

○学校給食センター

1 学校給食センターの概要

区 分		総合給食センター	
位 置		北海道白糠郡白糠町和天別139番地6	
構造及び面積		建築主体 鉄筋コンクリート造1, 338.98㎡	
能 力		供給給食1日 1, 500食	
公 用 開 始		平成12年 4月 1日	
工 期	着 工	平成11年 5月21日	
	完 成	平成12年 3月 6日	
施 工 業 者	建築主体工事 建 具 工 事 空調暖房設備工事 給排水衛生設備工事 電 気 設 備 工 事 附 属 棟 工 事 外 構 工 事 工 事 管 理 委 託 備 品 購 入	山根、八百坂特定建設工事共同企業体 白糠建具、さかえ建具特定建設工事共同企業体 池田煖房工業株式会社 太平洋、山田特定建設共同企業体 北電、清水、関特定建設共同企業体 株式会社大村建設 道歴工業株式会社 株式会社久米設計 日本調理器株式会社	
工 事 費	施 設	875,087,000円	
	設 備 (備品)	177,975,000円	
計		1,053,062,000円	
財 源 内 訳	地域政策補助金	90,000,000円	
	起 債	過疎対策事業債	734,800,000円
		学校給食施設整備事業債	149,800,000円
	一般財源	78,462,000円	
	計	1,053,062,000円	
備品(食缶、食器籠等)		15,571,500円	
合 計		1,068,633,500円	

2 学校給食センター運営審議会（令和3年2月、令和3年5月開催）

教育委員会からの学校給食に関する基本的な事項の諮問に対する答申やセンターの実施運営に関する事項の審議をする。10名以内の委員で組織される。

区 分	氏 名	任 期		備 考
		任命年月日	満了年月日	
白糖小学校長	滝 川 敦 善	令和2年5月1日	令和4年4月30日	
庶路学園校長	齋 藤 超	令和3年4月1日	令和4年4月30日	
茶路小中学校長	小 林 香 織	令和2年5月1日	令和4年4月30日	
白糖中学校長	佐 藤 毅	令和2年5月1日	令和4年4月30日	監 査
白糖高等学校長	田 村 信 明	令和3年4月1日	令和4年4月30日	
白糖町女性団体 連絡協議会会長	池 田 昭 子	令和2年5月1日	令和4年4月30日	会 長
白糖町 PTA 連 合 会	西 俊 介	令和2年5月1日	令和4年4月30日	監 査
白糖町 PTA 連 合 会	平 下 雅 浩	令和2年5月1日	令和4年4月30日	副会長

※日額報酬7,290円

3 令和3年度学校給食実施計画

(1) 学校給食の趣旨

近年、偏った栄養摂取、朝食の欠食など食生活の乱れ、肥満・痩身傾向など子どもたちの健康を取り巻く課題が深刻化しています。

こうした中、本町の学校給食では、成長期にある児童・生徒の健康の増進、体位の向上を図ることは元より、食に関する正しい知識と、生涯にわたって健やかな身心と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、学校・家庭・関係部局と連携しながら努めてまいります。

また、町の子育て支援策として、学校給食費の無料化を継続するとともに、新たに魅力ある高校づくりの一環として、白糖高等学校への給食無料提供を実施いたします。

(2) 学校給食の目標

学校給食法第2条では、食育を観点とした7つの目標が掲げられており、給食が生きた教材として効果的に活用されるよう努めてまいります。

学校給食法（昭和29年6月3日法律第160号）〔改正：平成21年4月施行〕

（学校給食の目標）

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(3) 年間給食日数

各小中学校、庶路学園の年間給食日数は200日とします。

(4) 給食の献立（主食）

献立は、1週間を1単位として編成します。

- 米飯給食 月曜日・火曜日（隔週）・木曜日・金曜日
- パン給食 水曜日
- 麺給食 火曜日（隔週）

(5) 給食食材の使用指針

食材の購入は、白糠町財務会計規則に準じた取り扱いをし、遺伝子組換え食品、虚偽表示などを念頭に、安全な食品・食材の確保に留意し、可能な限り地場産品の調達に努めます。

(6) 給食調理指針

文部科学省が定める「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」を遵守し、調理委託業者と共に、危機管理・衛生管理に十分配慮し調理します。

(7) ふるさと給食等の推進

本町の豊富な地場産物を積極的に学校給食に取り入れ、食材を通じ、地域の自然や文化、産業、生産に携わる方々への感謝の気持など、郷土白糠への愛着や理解が深められるよう、年間を通した「ふるさと給食」を推進します。

また、「ふるさと給食週間」の取り組みを継続するとともに、四季や歳時が感じられる献立づくりに努めます。

(8) 食物アレルギーへの対応

文部科学省が示す「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づく「学校における食物アレルギー対応の手引」により、学校・家庭・医療機関等が連携し、適切に対応します。

また、毎月発行する「給食だより」にて使用するアレルギー食品を周知することにより、安心・安全を確保します。

(9) 給食費（過年度分）の徴収

給食費の滞納者に対しては、個別に具体的な対応を講ずることにより、引き続き収納率の向上に努めます。

4 令和3年度の給食費の額

区 分	学校給食費 (1食)	試食会給食費 (1食)
小 学 生	234円	234円
中 学 生	273円	273円
高 校 生	225円	—

※高校生は牛乳を除いた費用

A 精米価格

給食用精米は、北海道産米100%「ななつぼし」を釧路丹頂農業協同組合より見積書を徴して購入いたします。

令和3年度価格については、北海道学校給食会の価格、1kg332円96銭にて算出いたしました。

小学生 1食当たり(82g使用)

$$332円96銭 \times 0.082kg = 27円30銭 \quad (\text{前年}27円81銭)$$

中学生 1食当たり(100g使用)

$$332円96銭 \times 0.100kg = 33円30銭 \quad (\text{前年}33円91銭)$$

B 牛乳価格

牛乳価格については、3月に北海道農政部にて入札が行なわれる予定で、価格については令和2年の購入価格で算出しました。

200cc 1本 48円09銭 となります。

C パン価格

令和3年度も給食センターでパンの生地(冷凍)を購入し、解凍・発酵させ当日焼いたパンを提供します。

1食あたり平均価格は

小学生1食あたり 31円31銭 (前年30円99銭)

中学生1食あたり 33円06銭 (前年30円99銭)

D 麺価格

小学生1食あたり平均 76円50銭 (前年76円50銭)

中学生1食あたり平均 90円50銭 (前年90円50銭)

E 令和3年度副食費算出内訳

(文部科学省通達の食品構成基準に基づき、令和元年度の価格にて算出)

食品群	小学生		中学生	
	(米飯・パン・麺)		(米飯・パン・麺)	
	使用量(g)	金額(円)	使用量(g)	金額(円)
小麦粉及びその製品	4.5	1.002	5.2	1.158
芋及び澱粉	35.0	8.731	42.0	10.477
砂糖類	2.8	0.628	3.3	0.740
豆類	3.0	1.199	3.6	1.439
豆製品類	18.0	6.533	22.0	7.985
種実類	1.5	0.922	1.8	1.106
緑黄色野菜類	25.0	16.018	30.0	19.222
その他の野菜類	70.0	18.149	85.0	23.310
果実類	18.0	10.069	22.0	12.307
きのこ類	5.0	5.175	6.5	6.725
藻類	1.6	2.702	2.0	3.377
魚介類	15.0	20.578	18.0	24.694
小魚類	1.0	0.766	1.2	0.919
肉類	23.0	28.567	28.0	34.777
卵類	5.0	5.637	6.0	6.764
乳類	6.5	4.192	8.0	5.159
油脂類	2.5	2.890	2.9	3.352
調味料	15.0	19.262	18.0	23.139
令和3年度副食費供給価格		153.02		186.65

F 1食当たりの給食費の算出

小学生	牛乳	48円09銭×10回＝	480円90銭
	米飯	27円30銭×7回＝	191円10銭
	パン	31円31銭×2回＝	62円62銭
	麺	76円50銭×1回＝	76円50銭
	副食費	152円90銭×10回＝	1,529円00銭
		計	2,340円12銭
1食当たり		2,340円12銭÷10回＝	234円01銭
			≒234円(現行給食費)

中学生	牛乳	48円09銭×10回＝	480円90銭
	米飯	33円30銭×7回＝	233円10銭
	パン	33円06銭×2回＝	66円12銭
	麺	90円50銭×1回＝	90円50銭
	副食費	185円96銭×10回＝	1,859円60銭
		計	2,730円22銭
1食当たり		2,730円22銭÷10回＝	273円02銭
			≒273円(現行給食費)

G 年間給食費

給食日数を 200日とする。

小学生	46,800円
中学生	54,600円
高校生	45,000円

5 令和3年度学校給食費の決算

(歳入)

(単位：円)

科目	調定額	収入済額	収入未済額	説明
給食費	7,564,452	7,564,452	0	学校給食費
	17,719,455	17,719,455	0	町支出金(無料化事業)
	1,647,450	1,647,450	0	町支出金(無料提供事業)
	48,906	48,906	0	町支出金(検食用)
	50,193	50,193	0	試食会費
繰越金	183,798	183,798	0	前年度繰越金
雑入	110	110	0	預金利息
過年度収入	6,462,081	1,013,103	5,448,978	学校給食費滞納分
合計	33,676,445	28,227,467	5,448,978	

(歳出)

(単位：円)

科目	予算額	支出済額	比較	説明
調理費	28,573,000	28,227,467	345,533	食材費
合計	28,573,000	28,227,467	345,533	

歳入決算額 28,227,467円

歳出決算額 28,227,467円

歳入・歳出差引額 0円

6 学校別給食費収納状況

(現年分)

学校名		調定額	収入額	収入未済額	収納率(%)
白糠小学校	教職員	1,168,362	1,168,362	0	100.00
	対象外	225,108	225,108	0	100.00
	計	1,393,470	1,393,470	0	100.00
白糠中学校	教職員	1,126,671	1,126,671	0	100.00
	対象外	204,750	204,750	0	100.00
	計	1,331,421	1,331,421	0	100.00
茶路小中学校	教職員	955,383	955,383	0	100.00
	対象外	-	-	-	-
	計	955,383	955,383	0	100.00
庶路学園	教職員	1,966,380	1,966,380	0	100.00
	対象外	271,518	271,518	0	100.00
	計	2,237,898	2,237,898	0	100.00
白糠高校	教職員	919,125	919,125	0	100.00
給食センター	教職員	727,155	727,155	0	100.00
合計	教職員	6,863,076	6,863,076	0	100.00
	対象外	701,376	701,376	0	100.00
	計	7,564,452	7,564,452	0	100.00

(過年度分)

区分	調定額	収入額	収入未済額	収納率
令和3年度	6,462,081	1,013,103	5,448,978	15.68

## 7 学校給食連絡協議会

学校給食センターと学校との連携の強化を図り、より良い給食の充実を期し、児童・生徒の心身の健全な発達に寄与する事を目的とする。

給食供給学校の校長及び給食指導教員、給食センターの職員をもって組織され任期は1年間。

## 8 給食の献立（主食）

### （1）学校給食の概要

#### 1 週間単位で献立を編成

- ・ 米飯給食 月曜日・火曜日(隔週)・木曜日・金曜日
- ・ パン給食 水曜日
- ・ 麺給食 火曜日(隔週)
- ・ 通年を通じた地場産野菜の活用
- ・ 地場産品を利用したふるさと給食週間の実施
- ・ 季節感、歳時を取り入れた行事食の実施

### （2）米飯給食について

#### ① 種類（54種類）

##### ・センター炊飯（保温食缶）

ご飯、ちらしずし、わかめご飯、きのこご飯、きつねごぼうご飯、青菜ご飯、金平ご飯、切干ご飯、たけのこご飯、ひきにくご飯、すきやきご飯、五目ご飯、パイコー飯、美唄鶏飯、中華ちらし、たこめし、すき焼き風ご飯、バターライス、オムライス、ケチャップライス、ミートライス、コーンピラフ、カレーピラフ、ウインナーピラフ、スタミナポークピラフ、あんかけチャーハン、コーンチャーハン、元気丼、豚玉丼、ソースカツ丼、ビビンバ丼、しか肉丼、親子丼、ツナそば丼、2色そば丼、かわり親子丼、とり玉丼、豚丼、肉みそ丼、カミカミ丼、ピリ辛丼、みそ豚丼、ガパオライス風、麦ご飯ハヤシライス、麦ご飯ハッシュドビーフ、麦ご飯ポークカレー、麦ご飯シーフードカレー、麦ご飯チキンカレー、麦ご飯ひきにくカレー、麦ご飯チーズカレー、麦ごはんオムカレー、ごはん夏野菜スープカレー、ごはんバターチキンカレー、防災用アルファ米（わかめごはん）

#### ②実施回数

- ・週3.5回 センター炊飯（月・木・金曜日・隔週火曜日）
- ・年間 137回

#### ③米の使用量

- ・小学生82g ・中学生100g

(3) 麺給食について

① 種類について(23種類)

- ・ラーメン(7種類)  
醤油ラーメン、塩野菜ラーメン、つぶ・たこラーメン、  
がたたんラーメン、とんこつラーメン、冷しラーメン、焼きそば
- ・うどん(8種類)  
五目うどん、きつねうどん、あんかけうどん、ちゃんこうどん、  
カレーうどん、肉ごぼううどん、きつねもちうどん、冷やし納豆うどん
- ・スパゲティ(8種類)  
ベーコンスパゲティ、スープスパゲティ、クリームスパゲティ、  
チーズ入りスパゲティミートソース、ミートボールスパゲティ、  
和風スパゲティ、ジャージャースパゲティ、かつスパゲティ

② 実施回数

- ・火曜日(隔週)・年間 31回

③ 麺の使用量

区 分	小 学 生		中学校
	1年～3年	4年～6年	全クラス
ゆであがり量	200g	220g	250g

(4) パン給食について

① 種類(4種類)

- コッペパン、背割りコッペパン、バーガーパン、ナン

② パン給食の実施回数

- ・水曜日・年間 41回

③ 粉の使用量

- ・小学生・中学生70g

(5) ふるさと給食の実施について

給食センターでは、年間を通して、地元の食材を使用した献立に取り組んでいるところです。

例年実施している「ふるさと給食週間」については、11月15日から19日までの間で実施しました。

海の幸を使用した「つぶ・たこラーメン」「鮭のクリームスープ」  
「花咲ガニの鉄砲汁」、山の幸の鹿肉を使用した「鹿肉ハンバーグ」、  
白糠で収穫されたブルーベリーを使用した「ブルーベリーヨーグルト」  
「プリンブルーベリーソース」しそジュースで作った「しそホイップの  
フルーツ和え」「しそザンギ」、白糠の牛乳で作られたチーズを使用した  
「チーズカレー」また、白糠野菜生産組合より、ごぼう・玉葱・長ネギ  
かぼちゃ・人参・きゃべつ・じゃがいも・ながいもなど新鮮な野菜を購  
入して献立にとりいれました。

## 9 給食供給人員（令和3年5月1日現在）

学 校 別	学校等数	児童・生徒数	教職員数	合 計
小 学 校	2校	140人	36人	176人
中 学 校	2校	88人	26人	114人
義務教育学校	1校	149人	39人	188人
高 等 学 校	1校	45人	20人	65人
給食センター	1施設	—	11人	11人
計	6校、1施設	422人	132人	554人

## 10 給食の調理

白糠町学校給食センターの給食業務は、白糠町内の町立の小学校及び中学校に在籍する児童及び生徒の心身の健全な発達の促進と栄養改善の一環であることを認識の上、給食業務を行う。

方 式	民間委託
委 託 先	(株)共立メンテナンス札幌支店
住 所	札幌市中央区南1条東3丁目11-9
委 託 開 始	平成26年4月1日
調理従事者数	15名

## 11 給食の供給運搬

業務内容は、調理した食品及び食器類を格納したコンテナー又は搬送箱を、配送車（コンテナーカー）に積載し、学校給食センターから指定する時間内に学校等へ配送し、給食後使用済みの食器を格納したコンテナー又は搬送箱を回収する。

方 式	民間委託
委 託 先	株式会社 三州
住 所	白糠町和天別1852番地12
委 託 開 始	昭和61年11月1日
車 両 数	4トン車-2台、2トン車-1台（予備）

給食車配送計画

	配送		回収	
1号車	給食センター発	10:50	白糠小学校	13:10
	白糠小学校	11:00	給食センター	13:20
	給食センター発	11:10	庶路学園	13:40
	庶路学園	11:30	給食センター	14:00
2号車	給食センター発	11:00	茶路小中学校	13:10
	白糠中学校	11:10	白糠中学校	13:30
	白糠高等学校	11:10	白糠高等学校	13:30
	茶路小中学校	11:30	給食センター	13:40

