

# 学校給食センター運営管理事務

教育課

# 中井町学校給食センターの概要

創立	昭和50年3月
提供方式	完全給食 (約700食/日)
職員数	3人
調理方式	民間委託
運搬方式	民間委託



# 学校給食センターの役割

## 「児童・生徒への安全で安心な学校給食の提供」

そのために、学校給食法に基づきながら、衛生面や環境面、様々なことに気を付けながら安定した学校給食を継続して提供しています。

### 学校給食法 第1条

「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものである」

# センターの年間維持費（昨年度 約34,313千円）

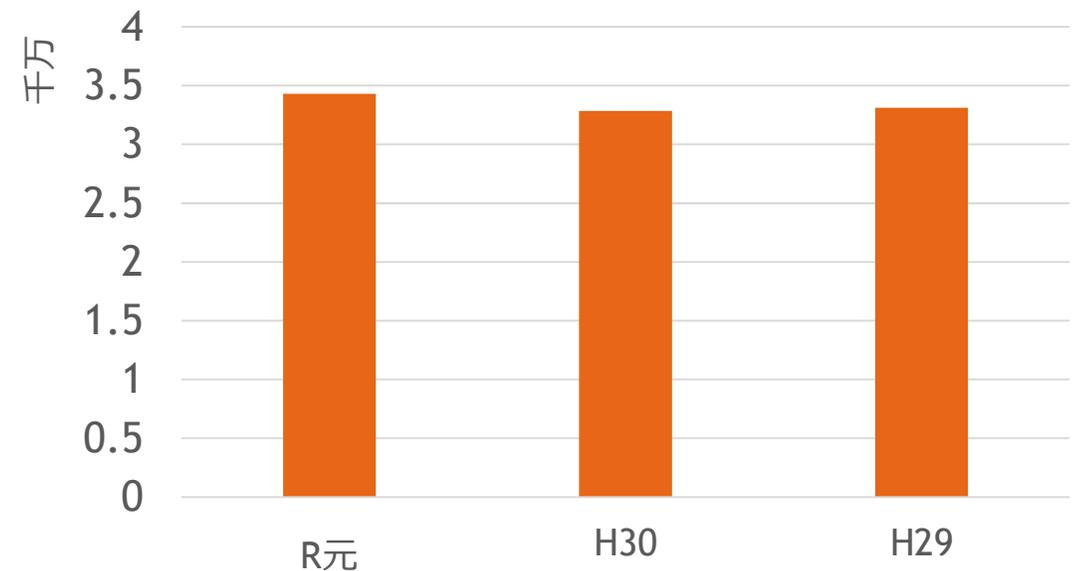
●水道光熱費 4,845千円

●火災保険料 19千円

●委託料 29,449千円

調理業務委託料	24,428千円
運搬業務委託料	3,634千円
換気扇清掃委託料	499千円
厨房機器保守点検委託料	285千円
電気保安管理委託料	218千円
その他維持管理にかかる委託料	389千円
グリストラップ清掃 昆虫駆除委託料 等	

維持費の推移



委託業務と設備を維持しながら、美味しい給食の提供に努めています

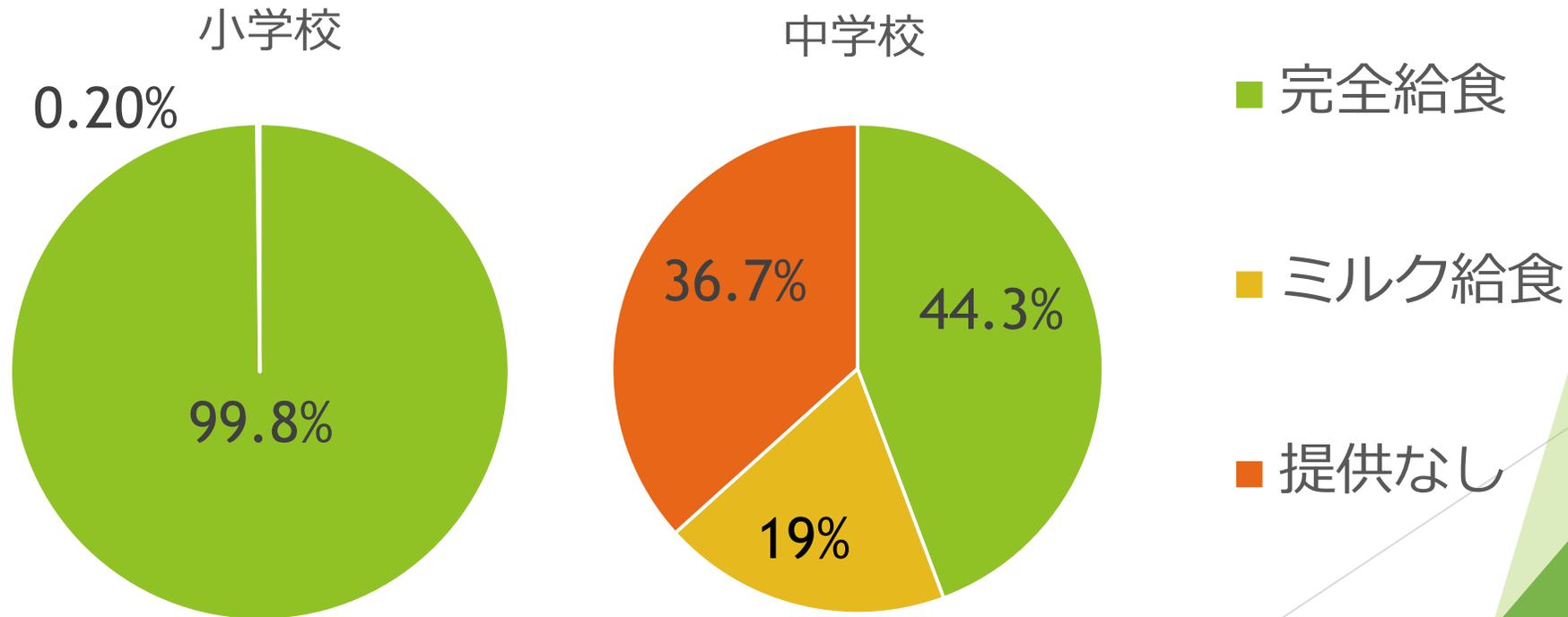
# 給食の提供方式

完全給食・・・主食・おかず・牛乳を提供している給食

補食給食・・・おかず・牛乳を提供している給食

ミルク給食・・・牛乳のみ提供している給食

令和元年度 神奈川の学校給食 学校給食普及状況 (令和元年5月1日現在)



調理業務の民間委託 開始 平成23年4月1日～

以前は町が直営で調理業務を行っていたが、正規職員の数が少なく、安定した給食提供が行えないことがあった



### **民間委託にして得られたメリット**

- ・ 民間業者のノウハウを活かし、より効率的で充実した学校給食の提供が安定して行えるようになった
- ・ 人事労務管理をする必要がなくなり、町職員の事務負担が減った

**より安定して安心安全の給食を提供できるようになった**

# 町で行っているアレルギー対応状況

- ・ **食物アレルギーを持つ児童生徒への対応**  
→ **除去食・代替食の提供**
- ・ **アレルギー対応対象者 11名（令和2年度）**
- ・ **アレルギー対応している食物一覧**  
**もやし、人参、かに、えび、豆腐、油揚げ、豆乳、**  
**リンゴ、桃、杏子、梅、ごま、ナッツ類、マンゴー、**  
**キウイフルーツ、パイナップル、山芋、そらまめ、牛乳**

※かに、えび、ナッツ類については基本的に提供を停止している

# 近隣市町村のアレルギー対応状況

南足柄市	特別 7 品目と果物について除去食・代替食対応。
大井町	和え物・デザートは対応。主食やスープは対応せず。
二宮町	除去食等の対応なし。各家庭で代替食を持参する。
山北町	希望がある限り除去食・代替食で対応 (対象アレルギーはさほど多くない)

## 食育の推進について

学校給食法で「学校給食を活用した食に関する指導」について定められている。

給食の時間は単なる食事の時間だけではなく、

- 栄養の偏りのない健康によい食事のとり方
- 子どもたちが協力して活動する経験を学ぶ
- 生産者等の感謝の気持ちを育む
- 食文化などに関心を持つ

**心身の成長及び人格の形成に大きな影響や、健全な心と体を培い豊かな人間性を育む基礎となる、大切な時間**

## 具体的な食育の取り組み

- ・ 栄養教諭による授業
- ・ 給食センターの見学
- ・ 「給食め〜る」の配布
- ・ 生徒が考えた献立を給食に取り入れ提供
- ・ ラグビーW杯対戦国の郷土料理を提供  
(ロシア、アイルランド、スコットランド、サモア)  
等

# なかい 給食め～る

給食センターから、こんにちは。

10月5日 月曜日

本日の献立

ごはん  
牛乳  
クリーミー豚汁  
サワラのたつたあげ  
キャベツのゆかりあえ

栄養量 (全体平均)

エネルギー 793 Kcal  
たんぱく質 33.5 g  
脂質 24.5 g  
カルシウム 343 mg  
塩分 3.7 g

(小學生版)

『とうふ』のはなし みなさんの血や肉になる食べものです。骨や歯を丈夫にする力や疲れにくいカラダをつくる力ももつ食べものです。今日は、「クリーミー豚汁」の串に入っています。

(中学生版)『豆腐』の音

豆腐は、大豆から作られる加工食品です。豆腐の栄養成分である“イソフラボン”と“リノール酸”は、骨の年身がスカスカになってしまい骨折しやすくなる骨粗鬆症や、生活習慣病を予防する効果があります。さらに、カラダを作る薬となる“たんぱく質”も含んでいます。

令和2年10月5日の  
給食め～る



令和元年11月26日

中学2年生が考えた献立  
テーマ「勝負にカツ！」

令和元年10月8日

ラグビーワールドカップ  
特別献立

# 給食センター今後の対応について①

ハード面 「施設・設備・備品の老朽化」

# ハード面の現状

## 「施設・設備・備品の老朽化」

### 令和元年度 給食センター主な修繕・購入実績

冷凍庫修繕	64千円
排煙窓オペレーター修繕	134千円
野菜調理機修繕	48千円
ロータリーブラシ修繕	127千円
一槽シンク更新工事	297千円
俎板殺菌庫購入	106千円
高速度ミキサー購入	216千円
フライヤー購入	886千円

**合計 約1,878千円**

# 厨房機器更新予定

令和3年度	食器洗浄機 7,590千円		
令和4年度	熱風消毒保管庫 1,760千円	自動食品切裁機 2,310千円	
令和5年度	熱風消毒保管庫 2,728千円		
令和6年度	熱風消毒保管庫 1,760千円	球根皮むき機 560千円	野菜切機 359千円
令和7年度	冷凍冷蔵庫 1,498千円	ガス回転釜 500千円	
令和8年度	熱風消毒保管庫 2,200千円		
令和9年度	冷凍庫 997千円		
令和10年度	オーブン 3,159千円		

# ハード面の現状 「施設・設備・備品の老朽化」

## 中井町で想定される地震

神奈川県地震被害想定調査(平成27年3月)では町内に以下の地震が想定されています。

想定地震名	モーメント マグニチュード	町内の想定震度		発生確率
		最大震度	最小震度	
都心南部直下地震	7.3	6弱	5強	南関東地域のM7クラスの地震が30年間で70%
三浦半島断層群の地震	7.0	5弱	4	30年以内6~11%
神奈川県西部地震	6.7	6弱	5強	過去400年の間に同クラスの地震が5回発生
東海地震	8.0	5強	5弱	30年以内70%程度
南海トラフ巨大地震	9.0	6弱	5強	30年以内70%程度
大正型関東地震	8.2	7	6強	30年以内ほぼ0~5% (200年から400年の発生間隔)

大正型関東地震では、中井町においても建物被害や死傷者、ライフラインへ甚大な被害が発生する可能性があります。

**耐震診断  
していない！**

表 学校施設別の整備優先度

		健全度 (文部科学省 学校施設の長寿命化計画に係る解説書付属ツールによる)			
		低			高
		I (50点未満)	II (50点以上60点未満)	III (60点以上75点未満)	IV (75点以上)
施設重要度	高	給食・高センター(校舎) ・中井中学校(本館棟:43) 優先度 1	・中井中学校(技術棟:53、特別教室棟:58、教室棟:59) ・学校給食センター(53) 優先度 2	・井ノ口小学校(A棟:61、B棟:68、C棟:68) ・中村小学校(南校舎:62) 優先度 3	・中村小学校(B棟:78) 優先度 4
	II・中場(屋内運動場)	優先度 2	優先度 3	・中村小学校(屋内運動場:65) ・中井中学校(格技場:68、屋内運動場:68) 優先度 4	・井ノ口小学校(屋内運動場:81) 優先度 5
	低	優先度 3	優先度 4	優先度 5	・中井中学校(プール付属室:81) ・中村小学校(プール付属室:86) ・井ノ口小学校(プール付属室:86) 優先度 6
建物数		1	4	7	5
合計		17			

※ ( ) 数値は健全度を示す。

# ハード面の今後の対応（献策） 「技術職の町職員の活用」

## 技術職員を活用することでできること

- ・ 長寿命化計画に基づき、施設を長く運用していくための知恵を得ることができるようになる
- ・ 建物や設備、備品の点検を日常的に行うことで、修繕箇所いち早く気が付くことができ、事故を未然に防ぐことができる
- ・ 耐震工事を行うことで、災害時に炊き出しを行うなど、防災の拠点にもなる。
- ・ 栄養教諭や調理員が安心して働ける職場環境になる

⇒安全で安心な学校給食の提供につながる

## 給食センター今後の対応について②

ソフト面 「アレルギー対応の煩雑化」  
「食育への取り組みのさらなる推進」

## ソフト面の現状

「アレルギー対応の煩雑化」

「食育の取り組みのさらなる推進」

- 今後もアレルギー対象者や新しい食物アレルギーが増えることも考えられるため、現状のままでは人命に関わる**ミスが発生する可能性もある**
- 食育の取り組みをさらに充実させるには**時間と手間が必要**

栄養教諭が一人に対応

# ソフト面の今後の対応（献策） 「給食センタースタッフの増員」

栄養教諭1人に頼りきりの現状...



安心安全な給食の  
提供を続けていく  
ことができる

スタッフを増員することで得られる効果

- ・ 今後もきめ細やかな対応を続けていけるようになる
- ・ アレルギー対応のミス発生防止につながる
- ・ 食育への取り組みをさらに充実させることができる

# 食育の推進 取り組み例

## 「国際給食」

- 月に一度、世界の料理を給食に取り入れる
- 食を通して、世界に関心を持ってもらう
- 子どもたちに楽しみてもらえる給食を目指す

献立表を見たら、  
「ウハー」という  
料理があったんだ  
けど、どんな料理  
かな？



「ウハー」って、ロシアの鮭と野菜が入ったスープだよ！  
ロシアは鮭がよくとれるんだって！

# まとめ

	ハード	ソフト
現状	老朽化が進み、給食センターの整備優先度は高い	<ul style="list-style-type: none"><li>・アレルギー対応が煩雑化して栄養教諭の負担となっている</li><li>・食育について新しい試みができない</li></ul>
対応	「町の技術職員を活用」 長寿命化計画に基づいて適切に運用する	「スタッフの増員」 <ul style="list-style-type: none"><li>・アレルギー対応のミス発生を防止</li><li>・食育をさらに充実させる</li></ul>

## 郷土愛を育む食育

令和2年10月より、なかまるのイラスト入りトレイを使用開始！







ご清聴ありがとうございました