

# 令和3年度 学校給食事業

## (1) 給食予定実施回数

単独調理校 9 校

学校名	四街道小	中央小	四和小	和良比小	吉岡小
回数	182	189	183	184	184

学校名	四街道中	旭 中	四街道西中	四街道北中
回数	183	185	184	183

北部共同調理場 5 校

学校名	南 小	大日小	八木原小	栗山小	千代田中
回数	185	185	185	185	185

東部共同調理場 3 校

学校名	みそら小	旭 小	山梨小
回数	184	182	183

## (2) 米飯給食の予定実施回数 (週あたり)

(単位：回)

学校名	四街道小	中央小	四和小	和良比小	吉岡小
回数	3	4	3.5	3.5	3.5

学校名	四街道中	旭 中	四街道西中	四街道北中
回数	3.5	4	4	4

施設名	北部調理場	東部調理場
回数	4	4

市内平均 3.7回

### 【参考】

※文部科学省 学校給食実施状況等調査結果 「平成30年5月1日現在 3.5回」

※千葉県 学校給食実施状況等調査結果 「令和2年9月1日現在 3.6回」

## (3) 地場産物の使用状況 (令和2年度)

(単位：%)

品 名	使用率	品 名	使用率	品 名	使用率
米	97.9	人参	25.5	トマト	6.7
小玉すいか	95.3	すいか	24.4	きゅうり	6.5
とうもろこし	64.0	ごぼう	23.6	かぼちゃ	3.9
さつまいも	48.4	大根	21.8	かぶ	2.4
里いも	34.8	玉ねぎ	15.1	小松菜	1.6
なす	33.7	白菜	14.3	カラヒールマン	0.9
梨	31.1	じゃがいも	14.3		
ねぎ	27.2	ほうれん草	9.8		

計 22品目

※本年度においても、同程度の使用を予定

(4) 給食施設・設備の修繕、備品、工事

①指導課所管 単独調理校 9校・配膳校 8校配膳室分

事業	学校名	主な内容
修繕関係	四街道小学校	冷蔵庫修繕
	大日小学校	配膳室シャッター修繕
	四和小学校	給気用エアフィルター修繕、給食室床改修
	和良比小学校	ガス元栓・配管修繕、ガス警報器交換修繕
	吉岡小学校	ガス元栓・配管修繕、ガス警報器交換修繕
	四街道中学校	消毒保管機基盤修繕
	四街道西中学校	ガス元栓・配管修繕、排気ファン修繕、ガス機器類修繕
	四街道北中学校	ガス回転釜・消毒保管機昇降スイッチ修繕
備品関係	四街道小学校	消毒保管機 2 台、食器洗浄機
	和良比小学校	検食用冷凍庫
	吉岡小学校	納品用冷蔵庫
	旭中学校	食器食缶洗浄機、捕虫器（異物混入対策）
	四街道北中学校	炊飯器 1 台 3 釜分
工事関係	旭中学校	調理室・下処理室空調機更新、給湯器更新

②学校給食共同調理場所管分

事業	施設名	主な内容
修繕関係	北部学校給食共同調理場	調理室床・給湯器・コンテナ
	東部学校給食共同調理場	オーブン・コンテナ
備品関係	北部学校給食共同調理場	フードプロセッサー・オーブン・消毒保管機
	東部学校給食共同調理場	フードプロセッサー・ガス回転釜
工事関係	北部学校給食共同調理場	ボイラー煙突改修
	東部学校給食共同調理場	プラットフォーム改修・休憩室空調機設置

(5) 給食調理業務委託状況

名称	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	児童生徒数 R3.5.1現在	
四街道小学校	藤給食(指)	藤給食(随)	藤給食(随)	日本給食(指)			藤給食(指)			東洋食品(指)			東洋食品(一般)		東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			東洋食品(一般)							768人	
四街道西中学校				東洋食品(指)			東洋食品(指)			東洋食品(指)			東洋食品(一般)		東洋食品(一般)			東洋食品(一般)			東洋食品(一般)							501人	
中央小学校		一富士フード(指)		一富士フード(指)			シダックス(指)			シダックス(指)		大新東 ヒューマンサービス(一般)		メフォス(一般)			メフォス(一般)			メフォス(一般)			メフォス(一般)					767人	
四街道北中学校	メフォス(随)	メフォス(指)		メフォス(指)			シダックス(指)			シダックス(指)		大新東 ヒューマンサービス(一般)		メフォス(一般)			メフォス(一般)			メフォス(一般)			メフォス(一般)					532人	
四和小学校		東都給食(指)			東都給食(指)			東都給食(指)			東都給食(指)		東都給食(一般)		協立給食(一般)			協立給食(一般)			協立給食(一般)			入札				528人	
みそら小学校				藤給食(指)			藤給食(指)			協立給食(指)			協立給食(一般)		シダックス大新東 ヒューマンサービス(一般)		H25.9月以降、東部調理場化												
四街道中学校		東洋食品(指)			東洋食品(指)			シダックス(指)			協立給食(指)			協立給食(一般)		協立給食(一般)			協立給食(一般)			協立給食(一般)			入札				651人
和良比小学校	メフォス(指)	メフォス(随)	メフォス(随)	メフォス(指)			メフォス(指)			協立給食(指)			協立給食(一般)		協立給食(一般)			協立給食(一般)			協立給食(一般)			入札				760人	
吉岡小学校				日本給食(指)			日本給食(指)			協立給食(指)			協立給食(一般)		協立給食(一般)			協立給食(一般)			協立給食(一般)			入札				302人	
旭中学校		協立給食(指)			協立給食(指)			協立給食(随)		協立給食(指)			協立給食(一般)		協立給食(一般)			協立給食(一般)			協立給食(一般)			入札				375人	

北部共同調理場 (南小、大日小、八木原小、栗山小、千代田中)							シダックス(指)			シダックス(指)		大新東ヒューマンサービス(指)		シダックス大新東ヒューマンサービス(一般) H24~25.7(7校)、 H25.9~26(5校)		ハーベスト(一般)			ハーベストネクスト(一般)			東京天竜(一般)					2,117人
東部共同調理場 (旭小、山梨小、みそら小)							シダックス(指)			シダックス(指)		大新東ヒューマンサービス(指)		閉鎖 H25.9みそら小を 東部調理場として開設 シダックス大新東ヒューマンサービス(一般)		シダックス大新東ヒューマンサービス(一般)			ハーベストネクスト(一般)			東京天竜(一般)					406人

児童生徒数  
計 7,707人

学校施設名	食数(教職員含)	受託業者名	契約期間	
①四街道小学校・四街道西中学校	約1,320食/日	(株)東洋食品	令和3年4月1日～令和6年7月31日	※夏季休暇中に切替
②中央小学校・四街道北中学校	約1,338食/日	(株)メフォス	令和3年4月1日～令和6年7月31日	※夏季休暇中に切替
③四和小学校・吉岡小学校・旭中学校	約1,286食/日	協立給食(株)	平成31年4月1日～令和4年3月31日	※次回分から夏季休暇中に切替
④和良比小学校・四街道中学校	約1,480食/日			※次回分から夏季休暇中に切替
⑤北部学校給食共同調理場	約2,230食/日	(株)東京天竜	令和3年4月1日～令和6年7月31日	※夏季休暇中に切替
⑥東部学校給食共同調理場	約435食/日			※夏季休暇中に切替
合計	約8,089食/日			

(6) 学校給食費収納状況 (令和2年度)

①現年度分(令和2年4月～令和3年3月分)

調 定 額	333,588,404 円
収 入 済 額	326,616,327 円
収 納 率	97.91 %
未 納 額	6,972,077 円

※収納率は、調定額(徴収すべき額)に対する収納額の割合

※未納者数(令和3年7月13日現在)は 292名

②滞納繰越分(平成27年度～令和元年度未納分)

調 定 額	17,839,009 円
収 入 済 額	6,999,647 円
収 納 率	39.24 %
未 納 額	10,839,362 円

※未納者数(令和3年7月13日現在)は 210名

③未納に関する取組

- ・「未納のお知らせ」  
R2年度分未納者に対し、計3回 1,355件(R2年4月、11月、R3年2月)
- ・督促状  
R元年度分未納者に対し、1回 290件(R2年7月)
- ・催告書  
H27年度～R元年度分の未納者に対し、計3回 501件(R2年6月、12月、R3年3月)  
※ただし、R元年度分の未納者に対しては、計2回
- ・児童手当から徴収  
保護者37人に対し、計3回 延べ123件(R2年6月、10月、R3年2月)
- ・臨戸徴収  
計5回 1世帯(本人希望により臨戸、集金)
- ・法的措置  
H30年度分以前の未納者(※原則)に対し、支払督促申立 23件

# 育て元気な四街道っ子

「食」は私たちの心と体を育む基本です。  
四街道の大切な子どもたちに、6つの指針を通して食に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付け、生涯に渡り健康で明るい生活が営めるようにと願い、このリーフレットを発行いたします。

## 食に関する指導 6つの指針

### 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

### 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

### 食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

### 感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

### 社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

### 食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

## 四街道市教育委員会

## ～望ましい食習慣の育成をめざして～

「食べることは生きること」近年この「食べること」が大いに注目されています。特に朝ごはんと学力・体力との深い関係については周知のとおりです。四街道市の子どもたちが望ましい食習慣を身につけ、生涯に渡り健康で豊かな生活を送ることができることを目標として、学校、保護者、地域、関係機関が連携し協力して取り組んでまいります。

新学習指導要領の総則には、「学校における食育の推進」が特定の教科・領域だけではなく、教育活動全体で取り組むということが位置づけられています。教育委員会では、そのひとつの取組として小学校5年生と中学校2年生を対象に年1回「食生活アンケート」を実施し、現状と課題を把握して今後の指導の方向性について学校に提示しながら、食に関する指導の推進に努めてまいります。

### 重点目標

- 1 給食の時間のみならず、学校教育活動全般において、食事の重要性についての理解を深め、栄養のバランスを考える力や食品を選択する力を育むこと。  
【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】
- 2 食に関する感謝の心を持ち、マナーについて考えたり実践したりする意識を高めること。特に、残さずに食べることやあいさつの意味等について一人一人が考えられるようにすること。  
【感謝の心・社会性】
- 3 家庭への情報提供や啓発活動を促進し、料理や食事の際の手伝い等、食に関する自主的活動を推奨し、食に関する実践力を高めること。  
【社会性・食事の重要性】
- 4 生産者や地域と連携し、地域の産物、食文化にかかわる歴史等を理解し、地場産物に対する意識を高めていくこと。  
【食文化・感謝の心】

### 学校での取組内容



#### 食に関する 指導の充実

- ・各学校での食に関する指導全体計画の作成
- ・栄養教諭、学校栄養職員による支援
- ・教職員の食に関する研修（食育研修会、校内研修、自主研修）の実施
- ・各学校での「食に関する指導」の年間指導計画の作成
- ・学校教育活動全般においての食に関する指導の位置づけ
- ・「四街道市 弁当の日」の実施に向けた取組
- ・季節に応じた食に関する「安全」「衛生」についての指導の充実

#### 学校給食の 充実

- ・郷土料理等の積極的な導入
- ・学校給食の「生きた教材」としての活用
- ・能率的な配膳方法による十分な給食の時間の確保
- ・食事前後のあいさつの徹底と食事マナーの指導
- ・地場産物や旬の食材に関する興味・関心を高める手立ての工夫



#### 家庭・地域との 連携

- ・学校日より、献立表、給食日より等の発行
- ・個々の家庭への援助・指導・助言
- ・学校支援ボランティアとの連携
- ・家庭への継続した啓発活動  
（食事の重要性、安全性、食事づくりへの参加等）

## 四街道市教育振興基本計画より抜粋

### 2 基本方針と主な施策 基本方針1 (1) 現状と課題 より

健康・スポーツ面では、全国体力・運動能力、運動習慣等調査の結果で体力合計点が小学生・中学生男女共に全国平均、県平均を上回っていますが、その内容を分析し、さらに向上に努める必要があります。そのため、子どもの体力向上や、食育と健康教育を推進します。

#### (4) 主な施策 ③たくましい子どもを育成します 2食育と健康教育の推進 より

子どもたちが、正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられるように、食に関する指導の充実を図るとともに、親子で一緒に調理を体験する機会をつくるなど、食や料理への関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育成します。また、生涯にわたって健康で充実した生活を営む能力を身に付けるため、健康の維持増進に必要となる継続的な運動や心の健康保持、望ましい生活習慣を身に付ける活動を推進します。

## 令和3年度「四街道市 弁当の日」の実施について

1 趣 旨 「四街道市教育振興基本計画」基本方針1の中に盛り込まれている「たくましい子どもの育成」を実現するために、食育と健康教育の推進を図っていく必要があり、その手立ての一つとして、「弁当の日」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。

2 目 的

- ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
- ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物にかかわる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

### 3 実施内容(例)

	例えばこんな取組を（家で作って、学校で食べる）		こんな話題で一緒に食べよう
低学年	ごはんを炊こう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分で米をとぐ、炊く</li> <li>・ごはんを弁当箱に詰める</li> <li>・味見をする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・片づけを手伝ってみよう</li> <li>・毎日の食事ってありがたい</li> <li>・残さず食べよう</li> </ul>
中学年	おにぎりをにぎってみよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分でにぎる（おにぎりの具は何にするか）</li> <li>・食材を買いに行く</li> <li>・調理の手伝いをする</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な体のために</li> <li>・お米のできるまでに</li> <li>・地域でとれる野菜は</li> </ul>
高学年	おかずを作ってみよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・お家の人と一緒に作る</li> <li>・2品程度は自分で作る（家庭科の授業で実施したもの）</li> <li>・「赤黄緑」のバランスを考えて</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作った人の思いを考えよう</li> <li>・友達の工夫を聞いてみよう</li> <li>・早起きしないと作れない</li> <li>・家族の人にも作ってあげよう</li> </ul>
中学校	弁当を作ろう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いろいろアレンジをする</li> <li>・和食弁当、郷土料理弁当、旬弁当などテーマを決めて作る</li> <li>・冷蔵庫にあるもので作ろう</li> <li>・3品以上は自分で作る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康な身体と「食」生活の関係</li> <li>・「地産地消」について</li> <li>・早起きは大変</li> </ul>

### 「給食の時間」

感染症対策をとりながら、毎日の給食の時間における、準備・会食・後片付けの活動の中で、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣を身に付けさせていきます。

#### 【準備】

- ・給食にふさわしい身支度や十分な手洗い、手指の消毒等を行い、配膳方法を理解し、安全・衛生に留意した準備ができる。

#### 【会食】

- ・箸の使い方や食事のマナーを身に付け、喫食することができる。

#### 【後片付け】

- ・ごみを適切に分別したり、残さず食べようとしたりするなど、環境や資源に配慮し、協力して後片付けをすることができる。

また、献立を作成する際に、教科等の内容と関連付けたり、季節や行事に合わせてたりして、給食を生きた教材として活用し、より効果的な指導を展開します。

指導の際には、栄養教諭や学校栄養職員と学級担任・教科担任が連携して指導にあたることで、高い教育効果が期待できます。

### 「教科・領域等」

平成29年3月告示の新学習指導要領においても、各教科等の学習内容には、「食」に関連する視点が多く含まれています。

#### 【社会科】

- ・食生活は、生産者をはじめ販売者など多くの人々の苦労や努力に支えられていることがわかる。
- ・食品を通して、自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかかわりがあることがわかる。

#### 【理科】

- ・日常食べている野菜を植物の体のつくりから見直すことを通して、食材として利用されている部分について理解し、野菜に対する興味・関心を高める。
- ・骨や筋肉の働きを調べる活動を通して、成長期に必要なカルシウムや食事のとり方を理解し、進んでとろうとする。

#### 【生活科】

- ・食事を作ってくれる人の苦労を知り、食べ物を大切にしようとする。
- ・食習慣、食生活リズムの大切さがわかる。



#### 【家庭科及び技術・家庭科】

- ・望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食品の組み合わせや栄養的なバランスを考え、1食分の献立を作成できる。
- ・食品の品質の良否を見分け、適切な選択をしたり、安全や衛生に気を付けて調理したりすることができる。
- ・協力して調理を行うとともに、マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する態度を身に付ける。

#### 【体育科及び保健体育科】

- ・食生活を見つめ直し、生活習慣病を予防するためのよりよい食習慣を形成しようとする。
- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解させ、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### 【道徳科】

- ・協力して食事の準備や後片付けを行い、家族の一員としての役割を果たし、楽しい家庭を作ろうとする。

#### 【総合的な学習の時間】

- ・米の産地と種類、歴史、輸出入の状況を調べたり、米の栽培、収穫、食べる活動をしたりすることを通して、主食である米への理解を深めるとともに大切にしている態度を育てる。

#### 【特別活動】

- ・委員会活動等を通して、全校児童生徒に対して食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を深め、学校生活の充実と向上を図る。

「食に関する指導の手引」（文部科学省）を、積極的に活用してください。