# 令和元年度第３回米子市学校給食運営委員会

日　時：令和２年２月２０日（木）
午後３時から
場　所：米子市立学校給食センター会議室

日　程

１　開会

２　会長あいさつ

３　議事

（１）令和２年度事業計画について

（２）その他

４　その他

５　閉会

１　令和２年度事業計画について（案）

（１）給食実施予定

令和２年度学校給食実施予定表

<table>
<tr><th>学　期</th><th>始業式</th><th>給食開始</th><th colspan="2">実　施　回　数</th><th>給食終了</th><th>終業式</th></tr>
<tr><td rowspan="6">１学期</td><td rowspan="3">小学校<br>４月７日<br>（火）</td><td rowspan="6">４月９日<br>（木）</td><td>４月</td><td>１５回</td><td rowspan="6">７月１７日<br>（金）</td><td rowspan="3">小学校<br>７月２０日<br>（月）</td></tr>
<tr><td>５月</td><td>１８回</td></tr>
<tr><td>６月</td><td>２２回</td></tr>
<tr><td rowspan="3">中学校<br>４月７日<br>（火）</td><td>７月</td><td>１３回</td><td rowspan="3">中学校<br>７月１６日（木）<br>～２２日（水）</td></tr>
<tr><td>計</td><td>６８回</td></tr>
<tr><td rowspan="6">２学期</td><td rowspan="3">小学校<br>８月２７日<br>（木）</td><td rowspan="6">８月２５日<br>（火）</td><td>８月</td><td>５回</td><td rowspan="6">１２月２４日<br>（木）</td><td rowspan="3">小学校<br>１２月２５日<br>（金）</td></tr>
<tr><td>９月</td><td>２０回</td></tr>
<tr><td>１０月</td><td>２２回</td></tr>
<tr><td rowspan="3">中学校<br>８月２４日（月）<br>～３１日（月）</td><td>１１月</td><td>１９回</td><td rowspan="3">中学校<br>１２月２４日（木）<br>・２５日（金）</td></tr>
<tr><td>１２月</td><td>１８回</td></tr>
<tr><td>計</td><td>８４回</td></tr>
<tr><td rowspan="6">３学期</td><td rowspan="3">小学校<br>１月１２日<br>（火）</td><td rowspan="6">１月６日<br>（水）</td><td>１月</td><td>１７回</td><td rowspan="6">３月２３日<br>（火）</td><td rowspan="3">小学校<br>３月２４日<br>（水）</td></tr>
<tr><td>２月</td><td>１８回</td></tr>
<tr><td>３月</td><td>１７回</td></tr>
<tr><td rowspan="3">中学校<br>１月６日（水）<br>・７日（木）</td><td>計</td><td>５２回</td><td rowspan="3">中学校<br>３月２４日<br>（水）</td></tr>
<tr><td colspan="3">合　　計</td><td colspan="2">２０４回</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="7">備考</td></tr>
</table>

（２）　学校給食献立の充実について

ア　献立の充実

学校給食は成長期における児童生徒の給食であることから、献立の作成にあたっては、栄養バランスに配慮するとともに、児童生徒が食材を通じて地域の自然や食文化に理解を深め、食への感謝の気持ちが育つように、地場産物や郷土食、伝統料理などを積極的に取り入れる。

また、献立案は栄養教諭、学校栄養主任及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が作成し、献立は、学校給食主任、栄養教諭等の代表で構成する献立検討会で検討して決定する。

○ 献立作成会　毎月２回　構成員：栄養教諭１人、学校栄養主任３人、学校栄養職員６人

○ 献立検討会　毎月１回　構成員：学校給食主任７人・栄養教諭等のうち３人

小学校と中学校は同一の献立とし、主食は、米飯を週４回、パンを週１回とする。

米飯について、これまで１学期のみ実施していた小学１年生の提供量の調整を、４月から９月まで実施するよう取扱いを変更する。

パンについて、令和２年度から国産小麦を使用したパンを提供する。

副食の食物アレルギー対応については、「鶏卵・乳」の除去食及び一部代替食を提供する。

イ　地産地消の推進

児童生徒が食材を通じて地域の自然や文化に理解を深め、食への感謝の気持ちが育つよう地場産物や郷土料理を積極的に学校給食に取り入れる。

精白米は米子産米を使用し、野菜類も市場関係者の協力を得て地元産を優先的に使用することとし、畜産物や水産加工品についても県内産の使用率を高めるように努める。

さらに、毎月１９日の食育の日を「いきいき こめっこデー」とし、地元業者や生産者と連携して、地元の食材をふんだんに取り入れた学校給食を提供するとともに、地元食材などを用いた学校給食献立のレシピを市報やホームページに掲載する。

また、子どもたちの学校給食に対する関心や郷土に対する理解と関心が高まることを期待して、小学４年生から中学３年生までを対象に、地元食材を取り入れた料理の募集を行い、優秀な作品を全国学校給食週間に学校給食献立に取り入れて提供する。

（３）食に関する指導の充実

食に関する指導は、小学生の低学年から高学年、中学生とそれぞれの発達段階に応じた効果的な指導となるよう、学校との連携を図りながら継続して推進していく。

指導内容については、食事のマナー、生産者や食べ物への感謝の気持ち、郷土料理や伝統料理などについて伝えるだけでなく、食事の重要性や健康への理解を深め、食の自己管理能力を育成し、児童生徒の「生きる力」を育む内容となるように工夫する。

また、給食試食会などを活用し、児童生徒の望ましい食習慣の形成について保護者への啓発活動を行う。

○　栄養教諭等による給食時間の訪問指導
○　栄養教諭等が担任教諭と連携した食に関する指導（チームティーチング）
○　保護者を対象にした試食会、講演会
○　委託事業者の調理員による栄養教諭等と連携した給食時間の食育活動
○　夏休み料理教室
○　地元の給食関係事業者との交流給食や講話

（４）衛生管理の徹底

安全・安心な学校給食を提供するため、調理作業が「学校給食衛生管理基準」などの関係法令に基づいて衛生的に行われているかを確認するなど、食中毒防止対策のための衛生管理の徹底を図る。

また、異物混入を防止するため、食材の確認指導と調理機器の使用前後の点検指導を徹底するほか、給食施設や調理機器の保守管理について、定期的な施設設備の点検を行うとともに調理機器の日々の点検が確実に行われるように指導する。

（５）効率的な学校給食の運営

ア　民間委託をしている調理業務の検証

学校給食を効率的に運営するため、調理業務及び関連業務を民間事業者に委託して実施しているが、業務が円滑に行われるように各施設において受託業者の責任者と定期的な情報交換を行う。また、受託業者が調理従事者に対して調理技術、衛生管理などの必要な研修を実施していることを確認する。

○ 受託業者

| | |
|---|---|
| 学校給食センター | 株式会社　東洋食品 |
| 第二学校給食センター | 株式会社　東洋食品 |
| 弓ヶ浜・尚徳・淀江共同調理場 | 株式会社　東洋食品 |

○ 委託期間

令和２年４月１日から令和７年３月３１日まで　５年間

イ　アンケート調査の実施について

学校給食を喫食している小学５年生の児童、中学２年生の生徒及び教職員に対するアンケート調査を実施し、調理業務委託事業の検証及び学校給食の充実に努める。

保護者に対しても試食会などの機会を捉えてアンケートを実施する。

（６）給食費未納対策について

○ 未納を未然に防ぐために、文書配布等による保護者啓発を行う。

○ 学校及び学校給食会との連携を強化し、給食費収納事務の円滑な実施を図る。

○ 未納状況を把握し、未納家庭への文書・電話による督促、訪問徴収を行う。

○ 児童手当・特例給付を活用した納付勧奨を行う。

（７）学校給食用牛乳について

学校給食用牛乳は、引き続き鳥取県産生乳を使用する大山乳業のパスチャライズ牛乳とする。

（８）非常時用備蓄食品について

給食が提供できない緊急的事案が生じた場合に対応するため、非常時用備蓄食品を備蓄する。備蓄食品は、鳥取県西部地震が起きた日に因んで１０月に献立化し、学校給食に取り入れ、非常時に備えることの大切さ等について伝える。

（９）いきいきこめっこ食育推進事業について

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるとともに、実生活における食の課題解決に向けた実践力を高めていくことができるよう、「食でつなぐ人とまち」をテーマに、学校、家庭及び地域を巻き込んだ学校給食、食育の取組を強化する。

○ 地元食材を活用した学校給食メニューの提供

大山どりの唐揚げ、大山こむぎを使用したパンの提供

○ アスリートによる食育講座の開催

「鉄人ドライカレー」の提供にあわせ、アスリートによる運動や食生活に関する講演