

案件(1)

平成 27 年度学校給食の概要について

1 給食対象者数

(平成 27 年 5 月 1 日現在)

(1) 小・中学校別

	平成 26 年度		平成 27 年度	増 減
小学校	13,045 人	⇒	12,698 人	△347 人
中学校	7,459 人	⇒	7,343 人	△116 人
センター職員	133 人	⇒	133 人	0 人
合 計	20,637 人	⇒	20,174 人	△463 人

(2) 担当センター別

	平成 26 年度		平成 27 年度	増 減
北センター	6,184 人	⇒	5,993 人	△251 人
東センター	6,328 人	⇒	6,166 人	△162 人
西センター	7,685 人	⇒	7,587 人	△ 98 人
南郷センター	440 人	⇒	428 人	△ 12 人
合 計	20,637 人	⇒	20,174 人	△463 人



2 給食日数 (年間平均)

小学校・中学校とも 190 日

3 給食費

保護者より徴収する給食費は給食の材料費のみに使用しており、この他に給食実施に必要な設備費や人件費などは全て市が負担しています。

	1食当たり	給食日数（年間平均）	徴収金額
小学校	260円	190日	49,400円
中学校	315円	190日	59,850円

4 給食について

(1) 給食の目的

学校給食は、単なる栄養補給のための食事という意味にとどまらず、教育の一環として、学校給食法に基づき実施しています。

学校給食により、栄養のバランスのとれた食事を子どもたちに提供し、日々の健康増進、体力の向上を図り、さらには、学校給食を生きた教材として活用することにより、食文化について関心を深めたり、食事の自己管理能力を養うとともに、感謝の気持ちを培うなど、食育の推進を図ります。

(2) 給食の内容

八戸市で実施している給食は、給食内容が米飯又はパン・麺及び牛乳、おかずの完全給食です。主食については米飯が週3回、パンが週1回、麺が週1回で実施しています。

○食材について

- ・ 米飯 八戸産米「まっしぐら」を100%使用
- ・ 牛乳 県産乳100%使用
- ・ パン 原料小麦の5割を県産小麦「ゆきちから」使用
- ・ 麺 原料小麦の3割を県産小麦「ネバリゴシ」使用
- ・ 生鮮肉類 牛肉、豚肉、卵は県産指定、鶏肉は国産指定
- ・ 生鮮野菜・果物類 市内産、県産を優先して納品するよう業者へ要請
- ・ 加工品 一部製品は、市内産・県産を指定

学校給食用物資の調達

年間契約・・・基本物資（米飯・パン・牛乳）は、（公財）青森県学校給食会との契約。

半期契約・・・味噌、醤油、麺類、調味料を登録業者による入札で決定。

毎月契約・・・一般物資、野菜類、肉類、大豆製品類を登録業者による入札で決定。

(3) 非常食（ホッとするカレー）の備蓄

給食センターで不測の事態が発生し、急遽、給食提供を停止しなければならない状況となった場合に備えて、代替給食として非常食（ホッとするカレー）を備蓄しています。

なお、不測の事態が発生しなかった場合は、年1回、3月11日（東日本大震災発生日）の前後に各給食センターごとに実施日を決定し、防災教育の一環として供給します。



5 学校給食における食育について

(1) 献立について

- ・和食、郷土食、行事食の取り入れ
- ・地場産物の取り入れ
- ・献立名、使用食品とその働き、県産品の使用状況、給食用メニュー紹介、食に関する話題を掲載した「献立のお知らせ」の配付（資料1）
- ・校内放送指導資料による、献立と関連した食に関する指導（資料2）

(2) 手づくり弁当の日

食の大切さを見直し、親子のふれあいや家族の絆を深め、家庭における教育力の向上を図ることをねらいとして、年2回実施しています。

第1回目は、平成27年6月8日（月）、全45小学校、全25中学校が実施しました。

【参加人数の内訳】

	小学校	中学校	合計
持参した	11,495 人 (99.83%)	6,523 人 (99.44%)	18,018 人 (99.69%)
持参しない	19 人 (0.17%)	37 人 (0.56%)	56 人 (0.31%)
合計	11,514 人 (100%)	6,560 人 (100%)	18,074 人 (100%)

【食育活用事例】

(小学校)

<p>生徒が手づくり弁当にかかわるように工夫をした学校 16校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・できそうな手伝いを進んでやることや、感謝の気持ちを伝えることを事前に知らせ、実行できたかどうかアンケートをとった。 ・弁当食材の買出しの手伝いをするよう呼びかけた。 ・買出しの際に、青森県産の食材を見つけてみるよう呼びかけた。 ・弁当箱にご飯やおかずを詰める手伝いをするよう呼びかけた。 ・自分でできるおかずを作ってみよう呼びかけた。 ・帰宅後、弁当箱を自分で洗うよう呼びかけた。 ・栄養のバランスなど、健康上望ましい食事の摂り方や作り方について指導した。 ・次回の「手づくり弁当の日」につながるよう、弁当の写真を撮ったり、目当てを設定して保護者からのコメントをもらうなどの取組をした。
<p>食べるときの工夫をした学校 33校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・縦割班などの普段と異なる班に分かれて食べ、班員の交流を深めた。 ・校庭や屋上、公園など「食べる場」の工夫をした。 ・色や詰め方などに工夫のあるお弁当を紹介した。 ・ゲームなどをして交流を深め、楽しい時間になるよう工夫した。
<p>その他の工夫をした学校 17校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで「ま・ご・は・や・さ・し・い」食材について紹介をして、食への関心を高められるようにした。 ・家の人への感謝の気持ちを言葉やカードで伝えるような取組をした。 ・栄養教諭による「食に関する指導」の中で弁当作りについて指導した。

(中学校)

<p>生徒が手づくり弁当にかかわるように工夫をした学校 7校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養のバランス、弁当の作り方のポイントについて学習し、弁当の献立づくりを実施。その中から実際に一品作るよう呼びかけた。 ・買い物を一緒にする、一品作ってみる、弁当箱に詰める等、おたよりを活用して呼びかけた。
<p>その他の工夫をした学校 8校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・カードを作成し、感謝の気持ちを保護者に伝えるよう工夫した ・弁当づくりが家族とコミュニケーションをとる機会となるよう、各家庭へ文章でお願いした。 ・食事そのものや、給食の安定供給に対する感謝を指導した。

※本年度第2回目は、10月5日（月）に実施の予定です。

(3) 学校での活動

- ・八戸市学校給食実践発表会 年1回
- ・栄養教諭・学校栄養職員による授業等

6 主な行事予定

(1) 学校給食審議会

- 第1回目 平成27年8月21日(金)
- 第2回目 平成28年2月に開催予定

(2) 学校給食主任研修会

- ・期 日 平成27年5月19日(火)
- ・会 場 児童科学館
- ・内 容
 - ・学校給食における安全衛生管理について
 - ・学校給食における食物アレルギーの対応について
 - ・準要保護児童生徒学校給食費扶助費交付申請書及び内訳書について
 - ・学校給食費の未納への対応について
 - ・八戸市学校給食条例施行規則の改正について

(3) 学校給食関係職員夏季研修会

- ・期 日 平成27年6月8日(月)
- ・会 場 福祉公民館
- ・内 容 講演「安全・安心でおいしい給食提供を目指して」
講師 株式会社メフォス 北東北事業部
第一課長 藤井 久子 様
株式会社メフォス
参与 佐藤 史郎 様

(4) 学校給食実践発表会(主催:八戸市学校給食会)

- ・期 日 平成27年9月8日(火)
- ・会場校 八戸市立八戸小学校
- ・内 容
 - ・実践発表(八戸小学校給食主任・給食委員会児童・保健委員会児童)
「食に関心をもち、よりよい食習慣を実践しようとする子の育成」
～八小っ子5つの食のマナーの指導を通して～
 - ・講演「^{いち}一を加えて おいしい笑顔」
講師 千葉学園高等学校 教諭 白戸 美佳 氏
千葉学園高校生徒による簡単な調理(朝ご飯の準備,減塩のための工夫)

伝言板
6月号

小学校

楽しい食事を みんなで作ろう



17 水

献立名 ごはん、牛乳、せんべい汁、長芋と豚肉の生姜みそ煮、
ねぎ入り厚焼きたまご、りんごゼリー

● ふるさと産品給食の日

私たちの住む青森県は、米、果物、野菜、肉や牛乳、そして魚などおいしい食べものがたくさんとれます。給食でも、毎月の献立のお知らせにも書いてあるように、八戸市や青森県でとれたものをたくさん使っています。そこで6月のなかの1日を「ふるさと産品給食の日」としました。

米は八戸産まっしぐら、八戸の郷土料理のせんべい汁、牛乳やおかずに使われている長芋や豚肉、卵やデザートのにんごゼリーは青森県産です。

「ふるさと産品給食の日」は、みなさんの健康はもちろん、全国にほこれる青森県や八戸の食べもの、郷土料理を知って、ふるさとにほこりをもってほしいという願いも込められています。

18 木

献立名 ごはん、牛乳、大根と油揚げのみそ汁、
ポークメンチカツ、ソース、磯香和え

● あおもり型給食

今日の「磯香和え」は、元気で長生きできるようにと考えた「あおもり型給食レシピ集」の料理です。

「あおもり型給食」は、青森県の健康課題（かだい）を解決（かいけつ）するために、今すぐ実践（じっせん）し、食習慣として身につけてもらいたいことを5つ取り上げています。

それは ①「塩分」ひかえめ ②「野菜」たっぷり ③「あぶら」ほどよく
④「ごはん」しっかり ⑤「あおもり」に感謝（かんしゃ）です。

給食だけでなく、家庭や外食でも、学校と家庭と地域が一体となって、未来に向かって今を変えていこうという取組です。“今を変えれば！未来は変わる！！めざせ元気な青森県”

16 火

献立名 牛乳、ちゃんぽん麺、手羽元やわらか煮、
ブロッコリーのピーナツ炒め、米粉ドック

● 麺（めん）の汁

今日は、ちゃんぽん麺です。みなさんがふだん家庭やお店で食べている麺のスープよりも、給食の麺のスープはしょっぱくならないように、しあげています。

でも、みそ汁などの汁物に比べて塩分が高いため、いつもは麺のスープまで全部飲んでしまっている人も多いと思いますが、具だけは全部食べ、スープは残しても大丈夫です。特にかわりをするときは、塩分のとりすぎにもなりますので、このような食べ方をしましょう。

この食べ方は給食だけでなく、家庭やお店で食べるときにもぜひ取り入れてください。

案件(2)の①

平成 29 年度以降の給食センター調理業務等民間委託について

1. 委託業務の見直しについて

平成 18 年 2 月策定の八戸市集中改革プラン以降、正規調理職員の退職補充がない状況にあっても、行政サービスの低下を招かず行政としての責務を着実に果たしていくため、委託業務の見直しが不可欠な状況にある。

現在、「調理」、「配送」はそれぞれ業務単位で委託契約し、「配膳」業務は臨時職員を配置して対応しているが、これらの一連の業務をまとめて委託契約することによって、より一層の行政サービスの向上、業務の効率化が見込まれる。このことから平成 29 年度供用開始予定の新西地区給食センター稼働を契機に、市内全センターにおいて「調理・配送・配膳」の一連の業務を民間に委託するものである。

※平成 27 年度委託契約状況

調理等業務委託実施センター：東、南郷地区給食センター

配送業務委託実施センター：市内全センター

2. 対象施設 市内全センター(新西、東、北地区給食センター)

※平成29年度見込み数（北センター調理臨時職員には再任用含む）

	食数	学校数		所長	栄養士	事務		調理			ボイラー	配送	配膳員
		小	中			正規	臨時	正規	臨時	委託	委託	委託	委託
北	4,544	7	5	1	3	1	0	15	11	0	1	4	19
東	4,481	11	6	1	3	1	0	0	0	26	1	5	19
新西	10,244	25	14	1	6	1	0	0	0	50	1	30	41
計	19,269	43	25	3	12	3	0	15	11	76	3	39	79

3. 委託期間

平成 29 年 4 月から（但し、北地区給食センターの調理委託は平成 31 年 4 月から）

4. 委託業務内容

調理業務とそれに伴う業務、給食運搬業務、給食配膳業務

5. 業者選定方法

プロポーザル方式を導入し、学校給食に取り組む理念、業務の実績、衛生管理体制、調理員・配送員・配膳員の人員体制、受託コストなどについて、企画提案をしてもらい、事業者を選定する。

6. 業務委託後の調理員・配膳員の処遇について

○正規調理員については、すべて北地区給食センターへ集中させ、H29、30 は調理業務を継続する。

○パート調理員については、委託後も引き続き勤務を希望するものは、委託業者に対し、雇用の継続を要請する。

○配膳員については、委託後も引き続き勤務を希望するものは、委託業者に対し雇用の継続を要請する。

7. 今後のスケジュール

【平成 27 年度】	11 月	当初予算要求
【平成 28 年度】	4 月～6 月	業者選考会、契約締結等
	7 月～3 月	委託業務準備・研修
【平成 29 年度】	4 月～	委託業務開始

案件(2)の②

東地区給食センター調理等業務の民間委託について

1. 民間委託の目的

民間活力を導入し、業務の効率化を一層推進することにより、食育の充実及び安全衛生管理体制の強化等を図り、安心・安全でより質の高い学校給食の提供を目指す。

2. 対象施設

○東地区給食センター（既に調理業務を民間委託済み）

・現在、調理業務を㈱メフォスと委託契約（平成26～平成27年度）しており、今年度で契約期間満了。

・食数 小学校16校 約3,900食、中学校10校 約2,500食、計26校 約6,400食

※平成27年度で南郷地区給食センター閉所する予定であることから、南郷分約400食を含む。

3. 委託期間

平成28年4月1日 から 平成29年3月31日 まで（1年間）

4. 委託業務内容

○委託する業務は、調理業務とそれに伴う業務（食器の洗浄・消毒・清掃など）及びボイラー運転業務とする。

○学校給食においては、郷土食の献立や、地場産品を多く取り入れた安心安全な食材選定などが重要であることから、献立作成業務と食材調達業務については、これまでどおり市が責任を持って行うこととする。

5. 業者選定方法

プロポーザル方式を導入し、学校給食に取り組む理念、調理業務の実績、衛生管理体制、調理員の人員体制、受託コストなどについて、企画提案をもらい、八戸市が指名した採点員が採点し、事業者を選定する。

6. 今後のスケジュール

【平成27年度】

9月	9月定例会に債務負担行為に関する補正予算案の提出
10月～1月	業者選考会、契約締結等
2月～3月	委託業務研修

【平成28年度】

4月	委託業務開始
----	--------