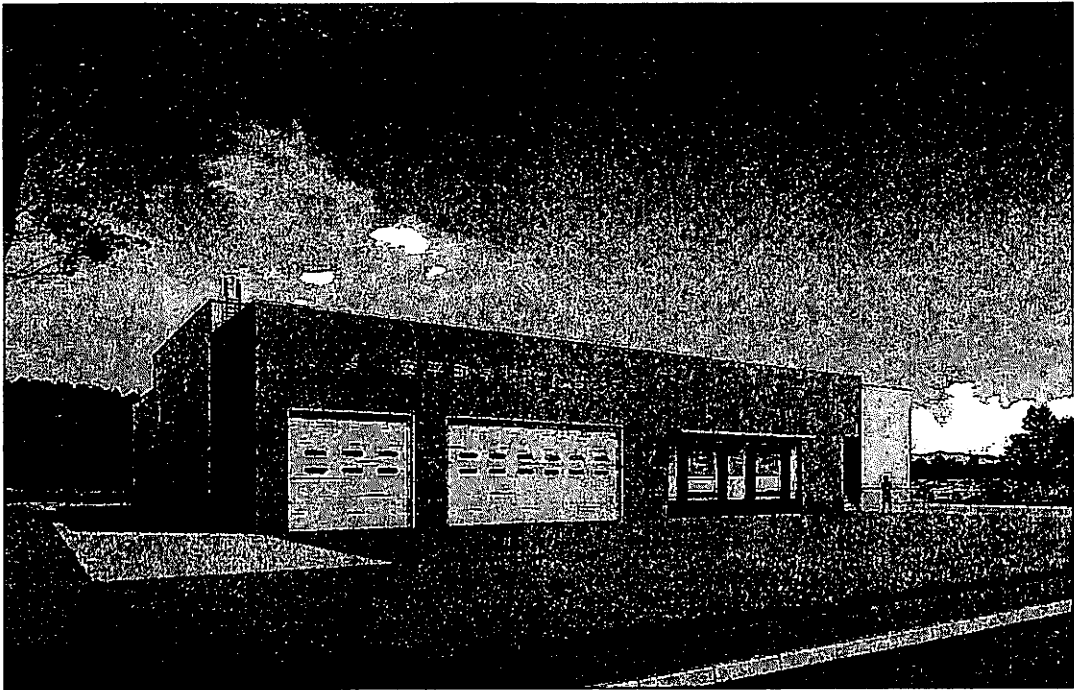


令和5年度

安平町給食センター運営委員会

会議資料集



日時：令和6年2月27日 14：00～

場所：安平町役場大会議室

資料目次

(1) 令和4年度 栄養教諭による食に関する指導実施報告	1ページ
(2) 令和4年度 給食費収納状況報告	2ページ
(3) 物資選定について	3ページ
(4) 献立作成について		
(5) 衛生管理について	4ページ
(5) 給食センター運用状況について		
(6) アレルギー食の対応状況について	5ページ
【資料1】 賄材料購入業者一覧表	6ページ
【資料2】 安平町の給食費について	7ページ

(1) 令和4年度 栄養教諭による食に関する指導実施報告

学校名	学 年	授 業 内 容	実施日	時数
早来小	1年	学校給食ができるまでを知って、残さず食べよう	12/7	1
	2年	おはし名人になろう	12/13	1
	3年	地場産物を知ろう	9/30	1
	4年	食べ物の3つの働きを知り、自分の食生活を見直そう	9/9	1
	5年	大切な朝食ごはん、栄養のバランスよく食べよう	12/9	1
	6年	食事の挨拶の意味を考えよう	9/30	1
遠浅小	1年	学校給食ができるまでを知って、残さず食べよう	10/26	1
	2年	野菜パワーのひみつを知ろう	10/26	1
	3年	食べ物の3つの働きを知って、色々なものを食べよう	10/27	1
	4年	地場産物を知ろう	11/15	1
	5・6年	大切な朝食ごはん、栄養のバランスよく食べよう	11/16	1
安平小	1・2年	野菜パワーのひみつを知ろう	11/22	1
	3・4年	地場産物を知ろう	11/22	1
	5・6年	食事の挨拶の意味を考えよう	11/29	1
追分小	1年	学校給食ができるまでを知って、残さず食べよう	11/21	1
	2年	野菜パワーのひみつを知ろう	11/21	1
	3年	食べ物の3つの働きを知って、色々なものを食べよう	8/31	1
	4年	地場産物の良さを知ろう	8/31	1
	5年	大切な朝食ごはん、栄養のバランスよく食べよう	12/2	1
	6年	食事の挨拶の意味を考えよう	12/2	1
早来中	1年	朝食について	7/12	1
	2年	学校給食の献立を考えよう	8/25	1
	3年	中学生の食生活について	7/13	1
追分中	1年	朝食について	7/1	1
	2年	学校給食の献立を考えよう	7/1	1
	3年	中学生の食生活について	10/3	1

(2) 令和4年度 給食費収納状況報告

○令和4年度の給食費の収納状況（令和5年5月31日現在）

調定額 39,936,736 円、収入額 39,696,778 円（徴収率～99.40%）

未納世帯数～8件 未納額～239,958 円

○上記以前に係る未納状況（比較）

【令和4年5月31日現在】				【令和5年5月31日現在】			
平成18年度	1件	77,220円	⇒	1件	77,220円		
平成19年度	2件	193,880円	⇒	2件	193,880円		
平成20年度	1件	84,240円	⇒	1件	84,240円		
平成21年度	1件	103,920円	⇒	1件	103,920円		
平成22年度	1件	103,920円	⇒	1件	103,920円		
平成23年度	1件	87,600円	⇒	1件	87,600円		
平成24年度	2件	78,200円	⇒	2件	78,200円		
平成25年度	1件	38,000円	⇒	1件	38,000円		
平成26年度	1件	46,300円	⇒	1件	46,300円		
平成27年度	2件	94,930円	⇒	2件	94,930円		
平成28年度	3件	152,200円	⇒	3件	152,200円		
平成29年度	1件	58,320円	⇒	1件	58,320円		
平成30年度	2件	37,520円	⇒	2件	31,100円	(6,420円徴収)	
令和元年度	5件	95,092円	⇒	3件	71,772円	(23,320円徴収)	
令和2年度	6件	188,793円	⇒	3件	152,163円	(36,630円徴収)	
令和3年度	6件	330,276円	⇒	5件	281,836円	(48,440円徴収)	
				合計 1,655,601円 (114,810円徴収)			

○今後の対応について

給食費は現年度納付を優先しつつ、未納者には手紙による督促、個別に電話連絡、訪問等を繰り返し行い、定期納入が難しいご家庭や滞納されているご家庭には年3回の児童手当支給日ごとのまとめ納入を勧めております。

また、給食費が未納となる世帯は上下水道や住宅などの料金も未納となっているケースが多いため、協同徴収の取り組みを行っているところです。

今後も個別に納付相談等行いながら徴収業務に力を入れ進めていきます。

(3) 物資選定について

適正な食品納入業者から、鮮度の良い衛生的な物資を選定しています。

また、人間の身体は住んでいる風土や環境と密接に関係し、その土地でその季節にとれたものを食べるのが健康によいという考えと、その土地でとれた農畜産物を地元で消費しようという考えから、地場産物の活用に努めています。

【資料①】 賄材料購入業者一覧

給食センターでは従前より、町内産→道内産→道外産の順で物資の選定を行っていますが、冬期間などは北海道産の生鮮食品が品薄になり、道外産を購入する割合が高くなります。



(4) 献立作成について

学校給食における献立は食に関する指導のための「生きた教材」であり、児童生徒がおいしく安心して食べる事ができるよう配慮しています。

※献立表は、令和5年5月分より町公式HPへの掲載に切り替えました。

栄養面

成長期にある子どもの心身の健全な発達のため、栄養面・衛生面に配慮し「生きた教材」となり、子どもの望ましい食習慣の形成につながる献立の工夫。

食文化

伝統的な和食や郷土食を取り入れ、素晴らしい日本の食文化である栄養バランスのよい<主食・主菜・副菜>が揃った献立を工夫する。

また国際理解につながる外国の料理を提供する。

地場産物活用

子どもが地域の自然、産業、食文化などについて理解を深め、生産者や食べ物への感謝の気持ちを抱けるよう生産者や地元の商店等と連携をとりながら、旬の地場産物を取り入れ活用する。

衛生管理

学校給食衛生管理基準及び令和元年4月に作成した「安平町学校給食衛生管理マニュアル」をもとに安全な給食提供する。

給食施設の調理器具等、時間内の作業能力にあった献立作成。

(5) 衛生管理について

学校給食法に位置付けられている「学校給食衛生管理基準」及び「安平町学校給食衛生管理マニュアル」に基づき、徹底した衛生管理を行っています。

学校給食施設の衛生管理

- ・汚染区域と非汚染区域の明確な区分
- ・調理員動線と食材動線の確立
- ・ドライシステム※の導入など

※床面を常に乾いた状態で調理し、はね水による汚染や湿度上昇を抑制する

学校給食設備の衛生管理

- ・調理用途別に器具、容器等を揃えるなど

※令和6～8年度にかけて食器の更新を予定しています。

学校給食従事者の衛生管理

- ・正しい服装、手指の洗浄と消毒、検便検査の実施など

※本年度も10～3月の期間はノロウイルス検査も実施

水道水の安全確保

- ・使用水の日常点検（色、臭い、残留塩素量など）

作業時の衛生管理

- ・食品の洗浄、中心温度の測定、エプロンの使い分け、機械器具の洗浄・消毒など



(6) 給食センター運用状況について

調理配送業務委託状況

平成30年度に、プロポーザル方式による業者選定の結果、従来の委託業者である(株)柴楽に決定し、今年度末までの5年間の長期継続契約を契約締結しております。

※令和6年度から5年間には、12月中旬から業者選定作業を進め受託事業者決定しました。

衛生管理評価事業の導入

北海道が実施する、食品の製造・加工工程で発生する微生物汚染などの危害の分析、その結果に基づく対策の構築、これらを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法、HACCP（ハサップ）に基づく衛生管理評価事業を導入した結果、保健所における最高評価（6段階中の6）をいただきました。

今年度に限らず継続して自主衛生管理の向上に積極的に取り組み、安全でおいしい給食の提供に心がけていきます。

(7) アレルギー食の対応について

現在までの経過

- 平成 24 年 9 月 食物アレルギー調査実施（児童生徒・子ども園・幼稚園）
⇒結果：28 名が食物アレルギー有り
- 平成 26 年 4 月 食物アレルギー調査及び給食の対応希望調査実施（児童生徒）
⇒結果：24 名が食物アレルギー有り（内、乳糖不耐症 2 名）
上記のうち 4 名が給食対応希望（ " ）
- 6 月～7 月 食物アレルギー対応マニュアル作成
給食対応希望者 2 名に対し面談を実施（保護者、栄養教諭、町嘱託栄養士、担任教諭、養護教諭、教委職員）
- 9 月 平成 27 年度に向け就学時健診に合わせ、新入学児童を対象に調査票を配布
- 10 月～11 月 調査票集約、面談実施
- 平成 27 年 1 月 アレルギー調査実施（アレルギー対応継続者）
- ※教諭の調査は異動の関係上 3 月、児童生徒は 12 月中旬（2 学期末）とする。
- 平成 27 年 6 月 早小に入学予定の園児 1 名にエビペン使用を必要とする重度のアレルギーをもった児がいたため、アレルギー対応食実施について早期に協議を実施
- 平成 29 年 4 月 就学前の園児にも対応した、食物アレルギー対応マニュアルの改正
- ～ 現在 重度のアレルギー症状の児童にも対応した給食を提供している。

現在の状況

アレルギー給食対応状況 15 名（R 6. 1. 1 現在）

はやきた子ども園 3 名

追分小学校 5 名

早来学園 8 名

○アレルギー別対象者数

エビ : 5 名

カニ（甲殻類） : 4 名

鶏卵（卵白含） : 4 名

魚 : 1 名

魚卵 : 2 名

長いも : 1 名

ナッツ類 : 4 名

ゴマ : 1 名

りんご : 1 名

乳製品 : 3 名

牛乳 : 4 名

【資料1】

◇賄材料購入業者一覧◇

令和4年度実績

No	業者名		購 入 品 目	備 考
1	(公財)北海道学校給食会	パン	パン原材料 ※製造は平山製菓(石狩市)	道産小麦使用
		大麦	米粒麦 ※カレーライスやハヤシライス時に10%使用	国産
		副食	肉・缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類・麦茶など	
		精米	精米	道産(安平町産)
2	㈱苫食	麵	麵類(うどん・ラーメン・ゆでスパゲティ・むし麵)	うどん:道産小麦
3	平山製菓(株)	副食	パン・菓子(桜餅、柏餅)	道産小麦使用
4	雪印メグミルク㈱	牛乳	牛乳(飲用・調理用)	
		副食	ヨーグルト・プリン・生クリームなど	
5	日本栄養食品㈱	副食	肉・缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
6	北海道給食資材㈱	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
7	㈱富士食品	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
8	㈱ヤマツ	副食	缶詰・レトルト類・冷凍食品・乾物類・調味料類など	
9	㈱アオキ	副食	肉・レトルト類・冷凍食品など	
11	苫小牧ヤクルト販売㈱	副食	ヨーグルト、乳酸飲料など	
12	永田商店	副食	野菜・果物・肉・魚肉練り製品など	ラム肉以外の肉は国産
13	フーズショップきしだ	副食	野菜・果物・魚肉練り製品など	〃
14	内藤牧場	副食	アンガス牛肉	町内産
15	早来アグリ倶楽部	副食	じゃがいも・かぼちゃ・大根・人参・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカ・きゃべつ・白菜・なす	町内産
16	レストランみやもと	副食	夢民豚・ホエー豚ぎょうざ・チーズ	町内産
17	北海道有機農業協同組合	副食	じゃがいも・人参・玉ねぎ・長いも・ごぼう・ヤーコン・きゅうり・ピーマン	町内産
20	あびらクラスターステーション推進機構(高林農園)	副食	じゃがいも・かぼちゃ・大根・人参・ごぼう・玉葱	町内産
22	㈱北海道興農社	副食	野菜・果物など	町内産

◇寄贈していただいた食材◇

7月 追分アサヒメロン組合 : アサヒメロン
 10月 とまこまい広域農業協同組合 : たんとう米

【資料2】

安平町の学校給食費について

安平町は、献立や食材の工夫を図りつつ、地元産の食材を使用し栄養バランスに配慮した学校給食の提供に努めてきましたが、昨今の食材の値上がりや燃料や電気などの高騰の影響によって現状の給食内容の維持が困難な状況となり、昨年度は国からの交付金を食材購入費に充て乗り切りました。並行して運営委員の皆様にご協力をいただき給食費の検討会を実施。令和5年度から食材購入費を10%増額しております。

本来、食材購入費は保護者負担となりますが、食材購入費の値上げ分については、令和5年度についても国からの交付金を活用し保護者負担を据え置いております。

1. 令和5年度給食費のについて

区 分	1食あたり			年間最大 給食日数	給食費(保護者負担) 年間最大軽減額
	食材購入費	給食費 (保護者負担)	交付金		
小学校	279 円	254 円	25 円	200 日	1 人 5,000 円
中学校	339 円	309 円	30 円	200 日	1 人 6,000 円
園児	253 円	230 円	23 円	200 日	1 人 4,600 円

令和6年度についても、国の交付金もしくは町費において保護者負担の軽減を引き続き実施する予定です。