

資料1

令和2年度愛西市学校給食運営委員会委員名簿

委員

氏名	備考	
宮原康寿	小中学校長代表	立田北部小学校長
堀田雅人	小中学校長代表	八開中学校長
小島美保	小中学校長代表	草平小学校長
伊藤克仁	小中学校長代表	佐織中学校長
河原達政	小中学校PTA会長代表	永和小学校PTA会長
佐々木章吾	小中学校PTA会長代表	立田南部小学校PTA会長
鷺野和孝	小中学校PTA会長代表	八輪小学校PTA会長
鈴木行男	小中学校PTA会長代表	佐織中学校PTA会長
山田正治	学識経験者	薬剤師会
平尾理	教育委員会	教育長

事務局

氏名	備考
大鹿剛史	教育部長
猪飼政和	学校教育課長
橋本茂	学校給食センター所長
小島邦孝	学校給食八開センター所長

資料 2

愛西市学校給食運営委員会について

○条例

愛西市学校給食センターの設置及び管理に関する条例（平成17年条例第76号）

（運営委員会）

第5条 基幹学校給食センターには、愛西市学校給食運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

2 運営委員会の委員の定数は14人以内とし、その任期は1年とする。ただし、再任を妨げない。

3 運営委員会の委員の報酬及び費用弁償の額並びに支給方法は、愛西市特別職の職員で非常勤のものものの報酬及び費用弁償に関する条例（平成17年条例第40号）の定めるところによる。

（委嘱）

第6条 運営委員会の委員は、教育委員会が委嘱する。

○規則

愛西市学校給食運営委員会規則（平成17年規則第41号）

（任務）

第3条 この会は、次の事項を審議する。

（1）学校給食の運営及び事業計画に関すること。

（2）前号に掲げるもののほか、重要な事項

（委員構成）

第4条 この委員は、次に掲げる者をもって組織する。ただし、給食物資の購入関係業を営む者又はこれに属する者は、委員になることができない。

（1）小中学校校長代表 4人

（2）小中学校PTA会長代表 4人

（3）学識経験者 若干名

（4）教育委員会 2人

2 委員が欠けた場合の補欠委員は、前任者の残任期間とする。

（役員）

第5条 この会に次の役員を置く。

（1）委員長 1人

（2）副委員長 1人

2 役員は、委員の互選とする。

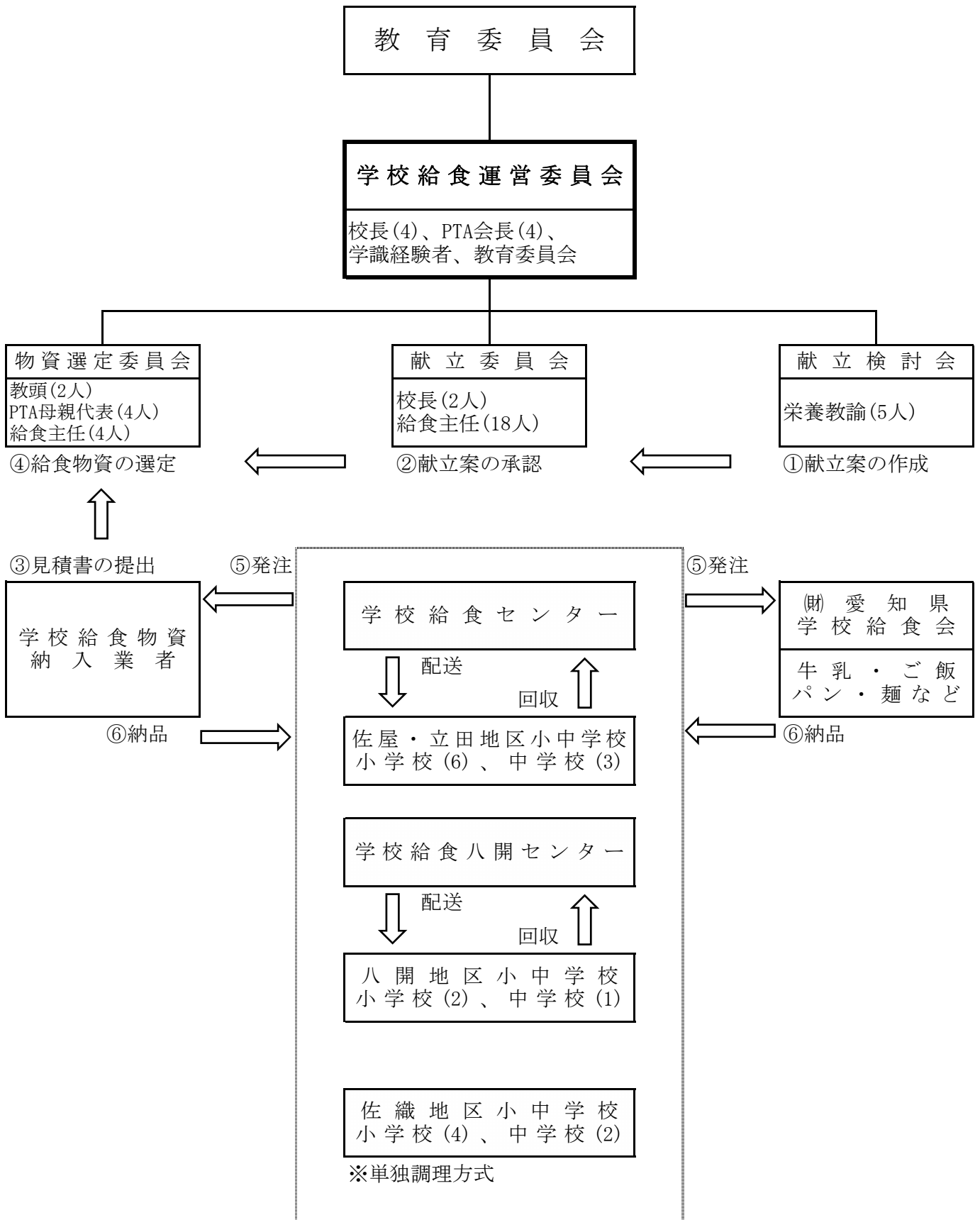
- 3 委員長は、会を代表し、会議の議長となる。
- 4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 会議は、委員長が必要と認めるとき招集する。ただし、委員の3分の1以上から請求があったときは、委員長は会議を開かねばならない。

- 2 会議は、委員の半数以上の出席がないときは開くことができない。
- 3 議事は、出席委員の過半数をもって決する。ただし、可否同数のときは、議長の決するところによる。

愛西市学校給食運営組織図



資料 4

令和 3 年度学校給食事業について

1. 学校給食の開始日と終了日

	開 始 日		終 了 日	
前 期	中	4月 8日(木)	小・中	7月 20日(火)
	小・2～6年	4月 8日(木)		
後 期	小・1年	4月 12日(月)	小・中	12月 23日(木)
	小・中	9月 1日(水)		
後 期	小・中	1月 7日(金)	中・3年	3月 2日(水)
			小・6年	3月 17日(木)
			小・1～5年	3月 24日(木)
			中・1～2年	3月 24日(木)

2. 予定年間食数

(1) 児童・生徒分

	人 数	食 数
小学校	2, 937	563, 904
中学校	1, 652	317, 184
計	4, 589	881, 088

(2) 教職員分

	人 数	食 数
小学校	305	58, 560
中学校	177	33, 984
計	482	92, 544

(3) その他 18, 312食

(4) 合計 991, 944食

3. 献立計画について

献立は、愛西市全域が同一のものとしています。

国の食育推進計画を受け、毎月19日を食育の日と定め地元の食材を使った献立や、郷土料理を作成します。また、月1回、かみかみ献立を実施します。

・主食

パン …… スライSPAN、レーズンロールパン、ミルクロール等

麺 …… ソフト麺、白玉うどん、きしめん、中華麺等

米飯 …… 白飯、麦ご飯、わかめご飯、赤飯、五目飯等

・牛乳

加工乳ではなく、普通牛乳で内容量は200cc

・副食

カルシウム、鉄分など、なるべく多く摂りたいものを豊富に含んだ食材を選ぶとともに、旬のものを使用し季節感を持たせる工夫をしています。

4. 児童生徒への給食指導について

(1) 献立表

献立名の紹介とともに、血・肉・骨になる食品、働く力になる食品、体の調子を整える食品に分けて、それぞれを色分けして構成材料を紹介します。

(2) 給食だより

毎月、食に関する豆知識や旬の食材を使用したレシピをお知らせします。

(3) 配膳図

学級ごとに配布し、配膳方法についてお知らせします。

(4) 栄養指導

給食時に栄養教諭が各学校を訪問し、パネルや模型を使って食についての栄養指導を行います。(例「野菜を食べよう」、「清涼飲料水の飲みすぎに気をつけよう」、「朝食について考えよう」など)

また、各学校が企画する食育に関する事業には、積極的に関わっていきます。

5. 食品検査について

(1) 検査の種類

食品の検査については、腸管出血性大腸菌O157検査・一般細菌検査・農薬検査・食品添加物検査を行います。また、調理場の衛生管理のため、場内の拭き取り検査を行います。

(2) 検査の頻度

細菌検査、農薬検査及び食品添加物検査は、年3回各調理施設ごと(8か所)に行います。

(3) 検査の対象

細菌検査は、肉類・魚介類・食肉製品・調理後の副食から抜き打ち的に行います。

農薬検査は、野菜・果物を対象として行います。

食品添加物は、練製品・食肉製品・調味料等について行います。

(4) 具体的な検査項目

細菌検査では、細菌数・大腸菌群・E. Coli・サルモネラ・黄色ブドウ球菌など、農薬検査では、有機リン系残留農薬について検査します。

食品添加物については、保存料や防カビ剤について検査します。

6. 食物アレルギー対応について

アレルギー用献立表や原料配合表などの詳細な資料提供及び除去食の提供を実施しています。除去食は、「卵・乳・えび・いか・かに」の5品目の一括除去となります。