

令和5年度 第1回 野洲市学校給食センター運営委員会 次第

日時：令和5年6月1日(木)18:00～

場所：野洲市学校給食センター 2階会議室

1. 開会

2. 委嘱状の交付

3. あいさつ

4. 委員長および副委員長の選出について

5. 議事

第1号議案 部会の設置について

第2号議案 令和4年度 学校給食にかかる事業報告について

第3号議案 令和5年度 学校給食にかかる事業計画について

第4号議案 令和5年度 給食の時間における食に関する年間指導計画について

第5号議案 令和5年度 給食負担金について

6. 報告事項

① 学校給食センターの持続可能な運営について

② 令和4年度における事故等の報告について

7. その他

第1号議案

部会の設置について

野洲市学校給食センター運営委員会規則第4条の規定に基づき、同委員会に学校給食献立検討部会と学校給食物資選定部会を設置することを提案します。

部会の所掌事務

学校給食献立検討部会	学校給食の献立の作成を行うために必要な事項等の調査審議等に関する事務
学校給食物資選定部会	学校給食における必要な物資の購入にかかる選定を適正に行うために必要な事項等の調査審議等に関する事務

部会の委員構成

学校給食献立検討部会	小学校保護者の代表	中学校保護者の代表	こども園保護者の代表	学校の給食主任（小学校）	学校の給食主任（中学校）	教育委員会事務局（学校教育課）
学校給食物資選定部会	小学校保護者の代表	小学校保護者の代表	幼稚園保護者の代表			

参考

学校給食衛生管理基準（抜粋）

第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。

(2) 学校給食用食品の購入

①共通事項

一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。

第2号議案

令和4年度 学校給食にかかる事業報告について

1. 会議等

- 学校給食運営委員会 (令和4年6月2日)
- 学校給食献立検討委員会 (年3回 令和4年6月9日、
令和4年9月22日、
令和4年12月15日)
- 学校給食物資選定委員会 (年3回 令和4年7月14日、
令和4年11月10日
令和5年2月9日)
- 給食主任会 (年1回 令和4年11月12日 : なし)

2. 食に関する指導

- 栄養教諭による食に関する指導

【 小学校 】

- | | |
|------|-----------------------------|
| 学級活動 | 1年 「 やさいをたべよう 」 |
| | 2年 「 じょうぶな ほね の作り方を知ろう 」 |
| | 3年 「 すききらいせずに食べよう 」 |
| | 4年 「 よりよい朝ごはんを考えよう 」 |
| 給食時間 | 5年 「 飲み物とさとうについて考えよう 」 |
| | 6年 「 生活習慣病を予防しよう ～日本型食生活～ 」 |

【 中学校 】

- | | |
|------|-----------------------------|
| 学級活動 | 1年 「 スポーツをするための効果的な食事を知ろう 」 |
| | 2年 「 中学生に必要なカルシウムについて考えよう 」 |

3. 食育の日 [毎月19日]

食育の日 給食テーマ「地域の食材や食文化を知ろう」

- 旬の野菜を取り入れた献立
- 滋賀県の特産物を取り入れた献立
- 滋賀県の郷土料理を取り入れた献立
- びわ湖でとれる魚介類を取り入れた献立
- 地場産物を取り入れた献立
- 新米を取り入れた献立
- 小学生考案のみそ汁を取り入れた献立
- 中学生考案の一食分の献立

4. 家庭、地域との連携

- ~~夏休みふれあい料理教室~~ : 新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止
 - ・対 象 小学生児童とその保護者
 - ・日 程 令和4年8月4日
 - ・場 所 野洲市学校給食センター
 - ・応募数 11組（1組2人まで）

5. 学校給食週間 【 令和5年1月23日(月) ~ 同月27日(金) 】

- 家庭からの募集料理、中学生考案献立の実施
- 児童・生徒向け資料の作成（教室掲示用、放送用資料）
- 学校行事への参画
- 給食だより（特別号）による家庭への啓発

6. 給食内容の多様化

- 全国味めぐり、外国料理 < 毎月 >
- カルシウム・食物繊維・鉄・地場産物たっぷり献立、カミカミ献立
< 毎月 >
- 行事食（こどもの日、七夕、お月見、冬至、クリスマス、正月、節分、ひな祭りなど）

○ カミカミ週間 < 11月7日（月）～同月11日（金）>

※ 11月8日の「いい歯の日」にちなんで、かみごたえのある食材や歯を強くする栄養素が多い食材を取り入れた献立

○ 非常食献立 < 9月1日（木）>

※ 9月1日の「防災の日」にちなんだ献立

○ セレクト給食の実施 < 12月14日（水）、3月1日（水）>

※ 2種類のメニューから事前に選択

○ 残食ゼロの日

< 毎月“0”がつく日（10日、20日、30日）の給食実施日 >

○ 地場産物の利用（地産地消の推進）

市内 米

みそ

野菜等（きゅうり、ほうれんそう、たまねぎ、こまつな、だいこん、はくさい、にんじん、みずな、トマト、はくさい、さつまいもを収穫状況、時季により使用）

県内 牛乳、小麦粉（パン、麺）、米粉、はちみつ、大豆、打ち豆、豆腐、湖魚（わかさぎ、こあゆ、びわます、すごもろこ、ほんもろこ、いさざ）、野菜、牛肉、豚肉

7. 衛生管理の推進

- 食中毒予防のために、衛生管理の充実に努めた。
- 定期検査、ふきとり検査、食材検査、残留農薬検査を実施した。
- 各校・園における衛生管理の充実にに向けた啓発を行った。

8. その他

- 学校保健委員会への参画
- ~~給食試食会への参画~~ ⇒ 学校において未実施のため
- 広報活動（市ホームページに献立表、野菜等の産地掲載）
- 職場体験学習（市内中学生）の受け入れ

第3号議案

令和5年度 学校給食にかかる事業計画について

1. 会議等

○ 学校給食運営委員会 (原則年1回 6月1日)

○ 学校給食献立検討部会 (年3回)

6月8日【10・11・12・1月分】、

※ 給食週間中(1月22日～26日)の献立は募集の都合上、9月の献立検討部会において提案します。

9月21日【2・3・翌年度4・5月分】、

12月14日【翌年度6・7・8・9月分】

○ 学校給食物資選定部会 (年3回)

7月13日【9・10・11・12月分】、

11月9日【1・2・3月分】、

※ 給食週間中(1月22日～26日)の献立は募集の都合上、9月の献立検討部会にて決定後、1月分の月入札時に選定します。

翌年2月8日【翌年度年間分及び翌年度4・5・6・7・8月分】

○ 給食主任会 (年1回 / 2学期)

○ 給食事務担当者会議 (年1回)

2. 食に関する指導

○ 栄養教諭・栄養士による食に関する指導

【小学校】

学級活動 1年「やさいをたべよう」

2年「じょうぶなほねの作り方を知ろう」

3年「すききらいせずに食べよう」

4年「よりよい朝ごはんを考えよう」

給食時間 5年「飲み物とさとうについて考えよう」

6年「生活習慣病を予防しよう ～日本型食生活～」

【 中学校 】

- 学級活動 1年「スポーツをするための効果的な食事を知ろう」
 2年「中学生に必要なカルシウムについて考えよう」

【 園 】

- 全園4才・5才児クラスでの実施予定
内容等については各園と相談し決定予定

3. 食育の日 [毎月19日]

食育の日 給食テーマ「地域の食材や食文化を知ろう」

- 旬の野菜を取り入れた献立
- 滋賀県の特産物を取り入れた献立
- 滋賀県の郷土料理を取り入れた献立
- びわ湖でとれる魚介類を取り入れた献立
- 地場産物を取り入れた献立
- 新米を取り入れた献立
- 小学生考案のみそ汁を取り入れた献立
- 中学生考案の一食分の献立

4. 家庭、地域との連携

○ 夏休みふれあい料理教室

- ・ 目 的 児童と保護者、給食センター職員がともに料理する体験をとおし
 て、学校給食に関する理解を高め、料理を作ることの楽しさや食
 への感謝を育む。
- ・ 対 象 小学生児童とその保護者
- ・ 日 程 令和5年8月17日(木)、18日(金)
- ・ 場 所 野洲市学校給食センター
- ・ 募集定員 各日12組(1組2名まで)

5. 学校給食週間 [令和6年1月22日(月) ~ 1月26日(金)]

- 家庭からの募集料理・中学生考案献立等、特色ある献立の実施
- 児童・生徒向け資料の作成 (教室掲示用、放送用資料)
- 学校行事への参画
- 給食だより (特別号) による家庭への啓発

6. 給食内容の多様化

- 全国味めぐり、外国料理 < 毎月 >
- カルシウム・食物繊維・鉄・地場産物たっぷり献立、カミカミ献立
< 毎月 >
- 行事食 (こどもの日、七夕、お月見、冬至、クリスマス、正月、節分、ひな祭りなど)
- カミカミ週間 < 11月6日(月) ~ 10日(金) >
※ 11月8日の「いい歯の日」にちなんで、かみごたえのある食材や歯を強くする栄養素が多い食材をとり入れた献立
- 非常食献立 < 9月1日(木) >
※ 9月1日の「防災の日」にちなんだ献立を実施
- セレクト給食の実施 < 12月20日(水)、3月6日(水) >
※ 2種類のメニューから事前に選択
- 残食ゼロの日
< 毎月“0”がつく日(10日、20日、30日)の給食実施日 >
- 地場産物の利用 (地産地消の推進)
市内 米
みそ
野菜等 (きゅうり、ほうれんそう、たまねぎ、じゃがいも、なす、にんにく、青ねぎ、キャベツ、こまつな、だいこん、にんじん、かぶ、みずな を収穫状況、時季により使用)
県内 牛乳、小麦粉 (主食)、米粉、はちみつ、大豆、打ち豆、豆腐、湯葉、湖魚 (すじえび、こあゆ、びわます、わかさぎ などを使用)、野菜、豚肉等

7. 衛生管理の推進

- 食中毒の予防のために、衛生管理の充実を図る。
- 定期検査、ふきとり検査、食材検査、残留農薬検査の実施。
- 各校・園における衛生管理の充実に向けた啓発を行う。

8. その他

- 学校保健委員会への参画
- 給食試食会への参画
- 広報活動（市ホームページに献立表、野菜等の産地掲載）
- 職場体験学習（市内中学生）の受け入れ

第4号議案

2023年度 給食の時間における食に関する年間指導計画(案)

野洲市学校給食センター

月	月目標	指導内容	食育の日 (毎月19日) テーマ:地域の食材や 食文化を知ろう	特色ある献立 <行事食等> 【全国めぐり】 【外国料理】	地場産物	旬の食材	関連教科等 学校行事 給食委員会活動 等
4	◎ 給食の準備や後片付けをきちんとしよう ◎ 学校給食について知ろう	・安全な運搬や配膳 ・準備や後片付け ・正しい手洗い ・清潔な身支度	4/19(水) 旬の野菜を食べよう	<入学・進級お祝い> 【静岡県】 【ブルガリア】	米、みそ きゅうり 小松菜 みつば、レタス	春キャベツ たけのこ、にら パセリ、みつば わかめ、鯖	
5	◎ 好き嫌いせずなんでも食べよう	・食べ物の栄養(魚、豆、野菜、きのこなど) ・食べ残しとゴミ	5/19(金) 滋賀県の特産物を知ろう	<こどもの日> 【北海道】 【エクアドル】	米、みそ きゅうり トマト、みつば ほうれん草	新じゃがいも アスパラガス グリンピース、新ごぼう 新たまねぎ、鯉	☆食に関する指導 (小学校1年生)
6	◎ 衛生に気をつけて食事をしよう ☆ 食育月間	・正しい手洗い ・食中毒の予防 ・衛生的な配膳と食環境	6/16(金) 滋賀県の郷土料理を知ろう	<地場産物活用週間> 6/12(月)~6/16(金) 【広島県】 【サモア】	米、みそ きゅうり たまねぎ トマト、みつば ほうれん草	さやいんげん しそ、新しょうが にんにく、ゆず 梅、さくらんぼ 鱈	
7 8	◎ 暑さに負けない食事をしよう	・夏バテの予防 ・夏休みの食生活 ・上手なおやつを食べ方	7/3(月) (※7/1びわ湖の日) びわ湖でとれる魚介類を知ろう	<七夕> 【千葉県】 【オーストラリア】	米、みそ きゅうり たまねぎ みつば	枝豆、オクラ かぼちゃ、きゅうり ゴーヤ、冬瓜 とうもろこし、トウ なす、ピーマン パイナップル、桃 こあゆ	☆食に関する指導 (小学校5年生)
9	◎ 運動する時の食事について考えよう	・運動に必要な栄養 ・疲れをとるための食事 ・上手な水分補給	9/19(火) 地産地消について考えよう	<非常食> <お月見> 【山形県】 【フランス】	米、みそ きゅうり 水菜 みつば	さといも 梨、ぶどう 鱈、鯉、秋刀魚	
10	◎ 朝ごはんを食べよう	・朝ごはんの役割 ・朝ごはんの内容	10/19(木) 新米を食べよう	【香川県】 【ベトナム】	新米、みそ さつまいも きゅうり みつば	さつまいも じゃがいも 栗、きのこ りんご 鮭、鯖	☆食に関する指導 (小学校4年生)
11	◎ よくかんで食べよう ☆ 和食月間	・かむことの大切さ ・歯とカルシウム ・かみごたえのある食品 ・日本型食生活	11月 小学生考案のみそ汁を食べよう ・野洲市産のみそを食べよう	<カミカミ週間> 11/6(月)~11/10(金) 【熊本県】 【エジプト】	米、みそ きゅうり みつば	大根 柿 ししゃも	☆食に関する指導 (小学校6年生)
12	◎ 寒さに負けない食事をしよう	・かぜの予防 ・冬休みの食生活 ・正しい手洗い	12/20(水) セレクト給食(予定) 12/19(火) 旬の野菜を食べよう	<冬至> <クリスマス> 【鳥取県】 【フィンランド】 セレクト給食(デザート)	米、みそ 大根、白菜 ほうれん草 水菜、みつば	かぶ、ごぼう 人参、白菜 ほうれん草 れんこん ゆず	
1	◎ 食べ物のはたらきを知ろう	・3つの食品グループ ・五大栄養素 ・6つの食品群とそのはたらき	1/22(月)~26(金) 全国学校給食週間 ・学校給食の歴史 ・給食にかかわる人々の仕事 ・感謝して食べよう 等	<正月> <学校給食週間>	米、みそ 大根、人参 白菜 ほうれん草 みつば	キャベツ 水菜、小松菜 春菊、ねぎ 鱈、鯛	☆食に関する指導 (小学校3年生)
2	◎ 骨をじょうぶにする食事をしよう	・丈夫な骨のつくりかた ・骨とカルシウム ・カルシウムの多い食品	2/19(月) びわ湖でとれる魚介類を知ろう	<節分> 【奈良県】 【スペイン】	米、みそ ほうれん草 みつば	ブロッコリー カリフラワー いよかん わかさぎ	☆食に関する指導 (小学校2年生)
3	◎ 1年間の食生活を振り返ろう	・栄養バランスのよい食事 ・規則正しい生活習慣	3/6(水) セレクト給食(予定) 3/8(金) 滋賀県の郷土料理を知ろう	<ひな祭り> <卒業お祝い> 【新潟県】 【タイ】 セレクト給食(主菜)	米、みそ 大根、みつば	菜の花 いちご 鯖	

☆ 毎月ゼロのつく日(10日、20日、30日)は「残食ゼロの日」とします。残食ゼロを目指して、意識的に学級で指導をお願いします。

☆ 毎月「加ゆたたっぷりの日」「食物せんいたっぷりの日」「鉄たっぷりの日」「地場産物たっぷりの日」「カミカミの日」をテーマとした献立を実施します。

☆ 給食時間の指導に活用していただけるよう、教室掲示用資料、給食時の放送用資料を毎月配布します。

第5号議案

令和5年度 給食負担金について

(R5.4.1から適用)

		実施区分	改訂額一覧			
			1食単価	月額	年額(参考値)	
中学校	174回	完全	272円	4,300円	47,300円	
		牛乳	68円	1,076円	11,832円	
		主食	41円	648円	7,128円	
		副食	163円	2,576円	28,340円	
小学校	184回	完全	227円	3,800円	41,800円	
		牛乳	68円	1,137円	12,512円	
		主食	31円	519円	5,704円	
		副食	128円	2,144円	23,584円	
幼稚園	4・5歳	175回	完全	189円	3,000円	33,000円
			牛乳	58円	922円	10,142円
			主食	24円	381円	4,191円
			副食	107円	1,697円	18,667円
	3歳	144回	完全	189円	3,000円	27,000円
			牛乳	58円	922円	8,298円
			主食	24円	381円	3,429円
			副食	107円	1,697円	15,273円
こども園	長時	177回	完全	189円	3,000円	33,000円
			牛乳	58円	922円	10,142円
			主食	24円	381円	4,191円
			副食	107円	1,697円	18,667円
	短時	170回	完全	189円	3,000円	27,000円
			牛乳	58円	922円	8,298円
			主食	24円	381円	3,429円
			副食	107円	1,697円	15,273円
あずかり(幼)	/	完全	189円	(小中学校の給食提供期間中) 給食カレンダーの○の日		
		牛乳	58円			
		主食	24円			
		副食	107円			
あずかり(こ) (長時、短時共)	/	完全	189円	(小中学校の給食提供期間中) 給食カレンダーの○の日		
		牛乳	58円			
		主食	24円			
		副食	107円			
季節休暇(幼・こ)	/	完全	189円	小・中学校の長期休暇期間中 給食カレンダーの●の日		
		牛乳	58円			
		主食	24円			
		副食	107円			