

## 資料1

## 令和3年度愛西市学校給食運営委員会委員名簿

## 委員

氏名	備考	
宮田洋司	小中学校長代表	西川端小学校長
衛藤義隆	小中学校長代表	永和中学校長
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
宇佐美匡広	小中学校PTA会長代表	北河田小学校PTA会長
池口正記	小中学校PTA会長代表	佐屋小学校PTA会長
須貝昌治	小中学校PTA会長代表	開治小学校PTA会長
前田深佳子	学識経験者	薬剤師会（学校薬剤師）

## 事務局

氏名	備考
三輪進一郎	教育部長
猪飼政和	学校教育課長
小川晴香	栄養教諭
津原涼	栄養教諭
小島邦孝	学校給食センター所長
鈴木豪	学校給食センター主任

## 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。

#### ○要綱

愛西市学校給食運営委員会設置要綱（令和3年教育委員会告示6号）

（所掌事項）

第2条 運営委員会は、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。

（組織）

第3条 委員会は、委員10人以内をもって組織する。

（委員）

第4条 この委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命する。

（1）小中学校長代表 4人

（2）小中学校PTA会長代表 4人

（3）学識経験者 若干名

2 委員会の委員の任期は1年とする。

3 委員に欠員が生じたときは必要に応じて委員を補充するものとする。

(委員長及び副委員長)

第5条 委員会に委員長及び副委員長を置く。

2 委員長及び副委員長は、委員の互選によりこれを定める。

3 委員長は、委員会を代表し、委員会を主宰する。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 委員会の会議は、委員長が招集し、その議長となる。

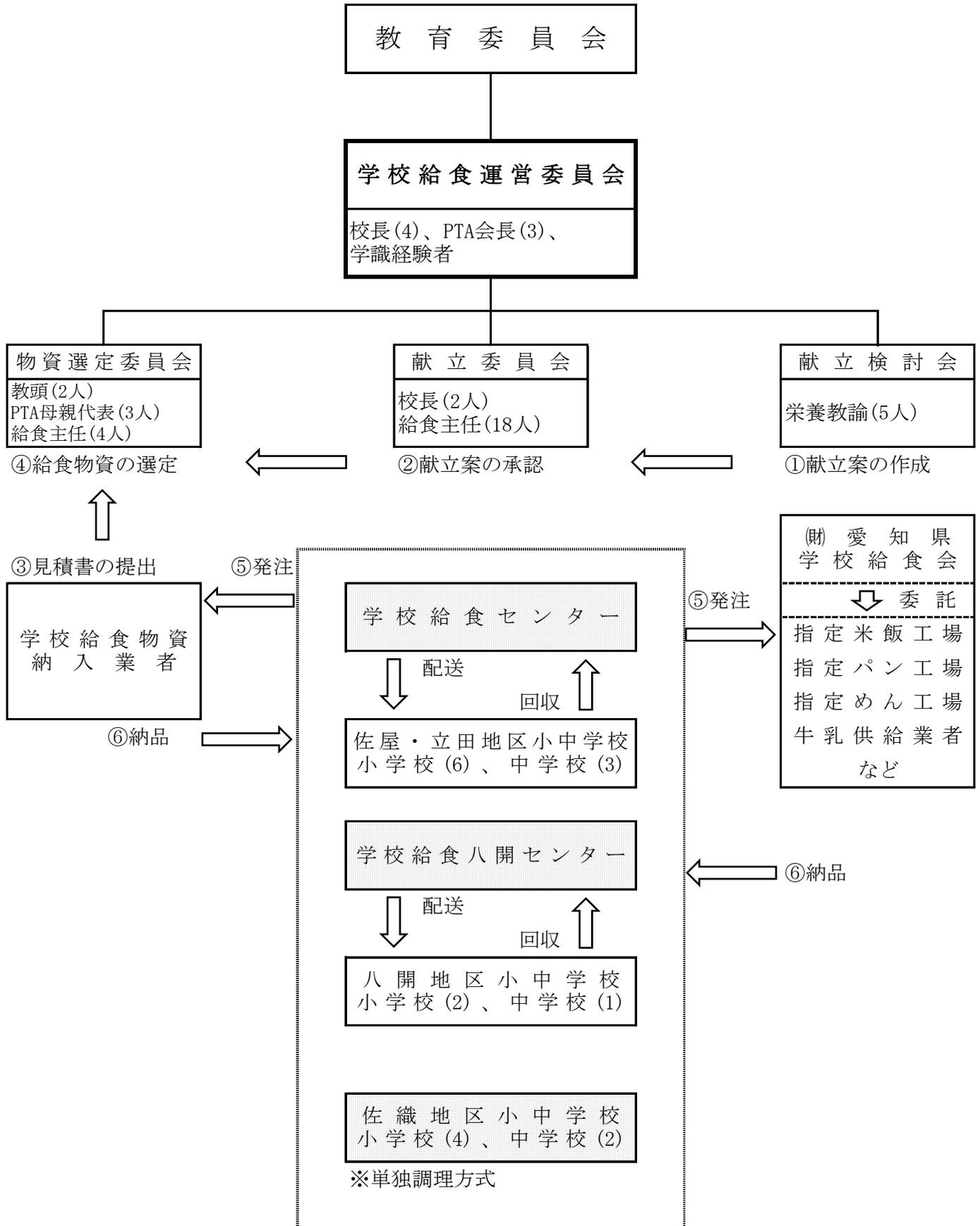
2 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

3 委員会は、必要があると認めるときは関係者の出席を求め、その意見を聴くことができる。

(庶務)

第7条 委員会の庶務は、教育部学校教育課において処理する。

### 愛西市学校給食運営組織図



資料 4

令和 4 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(金)	小・中 7月 20日(水)
	小・2～6年 4月 8日(金)	
	小・1年 4月 13日(水)	
後 期	小・中 9月 1日(木)	小・中 12月 23日(金)
	小・中 1月 10日(火)	中・3年 3月 6日(月)
		小・6年 3月 17日(金)
		小・1～5年 3月 24日(金)
	中・1～2年 3月 24日(金)	

2. 予定年間食数

(1) 児童・生徒分

	人 数 (人)	食 数 (食)	給食実施予定 (日)
小学校	2, 8 4 3	5 4 5, 8 5 6	1 9 2
中学校	1, 6 2 1	3 1 1, 2 3 2	1 9 2
計	4, 4 6 4	8 5 7, 0 8 8	—

(2) 教職員分

	人 数 (人)	食 数 (食)	給食実施予定 (日)
小学校	2 9 6	5 6, 8 3 2	1 9 2
中学校	1 8 3	3 5, 1 3 6	1 9 2
計	4 7 9	9 1, 9 6 8	—

(3) その他 (調理員、配膳員、給食センター職員など) 20, 424食

(4) 合計 969, 480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日の「食育の日」には、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、栄養強化献立や、かみかみ献立、免疫力アップ献立などを行うほか、節句に伴う行事食などを実施します。

#### ・主食

パン …… ツイストロール、米粉パン、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、金芽ロウカット玄米ごはん、麦ご飯、赤飯等

#### ・牛乳

普通牛乳で内容量は200cc

#### ・副食

栄養バランスを考えてバラエティーに富んだ料理の提供に努めています。また、カルシウムや鉄分など、不足しがちな栄養素を豊富に含んだ食材を取り入れるとともに、旬のものを使用して季節感をだしたり、地場産物を活用して郷土に関心をもたせるよう心がけています。

### 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、使用する食材を6つの基礎食品群別に分けて紹介します。

#### (2) 食育だより

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。

※ これらの検査を行うことにより、より安全な給食の提供に努めています。

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品目に対して行っています。また、学校給食に「そば・落花生（ピーナッツ）・生の魚・生の魚卵」は提供しません。