

## 学校給食センター運営委員会会議次第

日時:平成 30 年 11 月 29 日(木)

午前 10 時 30 分～

場所:学校給食センター会議室

1 開 会

2 あいさつ

3 委員及び職員紹介

4 協議事項

(1) 平成 29 年度事業報告

(2) 学校給食センターの改築（建替え）について

① 経緯について

② 基本計画の策定について

③ 食器について

(3) 給食費について

(4) その他

5 閉 会

※ 閉会后、給食の試食会

## 守谷市立学校給食センター運営委員会委員名簿

任期：平成29年4月 1日から  
平成32年3月31日まで

	氏 名	所 属	委嘱区分	備考
1	たかなし たかし 高 梨 隆	市議会議員	第3条第2項第1号	
2	わたなべ たいし 渡辺 大士	市議会議員	第3条第2項第1号	H30.3.16～
3	わたなべ ゆきお 渡辺 幸夫	大井沢小校長	第3条第2項第2号	
4	やまだ ひとみ 山田 仁巳	大野小校長	第3条第2項第2号	H30.4～
5	すすき ふじお 鈴木 不二男	守谷小校長	第3条第2項第2号	
6	こうのす さとる 鴻巣 哲	御所ヶ丘小校長	第3条第2項第2号	
7	へんみ よしひろ 辺見 芳宏	守谷中校長	第3条第2項第2号	
8	なかむら ひろよし 中村 博吉	愛宕中校長	第3条第2項第2号	
9	くした ひろこ 串田 紘子	高野小PTA	第3条第2項第5号	H30.4～
10	くらがね さちこ 倉金 幸子	黒内小PTA	第3条第2項第5号	
11	としま ひろゆき 戸嶋 博之	郷州小PTA	第3条第2項第5号	
12	おがわ りか 小川 理香	松前台小PTA	第3条第2項第5号	H30.4～
13	いのうえ みほ 井上 美穂	松ヶ丘小PTA	第3条第2項第5号	
14	たぐち よしえ 田口 良栄	御所ヶ丘中PTA	第3条第2項第5号	
15	かない さとみ 金井 里美	けやき台中PTA	第3条第2項第5号	H30.4～
16	たなか みつる 田中 暢	学校薬剤師	第3条第2項第4号	
17	こばやしただし 小林 禎	学校医	第3条第2項第3号	
18	ながせ そうじ 永瀬 宗重	学校医	第3条第2項第3号	委員長
19	ふるや ゆみこ 古谷 由美子	学識経験者	第3条第2項第6号	
20	さいとう さちこ 齋藤 幸子	学識経験者	第3条第2項第6号	

## 平成 29 年度 給食センター事業について

学校給食は、単に栄養補給にとどまらず、児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものとして、学校給食法において目標を次のように定めています。

- 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と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 食生活が食に関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。

これらを評価の視点とし、次の項目について評価を行った結果について、ご報告いたします。

項 目	1 食事の正しいあり方の習得，好ましい人間関係の育成，栄養管理と健康増進，食のあり方について，教育の一環としての学校給食の実施
目標・取組概要	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 食と健康，正しい食習慣などについて，給食を通して学べる工夫をします。</li> <li>② 給食センター見学や試食会等で，保護者への説明や質疑応答を通して，学校給食について理解を深めてもらうことに努めます。</li> <li>③ 安全安心で安定した学校給食を提供します。また，各学校の給食主任による会議を毎月 1 回開催し，児童生徒等からの声を反映した献立づくりを心掛け，食育につながる給食の提供に努めます。</li> <li>④ 食物アレルギーを持つ児童生徒について，給食センター，学校及び保護者で情報を共有した対応を図ります。</li> </ol>
自己評価	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 食材の栄養，献立の内容，郷土食などを紹介した「栄養指導資料」を各学校に配付（年 1 1 回）したり，献立表や食と健康についてなどを説明した「給食だより」をホームページに掲載（年 1 1 回）するなど，教育の一環として取り組むことができました。</li> </ol> <p>&lt;実施日数&gt;</p> <p style="padding-left: 2em;">1 9 2 日（2 献立）</p> <p style="padding-left: 2em;">※ 1 日当たり 6，5 7 6 食（平成 3 0 年 3 月現在）</p>

② 保護者見学会などを通して保護者に対して給食の意義等を説明するなどし、給食についての理解を深めていただくための活動ができました。

給食費の徴収については、保護者のご理解をいただき、学校と給食センター及び教育委員会事務局が連携して未納削減に取り組み、収納率を上げることができました。

<保護者見学会，試食会実績>

見学会 54名（前年比 30人減）

試食会 884名（前年比127人増）

<給食費収納率（現年度分）>

平成29年度 99.95%（13校中9校100%）

※ 平成28年度 99.93%

③ 献立会議を実施（年11回）して、各校の児童生徒や教職員の意見を反映した献立づくりに取り組むことができました。また、献立とその写真をホームページに毎食掲載し、人気のあるメニューのレシピを広報もりやに掲載（2回）して、家庭における食育等に役立つ情報提供ができました。

放射性物質検査については、調理した献立（2献立）を検査し、その検査結果を毎食ごとにホームページに掲載して、給食の安全性について情報提供を図ることができました。

<人気メニュー>



鶏肉のマーマレードソース焼き、  
ポトフ、野菜コーンスープ



カレー、チキンナゲット、  
りっちゃんのサラダ、

④ 食物アレルギーを持つ児童生徒に対しては、保護者に献立明細等を毎月配付した後に、保護者から給食の喫食を判断するための「給食確認票」の提出を受けるとし、保護者、学校及び給食センターが情報を共有して対応することができました。また、希望により、2献立制を活用して、できるだけ給食を食べていただけるように努めました。

今後の課題と  
対応の方向性

① 栄養指導資料や給食だより等を活用や栄養教諭による指導の機会を充実させ、法律で定める学校給食の目標が達成されるよう一層取り組んでいく必要があります。

	<p>② 給食費の改定について、今後の消費税率引上げや食材費値上がり状況を踏まえた検討をしていく必要があります。</p> <p>③ 食数の増加に対応するため、平成29年度は釜の増設（2つ）や、配送用トラックを1台増やすなどの対応をしてきましたが、引き続きブロックの見直しや、新たな調理機器の導入などを行い、安定した給食の提供により対応していく必要があります。また、給食回数の増加された場合の対応を検討する必要があります。</p> <p>④ 食物アレルギーを持つ児童生徒に対しては、引き続き給食センター、学校、保護者の3者が情報共有しながら適切な対応を図る必要があります。</p>
--	---

項 目	2 学校給食を安全・安定して供給するための徹底した衛生管理
目標・取組概要	<p>① 安心・安全で安定した学校給食の提供に努めます。</p> <p>a 調理ドライ運用を徹底し、衛生管理マニュアルに基づき、手洗いの徹底、用具の消毒、二次汚染防止のための食品取扱いの徹底など食中毒防止に努めます。</p> <p>b 自己健康及び自己衛生管理表、衛生管理チェック票、作業工程表の確認を毎日行い、調理業務従事者に対する衛生管理の徹底を図ります。</p> <p>c 施設内の害虫防除を行うとともに、上・下水道水質検査、食品衛生検査等を行い、食中毒防止に努めます。</p> <p>② 老朽化した施設・設備等の維持管理については、定期的な保守点検を実施し、不具合箇所の速やかな修繕や調理用機器の計画的な更新を行い、安定した給食の提供を図ります。</p>
自己評価	<p>① 衛生管理マニュアルに基づく衛生管理及び施設管理等(害虫防除・水質検査・食品衛生検査)の徹底を図り、食中毒事故の発生はありませんでした。</p> <p>② 各調理機器等の保守点検、釜の増設、配送トラックの増便、また設備等の修繕を図り、給食の安定提供を図ることができました。</p>
今後の課題と対応の方向性	<p>建築後34年が経過し、施設や設備の老朽化による故障、破損リスクが高くなってきています。安全な給食の安定供給を持続していくために、長期的視点に立った今後の施設及び運営のあり方の検討を進める必要があります。</p>

〈試食会で保護者から頂いた主な意見〉

- \* 薄味の優しい味で、少し自分の料理を反省しました。
- \* ジャーマンポテトにピーマン入れたことが無かったのですが、今度入れてみたいと思います。

- \* ジャーマンポテトにピーマンの香りが残り，野菜嫌いの子は苦手ではないかと思いました。
- \* 鶏肉のレモン煮は子供たちが大好きで，家でも作ってと言われていました。実際に食べてみて美味しく気に入っている理由が分かりました。
- \* 塩分量のわりにしっかりと味があり，おいしくいただきました。
- \* 茨城産，守谷産の食材を使っているのがうれしいです。
- \* 食べやすい大きさ，ボリュームで，栄養バランスも良かったと思います。味付けも良くて美味しかったです。牛乳も飲みやすい量だと思います。
- \* コーンスープは，野菜がたくさん入っていました。



# 予 定 献 立 表



平成30年度

Aブロック(大井沢小, 大野小, 黒内小, 松前台小, 御所ヶ丘小, 守谷中, 御所ヶ丘中)

守谷市立学校給食センター

日 曜日	こんだてめい		おもなざいりょう						調味料他	エネルギー (kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩(g)	
	主食 (5群)	飲み物 (2群)	おもにからだの組織をつくる		おもにからだの調子を整える		おもにエネルギーになる				
			1ぐん 魚・肉・卵 豆・豆腐類	2ぐん 牛乳・小魚 海藻	3ぐん 緑黄色野菜	4ぐん その他の野菜 きのこ・果物・他	5ぐん 穀類・いも類 砂糖	6ぐん 油脂・種実類			
2月	ごはん	牛乳	さけフライ(パックソース)	さけ				パンこ こむぎこ	あぶら	ちゅうのうソース	児童 生徒 677 842 31.1 37.5 19.6 22.4 2.6 3.0
3月	アップルパン	牛乳	ハムチーズピカタ	たまご ハム	チーズ			でんぶん さとう	あぶら	しお す	659 840 26.3 32.5 27.5 33.0 2.7 3.4
4月	ごはん	牛乳	とりのからあげ	とりにく			にんにく しょうが	でんぶん	あぶら	しょうゆ さけ	685 829 26.4 31.3 22.1 24.4 2.2 2.6
5月	ごはん	牛乳	たなばたこんだて								
6月	ごはん	牛乳	ほしがたハンバーグおろしソース	とりにく ふたにく			たまねぎ しょうが にんにく だいこん	さとう でんぶん	あぶら	しお しょうゆ みりん さけ	643 800 28.0 34.8 15.1 17.2 2.5 2.9
7月	ごはん	牛乳	キャベツのおかかあえ	かまぼこ かつおぶし			にんじん キャベツ きゅうり コーン	さとう	あぶら	しょうゆ みりん	
8月	ごはん	牛乳	はるさめスープ	とりにく なると			きくらげ しょうが ねぎ	はるさめ		さけ しょうゆ しお がらスープ こしょう	
9月	ごはん	牛乳	たなばたゼリー		かんてん		レモン ぶどう みかん	さとう みずあめ	あぶら		
10月	ごはん	牛乳	ホキのチリソースかけ	ホキ			ねぎ しょうが にんにく	でんぶん さとう	あぶら	ケチャップ トウバンジャン さけ しょうゆ	698 886 30.9 39.4 18.5 21.5 2.8 3.5
11月	ごはん	牛乳	ごぼうとこんにやくのいために	とりにく さつまあげ みそ			にんじん さやいんげん こんにやく ごぼう	さとう	あぶら	かつおだし しょうゆ みりん	
12月	ごはん	牛乳	みそしる	なまあげ みそ			こまつな たまねぎ	じゃがいも		かつおだし	
1月	ごはん	牛乳	スタミナやき	ふたにく みそ			にんにく たまねぎ	さとう	ごま あぶら	しょうゆ さけ オイスターソース トウバンジャン みりん こしょう	612 759 25.9 30.7 16.8 18.7 2.2 2.6
2月	ごはん	牛乳	やさいのしそあえ				あかしそ キャベツ きゅうり もやし だいこん	さとう		しお す	
3月	ごはん	牛乳	わかめスープ	なまあげ	わかめ		ねぎ		あぶら	ちゅうかスープ がらスープ しょうゆ	
4月	コッペパン	牛乳	かぼちゃコロッケ				かぼちゃ 口 たまねぎ	パンこ こむぎこ さとう じゃがいも でんぶん	あぶら	しお	642 766 23.8 28.3 20.3 22.4 2.8 3.5
5月	コッペパン	牛乳	ひよこまめのトマトに	ひよこまめ ふたにく			にんじん トマト たまねぎ	じゃがいも さとう		トマトピューレ ケチャップ しお こしょう ウスターソース バジルこ ナツメグ コンソメ	
6月	コッペパン	牛乳	もやしのスープ	ふたにく			にんじん もやし ねぎ しょうが			しょうゆ こしょう オイスターソース しお がらスープ	
7月	ごはん	牛乳	カレー	ふたにく			にんじん たまねぎ しょうが にんにく りんご	じゃがいも さとう		カレールー ウスターソース チョップネ ローレル ケチャップ	694 870 21.8 27.3 16.6 19.3 3.0 3.8
8月	ごはん	牛乳	おさかなかまぼこ(じどう1こ、せいと・せんせい2こ)	ぎょにくすりみ			コーン えだまめ	さとう こめこ	あぶら	しお	
9月	ごはん	牛乳	かいそうサラダ(パンパンジードレッシング)		わかめ つのまた すぎのり こんぶ かわかめ かんてん		にんじん きゅうり		ドレスッシング		
10月	ソフトめん	牛乳	チャンポンじる	ふたにく あさり エビ いか なると			にんじん しょうが キャベツ もやし たまねぎ きくらげ	でんぶん	あぶら	しょうゆ しお こしょう とんこつラーメンスープ	619 825 28.5 35.8 17.8 21.5 3.7 4.7
11月	ソフトめん	牛乳	しゅうまい(じどう2こ、せいと・せんせい3こ)	ふたにく			たまねぎ しょうが	パンこ でんぶん さとう こむぎこ みずあめ		しお	
12月	ソフトめん	牛乳	おひたし				こまつな キャベツ もやし			しょうゆ みりん	
1月	ごはん	牛乳	あじのうめしょうゆやき	あじ			うめ しょうが	さとう	あぶら	しょうゆ みりん さけ	599 747 28.1 33.7 13.9 15.5 2.4 2.8
2月	ごはん	牛乳	きりぼしだいこんのもの	さつまあげ			にんじん きりぼしだいこん こんにやく しいたけ	さとう	あぶら	しょうゆ さけ みりん	
3月	ごはん	牛乳	みそしる	なまあげ みそ			にら キャベツ えのきたけ			かつおだし	
4月	ごはん	牛乳	ささみフライ(パックソース)	とりにく				こむぎこ パンこ	あぶら	ちゅうのうソース	625 733 28.8 33.7 27.3 31.8 2.8 3.5
5月	ごはん	牛乳	マッシュポテト	ベーコン			たまねぎ えだまめ	じゃがいも	バター	コンソメ しお こしょう	
6月	ごはん	牛乳	やさいスープ	ウインナー			さやいんげん にんじん たまねぎ キャベツ		あぶら	しお しょうゆ こしょう コンソメ	
7月	ごしよがおかしょうリクエストメニュー										
8月	わかめごはん	牛乳	さばのみそに	さば みそ				でんぶん さとう			723 917 31.1 38.5 23.8 29.0 3.9 4.9
9月	わかめごはん	牛乳	ごまあえ				にんじん キャベツ もやし	さとう	ごま	しょうゆ みりん	
10月	わかめごはん	牛乳	とんじる	ふたにく みそ なまあげ			にんじん こんにやく ごぼう だいこん ねぎ	じゃがいも		かつおだし	
11月	ごはん	牛乳	メンチカツ(パックソース)	ふたにく			たまねぎ	さとう でんぶん パンこ こむぎこ	あぶら	しお こしょう ナツメグ ちゅうのうソース	634 790 24.2 28.6 17.1 19.8 2.6 3.1
12月	ごはん	牛乳	ちゅうかかけのあえもの	くらげ			にんにく きゅうり もやし	さとう	あぶら ごま	す しょうゆ しお かつおだし オイスターソース	
1月	ごはん	牛乳	みそキムチスープ	ふたにく みそ			にんじん にら はくさいキムチ キャベツ だいこん しめじ ねぎ			がらスープ かつおだし	

学校給食では守谷市や茨城県で作られた食材を積極的に取り入れています。米は守谷市産コシヒカリです。

※使用する材料は、主な食品を記載しています。ご不明な点は学校等へお問い合わせください。







当日の献立を  
写真付きで  
携帯電話HPに  
掲載中！

http://moriya-jed.jp/kyouiku/937/



7月

# 予定献立表



平成30年度

Bブロック(高野小, 守谷小, 郷州小, 松ヶ丘小, 愛宕中, けやき台中)

守谷市立学校給食センター

日 曜日	こんだてめい			おもなざいりょう						調味料他	エネルギー (kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩(g)
	主食 (5群)	飲み物 (2群)	副食	おもにからだの組織をつくる		おもにからだの調子を整える		おもにエネルギーになる			
				1ぐん 魚・肉・卵 まめ・まめせいひん 豆・豆腐類	2ぐん 牛乳・小魚 牛乳・小魚 魚類	3ぐん 緑黄色野菜	4ぐん その他の野菜 きのこ・果物・他	5ぐん 穀類・いも類 穀類	6ぐん 油脂・種実類 油脂・種実類		
2月	ごはん	牛乳	スタミナやき やさいのしそあえ わかめスープ	ぶたにく みそ なまあげ		あかしそ わかめ	にんにく たまねぎ キャベツ きゅうり もやし だいこん ねぎ	さとう	ごま あぶら	しょうゆ さけ オイスターソース トウバンジャン みりん こしょう しお す ちゅうかスープ がらスープ しょうゆ	児童 生徒 612 759 25.9 30.7 16.8 18.7 2.2 2.6
3月	ごはん	牛乳	とりのからあげ にびたし にらたまスープ	とりにく とうふ たまご		にんじん キャベツ もやし にら にんじん	にんにく しょうが キャベツ もやし	でんぶん	あぶら	しょうゆ さけ しょうゆ みりん かつおだし しお しょうゆ さけ ちゅうかスープ こしょう	685 829 26.4 31.3 22.1 24.4 2.2 2.6
4月	アップル パン	牛乳	ハムチーズピカタ ブロッコリーのマリネ コーンクリームスープ	たまご ハム いんげんまめ ベーコン	チーズ きゅうりにゅう クリーム だっしふんにゅう	ブロッコリー あかピーマン パセリ	たまねぎ きゅうり コーン たまねぎ	でんぶん さとう	あぶら	しお す ドレッシング しお こしょう コンソメ	659 840 26.3 32.5 27.5 33.0 2.7 3.4
5月	ごはん	牛乳	ホキのチリソースかけ ごぼうとこんにやくのいために みそしる	ホキ とりにく さつまあげ みそ なまあげ みそ		にんじん さやいんげん こまつな	ねぎ しょうが にんにく こんにやく ごぼう たまねぎ	でんぶん さとう	あぶら	ケチャップ トウバンジャン さけ しょうゆ かつおだし しょうゆ みりん かつおだし	698 886 30.9 39.4 18.5 21.5 2.8 3.5
6月	ごはん	牛乳	たなばたこんだて ほしがたハンバーグおろしソース キャベツのおかかあえ はるさめスープ たなばたゼリー	とりにく ぶたにく かまぼこ かつおぶし とりにく なた かんでん		にんじん キャベツ きゅうり にんじん きくらげ しょうが ねぎ レモン ぶどう みかん	たまねぎ しょうが にんにく だいこん キャベツ きゅうり コーン きくらげ しょうが ねぎ さとう みずあめ	さとう	あぶら	しお しょうゆ みりん さけ しょうゆ みりん さけ しょうゆ しお がらスープ こしょう	643 800 28.0 34.8 15.1 17.2 2.5 2.9
9月	ごはん	牛乳	さけフライ(パックソース) ぶたにくのキムチいため すましじる	さけ ぶたにく なまあげ なた		にら ほうれんそう	しょうが ほうさいキムチ キャベツ えのきたけ しいたけ ねぎ	パンこ こむぎこ	あぶら	ちゅうかのうソース しょうゆ さけ かつおだし しょうゆ しお	677 842 31.1 37.5 19.6 22.4 2.6 3.0
10月	ごはん	牛乳	カレー おさかなかまぼこ (じどう1こ、せいと・せんせい2こ) かいそうサラダ (パンパンジードレッシング)	ぶたにく ぎよにくすりみ		にんじん にんじん	たまねぎ しょうが にんにく りんご コーン えだまめ きゅうり	じゃがいも さとう	あぶら	カレーウ スターソース チャツネ ローレル ケチャップ しお ドレッシング	694 870 21.8 27.3 16.6 19.3 3.0 3.8
11月	コッペ パン メープル シロップ	牛乳	かぼちゃコロッケ ひよこまめのトマトに もやしのスープ	ひよこまめ ぶたにく		にんじん トマト にんじん	たまねぎ たまねぎ もやし ねぎ しょうが	パンこ こむぎこ さとう じゃがいも でんぶん	あぶら	しお トマトピューレ ケチャップ しお こしょう ウスターソース パザルコ ナツメグ コンソメ しょうゆ こしょう オイスターソース しお がらスープ	642 766 23.8 28.3 20.3 22.4 2.8 3.5
12月	ごはん	牛乳	あじのうめしょうゆやき きりぼしだいごんののもの みそしる	あじ さつまあげ なまあげ みそ		にんじん にら	うめ しょうが きりぼしだいごん こんにやく しいたけ キャベツ えのきたけ	さとう	あぶら	しょうゆ みりん さけ しょうゆ さけ みりん かつおだし	599 747 28.1 33.7 13.9 15.5 2.4 2.8
13月	ソフト めん	牛乳	チャンポンじる しゅうまい(じどう2こ、せいと・せんせい3こ) おひたし	ぶたにく あさり エビ いか なた ぶたにく		にんじん にんじん	しょうが キャベツ もやし たまねぎ きくらげ たまねぎ しょうが キャベツ もやし	でんぶん パンこ でんぶん さとう こむぎこ みずあめ	あぶら	しょうゆ しお こしょう どんこつラーメンスープ しお しょうゆ みりん	619 825 28.5 35.8 17.8 21.5 3.7 4.7
17日	わかめ ごはん	牛乳	さばのみそに ごまあえ とんじる	さば みそ ぶたにく みそ なまあげ		にんじん にんじん	キャベツ もやし こんにやく ごぼう だいこん ねぎ	でんぶん さとう	ごま	しょうゆ みりん かつおだし	723 917 31.1 38.5 23.8 29.0 3.9 4.9
18日	ミルク パン	牛乳	ささみフライ(パックソース) マッシュポテト やさいスープ	とりにく ベーコン ウインナー		にんじん さやいんげん にんじん	たまねぎ えだまめ たまねぎ キャベツ	こむぎこ パンこ	あぶら	ちゅうかのうソース コンソメ しお こしょう しお しょうゆ こしょう コンソメ	625 733 28.8 33.7 27.3 31.8 2.8 3.5
19日	ごはん	牛乳	ぎょうざ(じどう2こ、せいと・せんせい3こ) なすのみそいため かきたまじる	ぶたにく とりにく ぶたにく みそ たまご かまぼこ		にら にんじん ほうれんそう	キャベツ たまねぎ ねぎ しょうが なす たまねぎ えのきたけ たまねぎ	パンこ こむぎこ さとう でんぶん	あぶら	しお しょうゆ みりん しょうゆ テンメンジャン しょうゆ しお かつおだし	655 842 24.5 30.2 19.9 24.1 2.0 2.5

学校給食では守谷市や茨城県で作られた食材を積極的に取り入れています。米は守谷市産コシヒカリです。

※使用する材料は、主な食品を記載しています。ご不明な点は学校等へお問い合わせください。





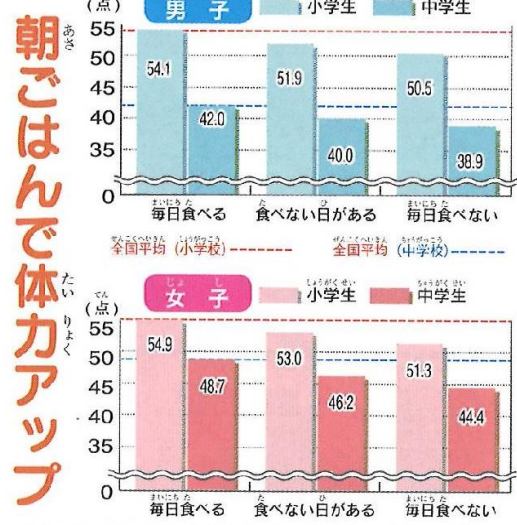
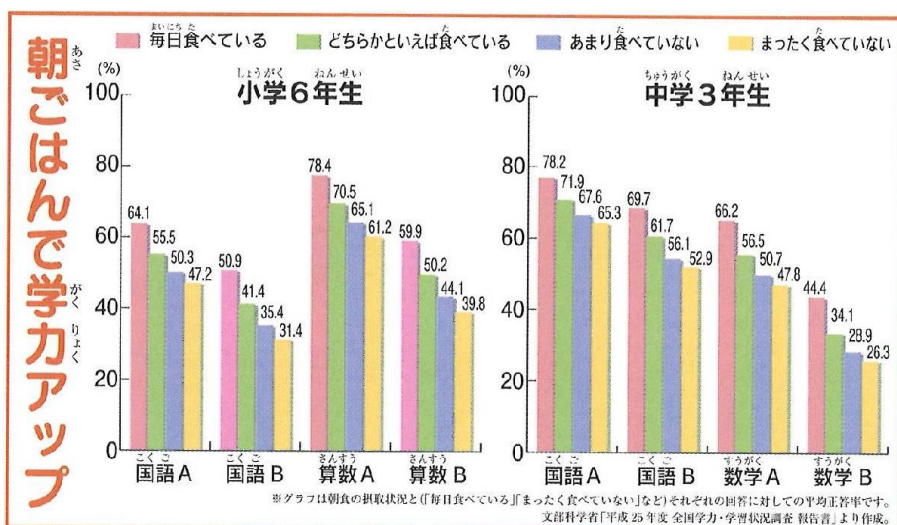
# 7月給食だより

●発行日●平成 30 年7月2日発行  
●発行者●守谷市立学校給食センター  
TEL (48)0253/FAX(48)5388

夏休みが近づいてきました。気温や湿度が高い日が多くなると、食欲も衰えがちになります。夏休み中も、元気に過ごせるように、規則正しい生活と栄養バランスのとれた食事を心がけましょう。

## 朝ごはんを食べよう

朝ごはんを毎日食べることは、脳や体を活動しやすい状態にととのえ、勉強や運動などの学校での活動を、充実させることにつながります。脳や体に大切な役割をしている、朝ごはんをきちんととりましょう。



文部科学省「平成25年度全国体力・運動能力、運動習慣等調査(報告書)」



## 夏を元気に過ごそう!



暑い日が続くと、疲れがたまったり体力が落ちたりして体調を崩しやすくなります。食事や生活のリズムを整えて元気に過ごしましょう。

はやお  
早起きをして  
あさ  
朝ごはんを  
た  
食べよう

つめ  
冷たいものの  
とりすぎに  
ちゅうい  
注意

せいかつ  
生活リズムの  
みだ  
乱れに注意

きゅうにゅう にゅうせいひん  
牛乳や乳製品は  
できるだけとろう

やさい た  
野菜も食べよう

のどがかわくまえ  
すいぶん  
水分をとろう

## 守谷市学校給食センターの改築について

### 1 付議の趣旨

学校給食センターは、児童・生徒の増加に伴い、処理能力（調理食数）の不足が確実視され、また、施設の老朽化や衛生面の不備が深刻となっております。

本年度当初予算においては、児童・生徒の増加に対応するため、増築で対応予定でしたが、事業実施にあたり、限られた工期（夏休み期間中）での工事が可能か、施設の老朽化や衛生面の対応が必要ではないか、等の疑問が提起され、庁内職員によるプロジェクトチームを組織し検証することとなりました。

その結果、改築（建替え）が課題解決の最善策とされたため、増築工事から改築へと方針を変更し、併せて、建設場所、手法等を決定していただくものです。

### 2 改築の背景

現在の学校給食センターの処理能力（調理食数）の上限は、食材の下処理設備や調理場の面積、調理機器等の容量から検証すると、6,900食程度が上限と見込まれ、現在の推計どおり進めば、平成33年度には処理能力の上限である6,900食を超過することになります。

児童・生徒数は引き続き増加する見込みであり、平成42年度のピーク時には7,000食を超え、今後20年は7,000食前後の食数になると予想しています。

また、昭和59年に建築（平成3年に一部増築）された施設で、老朽化が進行し、特に衛生面においては、国が定める衛生管理基準を満たしていない状況であり、増築での対応は困難です。

### 3 新給食センターの建設場所（案）

現給食センターの敷地を拡張し、現在の給食センターを稼働させながら新給食センターを整備する。

### 4 建設運営手法（案）

公設民営方式

### 5 事業費（想定）

・建設工事費	16億1千万円
・厨房設備等	9億9千万円
・食器等什器類	2億1千万円

・既存施設解体費	6千万円
・設計・監理	6千万円
・土地整備	8千万円
合 計	30億1千万円

- ・用地費用 取得の場合：約1億2千万～1億8千万円程度  
借地の場合：年額83万から130万円程度  
※現給食センターの敷地は除く



学校給食センター運営委員会資料  
(H30.11.29開催)

# 学校給食センターの運営課題と今後の対応について

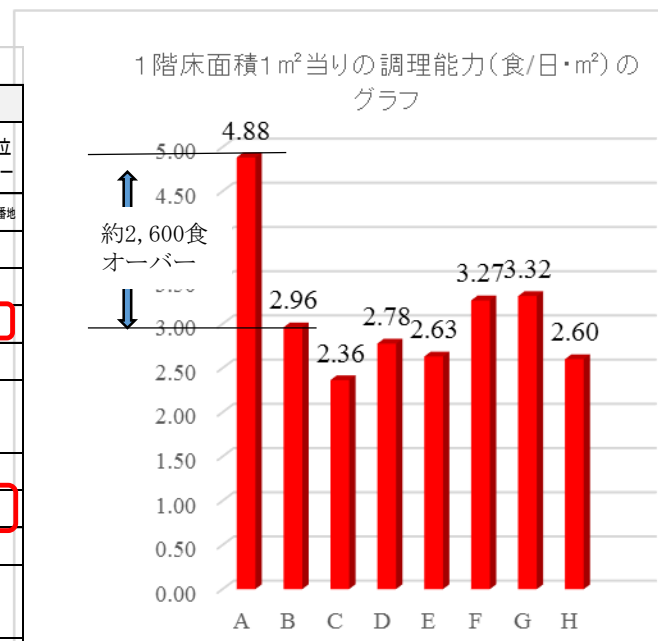
守谷市立学校給食センター

# 学校給食センターの課題

## 【課題1 適正処理能力と現在の処理数について】

近隣自治体の給食センターを参考に、市給食センターの1日の給食提供処理数（以下、「処理数」という）の適正数を検証した結果、約4,000食である。現在の調理数（約6,600食）は適正な処理数を大きくオーバーしており、事故発生のリスクが高い状態で稼働している状況にある。なお、上限処理数は、熱風保管庫（食器の滅菌、乾燥、保管）の余力から、6,900食程度である。

No.	項目	単位	A	B	C	D	E	F	G	H
1	施設名称	-	守谷市立学校給食センター(現状)	守谷市立学校給食センター(適正数)	阿見町立学校給食センター	常総市豊岡学校給食センター	取手市学校給食センター	土浦市立学校給食センター	つくばすこやか給食センター豊里	つくばみらい市立学校給食センター
2	所在地	-	守谷市大柏字天神原1063地	守谷市大柏字天神原1063地	稲敷郡阿見町	常総市豊岡町	取手市宮和田1950	土浦市藤沢地内	つくば市高野1197-17	つくばみらい市仲原11番地
3	敷地面積	m <sup>2</sup>	6,678.00	6,678.00	7,486.55	8,833.25	4,459.00	6,883.67	8,364.00	8,229.27
4	延床面積計	m <sup>2</sup>	1,760.01	1,760.01	2,891.87	1,363.23	1,165.90	4,773.72	3,166.39	3,198.95
	1階		1,363.40	1,363.40	2,115.07	1,152.23	950.30	3,674.55	2,563.98	2,500
	2階		396.61	396.61	776.80	210.00	215.60	1,099.17	602.41	600
5	建物構造	-	鉄筋コンクリート造一部鉄骨2階建	鉄筋コンクリート造一部鉄骨2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造3階建	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建
6	調理方式	-	ドライ&ウェット方式	ドライ&ウェット方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ&ウェット方式	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式
7	調理能力・調理数	食/日	6,657	4,036	5,000	3,200	2,500	12,000	8,500	6,500
8	献立数	献立/日	2	2	2	2	2	3	3	2
9	施設竣工	-	昭和59年改築、平成3年増築	昭和59年改築、平成3年増築	平成25年3月	平成10年2月	昭和58年3月	平成31年12月	平成26年1月	平成30年3月
10	供用開始	-	昭和59年	昭和59年	平成25年4月	平成10年4月	昭和58年4月	平成32年1月	平成26年4月	平成30年4月
11	敷地面積当たり調理能力	食/日・m <sup>2</sup>	1.00	0.60	0.67	0.36	0.56	1.74	1.02	0.79
	延床面積当たり調理能力	食/日・m <sup>2</sup>	3.78	2.29	1.73	2.35	2.14	2.51	2.68	2.03
12	1階面積当たり調理能力	食/日・m <sup>2</sup>	4.88	2.96	2.36	2.78	2.63	3.27	3.32	2.60



## 【課題2 増え続ける児童・生徒数】

市内小中学校の児童・生徒数の将来推計（平成29年の調査に見直しを加えた予測）では、平成33年（6,916食）に上限処理数（6,900食）を超過する。

ピークは平成42年（7,028食）であるが、その後も10年以上は現在の給食センターの処理能力を超える見込みである。

したがって、今後、20年以上は今以上の処理数が必要となる。

※ 人口推計は、「守谷市学校施設長寿命化計画」の策定業務の中で推計中であり、今後、見直しがあると思います。

区分	元号	西暦	a:児童・生徒数			b:教員数(本務者)			c=a+b:合計		d:給食センター職員数	e=c+d:小・中・給食センター職員数合計	f=e-200:小・中・給食センター職員数見直し合計
			小学校	中学校	計	小学校	中学校	計	小学校	中学校			
推計値	H30	2018	4,409	1,975	6,384	318	142	460	4,727	2,117	35	6,879	6,636
	H31	2019	4,469	2,002	6,471	318	142	460	4,787	2,144	35	6,966	6,766
	H32	2020	4,532	2,030	6,562	318	142	460	4,850	2,172	36	7,058	6,858
	H33	2021	4,572	2,048	6,620	318	142	460	4,890	2,190	36	7,116	6,916
	H34	2022	4,588	2,055	6,643	318	142	460	4,906	2,197	36	7,139	6,939
	H35	2023	4,595	2,058	6,653	318	142	460	4,913	2,200	36	7,149	6,949
	H36	2024	4,603	2,062	6,665	318	142	460	4,921	2,204	36	7,161	6,961
	H37	2025	4,610	2,065	6,675	318	142	460	4,928	2,207	36	7,171	6,971
	H38	2026	4,609	2,064	6,673	318	142	460	4,927	2,206	36	7,169	6,969
	H39	2027	4,608	2,064	6,672	318	142	460	4,926	2,206	36	7,168	6,968
	H40	2028	4,622	2,070	6,692	318	142	460	4,940	2,212	37	7,189	6,989
	H41	2029	4,636	2,076	6,712	318	142	460	4,954	2,218	37	7,209	7,009
	H42	2030	4,649	2,082	6,731	318	142	460	4,967	2,224	37	7,228	7,028
	H43	2031	4,642	2,079	6,721	318	142	460	4,960	2,221	37	7,218	7,018
	H44	2032	4,635	2,076	6,711	318	142	460	4,953	2,218	37	7,208	7,008
	H45	2033	4,628	2,073	6,701	318	142	460	4,946	2,215	37	7,198	6,998
	H46	2034	4,621	2,070	6,691	318	142	460	4,939	2,212	37	7,188	6,988
	H47	2035	4,614	2,067	6,681	318	142	460	4,932	2,209	37	7,178	6,978
	H48	2036	4,601	2,061	6,662	318	142	460	4,919	2,203	36	7,158	6,958
	H49	2037	4,588	2,055	6,643	318	142	460	4,906	2,197	36	7,139	6,939
H50	2038	4,575	2,049	6,624	318	142	460	4,893	2,191	36	7,120	6,920	
H51	2039	4,562	2,043	6,605	318	142	460	4,880	2,185	36	7,101	6,901	





### 【課題3 老朽化が進む施設と衛生面】

#### 環境・衛生

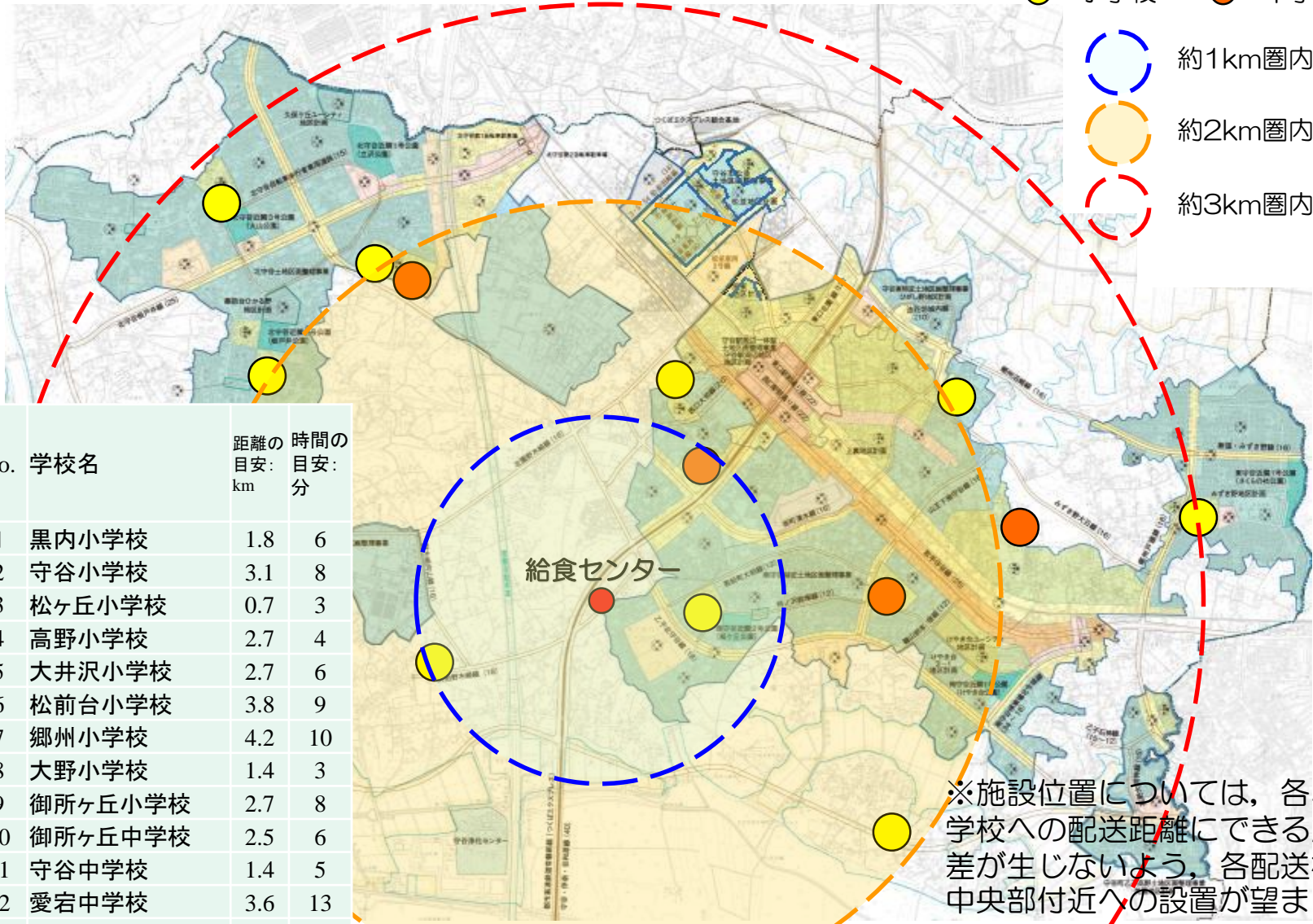
学校給食衛生管理規準（平成9年施行，平成21年法律化。以下「基準」という）によると，学校給食共同調理場はHACCP（ハサップ（Hazard Analysis Critical Control Point））の考え方にに基づき，食品の取扱いや調理作業，衛生管理体制について速やかに改善を図ることと規定されている。以下，基準に基づき，施設の検証を行った。

(1) 汚染区域と非汚区域の区分	⇒	×
(2) ドライシステムの導入	⇒	△
(3) 外部へ解放される箇所	⇒	×
(4) 水滴やカビ発生の防止	⇒	×
(5) その他の設備の問題点		
① 雨漏り		
② 結露による水滴		
③ 排水処理設備の機能不足		
④ アレルギーへの対応		
⑤ ドライバーの待機所		



# 市学校給食センターの位置

- 小学校      ● 中学校
- (blue) 約1km圏内
- (orange) 約2km圏内
- (red) 約3km圏内



No.	学校名	距離の 目安: km	時間の 目安: 分
1	黒内小学校	1.8	6
2	守谷小学校	3.1	8
3	松ヶ丘小学校	0.7	3
4	高野小学校	2.7	4
5	大井沢小学校	2.7	6
6	松前台小学校	3.8	9
7	郷州小学校	4.2	10
8	大野小学校	1.4	3
9	御所ヶ丘小学校	2.7	8
10	御所ヶ丘中学校	2.5	6
11	守谷中学校	1.4	5
12	愛宕中学校	3.6	13
13	けやき台中学校	2.0	5

※施設位置については、各小中学校への配送距離にできるだけ差が生じないように、各配送校の中央部付近への設置が望ましい。



# 解決策

## 【課題解決に向けた比較検討結果】

課題解決に向け、下記のとおりいくつかの検証を行った結果、今後20年以上続くと予想される約7,000食の処理数に対応していくには、現在の給食センターを稼働させながら、ピーク時の処理能力を持った給食センターを新たに整備することが最善と考える。

	新築(改築)	増築	デリバリー方式	自校・親子方式	応援協定
費用	多額の費用が必要	新築に比べ安い	支出が平準化できる	新築に比べ安い	初期投資のほか未定
準備期間	5年が一般的	3~4年	短期間で課可能	設置場所の選定等に時間がかかる。	相手との協議次第
市給食センターの衛生基準の対応	○	×	×	×	×
ピーク時の食数の対応	○	×	○	○	○
アレルギー対応の調理	○	×	×	×	×
公平性の確保	○	○	×	×	×
評価 ※()内は○の数	最適(4)	不適(1)	不適(1)	不適(1)	不適(1)



## 【建設手法の検証】

	公設民営方式（従来方式）	PFI（BT0）方式	リース方式	民設民営方式
特徴	調理施設の設計・建設業務を分離発注して公的資金で整備し、調理・配送業務を民間に委託する方式	調理施設の設計・建設及び維持管理・運営業務を一括発注して、民間資金で整備し、施設整備費及び運営費を契約により分割払いで支払う方式で、従来方式に次いで一般的な方式	調理施設の設計・建設を一括発注して、主にリース会社の資金で整備する。運営業務は通常は含まれず、別途契約で民間に委託する。	民間事業者が施設等を整備所有し、市が民間事業者に運営を委託する方式
メリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・PFI方式より短期間で整備できる。</li> <li>・地元企業が直接参入しやすい。</li> <li>・起債の活用により金利が有利</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備や維持管理運営費を含めて支払いを平準化できる。（15年が一般的）</li> <li>・施設の維持管理に関する事務の負担軽減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・選定手続きの制約がないため、PFI方式より短期間で整備できる。</li> <li>・支払いを平準化できる。（10年が一般的）</li> <li>・施設の維持管理に関する事務の負担軽減</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備から維持管理、運営等の事務負担が軽減できる。</li> <li>・PFIより短期間で整備できる。</li> <li>・事業者の用地活用も可</li> </ul>
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単年度での財政負担が大きい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・PFI法に基づく選定手続きが必要で、コンサル費用も発生する。</li> <li>・地元企業が参入しにくい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県栄養士の派遣が無い。（公共への所有権移転後は可）</li> <li>・交付金、起債が使えない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県栄養士の派遣が無い。</li> <li>・交付金・起債が使えない。</li> <li>・事業者の倒産や、契約更新をしないことによる提供中止（事例有）</li> </ul>
施設所有者	自治体	自治体又は民間事業者	自治体又は民間事業者	民間事業者
財源	交付金・起債・一般財源	交付金・起債・一般財源	一般財源	一般財源
補助金	対象	対象	対象外	対象外
金利	起債活用	起債より割高	起債より割高	起債より割高
発注形態	分離発注	一括発注（調理・配送除く）	一括発注（調理・配送除く）	一括発注（調理・配送含む）
財政負担	単年度の負担大	平準化できる	平準化できる	平準化できる
県栄養士の派遣	有り	有り	無し（所有権移転後は有り）	無し
判定	◎	○	×	△



## 効果

### 【現状との比較から見た改善点】

- 学校給食衛生管理基準の適合
- ピーク時を含め、今後40年間の安定した運営
- アレルギー対応の調理が可能
- 公平性の確保



## コスト

つくばみらい市，つくば市の給食センターを参考に新築した場合の初期費用見込み額を算出した。

建設工事費	16億1千万円
厨房設備等	9億9千万円
食器等什器類	2億1千万円
既存施設解体費	6千万円
設計・監理	6千万円
土地整備費	8千万円
<hr/>	
合計	30億1千万円

- ※ 用地取得費の見込み・・・取得の場合約1億2千万円～1億8千万程度，  
借地の場合年額83万円から130万円程度  
(現センターの借地料除く)
- ※ その他，調理・配送の委託料の増額が見込まれます。





# 想定するスケジュール案

区分	平成30年度			平成31年度			平成32年度			平成33年度			平成34年度											
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	
関係機関	庁議																							
	学校給食センター運営委員会																							
	教育委員会																							
	議会																							
	農業委員会関係																							
	開発行為関係																							
用地関係																								
基本構想・基本計画策定																								
不動産鑑定・測量・地質調査																								
業者選定・契約																								
基本設計・実施設計																								
造成、建築、外構工事																								
調理機製作・設置工事																								
新品製作																								
新設																								
移設																								
試運転・作業指導																								
操業開始																								
既存建屋解体及び駐車場整備																								
月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	
年度	平成30年度			平成31年度			平成32年度			平成33年度			平成34年度											

作業期間約4.5年