

令和 5 年度 給食センター事業実績報告

1 給食実施期間及び日数

1 学期	4 月 10 日～7 月 19 日 (6 9 回)	年間 (1 9 2 回)
	始業式 4/6 終業式 7/20	
2 学期	9 月 4 日～12 月 21 日 (7 5 回)	
	始業式 8/28 終業式 12/22	
3 学期	1 月 10 日～3 月 21 日 (4 8 回)	
	始業式 1/9 修了式 3/25	

2 給食費

給食センター	区分	日額 (1 食単価)
いがっこ給食センター元気 1 日約 2,000 食	小学校 (12 校)	2 8 0 円
いがっこ給食センター夢 1 日約 2,320 食	中学校 (9 校)	3 0 5 円

参考 令和 5 年度 決算額

学校給食管理運営費 需用費 賄材料費 ￥363,755,069 円

【内訳】 いがっこ給食センター元気分 ￥103,139,316 円

いがっこ給食センター夢分 ￥129,082,728 円

自校給食分 ￥131,533,025 円

* R 5 年 4 月から、子育て支援の政策として、伊賀市立小中学校の給食費を公費で負担しています。

3 献立の充実

(1) 学校給食摂取基準 (文科省) に基づいた献立の作成に努め、原材料から調理する「手作りによる給食」を推進しました。

(2) 伊賀産、県内産物の積極的な選定や「いがスマイル給食」の実施で地産地消および食育の推進を図りました。

2023 (令和 5) 年度 給食物資地場産割合 (金額ベースで算出)

給食センター	地場産(伊賀産・三重県産)	国内産	外国産
いがっこ給食センター元気	62.3% (うち伊賀産 24.1%)	26.8%	10.9%
いがっこ給食センター夢	64.0% (うち伊賀産 28.7%)	26.8%	9.2%
平均	63.15% (うち伊賀産 26.4%)	26.8%	10.05%

【いがスマイル給食】

地産地消と児童生徒が地元産の良さを知る食育を目的に伊賀産の牛肉や豚肉、野菜、果物等の食材を利用した給食。(伊賀市から食材費補助)(例)伊賀牛丼、伊賀牛ごぼうご飯、伊賀豚そぼろ丼、芭蕉ねぎと厚あげの卵とじ、伊賀抹茶、カップケーキ、伊賀産アスパラとベーコンスパゲティ・白鳳梨・伊賀産小松菜ごま和え等)

(3) 郷土の特色を盛り込んだ献立や行事食等を取り入れました。

(例) 豆腐でんがく、でっちようかん、端午の節句献立、七夕献立、月見献立、ハロウィン献立、芭蕉献立、冬至献立、ひなまつり献立、忍者の日献立、入学・卒業お祝い献立等)

4 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徹底に努め、食中毒等の防止に努めました。

(2) 食物アレルギーを有する児童や生徒に対応するため、安全なアレルギー対応食の提供を実施しました。

給食センター	アレルギー対応人数
いがっこ給食センター元気	21 人
いがっこ給食センター夢	19 人

(3) 施設管理者や衛生管理者、調理従事者等が、衛生管理の意識向上を図るため、各種研修に参加しました。

◇各種研修会等◇

- ・学校給食の安全と充実に向けた講習会(施設管理者・衛生管理者)
- ・伊賀学校栄養士会研修会(7回) ・学校給食調理員研修会
- ・伊賀学校給食研究大会

(4) リスク等の報告事案

発生日	概要(内容と事後対応)	再発防止への対応
令和5年 5月1日	ハンバーグにハンバーグ成型機のプラスチック部品が混入し、ハンバーグの提供を急遽停止し、代替食として非常食備蓄用のレトルトカレーを提供した。	配送済の食缶に提供中止したハンバーグを回収。プラスチック部品(スクレーパチップ)を探す。上野南小の食缶から、チップを発見する。再発防止のため、成型機の扱いと再発防止対策を含めた職員研修を行う。

5 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、学校訪問による児童生徒指導を行い、食育の推進に努めました。
- (2) 献立表や給食だよりを活用し、食生活に対する正しい知識の普及を図りました。(毎月(8月除く))別紙参照 *献立表はHPに掲載
- (3) 学校給食に対する理解を深めるため、給食センターの見学を受け入れました。(いがっこ給食センター元気 5回)
- (4) 中学生職場体験(いがっこ給食センター夢:緑ヶ丘中学校2年生)
- (5) 給食センターと学校との相互連携を図るため、担当者会議を開催しました。
 - ・給食担当者会議
 - ・アレルギー対応会議
- (6)食育を推進する中での「朝ご飯を食べよう」という取り組みについて

6 職場の安全衛生と健康管理

委託業者を含めた調理に携わる者の健康管理の徹底を図り、施設、設備の点検や巡視等により共同調理施設として環境管理や安全衛生の確保に努めました。