

始良市立加治木学校給食センター

【令和4年度】



始良市教育委員会

目 次

I	施設の概要	1
II	組 織	2
	1 機 構	
	2 運営委員会	
	3 会計監査	
	4 給食担当者会	
III	給食の対象校及び配食数	3
IV	予 算	3
	1 一般会計予算	
	2 給食会計予算	
V	給 食 費	4
VI	給食物資業者	4
VII	重点施策	
	1 方 針	5
	2 主な取組	5～6
	(1) 地産地消の取組	
	(2) 食育の充実を図る取組	
	(3) 食物アレルギー対応	
VIII	一日の作業工程	7
	1 午 前	
	2 午 後	
○	配 送 経 路 及 び 時 間	8
○	給食センター周辺図	9

I 施設の概要

昭和 57 年 10 月 13 日	建設工事着工
昭和 58 年 3 月 17 日	工事完成
昭和 58 年 4 月 1 日	開設
平成 3 年 7 月 30 日	ボイラー設備買替
平成 8 年 9 月 3 日	調理室内床改修工事
平成 10 年 8 月 10 日	ボイラー設備買替
平成 11 年 8 月 17 日	真空冷却機設置
平成 11 年 8 月 31 日	高圧受変電設備設置
平成 12 年 12 月 26 日	水道追塩設備の設置
平成 14 年 8 月 29 日	配管改修工事
平成 15 年 4 月 1 日	共同調理場からセンターへ改称
平成 15 年 9 月 1 日	屋根・空調設備改修工事
平成 16 年 8 月 31 日	食器・食缶洗浄機買替
平成 18 年 8 月 30 日	食器・食缶消毒保管庫買替
平成 19 年 9 月 3 日	ガス・蒸気回転釜の買替
平成 20 年 9 月 5 日	連続フライヤー買替
平成 21 年 8 月 31 日	ボイラー設備買替
平成 21 年 9 月	食器（ペン樹脂）・食缶（角型）更新
平成 22 年 3 月 23 日	市町村合併により、始良市立加治木学校給食センターへ改称
平成 22 年 4 月 1 日	調理業務等民間委託開始
平成 23 年 8 月 31 日	冷凍庫・冷蔵庫の買替及び事務室改修
平成 24 年 10 月	保冷食缶購入
平成 29 年 1 月 20 日	コンテナ配送車の買換え
令和 2 年 8 月	場内エアコン・蒸気配管更新

所在地 始良市加治木町木田 4388 番地

敷地面積 2,772 m² (建物 648.45 m² 排水処理施設 77 m²)

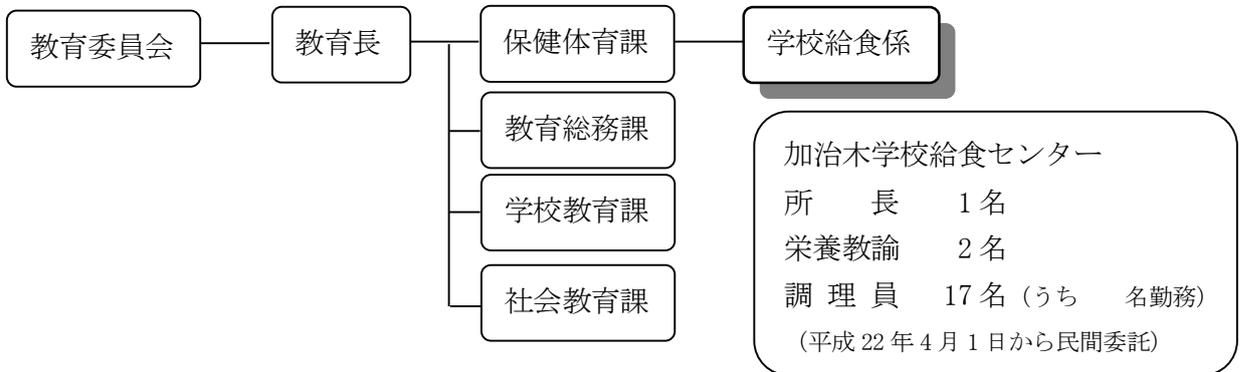
建設費 203,227 千円 (用地 47,962 千円 工事 118,222 千円 厨房 37,043 千円)

調理能力 2,400 食

給食の型 完全給食 (米飯 週 3 回、パン 週 2 回)

II 組 織

1 機 構



2 運営委員会 年3回開催（各学期）
委員数 18名（任期2年）

小・中学校の校長	6名
幼稚園長	1名
幼・小・中学校PTA代表	8名
市長事務部局の職員	1名
始良保健所職員	1名
保健体育課長	1名

3 会計監査 年3回開催（各学期）
監事 2名

小・中学校の校長代表
PTA代表

4 給食担当者会 年4回開催（4月・7月・12月・2月）
出席者 10名

所長 栄養教諭 市保健体育課職員
小・中学校の給食担当教諭

5 給食費事務担当者会 年1回開催（4月）※令和3年度から開催
出席者 8名

所長 小・中学校の給食事務
職員及び事務補助員
市保健体育課職員

Ⅲ 給食の対象校及び配食数

小学校5校、中学校1校に完全給食を実施。幼稚園2園は、おかずのみ実施。
令和4年5月1日現在を基準日とする(幼稚園給食開始が5月のため)

学 校	配食数	前年配食数	前年比	
小学校(5校)	柁城小	490	482	8
	錦江小	266	280	▲14
	加治木小	312	302	10
	竜門小	62	61	1
	永原小	36	34	2
	計	1,166	1,159	7
中学校(1校)	590	570	20	
幼稚園(2園)	加治木幼	59	61	▲2
	錦江幼	27	27	0
給食センター	20	20	0	
合 計	1,862	1,837	25	

Ⅳ 予 算

1 一般会計予算

(単位：千円)

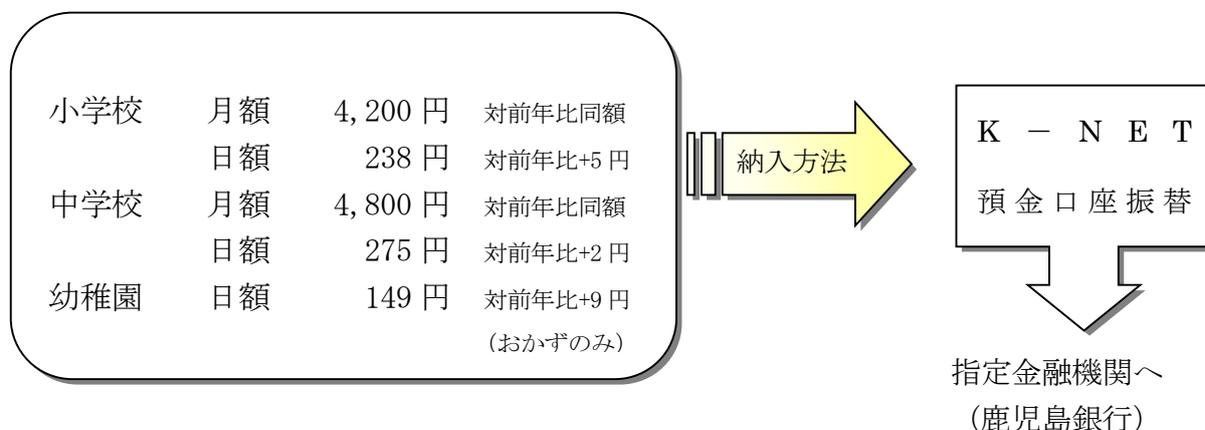
事 業 名	本年度	前年度	内 訳
加治木学校給食センター 維持管理事業	64,846	65,906	需用費(光熱水費、修繕料他)、委託料 (調理等業務、米飯炊飯委託料他)等 対前年度比較 ▲1,060千円

2 給食会計予算

(単位：千円)

本年度予算	前年度予算	備考
89,647	88,096	対前年度比較 1,551千円増

V 給食費



VI 給食物資業者

契約業者 21 社

契約業者の選定は、給食物資取扱指定条件を充たし、指名願の提出があった業者を運営委員会で審議し、決定する。契約期間は1年。

	青果・野菜	食肉	魚加工品	卵	豆腐・コンニャク	茸類	乳製品	菓子・パン	一般物資	農産加工品	調味料	計
市内	4		1					2	1	1	1	10
市外	1	2		1	2	1	1		3			11
計	5	2	1	1	2	1	1	2	4	1	1	21

【物資購入方法】

野菜・肉 → 毎月入札を実施
 その他物資 → 学期入札を実施

○ 学校給食物資購入契約説明会の実施

納入時の衛生管理指導や契約内容の確認を全業者に対して行います。

VII 重点施策

1 方針

学校給食の目的である児童生徒の心身の健全な発達、適切な栄養摂取による健康の保持増進、日常生活での食への正しい理解と食習慣のあり方及び食に関わる人々や生産流通過程の理解を深め、食に関する教育目標の実現を図る。

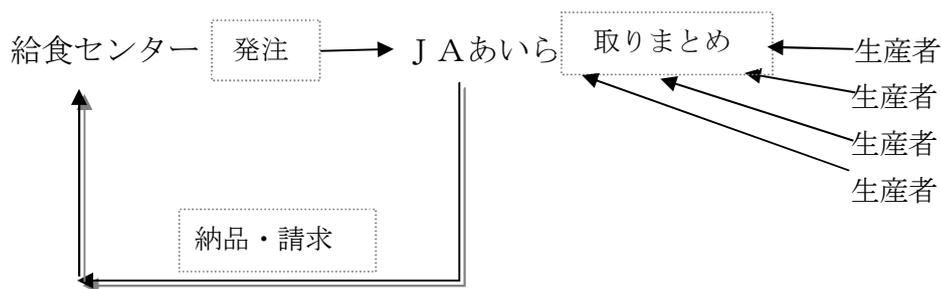


- ◆ 地産地消を推進し、給食物資の安全購入、調理技術の向上を行い、給食内容の充実に努める。
- ◆ 調理場内のドライ運用を推進し、職員の健康管理及び意識高揚を図りながら、衛生管理体制を徹底する。
- ◆ 給食費の確保や食材など物資の適正な発注に努め、健全な給食会計を推進する。
- ◆ 生産者や調理員との交流給食や栄養教諭の食に関する指導を行い、食育の充実に努める。

2 主な取組

(1) 地産地消の取組 (平成 14 年度から実施)

- ・ J A あいらを通じて地元産食材の活用促進



- ・ 月 1 回 「地元の食を考える日」を実施
→ 地元の野菜等を食材として使用している

【主な使用物】

- ・ ひじき・エイ
- ・ 野菜（隈原人参、玉葱、大根、白菜、じゃがいも、里芋、キャベツ、深ネギ、ニガウリ、かぼちゃ、たけのこ、はだか麦）
- ・ 加工品（豆腐、キャロットゼリー、キャロットペースト、キャロットドレッシング）

(食材ベース)

4月 たけのこ 5月～7月 玉ねぎ 6月～7月 かぼちゃ 7月 にがうり
11月～2月 里芋 11月～3月 深ねぎ 11月～2月 キャベツ 5月～3月
大根 5月～6月、10月～3月 隈原人参 12月～3月 白菜 12月～3月

(2) 食育の充実を図る取組

① 学校との連携

- ・栄養教諭による食に関する指導
- ・受配校の食に関する年間指導計画への参入
- ・食に関する掲示資料の学校への提供
- ・調理員や生産者との交流給食
- ・年4回の給食担当者会
- ・学校給食週間における「まるごと鹿児島を味わう学校給食」、「世界の料理週間」の実施、資料配布
- ・セレクト給食、お楽しみ給食、リクエスト給食の実施
- ・毎月1回「地元の食を考える日」の実施資料を配布
- ・給食センター見学の受け入れ

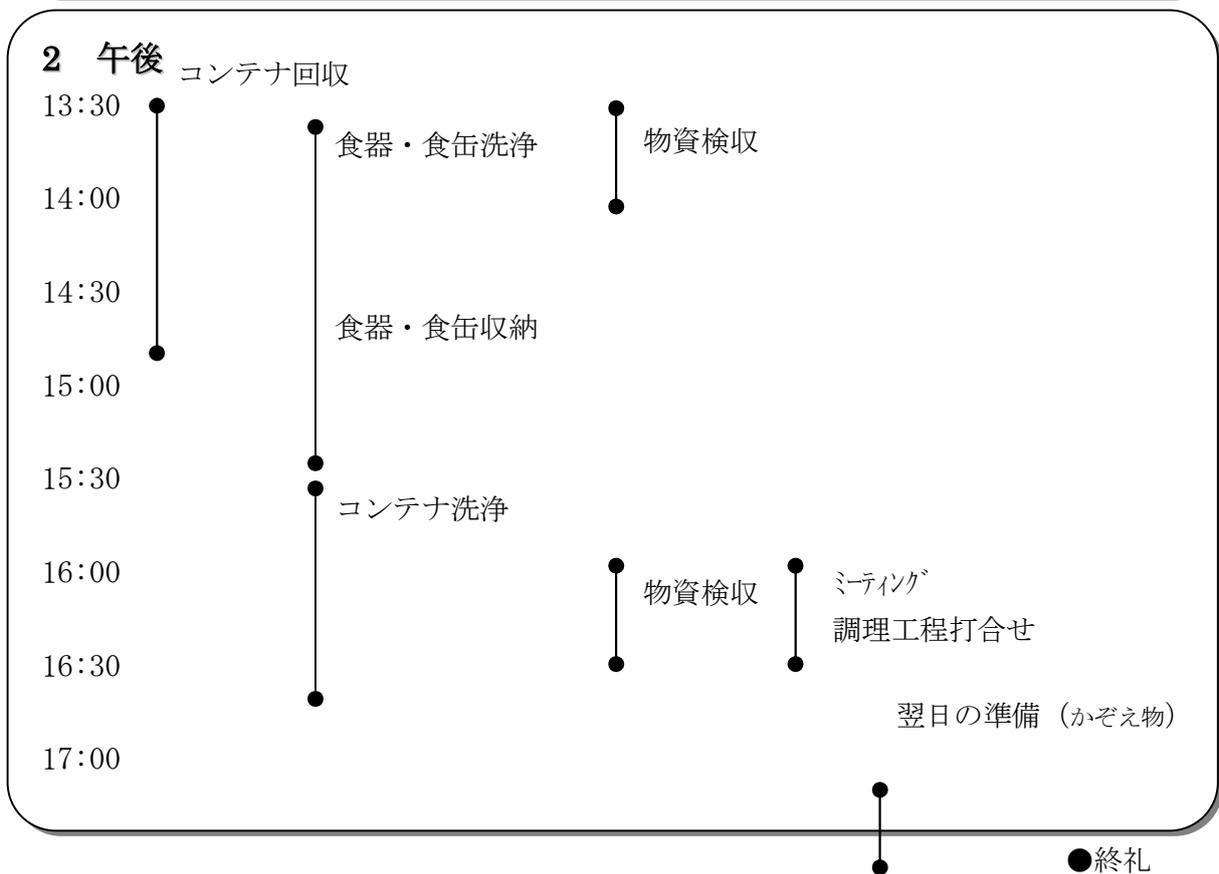
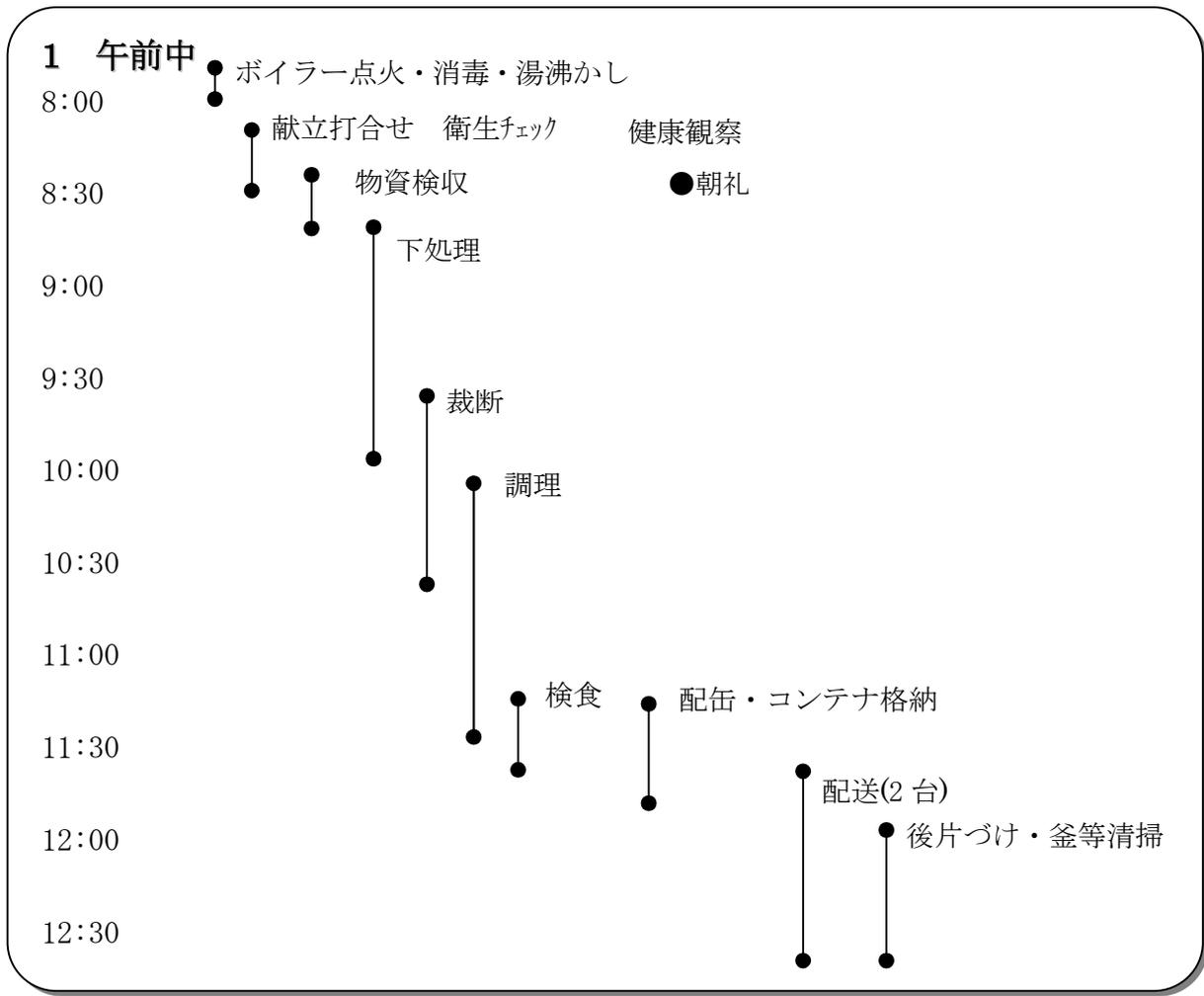
② 家庭や地域との連携

- ・毎月の献立表や給食だより
- ・家庭教育学級での講話や調理実習
- ・給食試食会での講話
- ・保護者による給食センター視察の受け入れ
- ・生産者グループとの交流（隈原人参部会等）及び生産現場（畑）の見学

(3) 食物アレルギー対応

- ・平成17年4月から実施
- ・平成29年1月、「学校におけるアレルギー疾病対応の手引き（市教育委員会）」に基づき学校長を中心に対応実施
- ・令和4年4月「加治木学校給食センター食物アレルギー対応マニュアル」を作成
- ・令和4年5月31日現在：19人【前年19人】
（牛乳、乳製品、卵・えび・カニ・貝類、いか、たこ、そば、果物等）
- ・アレルゲン食品の除去及び代替食により対応
- ・毎月アレルギー対応計画・承諾書の配布
- ・誤食防止の為、確認ファイルの作成（本人、担任 ↔ 栄養教諭）

X 一日の作業工程

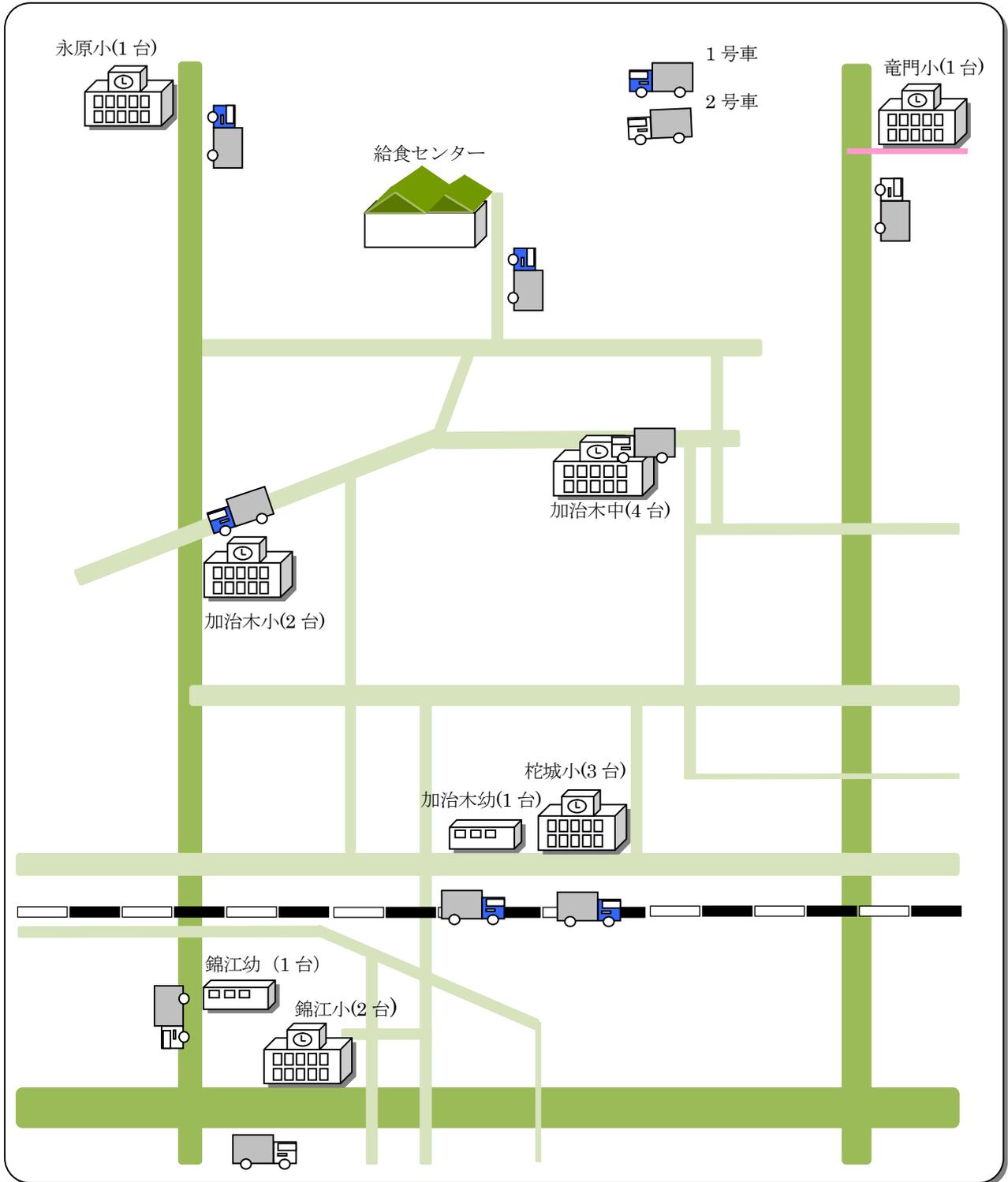


○ 配送経路及び時間

配送は2台の運搬車で行います。

1号車 センター 11:15 発 → 柁城小 11:25 → 加治木幼 11:30 → センター 11:40 発
→ 加治木小 11:45 → 永原小 11:50

2号車 センター 11:20 発 → 錦江幼 11:30 → 錦江小 11:35 → 竜門小 11:45 →
センター 12:05 → 加治木中 12:10



※ () 内はコンテナ台数

○ 給食センター周辺図

