

第 10 回佐世保市立学校給食検討委員会

□ 日 時:平成20年7月11日(金) 19時から

□ 場 所:本庁舎5階 庁議室

会 次 第

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 事務局からの確認事項

第9回検討委員会議事要録の確認について

4 議 事

協 議 ～学校給食の充実と継続可能な給食運営～

5 事務局からの連絡事項

次回の会議開催について

6 閉 会

第10回佐世保市立学校給食検討委員会資料

【目次】

1	小学校給食の現状と中学校の検討結果比較表	P 1
2	中学校における日課の例	P 2～P 3
3	佐世保市の学校給食費未納状況	P 4
4	学校給食における自校方式のメリット・デメリット集計	P 5～P 6
5	学校給食調理士と児童との交流について	
	交流状況・効果	P 7
	食に関する指導の年間計画の例（1～6学年）	P 8～P 13
6	学校給食実施コストの試算	P 14

※1～3の資料については、事前に各委員に郵送させていただいております。

小学校給食の現状と中学校の検討結果比較表

実施上の諸課題	小学校の現状	中学校検討の結論・主な意見								
実施方式	自校方式 37校 (うちドライ校6校、老朽化が進んでいる) 親子方式(子) 4校 センター方式 5校 (3センター)	センター方式が適当である。 ●給食室を設置する敷地がない中学校がある。 ●施設設備の整備により、多様な献立、食物アレルギー対応が可能。 ●衛生管理の徹底や人件費など経費節減が図られる。								
給食献立	設備が限られているため、煮る、炒める、揚げる、ゆでる、を基本としている、焼く、蒸すができないため、献立が限られる。	食育実践が可能な献立づくりと多様な献立に対応できる設備の整備が必要である。 ●多様な献立を体験させ、望ましい食習慣を身につけさせる。								
食物アレルギー	学校と家庭の連携により除去食を実施している。 施設・設備、人的対応、食材調達の問題から、個別調理は困難である。	家庭・学校に加え医師との連携を含めた対応のシステムづくりと、個別調理ができる施設設備の整備を行っていただきたい。								
地産地消	重量ベースで県内産品を約43%使用している。	生産者、保護者、栄養教諭、学校栄養職員、調理士、学校給食会など関係者での話し合いの場を持ち、行政も関与しながら、積極的に取り組んでいただきたい。								
残さ(食べ残し)	残さ量は給食全体量の約2%程度であり、ほとんどを一般廃棄物として処分している。	献立の工夫や家庭と学校での残さないための指導の充実が必要である。 リサイクルについては、佐世保市全体の「食品廃棄物」の問題として捉え、行政として検討することも必要。								
運営方式 (調理・配送業務)	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;"><u>調 理</u></td> <td>直営 37校 2センター</td> </tr> <tr> <td></td> <td>委託 1センター</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;"><u>配 送</u></td> <td>直営 1センター</td> </tr> <tr> <td></td> <td>委託 2センター</td> </tr> </table>	<u>調 理</u>	直営 37校 2センター		委託 1センター	<u>配 送</u>	直営 1センター		委託 2センター	子どもたちの安全を最優先しながら民間委託で効率的運営を行っていただきたい。 ●現在は、直営であり、これまで大きな事故等もなく評価できる。 ●厳正な委託基準を作成し、実施すれば、民間だからといって問題はない。
<u>調 理</u>	直営 37校 2センター									
	委託 1センター									
<u>配 送</u>	直営 1センター									
	委託 2センター									
未納問題	全国の未納率と比較して、若干高い傾向にある。	学校を含め行政としての具体的な対策を講じるべきである。 ●未納の家庭の子供に給食を提供するのか。 ・学校では、未納だから子供に給食を提供しないということは現実としてできない。 ・未納は、親の問題であり子供の責任ではない。 ・給食を通じ、何か正しいのか教えるべき。								
選 択 制	全員給食である。 (食物アレルギー等で、除去食対応が困難な場合除く。)	今後の課題として検討する。 ●食育としての給食の意義から全員給食が必要。 ●家庭弁当を通じた親子のかかわりも大切にすべき。 ●未納対策として有効と考えられる。								

※中学校と同様、『食育としての学校給食』という点に留意した上での検討が必要

中学校における日課の例

西海市立S中学校		
朝の会	8:00 ~	8:10
朝の活動	8:10 ~	8:25
1校時	8:35 ~	9:25
2校時	9:35 ~	10:25
3校時	10:40 ~	11:30
4校時	11:40 ~	12:30
給食	12:30 ~	13:00
昼休み	13:00 ~	13:45
掃除	13:45 ~	14:00
5校時	14:10 ~	15:00
6校時	15:10 ~	16:00
帰りの会	16:10 ~	16:25

大分市立U中学校		
学活	8:15 ~	8:25
読書タイム	8:25 ~	8:35
1校時	8:45 ~	9:35
2校時	9:45 ~	10:35
3校時	10:45 ~	11:35
4校時	11:45 ~	12:35
給食	12:35 ~	13:05
昼休み	13:05 ~	13:50
5校時	13:50 ~	14:40
6校時	14:50 ~	15:40
掃除	15:45 ~	16:00
学活	16:05 ~	16:20

鹿児島市立K中学校		
朝読書	8:15 ~	8:25
朝の会	8:25 ~	8:35
1校時	8:40 ~	9:30
2校時	9:40 ~	10:30
3校時	10:45 ~	11:35
4校時	11:45 ~	12:35
給食	12:35 ~	13:05
昼休み	13:05 ~	13:50
掃除	13:50 ~	14:05
5校時	14:10 ~	15:00
6校時	15:15 ~	16:05
帰りの会	16:10 ~	16:20

福岡市立F中学校		
朝の会・自習	8:15 ~	8:30
1校時	8:40 ~	9:30
2校時	9:40 ~	10:30
3校時	10:40 ~	11:30
4校時	11:40 ~	12:30
給食	12:30 ~	13:00
昼休み	13:00 ~	13:40
5校時	13:45 ~	14:35
6校時	14:45 ~	15:35
掃除	15:40 ~	15:55
帰りの会	16:00 ~	16:15

宮崎市立S中学校		
朝自習	8:10	8:25
朝の会	8:25 ~	8:35
1校時	8:45 ~	9:35
2校時	9:45 ~	10:35
3校時	10:45 ~	11:35
4校時	11:45 ~	12:35
給食	12:35 ~	13:15
昼休み	13:15 ~	14:00
掃除	14:00 ~	14:15
5校時	14:25 ~	15:15
6校時	15:25 ~	16:15
帰りの会	16:25 ~	16:35

八代市立D中学校		
朝の会	8:20 ~	8:30
1校時	8:35 ~	9:25
2校時	9:35 ~	10:25
3校時	10:35 ~	11:25
4校時	11:35 ~	12:25
給食	12:30 ~	13:05
昼休み	13:05 ~	13:35
5校時	13:40 ~	14:30
6校時	14:40 ~	15:30
掃除	15:35	15:50
帰りの会	15:55 ~	16:10

黒島中学校		
読書タイム	8:15	8:25
朝の短学活	8:25	8:35
1校時	8:40	9:30
2校時	9:40	10:30
サポ-トタイム	10:35	11:00
3校時	11:15	11:40
4校時	11:45	12:35
給食	12:35	13:05
歯磨き	13:05	13:10
昼休み	13:10	13:55
5校時	13:55	14:45
6校時	14:45	15:45
清掃指導	15:45	16:05
帰りの短学活	16:05	16:15

浅子中学校		
朝の会	8:25	8:30
1校時	8:35	9:25
2校時	9:35	10:25
3校時	10:35	11:25
4校時	10:35	12:25
給食	12:30	13:00
昼休み	13:00	13:45
掃除	13:45	14:00
5校時	14:05	14:55
6校時	15:05	15:55
帰りの会	15:55	16:05

吉井中学校		
めざましタイム	8:10	8:15
朝読書	8:15	8:25
短学活	8:25	8:35
1校時	8:40	9:30
2校時	9:40	10:30
3校時	10:40	11:30
4校時	11:40	12:30
給食	12:30	13:00
昼休み	13:00	13:45
5校時	13:45	14:35
6校時	14:45	15:35
掃除	15:40	15:55
短学活	15:55	16:10

世知原中学校		
学習トレーニング	8:05	8:10
朝読書	8:10	8:20
健康観察・朝の会	8:20	8:30
1校時	8:35	9:25
2校時	9:35	10:25
3校時	10:40	11:30
4校時	11:40	12:30
給食	12:30	13:00
昼休み	13:00	13:45
5校時	13:50	14:40
6校時	14:50	15:40
掃除	15:40	15:55
帰りの会	16:00	16:15

小佐々中学校		
朝読書	8:10	8:20
基礎・基本	8:20	8:30
朝の会	8:30	8:40
1校時	8:45	9:35
2校時	9:45	10:35
3校時	10:45	11:35
4校時	11:45	12:35
給食	12:35	13:05
昼休み	13:05	13:50
5校時	13:50	14:40
6校時	14:50	15:40
掃除	15:40	15:55
帰りの会	16:00	16:10

宇久中学校		
朝自習・朝読書	8:00	8:20
短学活	8:25	8:35
1校時	8:40	9:30
2校時	9:40	10:30
3校時	10:40	11:30
4校時	11:40	12:30
給食	12:30	13:00
昼休み	13:00	13:45
5校時	13:45	14:35
6校時	14:45	15:35
掃除	15:40	15:55
短学活	16:00	16:10

佐世保市の学校給食費未納状況

		平成15年度	平成16年度	平成17年度		平成18年度
		H16.5市調査	H17.5市調査	H18.5市調査	H18.11.30文科調査	H19・10・県調査
			除く:吉井・世知原地区 除く:中学ミルク給食	除く:宇久・小佐々地区 除く:中学ミルク給食	含む:宇久・小佐々地区 含む:中学ミルク給食	含む:宇久・小佐々地区 含む:中学ミルク給食
小学校	未納額	3,881,379円	4,288,551円	4,599,066円	4,466,166円	5,428,247円
	未納のべ件数	1,208件	1,367件	1,473件		1,660件
	未納率(金額ベース)	0.74%	0.82%	0.86%	0.85%	0.95%
中学校	未納額	3,800円	32,200円	328,500円	578,236円	633,610円
	未納のべ件数	1件	9件	80件		419件
	未納率(金額ベース)	0.21%	1.64%	1.75%	0.78%	0.88%
給食費総額		523,498,657円	515,095,579円	553,665,394円	599,139,474円	640,923,725円
未納額総計		3,885,179円	4,320,751円	4,927,566円	5,044,402円	6,061,857円
未納のべ件数総計		1,209件	1,376件	1,553件		2,079件
未納率総計		0.74%	0.84%	0.89%	0.84%	0.94%

H19.10月県調査

給食費の徴収方法	小学校	中学校	計	割合
現金学校納付	27	21	48	69.6%
銀行等引落振込	8	1	9	13.0%
地区保護者徴収	8	4	12	17.4%
計	43	26	69	100.0%

学校給食における自校方式のメリット・デメリット集計(小学校長へのアンケート結果)

【メリット】

項目	①作っている人の顔が見え調理士と児童がふれあうことができる。
具体的な効果	給食を身近に感じることができる。
	感謝の気持ちを持つ。
	礼儀の場面ができ、指導ができる。
	調理の苦労を実感できる。
	調理士の意識も向上する。
過去の経験ではあまりふれあいは感じませんでした。	
項目	②においや音で調理の様子を感じることができる。
具体的な効果	給食を身近に感じることができる。
	「食」に対する関心を高める
	豊かな心情を育む。
	学習効果があがる。
	安全で順調な調理がなされていることを感じとることができる。
	体内時計が正常に働く。
おなかがすくだけです。	
項目	③より温かい給食を食べることができる。
具体的な効果	配膳後、短時間のうちに教室で配膳ができる。
	食材のおいしさを十分に味わえ、偏食が改善できる。
	麺類が伸びにくく、おいしく食べることができる。
	センター方式でも容器を工夫して対応しています。
項目	④食中毒などの事故が広範囲に及ばない。
具体的な効果	発生の場合、実態把握やその他の対応が早急にできる。
	被害を最小限にとどめることができる。
	安全・衛生面での管理がしやすい。
	運搬中の事故や料理の傷みを防げる。
	利潤や効率化にかかわる過剰な追求がないので、事故等のリスクが少ない。
食中毒を前提にした議論はおかしいのでは。	
項目	⑤日課・食数の変更への対応がしやすい。
具体的な効果	牛乳・食物アレルギー等個別の対応がしやすい。
	保護者から連絡があり次第、すばやく対応ができる。
	行事が組みやすい。
	急な転校の場合に対応できる。
	食数の変更は給食会・パン・牛乳に連絡をしなくてはいけないのでセンターと同じ。
	センターでもかなり細かく対応してくれます。
項目	⑥食育
	学校・家庭・地域が一体となって進めることができる。
	調理士の協力を得やすく、学級活動等における食育に生かすことができる。
項目	⑦食物アレルギーへの対応がしやすい。
	何かを除去するだけでみんなと同じものを食べさせることができる。
	個別の対応ができる。
項目	⑧給食を輸送するコストがかからない。
項目	⑨配膳等に伴うトラブルに速やかに対応ができる。
項目	⑩食事時間にある程度余裕がある。
項目	⑪検食が早い時間にでき、有効である。
項目	⑫学校教育目標の具現化に向けて、共に教育ができる。

【デメリット】

項目	①待機員の雇用関係の事務
	事務負担が大きい。
	予算面での無駄が多いと思われる。
	急な欠勤時の対応が大変である。
項目	②施設・設備・備品等の管理(予算管理を含む)
	事務負担が大きい。
	施設が古く、今後の衛生面や安全面に不安がある。
	新しい設備・機器が入りにくく、献立の多様化に対応できない。
項目	③物資の発注・変更・残量報告・会計関係
	事務負担が大きい。
	集約することで無駄だと思えるものが少なくなる。
項目	④調理機器等の不備
	献立内容に偏りが生じている。
項目	⑤将来の市の財政負担や市内の企業の活性化等を考慮すると、早い時期に民間委託に移行する方がよい。
項目	⑥栄養職員の事務的な業務が減り、本来の職務に専念できる。
項目	⑦学校によって給食費に差がでる。
	保護者負担に差があり不平等である。
項目	⑧地域保護者の意識
	身近に感じなくなり、人任せな対応や無関心になりがち。

学校給食調理士と児童の交流について

(1) 交流状況

項 目	頻 度	対 象 者	内 容
給食の受け渡し 食器返却時	給食実施日 (年間約192回)	給食当番児童	あいさつや声かけ 運搬・配膳時の注意 感想などを話す
給食集会	年1回	全児童	集会時の講話 紹介 感謝の手紙を渡す
給食週間	年5日	全児童	交流給食 調理士へのインタ ビュー 集会の準備

(2) 学校給食調理士と児童の交流の効果（栄養教諭・学校栄養職員意見）

- ・ 給食室の作業風景や調理士の顔を直接見ることができるので、給食への関心や感謝の気持ちを育てることができる。
- ・ 給食に携わる人々を通して、勤労の大変さがわかる。
- ・ 給食を残してはいけないという気持ちが強くなる。
- ・ 食器返却時、調理士と話をすることや「おごちそうさま」のあいさつをすることを楽しみにしている子どもがいる。
- ・ 交流給食や調理士のインタビューを通して、調理時にどんなことに気をつけているか・どんなことが大変かわかることで、給食への感謝の気持ちを育てることができる。

食に関する指導の年間計画 (第1学年)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食時間	準備や後片付けのしかたをおぼえよう⑤	落ち着いて正しく食事をしよう⑤	きれいにしてお食べよう⑤②	すききらいなく何でも食べよう①②③	じょうぶなからだを作ろう①②③	食器を大切にしよう⑤	すすんで仕事をしよう⑤	準備や後片付けをじょうずにしよう⑤	給食ありがとう④	寒いときの食べ方を工夫しよう⑤⑥	給食の反省をしよう
(栄養指導)	給食をすすんで食べよう①②	食べ物の働きを知ろう②③	健康な歯や骨を作る食品をすすんで食べよう②③	暑さに負けない食事について考えよう②③	体を作る食べ物について知ろう②③	野菜をすすんで食べよう②③	米・魚・大豆をもっと食べよう③⑥	牛乳を飲もう②③	調理士とのふれあい給食 活について考えよう①②	のかつのこりすぎに注意しよう②③	一年間を振り返り、食生活について見直そう
生活科	さあ、たんけんだ⑤					いえでもチャレンジ⑤	秋の食べ物を見つけよう③	たのしみだねふゆやすみ⑤	まかせておしごと⑤	おもいでがいっぱいきたよ⑤	
国語	給食室見学(外から)			おおきなかぶ③							
音楽				たなばた⑥	どれみのキャンディー③			おしょうがつ⑥			うれしいひなまつり⑥
学級活動	給食当番の仕方③⑤ 給食の準備、後片づけ⑤					野菜を食べよう②③			何でも食べよう②④	調理士へのインタビュー	
栄養教諭との連携	給食訪問での指導 (各クラス1回) * 給食指導 野菜を食べよう②③				給食訪問での指導 (各クラス1回) * 給食指導 牛乳を飲もう② 学級活動「野菜を食べよう」②③			給食訪問での指導 (各クラス1回) * 給食指導 すききらいなく食べよう①②			

* 丸数字は食に関する指導目標との関連の番号

①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

食に関する指導の年間計画 (第2学年)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食時間	準備や後片付けのしかたをおぼえよう⑤	落ち着いて正しく食事をしよう⑤	きれいにしてお食べよう⑤②	すききらいなく何でも食べよう①②③	じょうぶなからだを作ろう①②③	食器を大切にしよう⑤	すすんで仕事をしよう⑤	準備や後片付けをじょうずにしよう⑤	給食ありがとう④	寒いときの食べ方を工夫しよう⑤	給食の反省をしよう
(栄養指導)	給食をすすんで食べよう①②	食べ物の働きを知ろう②③	健康な歯や骨を作る食品をすすんで食べよう②③	暑さに負けない食事について考えよう②③	体を作る食べ物について知ろう②③	野菜をすすんで食べよう②③	米・魚・大豆をもっと食べよう③⑥	牛乳を飲もう②③	調理士とのふれあい給食		
生活科		げんきにそだて①②④ (苗植え) (いもさし)				ぐんぐんのびろ①②④	芋の収穫③ →		活について考えよう①②	あぶらにとりすぎに注意しよう②③	年間を振り返り、食生活について見直そう
学級活動			新しい歯を大切に② 食べ物に気をつけよう②③			目に良い食べ物②③			給食ありがとう④	調理士へのインタビュー 給食室見学(外から) 感謝のプレゼント贈呈	
栄養教諭との連携	給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 野菜の名前を知ろう③				給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 牛乳を飲もう②			給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 野菜を食べよう②			
					学級活動「目に良い食べ物」②③						

*丸数字は食に関する指導目標との関連の番号 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

食に関する指導の年間計画（第3学年）

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食時間	準備や後片付けのしかたをおぼえよう⑤	落ち着いて正しく食事をしよう⑤	きれいにしてお食べよう⑤②	すききらいなく何でも食べよう①②③	じょうぶなからだを作ろう①②③	食器を大切にしよう⑥	すすんで仕事をしよう⑤	準備や後片付けをじょうずにしよう⑤	給食ありがとう④	寒いときの食べ方を工夫しよう⑤	給食の反省をしよう
(栄養指導)	給食をすすんで食べよう①②	食べ物の働きを知ろう②③	健康な歯や骨を作る食品をすすんで食べよう②③	暑さに負けない食事について考えよう②③	体を作る食べ物について知ろう②③	野菜をすすんで食べよう②③	米・魚・大豆をもっと食べよう③⑥	牛乳を飲もう②③	調理士とのふれあい給食		年間を振り返り、食生活について見直そう
社会					見直そうわたしの暮らし ・店を調べよう ・買い物をしよう						
理科		植物の育ち方④ ・たねをまこう オクラ ・どれだけそだったのかな ・花が咲いて実ができたよ									
学級活動		食事のマナー⑤	一日の生活リズムは、朝ごはんから①⑥						なんでも食べよう②③		
保健							風邪に負けない①② ・健康な体をつくろう			体力づくりと食事③⑥	
栄養教諭との連携	給食訪問での指導（各クラス1回） *給食指導 野菜を食べよう② 学級活動「生活リズムは、朝ごはんから」①⑥				給食訪問での指導（各クラス1回） *給食指導 すききらいなく食べよう②			給食訪問での指導（各クラス1回） *給食指導 豆について知ろう③⑥			

*丸数字は食に関する指導目標との関連の番号 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

食に関する指導の年間計画 (第4学年)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食時間	準備や後片付けのしかたをおぼえよう⑤	落ち着いて正しく食事をしよう⑤	きれいにしてお食べよう⑤②	すききらいなく何でも食べよう①②③	じょうぶなからだを作ろう①②③	食器を大切にしよう⑤	すすんで仕事をしよう⑤	準備や後片付けをじょうずにしよう⑤	給食ありがとう④	寒いときの食べ方を工夫しよう⑤	給食の反省をしよう
(栄養指導)	給食をすすんで食べよう①②	食べ物の働きを知ろう②③	健康な歯や骨を作る食品をすすんで食べよう②③	暑さに負けない食事について考えよう②③	体を作る食べ物について知ろう②③	野菜をすすんで食べよう②③	米・魚・大豆をもっと食べよう③⑥	牛乳を飲もう②③	調理士とのふれあい給食		
社会		健康なくらしとまちづくり⑤ ・水はどこから	・ゴミはどこへ②				私たちの県とまちづくり⑤				
理科	生き物を調べよう 春④		生き物を調べよう 夏④		生き物を調べよう 夏のおわり④					生き物を調べよう 冬④	生き物を調べよう 春④
体育							育ちゆくからだと私①				
総合的な学習										1/2成人式①	
学級活動		食事のマナー⑤	虫歯の予防②③	夏休みの生活②			寒さと健康①	冬休みの生活①	楽しい給食①④		もうすぐ5年生
栄養教諭との連携	給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 野菜を食べよう②				給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 すききらいなく食べよう②				調理士へのインタビュース1回) 給食室見学(外から)		
					体育(保健領域)「育ちゆく体とわたし」①						

*丸数字は食に関する指導目標との関連の番号 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

食に関する指導の年間計画 (第5学年)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食時間	準備や後片付けのしかたをおぼえよう⑤	落ち着いて正しく食事をしよう⑤	きれいにし食べよう⑤②	すききらいなく何でも食べよう①②③	じょうぶなからだを作ろう①②③	食器を大切にしよう⑤	すすんで仕事をしよう⑥	準備や後片付けをじょうずにしよう⑥	給食ありがとう④	寒いときの食べ方を工夫しよう⑤	給食の反省をしよう
(栄養指導)	給食をすすんで食べよう①②	食べ物の働きを知ろう②③	健康な歯や骨を作る食品をすすんで食べよう	暑さに負けない食事について考えよう②③	体を作る食べ物について知ろう②③	野菜をすすんで食べよう②③	米・魚・大豆をもっと食べよう③⑥	牛乳を飲もう②③	調理士とのふれあい給食 考えよう① ②		戸間を振り返り、食生活について見直そう
社会	わたしたちの暮らしを支える食糧生産④⑥ ・日本の米作りはどうかっているの ・日本の水産業はどうかっているの ・食糧生産のさかんなところは、どこに広がっている										
理科	生命のつながり④ → ・植物の発芽				・植物の成長と肥料・日光	・植物の実や種子のでき方					6年生の学習の準備 ・ジャガイモの種芋を畑に植える
家庭科			わたしにできることをやってみよう①② ・簡単な料理をしてみよう				作っておいしく食べよう①②③ ・ごはんのみそ汁を作ってみよう ・どんなものを食べているだろう ・バランスのよい食事をしよう				家族とのふれあいを楽しもう⑤ ・簡単な食べ物と飲み物による団らん
体育						心の健康 ・心と体のかわり					
総合的な学習		米作り④⑥ ・バケツ稲の準備をしよう ・たねまき		・稲の成長を観察しよう		・稲刈りをしよう	・米料理に挑戦しよう		・米について調べよう		まとめの学習
学級活動			歯と健康②	夏の健康生活②	生活のリズムを作ろう			かぜの予防②	給食と栄養①		1年間の健康生活②
栄養教諭との連携	給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 じょうぶな歯を作ろう②③ 家庭科「簡単な料理をしてみよう」				給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 よくかんで食べよう② 家庭科「バランスのよい食事をしよう」			給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 地域の食べ物を知ろう③⑥			

*丸数字は食に関する指導目標との関連の番号 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

食に関する指導の年間計画 (第6学年)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食時間	準備や後片付けのしかたをおぼえよう⑤	落ち着いて正しく食事をしよう⑤	きれいにして食べよう⑤②	すききらいなく何でも食べよう①②③	じょうぶなからだを作ろう①②③	食器を大切にしよう⑤	すすんで仕事をしよう⑤	準備や後片付けをじょうずにしよう⑤	給食ありがと④	寒いときの食べ方を工夫しよう⑤⑥	給食の反省をしよう
(栄養指導)	給食をすすんで食べよう①②	食べ物の働きを知ろう②③	健康な歯や骨を作る食品をすすんで食べよう②③	暑さに負けない食事について考えよう②③	体を作る食べ物について知ろう②③	野菜をすすんで食べよう②③	米・魚・大豆をもっと食べよう③⑥	牛乳を飲もう②③	調理士とのふれあい給食		年間を振り返り、食生活について見直そう
社会											世界の人々とわたしたち⑤ ・世界にはどんな人々のくらしが見られ
理科	生き物と養分④			→			からだのつくりとはたらき② ・食べ物の消化と吸収			生き物のくらしと自然④ ・生き物と食べ物	
家庭科		生活を見直そう①②③ ・朝食に合うおかずを作ろう				楽しい食事を工夫しよう①②③⑤ ・1食分の食事について考えよう	調理の計画を立てて作ろう ・家族と楽しく食事をしよう				
体育				生活のしかたがかかわって起こる病気の予防② ・生活習慣病の予防							
総合的な学習			幼稚園児との芋さし④⑤				芋の収穫④⑤ (幼稚園児との交流)				
学級活動			歯と健康②	夏の健康生活②	生活のリズムを作ろう②			かぜの予防②	給食と栄養①		1年間の健康生活②
学級活動	2×××年の地球をどうする?①					ほげいを考える⑤⑥				母の仕事④	
栄養教諭との連携	給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 体を作る食べ物について知ろう③ 家庭科「朝食に合うおかずを作ろう」 体育(保健領域)「生活習慣病の予防」				給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 ダイエットクイズ② 家庭科「1食分の食事について考えよう」			給食訪問での指導 (各クラス1回) *給食指導 食事のマナーを身につけよう⑤⑥ 学級活動「1年間の健康生活」			

*丸数字は食に関する指導目標との関連の番号 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

学校給食実施コストの試算

<<<対象:平成20年4月現在給食実施校>>>

◆業務区分など

区分	業務など				給食対象人数
	献立・食材調達	衛生管理	調理	配送	
直営	佐世保市	佐世保市	佐世保市	業者	15,000人
委託	〃	〃	業者	業者	〃

◆建設費（初期設備費を含む）

(千円)

区分	建設数		配送車購入	建設コスト (施設・設備整備)	備考
	調理施設	配膳室 (給食室改修)			
現在の方式で継続する (ウェット方式調理室建替)	32	0	0	2,349,000	自校式38校、給食センター3ヶ所(8校)のうち自校式ウェット校32校 建替え面積は、文部科学省補助基準面積の1.2倍の各校積上げ調理場のみ面積2100㎡で試算(事務室、研修室等付帯施設面積は含んでいない) 配膳室整備は、自校式38校のうち黒島・高島を除く36校
給食センターに集約する (7,500食規模新築)	2	36	20	2,430,000	

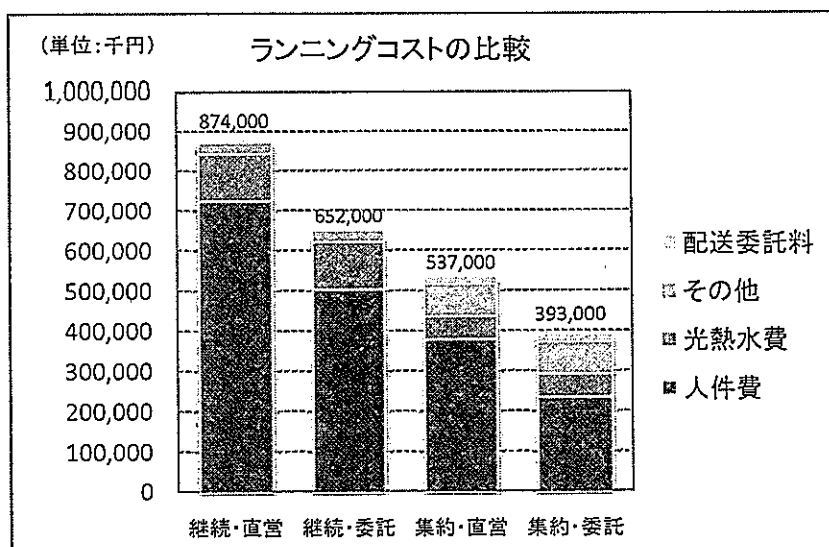
※建設コストには土地購入費は含んでいない

◆年間ランニングコスト

(千円)

区分		人件費	光熱水費	その他 (消耗品・点検委託料など)	配送委託料	ランニングコスト計
現在の方式で継続する	直営	728,000	119,000	27,000	0	874,000
	委託	506,000				652,000
給食センターに集約する	直営	381,000	58,000	79,000	19,000	537,000
	委託	237,000				393,000

※直営の人件費は、平均給与で算出
※備品購入費、工事費は含んでいない



※数値は、一定の仮定に基づき算出しており、傾向として示しているものである。