令和5年度においても継続実施します。財源は令和4年度の国交付金を活用します。
補助単価は変更しないことから更なる物価高騰に対する影響が懸念されます。

令和5年度 学校給食に関する取り組みなどについて

瑞浪市学校給食センター

1 給食の概要

内 容		回数	摘 要
主 食	委託炊飯による麦ごはん	週2回	麦は10%
	センター炊飯	週2回	わかめご飯、チャーハンなど
	パン	月2回	コッペパン、食パンなど
	麺	月2回程度	うどん、ソフト麺、ラーメンなど
牛 乳		毎 日	食物アレルギーを有する若しくは乳糖不耐症の児童・生徒には代替飲料として緑茶を提供します。
副 食	煮物、揚げ物、焼き物、汁物、和え物等、調理方法を工夫してバランスよく提供します。		

2 献立作成の重点

- 新鮮で安心安全な地元産食材を積極的に採用し、地産地消を推進します。
- 減塩に努め、望ましい食習慣を形成するための手本となる献立とします。
- 献立に旬の食材を取り入れるよう工夫します。
- 顎の発達に役立つよう、噛み応えのあるメニューを取り入れます。
- 煮和え、からすみ、年取りのおかずなど、郷土の味を大切に継承します。
- 米飯給食の推進及び伝統的な食文化の継承のため、和食メニューの充実を図ります。

3 食物アレルギー等に対する取り組み

※食物アレルギーの原因食物である特定原材料及びそれに準じるものを特定原材料等と称します。

- 一人でも多くの児童生徒が摂食できるよう、食材の選定時において特定原材料の含有が少ない食材の採用に配慮します。
- 食材の選定時において、食品表示基準に基づく特定原材料等の内、そばに関しては、食材に含まれていないことを確認します。
- 献立作成上必要な特定原材料等を使用する場合には、保護者向け内容分析表にわかりやすく表記します。
- 食材の選定時において複数の食材がある場合は、原則として食品添加物の少ない食材を選定するよう配慮します。
- 食育の観点並びに献立作成の都合上、敢えて特定原材料等を選定する場合があります。

4 食に関する指導

○家庭における食育を推進するために、食育だよりの充実を図ります。

○給食時間に校内放送する資料を作成し、食育の推進を図ります。

○給食の正しい盛り付け方法を学ぶため、毎月盛り付け表の配布を行います。

○栄養教諭等が給食時間に学校訪問を行い、食に関する指導を行います。また、各校の教員と連携し、食に関する授業を行います。

○教員向けに「先生のための食育講座」を作成し、食に関する関心が高まるよう働きかけると共に、担任と児童が食について楽しく学べる情報を提供します。

○毎日の給食写真などの情報発信に、インスタグラムの活用を図ると共に、食育だよりを市HPで公開します。

学校給食費の未納分に係る事務処理について

令和5年3月1日現在における学校給食費未納額

年度	金額 (円)
平成18年度	17,792
平成19年度	214,330
平成20年度	100,404
平成21年度	1,000
平成22年度	116,270
平成23年度	143,804
平成24年度	58,472
平成25年度	87,618
平成26年度	45,840
平成27年度	82,360
平成28年度	119,000
平成29年度	62,100
合 計	1,048,990

年度	金額 (円)
平成30年度	160,760
令和元年度	398,010
令和2年度	318,180
令和3年度	305,410
合 計	1,182,360

民法第166条 債権は、次に掲げる場合には、時効によって消滅する。
 1 債権者が権利を行使することができることを知った日から5年間行使しないとき。

令和5年度 瑞浪市学校給食センター主要事業等について

月	予定日等	内 容
4	7	小中 入学式 1学期始業式
	中旬	学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金交付事務
5	未定	第1回 学校給食センター運営委員会
6		
7	20	小中 1学期終業式
7~8	夏休み 期間	プレハブ冷蔵庫（2台）・冷凍庫（2台）更新（19,140）
		ダムウェーター改修工事（3,014）
		キュービクル改修工事（2,100）
8	28	小中 2学期始業式
9		
10		
11		
12	26	小中 2学期終業式
1	9	小中 3学期始業式
	24~30	全国学校給食週間
2	未定	第2回 学校給食センター運営委員会
3	未定	中学校 卒業式
	25	小学校 卒業式
	25	小中 修了式
	中旬	学校給食原材料費高騰対応事業（新型コロナ対策）補助金精算事務

随時実施する業務等

- 献立検討会（原則月1回）
- 物資選定委員会（原則月1回）
- 給食訪問指導（計画による）