令和５年度 第１回
（令和６年２月８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

次　第

１　開　　会

２　教育部長あいさつ

３　自己紹介

４　役員の選出

５　議長あいさつ

６　議案等

（１）議案第１号　令和５年度 学校給食の運営等について

（２）議案第２号　令和６年度 学校給食にかかる予算等について

（３）報告第１号　防災食育センターの整備状況について

７　閉　　会

役 員 の 選 出

北広島市学校給食センター等設置条例施行規則に基づき、下記役員の選出を行う。

【北広島市学校給食センター等設置条例施行規則】

第３条　運営委員会は、委員の互選により次の役員を選出する。

(1)　委 員 長　　１名

(2)　副委員長　　１名

２　委員長は、会務を総理し議長となる。

３　副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代行する。

記

小学校給食運営委員会

役　職　名	氏　　名
委員長	
副委員長	

中学校給食運営委員会

役　職　名	氏　　名
委員長	
副委員長	

議案第1号　令和5年度 学校給食の運営等について

1　はじめに

新型コロナウイルス感染症の位置づけは、「新型インフルエンザ等感染症（いわゆる２類相当)」としていましたが、令和５年５月８日から「５類感染症」となり、これまで制限されていた学校教育活動も概ね従来のとおりとなりました。

しかし、インフルエンザなど感染症による学級閉鎖等も行われ、小中学校の学校行事にも変更が生じたことから、給食の提供体制にも一部変更が生じました。

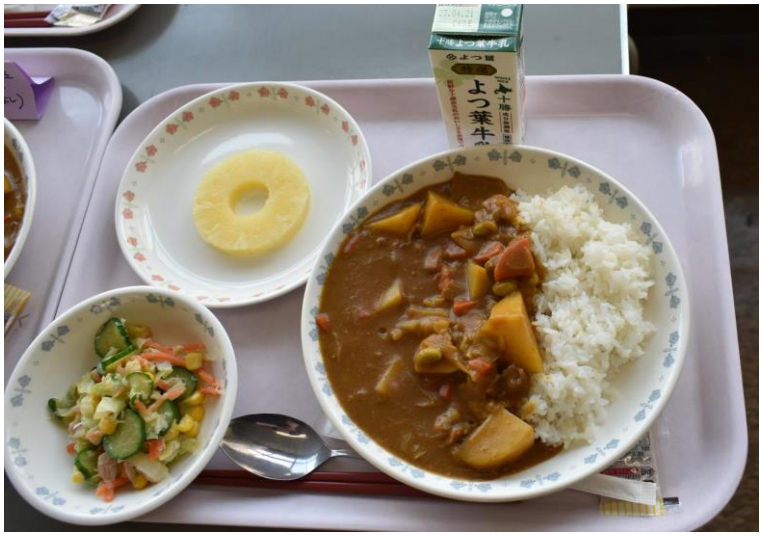
通常の学校生活と感染予防とのバランスを踏まえ、安全で安心の学校給食の提供を行うべく、学校をはじめ関係機関と連携・協力のもと、安全安心な学校給食の提供及び食育の推進に取り組みました。

中学校給食調理場

小学校給食センター

2　安全安心な学校給食の提供

学校給食の献立は文部科学省が定める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、栄養士３名とともに調理管理にあたっております。



中学校の給食

主食は、ご飯は週３回、パン１回、麺１回を基本とし、食材は地元産食材を計画的に使用するなど、鮮度や品質、産地などを勘案して選定を行っております。

「おにぎりは自分でにぎる」災害時の炊き出し想定した給食を小学校で提供　給食にも防災意識を北広島市

HTB北海道ニュース
チャンネル登録者数 20.3万人
チャンネル登録　22　共有　保存

防災給食の実施

９月１日からの防災週間を踏まえ、令和５年９月４日（月）市内小学校ではシェイクアウト訓練や避難訓練を実施しました。

学校給食センターはこれらの取組と連携を図り、避難所での非常食を想定した防災給食を提供し防災教育の推進に取り組みました。

この取組は当日夕方、HTB のニュース番組「イチオシ！！」でオンエアされました。

令和６年度は、小学校給食では、防災食育センターのおにぎり成型機で調理した「おにぎり」と「汁物」、中学校給食では「セルフおにぎり」と「汁物」などの提供を計画しています。

小学校３年生以上は災害時の断水を想定して、自分でおにぎりを握る「セルフおにぎり」を実施しました。

地産地消の推進

小学校で掲示されたブロッコリーの掲示資料

令和５年９月１２日には、道央農業協同組合（ブロッコリー生産部会）様から道央産ブロッコリー７０キロをご寄贈いただき、和風ブロッコリーサラダとして小学校給食で提供するなど地産地消の推進に取り組みました。

引き続き関係機関と連携を進め、地元産食材の積極的な活用と安全安心な学校給食の提供に取り組みます。

令和５年度 物価高対策として

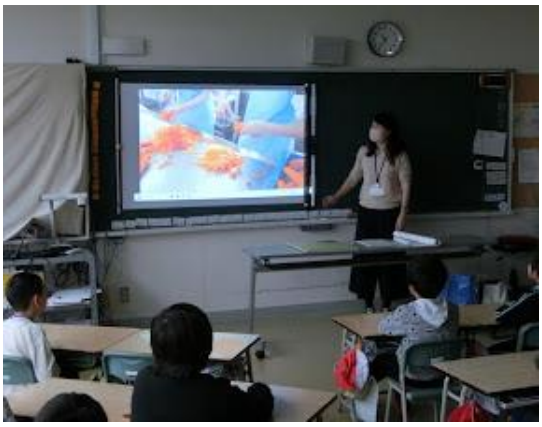
令和５年第２回定例会において、食材やエネルギー等の物価高騰が継続する中、栄養バランスや献立数を保ち、安全で安心の学校給食の円滑な実施を行うため、国の「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用し、学校給食の賄材料費（食材費）13,079 千円（小学校 7,984 千円、中学校 5,095 千円）を増額しました。

このことにより、保護者の負担を増やすことなく学校給食の提供を実施しました。

食育の推進について

栄養教諭は市内の小中学校において、健全な食生活や食べることの大切さなど食育の授業に取り組んでいます。

令和５年 11 月６日　緑ヶ丘小学校では、給食用の調理器具や「きゅうしょくマナークイズ」などを活用し食育の授業を行いました。



※写真はいずれも緑ヶ丘小学校 HP から引用

令和５年１２月６日、昨年度に引き続き、東部小学校及び北の台小学校の食育の授業において、市内輪厚において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（たまえ）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。

北海道有機農業協同組合の佐々木氏を外部講師として招聘

生の有機ニンジンを試食する児童

3　学校及び関係機関との連携について

北海道新聞　2023年（令和5年）11月30日（木曜日）

「う米蔵」中学の給食に

道央農協、市に500キロ贈る

【北広島】道央農協（本所・恵庭）は28日、市に同農協独自のブランド米「う米蔵」500キロ分（約1700食分）を贈った。コメは12月中旬にも市内の中学校6校の給食で生徒に振る舞われる。

寄贈はコメの消費拡大などにつなげる狙いで、今年で3回目。う米蔵は同農協管内で収穫された「ななつぼし」に、粘りのある「あやひめ」をブレンドし、冷めてももちもち感があるのが特徴だ。

同農協の春日学副組合長らが市役所を訪れ、上野正三市長に目録を手渡した。春日副組合長は「今年は酷暑で大変だったが、おいしいコメがとれた」とあいさつ。上野市長は「ありがたい。子供たちにコメをPRしたい」と話した。

（綱島康之）

上野正三市長（右）に「う米蔵」を手渡す春日学副組合長

令和５年１１月２８日、JA 道央様から昨年度に引き続き、「農業と食料の大切さを子ども達に伝えたい」とのお申し出をいただき、「う米蔵」（ななつぼしにあやひめをブレンドした道産米）５００キロをご寄贈いただき、中学校給食として提供しました。

また、令和６年３月１８日には、北広島市食育推進懇談会に栄養教諭及び学校給食センター長、防災食育施設整備担当参事が参加予定です。

本懇談会は、関係機関が共通の認識を持ち、連携しながら食育を推進するため、食品関連事業者、生産者、教育関係者など幅広い関係者の意見交換を行い課題等の共有を図る場としております。

揚げかぼちゃと豚肉のごまがらめの掲示資料

広葉中学校給食調理場では、昨年度に引き続き、西部中学校で収穫された「かぼちゃ（雪化粧）」約５０キロ（２０玉）をご寄贈いただき、「揚げかぼちゃと豚肉のごまがらめ」として、１０月６日に西部中、緑陽中、広葉中に提供しました。

北広島市総合防災訓練

元気フェスティバル

令和５年９月２日 北広島市総合防災訓練に炊き出し班として参加、現在、建設中の防災食育センターでの災害時対応を想定し、炊事や配食訓練に取り組みました。

１１月５日　元気フェスティバル in きたひろしま 2023 に参加、給食用の食器や調理器具、炊飯釜などの展示を行うとともに、防災食育センターの写真などを掲示しました。

議案第２号　令和６年度　学校給食にかかる予算等について

１　学校給食センター関係予算（当初予算）

単位：千円

令和６年度	973,273
令和５年度	3,263,070
比　較	▲ 2,289,797

【予算要求の概要】

防災食育センター建設工事の終了見込に伴う、事業費の減

防災食育センター稼働に伴う、光熱水費など維持管理費の増など

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６年度	令和５年度	比　較
小学校給食 賄材料費	166,118	167,118	▲ 1,000
中学校給食 賄材料費	110,446	107,452	2,994

【予算要求の概要】

児童の減と生徒の増を勘案し積算

参考資料

３　令和６年度 物価高対策として

食料やエネルギー等の物価高騰の長期化を踏まえ、子育て世帯への支援策として学校給食費の値上げなど、保護者の負担を増やすことがないよう、上記の当初予算額とは別に令和５年度予算において、国の重点支援地方交付金の一部を活用し、給食の食材費（賄材料費）に補填することを計画しております。

このことから、令和６年第１回定例会に補正予算案として食材費17,741千円（小学校10,723千円、中学校7,018千円）を提出する予定です。

報告第１号　防災食育センターの整備状況について

教育部 防災食育施設整備担当参事

防災食育センター新築工事

- 出来高８０％（１月末時点）

西側外観

鳥観イメージ

検収室

野菜類下処理室

上処理煮炊き調理室

2F 防災食育ホール

- 今後のスケジュール
  ５月末　　工事完成
  ６月中旬　引き渡し
  ６月下旬　厨房備品・消耗品搬入
  ７月上旬　オープニング式典
  ７月末　　引越し
  ８月下旬（2 学期から）小学校給食配送開始

- 炊き出し能力

【備蓄量】

低温室に 8,000 食×3 回分＝10 kg×240 袋（精米 100g/食）

米庫・汁物具材庫に乾燥味噌 632 缶、乾燥具材各 480 袋

受水槽（緊急遮断弁付）73.4 ㎥

自家発電機と蒸気ボイラー用に灯油 10kl

LP ガス（50kg ボンベ）4 本

8,000 食

⌂16,000 個

作業開始から

最短で

6 時間必要

精米計量

↓

洗米

↓

浸漬･配米

↓

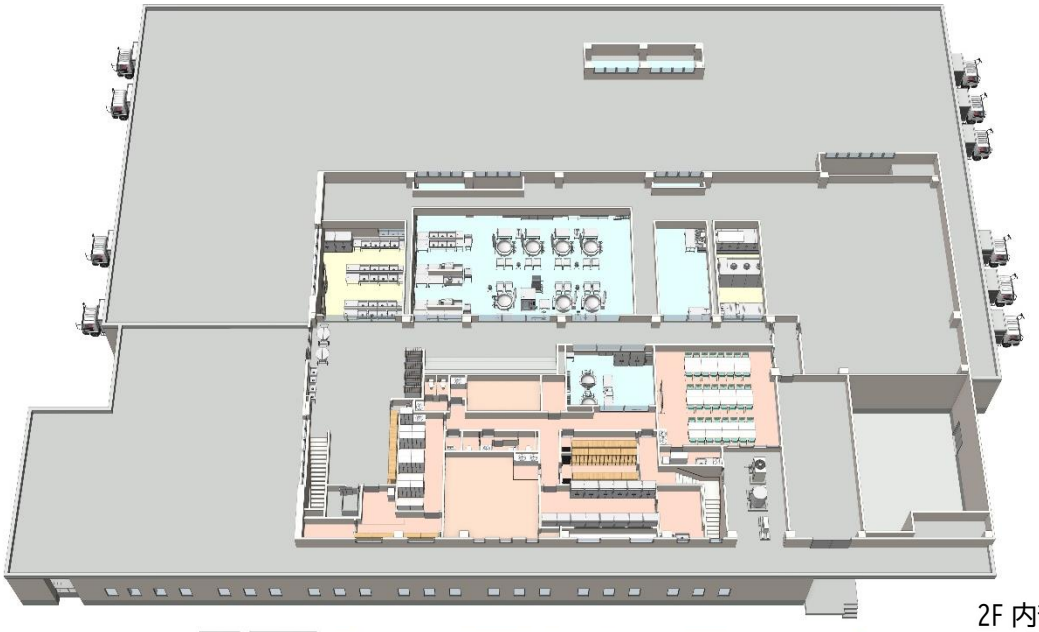
炊飯

↓

蒸らし

↓

おにぎり成形



2F 内部イメージ

1F 内部イメージ