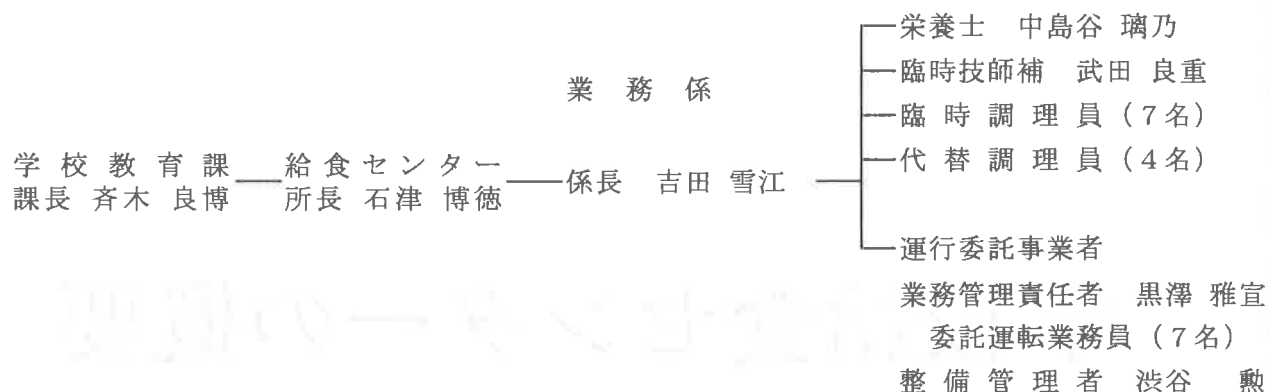


学校給食センターの概要



清水町学校給食センター

1 給食センター組織図及び分掌事務



業務係

- (1) 給食センター運営委員会に関すること。
- (2) 給食費の徴収及び管理に関すること。
- (3) 給食献立作成及び給食だより作成に関すること。
- (4) 給食物資の購入計画及び契約に関すること。
- (5) 給食物資の発注及び検収保管受払いに関すること。
- (6) 施設及び食品衛生管理に関すること。
- (7) 給食調理作業に関すること。
- (8) 調理機械及び器具の維持管理に関すること。
- (9) ボイラー及び危険物の取扱いに関すること。
- (10) 栄養士及び調理員のサービスに関すること。
- (11) 給食配送車の運行管理に関すること。
- (12) スクールバスの運行管理に関すること。
- (13) 町民バスの運行に関すること。
- (14) その他給食センターに関すること。

2 学校給食管理関係の概要について

《調理施設》

○開設年次

- ・本町の学校給食は、昭和初期の凶作時に欠食児童のために、父母たちが米飯を持ち寄って給食活動を行ったのが始まりとされています。
- ・昭和40年に管内5番目の施設として、パン食を主体にした完全給食の給食センターを開設。
- ・平成9年2月現在地に、米飯給食を主体とした施設を整備し、現在に至る。

○施設の概要

・所在地及び敷地面積	清水町字清水基線67番地77	5,008.33 m ² (雑)		
・施設の床面積	給食センター棟	805.09 m ²		
	スクールバス棟	679.00 m ²		
・厨房能力	1,700食 (現在 850食)			
・施設整備総事業費	651,303千円			
	建築主体工事	209,090千円	電気設備工事	40,170千円
	機械設備工事	203,940千円	備品購入費	97,970千円
	バス車庫棟	72,000千円	その他経費	28,033千円

《調理業務》

○給食業務体制

所長	1名	係長	1名
臨時技師補 (運転技術員兼務)	1名	栄養教諭 (栄養士併任)	1名
臨時調理員	7名	代替調理員	4名

○調理員の作業分担

パン食日は8名体制、米飯日は10名体制で調理作業を行う。

① 作業分担

◆ 主な担当者

- ・チーフ (総括) 松新夏代
- ・釜配食等 (温食等の配食、釜・食器準備) 松新夏代、大川佳奈子、田村里美
- ・倉庫管理 (食材管理) 大川佳奈子、片岡朋子
- ・数え物 (給食数、パン、牛乳) 松嶋真生子、竹中今日子、菊池美那

◆ 代替調理員

- ・米飯給食の調理作業に2名の代替調理員が入る。当面の作業組み合わせ (二人一組) の調理補助として代替職員1名が調理業務に従事する。(標準勤務時間4時間)
- ・臨時調理員の休み等で人員不足の際、代替調理員が調理業務の作業補助として入る。
- ・代替調理員登録者 (4名)

② 作業内容

午前 調理作業、各学校のクラス毎に配分・区分け作業等

午後 食器機材類の洗浄・消毒・乾燥作業、翌日の食器機材類の数量の確認及び配分区分け、調理場内の清掃作業等

《給食数及び配送業務》

○給食配送施設数及び配食数（平成29年5月1日現在）

施設区分	施設数	児童生徒数	教職員等	合計
小学校	2	443	49	492
中学校	2	231	36	267
幼稚園	1	40	7	47
給食センター			13	13
合計	5	714	105	819

《給食費等》

○学校給食運営状況

①会計方式 平成9年度より公会計（町一般会計）に移行

②給食1食当りグラム数

区分	米飯 (3回/週)	パン (1回/週)	麺 (1回/週)
小学校	1・2年 140g 3・4年 160g 5・6年 180g	50g	200g
中学校	220g	70g	250g

※摂取基準（文部科学省）は、小学中学年 640 kcal/食、小学高学年 750 kcal/食、中学生 820 kcal/食となっている。

③年間基準給食日数（清水町学校給食センター条例施行規則による。）

小学生・中学生 195食

幼稚園（月、火） 72食

※学校長の要望により、各学校長・幼稚園長と給食センター所長が協議して年間給食数の調整ができる。（小学校平均198食、中学校平均195食）

④給食費（一食当り）

主食（米飯、パン、麺）、副食、牛乳に係る材料費相当分の負担とする。

・小学生	220円（内訳 主食49.34円、副食128.57円、牛乳42.09円）
・中学生	270円（内訳 主食66.04円、副食161.87円、牛乳42.09円）
・幼稚園	125円（副食分）
・職員	270円（小学生分の材料費等で賄い）

※学校給食法に基づき人件費・施設設備整備費、修繕費、運営費は設置者負担と定められているため、原則として一食当りの給食費については、食材料費相当額を保護者負担としている。

※教職員の給食費は勤務先の学校の児童生徒と同額とし、職員については中学生の給食費と同額とする。

⑤管内の一食当り給食費状況

(平成 29 年 4 月現在)

区 分	小 学 生		中 学 生	
	最 高 額	士幌町	250	陸別士幌
平 均 額		233		279
最 低 額	足寄上士幌	217	池田豊頃	265
清水町の順位		下から 3 番目		下から 5 番目

陸別町、足寄町、浦幌町は、児童生徒の給食費を町が全額補助。
士幌町 1 食 50 円、鹿追町 1 食、小 40 円、中 49 円を町補助。幕別町 1 食 8 円を地場産物分として補助。

⑥給食費の減免（条例施行規則）

- ・児童、生徒が転入、転出したとき。
- ・給食が提供された日を対象として、児童、生徒が病気、事故その他の理由により、給食を受けなかった日が引き続き 5 日以上で、あらかじめ所長に届出があったとき。
- ・教育長が特に必要と認めたとき（インフルエンザ等による学級閉鎖等）。

○給食費等の改定経過（条例・規則等）

年 月 日 (改正)	改 正 内 容			備 考 (施行月日)
	年 間 給食日数	給 食 費 単 価 (円)		
		小学生	中学生	
昭和 55 年 3 月 24 日改正	1 9 0	1 8 0	2 2 2	公布の日から施行
平成 9 年 3 月 26 日改正	(- // -)	1 9 0	2 3 5	平成 9 年 4 月 1 日施行
平成 11 年 12 月 24 日改正	(- // -)	2 0 0	2 4 7	平成 12 年 4 月 1 日施行
平成 14 年 10 月 28 日改正	1 9 5	(- // -)	(- // -)	平成 15 年 4 月 1 日施行
平成 16 年 12 月 17 日改正	1 9 5	(- // -)	(- // -)	平成 17 年 4 月 1 日施行
	(年間給食日数は協議により調整をする。)			
平成 20 年 12 月 17 日改正	1 9 5	2 2 0	2 7 0	平成 21 年 4 月 1 日施行

《委託業務》

○主な委託業務の推移

(単位：円)

業 務 名	委託業者名 (H29 年度)	業務の内容	委 託 費 (実施額)		
			H27 年度	H28 年度	H29 年度予算
空調ボイラー設備・ 自動制御装置保守 点検業務	フジ暖房工業㈱	保守点検(2 回/年)、オー バーホール(1 回/年)	2,343,600	2,343,600	(予算) 2,430,000
排水処理施設保守 点検業務	藤原工業㈱	雑排水処理浄化施設保守 管理	2,138,400	2,138,400	(予算) 2,160,000
調理員等健康診断	前田クリニック	一般健診・腰痛健診 @10,378/人 文書料 @2,160/人	136,145	136,739	(予算) 190,000
検便委託料	帯広臨床検査セ ンター	赤痢、O157、サルモネラ 菌検査 @464 円/検体	140,214	235,573	(予算) 312,000

《その他会議等》

○学校給食センター運営委員会（条例）

- ・教育委員会の諮問に応じ、学校給食の円滑な実施の為に審議する。
- ・任期は2年とし、学校給食実施校の校長（2名）、PTA会長（2名）、公募委員（2名）、その他教育委員会が認めた者（養護教諭2名、給食モニター2名）。
- ・運営委員の定数は10名以内とし、委員会の会議は教育長が招集する。

○学校給食モニター会議

- ・学校給食の嗜好を把握して、給食内容の充実を図る。
- ・給食モニターは12名以内とし、各小中学校から推薦を受け、教育長が委嘱する。
- ・任期は1年とし、2ヶ月に1回程度学校で試食をし、感想と意見等を文書により報告する。

○給食担当者会議

- ・学校内の給食の状況の確認及び給食献立等の協議・検討

○学校給食に関する教育委員会の方針

- (1) 学校給食法に基づき、学校給食の普及充実と児童生徒の健全な発達を図る。
- (2) 学校給食を通じた食に関する指導に取り組む。（栄養教諭による食育の推進）
- (3) より安全で安心できる地元食材の活用。
- (4) おいしく栄養バランスの取れた給食の提供。
- (5) 現時点では、給食調理・清掃洗浄に係る外注や委託の計画は持っていない。
- (6) 今後の給食業務のあり方については検討していく。

○学校給食センターの食材に対する考え方

- (1) 安全を第一に考え、発注段階で清水産、十勝産、北海道産、国内産等を基準に指定購入している。
- (2) 食材の約4割は地元業者から購入し、極力多くの食材を購入したい。
- (3) 残りの約6割については、町外業者から購入しているが、道内産を中心に食材を選定している。
- (4) 価格の問題や安定的に供給が望めない物資は、十勝管内学校給食研究協議会物資部会で入札により共同購入している。
- (5) 週3回の米飯用の米は（財）北海道学校給食会より道産米「ななつぼし」を購入している。
- (6) 給食用牛乳については、道農政部が登録業者の地区割りにより、「よつ葉牛乳」から納入されているが、地元「あすなる牛乳」から同一金額（単価）で週2回購入している。

○（公財）北海道学校給食会

学校給食用物資の共同購入を行っており、売渡価格については、道教委が承認する。

- ・取扱品目 小麦粉、パン等、精米、精米製品（米飯等）ほか給食用物資
- ・H29年度単価（当初価格）

（税抜き） 学校給食用精米 2,780円/10kg 道産米（ななつぼし）
パン（基準パン）49,77円/50g、54,98円/70g

※ H18年度から十勝産小麦粉（24年産から「きたほなみ」と「ゆめちから」の混合）を100%使用したパンを十勝地区は実施してきている。

《給食管理等の方針》

○遺伝子組み換え食品の給食に使用の考え

長期間食べ続けた場合の安全性などで、国民の積極的使用への支持が少ない状況下では給食用食材として使用しない。

○給食用食器

環境ホルモン（内分泌かく乱物質）の問題が騒がれていた当時、プラスチック製容器が人体への悪影響が懸念されていたため、平成8年度から強化磁器に切り替えている。環境に配慮されたPEN樹脂製の食器の導入を給食センター運営委員会等で検討したが、食器洗浄機をあわせて更新しなければならず、そのまま強化磁器の使用を継続することとなった。

古くなった食器については、点検を重ね、更新を順次行う。

○食物アレルギーの対応

学校給食における食物アレルギーの児童・生徒の対応するため、平成24年度から「清水町学校給食アレルギー対応食の提供に係る実施要綱」を制定し、教育委員会の判断の中で除去食・代替食等を提供できるよう、対象者決定基準を設けて対応している。

- ・決定基準
 - ① 医師の診察・検査により食物アレルギーと診断されている。
 - ② アレルゲンや症状、家庭での対応状況が把握でき、医師からも食物除去の指示がされている。
 - ③ 家庭においても食物除去を行うなど食事療法を行っている。
- ・実施方法
 - ① 対応食は、学校給食のうち主食の一部（パン、ラーメン）及び副食について実施する。
 - ② 対応食は、学校給食の献立から食物アレルギーの起因となる食材料又はその成分を除去することを基本とし、献立内容によっては代替食を提供できるものとする。
 - ③ 調理場において除去すべ原因食品が混入しないように調理する。
 - ④ 保護者には通常の献立表の他、アレルギー該当食及び代替食品等を具体的に記載したアレルギー対応食表を配付する。
 - ⑤ 学校とは児童・生徒の様子について随時情報交換を行う。
 - ⑥ 食物アレルギーの症状の重い児童生徒には、コンテナの確認も含め原因食品が混入しないよう重複チェックを行う。

・アレルギー対応食提供の状況（H29年度）

各小中学校児童生徒・幼稚園児 6月現在22名に対応

（乳、小麦、卵、ピーナッツ、いか、ごま、桃などの除去食及び代替食）

○食中毒対策としては

- (1) 給食に携わる職員は衛生管理面に細心の注意を払うことが最重要
- (2) 学校給食衛生管理基準の徹底
- (3) 洗浄・消毒マニュアル及び手洗いマニュアル（文部科学省発行）による衛生管理の徹底
- (4) 清水町学校給食洗浄・消毒等衛生管理マニュアルの実施

○異物混入対策としては

- (1) 食中毒対策とあわせ、学校給食における危機管理マニュアルによる対策を徹底
- (2) 食材の検収、給食施設内点検の徹底
- (3) 学校給食衛生管理基準の徹底、及び事故事例のデータ化による再発防止

○食中毒及び感染症の防止策

①予防検査

- ・ 検便検査

直接従事者（栄養士、調理員）	2回／月
間接従事者（事務所職員、給食配送職員）	1回／月
ノロウイルス（11月～3月に月1回実施）	
- ・ 健康診断の実施（腰痛検査も含む） 1回／年
- ・ 保健所の調査・指導 2回／年

②留意事項

- ・ 調理従事者の健康状態を記録し（チェック）、常に注意を払うこと
- ・ 作業工程表、加熱調理後の記録簿等を整理保管すること
- ・ 保存食の採取を忘れずに行うこと
- ・ 本人や同居人に（下痢、発熱、嘔吐など）感染症の疑いがあるときは、調理作業に従事しないで医師の診断を仰ぐこと
- ・ 調理作業前は「個人用爪ブラシ」を使用し、十分に手洗いを行うこと
- ・ 調理作業時において、最終調理品（加熱済みの食品、ゆでた野菜を水冷する場合）は素手で扱わないこと

《勤務時間》

○職員（技師補及び運転技術員を除く。）の勤務時間表

給食調理を実施する期間	勤務時間	8時00分から16時30分まで
	休憩時間	12時00分から12時45分まで
給食調理を実施しない期間	勤務時間	8時45分から17時30分まで
	休憩時間	12時00分から13時00分まで

○技師補及び運転技術員の勤務時間表

給食調理を実施する期間	勤務時間	7時00分から16時30分まで
	休憩時間	9時00分から10時00分まで 12時00分から12時45分まで
給食調理を実施しない期間	勤務時間	8時45分から17時30分まで
	休憩時間	12時00分から13時00分まで

3 バス管理関係

(1) スクールバス関係

- 業務内容 遠距離通学児童生徒の登下校及び学校行事等における児童生徒の送迎業務、登下校の乗り合わせによる高校生の通学及び一般市民の通院等の住民利用の送迎業務、給食配送回収業務、関連施設等の保守管理業務。
- 勤務体制 6：30 ～ 16：45（委託先業務体系）
- 所有台数 バス8台（運行業務委託） 給食配送車2台（運転委託）
- 路線内容
 - ・旭山線（1号車）
 - ・北熊牛・人舞線（2号車）
 - ・美蔓線（3号車）
 - ・羽帯線（4号車）
 - ・熊牛・下人舞線（5号車）
 - ・松沢・大和線（6号車）
 - ・上清水線及び下佐幌線（7号車）
 - ・東団地・清和方面（8号車）【登校のみ運行】
 - ・神居線（スクールタクシー）
 - ・北清水線（スクールタクシー）
 - ・下人舞・讃岐線（スクールタクシー）
 - ・上清水2線（スクールタクシー）

(2) 町民バス関係

- 所有台数 1台 ～ 運行業務委託
- 運行内容 福祉関係団体・社会教育関係団体・地域振興会等の送迎業務。乗車人数は原則20名以上の団体で、1日の走行距離が300km以内。

平成28年度 スクールバス等運行(実績) 総括表

車両番号	年間走行距離数 (km)			目的外 (回)	燃料 (ℓ)	km/ℓ	延利用者数 (人)					稼働 日数		
	登下校	目的外	合計				小学	中学	高校	一般	目的外		合計	
1号車	21,945	7,987	29,932	117	5,929	5.0	4,387	1,305			86	2,251	8,029	241
2号車	15,882	3,370	19,252	81	4,650	4.1	4,573	2,158	1,320		6	1,378	9,435	221
3号車	15,410	5,007	20,417	95	6,791	3.0	6,072	2,069	876		24	2,734	11,775	235
4号車	16,305	5,914	22,219	96	4,642	4.8	4,280	1,763			1	2,129	8,173	241
5号車	14,635	6,867	21,502	118	5,722	3.8	5,332	1,967	185			2,697	10,181	242
6号車	17,522	7,403	24,925	120	4,863	5.1	3,865	1,799			3	2,007	7,674	248
7号車	12,613	4,015	16,628	81	2,557	6.5	2,329	394	55		3	900	3,681	235
8号車	1,875	1,478	3,353	17	1,737	1.9	5,457					380	5,837	202
小計	116,187	42,041	158,228	725	36,891	4.3	36,295	11,455	2,436	123	14,476	64,785	1,865	
タクシー			9,521	71			4,399					4,399	215	
小計			9,521	71			4,399					4,399	215	
町民バス			14,977		5,221	2.9					2,759	2,759	101	
小計			14,977		5,221	2.9					2,759	2,759	101	
給食車2号			5,971	1	936	6.4							210	
給食車3号			6,497	28	1,024	6.5							218	
小計			12,468	29	1,960	6.4							428	
合計	116,187	42,041	195,194	825	44,072		40,694	11,455	2,436	2,882		71,943	2,609	