

期日	班	資料番号
10/19	2	1

令和元年度 香取市市民事業仕分け

事業名	学校給食事業
担当部課	教育部学校教育課

香 取 市

事業シート（概要説明書）

予算事業名	学校給食事業	事業開始年度	平成25年度															
上位施策事業名	学校教育	担当局・部名	教育部															
根拠法令等	学校給食法	担当課・係名	学校教育課学校給食センター															
事務区分	<input checked="" type="checkbox"/> 自治事務 <input type="checkbox"/> 法定受託事務	作成責任者	伊能 弘															
実施の背景	学校給食法に基づき、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り、かつ、児童及び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であることから、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図る。																	
目的 (何のために)	義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、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を培い、及び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食生活が食にかか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。																	
事業概要	対象 (誰・何を対象に)	市内小中学校、児童・生徒等	対象者数（全住民に対する割合） 5700 人 (7.35 %)															
	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 直接実施																
		<input checked="" type="checkbox"/> 業務委託 又は <input type="checkbox"/> 指定管理（委託先又は指定管理者： 株式会社東洋食品）																
		<input type="checkbox"/> 補助金〔直接・間接〕（補助先： 実施主体：）																
		<input type="checkbox"/> 貸付（貸付先：） <input type="checkbox"/> その他（）																
事業内容 (手段、手法など)	事業内容 学校給食センターは市内、小見川に2つの調理場をもち市内、小学校17校・中学校7校へ給食を提供する。安心・安全な食材の購入及び調理計画に基づき衛生管理を徹底し、給食を提供する。調理・配送等の業務委託による効率的な給食運営を図る。 施設設備の修繕並びに保守点検等の業務委託による施設機能の適正な維持管理。 食物アレルギー対象者に対し、料理ごと又は食材ごとの食物アレルギー表示がなされた献立表の資料を提供するとともに希望に応じ食物アレルギー対応食（除去食）を提供する。 特に食物アレルギーに関する各種業務はトリプルチェックを行い徹底した事故防止を行う。																	
関連事業 (同一目的事業等)																		
コスト	2019年度（予算）				2018年度（決算見込）				2017年度（決算）				2016年度（決算）					
	事業費合計		575,138千円		591,496千円		579,449千円		587,687千円		575,138千円		591,496千円		579,449千円		587,687千円	
	事業費内訳 (2018年度分)		○学校給食センター施設管理費 18,862,603円（うち修繕料 11,543,899円・点検、業務委託料 7,297,164円） ○学校給食センター運営事業 238,879,388円（うち調理業務委託料 234,362,160円） ○学校給食事業費 333,753,458円（うち賄材料費 267,169,092円） 県栄養士4名配置															
	人件費		3.3人 23,760千円		3.3人 23,760千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円	
	臨時職員等		0.0人 0千円		0.0人 0千円		0.0人 0千円		0.0人 0千円		0.0人 0千円		0.0人 0千円		0.0人 0千円		0.0人 0千円	
人件費合計		3.3人 23,760千円		3.3人 23,760千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		3.3人 23,430千円		
総事業費		598,898千円		615,256千円		602,879千円		611,117千円		598,898千円		615,256千円		602,879千円		611,117千円		
財源内訳	国県支出金																	
	国県支出金の内容																	
	地方債																	
	その他特財		257,079千円		256,264千円		266,477千円		277,124千円		257,079千円		256,264千円		266,477千円		277,124千円	
	その他特財の内容		学校給食費収入、廃油売払い収入、自動検針装置電気料、資源回収物売払収入、太陽光発電売電収入、給食センター自動販売機設置使用料															
	一般財源		341,819千円		358,992千円		336,402千円		333,993千円		341,819千円		358,992千円		336,402千円		333,993千円	
財源合計		598,898千円		615,256千円		602,879千円		611,117千円		598,898千円		615,256千円		602,879千円		611,117千円		

事業シート（概要説明書）

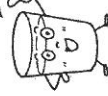
予算事業名		学校給食事業			事業開始年度	平成25年度		
事業実績	活動実績	【活動指標名】（実績値/目標値）			単位	2018年度	2017年度	2016年度
		香取市産米飯給食（週）			回	4/4	4/4	4/4
		地産地消率（野菜）			%	66/65	63/65	64/65
		季節による献立			回	13/11	12/11	12/11
		給食だよりの発行			回	2/2	2/2	2/2
	単位当たりコスト	総事業費	/	給食1食当たりのコスト	円	568	545	532
事業成果	成果目標 （指標設定理由等）	安心・安全で栄養バランスのとれた給食を安定的に供給する。 文部科学省で定められた学校給食摂取基準に基づく給食の提供。 給食実施日数 年間195日 保護者等への試食会の開催 年間20回以上（各小中学校にて） 給食だよりの発行 年間2回						
	成果 （目標達成状況）	【成果指標名】（実績値/目標値）			単位	2018年度	2017年度	2016年度
		試食アンケートで、「おいしかった」とした人の割合			%	70.61	67.75	58.53
事業の自己評価 （今後の事業の方向性、課題等）	安心・安全な給食提供のため、老朽化した施設設備の修繕を実施するとともに調理業務及び配送業務の民間委託を継続して実施する。 また、小中学校での栄養指導の実施、給食試食会の開催、給食だよりの発行等により学校や家庭と連携し食育の推進を図る。 衛生管理の徹底を図り、食中毒対策や事故防止に努める。							
比較参考値 （他自治体での類似事業の例など）	食物アレルギー対応について 1. 香取市 調理業務 委託 対応レベル レベル3（除去食対応） 対象品目 乳・卵 2. 袖ヶ浦市 調理業務 委託 対応レベル レベル3（除去食対応） 対象品目 乳・卵 3. 八千代市 調理業務 委託 対応レベル レベル4（代替食対応） 対象品目 乳・卵 4. 銚子市 調理業務 委託 対応レベル レベル3（除去食対応） 対象品目 卵							
特記事項								

楽しい食事

令和元年7月
香取郡市学校栄養士会
家庭版
No.116

こんなことに気をつけよう！
夏の食生活

だんだんと日差しが強くなり、気温や湿度も高くなってきました。これからの時期は熱中症や夏バテが心配です。予防のために水分や食事をしっかりととり、暑い夏を元気に過ごしましょう。



水分補給で熱中症予防！

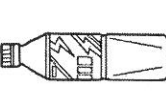
水分補給は、すでに水分が不足しているといわれています。体温が高くなると、汗をかくことで熱を逃がして調節します。水分不足は、その調節する力を働かなくしてしまいます。水分は少しずつこまめにとりましょう。

水分補給は何を飲む？

普段は水や麦茶などにしましょう。汗を多くかく時は塩分も必要なので、スポーツドリンクなどの塩分を含むものがよいでしょう。しかし、糖分も多く含まれているので飲みすぎには気をつけましょう。

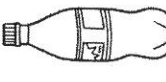
ペットボトル飲料の糖分（500mlボトルの一例です）

スポーツ飲料



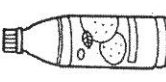
約35g

炭酸飲料



約55g

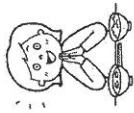
果実系飲料



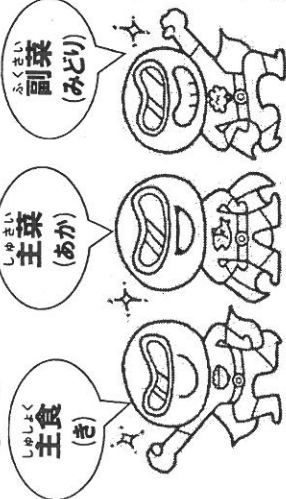
約55g

1本飲むと糖分のとりすぎに
なってしまいます。

コップに分けて飲むなど、
飲みすぎないように
しましょう。



主食
(き)



主菜
(あか)

副菜
(みどり)

しっかり食べて夏バテ予防！

夏は、そうめんなど、めんだけを食べる機会が、多くなっていませんか？暑い時こそ、栄養バランスよく食えることが大切です。

めん類には、卵やハム、野菜などをプラスして、たんぱく質やビタミンを補うようにしましょう。

旬の野菜・果物をたっぷり食べよう

太陽をたっぷり浴びた夏の野菜や果物にはビタミン・ミネラル、そして水分がたっぷりです。汗と一緒に流れ出したビタミン・ミネラルを補うのにぴったりの食べ物です。栄養豊富な旬の野菜・果物を、しっかり食べましょう。食事だけでなく、おやつにとり入れるのもおすすめです。

★緑黄色野菜★



トマト



ピーマン



オクラ

★夏が旬の野菜・果物★



なす



枝豆



とうもろこし



きゅうり



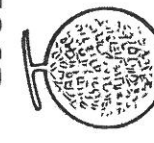
さやいんげん



かぼちゃ



ゴーヤ



メロン



スイカ

旬の野菜や果物をしっかりと食べて、夏を元気に過ごしましょう！



献立予定表(中学校)

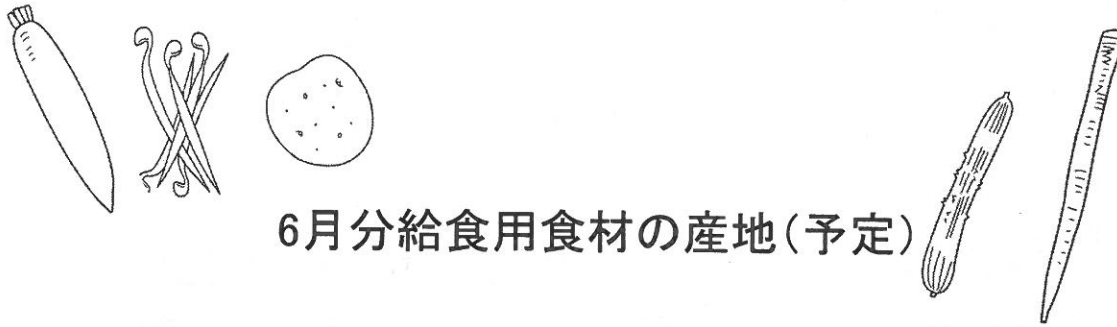


香取市学校給食センター
(第一調理場・第二調理場)

日	曜日	献立名			主な材料とその働き						栄養価	
		主食	牛乳	副食	体の組織をつくる		体の調子を整える		エネルギーになる		エネルギー kcal	たんぱく質 g
					1群	2群	3群	4群	5群	6群		
1	金	ごはん	○	いかよせフライ 沢煮椀 ツナサラダ (香味玉ねぎドレッシング)	ツナ 豚肉 いか	牛乳	人参	玉ねぎ 大根 ごぼう えのき茸 長ねぎ きゅうり キャベツ もやし	米 澱粉 パン粉 砂糖	油 ドレッシング	799	29.3
4	月	ごはん	○	海鮮しゅうまい② みそワタンスープ 白滝ピリ辛炒め *ブルーヨーグルト	鶏肉 豚肉 みそ たら いか	牛乳 ヨーグルト	人参 ほうれん草 大根の葉	もやし 白菜 生姜 コーン キャベツ 玉ねぎ	米 砂糖 ワタん 小麦粉 澱粉 パン粉	ごま油	798	30.7
5	火	ごはん	○	鉄鍋棒ぎょうざ えび団子スープ ぼん酢あえ (ハニーピーナッツ)	えび 豚肉 かまぼこ かつお節	牛乳	人参 なら ほうれん草 チンゲン菜	大根 玉ねぎ 白菜 長ねぎ キャベツ 生姜 にんにく	米 小麦粉 砂糖 はちみつ 澱粉	油 ごま油 ピーナッツ	801	26.6
6	水	ごはん	○	豆腐ハンバーグあんかけ 白玉汁 白目煮豆 (ベビータース)	高野豆腐 おから 鶏肉 なると 豚肉 あぶら揚げ 大豆 豆腐	牛乳 チーズ	人参 ほうれん草	生姜 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ	米 三温糖 砂糖 白玉だんご 澱粉	油	828	29.5
7	木	*コッペパン (パテキャラメル)	○	かぼちゃコロッケ クリームポタージュ 海藻サラダ (香味塩ドレッシング)	ベーコン	牛乳 海藻	人参 かぼちゃ ブロッコリー パセリ	玉ねぎ マッシュルーム キャベツ きゅうり	パン 小麦粉 マカロニ パテキャラメル パン粉	油 ドレッシング	928	28.1
8	金	ごはん	○	ハムチーズピカタ コンソメジュリアン ドライカレー (一口りんごゼリー)	鶏肉 豚肉 卵 ハム	牛乳 チーズ	人参	もやし 玉ねぎ キャベツ にんにく レーズン	米 小麦粉 ゼリー 砂糖	油	790	29.4
11	月	ごはん (お魚ふりかけ)	○	野菜春巻 春雨スープ チレギサラダ (青しそドレッシング)	鶏肉	牛乳 わかめ のり	人参	白菜 キャベツ きゅうり もやし 玉ねぎ 長ねぎ たけのこ	米 春雨 澱粉 小麦粉 砂糖	油 ごま	757*	19.6
12	火	ごはん	○	あじ韓国風味漬け じゃが芋のそぼろ煮 ピーマンとこんにやくじゃこ炒め	鶏肉 あじ 厚揚げ ちくわ	牛乳 ちりめん	人参 いんげん ピーマン 赤ピーマン	たけのこ	米 じゃが芋 澱粉 砂糖 三温糖	ごま油 油	792	37.1
13	水	ごはん	○	いわし揚げ玉フライ <千葉県民の日献立> みそ汁 *キャロットゼリー こんにやくサラダ (ナムルドレッシング)	いわし 豆腐 みそ	牛乳 わかめ	人参 ブロッコリー	玉ねぎ キャベツ	米 小麦粉 じゃが芋 ゼリー パン粉	油 ドレッシング	793	24.6
14	木	*コッペパン (マーシャルピーンズ)	○	ペンネラザニア風 野菜ミルクスープ いんげんツナソテー	ベーコン ツナ 豚肉	牛乳 チーズ	人参 いんげん パセリ トマト ピーマン ほうれん草 赤ピーマン	玉ねぎ コーン もやし にんにく キャベツ	パン 砂糖 小麦粉 マカロニ	油 マーシャルピーンズ オリーブオイル	879	31.3
18	月	ごはん	○	ポークカレー フルーツ白玉 (青のり小魚)	豚肉	牛乳 粉チーズ かたくいわし 青のり	人参	にんにく 生姜 玉ねぎ パインアップル 黄桃	米 じゃが芋 白玉だんご ゼリー 砂糖	カレーウ 油	923	28.3
19	火	ごはん	○	すり身ロール 豚汁 青菜おかか炒め (ウエハース)	豚肉 かつお節 みそ たら 豆腐 あぶら揚げ	牛乳 チーズ	人参 ほうれん草	ごぼう 長ねぎ 大根 もやし しめじ	米 砂糖 ウエハース 澱粉 里芋	油	783	32.0
20	水	ごはん	○	さばみぞれがけ のっぺい汁 ひじきサラダ (和風ごまドレッシング)	さば 鶏肉	牛乳 ひじき	人参 ブロッコリー 枝豆	大根 長ねぎ コーン カリフラワー	米 砂糖 澱粉 里芋	ドレッシング 油	828	30.9
21	木	*クロワッサン	○	チキンオープン焼き マカロニクリーム煮 *ヨーグルトゼリー ラタトゥイユ	ハム 鶏肉 ベーコン	牛乳 チーズ	人参 パセリ 赤ピーマン 黄ピーマン トマト	玉ねぎ 白菜 にんにく なす ズッキーニ	パン 小麦粉 マカロニ 砂糖 ゼリー	油 オリーブオイル	789	33.7
22	金	ごはん (鉄っ子ひじき)	○	メンチカツ すまし汁 ピーナッツ和え	なると 豆腐 豚肉	牛乳 わかめ ひじき	人参 ほうれん草	長ねぎ もやし キャベツ 玉ねぎ	米 パン粉 澱粉 砂糖	油 ごま ピーナッツ	770	23.7
25	月	ごはん	○	ほうれん草入りぎょうざ② 卵とコーン中華スープ ビビンバ	ベーコン 鶏肉 豆腐 卵 豚肉 みそ	牛乳	人参 ほうれん草 チンゲン菜	キャベツ にんにく 生姜 もやし コーン	米 澱粉 砂糖 小麦粉	油 ごま油 ごま	847	32.8
26	火	ごはん (しそふりかけ)	○	ししゃも南蛮漬け② わかめスープ *アセロラゼリー ナムル (ナムルドレッシング)	豆腐 ししゃも	牛乳 わかめ	人参 ほうれん草 しそ	長ねぎ もやし キャベツ	米 砂糖 ゼリー 澱粉	油 ごま ドレッシング	746	23.4
27	水	ごはん	○	松風焼き ためき汁 *フルーツミックスゼリー もやし炒め	あぶら揚げ さつま揚げ 豚肉 鶏肉 卵 みそ	牛乳	人参 赤ピーマン 大根の葉	えのき茸 生姜 長ねぎ もやし 玉ねぎ	米 澱粉 ゼリー パン粉	油 ごま	811	32.5
28	木	*黒糖食パン	○	カレーコロッケ トマトスープ ごぼうサラダ (焙煎ごまドレッシング)	豚肉 ベーコン	牛乳	人参 トマト 黄ピーマン パセリ	玉ねぎ にんにく ごぼう しめじ きゅうり	パン じゃが芋 砂糖 小麦粉	油 カレーウ ドレッシング	796	22.3
29	金	ごはん	○	いり卵 呉汁 豚そぼろ	卵 豆腐 大豆 豆乳 みそ 豚肉	牛乳	人参 ほうれん草 グリンピース	大根 ごぼう 長ねぎ 椎茸 生姜	米 砂糖	油	801	31.3

★材料・その他の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。*は学校直送品です。
★7月2日(月)は5月分給食費の引き落とし日です。残高を確認し未納のないようお願いいたします。

今月の平均	812	28.8
基準値	820	25~40



6月分給食用食材の産地(予定)

- 当日の市場の入荷状況により、あらかじめ予定していた産地以外の場合もあります。
- 米、牛乳は各センターすべて共通です。
 - ・米 香取市産
 - ・牛乳 原乳は千葉県産
- 野菜、肉は、以下のとおりです。
- 香取市学校給食センター

品名	産地(予定)	
	第一調理場	第二調理場
じゃが芋	香取市	香取市
きゅうり	千葉県	千葉県
ごぼう	香取市	香取市
玉ねぎ	佐賀県	佐賀県
にんじん	香取市	香取市
チンゲン菜	千葉県	千葉県
緑豆もやし	千葉県	千葉県
キャベツ	香取市 千葉県	香取市 千葉県
大根	香取市 千葉県	香取市 千葉県
白菜	茨城県	茨城県
ながねぎ	千葉県	千葉県
ピーマン	茨城県	茨城県
赤ピーマン	韓国	韓国
黄ピーマン	韓国	韓国
なす	千葉県	千葉県
ズッキーニ	千葉県	千葉県
豚肉	千葉県	千葉県
鶏肉	香取市 青森県	香取市 青森県

対応レベル

レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供すること。

レベル2（弁当対応）

一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。

完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。

レベル3（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。

【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等

本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。

【例】 かき玉汁に卵を入れない 等

レベル4（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。