

令和6年度第1回学校給食浅科センター献立委員会会議次第

日 時 令和6年 6月27日 (木)

13時30分～

場 所 浅科中学校・会議室

1 開 会

2 学校給食課長あいさつ

3 委嘱書交付

4 自己紹介

5 委員長あいさつ

6 会 議 事 項

(1) 令和6年度学校給食の献立について

(2) 令和6年度佐久市学校給食センター給食会計の基本事項について

(3) その他

7 閉 会

令和6年度佐久市学校給食浅科センター献立委員会名簿

職 名	氏 名	備 考
浅科中学校校長	佐藤 元昭	委員長
浅科小学校給食主任	渡邊 久美江	
浅科中学校給食主任	関島 美和	
浅科小学校PTA副会長	櫻井 加代	
浅科中学校PTA副会長	高野 智美	
浅科センター学校栄養教諭（県職員）	伊藤 文	
事務局		
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課長	小林 清彦	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課 課長補佐	平林 久	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食浅科センター事業係（兼務）	青木 貴弘	
学校給食浅科センター アレルギー担当栄養士（市任用職員）	金子 舞美	

令和6年度 献立について

「食育」につながる学校給食

学校給食の目的は「食育の推進」です。給食の時間は限られた時間ですが、子どもたちがこれから元気に健康に生きていく為に大切な「食の力」を育むための時間として位置づけられています。

食事は「①食べたいもの」という感覚も大切ですが、自分の体に必要なものを考えて「②食べなくてはいけないもの」があります。今育ちつつある子どもたちに「③食べさせなくてはいけないもの」もあります。給食は、子どもたちが食べる年間の食事回数の1/5に過ぎないだけに、主に「②食べなくてはいけないもの」、「③食べさせなくてはいけないもの」を中心に献立を組みます。その中に「食育」だけではなく、「食の楽しさ」を合わせて味わう給食を目指していきます。

学校給食の7つの目標（学校給食法） ～子どもたちにこう育ってほしいな、という願い～

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進をはかる</p> <p>みんなで食べると 元気で大きくなるよ!</p> 	<h3>学校給食の目標</h3> <p>(学校給食法より)</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く</p> <p>食べ物のこと いろいろ おぼえたよ!</p> 
<p>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つちかい、望ましい食習慣を養う</p> 		<p>⑥わ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</p> 
<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養う</p> <p>みんなで食べると おいしいね☆</p> 	<p>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</p> 	<p>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</p> 

目標を達成するための献立作成

7つの目標を達成するため、見て、知って、感じて、味わい、食について学ぶことができる給食、「食育の教科書」となる給食を目指していきます。別紙「給食献立年間計画」参照

○米飯：週3日 パン：週2日 麺：隔週1日（6～9月除く）

○ごはんは浅科産五郎兵衛米。自施設炊飯。給食で地元のブランド米をいただけることに感謝です。

○パンは栄重堂（R6～）で焼いてもらう。国産100%（県内産50%）の小麦を使用。

○麺は「木内麺業」で作ってもらう。県産100%の小麦粉を使用。衛生面を考慮し、夏場（6～9月）は使用しない。

(1) 児童生徒の健康の保持増進を図るための食事内容

- ・栄養摂取量は、文部科学省より出されている「学校給食摂取基準」に準拠する。なお、必要な栄養量は個々の体位や活動量などによって様々であるため配慮する。

学校給食摂取基準

	小学生 (中学年)	中学生
エネルギー	650kcal	830kcal
たんぱく質	摂取エネルギー全体の13～20%	
脂質	摂取エネルギー全体の20～30%	
カルシウム	350mg	450mg
食物繊維	4.5g以上	7g以上
食塩相当量	2g未満	2.5g未満

- ・和食の良さを見直し、魚、豆、海藻、野菜などを意識して取り入れる。
- ・家庭で不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛など）の摂取に努める。
- ・だしを丁寧にとる等の工夫で減塩をおこなう。素材本来の味を大切にする。
- ・パンの日は主食に塩分が入るため、塩分量が多くなる課題がある。

(2) 本物の味を学ぶための手作り給食

- ・子どもたちに本物の味を知ってもらうため「手作り」を中心とした献立とする。
- ・だしはかつお節、昆布などから丁寧にとり、本物の味覚を育てる。洋風スープの日は無添加鶏がらブイヨンを使用し、化学調味料を使わない。

(3) 児童生徒の学校生活の様子や学校行事に関連した献立

- ・部活の大会 (中学校)
- ・運動会 (小学校)
- ・家庭科等の教科学習との連携
- ・読書旬間 等

給食と関連付けできそうな行事がありましたら
センターまで情報をください。

(4) 地域食材の利用 (給食応援団)、郷土食・行事食の提供

- ・給食応援団の方に育てていただいている作物等、地元農産物を優先的に使用する。
- ・郷土食や行事食、日本に昔から伝わる料理など、食文化を大切にする。

近年、家庭の食卓に上がらなくなっている郷土の料理や、四季折々の日本の伝統行事に合わせた献立を意図的に取り入れることで児童生徒に食文化を知ってもらいたい。

(5) その他

- ・希望献立 小学校4年～中学校3年までの全学級・・・「1食分の献立を作る」という食育活動
- ・子どもたちが栽培、収穫した食材の給食での利用
- ・セレクト給食 小学校6年

食に関する指導の重点課題 (令和4年度 児童生徒の食に関する実態調査結果 今後の取組より)

- (1) 「早寝・早起き・朝食摂取」の定着を図る
「朝食を毎日食べる」 浅科小5年：87.2% 浅科中2年：92.8%
- (2) 自ら食事を用意する力を身につける
- (3) 成長期に必要な「食事摂取基準」を理解させる

自己管理能力の育成 ～ 意識変容を行動変容につなげる
小学校「知識の定着」・・・発達段階を考慮し、「なぜ？」を積み重ねる
中学校「知識の活用」・・・理解したことをどのように生かすか

給食センターからの食育発信

- ・配布物 毎日の献立紹介(ランチレター)、予定献立表、給食だより、レシピ配布
- ・学校訪問 小学校(毎日)、中学校(給食週間期間年2回)
- ・教科学習との連携(栄養教諭) 教科学習において食に関する指導を行う際、必要に応じ専門分野への指導の参画、情報提供、資料提供を行う
- ・PTA 試食会・講話(栄養教諭)

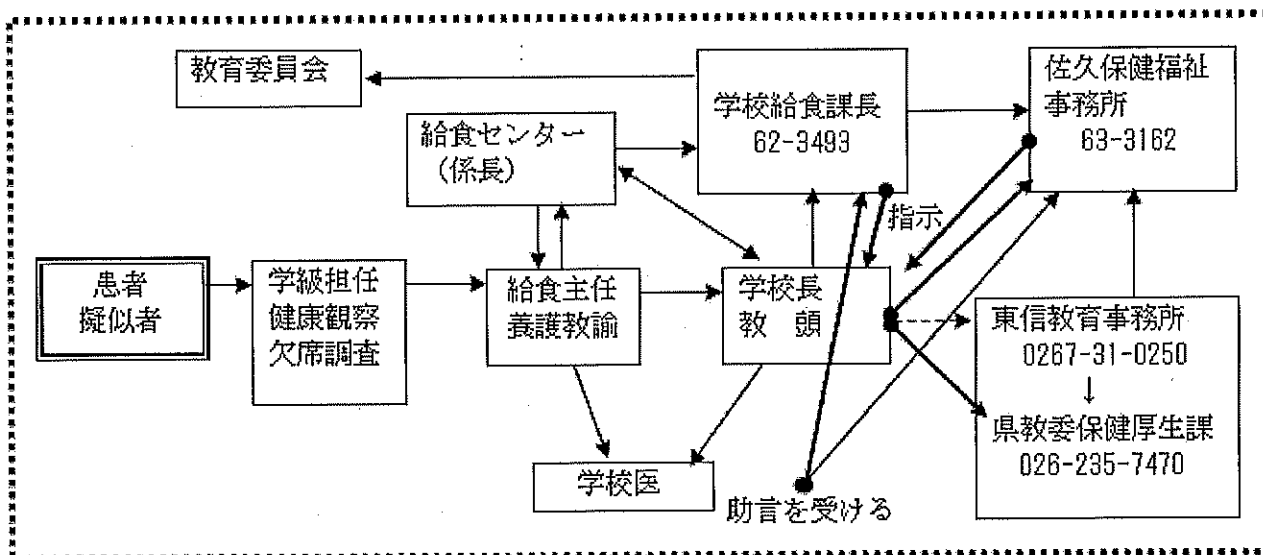
安全な給食づくり

- (1) 学校給食衛生管理基準にそった献立作成
 - ・衛生に配慮した献立の作成
 - ・和え物に使用する野菜は加熱殺菌を基本とする。
 - ・夏場の食材の工夫
- (2) 食材の選定
 - ・野菜、果物は国産を基本とする。
 - ・ハム、ベーコン、ちくわなどの加工食品は無添加、低添加のものを選ぶ。
 - ・小学1年生が喫食することを考慮する。
- (3) アレルギー対応食の提供
 - ・アレルギー対応食実施者10名(浅科小7名、浅科中3名)。(令和6年6月1日現在)
 - ・アレルギー専属職員が、安全を最優先に細心の注意を払い対応食の提供を行う。
 - ・除去食を基本とする。

事故発生時の連絡、対応

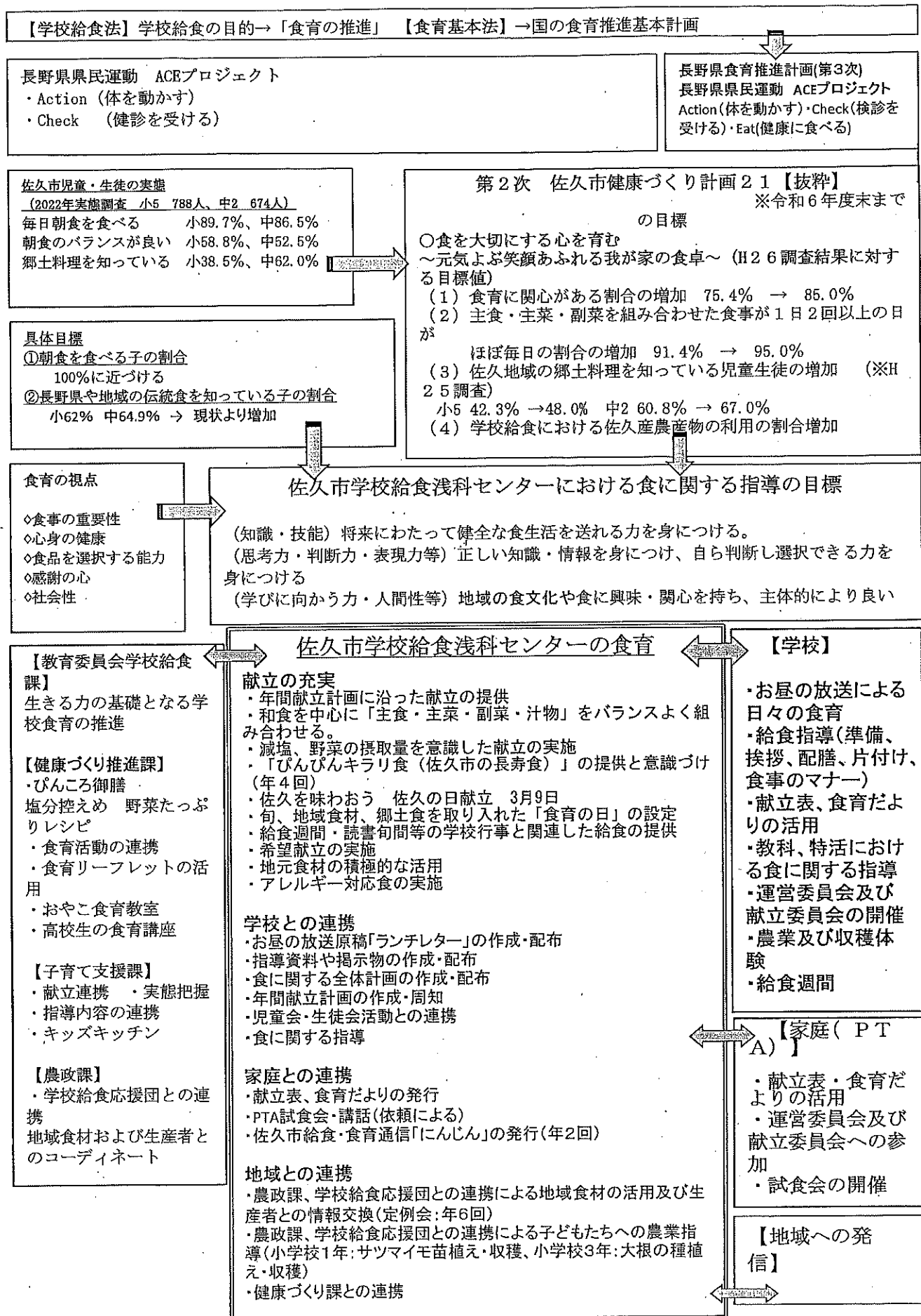
<児童・生徒に給食が原因と疑われる体調不良者が出た場合>

《連絡体制》



《対処方法》

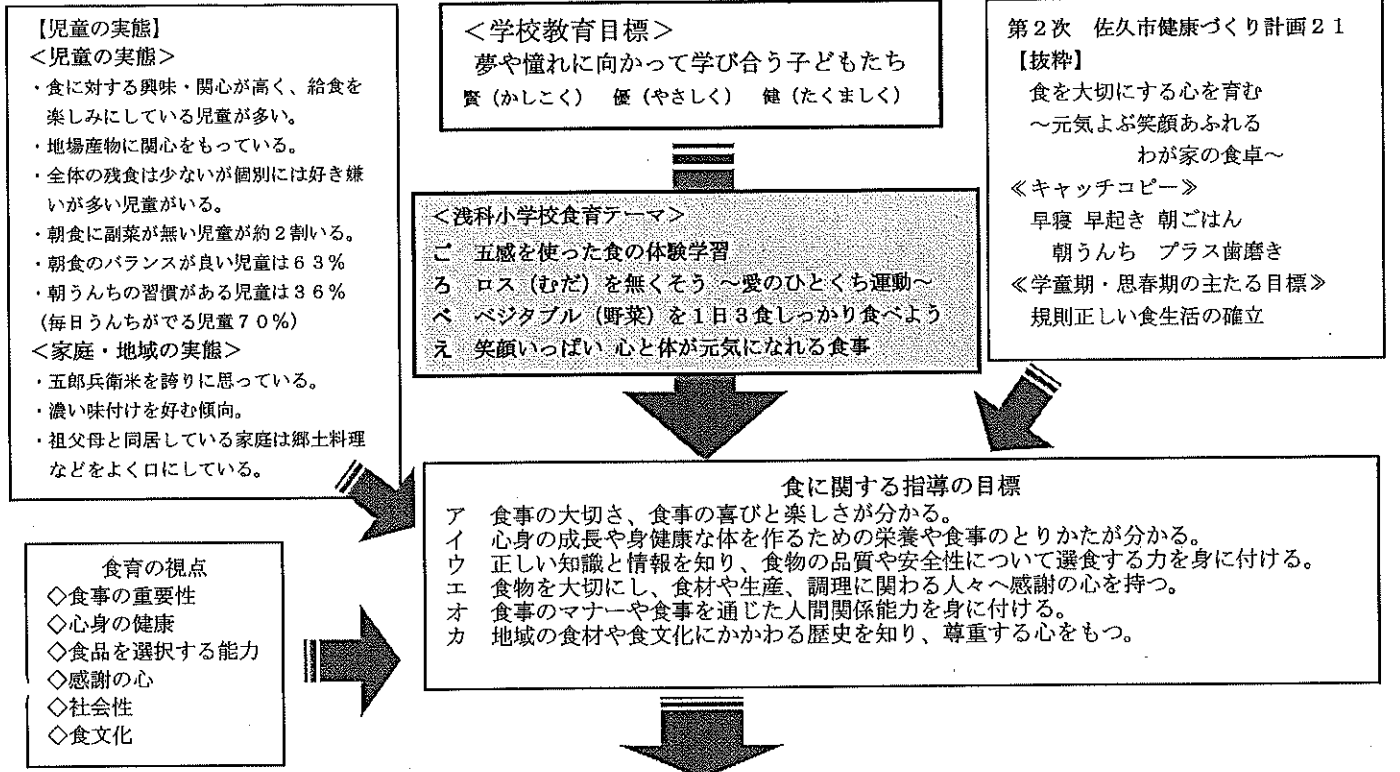
- ① 健康観察等により感染症や食中毒のような疑わしい症状のある児童・生徒が出た場合の連絡
学級担任 → 給食主任・養護教諭 → 教頭 → 学校長 → 給食センター・事務担当職員 → 課長
- ② 事務担当職員（以下 事務担当職員が不在の場合は、栄養教諭等または調理主任）は、課長に報告し、他の配送校の状況を把握するとともに、課長と対応を協議する。
- ③ 報告を受けた課長は、関係機関と対応を協議する。
 - ・ 校医もしくは保健福祉事務所の助言により給食の可否を決定する。
 - ・ 学校は、保護者に対しては教育委員会や佐久保健福祉事務所の指示に基づき、感染症または食中毒の（疑いがある）事実、児童・生徒の健康調査、検便などの各種調査への協力をお願いを速やかに連絡する。その際、個人のプライバシーなどの人権に対する侵害が生じないように配慮する。



【食育推進の評価】

活動指標：希望献立・読書週間コラボ給食の提供、佐久地域の郷土料理や地場産物の提供・紹介(毎月)、給食訪問(小：毎日、中：年2回)、試食会の実施

成果指標：給食が楽しみにする子 100%に近づける、郷土食や郷土料理を知っている子 100%に



幼稚園 保育所	各学年の食に関する指導の目標			中学校
	1、2年	3、4年	5、6年	
様々な経験を通して食に関する知識や望ましい食習慣を身につけ、豊かな人間性の育成を図る	・給食の基本的なマナーがわかる。 ・いろいろな食品があることがわかる。 ・残さず食べようとする態度を養う。	・主な食べものの働きがわかり、バランスよく食べようとする。 ・協力して給食活動ができる。 ・思いやりや感謝の気持ちが持てる。	・自分の食生活を振り返り、今の自分に必要な栄養素や必要量を理解し、生活に生かすことができる。 ・社会や人とのかかわりの中でよりよい食生活をめざせる。	小学校での食育に関わる指導の上に立ち、健康な心身の維持増進を見据えた食行動の育成につなげる。

食育推進組織 (学校給食運営委員会・献立委員会)
 校長 給食指導係 栄養教諭
 (必要に応じて、校医、薬剤師、保護者代表の参加)

食に関する指導
 ・教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導(社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等)
 ・給食の時間における食に関する指導：献立を通じた学習、教科等で学習したことを確認(食に関する指導)、放送委員会による昼の放送(給食の献立放送)、準備から片付けまでの一連の指導の中で習得(給食指導)
 ・個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ等

地場産物の活用
 ・学校給食応援団：定例会6回/年、年間生産調整及び流通の確認
 ・地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動等で連携を図る。

家庭・地域との連携
 ・学校給食応援団：農業指導(1年さつま芋苗植え・収穫、3年大根の苗植え・収穫)
 ・積極的な情報発信(献立表 給食日より 学校・学年・学級日より 給食試食会(2年) 学校保健委員会)

食育推進の評価
 活動指標：教科等における食に関する指導の実施(各学年1回以上)、
 地場産物や郷土料理を取り入れた給食の提供及び情報発信(毎月)、栄養教諭による給食訪問(毎日)
 成果指標：朝ごはんを毎日食べる児童を100%に近づける バランスの良い朝ごはんを食べる児童 80%
 郷土食や郷土料理を知っている児童 100%に近づける

●食に関する指導の全体計画②(小学校)

教科等	4月	5月	6月	7月	8月～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式	運動会	登山	修学旅行	遠足 音楽会	スキー教室					卒業式
推進体制											
計画策定											
社会		水はどこから[4]	農家の仕事[3] 縄文の村から古墳のくにへ[6]	農家の仕事[3] 科生産[6]	農家の仕事[3] 米作りのさかんな地域[5]	これからの食料生産とわたしたち[5]			長く続いた戦争と人々のくらし[6]		
理科		生き物のくらし[4]	植物の育ち方[3] 種子の発芽[5]	植物の育ち方[3] 生き物と自然[6]	植物の育ち方[3] 生き物と自然[6]						
生活		はるがいつばい[1] さつま芋苗植え[1] いっばいみのつて[2]			さつま芋も収穫 [1]	いっばいみのつたね [2]				大きくなったわたし [2]	
家庭		できること増やしてクッキング[6]	クッキングはじめの一歩 [5]		こんだてを工夫して [6]	食べて元気に [5]					いっしょにぼっとタイム [6]
体育			おつきなかなぶげんけんこうな生活 [3]	おひすびころりん [1]						けんこうな生活 [3]	
他教科		ふきのとう [2]			すがたをかえる大豆 [3]	おかゆのおなべ [1] 食べ物のひみつを教えませ [3]					
道徳			かぼちやのつる [1]			祖母のりんご [5]				おせちのひみつ [2]	
総合的な学習の時間		米作りについて [5]	田植え [5]		大根苗植え [3] 五郎兵衛用水について 発芽しよう [4]	大根収穫 [3] 精米見学・収穫祭 [5]					
学級活動		きゅうしよくとうはん [1]	じょうぶな体 [2] びんびんキラリ食について [5]	ブルーベリー収穫体験 [2]	とうもろこしの皮をむこう [1]	しょうかくのおいわい [3]	こんだてをくふうして [6]	希望立を考えよう [4] 食べ物の3つのはたらきを知ろう [3]	きゅうしよくとうはん [1]		
児童会活動		食器の返し方チェック	給食週間、箸と口の健康習慣				児童会祭り				
学校行事											
給食指導		仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう	楽しく食べよう 食事の環境について考えよう	食べ物を大切にしよう 感謝して食べよう	食べ物の名前を知ろう 季節の食べ物について知ろう 食べ物に関心を持とう	好き嫌いを食べよう 感謝して食べよう	食生活を見直そう 食べ物と健康について知ろう	給食の反省をしよう 1年間の給食を振り返ろう			
食に関する指導		給食のきまりを守ろう	きょうぶな体をつくろう	規則正しい生活をしよう	好き嫌いを食べよう	感謝して食べよう	食生活を見直そう 食べ物と健康について知ろう	健康に良い食べ物を知らう 節分献立	健康に良い食べ物を知らう 節分献立	健康に良い食べ方を知らう 節分献立	食生活の反省をしよう 卒業お祝い献立
学校総食の関連事項		月目標	食文化の伝承	行事食	その他	旬の食材	地場産物	個別的な相談指導			
家庭・地域との連携		給食のきまりを守ろう	食文化の伝承	行事食	その他	旬の食材	地場産物	個別的な相談指導			

・運動と栄養、バランスのとれた食生活、心の栄養

令和6年度 給食献立年間計画

月目標	指導内容	献立作成のポイント	学校行事等	行事食	希望 献立	地場産 給食応援団食材 ()は応援団以外の佐久市産)	旬の食材(他地産)
4月	給食の決まりを守ろう ・学校給食の目標 ・決まりの確認(正しい食事のマナー)	・新入生に期待感をもたせ春が感じられる工夫。 ・新入生の食事状況に配慮しながら、給食になじみやすい献立。		入学、進級祝い		冬菜、ほうれん草	春キャベツ、たけのこ、かぶ、鱈、新たまねぎ、新じゃが、新じゃがいも、うど、でこぼん、清見オレンジ、いちご、ぶらたん
5月	しようぶな体を作ろう ・食べ物のばたらき ・バランスのとれた食事	・基準量に沿って、食品をバランスよくとり入れる。 ・成長期に特に必要な食品を使用する。	部活動強化期間 給食週間(中) 運動会特別時間割 (小)	子どもの日 運動会応援		小松菜、冬菜、ほうれん草、長ねぎ、チンゲン菜、スナップえんどう	かぶ、アスパラガス、たけのこ、絹さや、新たまねぎ、新じゃが、鱈、山菜、晚柑類、メロン
6月	①骨や歯を丈夫にしよう ②衛生に気を付けて食事をしよう ・骨や歯に良い食べ物(カルシウムの働き) ・噛むことの大切さ ・歯磨きの仕方 ・梅雨時の衛生(手洗い、身支度、食事環境) ・夏の食生活のポイント ・食事と生活リズム	・骨や歯を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる。 ・カルシウムの多い食品を取り入れる。 ・梅、酢を使った料理の工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。	運動会(小) 給食週間(小) 歯と口の健康週間 中体連東信大会 食育月間	むし歯予防デー 部活動大会応援 びんびんキラリ食(夏メニュー)		玉ねぎ、長ねぎ、きゅうり、スナップえんどう、大根、レタス、キャベツ、ほうれん草、チンゲンサイ、小松菜、(グリーンポール、白菜)	レタス、アスパラガス、梅、セロリ、鱈、飛魚、メロン、さくらんぼ、小玉すいか、
7月	暑さに負けない食事をしよう ・暑さに負けず涼しさを保つための工夫。 ・食欲をそそり涼しさを保つための工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。	・暑さに負けず涼しさを保つための工夫。 ・食欲をそそり涼しさを保つための工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。		七夕 土用の丑	3A 3B	玉ねぎ、きゅうり、大根、モロッコいんげん、キャベツ、レタス、じゃが芋、白菜、(グリーンポール、ブロッコリー、トマト)	レタス、きゅうり、きゃべつ、水菜、ズッキーニ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、梅、いか、キス、スイカ、ブラム、ブルーベリー
8月	規則正しい食事をしよう ・一日三食の役割 ・生活リズムの見直し ・日本型食生活	・食欲をそそり涼しさを保つための工夫。 ・主食、主菜、副菜、汁物がそろった和食の良さがわかる工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。				じゃが芋、きゅうり、玉ねぎ、長ねぎ、モロッコいんげん、ケンタッキーいんげん、かぼちゃ、キャベツ、なす、ズッキーニ、オクラ、(白菜、もろこし、トマト、レタス)	レタス、夕顔、ゴーヤ、きゅうり、きゃべつ、白菜、もろこし、トマト、ズッキーニ、梨
9月	規則正しい食事をしよう ・一日三食の役割 ・生活リズムの見直し ・運動と栄養と食生活 ・日本型食生活	・偏食をなおす工夫。 ・主食、主菜、副菜、汁物がそろった和食の良さがわかる工夫。 ・運動量の多い月なので質と量の配慮をする。 ・肌寒くなってくるので配慮する。	清流祭(中)	お月見	6-1 6-2	じゃが芋、玉ねぎ、長ねぎ、かぼちゃ、キャベツ、きゅうり、ピーマン、にんじん、ズッキーニ、(りんご、トマト)	もろこし、きゃべつ、レタス、なす、いか、鱈、ブルーベリー、梨、ぶどう類

10月	好き嫌いせず食べよう	偏食の害について ・自己の食生活を反省する	秋を感じさせる工夫。 ・食欲の秋、スポーツの秋。質、量とも充実した食事の工夫。	読書旬間 言葉会(小) 給食週間(中)	びんびんキラリ食(週) 読書旬間 コラポ給食	1A 1B	長ねぎ、じゃが芋、さつまいも、ゆず、チンゲンサイ、かぼちゃ、にんじん、白菜、キャベツ、(りんご、トマト、ぶどう)	新米、ごぼう、里芋、白菜、ねぎ、栗、鮭、鰯、りんご、早生みかん
11月	感謝して食べよう	生産と感謝 ・食事の挨拶 ・食べ物の命	・収穫された野菜等から感謝の気持ちを育てる工夫。 ・秋を感じさせる工夫。	読書旬間	いい週末の日 和食の日	5-1 5-2	長ねぎ、白菜、かぼちゃ、にんじん、じゃが芋、大根、チンゲンサイ、さつまいも、青ぼた、(りんご)	白米、香菊、ほうれん草、ごぼう、人参、大根、ブロッコリー、鱈、鮭、りんご、みかん
12月	寒さに負けない食事をしよう	寒さに負けない体を作る食べ物 ・冬野菜の効用 ・かぜの予防と食事	・風邪を予防する食事の工夫(VA、VC)。 ・体を温める食事の工夫。 ・冬の野菜を多く取り入れる。		びんびんキラリ食(凍り豆腐) 冬至 クリスマス 年取り	2A 2B	大根、長ねぎ、じゃが芋、にんじん、白菜、青ぼた、さつまいも、長いも、冬菜、ほうれん草、里芋、かぼちゃ、(りんご、水菜)	白米、香菊、ほうれん草、ごぼう、人参、大根、ブロッコリー、鱈、鮭、りんご、みかん
1月	郷土の食べ物を知ろう	郷土の食事と文化 ・給食の歴史	・正月の行事食を取り入れる。 ・地元の食べ物や郷土食を取り入れる。 ・体を温める食事の工夫。		鏡開き 大寒 郷土食	4-1	じゃが芋、長いも、里芋、かぼちゃ、長ねぎ、大根、にんじん、(凍り豆腐、りんご)	凍り豆腐、野菜漬、ねぎ、れんこん、水菜、わかざき、鱈、みかん、いちご
2月	健康によい食べ方を知ろう	生活習慣病予防の食事(咀嚼、食物繊維、脂肪) ・受験期の食事	・食物繊維を多くとる工夫。 ・日本型食生活。 ・春の訪れを感じる食事。	前期選抜(中)	節分 立春 びんびんキラリ食(青ぼたカレー) 思い出給食	4-2	じゃが芋、長ねぎ、大根、にんじん、長いも、(凍り豆腐)	凍り豆腐、小松菜、切干大根、鱈、いよかん、ポンカン、いちご、ぶんたん、きんかん
3月	食生活を反省しよう	1年間のまとめ ・望ましい食生活 ・楽しい思い出作り	・春らしく彩りを考慮し、楽しい思い出になるよう工夫する。 ・卒業生の思い出に残る献立。	後期選抜(中)	ひな祭り 受験応援 佐久の日 思い出給食(中3) 卒業祝い	5-3	じゃが芋、チンゲンサイ、(凍り豆腐、香菊)	香きやべつ、かぶ、菜の花、香割わかめ、新じゃが、新玉ねぎ、鱈、はっさく、いよかん、いちご、でこぼん、清見オレソ、ぶんたん

～給食で伝えていきたい郷土食等～

- ・五郎兵衛米
- ・給食応援団の野菜
- ・高成牧場の牛肉
- ・佐久鯉
- ・塩丸いか
- ・粘汁
- ・矢鳴の凍り豆腐
- ・鮎の甘露煮
- ・お煮こじ
- ・鮭の粕煮
- ・川魚
- ・浅科かぼちゃ

毎月19日 食育の日献立

毎月1回 8020給食

毎月1回 おなか元気メニュー

適宜 本とのコラポ給食

セレクト給食 小6年

<給食試食会(予定)>

中学 PTA

～年間を通して使用できる地域の食材～

○浅科産

五郎兵衛米、卵

豆腐、大豆、豆乳、おから

○佐久市産

はちみつ、米粉、安養寺みそ、佐久鯉、川魚

佐久市学校給食センター給食会計の基本事項（令和6年度）

（根拠：佐久市学校給食センター条例施行規則）

- 1 この基本事項は、佐久市学校給食南部センター・北部センター・臼田センター・浅科センター・望月センター（以下、「給食センター」という。）に係る給食および給食費の会計に関して、必要な事項を定めることを目的とする。
- 2 給食センターの行う給食は、月曜日から金曜日までの昼食時に実施するものとする。
- 3 給食費の区分は次のとおりとし、一食単価額については施行規則第16条1項に基づき、運営委員会が決定する。
 - (1) 小学生 310円
 - (2) 中学生 350円
 - (3) 職員 小学校職員は小学生と、中学校職員・給食センター職員は中学生と同額とする。
 - (4) 給食試食者 給食試食者の徴収金は、提供したメニューにより前記(1)(2)に準じるものとする。
- 4 給食費の徴収は、1食単価（日額）に当該月の給食実施総人数を乗じた額とする。
ただし、前項(1)及び(2)の区分においては、令和6年4月1日から令和7年3月31日まで、学校給食費の一部（食材費高騰に伴う影響額）を補助する「学校給食費物価高騰対策事業」をもって、保護者負担の軽減を図る。1食単価（日額）の保護者実質負担額は以下のとおりとする。
 - (1) 小学生 保護者実質負担額 290円
 - (2) 中学生 保護者実質負担額 330円なお、前項(3)及び(4)の区分においては「学校給食費物価高騰対策事業」の対象外とする。
- 5 学校は、翌月分の給食実施予定を、毎月定められた提出日までに学校給食センター事務担当職員（以下、「事務担当職員」という。）に提出するものとする。
給食実施予定には、行事等の欠食や短縮日課に伴う時間変更を記載する。
行事等の欠食がある場合、「給食人員変更届」を合わせて提出する。
その後変更が生じた場合は、給食センターが定める期限までに報告する。
なお、給食実施予定提出後、行事等が中止となった場合での給食提供は行わないため、お弁当対応とする。
- 6 インフルエンザなどによる学級閉鎖などで給食を受けなくなるときは、【給食人員変更届】により事務担当職員に報告するものとする。この場合、土・日・祝日を除き3日後から変更できるものとする。
なお、3月分については変更ができないものとする。
- 7 個人（児童生徒及び職員）単位の変更については、原則として連続5日以上欠食の場合【給食人員変更届】により事務担当職員に報告するものとする。この場合、土・日・祝日を除き3日後から変更できるものとする。
なお、3月分については変更ができないものとする。
- 8 台風等自然災害による学校閉鎖で給食が停止となった場合の給食費は原則、徴収するものとする。
- 9 毎月の人員確認は、翌月の月初めに給食センターから送付する人員表（給食連絡日誌等）で各校が確認し、それを速やかに給食センターに返送し決定する。
- 10 給食費は、9で確認された受配校の月人員に1食単価を乗じた額を、給食センターが給食費納入通知書（10日前後）により請求する。
学校は、指定日（20日前後）までに指定口座に振り込むこととする。（ただし3月分は当月納入とする。）
- 11 会計年度は、4月1日から翌年3月31日までとする。

- 12 アレルギー対応食提供事業等に伴う返金額は、別表のとおりとする。(一食当たり単価、消費税込)
ただし、副食についての返金は、できないものとする。

※ 上記に定めのない各センター固有の事項等については、それぞれ対応することとする。
また、各センターの対応事項は学校給食課長に届け出るものとする。

別 表 (令和6年度)

区 分	牛 乳	米 飯	パ ン	ソフトめん
小 学 校	70円	20円	61円	60円
中 学 校	70円	26円	67円	66円