

# 令和6年度第1回士別市学校給食センター運営委員会議案

日 時 令和6年6月25日（火）

午後6時30分

場 所 学校給食センター会議室

1. 開 会  
運営委員委嘱状交付
2. 挨拶
3. 学校給食センター運営委員会正副委員長の互選について
4. 報告事項
  - (1) 令和6年度学校給食センター予算及び管理運営状況調書について
  - (2) 令和6年度学校給食事業実施計画及び給食会収支予算について
  - (3) 令和5年度ふるさと給食実施状況及び令和6年度実施予定について
  - (4) 令和6年度の食育授業について
  - (5) 異物混入対応マニュアルについて
5. 協議事項
  - (1) 学校給食費の見直しについて
6. その他
7. 次回の運営委員会の日程について
8. 閉 会

報告事項(1) 令和6年度 士別市学校給食センター管理運営状況調書

令和6年4月1日 現在

		昭和44年12月 平成13年3月移転改築				使用食器		種類 どんぶり・仕切皿・汁わん・弁当箱(小・中)・トレー						
会計・設置状況		私会計・独立				廃水処理		素材 PEN樹脂						
調理能力		最大2,500食/日				有・無		有						
建物面積		1,348.78 m <sup>2</sup>				方式		活性汚泥返送方式						
敷地面積		6,030.91 m <sup>2</sup>				洗剤調		食器洗浄機(リキッドP)、食缶洗浄機(リキッドPA)、シンク・釜(ニュータフセン他)、粉石鹼						
施設職員	区分	職員	会職フル6	会職4	計	給食費	区分	1食当り	年額	備考				
	施設長	1			1		小学校	251円	46,686円	186食/年/人				
	副長職(管理栄養士)	1			1		中学校	295円	54,870円	186食/年/人				
	栄養教諭	1			1		高校	254円	45,720円	180食/年/人				
	事務・技術職員	2			2		学校職員等については、物価高騰相当分として、1食あたり小学校30円、中学校35円、高校30円を上乗せする。							
	栄養士		1				1							
調理員			16	2	18									
計		5	17	2	24									
配達関係	区分	摘要				徴収方法	原則毎月集金(市内学校)又は、農協貯金および組勤振替・市内金融機関口座振込 年払い、現金払いも可能 児童手当からの徴収(天引き)							
	委託先	士別運送株式会社					児童生徒数 及び 教職員数等 (和寒町含む)	区分	学校数	学級数	児童・生徒数	学校職員等数	総給食数	
	台数	4台(4t車/士別3台・和寒1台)						小学校	7	35	652	145	797	
	走行距離	150 km/日						中学校	5	18	422	93	515	
	最大配送距離	22 km						高校	1	3	8	10	18	
	最大配送時間	40分						センター他				22	22	
添乗員	8名(士別6名/和寒2名)				計	13		56	1,082	270	1,352			
ボイラー	方式等	貫流式				1週間の 献立	月	火	水	木	金			
	燃料	A重油					Aコース	持参米飯	委託米飯	パン	持参米飯	パン・麺類		
おもな食材取引業者 【市内】 ムラセ(パン・委託ご飯)、もり屋(パン・委託ご飯) 日の出食品(麺類(ラーメン・パスタ・うどん・そうめん)、豆腐、あげなど) アサヒ商事(肉類、生鮮野菜、魚類など) 横沢商店(生鮮野菜など) 井上商店(生鮮野菜など) 士別農園(野菜) 橋爪食品(かまぼこ類) 士別農畜産加工(いも) 上士別をきずこう会(トマトジュース) 三栄アグリ(とうもろこし・トマトジュースなど) 【市外】 榊トワニ旭川(調味料・加工食品など) 今野醸造(調味料・加工食品など) 北海道学校給食資材(調味料・加工食品など) よつ葉乳業(牛乳) 奥村食品(魚・調味料・加工食品など) 歌登授産所(山菜)						摘要								
						◎ 購入単価等配慮している事項等 ① 地場農畜産物については、他産地より10%以内の価格差であれば予算の範囲内で地場産の食材を購入している。 ② 可能な限り地場農畜産物の使用拡大を目標としている。 ③ 米については、H9年度までは北海道学校給食士別地域産米を北海道学校給食会を通じて購入している。 ◎ 寄付農産物 ・JA北ひびき～米600kg、じゃがいも240kg、たまねぎ300kg、かぼちゃ(ペースト)60kg、牛肉90kg ・士別ライオンスクラブ～じゃがいも1,400kg、玉葱2,000kg、米560kg、プロッコリー220kg ・上士別八十八屋～米90kg(ゆめぴりか) ・日本甜菜製糖～砂糖300kg ・青森県むつ市～ベビーホタテ138kg ・森町～ホタテ貝柱82kg ・北海道ぎよれん～ホタテフライ59.5kg ・ホクレン～あんこ35.7kg ・上記以外にもズッキーニ・南瓜・じゃが芋の寄付あり※規格外品								
		令和3年度	令和4年度	令和5年度										
地元商店等購入額		21,443	18,817	17,499										
全食材購入費		86,370	84,323	70,084										
比率		24.8%	22.3%	25.0%										

協議事項 1

①令和6年度 学校給食センター管理運営事業費 予算

(単位：千円)

節区分	令和6年度 予算額	令和5年度 予算額	増減	説明	財源内訳	
1 報酬	25	25	0	運営委員報酬	特定財源 22,822 (和寒)	
1 2 3 報酬, 給料, 手当	52,006	41,624	10,382	栄養士・調理作業員		
4 共済費	8,113	6,254	1,859	栄養士・調理作業員	一般財源 94,625	
8 旅費	718	635	83	栄養士・調理作業員通勤手当 道内旅費、運営委員費用弁償		712 6
10 需用費	34,029	31,975	2,054	光熱水費 調理用消耗品等 修繕費 燃料費 図書費		24,946 6,244 2,736 91 12
11 役務費	3,407	3,228	179	クリーニング代 機器・施設点検・衛生検査等 通信費 広告料		1,084 2,093 195 35
12 委託料	29,794	29,530	264	維持管理業務 給食配送業務 塵芥処理業務		5,338 24,090 366
13 使用料及び 賃借料	555	570	-15	LED照明リース料		555
17 備品購入費	186	266	-80			
18 負担金補助 及び交付金	1,146	1,138	8	学校給食会運営補助金他		
21 20	5,000	5,000	0	学校給食会貸付金		
26 公課費	9	9	0	自動車重量税		
合計	134,988	120,254	14,734			

②令和6年度 学校給食センター施設整備事業費 予算

(単位：千円)

節区分	令和6年度 予算額	令和5年度 予算額	増減	説明	財源内訳
10 需用費	2,772	0	2,772	床暖房制御設備修繕	
14 工事請負費	5,022	0	5,022	高圧ケーブルキュービクル機器更新工事	
17 備品購入費	4,041	6,160	-2,119	フードスライサー更新(1台) パススルー冷蔵庫(1台)	過疎債
合計	11,835	6,160	5,675		

③令和6年度 ふるさと給食事業費 予算

(単位：千円)

節区分	令和6年度 予算額	令和5年度 予算額	増減	説明	財源内訳
10 需用費	3,819	3,660	159	食材費 年8回 (学校3,481千円、未就学児179千円)	一般財源
11 役務費	55	40	15	米粉加工代	一般財源
12 委託料	280	278	2	ふるさと給食配送料(未就学児施設)	一般財源
合計	4,154	3,978	176		

協議事項(2)

令和6年度 士別市学校給食事業実施計画書

学校別給食数及び年間給食費

学 校 名	児童生徒数 及び職員数	年間給食 日数	年間給食数	年間給食費	備 考
士別小	263人	186日	48,918食	12,278,418円	給食1食当たり 251円
士別南小	292人		54,312食	13,632,312円	
上士別小	35人		6,510食	1,634,010円	
多寄小	30人		5,580食	1,400,580円	
温根別小	21人		3,906食	980,406円	
糸魚小	28人		5,208食	1,307,208円	
和寒小	128人		23,808食	5,975,808円	
小計	797人		148,242食	37,208,742円	
士別中	191人	186日	35,526食	10,480,170円	給食1食当たり 295円
士別南中	179人		33,294食	9,821,730円	
上士中	25人		4,650食	1,371,750円	
朝日中	33人		6,138食	1,810,710円	
和寒中	86人		15,996食	4,718,820円	
小計	514人		95,604食	28,203,180円	
東高校	18人	180日	3,240食	822,960円	給食1食当たり 254円
給食センター	22人	186日	4,092食	1,027,092円	251円
試食(小)			340食	85,340円	251円
試食(中)			120食	35,400円	295円
試食(高)			0食	0円	254円
ALT	2人		160食	43,680円	
図書員JT	2人		372食	93,372円	
小計	44人		8,324食	2,107,844円	
合 計	1,355人		252,170食	67,519,766円	

※実施計画書にはふるさと給食8食分は含まれておりません。

物価高騰対策費相当額として

児童生徒分	6,685千円	補助金として
学校職員等	1,568千円	精算時に加算して請求
合計	8,253千円	

報告事項3

令和5年度 ふるさと給食実施状況

実施回数	月日	提供食数	献立内容	主な地場産食材(購入先)	未就学施設(内数)
1	6月6日Aコース 6月8日Bコース	1,383食	委託ご飯、塩ちゃんこ汁、土別野菜のサラダ はんぺんチーズフライ、牛乳	ゆめびりか(上土別八十八屋)、はんぺん(橋爪食品)、 アスパラ(尾形農園)・レトルトコーン(三栄アグリ)他	-
2	7月11日Bコース 7月13日Aコース	1,274食	夏野菜のカレー、フルーツヨーグルト和え、土別野菜のジンジャー レモンサラダ、牛乳、	ズッキーニ(松井)、つくも大豆(農産加工)、 ラリーノ・つるむらさき・おかわかめ・トマト・きゅうり(満月農園)	カトリック幼稚園(70食) 瑞祥幼稚園(19食) 上土別保育園(13食)
3	8月29日Bコース 8月31日Aコース	1,534食	土別産夏野菜どっさり丼 ズッキーニピザ シトラスゼリー和え 牛乳	ピーマン(江崎)、パプリカ(中山農場)、じゃがいも(農産加工)、 ズッキーニ(松井農場)、スイートコーン(三栄アグリ)、なす(満 月)	土別幼稚園(47食) 瑞祥幼稚園(19食) 多寄保育園(9食)
4	9月6日ABコース	1,414食	荳わかめ春雨のスープ、ハムカツソースがけ、土別産かぼちゃとポ テトのごろごろサラダ、 ライオンズの寄付金を活用する	たまねぎ・じゃがいも(JA經由ライオンズ)、かぼちゃ(市内農業 者)	土別幼稚園(46食) こぶたの家(21食)
5	9月26日Bコース 9月28日Aコース	1,513食	ライオンズの寄付金を活用する ごろっと土別野菜のスープカレー、ゆでとうもろこし、ココアワッ フル、牛乳	たまねぎ・じゃがいも・ブロッコリー(JA※ライオンズ)、とうもろこ し(三栄アグリ)	カトリック幼稚園(74食) こぶたの家(23食) 多寄保育園(9食)
6	10月17日Bコース 10月19日Aコース	1,513食	〈アスリート給食〉 チンゲン菜の中華スープ、鶏むね肉の野菜あんかけ、厚揚げのカ レー炒め、牛乳	玉葱(JA)、厚揚げ(日の出)、はちみつ(村上養蜂場)、大根(尾 形農園)、キャベツ	カトリック幼稚園(76食) 瑞祥幼稚園(19食) こぶたの家(23食) 上土別保育園(12食) 多寄保育園(10食)
7	11月14日Aコース 11月16日Bコース	1,337食	白飯(氷点の舞)・土別の牛コロコロステーキ、和寒かぼちゃのポ タージュ、うま塩サラダ、牛乳	米(JA)牛肉(JA・榎本農場)、南瓜ペースト(JA)、玉ねぎ(JA 分)	-
8	1月23日 Bコース 1月25日 Aコース	1,317食	持参ご飯、牛乳、サフォークカレー、コーンクリームソーダ、白桃 シロップ漬け	サフォーク肉(しずお農場)、じゃがいも、キャベツ(和寒産)	土別幼稚園(44食) 上土別保育園(12食)

協議事項(3) 令和6年度ふるさと給食実施予定日

回数	コース	主食	日程	献立内容（予定）
1	A	委託わかめご飯	6/4（火）	・肉団子の春雨スープ ・いももちピザ ・春野菜のサラダ
	B		6/6(木)	・牛乳 地元産アスパラ使用
2	B	持参ご飯	7/9（火）	・夏野菜カレー ・土別野菜の和風サラダ ・ミニトマト
	A		7/11（木）	・牛乳
3	AB	バーガーパン	7/17（水）	・ミネストローネ ・フィッシュフライバーガー ・つけ野菜 ・Pタルタルソース ・牛乳
4		持参ご飯	8月	梨（みよし市産）、切干大根（地元産）を使用
5		持参ご飯	9月	サフォークカレー
6		持参ご飯	10月	玉葱、馬鈴薯など（地元産）
7		パン	10月	かぼちゃパン（和寒南瓜ペースト使用）
8		持参ご飯	11月	牛肉 等

## 報告事項（4）

### 令和6年度 食育授業案（小学校）

学年	主題	教科	ねらい	主な指導内容
1年	○いただきますの意味を考えよう	学活（2）	・給食ができるまでの学習を通して、いただきますやごちそうさまの意味を理解し、感謝の気持ちを込めて言ったり食べたりする意欲を持つ。	・いただきますやごちそうさまの意味 ・食事ができるまでの学習
2年	○よくかんで食べよう	学活（2）	・かむことの大切さを知り、よくかんで食べる習慣を身につけることができる。	・かむことの大切さ ・よくかんで食べるべき食材
3年	○食べ物の3つのはたらきを知ろう	学活（2）	・食べ物の3つの働きについて知り、健康な体を作るためには、好き嫌いせず食べることが大切であることを理解する。	・食品の3つのはたらきの分類 ・偏食による影響
4年	○骨をじょうぶにしよう	学活（2）	・成長期に必要なカルシウムの働きについて理解し、自分の骨を丈夫にしようという意欲をもつ。	・カルシウムの働き ・骨を丈夫にするための食生活
5年	○バランスの良い食事について考えよう 知ろう *家庭 【こんだてを工夫して】	学活（2）	・食習慣の変化と病気の関係について知り、丈夫な体を作るためにバランスのよい食事をとろうとする気持ちを高める。	・栄養と病気との関わり（欠乏と過剰、栄養のバランス） ・3色食品群の復習 ・バランスの良い食事について
6年	○朝食について考えよう *家庭 【いためてつくろう 朝食のおかず】	学活（2）	・栄養のバランスのとれた朝食の大切さを知り、毎日欠かさず食べることができる。	・食べ物の働き ・朝食の役割

### 令和6年度 食育授業案（中学校）

学年	主題	教科	ねらい	主な指導内容
1年	○骨貯金とは？	特別活動	骨貯金の必要性、方法を学び、実践する意欲を養う。	・骨貯金の方法 ・骨貯金に必要な栄養
2年	○自分の食生活を見直してバランスの良い食事について考えよう	特別活動	自分の生活を見直し、バランスの良い食事について考え、実践しようとする意欲を養う。	・自分の食生活の見直し ・3色食品群・5大栄養素の復習 ・バランスの良い食事について
3年	○朝食のよさを知ろう	特別活動	朝食のよさについて学び、自分に合った朝食を考える。	・朝食のよさ、ポイント ・受験前の食事の特徴

報告事項（4）

令和6年度 年間献立計画

月	目標	いただきたいむ掲載内容	献立表掲載事項
4	◎給食の準備をきちんとしよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全な運搬や配膳、準備や片付け</li> <li>・協力した後片付け</li> </ul>	学校給食の目標 土別市の給食について
5	◎運動時の食事について知ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・運動時の食事、水分補給</li> </ul>	
6	◎よくかんで食べよう ◎歯を丈夫にする食べ物について考えよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かむことの大切さ</li> <li>・歯とカルシウム</li> <li>・カルシウムを多く含む食品</li> <li>・食育月間</li> </ul>	持参ご飯の食中毒注意喚起 給食費のなりたち
7	◎食中毒に気を付けよう ◎手洗いをきちんとしよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒に関する正しい知識</li> <li>・清潔な身支度</li> <li>・正しい手洗い</li> </ul>	J A口座振替案内
8	◎夏の食事について考えよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脱水症の予防、水分補給</li> <li>・夏野菜の効能・夏バテ対策</li> </ul>	
9	◎規則正しい食事をしよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・好ましいおやつ摂り方</li> <li>・朝昼夕三度の食事</li> </ul>	
10	◎バランスよく食事をしよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の組み合わせと栄養バランス</li> <li>・読書週間（ハロウィン本紹介）</li> </ul>	
11	◎地元の食べ物について知ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消について</li> </ul>	ふるさと給食最終案内
12	◎寒さに負けない食事をしよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冬野菜の効能</li> <li>・風邪の予防、体の調子を整える栄養素</li> </ul>	J A口座振替案内
1	◎給食について考えよう ◎日本の料理と海外の料理を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食のあゆみ</li> <li>・給食に関わる人々の仕事</li> <li>・伝統食と世界の料理</li> </ul>	給食費改定額のお知らせ
2	◎食事マナーを考えた食事をしよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正しいはしの持ち方、食器の持ち方（食事時の姿勢・食前食後のあいさつ・ふさわしい会話）</li> </ul>	
3	◎一年間の食事について振り返ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・振り返り</li> </ul>	・ J A口座振替案内