

令和5年度

事業実施計画

いがっこ給食センター元気

いがっこ給食センター夢

## 令和5年度 給食センター事業計画

子どもたちの健康増進と、安全かつ安心で美味しい学校給食の配食に向けて、次のとおり事業計画を策定します。

### 1 給食センターの配送校

■いがっこ給食センター元気（市内小学校12校）

【上野北、府中、中瀬、上野南、成和東、成和西、三訪、柘植、西柘植、壬生野、阿山、大山田】

■いがっこ給食センター夢（市内中学校9校）

【崇広、緑ヶ丘、城東、上野南、柘植、霊峰、阿山、大山田、青山】

\*大山田給食センターは、令和4年度末をもって廃止され、いがっこ給食センター元気に業務統合

### 2 給食実施期間及び日数

1学期	4月10日 ~ 7月19日
	始業式4/6 終業式7/20
2学期	9月4日 ~ 12月21日
	始業式8/28 終業式12/22
3学期	1月10日 ~ 3月21日
	始業式1/9 修了式3/25

学期	月	日数(日数=回数)		
		月別	学期別	年間合計
1学期	4月	15日	69日	192日
	5月	20日		
	6月	22日		
	7月	12日		
2学期	9月	19日	75日	
	10月	21日		
	11月	20日		
	12月	15日		
3学期	1月	16日	48日	
	2月	19日		
	3月	13日		

### 3 給食数（児童・生徒数）及び給食費

次のとおり

## 【給食センター給食数】

令和5年5月1日現在

### 1. いがっこ給食センター元気 (人)

学校名	児童数等	教員数等	計
上野北小学校	188	21	209
府中小学校	215	21	236
中瀬小学校	94	18	112
上野南小学校	116	17	133
成和東小学校	85	14	99
成和西小学校	79	14	93
三訪小学校	79	15	94
柘植小学校	117	19	136
西柘植小学校	95	16	111
壬生野小学校	162	21	183
阿山小学校	241	26	267
大山田小学校	219	25	244
センター職員		4	4
保存食		3	3
小計	1690	234	1924
運営・配送会社		30	30
小計		30	30
合計	1690	264	1954

給食費 円	
区分	日額
児童	無償
教職員等	280

### 2. いがっこ給食センター夢 (人)

学校名	生徒数	教員数等	計
崇広中学校	389	41	430
緑ヶ丘中学校	492	42	534
城東中学校	290	29	319
上野南中学校	165	19	184
柘植中学校	55	14	69
霊峰中学校	149	18	167
阿山中学校	162	19	181
大山田中学校	99	15	114
青山中学校	192	23	215
センター職員		5	5
保存食		4	4
小計	1,993	229	2,222
運営・配送会社		32	32
小計		32	32
合計	1,993	261	2,254

給食費 (円)	
区分	日額
生徒	無償
教職員等	305

## 【給食費】

令和5年4月から、食育の推進と子育て支援を目的に、市内小中学校給食費が無償化されました。学校給食の無償化を通じて、家庭での食生活の充実や、朝食を欠食する児童生徒がより少なくなるよう食育、食の充実を推進していきます。

- ◆小学校 280円/食 ◆中学校 305円/食 年間192回
- ◆小中学校児童・生徒給食費無償化当初予算 320,795,000円

#### 4 食材の調達

伊賀市契約規則に準じ、入札(見積合わせ)を実施し食材調達を行います。

◆野菜類、豆腐類、肉、卵、魚介類・・・毎月

◆調味料類等・・・・・・・・・・・・・・1学期および2・3学期

◇米麦、パン・・・三重県学校給食会で調達 牛乳・・・日本酪農で調達  
物資納入業者と連携し、地場産(伊賀・三重県)食材を積極的に使用します。

#### 5 献立の充実

- (1) 学校給食摂取基準(文科省)に基づき、栄養バランスのとれた献立内容の充実に努めます。
- (2) 原材料から調理する「手作りによる給食」を推進します。
- (3) 伊賀産、県内産の農作物等の積極的な選定や「いがスマイル給食」の実施を継続し、地産地消の推進を図ります。(地場産率目標:金額ベース65%以上)
- (4) 郷土の特色を盛り込んだ献立や行事食等を積極的に取り入れます。

#### 6 食品の安全確保と衛生管理

- (1) 「学校給食衛生管理基準」および「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づいた衛生管理の充実に努めます。
- (2) 良質な食材の選定と適切な検収を実施します。乾物・調味料などは、栄養成分、原材料(食品添加物)、アレルギー物質、原産国、製造工程を確認します。
- (3) 食物アレルギーを有する児童や生徒に対応するため、家庭や学校、調理従事者と連携し実態を把握した上で、安全なアレルギー対応食の提供を実施します。
- (4) 施設管理者や衛生管理者、調理従事者等の衛生管理の意識向上を図るため、各種衛生管理研修に参加します。

#### 7 学校給食に対する相互連携の充実と食育の推進

- (1) 栄養教諭及び食育担当教諭との連携を図りながら、学校訪問により児童生徒指導を行い、食育の推進に努めます。
- (2) 学校給食の献立表及び料理ごとの食材や調味料が確認できる詳細を伊賀市ホームページに掲載し給食内容を知らせるとともに「給食だより」を活用し食に関する情報を家庭に提供します。
- (3) 給食センターと学校が連携をとり、給食残渣率の低下に努めます。
- (4) センター方式による学校給食は、施設や調理する人の姿を見ることが出来ないため児童の施設見学や生徒の職場体験を受け入れ食育を推進します。

#### 8 職場の安全衛生と健康管理

調理に携わる者の健康管理の徹底を図ります。(検便検査月2回)

施設、設備の点検や保健所の巡視等により環境管理や安全衛生の確保に努めます。

## 令和5年度 学校給食における食物アレルギー対応について

**基本的な考え方**（次の3点を満たす場合、アレルギー対応を行います）

- 1 保護者からの食物アレルギー対応の申し入れがある。
- 2 主治医の診断により、食物アレルギーの原因食品が明確である。  
（継続的に医師の診断を受け、年1回以上診断書及び学校生活管理指導表の提出がある）
- 3 家庭においても原因食品を除いた食事療法をしている。

### 食物アレルギー対応の具体的な取り組み

- ① 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応とします。
  - ・原因食物を提供するかしないか（二者択一）を基本とします。多段階対応はしません。
- ② 安全性確保のため、ひとつの料理について、該当する原因食物をすべて除去した除去食とし、原因食物が複数ある場合、そのすべての食物を除去した除去食とします。
- ③ 基本は除去対応ですが、主菜の主となる食物が原因食物となる場合、代替食物を用意し対応します。
  - ・代替用の魚は、該当月で使用しているものより選定します。
  - ・主菜の魚を代替とする場合は生魚3種（魚卵含む）を上限とし、原因となる魚類が4種類以上の場合は提供なしとし、家庭から持参とします。
  - ・給食で使用する魚類は次の通り。

赤魚	鯡	鰯（開き）	鰯（筒切り）	じゃこ・こうなご	鰹	鱈
鮭	鯖	鯖	秋刀魚	しいら	ししゃも	シルバー
鯛	鱈	鰯	メルルーサ	わかさぎ		

- ④ 魚は、生魚と加工品（ちくわ・さつまあげ・ツナ・かつお節）に分け対応します。
- ⑤ 主菜以外（ゼリーやふりかけ、果物など）は、除去食または提供なしとします。
  - ・主食のパンについては、代替品を家庭より持参とします。
- ⑥ マヨネーズ、ちくわ、ベーコン、麺、パン粉、さつまあげは卵不使用のものを使用します。
- ⑦ アレルギー対応食は、個人用容器（食札付）に入れて配送し、教室で色が違う食器（アレルギー対応食器）に盛り付けます。