



## 4 給食数実施状況

(単位：人)

学校名等	児童生徒	教職員	計	年度別状況			
				R3	R2	R1	
小 学 校	藤 江	334	29	363	366	390	395
	生 路	320	30	350	363	336	336
	片 葩	405	29	434	466	495	517
	石 浜 西	479	39	518	507	462	433
	緒 川	527	36	563	562	556	586
	卯 ノ 里	289	28	317	328	331	334
	森 岡	437	33	470	467	443	453
	セ ン タ ー	-	38	38	48	45	45
	小 計	2,791	262	3,053	3,107	3,058	3,099
中 学 校	東 浦	779	61	840	804	798	818
	北 部	480	37	517	503	520	527
	西 部	168	27	195	193	195	199
	ふれあい教室	-	4	4	4	4	4
	小 計	1,427	129	1,556	1,504	1,517	1,548
合 計	4,218	391	4,609	4,611	4,575	4,647	

※ 小中学校の各年度の数は毎年5月1日の学校基本調査による。

## 5 給食数及び給食費

学校名等		児童生徒 教職員数	クラス数	延べ食数	年間給食費(円)
小 学 校	藤 江	363	17	67,426	16,856,500
	生 路	350	15	64,742	16,185,500
	片 葩	434	15	79,605	19,901,250
	石 浜 西	518	19	95,006	23,751,500
	緒 川	563	21	102,674	25,668,500
	卯ノ里	317	14	58,357	14,589,250
	森 岡	470	18	86,886	21,721,500
	センター	38	-	6,948	1,737,000
	小 計	3,053	119	561,644	140,411,000
中 学 校	東 浦	840	27	147,599	42,803,710
	北 部	517	16	90,285	26,182,650
	西 部	195	8	33,333	9,666,570
	ふれあい 教 室	4	1	641	185,890
	小 計	1,556	52	271,858	78,838,820
合 計		4,609	171	833,502	219,249,820

※ 児童生徒、教職員数とクラス数については、令和4年5月1日の学校基本調査による。

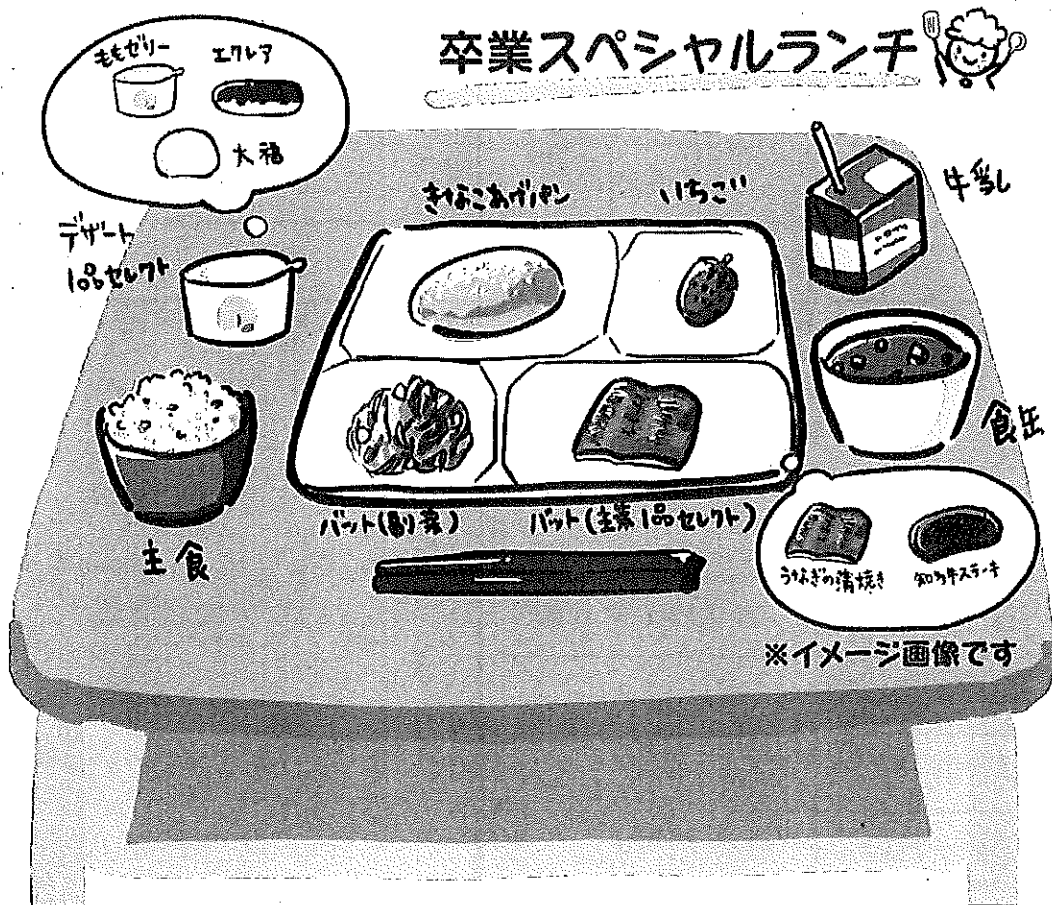
## 6 食物アレルギー対応

区 分	除去食対応者数
小 学 校	8
中 学 校	1
計	9

令和4年度特別給食実施状況

卒業お祝い給食

年 月 日	内 容	対 象
令和5年2月14日(火) ※東浦中、ふれあい	ご飯 牛乳 主菜(A:知多牛ステーキ、B:うなぎのかば焼き) 野菜のしそひじきあえ じゃがいものみそ汁 ミニきなこ揚げパン いちご デザート(A:エクレア、B:大福、C:ももゼリー)	中学校3年
令和5年2月28日(火) ※北部中、西部中	ご飯 牛乳 主菜(A:知多牛ステーキ、B:うなぎのかば焼き) 野菜とツナの和え物 豚汁 ミニきなこ揚げパン いちご デザート(A:エクレア、B:大福、C:ももゼリー)	中学校3年
令和5年3月9日(木) ※片葩小、石浜西小、卯ノ里小	ご飯 牛乳 主菜(A:知多牛ステーキ、B:うなぎのかば焼き) 野菜のしそひじきあえ けんちん汁 ミニきなこ揚げパン いちご デザート(A:エクレア、B:大福、C:ももゼリー)	小学校6年
令和5年3月15日(水) ※森岡小、緒川小、生路小、藤江小	ご飯 牛乳 主菜(A:知多牛ステーキ、B:うなぎのかば焼き) キャベツのこんぶあえ 豚汁 ミニきなこ揚げパン いちご デザート(A:エクレア、B:大福、C:ももゼリー)	小学校6年



デザートセレクト

年 月 日	対 象
令和4年12月21日(水)	全校・全学年
米粉のイチゴケーキ・米粉のチョコケーキ	

県産牛肉等（水産物）学校給食提供推進事業

年 月 日	無償提供食材	献 立 名
令和4年10月25日(火)	にじます	にじますの甘露煮

令和4年度学校別残菜一覧表

月	藤江小	生路小	片葩小	石浜西小	緒川小	卯ノ里小	森岡小	東浦中	北部中	西部中	小学校残菜	中学校残菜	計	総出来上り総量	全体残菜率%
4	70.8 14.5	93.4 19.6	61.2 10.3	64.2 9.0	59.6 7.7	43.5 10.0	67.7 10.5	59.9 5.1	51.2 7.1	26.8 10.2	460.4 104.0	137.9 22.4	598.3 126.4	18,730.0 -	3.2 -
5	131.6 19.8	147.5 22.8	92.7 12.7	100.5 11.7	97.8 9.7	76.1 12.8	140.1 16.7	83.4 5.9	92.9 10.2	31.6 9.3	786.3 131.6	207.9 25.4	994.2 157.0	24,185.7 -	4.1 -
6	136.1 17.8	194.5 25.5	89.6 9.9	143.1 12.7	148.2 12.1	89.0 13.4	184.5 19.2	100.1 6.3	116.6 10.4	50.8 13.5	985.0 140.8	267.5 30.2	1,252.5 171.0	28,277.0 -	4.4 -
7	113.2 24.5	130.1 28.2	77.0 13.1	102.8 16.0	138.3 19.5	48.4 11.9	151.5 25.6	84.3 8.2	77.6 12.1	32.8 13.4	761.3 172.5	194.7 33.7	956.0 206.2	16,996.4 -	5.6 #DIV/0!
8											0.0 0.0	0.0 0.0	0.0 0.0	- -	
9	115.5 18.8	135.1 22.1	76.5 10.2	127.8 14.9	134.3 14.2	60.1 11.0	200.7 24.2	143.3 9.7	157.6 17.1	41.7 12.4	850.0 154.6	342.6 39.2	1,192.6 193.8	22,711.1 -	5.3 -
10	117.5 16.9	158.1 23.3	75.9 9.2	117.0 11.6	121.8 11.4	65.5 11.2	160.2 18.3	70.4 4.8	93.1 10.7	44.4 16.3	816.0 133.7	207.9 31.8	1,023.9 165.5	26,275.3 -	3.9 -
11	119.1 17.1	159.9 23.6	93.7 10.8	89.8 9.3	143.8 13.6	65.8 10.7	193.9 21.0	104.0 6.4	120.9 12.2	47.7 12.9	866.0 137.6	272.6 31.5	1,138.6 169.1	26,498.6 -	4.3 -
12	84.3 14.2	113.0 20.6	55.3 7.9	70.0 8.4	83.8 9.4	41.9 8.3	129.0 17.2	73.4 5.6	61.3 7.5	43.7 14.6	577.3 113.7	178.4 27.7	755.7 141.4	21,649.6 -	3.5 -
1	83.7 15.6	111.8 21.5	70.2 10.9	65.6 8.4	91.7 11.0	38.0 8.1	121.6 17.4	75.7 6.6	82.2 11.9	35.5 13.4	582.6 124.8	193.4 31.9	776.0 156.7	20,296.0 -	3.8 -
2	87.8 12.5	132.0 20.0	66.7 8.1	76.7 7.7	121.1 11.5	47.8 8.0	150.7 16.8	60.6 4.1	69.4 8.0	44.5 12.8	682.8 109.5	174.5 24.9	857.3 134.4	24,709.3 -	3.5 -
3	59.6 10.9	100.1 19.7	45.6 7.1	49.6 6.5	80.6 9.8	26.1 5.7	100.5 14.5	48.0 4.9	63.0 11.3	22.0 9.9	462.1 100.3	133.0 26.1	595.1 126.4	18,995.3 -	3.1 -
計	1,119.2	1,475.5	804.4	1,007.1	1,221.0	602.2	1,600.4	903.1	985.8	421.5	7,829.8	2,310.4	10,140.2	249,324.3	4.1
R3	182.6	246.9	110.2	116.2	129.9	111.1	201.4	67.6	118.5	138.7	1,423.1	324.8	1,747.9	-	-
計	885.6	1,042.5	882.6	710.7	722.7	271.9	1,054.9	1,330.7	529.1	414.0	5,570.9	2,273.8	7,844.7	249,430.7	3.1
前年比較	233.6	433.0	△ 78.2	296.4	498.3	330.3	545.5	△ 427.6	456.7	7.5	2,258.9	36.6	2,295.5	△ 106.4	1.0
	48.9	89.4	△ 1.1	34.3	55.1	62.4	68.4	△ 31.9	57.0	7.1	389.6	32.2	421.8	-	-

上段:kg

下段:1人当りの残量g

## 令和5年度 東浦町学校給食センター運営計画

### 概要

#### 1 管理組織

教育委員会

教育長

↓

教育部長

↓

学校教育課長兼

学校給食センター所長

課長補佐兼係長 1名

事務職員 2名

(正規 1名・会計年度任用職員 1名)

栄養教諭 2名

(石浜西小・北部中各 1名)

調理員 42名

(委託業者 42名)

給食車運転職員 9名

(委託業者 9名)

#### 2 施設別給食数、学級数及び配送計画 (令和5年5月1日現在)

(1) 施設名称 東浦町学校給食センター (TEL 83-5314 FAX 83-5317)

所在地 東浦町大字緒川字三ツ池一区7番地

開設日 平成26年4月2日

学校名等		給食数	学級数
小 学 校	藤 江	384	17
	生 路	355	15
	片 葩	408	15
	石 浜 西	497	18
	緒 川	560	22
	卯 ノ 里	313	14
	森 岡	482	19
	セ ン タ ー	37	-
	小 計	3,036	120
中 学 校	東 浦	852	27
	北 部	505	16
	西 部	190	8
	ふれあい教室	4	1
	小 計	1,551	52
聾 学 校	幼 稚 部	13	4
	小 学 部	27	4
	小 計	40	8
合 計		4,627	180

(2) 令和5年度 給食配送車配送及び回収予定時間表

配 送

車	1号車	2号車	3号車
第1便	午前10時55分頃	午前11時05分頃	午前11時15分頃
	生路小学校 (到着時間午前11時05分頃)	石浜西小学校 (到着時間午前11時10分頃)	緒川小学校 (到着時間午前11時25分頃)
	千種聾学校ひがしうら校舎 (到着時間午前11時15分頃)	片葩小学校 (到着時間午前11時15分頃)	森岡小学校 (到着時間午前11時35分頃)
	藤江小学校 (到着時間午前11時25分頃)	/	
第2便	午前11時30分頃	午前11時35分頃	午前11時45分頃
	卯ノ里小学校 (到着時間午前11時45分頃)	東浦中学校 (到着時間午前11時45分頃)	北部中学校 (到着時間午前11時55分頃)
	西部中学校 (到着時間午前11時50分頃)	ふれあい教室 (到着時間午前11時55分頃)	

回 収

車	1号車	2号車	3号車
第1便	午後1時10分頃	午後1時10分頃	午後1時10分頃
	緒川小学校 (到着時間午後1時20分頃)	卯ノ里小学校 (到着時間午後1時20分頃)	ふれあい教室 (到着時間午後1時20分頃)
		西部中学校 (到着時間午後1時30分頃)	片葩小学校 (到着時間午後1時30分頃)
第2便	午後1時30分頃	午後1時45分頃	午後1時35分頃
	北部中学校 (到着時間午後1時40分頃)	石浜西小学校 (到着時間午後1時50分頃)	生路小学校 (到着時間午後1時45分頃)
			千種聾学校ひがしうら校舎 (到着時間午後1時55分頃)
藤江小学校 (到着時間午後2時05分頃)			
第3便	午後1時50分頃	午後1時55分頃	/
	森岡小学校 (到着時間午後2時00分頃)	東浦中学校 (到着時間午後2時05分頃)	

配送・回収業務については、3台の配送車を6人で行っていきます。

3 給食状況

(1) 給食の形態 完全給食 (主食+副食+牛乳)

(2) 米飯給食 委託炊飯

週4回実施 (R4.4~)

※週1回は、パン又は麺



# 東浦町の学校給食

令和5年度

《内容》 主食＋牛乳＋副食（主菜・副菜・汁物・果物やデザート）

〈主食〉（令和5年度）

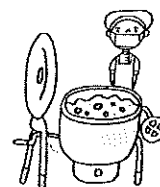
- ごはん・・・週4回      ごはん 麦ごはん わかめごはん 玄米ごはんなど  
（知多半島産あいちのかおり 100%使用）
- パン・・・月2回位      スライスパン ロールパン レーズンロールパン 黒ロールパンなど  
（アメリカ、カナダ産 50%と愛知県産小麦粉 50%使用）
- めん・・・月2回位      ソフトめん（愛知県産小麦粉 50%） うどん（愛知県産小麦粉 100%）  
中華めん（愛知県産小麦粉 100%） きしめん（愛知県産小麦粉 100%）

〈牛乳〉 愛知県豊橋産

〈副食〉（献立を考える時に気をつけていること）



- ・栄養のバランス
- ・嗜好（すき・きらい）
- ・衛生面
- ・旬の食材を使用
- ・地産地消（東浦町、知多半島、愛知県）
- ・塩分、糖分、脂肪を控えめに
- ・食品添加物や農薬の少ない食品を使用
- ・給食費（小学校 250 円、中学校 290 円）



〔栄養価〕

	エネルギー	たんぱく質	脂 質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
小学生の基準量	640kcal	20.8～32.0g	14.2～21.3g	350mg	3.0mg	200μgRE	0.40mg	0.40mg	20mg
中学生の基準量	820kcal	26.7～41.0g	18.2～27.3g	450mg	4.0mg	300μgRE	0.50mg	0.60mg	30mg
一日に必要な 食事量に対する 給食の割合	33%	エネルギーの 13～20%	エネルギーの 20～30%	50%	33%	40%	40%	40%	33%

※一日の1/3量が基準だが、家庭食で摂りにくい、カルシウム、ビタミン類は40～50%に設定されている。

《その他》

- ・ お楽しみ給食の実施  
（年中行事食、12月デザートセレクト給食、小6中3対象卒業スペシャルランチ）
- ・ 食に関する授業の実施

令和5年度のテーマ

- ①牛乳について知ろう
- ②野菜と仲良くなろう
- ③バランスよく食べよう
- ④かむことの大切さを知ろう
- ⑤給食の材料はどこからきたの
- ⑥ジュースについて考えよう



いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一步を踏み出したことでしょう。今年度も成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

## 東浦町の学校給食

〈内容〉 主食+牛乳+副食 (主菜・副菜)

〈給食のこだわり〉

- ・東浦町や知多半島、愛知県でとれた食材を使い、地産地消を心がけています。
- ・削り節や鶏がらでだしをとります。
- ・食材の持ち味を生かし、薄味を心がけています。

### デザート

果物や行事にちなんだデザートがつくこともあります。

### 副食(小さいおかず)

主に野菜を多く使った料理を調理します。

### 主食(ごはん・パン・めん)

米は愛知県産の【あいちのかおり・大地の風】という品種を使用しています。パン、めんは愛知県産の小麦粉を50%以上使用しています。

### 牛乳

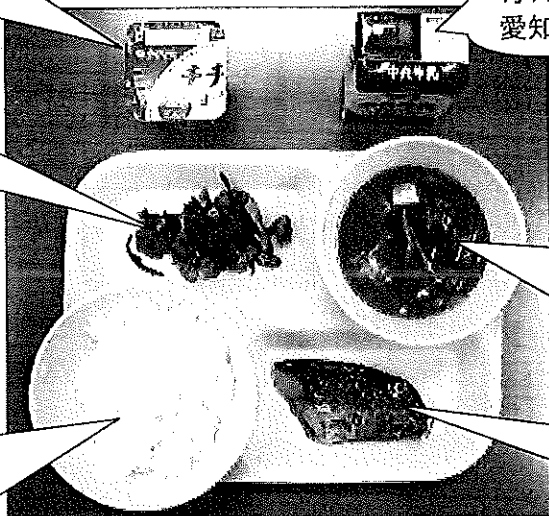
毎日1本(200mL)つきます。愛知県産です。

### 副食(大きいおかず)

主食にあった煮物・汁物・炒め物などに旬の食材を取り入れ、季節感や行事を考慮した献立を心がけます。

### 副食(小さいおかず)

焼き物・揚げ物・蒸し物など、多様な調理をします。



学校給食は、望ましい食習慣や実践力を身につけるための「生きた教材」です。保護者の皆様へ

- ・献立表を毎月配布します。必ず目を通していただき、ご家庭の献立や食生活にお役立てください。
- ・詳細な献立表(アレルギー対応用)を東浦町学校給食センターのホームページに掲載しています。(毎月20日までに翌月分が掲載されます。)
- ・給食当番の際は、週末に給食着を持ち帰りますので、大変お手数ですが、洗濯をお願いします。
- ・保護者の皆様にご負担いただく給食費は食材料費のみで、それ以外の人件費や高熱水費は含みません。ご理解とご協力のほど、よろしくお願ひします。



## 東浦町骨折予防プロジェクトをご存じですか? 毎月11日は「ひがしうらリボーンの日!」

東浦町では、65歳以上の入院医療費の総額が第1位である「骨折」を防ぐために、転ばないカラダづくりと丈夫な骨づくりを2本柱に地域みんなで取り組むプロジェクトとして令和2年度より実施しています。

骨折予防の食の部分の切り口とした取組として、ひがしうら Re-Bone (リボーン) グルメが令和4年度誕生しました!



毎月11日は東浦町ご当地グルメ=ひがしうら Re-Bone (リボーン) グルメが提供される日です。①東浦に紐づく②骨折予防に役立つ③環境に優しい(SDGs)をコンセプトに、生活に欠かせない「食」を通して、骨折予防に町全体で取り組み、食による元気なまちづくりと地域活性化を図るためのご当地グルメです。

令和5年度の給食ではこのコンセプトを満たした食材である「おから」を使ったグルメが出てきます。ぜひ、この機会に骨折予防について考えてみませんか?

令和5年4月4日

各小中学校長 様

東浦町教育委員会  
教育長 庄子 亨

令和5年度 食に関する巡回指導について

○ 目的

食の指導をすることで、児童・生徒の食や健康についての関心を高め、偏食等を改善させる。自分の健康は自分で守ろうとする自己管理能力を育てる。

○ 期間

4月から3月まで

○ 時間

授業時間(学級活動等)の1時間

※ 4時限目に授業を行い、その後、栄養教諭が学級で一緒に給食を食べます。

○ 実施学年

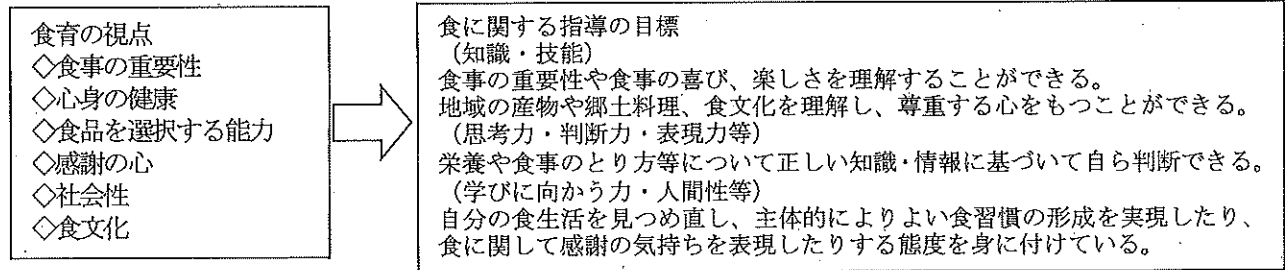
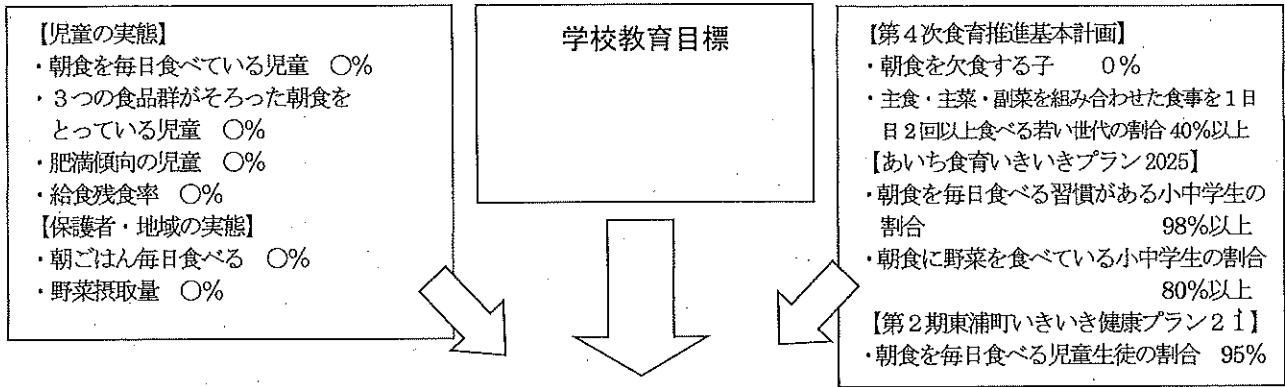
- ・ 小学校・・・全学年
- ・ 中学校・・・1、2年

○ 指導内容(予定)

- ・ 小1年・・・ぎゅうにゅうについてしろう
  - ・ 小2年・・・やさいとなかよくなるろう
  - ・ 小3年・・・バランスよく食べよう
  - ・ 小4年・・・かむことの大切さを知ろう
  - ・ 小5年・・・給食の材料はどこから来たの
  - ・ 小6年・・・ジュースについて考えよう
  - ・ 中1年・・・どんな朝食を食べますか(バランスの良い食事)
  - ・ 中2年・・・丈夫な骨をつくろう
- ※ 児童・生徒の実態から見えてきた問題点を少しでも解消し、よりよい食生活を送ることができるよう支援したいと考え、上記の内容とさせていただきました。
- ※ 4月の給食主任者会でお配りしております指導案を、指導前に担任等にお渡しいただき、指導内容をご理解いただきますようお願いいたします。
- ※ 当日は、座席表(紙媒体)を用意していただきますようお願いいたします。
- ※ 担任の先生には、板書のお手伝いをお願いいたします。

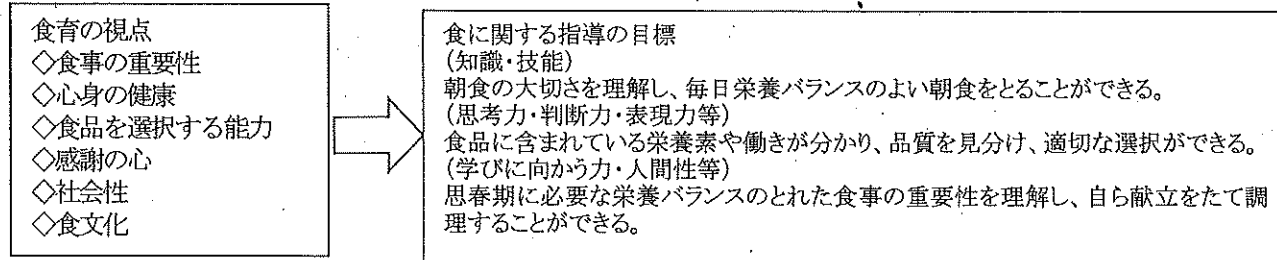
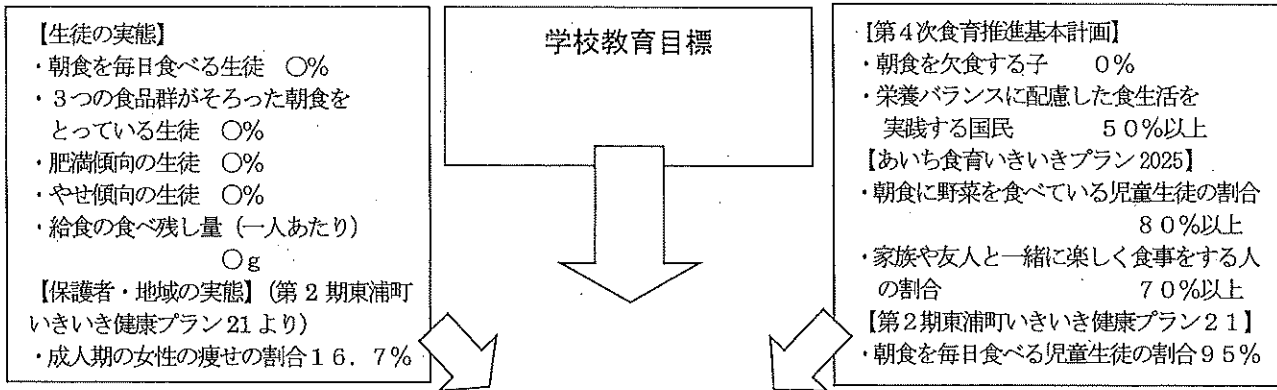
令和5年度 食に関する指導全体計画①

小学校



各学年の食に関する指導の目標			
幼稚園 保育所	1, 2年	3, 4年	5, 6年
先生や友達と食べることの楽しみや食べ物への興味関心をもつ	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇食べ物に興味関心をもち、楽しく食事ができる。</li> <li>〇好き嫌いせず、残さず食べることができる。</li> <li>〇食に関わる人々の苦勞を知り、感謝して食べることができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇地域の特産物に興味をもつことができる。</li> <li>〇健康に過ごすことを意識して、好き嫌いなく何でも食べることができる。</li> <li>〇動物や植物の命をいただいていることを理解して、食べ物に感謝して食事ができる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇食事が体に及ぼす影響やバランスよく食べることの大切さを理解し、1食分の献立を考え、簡単な調理をすることができる。</li> <li>〇日本の食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深めることができる。</li> <li>〇食事に関わる多くの人々や自然の恵みに感謝して食事をする態度が身に付いている。</li> </ul>
			中学校 思春期に必要な栄養バランスのとれた食事の重要性を理解し、自ら献立を立て調理することができる。

<p><b>食育推進組織(食育推進委員会)</b> 委員長:校長(副委員長:教頭) 委員:栄養教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任、体育主任、学級担任 ※ 必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加</p>
<p><b>食に関する指導</b> 教科等における食に関する指導:関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導 社会、理科、生活、家庭科、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等 給食の時間における食に関する指導:食に関する指導:献立を通して学習、教科等で学習したことを確認 給食指導:準備から片付けまでの一連の指導の中で習得 個別的な相談指導:肥満・やせ傾向、食物アレルギー、疾患、貧血、偏食、スポーツなど</p>
<p><b>地場産物の活用</b> 物資選定委員会:毎月、構成委員(学校給食係係長もしくは課長補佐、栄養教諭)、活動内容(物資の選定、年間生産調整及び流通の確認、農場訪問計画など) 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る</p>
<p><b>家庭・地域との連携</b> 積極的な情報発信 学校だより、食育だより、給食だより、保健だより、学校ホームページ、学校保健委員会、学校運営協議会 等</p>
<p><b>食育推進の評価</b> 活動指標:食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整 成果指標:児童の実態、保護者・地域の実態</p>



**各学年の食に関する指導の目標**

	1年	2年	3年
<b>幼稚園 保育所</b> ・食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解し、主体的により良い食習慣の形成を実現する。 ・栄養や食事のとり方について正しい知識・情報に基づいて自ら判断できる。	○毎日の食事の大切さを理解し、規則正しく食事をとることができる。 ○望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進することができる。 ○自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を実践できる。	○食品に含まれる栄養素の種類と働きを理解し、中学生に必要な食事をとることができる。 ○諸外国や日本の食文化を理解し、自分の食生活が他の地域や諸外国と深く結びついていることが理解できる。 ○食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。	○食品の安全について理解し、衛生的な取り扱いができる。 ○生活の中で食事が果たす役割や健康とのかかわりを理解し、正しい食事をとることができる。 ○自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立をたて調理することができる。

**食育推進組織(食育推進委員会)**  
 委員長:校長(副委員長:教頭)  
 委員:栄養教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食主任、体育主任、学級担任  
 ※ 必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加

**食に関する指導**  
 教科等における食に関する指導:関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
 社会、理科、技術・家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等  
 給食の時間における食に関する指導:食に関する指導:献立を通して学習、教科等で学習したことを確認  
 給食指導:準備から片付けまでの一連の指導の中で習得  
 個別的な相談指導:肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、貧血、偏食、スポーツなど

**地場産物の活用**  
 物資選定委員会:毎月、構成委員(学校給食係係長または課長補佐、栄養教諭)、活動内容(物資の選定、年間生産調整及び流通の確認、農場訪問計画など)  
 地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る

**家庭・地域との連携**  
 積極的な情報発信  
 学校だより、食育だより、給食だより、保健だより、学校ホームページ、学校保健委員会、学校運営協議会 等

**食育推進の評価**  
 活動指標:食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整  
 成果指標:生徒の実態、保護者・地域の実態

東浦町学校給食センター運営委員会委員名簿

No.	職 名 等	氏 名	備 考
1	半 田 保 健 所 長	坪井 信二	新 任
2	学 校 保 健 会 長	日高 啓量	再 任
3	藤 江 小 P T A 副 会 長	田口 志穂子	新 任
4	生 路 小 P T A 会 長	原田 祐介	新 任
5	片 葩 小 P T A 副 会 長	鈴木 里華	新 任
6	石 浜 西 小 P T A 会 長	五條 珠希	新 任
7	緒 川 小 P T A 副 会 長	田中 佳奈	新 任
8	卯 ノ 里 小 P T A 会 長	山崎 千聡	新 任
9	森 岡 小 P T A 副 会 長	菅沼 まり絵	新 任
10	東 浦 中 P T A 会 長	宮田 昭久	再 任
11	北 部 中 P T A 会 長	杉本 匡彌	新任 (町P連)
12	西 部 中 P T A 会 長	榊田 あさ子	新 任
13	東 浦 町 校 長 会 長	鬼頭 学	新 任 教育委員会職員
14	給 食 担 当 校 長	南 茂憲	新 任 教育委員会職員
15	給 食 主 任 教 諭 代 表	市野 司	新 任 教育委員会職員
16	公 募 委 員	梶山 博史	再 任
17	公 募 委 員	井上 千佳	新 任

【任期】 令和5年7月1日から令和6年6月30日まで

## 東浦町学校給食センターの設置に関する条例

昭和47年3月24日 条例第15号

(目的)

第1条 地方教育行政の組織及び運営に関する法律(昭和31年法律第162号)第30条の規定により学校給食センター(以下「給食センター」という。)の設置について、必要な事項を定めるものとする。

(名称及び位置)

第2条 給食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

- (1) 名称 東浦町学校給食センター
- (2) 位置 東浦町大字緒川字三ツ池一区7番地

(管理)

第3条 給食センターは、東浦町教育委員会において管理する。

(職員)

第4条 給食センターには、所長以下必要な職員を置く。

(運営委員会)

第5条 給食センターには、その運営に関する事項を審議するため、給食センター運営委員会を置く。

(委任)

第6条 この条例に定めるもののほか必要な事項は、東浦町教育委員会規則で定める。

附 則

この条例は、昭和47年4月1日から施行する。

附 則(昭和55年3月28日条例第5号)

この条例は、昭和55年4月1日から施行する。

附 則(平成26年3年19月条例第18号)

この条例は、平成26年4月1日から施行する。

## 東浦町学校給食センター運営委員会規則

昭和47年3月24日 教育委員会規則第1号

(目的)

第1条 この規則は、東浦町学校給食センターの設置に関する条例第5条の規定により給食センター運営委員会(以下「運営委員会」という。)に関し必要な事項を定めるものとする。

(任務)

第2条 運営委員会は給食センターの運営に関する重要な事項を調査及び審議する。

(組織)

第3条 運営委員会の委員は、20名以内で組織する。

2 委員は、次に掲げるものうちから、教育委員会が委嘱する。

- (1) 関係学校長
- (2) 関係学校PTA会長及び副会長
- (3) 学識経験のある者
- (4) 公募により選考された者

3 委員の任期は、1年とし、再任することを妨げない。ただし、委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(役員)

第4条 運営委員会に次の役員を置く。

委員長 1名

副委員長 1名

2 役員は委員の互選による。

(会議)

第5条 会議は委員長が招集し、議長となる。

2 会議は、委員の過半数以上の出席がなければ開くことができない。

附 則

この規則は、昭和47年4月1日から施行する。

附 則(昭和58年7月15日 教委規則第3号)

1 この規則は、公布の日から施行する。

2 この規則施行の際、現に改正前の東浦町学校給食センター運営委員会規則第3条第1項の規定に基づき委嘱されている委員の任期は、同条第2項の規定にかかわらず、昭和59年3月31日までとする。

附 則(平成24年11月29日教委規則6号)

この規則は、公布の日から施行する。

## 愛知県立千種聾学校ひがしうら校舎への給食提供状況について（報告）

### 1. 概要について

給食提供開始日：令和5年4月11日～

提 供 食 数：43食程度（令和5年6月現在）

内訳	食数	クラス数
幼稚部	14食	4
小学部	7食	4
教員等	22食	
合 計	43食	8

### 2. 給食費について

幼稚部 1食あたり 220円

小学部 1食あたり 250円

教員等 1食あたり 250円

### 3. 給食業務等委託費について

1食あたり 200円

※過去3カ年の給食センター運営費（賄材料費を除く）の1食あたりにかかる経費の平均額から算出



## Re-Bone (リボーン) の日について (報告)

### 1. 東浦町骨折予防プロジェクトについて (令和2年度よりふくし課が実施)

65歳以上の入院医療費の総額が第1位である「骨折」を防ぐために、  
転ばないカラダづくりと丈夫な骨づくりを2本柱とした取組み。

骨折予防の食の部分の切り口とした取組として、ひがしうら Re-Bone  
(リボーン) グルメが令和4年度誕生。

初代リボーングルメ食材は、「おから」と「摘果ブドウ」。

健康課・商工振興課と打合せを実施しながら、おからを  
取り入れた給食の提供を実施していく。



Re-Bone とは、生まれ変わる意味 (Reborn) + 骨 (Bone) を組合せた言葉

### 2. Re-Bone (リボーン) の日について

「毎月1.1日は「ひがしうらリボーンの日！」

給食では、「おから」を使った献立の提供を実施する。



#### 令和4年度 プレ提供 (3回)

- 11月 おじゃころ (おから、じゃがいも、じゃこ、ひじきを使ったコロッケ)
- 1月 卵の花ごはんの具 (おから、人参、シイタケなどを焚いた混ぜご飯の具)
- 2月 呉汁 (おからを加えた呉汁)

#### 令和5年度 (8回)

- 4月 きらず揚げ (ちょっと堅めのおからのせんべい)
- 5月 卵の花サラダ (おから、キュウリ、コーンなどを使ったサラダ)
- 7月 卵の花ごはんの具
- 9月 おじゃころ
- 10月 台湾風おから焼きそば (おから入り焼きそば)
- 12月 おからのドライカレー (おから入りドライカレー)
- 1月 卵の花呉汁 (おからを加えた呉汁)
- 3月 未定

## 給食費の現状について（報告）

### 1. 現在の給食費について

	令和4年度	令和5年度
歳入 (給食賄材料費保護者等負担金)	当初予算額 229,984,000 円 決算額 219,249,820 円	当初予算額 239,370,000 円
歳出 (賄材料費)	当初予算額 229,984,000 円 6月補正額 16,393,000 円 決算額 237,410,497 円	当初予算額 263,308,000 円
不足額	決算額 18,160,677 円	当初予算額 23,938,000 円
うち交付金※	13,606,115 円 (R4.7~R5.3の児童生徒の賄材料費の上昇分)	(予定) 23,357,376 円 (R5.4~R6.3の児童生徒の賄材料費の上昇分)
備考	R4.6月補正 賄材料費の増額 (7月~3月10%16;393千円) ※増額分は保護者負担とするのではなく、町で交付金を活用して負担	R5.6月補正 当初予算にて児童・生徒の給食費の上昇分を町で負担することとしていたが、交付金を活用し充当することとした

※交付金とは、新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金のこと

※※交付金で充当できるのは、児童・生徒の上昇分の賄材料費のみ

### 2. 今後の給食費について

令和4年度および令和5年度については、保護者に転嫁することなく、交付金を活用することで賄っていくが、今後については状況を見て判断していく。