令和４年３月２３日

北広島市
　小学校給食運営委員　各位
　中学校給食運営委員　各位

北広島市教育委員会
教育部長　千 葉　直 樹

令和３年度 第１回北広島市小・中学校給食運営委員会（書面会議）の結果について

立春の候、貴職におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
また、日頃から本市の学校給食の運営に際し、特段のご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。
さて、令和３年度 第１回北広島市小・中学校給食運営委員会は書面会議として開催し、令和４年３月３日までに２１人の運営委員様から書面表決書をご提出いただき、下記のとおり全ての議案について承認されましたのでご報告いたします。

記

【提出者数】
２１人　（全委員数 ２５人）

【結　　果】

報告第１号	令和３年度学校給食運営にかかる経過報告について	承認 ２１人	・ 否認０人
報告第２号	令和４年度予算要求について	承認 ２１人	・ 否認０人
報告第３号	防災食育センター整備事業について	承認 ２１人	・ 否認０人

【ご意見等】
別紙のとおり

北広島市朝日町５丁目１番地４
北広島市学校給食センター（岡・田中）
Tel 011-373-2487・Fax 011-373-2494

別　紙

令和３年度 第１回北広島市小・中学校給食運営委員会にかかるご意見等について

報告第１号　令和３年度学校給食運営にかかる経過報告について

⑴ コロナ禍であり、北広島自慢のセレクトやバイキングを提供できなかった事が残念ですが、臨時休校や災害時の配食等、家庭や子どもたちに、やさしい対応をしていただき感謝しています。
地産地消や食育、おいしく楽しい給食にいつも配慮し、管内で１番の給食だと思います。
一年間ありがとうございました。

⑵ コロナによる学級閉鎖など、対応ありがとうございました。

⑶ 末の子がこの３月に中学校を卒業します、安全・美味しい給食を提供して下さり、ありがとうございました。
家で「おかわりジャンケン」の話をしてくれたり、給食で気に入った料理を家で作って欲しいと話をしたり、苦手な野菜も給食のおかげで、家でも完食するようになりました。
これからも北広島の子どもたちの食育活動に取り組んでください、ありがとうございました。
家庭で地産地消を教えることは、なかなか難しかったので地産地消の取組はとてもありがたかったです。

報告第２号　令和４年度予算要求について

※ご意見やご質問はありませんでした。

報告第３号　防災食育センター整備事業について

⑴ 防災食育センターの多機能、先進的な設計・運用に大いに期待しています。

⑵ 防災食育センターも子供たちのために、意義あるものにしていかないといけないと思っております。
これからもどうぞよろしくお願いいたします。

令和３年度 第１回
（令和４年２月１７日）

北広島市小学校給食運営委員会
北広島市中学校給食運営委員会

議　　案　　書

北広島市教育委員会

教育部学校給食センター

議　事

１　議　　題

（１）報告第１号　令和３年度 学校給食運営にかかる経過報告について

（２）報告第２号　令和４年度 予算要求について

（３）報告第３号　防災食育センター整備事業について

報告第１号　令和３年度 学校給食運営にかかる経過報告について

1　はじめに

令和３年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置が講じられました。

市内においても学級閉鎖等が行われ、小中学校の学校行事にも変更があったことから、給食の提供体制にも大きな変更が生じました。

また、令和４年２月には記録的な大雪となり、道路状況の悪化などから給食の提供体制にも影響が懸念されましたが、学校をはじめ関係機関と連携・協力のもと、安全安心な学校給食の提供及び食育の推進に取り組みました。

記録的な大雪の中も給食の提供を実施

2　安全安心な学校給食の提供

学校給食の献立は児童生徒に必要な栄養価はもちろんのこと、季節や学校行事等も踏まえ、４名（小学校・中学校 各２名）の栄養教諭が作成しております。

食材は地元産食材を計画的に使用することとし、鮮度や品質、産地などを勘案して選定を行っております。

価格だけではなく品質、産地などを考慮して食材を選定します

安全・安心な学校給食（小学校給食）

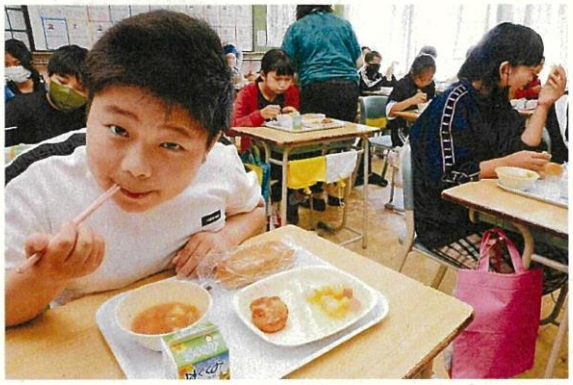
地産地消の推進を図るため、学校給食において北広島産牛の活用等について、メニューの検討や配送体制などの意見交換を生産者様、市農政課と行いました。

今後も、関係機関と調整を進め、地元産食材の積極的な活用に取り組みます。

20210714 道央（北広島）

地元のレタスおいしいね

市内８小学校 給食のスープに



地元産レタスが入った給食を楽しむ児童たち

【北広島】市立の8小学校で13日、北広島産のレタスを使った給食が提供され、子どもたちはレタスが入ったスープを味わった。

地産地消の一環で、市教委は学校給食のメニューに地元食材を取り入れている。市内では7戸のレタス農家が年間1670㌧以上のレタスを出荷するといい、市内で収穫された旬の品種「オーウェン」約80㌔を道央農協から仕入れ、約3千食分のトマトスープの具にした。

市立東部小（佐藤辰彦校長）では児童365人分を用意。6年生の教室では子どもたちが次々にお代わりをする人気ぶりで、「シャキシャキしている」「農家さんの苦労を知るとなおさらおいしい」などの感想が出ていた。

生野菜が苦手という6年の湯浅飛鳥さん(11)は「スープで柔らかく煮られると甘みがある」と笑顔で話していた。

（後藤耕作）

©北海道新聞社

市内小学校に配付した北広島産レタスの掲示資料

学校給食で地元産のレタスを活用するとともに、市農政課と共に市内の農業倉庫の視察を行うなど、食材の管理・配送体制等の確認を行いました。

北海道新聞　2021年（令和3年）12月9日（木曜日）

消費生活の最新情報いっぱい

市役所でパネルなど展示

消費生活に関する多彩な情報を展示する消費者生活展

【北広島】北広島消費者協会と市による本年度の「消費生活展」が、市役所5階の市民ギャラリーで開かれている。給食や農業などの特集が見られる。

消費生活の知識を深めるため、例年はイベントの「元気フェスティバル」の中で講演なども合わせて行っていたが、新型コロナウイルス禍でイベントが中止になった今年はパネルなどの展示だけとしている。

市内の給食特集では、地元産食材の栄養価や品種別の作付面積などを紹介。調理で使うざるなどの器具も並べた。低農薬米をつくる生産者や「賞味期限の長短で置く場所を変えて期限切れを防ごう」など冷蔵庫内の整理方法を紹介するコーナーも設け、同協会は「最新の消費者情報をまとめた」と話している。

10日まで。午前8時45分から午後5時15分（最終日は午後2時まで）。（後藤耕作）

消費者協会主催の「消費生活展」に、ポスターや給食の食器、調理器具などの展示を行いました。

令和３年度　食農教室事業

「地産地消」　みんなのおいしい　きたひろレシピ

北広島市内のレタス畑

住んでいるところで作られた食べ物を食べることだよ！

地産地消って？

北広島市や北海道で作られたお米や野菜、お肉などを選んで食べること。北広島産を探してみよう！

No.01　2021年8月
発行：北広島市役所
農政課　と
学校給食センター

今回はレタス特集。作って食べてみよう！

みなさんの好きな食べものはなんですか？

お肉や野菜、くだもの、カレーライスにケーキ、いろんな食べものが思いうかびますよね。

みなさんが住んでいる北広島市では、たくさんの野菜やお米がつくられていて、牛やブタ、ニワトリもたくさんいて恵みをもらっています。これらを農産物（のうさんぶつ）と言います。

農産物は、そのまま食べられるものや、牛乳・小麦・タマゴなど、ケーキなどの材料になるものなど、身近にいろいろあります。

買い物に行くとき、売られている野菜やお肉などが、どこでとれたものかチェックしてみましょう。

北広島市内でつくられた「北広島産」のものも、見つかるかもしれません。

レタスクイズ！

レタスのなかまはどれ？
①アサガオ
②タンポポ
③トマト
④リーフィア

こたえはうらにあるよ！

レタス　まなんで、つくって　たべてみよう！

レタスはサラダにかかせない人気野菜！加熱しても美味しく食べられます。ビタミンやカルシウム、食物繊維などの栄養をバランスよく含みます。

北広島市内では7件のレタス農家が、1年間で1,670トン出荷しています。小型台車1,670台分の量だと考えるとすごい量ですね！

さあ、みんなも北広島産、北海道産のレタスで

レッツ クッキング♪

ちぎってサラダ

☆作り方
①レタスは食べやすい大きさにちぎって水気をきって冷やす。焼き海苔も小さくちぎって冷やす。
②ボールにポン酢しょうゆ、ごま油、塩、さとうまぜ合わせる。レタスとあえる。
③器に盛り付け、焼き海苔と白ごまをかけて出来上がり。

☆材料（4人分）
○レタス：1/2玉（200g）
○ポン酢しょうゆ：大さじ2（30g）
○ごま油：大さじ1（12g）
○さとう：大さじ1/2（5g）
○塩：少々
○焼き海苔：適量
○白ごま：小さじ1（3g）

おてつだいポイント！
食べやすい大きさってどれくらいかな？考えながらちぎってみよう！
ポン酢しょうゆ、ごま油、さとう、塩を混ぜるときは飛ばないように気をつけよう！
焼きのりは食べる直前に入れるとパリパリでおいしいよ！

マメ知識：やき肉でおなじみのサンチュもレタスの仲間だよ！

8/23の給食メニュー

レタスの中華風スープ

☆作り方
①レタスは食べやすい大きさにちぎる。にんじんはせん切り。ベーコンは1cm幅に切る。
②鍋にベーコンを入れて中火で炒め、ベーコンの油が出てきたら水を入れふっとうさせる。
③人参、春雨、冷凍コーンを入れ火が通ったら、しょう油、酒、鶏がらスープの素、乾燥カットわかめを入れる。
④レタスを入れ、塩としょうゆで味を調えて完成。

☆材料（4人分）
○レタス：1/4玉（100g）
○ベーコン：50g
○春雨：15g
○にんじん：1/3本（50g）
○冷凍コーン：25g
○乾燥カットわかめ：大さじ1（4g）
○しょう油：大さじ1（15g）
○酒：小さじ1（5g）
○鶏がらスープの素（顆粒）：大さじ1（7.5g）
○塩・こしょう：少々
○水：600～700cc

おてつだいポイント！
ほうちょうを使うときは大人と一緒に。
ベーコンは油はね注意！
水は先にはかって用意しておこう！

たっぷりレタスチャーハン

☆作り方
①レタスは食べやすい大きさにちぎる。しいたけは軸を上ってみじん切り。
②むきえびは黄ねた水取って酒少々をふって和える。
③卵は塩、こしょうを加えて溶きほぐす。
④フライパンに油小さじ1を熱し、卵を流しいれて菜箸のいり卵を作り、取り出す。
⑤残りの油で長ねぎ、しょうがを炒め、香りが立ったらえび、しいたけを加える。
⑥えびの色が変わったらご飯、レタス、炒り卵、Aを順に加えて炒め合わせる。
※むきえびは冷凍エビ、鶏肉や焼き豚にしても◎

☆材料（4人分）
○レタス：1/2玉（200g）
○しいたけ：中2個（40g）
○長ネギ：2/5本分（60g）
○しょうが：1かけ（10g）
○むきえび：20～30尾（300g）
○卵：2個（100g）
○ご飯：600g
○サラダ油：大さじ3（45g）
○塩・こしょう：少々
A ○しょうゆ：大さじ1（30g）
○塩：小さじ1/2（3g）
○こしょう：少々

おてつだいポイント！
卵を割るときはやさしくね！
できたチャーハンを お椀に詰めてひっくり返して盛り付けよう！
熱いフライパンに注意！

きたひろレシピについて
今回応募いただいた「きたひろレシピ」では、低学年から高学年までのお子さんが、成長に応じて調理にチャレンジできるレシピを紹介しました。
北広島市内ではさまざまな農産物が生産されており、その一つであるレタスを取り上げています。
今回のレシピを通じ、自分で調理して食べることで普段食べている料理の素材を意識してもらい、地域農業への理解や食べることの喜びを知ってもらえればと思います。
そして、引き続き給食をおいしくたくさん食べて、元気に登校してくれることを願っています。

経済部農政課
教育委員会学校給食センター

防災食育センター　ニュース
現在、消防署大曲出張所の横に、防災機能と食育機能を併せ持つ複合施設、北広島市防災食育センターの整備を進めています。▼平常時は小学校へ安全で安心の学校給食を調理提供するほか、食育・防災学習の場として活用します。▼また、災害時はおにぎりやお粥などの炊き出し、支援物資の備蓄倉庫の提供をします。▼停電時でも72時間稼働できるよう、自家発電機を設置。▼敷地内にはヘリポートを併設し、食料などの支援物資を受け入れるとともに、平常時はドクターヘリ等の救急活動の場としても活用します。▼今年度は建物の実施設計に着手し、令和4年度は建設工事の着工、令和6年2学期からの供用開始を目指し、取組を進めていきます。▼今後も進捗状況をお知らせしますので、よろしくお願いします。

こたえ＝②：レタスはタンポポのなかまだよ。しんせんな「くき」をおると白いしるがでるよ。
※レタスとタンポポはキク科、アサガオはヒルガオ科、トマトはナス科、リーフィアはくさタイプです。

栄養教諭が市内の野菜等を活用したレシピを作成。市農政課と連携を図り市内の小中学校に「きたひろレシピ」を配布しました。

3　食育の推進について

栄養教諭は市内の小中学校で食育の授業に取り組んでいます。

令和３年１１月１８日、小中一貫教育の取組のひとつとして、広葉中学校の栄養教諭が、双葉小学校５年生に食に関する指導を行いました。

令和３年１２月８日、東部小学校及び北の台小学校の食育の授業では、有機野菜の栽培に取り組んでいる、北海道有機農業協同組合の佐々木 珠恵氏を講師にお招きするとともに、新鮮な有機ニンジンを児童に配付し試食を行いました。

現在、策定中の第３次北広島市食育推進計画の策定に向け、食育推進懇談会に栄養教諭及び学校給食センター長が参加しました。防災食育センターの活用等も含め、関係者と意見交換を行いました。

4　学校及び関係機関との連携について

広葉中学校給食調理場では、昨年に引き続き、西部中学校で収穫された「かぼちゃ」を提供していただき、「かぼちゃのバター炒め」として、１０月８日に西部中、緑陽中、広葉中の給食のメニューとして提供しました。

令和３年１２月２７日、JA 道央から、地産地消の推進等の観点からお米「う米蔵」（ななつぼしにあやひめをブレンドした道産米）が寄贈され、贈呈式が行われました。寄贈されたお米は、令和４年２月下旬に市内の小中学校で提供されます。

江別市の学校給食（小学校）

令和３年１２月２３日、江別市立学校給食センターにて、給食事務や給食費の取り扱いなどの意見交換を行いました。

江別市の給食の試食を行うとともに、施設見学を行い、現在、実施設計を策定中の防災食育センターの施設管理や運用方法について協議を行いました。

報告第２号　令和４年度予算要求について

１　学校給食センター関係予算（当初予算）

単位：千円

令和４年度	1,391,695
令和３年度	671,896
比　較	719,799

【増減の理由】

防災食育センター整備事業（建設工事）の開始に伴う事業費の増

２　賄材料費（児童生徒及び教職員等に係る給食提供における食材購入費）

単位：千円

	令和４年度	令和３年度	比　較
小学校給食賄材料費	164,118	171,681	▲ 7,563
中学校給食賄材料費	111,077	111,885	▲ 808

【増減の理由】

児童生徒数の減少等による

報告第３号　防災食育センター整備事業について

1　これまでの取組について

本市は平成３１年１月に策定した「北広島市まちづくり基本構想」「北広島市まちづくり基本計画」の理念、市民の皆様の要望や意見を踏まえ、防災施設としての拠点機能、備蓄機能、応急給食機能、併せて食育施設としての学校給食機能、食育学習機能、これらの詳細な検討を行い「北広島市まちづくり実施計画」を令和２年３月に策定しました。

2　施設整備の実現に向けて

令和３年度は、建設工事の詳細を検討する「実施設計」と建設予定地の「粗造成工事」を行っております。

令和４年度に本工事にかかる補助事業が採択となることを想定するとともに、令和６年８月中旬（２学期）の供用開始を目指し、下記の工程で取組を進めます。

防災食育センターで備蓄を行う非常食のイメージ

令和４年度　建設工事
令和５年度　建設工事、除害施設工事
令和６年度　建設工事、外構工事、供用開始

3　調査・研修等について

令和３年８月、防災施設として常設のヘリポートや災害時の活動拠点機能を備えた、千歳市防災学習交流センター（そなえーる）を視察するとともに、同施設の担当者と災害時や防災訓練時のヘリポートの活用、平常時の管理や運用等について意見交換を行いました。

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、参加者を市職員に限定した、避難所開設・運営訓練が令和３年１１月２５日に中央公民館で開催されました。

当日は、センター職員２名を含む市職員、見学者として自治会・町内会、厚別警察署、三井アウトレットパークなどから 50 名が参加しました。

段ボールベッド、各種テント及びトイレの設置に加えて、非常食や炊き出しの提供方法、車中泊避難者の対応を学びました。

4　令和４年度の予算概要

現在、予算要求の段階であり変更の可能性がありますが、令和４年度の防災食育センター整備にかかる経費は、工事請負費　８１０，６８１千円（第１期工事の建設工事費）をはじめとする、合計　８１７，１８７千円を計上としました。

なお、令和５年度からの第２期工事などを含めた、令和４年度から令和６年度までの３か年の費用として３，４８５，９６０千円を継続費として計上しております。

令和４年度の建設工事を控え、順調に造成が進んでいる建設予定地