

令和3年度

八雲町学校給食センター運営委員会

議 案

八雲町学校給食センター

協議事項 1

学校給食衛生管理について

1 学校給食衛生管理体制の整備

学校給食の衛生管理の徹底を図るため、学校長代表、保護者代表、公募委員、八雲総合病院薬局長で構成されている学校給食センター運営委員を八雲町学校給食衛生管理委員に充てる。学校給食提供実務者である学校給食センター所長及び栄養教諭等との協議及び連携を密にし、意見を求め、食中毒の予防など衛生管理の徹底を図る。

また、食中毒等が発生した場合の対応、連絡体制の整備を図る。

2 学校給食における衛生管理の徹底

平成8年に発生した腸管出血性大腸菌O157の食中毒の教訓を踏まえ、学校給食調理器具の十分な洗浄・消毒など衛生管理の徹底を図り食中毒の発生を抑制する。

3 学校給食衛生管理基準に基づく定期点検の実施

(1) 日常点検の実施

① 作業前点検

健康状態、服装、手洗い、調理器具等の整理、消毒等の確認実施

② 作業中点検

下処理専用、食品毎の区分、作業毎の手指消毒、適切な温度管理、保存

食の採取、配食時間の記録等の確認実施

③ 作業終了後：配送記録、検食、調理器具の洗浄消毒、残菜廃棄物の区分

処理等の確認実施

(2) 基準に基づく定期検査の実施

① 施設等定期検査	(5月)	… 10項目
② 施設等の衛生管理定期検査	(5月、10月、2月)	… 43項目
③ 食品の検収保管等定期検査	(5月、10月、2月)	… 18項目
④ 調理過程の定期検査	(5月)	… 48項目
⑤ 従事者の衛生健康上程定期検査	(5月)	… 10項目
⑥ 衛生管理体制定期検査	(5月)	… 10項目

(3) 調理従事者等の衛生（健康）管理

① 大腸菌・赤痢菌・サルモネラ菌検便の実施…毎月2回実施

② ノロウイルス検便の実施…(12月～3月)月1回実施

(4) 食品微生物検査の実施

① 食材の細菌等の検査…サルモネラ菌等4項目、4検体を年1回実施

4 給食施設衛生監視指導

(1) 実施機関：八雲保健所、渡島保健所、渡島教育局

(2) 実施回数：年2回

(3) 点検項目：施設の状況、衛生管理の状況、管理記録等の状況

(4) 指導事項：文書による指導…改善報告書及び改善計画書の提出

協議事項 2

学校給食物資選定について

1 基本方針

学校給食における給食用物資の購入に当たり、安価で良質、安全な物資を選定し、できるだけ国産の物資の購入を心掛けるとともに、地産地消の観点から地元産物の利用を推進する。

2 見積合わせ、入札の実施など

(1) 主食関係：米及び小麦は、公益財団法人北海道給食会から購入

① 全道一括契約：北海道教育委員会への価格報告を経て購入価格決定

② 玄米：道産品奨励玄米値引き助成制度あり

③ 小麦：道産品奨励

(2) 副食関係：見積合わせにより決定

① 野菜：地元の野菜取扱業者 3 社で毎週 1 回の見積合わせを実施

② 缶詰・冷凍食品等：町外 4 業務用卸事業者により、年 3 回見積合わせを実施

(3) 牛乳：学校給食用牛乳供給制度により北海道が入札等により決定

価格は北海道が示し、その価格により購入

(農林水産省補助金あり)

3 町内生産物の積極的な利用

(1) 農産物

風の子もち米、ジャガイモ、カボチャ、ミニトマト、人参、大根、パプリカ、軟白ネギ等を、農業協同組合を通じて購入

(2) 水産物

ホタテ、鮭等を町内業者等から購入

※衛生管理上、生鮮での利用は困難なことから、一次加工をしたものが主となる。

(3) 畜産物（豚肉、牛肉、玉子等）

町内で生産される物を主に、町内業者・生産者等から購入

(4) 加工品

味噌、醤油、豆腐、コンニャク、コロッケ等町内で生産される加工品を直接業者から購入

4 地元生産者等との協議

八雲では、野菜生産組合やもち米生産組合、八雲漬物研究グループ等との協議を進め、地場産物の利用を促進する。

協議事項 3

学校給食献立策定について

- 1 給食献立の充実を図る。
- 2 旬の食材を取り入れる。
- 3 地産地消を図ることから、地元産品の利用を拡充する。
- 4 学校における食育指導の推進を図る。
- 5 食育の日（毎月19日）には、普段の食事では不足しがちな食べ物や栄養素を補えるメニューを取り入れる。
- 6 食の指導に活かせる献立作成に努める。
- 7 衛生管理に配慮した献立作成に努める。
- 8 リクエストメニューを継続して実施する。
- 9 給食試食会などを通して保護者の給食への理解の促進を図る。
- 10 学校給食を通して学校、家庭、給食センターと連携を図る。
- 11 児童・生徒の多様化するアレルギーを考慮した献立に努める。
- 12 食物アレルギー児童・生徒への対応

平成28年3月策定の「八雲町立学校における食物アレルギー対応指針」に基づき、学校給食を進めていく。具体的には次のとおりとする。

- (1) 食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように学校給食を楽しめることを目指し、上記の指針を踏まえ、医師の診断に基づき、八雲町学校給食センターの能力及び施設設備等と食物アレルギーを有する児童生徒の実態を総合的に判断し、安全性を最優先とする対応食の提供を行う。
- (2) アレルゲン食材の提示等で対応している児童生徒数（令和4年1月末現在）
21人（小学生16人、中学生5人・うち対応食提供有 小学生5人、中学生2人）
- (3) アレルゲン食材
卵、魚卵、魚、イカ、エビ、カニ等の甲殻類、豚肉、牛肉、アサリ、ホタテ等の貝類、乳製品、ナッツ、大豆、果物、動物性油脂など

協議事項 4

令和 4 年度学校給食計画（案）について

1 学校給食実施計画（案）について

(1) 給食回数について

週 5 回：完全給食（年間：190 回、米飯 152 回、パン 38 回）

週間計画	月	火	水	木	金
	米 飯	パ ン	米 飯	米 飯 (麺類)	米 飯

(2) 給食費算出額について

区 分	1 食単価	月 額	年 額
小 学 校	2 4 5 円	3, 9 0 0 円	4 6, 8 0 0 円
中 学 校	2 9 0 円	4, 6 0 0 円	5 5, 2 0 0 円

※平成 30 年度より児童・生徒の給食費無償化

(3) 給食人員（令和 4 年 4 月予定）

区 分	学 級 数	児童・生徒数 ①	職 員 数②	合計 (①+②)
小 学 校	5 1	6 4 6 人	9 8 人	7 4 4 人
中 学 校	2 4	3 4 1 人	6 9 人	4 1 0 人
給食センター			1 6 人	1 6 人
計	7 5	9 8 7 人	1 8 3 人	1, 1 7 0 人

2 主食関係資材の価格について

(1) 基本食単価（税込み）

学校別	年度	米飯価格		パン価格	
小学校	3	70g	6 9 円 1 6 銭	60g	6 5 円 8 5 銭
	4		6 8 円 7 3 銭		6 9 円 銭
中学校	3	90g	7 6 円 4 銭	80g	7 1 円 8 8 銭
	4		7 5 円 7 銭		7 5 円 6 1 銭

(2) 牛乳価格（税込み）

①製 品：2 0 0 CC（紙パック）

②価 格：4 8 円 7 1 銭（R 3 年：4 8 円 7 1 銭）

③供給業者：北海道乳業株式会社（函館市）

協議事項 5

役員を選任（案）について

会 長 西田 浩人 （八雲小学校校長）

副会長 石岡 一智 （八雲中学校校長）