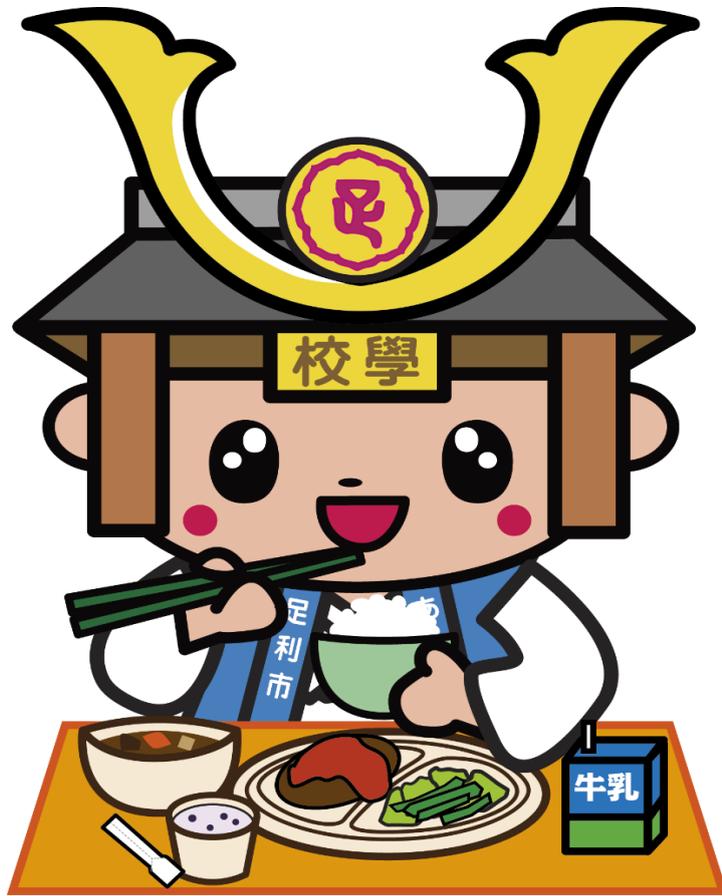


令和5年度

足利市の学校給食



足利市教育委員会

学校給食課

目 次

1	令和4年度学校給食実施状況	1
2	令和5年度学校給食実施予定	3
3	足利市学校給食共同調理場 協同組合 足利給食センター 足利東都給食 株式会社	4
4	令和4年度食物アレルギー対応の実施状況	7
5	令和4年度食に関する指導	8
6	学校給食のあゆみ	9
7	学校給食関係組織図	14
8	足利市学校給食会規則	15

1 令和4年度学校給食実施状況

令和4年度における、市内小中学校の学校給食の栄養摂取状況を把握し、学校給食の食事内容の改善充実を図るための基礎資料として作成したものです。

1 給食実施回数(実績)

年間	小学校	195回
	中学校	195回

2 給食形態

週5回 完全給食(内パン 2回、米飯 3回)

3 給食人員

(人)

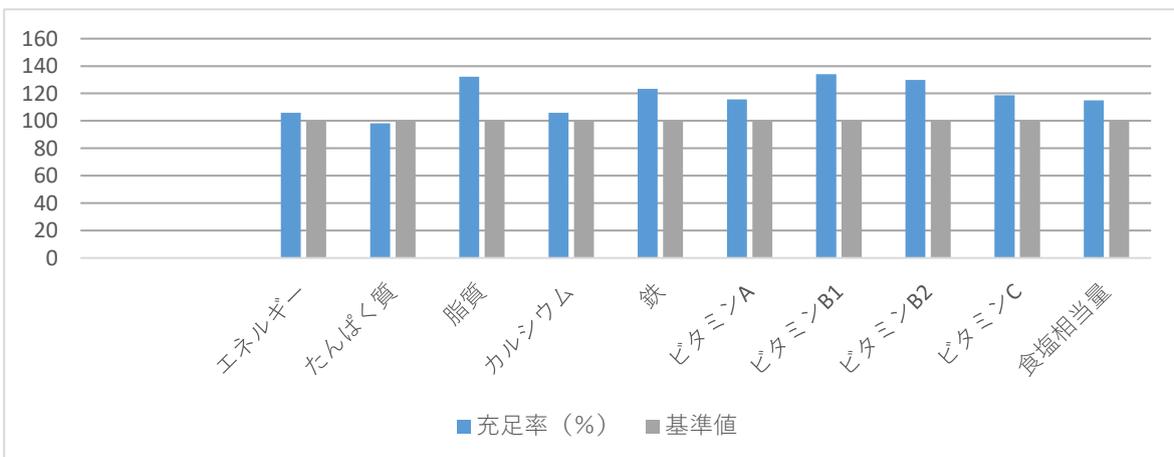
区 分	給食人員
足利市学校給食共同調理場	4,605
(委託)足利給食センター	3,157
(委託)足利東都給食	2,078
計	9,840

※給食人員は令和4年度延べ人員を給食実施回数で割ったもの。

4 児童生徒1人1食当たり平均栄養摂取量状況

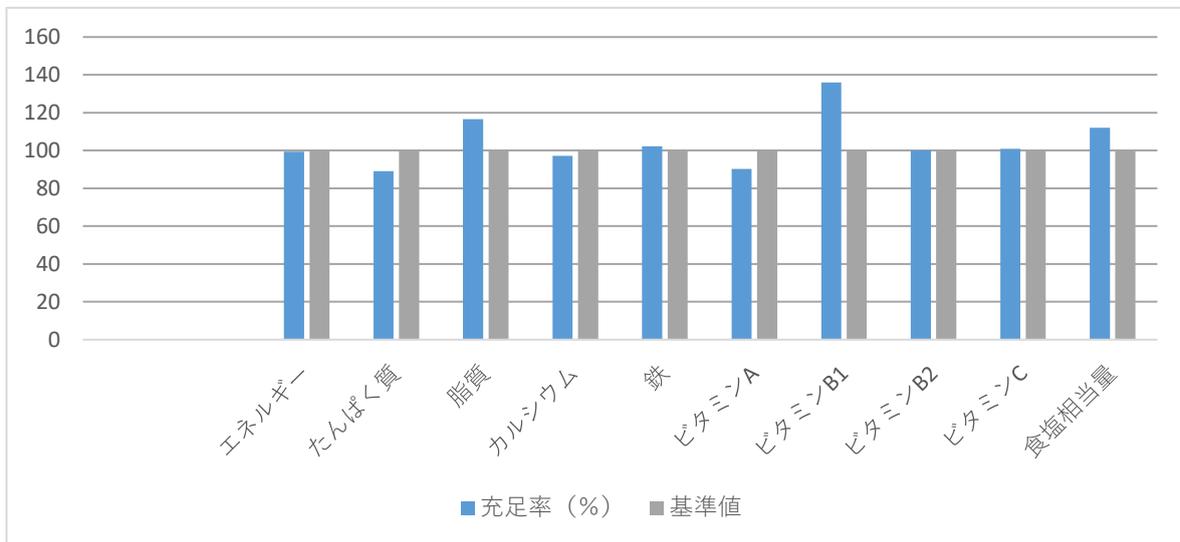
(1)児童(小学校)の平均栄養摂取量状況

区 分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (RE) (μ g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食塩 相当量 (g)
足利市学校給食 共同調理場	648	24.8	22.4	373	3.7	232	0.54	0.52	29	2.3
足利給食センター	644	24.6	22.2	369	3.7	230	0.53	0.52	30	2.3
足利東都給食	646	24.8	22.4	371	3.7	232	0.54	0.52	30	2.3
平均摂取量	646	24.7	22.3	371	3.7	231	0.54	0.52	30	2.3
基 準 量	610	25.2	16.9	350	3.0	200	0.40	0.40	25	2.0
充足率(%)	106	98	132	106	123	116	134	130	119	115



(2) 生徒(中学校)の平均栄養摂取量状況

区 分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (RE) (μ g)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食塩 相当量 (g)
足利市学校給食 共同調理場	817	30.1	26.7	438	4.6	271	0.68	0.60	35	2.8
足利給食センター	813	30.1	26.5	438	4.6	271	0.68	0.60	36	2.8
足利東都給食	813	30.2	26.6	436	4.6	270	0.68	0.60	35	2.8
平均摂取量	814	30.1	26.6	437.3	4.6	271	0.68	0.60	35.33	2.8
基 準 量	820	33.8	22.8	450	4.5	300	0.50	0.60	35	2.5
充足率(%)	99	89	117	97	102	90	136	100	101	112



(3) 基準値について

ア 足利市で算出した基準値

エネルギーについて、足利市内の児童生徒の身体状況から推定エネルギー必要量を算出し、基準値としています。また、たんぱく質及び脂質は、算出したエネルギー量を用いて、文部科学省「学校給食実施基準」(平成30年7月31日付 文部科学省告示第162号、一部改正 令和3年2月12日 2文科初第1684号)に示されたエネルギー比率から、基準値を算出しています。

イ 文部科学省「学校給食実施基準」の基準値

カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、食塩相当量については、「学校給食実施基準」の基準値を使用しています。

「学校給食実施基準」は、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準(2020年版)」で示された1日の栄養量の3分の1を基準値とすることを基本としています。家庭の食事では摂取量が不足していると推測されるカルシウムについては、可能な範囲内で、学校給食において多く提供することを目的に、1日の栄養量の2分の1が基準値となっています。

(4) 充足率について

ア 栄養の平均摂取量は、摂取不足や過剰摂取を防ぐため、充足率100±10%の範囲において調整し、基準量の近似値となるよう献立を作成しています。

イ カルシウムについては、家庭の食事では不足しやすいことから、カルシウムが強化された加工食品を活用するほか、チーズ、ヨーグルトなどの乳製品や小魚など、カルシウム量を多く含む食品を積極的に献立に取り入れるよう工夫しています。

2 令和5年度学校給食実施予定

1 学校給食関係予算

(単位:千円)

一般会計	845,182	(人件費、施設整備費、需用費等)
学校給食会会計 (給食費)	493,822	(食材料費)
合計	1,339,004	

2 給食費

区分	給食費	給食回数	1人1食当たり平均給食費
小学校	月額4,200円(年額46,200円)	196回(米飯週3回)	236円
中学校	月額5,000円(年額55,000円)	196回(米飯週3回)	281円

3 給食人員

(単位:人)

区分	足利市学校給食			計
	共同調理場	足利給食センター	足利東都給食	
児童生徒数	4,224	2,905	1,932	9,061
教職員数	354	246	156	756
計	4,578	3,151	2,088	9,817

4 給食関係職員

(単位:人)

学校給食課		課長					計
		1					1
給食担当		副主幹	栄養士(市費)		事務員		計
		1	1		2		4
足利市学校給食共同調理場		場長	栄養士		調理員	事務員	計
			県費	市費			
		1	3(1)	3(1)	7(5)		14(7)
(委託)足利給食センター				2(1)			2(1)
(委託)足利東都給食				2(2)			2(2)
調理場計		1	3(1)	7(4)	7(5)		18(10)
合計		3	3(1)	8(4)	7(5)	2	23(10)

※()は、嘱託・補助職員内数を示す。

※育休職員は含まない。(令和5年4月1日時点)

3 足利市学校給食共同調理場

位 置	足利市今福町522番地6					
電 話	22-4949					
竣工年月日	平成26年2月28日					
給食能力	6,500食 / 炊飯10,000食 / 食物アレルギー対応食80食					
敷地面積	5,768.37㎡					
建設費	1,867,916,341円					
給食回数	196回(小学校196回・中学校196回)					
対象数	小学校11校、中学校5校					
職員数	57名(民間委託42名、場長1名、県費栄養士等13名含む)					
給食人員	学校名	児童生徒	教職員	計	機 械 器 具	
	けやき小	275	22	297		
	青葉小	248	21	269		
	東山小	232	20	252		ボイラー(750kg/H) 1
	桜小	204	19	223		低幅射蒸気回転釜 15
	山辺小	431	30	461		電気回転釜 2
	南小	467	29	496		自動フライヤー 1
	三重小	256	21	277		コンベヤーオープン 1
	北郷小	413	25	438		スチームコンベクションオープン 5
	大月小	65	14	79		米サイロ 1
	名草小	53	14	67		昇米機 2
	矢場川小	136	15	151		節水型連続洗米機 1
	第一中	197	17	214		連続炊飯器 1
	第二中	222	23	245		立体蒸らし装置 1
	第三中	210	20	230		飯缶盛付機 1
	山辺中	510	37	547		電磁調理器 8
	北中	305	27	332		電子レンジ 1
	計16校	4,224	354	4,578		サイの目切り機 1
建物内訳	鉄骨造	2階建			電動缶切機 3	
	1階	2,659.37 ㎡			ピーラー 2	
	2階	1,242.17 ㎡			りんご調理機 1	
	延べ床面積	3,901.54 ㎡			高速度ミキサー 5	
電気設備	受電	6,600 V			蓄氷式真空冷却機 2	
	動力	200 V			食缶類洗浄機 2	
	電灯	100/200 V			コンテナ洗浄機 2	
	設備容量	2,225 kVA			カゴごと食器洗浄機 2	
	自家発電機				カートイン消毒保管庫 9	
	出力	200 kVA			厨芥脱水機 1	
電圧	200 V			運搬自動車 11		
				運搬軽貨物車 3		

(学校給食調理業務委託) 協同組合 足利給食センター

位 置	足利市福居町1770				機 械 器 具
電 話	(代表)72-8271				
竣工年月日	(新設棟)平成16年3月27日				ライスボイラー(回転釜) 6
給食能力	4,000食				グランドケトル(大釜) 2
敷地面積	10,395㎡				レオニーダ(煮炊機) 2
給食回数	196回(小学校196回・中学校196回)				コンビオーブン 3
対 象 数	小学校7校、中学校4校				油循環ろ過機付ガス式連続フライヤー 1
職 員 数	20名(市費栄養士2名含む)				エアフォースオーブン 1
給 食 人 員	学校名	児童生徒	教職員	計	球根皮剥機(ドライ) 2
	毛野小	434	29	463	包丁・まな板消毒保管機 1
	毛野南小	226	22	248	器具消毒保管機 1
	富田小	124	15	139	食缶前処理機 1
	梁田小	244	21	265	システム食缶洗浄機 1
	久野小	47	13	60	自動食器浸漬機(ブリソニック) 1
	筑波小	117	15	132	システム食器洗浄機 1
	御厨小	711	42	753	自動食器整理装置(デッシュスタッカ) 1
	毛野中	345	28	373	コンテナ洗浄機 1
	富田中	84	13	97	蒸気式食器消毒保管機 3
	協和中	474	35	509	フードスライサー 2
	愛宕台中	99	13	112	サイの目切り機 1
	計11校	2,905	246	3,151	真空冷却機 1
建 物 内 訳	既設棟	2,296.12㎡ (給食用 145.63㎡)			フードミキサー 1
	新設棟	3,122.40㎡ (給食用 1749.58㎡)			りんご皮むき・切割芯取機 1
	計	5,418.52㎡ (給食用 1,895.21㎡)			プレハブ器具保管庫 1
					プレハブ食缶消毒保管庫 1
電 気 設 備	受 電	6,000V			運搬自動車 3
	動 力	200V			横型ミキサー 1
	電 灯	100/200V			

(学校給食調理業務委託) 足利東都給食株式会社

位 置	足利市鹿島町86-1				機 械 器 具
電 話	(代表)65-4120				
竣工年月日	平成19年3月22日				サイの目カッター 1
給食能力	3,000食				フードスライサー 1
敷地面積	4,792.98㎡				IH回転釜 7
給食回数	196回(小学校196回・中学校196回)				真空冷却機 1
対 象 数	小学校4校、中学校2校				りんご調理器 1
職 員 数	11名(市費栄養士2名含む)				ミキシングミキサー 1
給 食 人 員	学校名	児童生徒	教職員	計	電気ボイラー(屋外型) 2
	山前小	442	30	472	エアーストオーブン 1
	坂西北小	101	16	117	電気式連続フライヤー 1
	葉鹿小	362	23	385	コンビオーブン 2
	小俣小	312	26	338	食缶洗浄機 1
	西中	345	31	376	コンテナ洗浄機 1
	坂西中	370	30	400	オートシンク 1
					食器洗浄機 1
	計6校	1,932	156	2,088	厨房処理機(制御盤付) 1
建 物 内 訳	鉄骨造 亜鉛鉄板葺 2階建				プレハブ冷蔵庫 6
	1階	1,744.28 ㎡			器具消毒保管庫 7
	2階	63.48 ㎡			カートイン式消毒保管庫 5
	延べ床面積	1,807.76 ㎡			コンテナイン消毒保管庫 4
					破砕機内蔵二槽シンク 1
電 気 設 備	動 力	200V			破砕機内蔵シンク(下膳) 1
	電 灯	100/200V			運搬自動車 2

4 令和4年度食物アレルギー対応の実施状況

足利市では「足利市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を策定し、学校、保護者、医師会、教育委員会が一体となって、食物アレルギーを有する児童生徒が心身ともに健康な学校生活を送ることができるよう、適切な対応に努めております。

(1) 食物アレルギー対応の実施基準

- ・医師の診断により、食物アレルギーが明確であること。
- ・医師の診断によるアレルゲンの除去指示によって、家庭でも除去等の対応をしていること。

(2) 学校給食での対応

レベル1: 詳細な献立表対応

原材料が把握できる詳細な献立表を提供する。

レベル2: 弁当対応

アレルゲンが含まれる献立に対し、必要に応じて家庭から弁当を持参する。

レベル3: 除去食対応

「卵、牛乳・乳製品、えび、ごま」を含む献立に対して、それらを除去した除去食を提供する。

レベル4: 代替食対応

「卵、牛乳・乳製品、えび、ごま」を含む献立に対して、それらを除去し代替の食材を使用した代替食を提供する。

(3) 食物アレルギー対応状況

(単位: 人)

区分	小学校	中学校	合計
レベル1	116	38	154
レベル2	30	7	37
レベル3、4	63	23	86
その他の疾患	17	16	33

※人数は令和5年3月1日現在、レベルごとに人数の重複あり。

(4) 年間実績

- ・各校へ食物アレルギー対応食の提供手順を示した教室・配膳室掲示資料の配付
- ・各校へ緊急時対応資料「アクションカード」の整備
- ・食物アレルギー事故防止研修会(オンライン)の開催(4月20日:7校、5月18日:13校)
- ・在校生の進級時調査の実施
- ・次年度小学1年生の対応調査の実施
- ・随時、各小中学校において食物アレルギー等対応委員会の実施

(5) 食物アレルギー以外の疾患への対応(令和5年3月1日現在)

食物アレルギー以外の疾患(乳糖不耐症等)により、食事に一定の制限を設ける必要がある児童生徒を対象とした対応。

例: 乳糖不耐症の対応として、飲用牛乳の代わりに麦茶を提供する。

(対応者数: 小学校14人、中学校15人、合計29人)

5 令和4年度 食に関する指導

足利市では「足利市の小中学校における食に関する指導全体構想」に基づき、学校や家庭等と連携し食育を推進しています。

各学校では、栄養教諭等が児童生徒の発達段階に応じ学校給食を活用した食に関する指導を実施しました。

テーマ	学年	ねらい
すききらいなく食べよう	小学1年	日常食べている食品の名前や形がわかり、食べ物には体内でそれぞれ働きがあることを知る。また、食べ物に興味をもち、すききらいせずに食べようとする意欲をもつ。
きゅうしょくはかせになろう	小学1～2年	毎日食べている学校給食を通じて、調理場の存在を知り、給食関係者の仕事に関心を持ち、給食を残さずに食べる意欲をもつ。
なんでも食べて元気になろう	小学2年	学校給食の献立を通して、食べ物の3つのグループ(赤・緑・黄)の働きと、それぞれのグループに含まれる食品を知る。また、自分の健康を考え、すききらいせずに食べようとする意欲をもつ。
しっかり食べよう 朝ごはん	小学1～4年	朝ごはんの大切さがわかり、毎日きちんと食べようとする意欲をもつ。
バランスよく食べよう	小学3～4年	食べ物にはそれぞれ異なる働きがあることを知り、すききらいせずに食べようとする意欲をもつ。また、給食や家庭での食事を振り返り、自分の食べ方のめあてを考えて食べられるようにする。
育ちゆく体とわたし	小学4年	体の発育・発達には、バランスのよい食事や適度な運動、十分な休養が必要であることを理解する。また、生活を振り返り、自分の体をよりよく発育・発達させるためにできることを考える。
バランスよく食べるにはどんな食べ方がいいのかな	小学5年	主食・主菜・副菜がそろふことで、栄養バランスのよい食事になることを理解する。また、自分の健康を考え、栄養バランスのよい食事をしようとする意欲をもつ。
くふうしよう 楽しい食事	小学6年	学校給食の献立から栄養バランスのよい食事を学び、栄養のバランスを中心として考えた1食分の献立のたて方を理解する。

このほか、「わたしはマナーの達人」、「野菜とともだちになろう」、「おやつについて考えよう」、「足利で昔から作られている料理には何があるの?」、「五大栄養素のはたらきと食品のグループを知ろう」、「減塩の大切さを知ろう」などを実施しました。

6 学校給食のあゆみ

年度	沿 革	給食費(月額)	
		小学校	中学校
昭和21	・ 足利市栄養食組合により捕食給食の実施(1食12銭)		
22	・ 米国の厚意による脱脂粉乳、かん詰、ジュース及び日本政府放出無償配給物資による捕食給食開始		
23	・ 週副食1回、ミルク3回、ジュース2回のE型給食開始		
25	・ 完全給食の準備		
26	・ 完全給食の3日制の実施	150	150
28	・ 調理室の機械化開始(合成調理機、ポテトピーラー)		
29	・ ミキサー(ミルクかくはん機)購入		
31	・ 給食指導の研究		
32	・ 3日制より5日制A型の準備		
33	・ A型給食実施		
39	・ 中部学校給食共同調理場開設		
40	・ 給食費改定	600	750
41	・ 南部学校給食共同調理場開設		
44	・ 西部学校給食共同調理場開設		
	・ 給食費改定	900	1,020
	・ 市立小中学校全校完全給食実施		
47	・ 東部学校給食共同調理場開設 (昭和47年3月31日中部学校給食共同調理場廃止)		
	・ 単独調理校は山辺小学校1校となる		
	・ 給食費改定	1,000	1,350
48	・ 光熱水費、洗剤等市費で負担し、給食費は100%食材料費に還元		
	・ 給食費改定	1,400	1,700
49	・ 各小中学校に配食パート(27名)を配置		
	・ 給食費改定	1,900	2,400
50	・ アルファ米による米飯給食導入		
51	・ 給食費改定	2,300	2,800
53	・ 南部第二学校給食共同調理場開設		
	・ 単独調理校(山辺小)廃止		
	・ 給食費改定	2,600	3,100
54	・ 南部第三学校給食共同調理場開設(調理員パートで対応)		
	・ 配送業務委託実施(東部3台、南部第三1台)		
	・ 精白米による週2回の米飯給食開始(10月～)		
	・ 給食費改定(10月～)	2,800	3,300
55	・ 給食費改定	3,100	3,600
56	・ 東部学校給食共同調理場改修		
58	・ 南部第三学校給食共同調理場民間委託(米飯時の副食1品)		

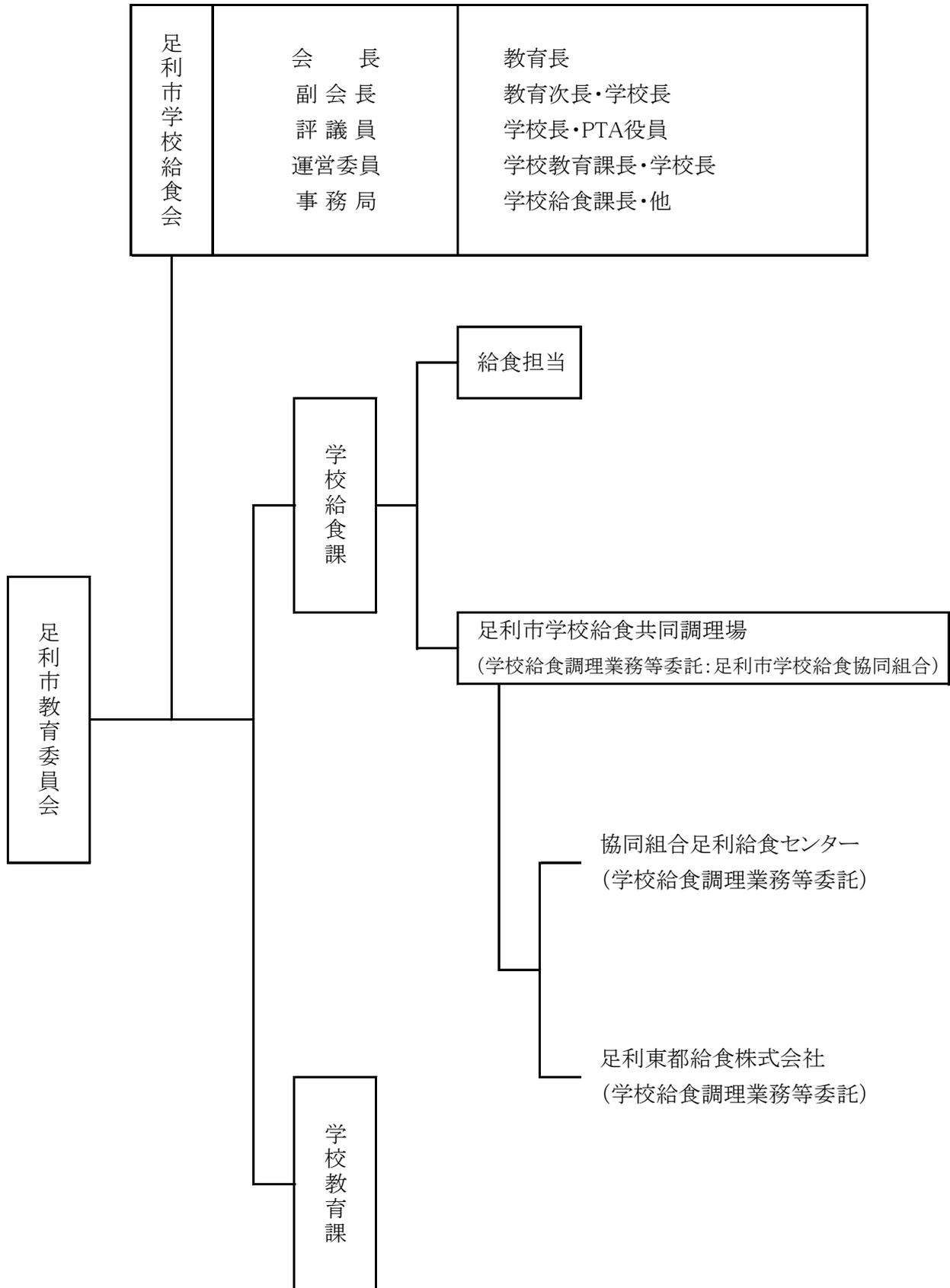
年度	沿 革	給食費(月額)	
		小学校	中学校
昭和58	<ul style="list-style-type: none"> 各調理場に機械整備士(1名)配置 配食パート全校配置 		
59	<ul style="list-style-type: none"> 配食パート、大規模校・ダムウェーター配置校に増員(総数63名) 給食費改定 米飯(麦7%混入)給食実施(10月～) 	3,200	3,700
61	<ul style="list-style-type: none"> 所要栄養量改訂、文部省基準量10%増の米飯(麦10%混入)給食実施 小学校のアルマイト食器(ボール)をポリプロピレンに更新 		
62	<ul style="list-style-type: none"> 中学校のアルマイト食器(ボール)をポリプロピレンに更新 		
63	<ul style="list-style-type: none"> 先割れスプーンを廃止 牛乳保冷庫設置(18校) 		
平成元	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳保冷庫設置(21校) 給食費改定(9月～) 学校給食安全衛生委員会を設置 	3,300	3,800
2	<ul style="list-style-type: none"> 食器の改善 絵柄付3点セット 		
3	<ul style="list-style-type: none"> ランチ皿(アルマイト)と汁わん(ポリプロピレン)を仕切のある中皿・小皿・汁わんに更新(材質ポリカーボネイト) 昇降式食器消毒保管庫設置 <ul style="list-style-type: none"> 東部学校給食共同調理場 2台 西部学校給食共同調理場 1台 南部学校給食共同調理場 1台 南部第二学校給食共同調理場 1台 		
4	<ul style="list-style-type: none"> 米飯給食を週2.5回に増やす 給食費改定 安全衛生ハンドブック刊行 二重食缶に切替(東部、西部、南部第二) リクエスト献立の実施(9月～) ごはんの量を文部省基準量とし、白麦米を平均で小学校6.4%、中学校10%混入実施(12月～) 	3,700	4,300
5	<ul style="list-style-type: none"> 二重食缶に切替(南部) 冷却機設置(南部第二) 		
6	<ul style="list-style-type: none"> 冷却機設置(東部) 		
7	<ul style="list-style-type: none"> 冷却機設置(西部) 		
8	<ul style="list-style-type: none"> 配送業務委託の廃止 食器浸透槽設置(東部) 焼物機設置(西部) 		
9	<ul style="list-style-type: none"> 南部学校給食共同調理場廃止 		

年度	沿 革	給食費(月額)	
		小学校	中学校
平成9	<ul style="list-style-type: none"> ・ 南部第三学校給食共同調理場の民間委託を普通調理・配送業務に変更 ・ 米飯給食を週3回に増やす ・ 生ゴミ処理機設置(南部第二) 	3,900	4,600
10	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食費改定 		
11	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食器の改善 絵柄付3点セット ・ 仕切りのある中皿・小皿・汁わん(ポリカーボネイト)を同規格のポリプロピレンに更新 ・ 山辺西部土地区画整理事業に伴う南部第三調理場改修工事 ・ 牛乳保冷庫更新(3校) 		
12	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛乳保冷庫更新(10校) ・ 冷却機設置(南部第三) ・ セレクト・バイキング給食試行(H12.4～14.3) ・ 食中毒及び事故対応マニュアル作成 		
13	<ul style="list-style-type: none"> ・ ビン牛乳を紙パック牛乳に切り替え、全校に紙パック牛乳を供給 ・ 牛乳保冷庫更新(10校) ・ 安全衛生ハンドブック見直し 		
14	<ul style="list-style-type: none"> ・ 小学1年生の給食を4月から実施(4/14～) ・ 学校給食用パン資材の購入を地元業者に変更 ・ 牛乳保冷庫更新(10校) ・ セレクト・バイキング給食の実施 		
15	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全校給食の持ち帰りを禁止(7/1～) ・ 県産小麦粉3割のパンを導入(12/1～) ・ 生ゴミ処理機設置(南部第三) ・ 西部学校給食共同調理場の廃止 		
16	<ul style="list-style-type: none"> ・ (協)足利給食センターへ調理・配送業務委託の開始 ・ バイキング給食に一本化 ・ 食器更新(仕切り皿・深皿・汁わん15,500組) (材質 ポリプロピレン) ・ 県産小麦粉3割から足利産3割のパンに変更 		
17	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食育ハンドブックを作成し、小学3・4年生に配布 ・ 牛乳代替飲料の導入(9/1～) 		
18	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食費検討委員会を立ち上げる(10/1～) ・ 足利産農産物をJAより購入(12月) ・ 南部第二学校給食共同調理場の廃止 		
19	<ul style="list-style-type: none"> ・ 足利東都給食(株)へ調理・配送業務委託の開始 ・ 足利産農産物を活用した「足利を味わう日」を導入 ・ 学校給食費未納対策方針をまとめる(1月) 		

年度	沿 革	給食費(月額)	
		小学校	中学校
平成19	・ 米飯給食の保温箱・弁当箱を委託先負担に変更(1月)		
20	・ 食材費の高騰により緊急対策として給食回数を3回削減 ・ 足利産米(あさひの夢)を試験導入		
21	・ 給食費改定 ・ 米飯を足利産米(あさひの夢)に切り替える(4月) ・ 米飯を精白米100%に切替(12月) ・ 米粉パンを試験導入(12月、2月)	4,300	5,100
22	・ 食味の改善を目的として、パンの油脂成分・小麦粉の等級を変更 ・ 米粉パンを本格導入 ・ 東日本大震災に伴う計画停電献立を実施(3/15)		
23	・ 給食費改定(値下げ) ・ 食器更新開始(4ヵ年計画)(材質 PEN樹脂) ・ 学校給食食物アレルギー対策委員会を設置 ・ 学校給食食物アレルギー対応マニュアルを策定	4,200	5,000
24	・ 食物アレルギー相談医の設置 ・ 新調理場整備事業を公募型プロポーザル方式により公募		
25	・ 東部学校給食共同調理場の廃止 ・ 南部第三学校給食共同調理場の廃止		
26	・ 足利市学校給食共同調理場の開設・足利市学校給食協同組合へ業務委託(一般給食の調理・配送と米飯)の開始 ・ 食物アレルギー対応食の提供を開始(9月)		
27	・ 学校給食異物混入対応マニュアルを作成 ・ 足利市学校給食協同組合パン工場から県学校給食会を經由し、パンの調達を開始 ・ ふた付パン箱を整備し配送を開始		
28	・ 中学校はバイキング給食からセレクト給食へ変更 ・ 食育の日(毎月19日)に合わせた学校給食のレシピ紹介を開始		
29	・ 小学4年生、中学2年生及び学級担任教諭を対象に食生活実態調査を実施(6月)		
31(令和元)	・ 米飯を足利産米(とちぎの星)に切り替える(4月) ・ 学校給食摂取基準の一部改訂に伴い、減塩を目的としてパンの配合比率を変更 ・ 足利市児童生徒の学校給食摂取基準改定 ・ 新型コロナウイルス感染症対策による一斉臨時休業により3月の学校給食を休止		
令和2	・ 学校給食食物アレルギー対応マニュアルを改訂 ・ 新型コロナウイルス感染症対策による臨時休業により4,5月の学校給食を休止(ただし、4月は年度当初の2回実施)		

年度	沿 革	給食費(月額)	
		小学校	中学校
令和2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校での保存食の廃止 ・ 新型コロナウイルス感染症対応事業による学校臨時休業対策補助金の実施 	4,200	5,000
3	<ul style="list-style-type: none"> ・ 各小中学校が給食費振込時に発生する振込手数料を足利市学校給食会が負担(4月～) ・ 食物アレルギー緊急事態発生時のアクションカードを各小中学校に整備 		
4	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食器更新(PEN樹脂 汁椀用ボール10,400個) ・ 牛乳保冷庫更新(17校) ・ 学校給食食材価格高騰対策支援金を創設し、食材費の高騰分を市が負担することで給食費の増額を抑制する家計支援を実施 ・ 小学5年生、中学2年生を対象に食生活実態調査を実施(9～10月) ・ いちご一会とちぎ国体・いちご一会とちぎ大会開催記念献立を実施(10/3～7) 		

7 学校給食関係組織図



足利市学校給食会規則

(名称及び所在地)

第1条 本会は、足利市学校給食会と称し、事務所を足利市教育委員会事務局に置く。

(目的)

第2条 本会は、足利市立小中学校の学校給食業務の円滑な運営及び向上を図ることを目的とする。

(組織)

第3条 本会は、市立小中学校の学校給食を実施する学校及び関係機関をもって組織する。

(事業)

第4条 本会は、第2条の目的を達成するために、次の事業を行う。

- (1) 給食費の決定
- (2) 共同調理場関係給食費の管理及び運用
- (3) 学校給食実施上必要な講習会・研究会の開催
- (4) 栃木県学校給食研究会、(公益財団法人)栃木県学校給食会その他関係団体との連絡
- (5) その他本会の目的達成に必要な事項

(役員)

第5条 本会に次の役員を置く。

会 長	1名
副 会 長	3名
評 議 員	29名以内
運営委員	7名
会 計	1名
監 事	5名

(会長)

第6条 会長は、足利市教育委員会教育長の職にある者を充てる。

2 会長は、会務を総理し、会議の議長となる。

(副会長)

第7条 副会長は、足利市教育委員会教育次長の職にある者及び次の区分により選出する。

- (1) 小学校長 1名
- (2) 中学校長 1名

2 副会長は、会長を補佐し、会長事故あるときは、あらかじめ会長の指名する副会長がこれを代行する。

(評議員)

第8条 評議員は、次の区分により選出する。

- (1) 学校長 25名以内
- (2) PTA役員 4名

(運営委員)

第9条 運営委員は、足利市教育委員会学校教育課長の職にある者及び学校長の中から選出される6名の者をもって充てる。

(会計)

第10条 会計は、足利市教育委員会学校給食課給食担当副主幹以上の職にある者をもって充てる。

(監事)

第11条 監事は、次の区分により選出する。

- (1) 学校長 1名
- (2) PTA役員 4名

2 監事は、本会の会計監査にあたる。

(役員任期)

第12条 役員任期は1年とし、再選を妨げない。ただし、補欠役員任期は、前任者の残任期間とする。

(職員)

第13条 本会に、次の職員を置き、会長が委嘱する。

事務長
庶務主任
業務主任
業務係
庶務係
出納係
栄養士

2 職員は、会長の命を受け会務を処理する。ただし、出納係は会計の命を受け、出納事務に従事する。

(評議員会)

第14条 評議員会は、運営委員及び評議員をもって構成し、本会の予算、決算、事業計画、規則の改正その他の重要事項を審議する。

2 評議員会は、随時会長が招集し、議事は出席者の過半数をもって決する。

(運営委員会)

第15条 運営委員会は、会長、副会長及び運営委員をもって構成し、本会事業の運営に関する

事項を処理する。

(経理)

第16条 本会の経費は、給食費、市補助金、その他の収入をもって充て、学校給食費勘定及び運営費勘定を設けて経理する。

(会計年度)

第17条 本会の会計年度は、毎年4月1日に始まり、3月31日に終わる。

(規則の改正)

第18条 本会の規則の改正は、評議員会において3分の2以上の賛成を必要とする。

附 則

附 則

この規則は、令和4年6月2日から施行し、令和4年4月1日から適用する。

**足利市教育委員会事務局
学校給食課**

〒326-8601

足利市本城3丁目2145番地

電話:0284-20-2233

FAX:0284-20-2215

(内線 2317・2318)