

○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 完 成	平成11年 5月21日 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 設 備 (備品)	875,087,000円 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、食器箸等)		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5年5月、令和6年2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。

（令和6年3月現在）

区 分	氏 名	任 期		備 考
		任命年月日	満了年月日	
白糠町女性団体 連絡協議会会長	池 田 昭 子	令和4年5月1日	令和6年4月30日	会 長
白糠町 PTA 連合会 会長	馬 場 雅 昭	令和4年5月1日	令和6年4月30日	副会長
白糠町 PTA 連合会 副会長	西 俊 介	令和4年5月1日	令和6年4月30日	
白糠学園校長	須 藤 光 秋	令和4年9月1日	令和6年4月30日	
庶路学園校長	大 西 展 史	令和5年5月1日	令和6年4月30日	
茶路小中学校校長	山 野 哲 也	令和4年5月1日	令和6年4月30日	
白糠高等学校校長	佐 野 住 夫	令和5年5月1日	令和6年4月30日	

※日額報酬 7,290 円

3 令和5年度学校給食実施計画

（1） 学校給食の趣旨

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、多様化が進む中、栄養摂取の偏りや朝食をとらない子供の食生活の乱れが指摘されています。

児童・生徒が健康の保持と体力の向上のために栄養や食事のとり方について、正しい知識を身に付け、生涯にわたって健康な生活を送るために「食育」をさらに推進しなければなりません。

本町では、ふるさと白糠の新鮮な恵みを使用して、生産や産業に携わる人の努力、また自然や食文化について身近に実感し、食への感謝の気持ちを抱けるよう「生きた教材」として「ふるさと給食」が活用されるように取り組みます。

また、町の子育て支援策として、本年度も学校給食費の無料化を実施します。

(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

白糠学園、茶路小中学校、庶路学園の年間給食日数は200日とします。
白糠高校の年間給食日数は185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

食材の調達は、白糠町財務会計規則第8章の規定により取扱いをし、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」（平成21年4月1日設定）を遵守し、外部委託業者と連携し、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ちなど、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、新たな試みとしてふるさと納税の返戻品を使用した給食の提供をするとともに、「ふるさと給食週間」の取組みを継続し、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5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 4 7 円	2 4 7 円
中 学 生	2 8 6 円	2 8 6 円
高 校 生	2 3 8 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5

年度価格については、北海道学校給食会の価格、1 kg 305 円 64 銭にて算出いたしました。

小学生 1食当たり(82 g 使用)

$340 \text{ 円 } 00 \text{ 銭} \times 0.082 \text{ kg} = 27 \text{ 円 } 88 \text{ 銭}$ (前年 25 円 06 銭)

中学生 1食当たり(100 g 使用)

$340 \text{ 円 } 00 \text{ 銭} \times 0.100 \text{ kg} = 34 \text{ 円 } 00 \text{ 銭}$ (前年 30 円 56 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われる予定で、価格については令和4年の購入価格で算出しました。

200cc 1本 48 円 71 銭 となります。

C パン価格

小学生1食当たり	32円54銭	(前年32円14銭)
中学生1食当たり	34円29銭	(前年33円89銭)

D 麺価格

小学生1食当たり平均	76円00銭	(前年76円50銭)
中学生1食当たり平均	93円00銭	(前年90円50銭)

E 令和5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4年の価格にて算出)

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	7.5	3.76	9.0	4.44
豆 類	1.6	1.05	1.9	1.23
豆製品類	17.6	5.58	21.1	6.58
野菜類	128.0	49.44	154.0	58.35
果実類	8.1	7.18	9.7	8.48
藻 類	1.3	3.22	1.6	3.80
魚介類	13.8	19.95	16.6	23.54
肉 類	34.1	50.13	40.9	59.17
卵 類	6.3	3.99	7.6	4.70
乳 類	9.9	5.95	11.9	7.02
調味料類	31.1	14.55	37.6	20.74
令和5年度 副食費供給価格		164.80		198.05

F 1食当たりの給食費の算出

小学生 米 飯 27円88銭×7回＝ 195円16銭
 牛 乳 48円71銭×10回＝ 487円10銭
 パ ン 32円54銭×2回＝ 65円08銭
 麺 76円00銭×1回＝ 76円00銭
 副食費 164円80銭×10回＝ 1,648円00銭
 計 2,471円34銭
 1食当たり 2,471円34銭÷10回＝ 247円13銭
 ≒ 247円(現行給食費)

中学生 米 飯 34円00銭×7回＝ 238円00銭
 牛 乳 48円71銭×10回＝ 487円10銭
 パ ン 34円29銭×2回＝ 68円58銭
 麺 93円00銭×1回＝ 93円00銭
 副食費 198円05銭×10回＝ 1,980円50銭
 計 2,867円18銭
 1食当たり 2,867円18銭÷10回＝ 286円72銭
 ≒ 286円(現行給食費)

高校生 米 飯 34円00銭×7回＝ 238円00銭
 パ ン 34円29銭×2回＝ 68円58銭
 麺 93円00銭×1回＝ 93円00銭
 副食費 198円05銭×10回＝ 1,980円50銭
 計 2,380円08銭
 1食当たり 2,380円08銭÷10回＝ 238円08銭
 ≒ 238円(現行給食費)

G 年間給食費

給食日数を 小学生・中学生は200日、高校生は185日とする。

小学生 49,400円

中学生 57,200円

高校生 44,030円

5 過年度分学校給食費収納状況

調 定 額	不納欠損処分額	収 入 額	収入未済額	収 納 率
3,350,006	0	84,798	3,265,208	2.5%

6 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。

7 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 138 回

②米の使用量

- ・ 小学生 82 g ・ 中学生 100 g

（３） 麺給食について

① 実施回数

- ・ 火曜日（隔週）・年間 29 回

② 麺の使用量

区 分	小 学 生			中高生
	1 年～2 年	3 年～4 年	5 年～6 年	全クラス
ゆであがり量	160 g	180 g	200 g	230 g

（４） パン給食について

① パン給食の実施回数

- ・ 水曜日・年間 37 回

② 粉の使用量

- ・ 小学生・中学生 70 g

（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13日から17日までの間で実施しました。

海の幸では、「焼き鮭」「つぶごはん」「たこの味噌グラタン」「毛ガニの鉄砲汁」。

山の幸では、「鹿肉そばろどん」「白糠チーズカレー」、「ブルーベリーのヨーグルトクリーム」、「しそザンギ」。

また、白糠野菜生産組合より、ごぼう・かぼちゃ・人参・大根・じゃがいも・長いもなど新鮮な野菜を購入して献立にとりいれました。

8 給食供給人員（令和5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	1 校	8 人	1 2 人	2 0 人
中 学 校	1 校	9 人	8 人	1 7 人
義務教育学校	2 校	3 2 8 人	7 8 人	4 0 6 人
高 等 学 校	1 校	5 8 人	1 7 人	7 5 人
給食センター	1 施設	—	1 4 人	1 4 人
計	5 校、1 施設	4 0 3 人	1 2 9 人	5 3 2 人

9 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	13 名

10 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）

11 給食試食会の開催

事業名 ふるさと給食の試食会
 目的 本町の豊富な地場産物を活用した学校給食を試食してもらい、町民に給食や地域の自然や産業、食文化に関する理解を深めてもらう。
 期 日 令和5年10月18日（水）
 参加者 12 名
 メニュー カルパッチョ風たこサラダ、かぼちゃのグラタン、野菜スープ、バーガーパン