

○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2年2月、令和2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名以内で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	福 原 克 洋	令和2年5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2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2年4月30日	副会長

※日額報酬7,290円

3 令和2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、食に関する正しい理解と望ましい食習慣を身につけることにより、生涯にわたって健やかな身心と豊かな人間性を育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食育を推進し、安全・安心でおいしい給食の提供に努めてまいります。

また、町の子育て支援策として、少子化対策及び教育における経済的負担の軽減と優しい教育環境を作るため、学校給食費無料化を継続致します。

(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195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) 給食材料の使用指針

食材の調達は、白糠町財務会計規則第8章の規定に準じて取扱をし、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」（平成21年4月1日設定）を遵守し、外部委託業者と共に、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ふかめられるよう、年間を通じた「ふるさと給食」を推進してまいります。

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、適切に対応してまいります。

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・安全を確保してまいります。

(9) 給食費の未納対策

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

(10) 学校給食費会計予算

別紙予算書のとおり取り進めます。

4 令和2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	2 3 4 円	2 3 4 円
中 学 生	2 7 3 円	2 7 3 円

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2年度価格については、北海道学校給食会の価格、1kg339円12銭にて算出いたしました。

小学生 1食当たり(82g 使用)

$339円12銭 \times 0.082kg = 27円81銭$ (前年27円37銭)

中学生 1食当たり(100g 使用)

$339円12銭 \times 0.100kg = 33円91銭$ (前年33円37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元年の購入価格で算出しました。

200cc 1本 47円67銭 となります。

C パン価格

令和2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 食当たり平均価格は

小学生1食当たり	30円99銭	(前年30円53銭)
中学生1食当たり	30円99銭	(前年31円90銭)

D 麺価格

小学生1食当たり平均	76円50銭	(前年76円50銭)
中学生1食当たり平均	90円50銭	(前年90円50銭)

E 令和2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2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	47円67銭	×10回	=	476円70銭
	米飯	27円81銭	×7回	=	194円67銭
	パン	30円99銭	×2回	=	61円98銭
	麺	76円50銭	×1回	=	76円50銭
	副食費	153円02銭	×10回	=	1,530円20銭
	(米飯・パン・麺)			計	2,340円05銭
1食当たり					2,340円05銭 ÷ 10回 =
					≒ 234円(現行給食費)

中学生	牛乳	47円67銭	×10回	=	476円70銭
	米飯	33円91銭	×7回	=	237円37銭
	パン	30円99銭	×2回	=	61円98銭
	麺	90円50銭	×1回	=	90円50銭
	副食費	186円65銭	×10回	=	1,866円50銭
	(米飯・パン・麺)			計	2,733円05銭
1食当たり					2,733円05銭 ÷ 10回 =
					≒ 273円(現行給食費)

G 年間給食費

給食日数を 195日とする。

小学生 45,630円

中学生 53,235円

5 令和2年度学校給食費会計予算書
歳入

(単位:千円)

項	目	本年度 予算額	前年度 予算額	比 較	説 明
1	給食費	24,167	27,092	△2,925	
	1 学校収入	6,144	6,285	△141	小学生給食費 74人×@ 234円× 195日 = 3,376,620円 中学生給食費 52人×@ 273円× 195日 = 2,768,220円 小計 6,144,840円
	2 町支出金	17,973	20,757	△2,784	
	(1) 学校給食費 無料化事業	17,924	20,708	△2,784	小学生給食費 240人×@ 234円× 195日 = 10,951,200円 中学生給食費 131人×@ 273円× 195日 = 6,973,785円 小計 17,924,985円
	(2) 検食用給食	49	49	0	検食用給食 (小学生) 213食×@ 234円 = 49,842円
	3 試食会	50	50	0	給食試食会 小学生用 100食×@ 234円 = 23,400円 中学生用 100食×@ 273円 = 27,300円 合計 50,700円
2	繰越金	1	1	0	
	1 繰越金	1	1	0	前年度繰越金 1,000円
3	雑収入	15	15	0	
	1 雑収入	15	15	0	預金利息等 15,000円
4	過年度収入	157	2,387	△2,230	
	1 過年度収入	157	2,387	△2,230	平成9年度～30年度迄の未納給食費見込額 (A) 6,940,031円 令和元年度 現年度分未納見込額 (B) 943,282円 令和2年度 繰越調定見込額 (A+B) 7,883,313円 ※収納率 7,883,313円×2% = 157,666円
歳入合計		24,340	29,495	△5,155	

歳 出

項	目	本年度 予算額	前年度 予算額	比 較	説 明
1 調理費	1 資材費	27,448	27,448	△ 3,283	<p>給食人数</p> <p>小学生分 ~ 小学生 314人・検食1 計 315人</p> <p>中学生分 ~ 中学生 183人 計 183人</p> <p>合 計 498人</p> <p>他に試食会年間小学生・中学生各100食</p> <p>1 牛 乳 498人× @47円67銭× 195日= 4,629,233円</p> <p>試食会 200人× @47円67銭= 9,534円</p> <p>合 計 4,638,767円</p> <p>2 パ ン (195日÷5日×週1日=39回)</p> <p>小学生 315人× @30円99銭× 39日= 380,712円</p> <p>試食会 (週間給食による各振分パン20・麺10・精米70)</p> <p>20人× @30円99銭= 619円</p> <p>小 計 381,331円</p> <p>中学生 183人× @30円99銭× 39日= 221,175円</p> <p>試食会 20人× @30円99銭= 619円</p> <p>小 計 221,794円</p> <p>合 計 603,125円</p> <p>3 麺 (195日÷5日×週0.5日=19回)</p> <p>小学生 315人× @76円50銭× 19日= 457,852円</p> <p>試食会 (週間給食による各振分パン20・麺10・精米70)</p> <p>試食会 10人× @76円50銭= 765円</p> <p>小 計 458,617円</p> <p>中学生 183人× @90円50銭× 19日= 314,668円</p>

					試食会 10人× @90円50銭= 905円 小計 315,573円 合計 774,190円 4 精米 (195日÷5日×3.5回=137回) 小学生 315人× @27円81銭× 137日= 1,200,140円 試食会 70人× @27円81銭= 1,946円 小計 1,202,086円 中学生 183人× @33円91銭× 137日= 850,157円 試食会 70人× @33円91銭= 2,373円 小計 852,530円 合計 2,054,616円 5 副食費 (米飯3.5回・パン1回・麺0.5回) 小学生 315人×@153円02銭× 195日= 9,399,253円 試食会 100人×@153円02銭= 15,302円 小計 9,414,555円 中学生 183人×@186円65銭× 195日= 6,660,605円 試食会 100人×@186円65銭= 18,665円 小計 6,679,270円 合計 16,093,825円 総合計 24,164,523円
2 公課費	1 公課費	175	0	175	消費税納付金
3 予備費	1 予備費	0	2,047	△2,047	
歳出合計		24,340	29,495	△5,155	

令和2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	6,879,756	6,879,756	0	学校給食費
	17,623,554	17,623,554	0	町支出金(無料化事業)
	48,438	48,438	0	町支出金(保存食)
	63,336	63,336	0	試食会費
繰越金	201,092	201,092	0	前年度繰越金
雑入	9,803	9,803	0	預金利息、食材販売代金
過年度収入	7,408,283	946,202	6,462,081	学校給食費滞納額
合計	32,234,262	25,772,181	6,462,081	

(歳出)

(単位：円)

科目	予算額	支出済額	比較	説明
調理費	25,689,000	25,588,383	100,617	食材費
公課費	175,000	0	175,000	
合計	25,864,000	25,588,383	275,617	

歳入決算額 25,772,181円

歳出決算額 25,588,383円

歳入・歳出差引額 183,798円

7 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	1,165,086	1,165,086	0	100.00
	対象外	473,382	473,382	0	100.00
	計	1,638,468	1,638,468	0	100.00
白糠中学校	教職員	1,105,104	1,105,104	0	100.00
	対象外	237,783	237,783	0	100.00
	計	1,342,887	1,342,887	0	100.00
茶路小中学校	教職員	1,001,325	1,001,325	0	100.00
	対象外	-	-	-	-
	計	1,001,325	1,001,325	0	100.00
庶路学園	教職員	1,920,906	1,920,906	0	100.00
	対象外	335,517	335,517	0	100.00
	計	2,256,423	2,256,423	0	100.00
給食センター	教職員	640,653	640,653	0	100.00
合計	教職員	5,833,074	5,833,074	0	100.00
	対象外	1,046,682	1,046,682	0	100.00
	計	6,879,756	6,879,756	0	100.00

(過年度分)

区分	調定額	収入額	収入未納額	収納率
令和2年度	7,408,283	946,202	6,462,081	12.77

8 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。

9 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（56種類）

・センター炊飯（保温食缶）

ご飯、わかめご飯、五目ご飯、鮭菜ご飯、鮭のはなご飯、たこめし、きのこご飯、梅ちりめんご飯、たけのこ入りご飯、とりごぼうご飯、ほたてご飯、切干ご飯、きつねご飯、きんぴらご飯、ひきにくご飯、ちらしずし、鶏飯、ケチャップライス、チャーハン、カレーピラフ、エビピラフ、スタミナポークピラフ、チキンピラフ、コーンピラフ、ツナピラフ、ミートライス、バターライス、パエリア風ご飯、パイコー飯、炊き込みビビンバ、ガパオライス風、元気丼、豚玉丼、親子丼、かわり親子丼、とり玉丼、ビビンバ丼、ツナそぼろ丼、肉みそ丼、みそ豚丼、ピリ辛丼、ソースカツ丼、すき焼き丼、カミカミ丼、牛丼、しか肉丼、麦ご飯ハヤシライス、麦ご飯しかにくのハヤシライス、麦ご飯ホタテカレー、麦ご飯ミートボールカレー、麦ご飯夏野菜カレー、麦ごはんチキンカレー、麦ご飯ポークカレー、麦ご飯白糠チーズカレー、麦ご飯夏野菜のスープカレー、麦ご飯ハッシュドビーフ

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 143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(22種類)

- ・ラーメン(7種類)
チャーシューメン、つぶ醤油ラーメン、塩野菜ラーメン、豚キムチラーメン、冷しラーメン、焼きそば、とんこつラーメン
- ・うどん(6種類)
五目うどん、肉ごぼううどん、きつねもちうどん、きつねうどん、カレーうどん、冷やし納豆うどん
- ・スパゲティ(9種類)
スパゲティミートソース、ジャージャースパゲティ、和風スパゲティ、なすとトマトのスパゲティ、ベーコンスパゲティ、スープスパゲティ、ほたてのスパゲティ、カレーミートスパゲティ、カツスパゲティ

② 実施回数

- ・火曜日(隔週)・年間 24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(6種類)

- ・コッペパン、背割りコッペパン、バーガーパン、ナン、食パン、ミルクパン

② パン給食の実施回数

- ・水曜日・年間 40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16日から20日までの間で実施しました。

内容については、白糠の牛乳で作られたチーズを使用した「チーズカレー」、白糠で収穫されたブルーベリーを使用した「カップケーキ」、海の幸を使用した「タコのお好み焼き」「つぶ醤油ラーメン」「鮭のパン粉焼き」「花咲ガニの鉄砲汁」、山の幸の鹿肉を使用した「鹿肉バーガー」しそジュースで作った「しそゼリー」、白糠野菜生産組合より、ごぼう大根・玉葱・人参・かぼちゃ・長ネギ・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。

10 給食供給人員（令和2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	153人	40人	193人
中 学 校	2校	87人	27人	114人
義務教育学校	1校	143人	38人	181人
給食センター	1施設		12人	12人
計	5校、1施設	383人	117人	500人

11 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	11名

12 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	2トン車-1台、4トン車-1台

給食車配送計画

配送		回収		
1号車	給食センター発	10:50分	白糠小学校	13:15分
	白糠小学校	11:00分	給食センター	13:20分
	給食センター発	11:10分	白糠中学校	13:30分
	庶路学園	11:30分	給食センター	13:40分
2号車	給食センター発	11:00分	庶路学園	14:00分
	白糠中学校	11:10分	給食センター	14:25分
	茶路小中学校	11:40分	茶路小中学校	13:15分
			給食センター	13:40分

