

令和6年度長久手給食センター運営委員会次第

日時 令和6年5月21日（火）

午後2時から

場所 長久手給食センター2階会議室

1 あいさつ

2 委員長選出

3 議題

(1) 栄養摂取状況について

(2) 給食費公費負担状況について

(3) 長久手市教育振興基本計画について

(4) 主な年間行事について

(5) 保健所講話

(6) その他

4 その他

令和6年度

長久手給食センター運営委員会

資料集

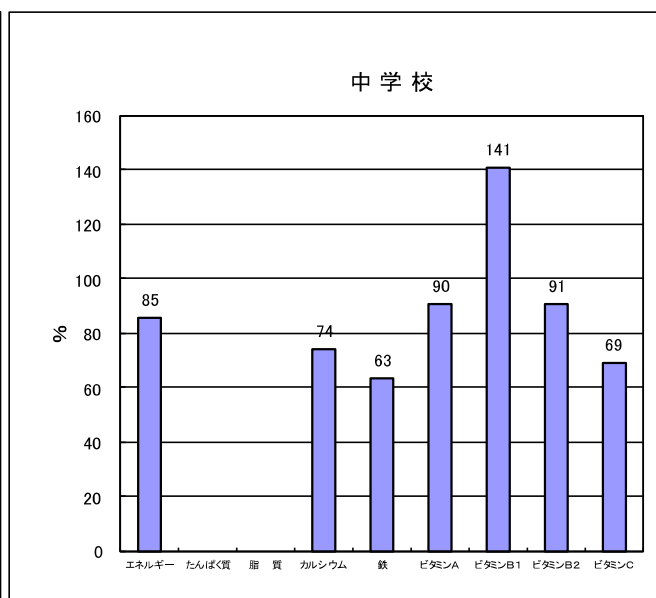
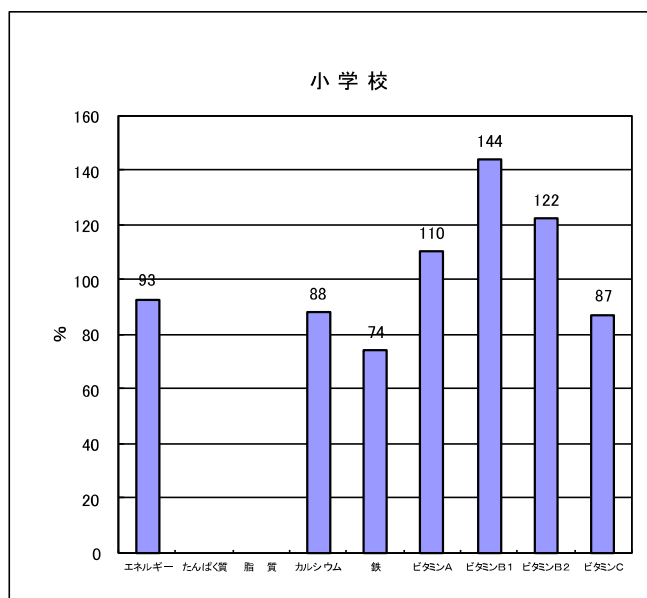
令和6年5月21日

長久手市教育委員会給食センター

令和4年度学校給食栄養摂取状況

小学校

栄養素	月	基準量	実際の1日あたり 摂取量の平均値	充足率 (%)
エネルギー	kcal	650	602	93
たんぱく質	g	摂取エネルギー全体の13～20%	25.6 (17.0%)	
脂 質	g	摂取エネルギー全体の20～30%	18.2 (27.2%)	
カルシウム	mg	350	308	88
鉄	mg	3.0	2.2	74
ビタミンA	μ gRAE	200	220	110
ビタミンB ₁	mg	0.40	0.58	144
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.49	122
ビタミンC	mg	25	22	87



中学校

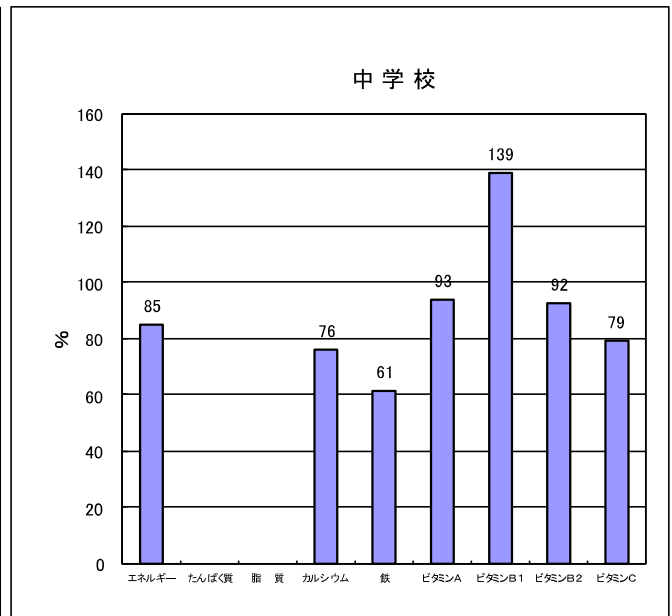
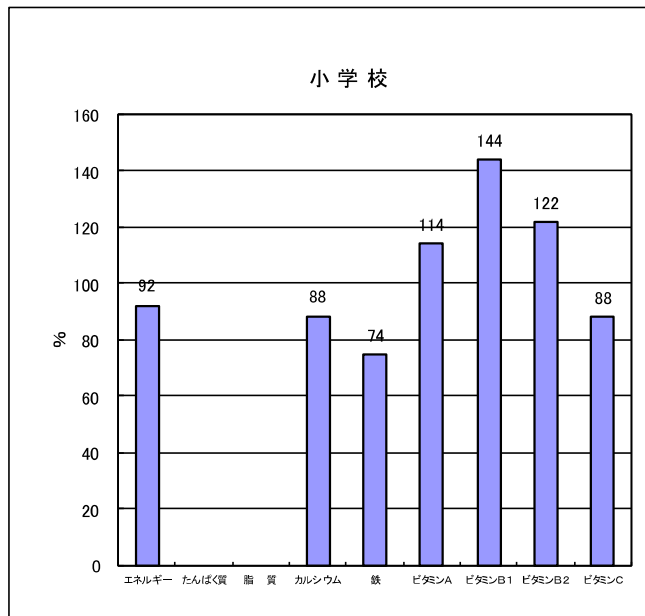
栄養素	月	基準量	実際の1日あたり 摂取量の平均値	充足率 (%)
エネルギー	kcal	830	709	85
たんぱく質	g	摂取エネルギー全体の13～20%	30.5 (17.2%)	
脂 質	g	摂取エネルギー全体の20～30%	21.2 (26.9%)	
カルシウム	mg	450	334	74
鉄	mg	4.5	2.8	63
ビタミンA	μ gRAE	300	271	90
ビタミンB ₁	mg	0.50	0.70	141
ビタミンB ₂	mg	0.60	0.54	91
ビタミンC	mg	35	24	69

※ 基準量とは文部科学省 児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準による

令和5年度学校給食栄養摂取状況

小学校

栄養素	月	基準量	実際の1日あたり 摂取量の平均値	充足率 (%)
エネルギー	kcal	650	598	92
たんぱく質	g	摂取エネルギー全体の13～20%	25.6 (17.1%)	
脂 質	g	摂取エネルギー全体の20～30%	18.3 (27.5%)	
カルシウム	mg	350	309	88
鉄	mg	3.0	2.2	74
ビタミンA	μ gRAE	200	227	114
ビタミンB ₁	mg	0.40	0.57	144
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.49	122
ビタミンC	mg	25	22	88



中学校

栄養素	月	基準量	実際の1日あたり 摂取量の平均値	充足率 (%)
エネルギー	kcal	830	705	85
たんぱく質	g	摂取エネルギー全体の13～20%	30.6 (17.3%)	
脂 質	g	摂取エネルギー全体の20～30%	21.6 (27.5%)	
カルシウム	mg	450	341	76
鉄	mg	4.5	2.8	61
ビタミンA	μ gRAE	300	280	93
ビタミンB ₁	mg	0.50	0.69	139
ビタミンB ₂	mg	0.60	0.55	92
ビタミンC	mg	35	28	79

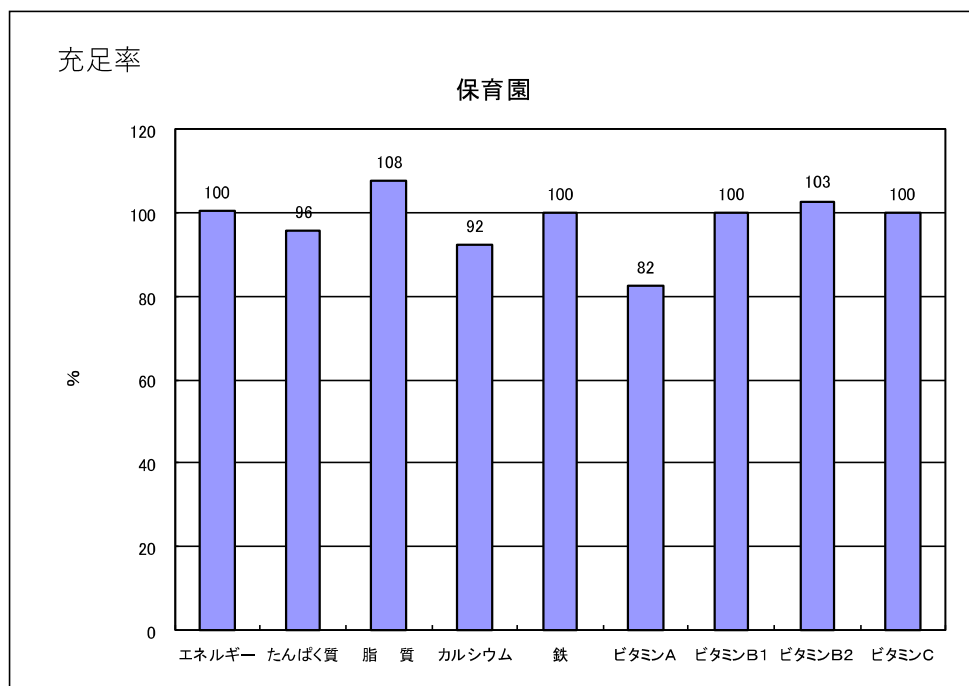
※ 基準量とは文部科学省 児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準による

令和4年度保育園給食栄養摂取状況

保育園

栄養素	月	基準量	実際の1日あたり摂取量の 平均値	充足率 (%)
エネルギー	kcal	510	512	100
たんぱく質	g	22.0	21.1	96
脂 質	g	14.0	15.1	108
カルシウム	mg	260	240	92
鉄	mg	2.5	2.5	100
ビタミンA	μgRAE	215	177	82
ビタミンB ₁	mg	0.32	0.32	100
ビタミンB ₂	mg	0.36	0.37	103
ビタミンC	mg	23	23	100

四捨五入

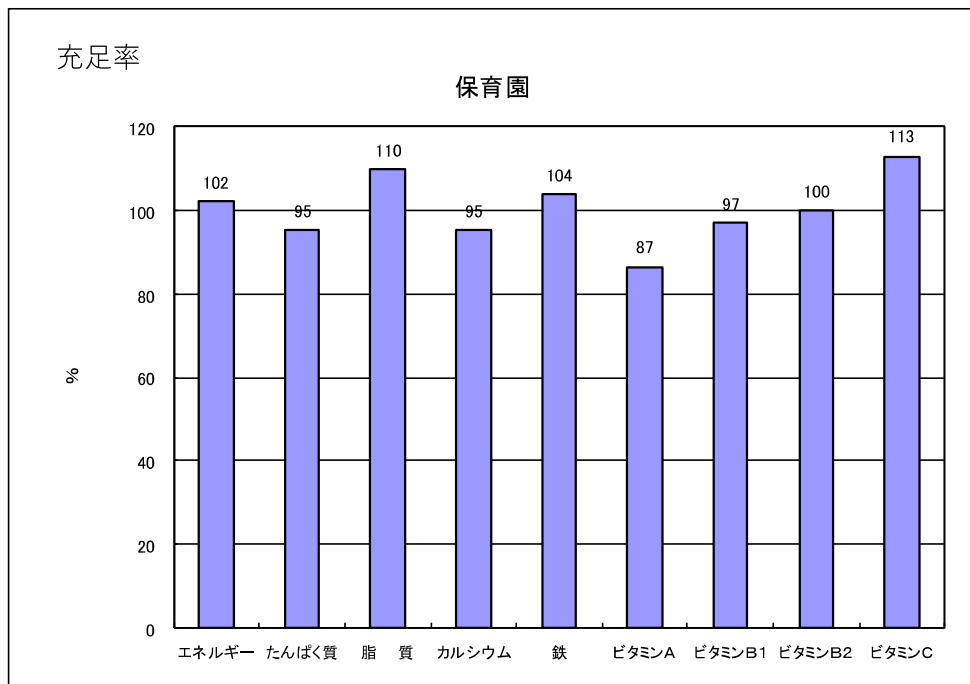


令和5年度保育園給食栄養摂取状況

保育園

栄養素	月	基準量	実際の1日あたり摂取量の 平均値	充足率 (%)
エネルギー	kcal	510	521	102
たんぱく質	g	22.0	21.0	95
脂 質	g	14.0	15.4	110
カルシウム	mg	260	248	95
鉄	mg	2.5	2.6	104
ビタミンA	μgRAE	215	186	87
ビタミンB ₁	mg	0.32	0.31	97
ビタミンB ₂	mg	0.36	0.36	100
ビタミンC	mg	23	26	113

四捨五入



令和4年度 給食費公費負担額(令和5年3月末時点)

区分		食数 (a)	給食費＋交付 金(円)(b)	賄材料費(円)		1食あたり 公費負担額 (e)=(d/a)
				(c)	内、公費負担額 (d)=(c-b)	
小学校	長小	119,282	26,242,040	230,806,501	32,827,181	36.48
	西小	100,336	22,073,920			
	東小	108,923	23,963,060			
	北小	214,026	47,085,720			
	南小	137,987	30,357,140			
	市小	203,010	44,662,200			
	他	16,342	3,595,240			
	小計	899,906	197,979,320	—	—	—
中学校	長中	79,281	20,613,060	103,765,725	13,561,605	39.09
	南中	151,648	39,428,480			
	北中	115,972	30,152,720			
	他(注1)	34	9,860			
	小計	346,935	90,204,120	—	—	—
保育園	上保	58,444	13,294,257	77,346,992	8,274,362	27.25
	色保	49,874	11,344,839			
	東保	30,851	7,017,677			
	西保	52,158	11,864,380			
	北保	68,942	15,682,237			
	南保	31,940	7,265,392			
	児童発達 支援センター	11,447	2,603,849			
	他					
	小計(注3)	303,656	69,072,630	—	—	—
合計(注2)		1,550,497	357,256,070	411,919,218	54,663,148	35.26

「他」は学校給食試食会や給食センター従業員の食数。

(注1)給食センター施設見学試食会等を含む。

(注2)新型コロナウイルス感染症対策による学校・保育園休業、学級・学年閉鎖等のキャンセルに伴う食材費も含む。

(注3)緊急対応時の保育園献立の一部変更に係る食材費は除外してあります。

令和5年度 給食費公費負担額(令和6年3月末時点)

区分		食数 (a)	給食費＋交付金(円) (b)	賄材料費(円)		1食あたり 公費負担額 (e)=(d/a)
				(c)	内、公費負担額 (d)=(c-b)	
小学校	長小	113,390	24,945,800	258,420,910	62,354,930	69.97
	西小	100,144	22,031,680			
	東小	114,889	25,275,580			
	北小	213,616	46,995,520			
	南小	141,749	31,184,780			
	市小	191,889	42,215,580			
	他※1	15,532	3,417,040			
	小計	891,209	196,065,980	—	—	—
中学校	長中	85,467	22,221,420	120,629,834	28,426,624	80.16
	南中	150,638	39,165,880			
	北中	118,419	30,788,940			
	他※2	93	26,970			
	小計	354,617	92,203,210	—	—	—
保育園	上保	63,307	14,926,935	92,441,464	22,235,721	72.83
	色保	47,759	11,013,579			
	東保	27,864	6,398,883			
	西保	51,484	11,954,116			
	北保	70,029	16,363,184			
	南保	32,050	7,513,394			
	児童発達 支援センター	11,729	1,807,124			
	他	1,095	228,528			
	小計※3	305,317	70,205,743	—	—	—
合計※4		1,551,143	358,474,933	471,492,208	113,017,275	72.86

※1 学校給食試食会や給食センター従業員の食数。

※2 給食センター施設見学試食会等を含む。

※3 緊急対応時の保育園献立の一部変更に係る食材費は除外してあります。

※4 新型コロナウイルス感染症対策による学校・保育園休業、学級・学年閉鎖等のキャンセルに伴う食材費も含む。

教育振興基本計画				アクションプランに基づく進行管理												
取組	実施項目	目標	2023年	進行管理												
				4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
アレルギー対応食の提供 【給食センター】	①アレルギー対応食を希望する児童生徒の保護者と、学校、給食センターで面談（新規・継続案件）する。 毎月の献立委員会面で面談すべき事業の有無を確認し、必要に応じて随時面談する。	1回／年	実施	実施事項 新規		継続					新規					
	②保護者から提出されたアレルギー対応食の注文表、提供当日に学校で使用する個人別確認文書、及び保護者に提供するアレルギー対応食品使用献立一覧表についてアレルギー担当栄養士・栄養教諭又は及び保育園担当栄養士、所長で3重チェックを行った上でアレルギー対応食を提供する。	1回／月	実施	実績 継続9名実施 継続28名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施	継続14名実施 継続39名実施
	③保育園給食においてアレルゲンフリーのカレーを提供する。（情報収集、材料検討、調理方検討、試作、提供）	1回／年	実施	目標	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回
	④郷土料理や七夕、お月見など季節の行事にちなみ給食を提供する。 ⑤郷土料理に限らず広く親しまれている料理を提供する場合においても発祥の地や由来など、説明を加えながら親しんでもらえるように努める。	10回以上／年	実施	目標	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回	1回
	⑥試食会を開催する。 ⑦施設の見学も随時受け付ける。	1回／学期	実施	実施事項 実績	入學、入園お祝い	子どもの日	認知を食べる 学校給食の日	七夕		お月見	眼の薬膳デー		冬至 クリスマス	長久手を食べる 学校給食の日	ひな祭り	
愛知県産（長久手市産含む）の食材活用 【給食センター】	①物資を選定する時に愛知県産（長久手市産含む）を優先的に取り入れる。	30%以上／年	実施	目標	20%以上	40%以上	30%以上	30%以上	10%以上	10%以上	20%以上	40%以上	30%以上	40%以上	40%以上	
保育園給食巡回指導 【給食センター】	①各園1クラスごとの管理栄養士による巡回指導（3色分け・お碗の持ち方・皿の並べ方・姿勢・箸使いのマナー・スプーンの持ち方・箸の持ち方）年長組には、写真パネルで、給食が出来上がるまでを紹介する。	1クラス3回／年	実施	目標	5クラス	10クラス	8クラス	9クラス	7クラス	9クラス	8クラス	8クラス	8クラス	7クラス	7クラス	
	②毎日、触手、目視による使用前後の調理器具の確認、チェック表による服装点検をする。		目標	5クラス	10クラス	8クラス	9クラス	7クラス	9クラス	8クラス	8クラス	8クラス	8クラス	7クラス	7クラス	
	③過去に混入のあった事実と同じの食材を使用する日には、朝、調理員に注意喚起する。		実績	5クラス	9クラス	9クラス	7クラス	8クラス	10クラス	7クラス	7クラス	10クラス	7クラス	7クラス	8クラス	
	④ビニール袋を開封する際に破片が発生しやすい切り方及び破片が発生しない切り方を従業員の前に実演し、開封後、切り口を確認し、破片の発生していないことを確認する作業についても指導する。	混入0件	実施	目標	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件
	⑤長期休暇中に講習会を開催し、過去にあった異物混入の事例について紹介し、発生原因、防止に必要な留意事項を従業員に浸透させる。特に入社後日が短く、経験の浅い従業員にもルールが浸透するようにすると共にルールを守るのは、子どもの命や健康を守ることであることを正しく理解させる。		実績	0件	0件	0件	0件	0件	0件	0件	1件 カゴのハバ	0件	1件 針金	0件	0件	

給食センター年間行事予定(主なもの)

令和5年度 実績

時期	学校給食	保育園給食	施設管理等	その他
通年	献立表	献立表	維持管理	給食費納付金債権管理
	学校給食指導	保育園栄養指導	修繕	施設見学会
4月				
5月				給食センター運営委員会
6月	食育月間 給食だより発行			施設見学試食会
7月			施設点検	
8月			厨房設備機器保守点検他	愛豊衛生講習会開催
9月			ボイラー法定点検	
10月				愛知淑徳大学臨地実習受入
11月	愛知を食べる学校給食の日 給食だより発行			施設見学試食会
12月				
1月	学校給食週間 給食だより発行			施設見学試食会
2月				愛知淑徳大早期体験学習受入 愛知淑徳大学臨地実習受入
3月				

令和6年度 予定

時期	学校給食	保育園給食	施設管理等	その他
通年	献立表	献立表	維持管理	給食費納付金債権管理
	学校給食指導	保育園栄養指導	修繕	施設見学会
4月				
5月				給食センター運営委員会
6月	食育月間 給食だより発行			施設見学試食会
7月			施設点検	
8月			照明器具更新工事、地下ビット 内配管取替工事他	愛豊衛生講習会開催
9月			ボイラー法定点検	
10月				愛知淑徳大学臨地実習受入
11月	愛知を食べる学校給食の日 給食だより発行			施設見学試食会
12月				
1月	学校給食週間 給食だより発行			施設見学試食会
2月				愛知淑徳大早期体験学習受入 愛知淑徳大学臨地実習受入
3月				

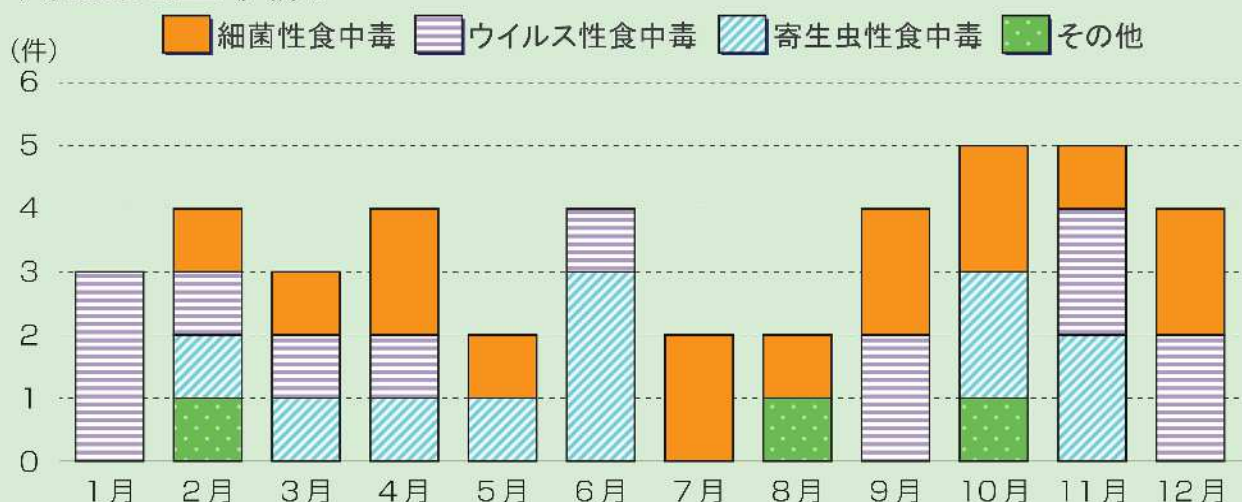
愛知県の食中毒発生状況

【2023年】

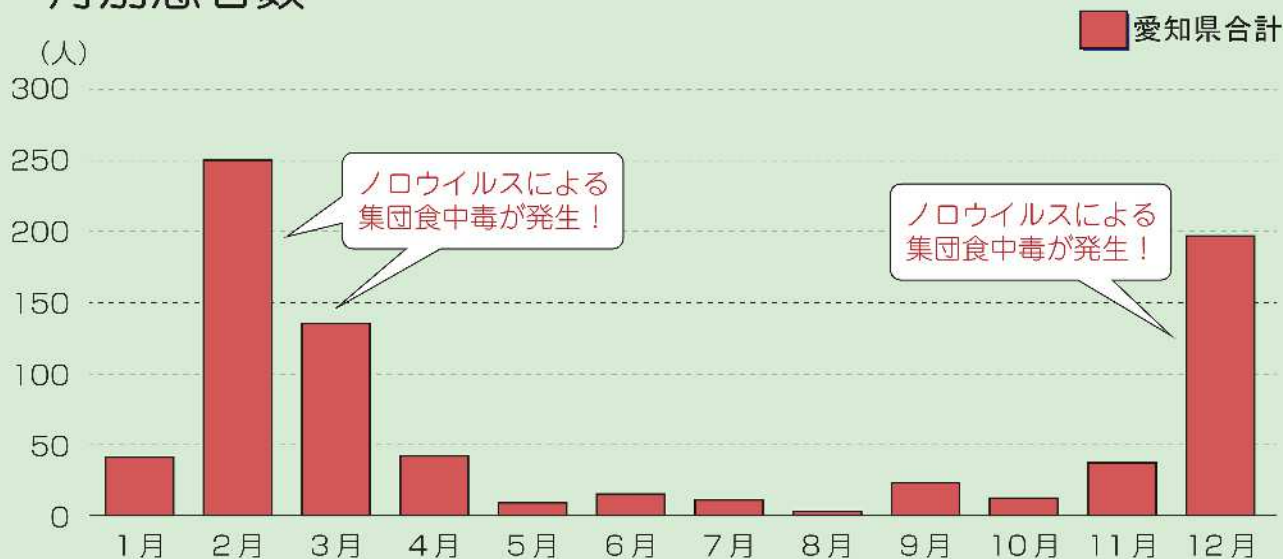
	愛知県	名古屋市	豊橋市	岡崎市	一宮市	豊田市	愛知県計
件数(件)	14 (19)	19 (18)	1 (4)	4 (4)	1 (1)	3 (4)	42 (50)
患者数(人)	52 (353)	294 (175)	123 (13)	41 (29)	1 (1)	262 (4)	773 (575)
死者数(人)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

※上段は2023年、下段()は2022年

1 月別発生状況

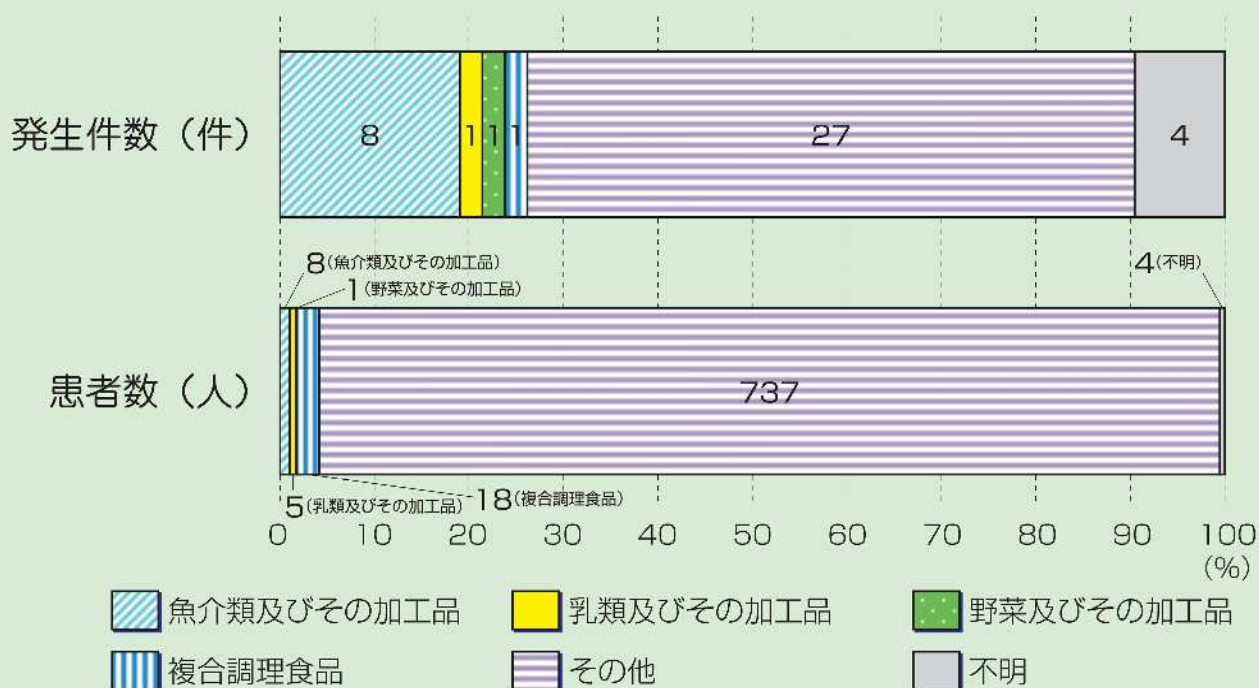


月別患者数



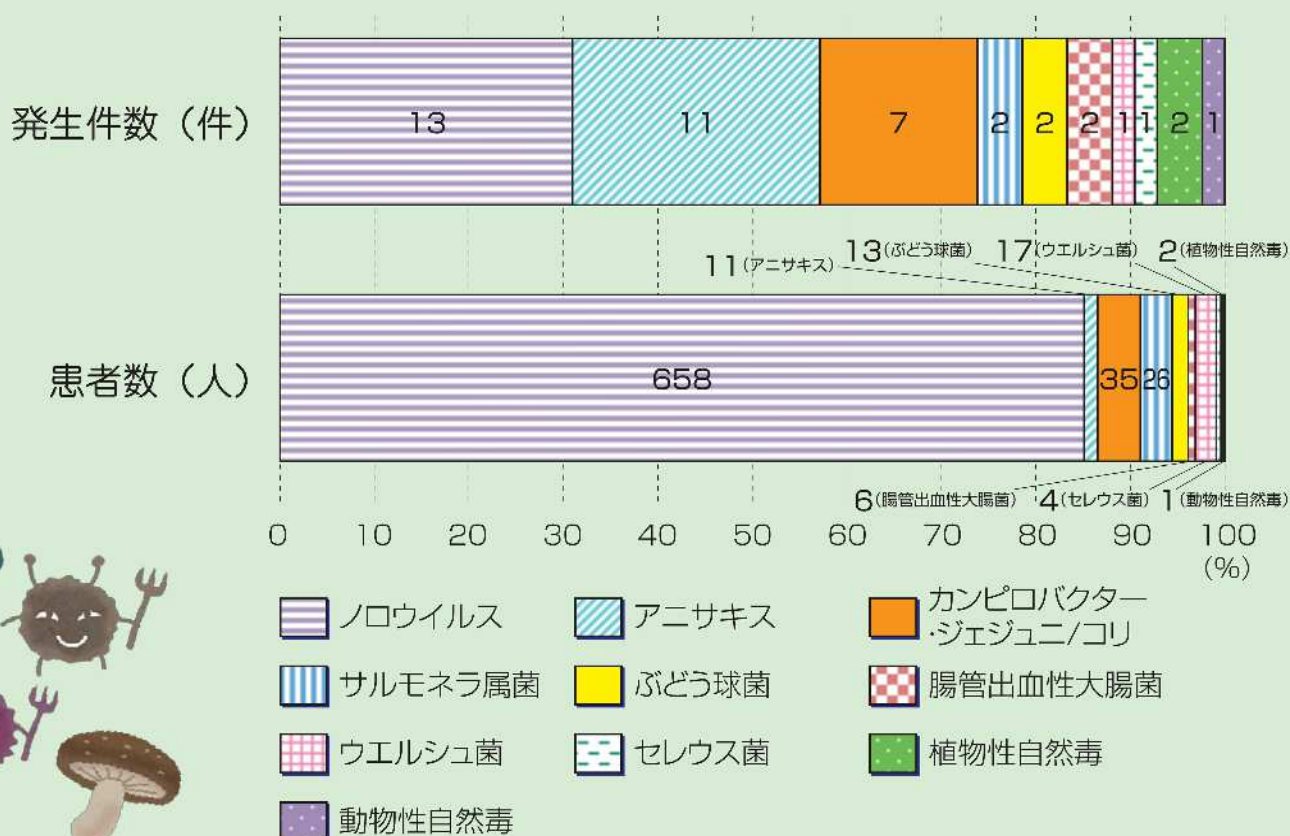
2 原因食品別発生状況

魚介類及びその加工品が原因食品の食中毒は、7件がアニサキスによるもので、1件はふぐによるものでした。
 その他には、「〇月〇日の夕食」のように食事まで特定した食中毒であり、ノロウイルスやウエルシュ菌による食中毒など、原因食品が特定されない場合はこれに含まれます。

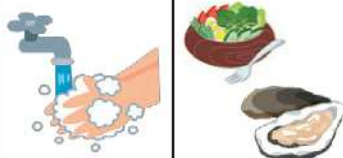
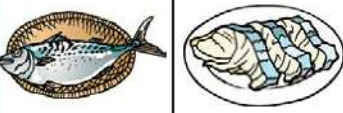


3 病因物質別発生状況

発生件数、患者数ともにノロウイルスによるものが最も多く、発生件数の3割を占めていました。
 ノロウイルスによる食中毒は患者数が100名を超える事件が3件発生し、うち1件は246名でした。
 植物性自然毒による食中毒は2件発生し、1件は銀杏によるもので、もう1件は毒キノコ（ニセクロハツ）によるものでした。



食中毒の原因となった病因物質

第1位	ノロウイルス		特徴 - 調理従事者などから汚染された食品が原因になることが多い - 主な原因食品は二枚貝やサラダなど - 少ないウイルス量で感染、発症する(ヒトの腸管内で増殖) 症状 - 潜伏期間は約24時間から48時間 - 下痢、嘔吐、腹痛、発熱
第2位	アニサキス		特徴 - 原因食品は海産魚類(サバ、アジ、イワシ、イカなど) - 様々な海産魚類の生食(刺身等)で発生 - 加熱、凍結に弱い 症状 - 潜伏期間は約2時間から8時間 - 腹痛、悪心、嘔吐
第3位	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ		特徴 - 鶏の保菌率が高い(牛、豚なども保菌) - 主な原因食品は、加熱不十分な鶏肉料理 - 加熱、乾燥に弱い 症状 - 潜伏期間は1日から7日(平均2日から3日) - 下痢、発熱、腹痛、嘔吐、倦怠感

2023年に愛知県において発生した食中毒の原因となった病因物質のうち、主なものを紹介しました。グラフからも分かるように、食中毒は季節に関係なく発生しています。

次の食中毒予防の3原則を守り、食中毒を防ぎましょう。

《食中毒予防の3原則》

① 清潔(菌・ウイルスをつけない)

② 迅速・冷却(菌を増やさない)

③ 加熱(菌・ウイルスをやっつける)

「あわあわゴッシーのうた」で手を洗いましょう

食品の調理や食事の前には、しっかりと手を洗うことを日ごろから習慣づけることにより、ノロウイルスなどの食中毒を予防することができます。

愛知県では、正しい手洗い方法を身につけるために「あわあわゴッシーのうた(手洗い歌)」を作成しました。ご家族みなさんと、歌に合わせて楽しく手洗いをして、食中毒を予防しましょう。

「あわあわゴッシーのうた」URL

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000022473.html>

アニメーションも掲載していますので、是非ご活用ください。



手洗犬ゴッシー

食中毒についてもっと詳しいことを知りたい方は、
県のWebページを御覧ください。

「食中毒について」

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000029358.html>

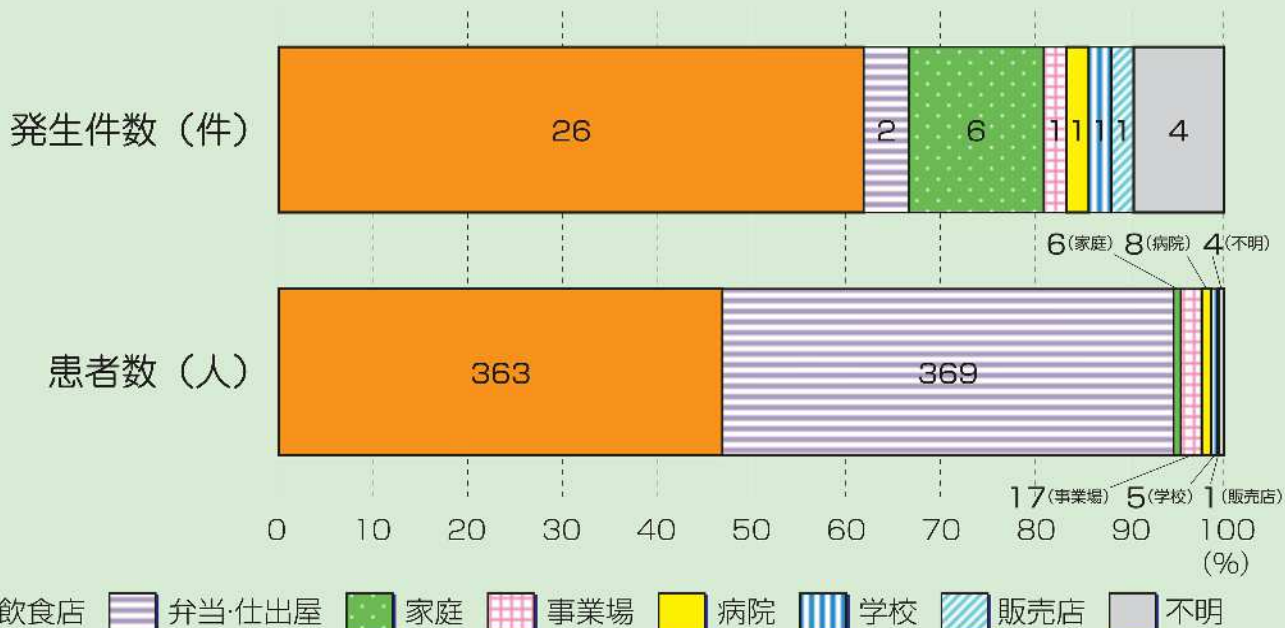
愛知県保健医療局生活衛生部
生活衛生課食品衛生・監視グループ

電 話 052-954-6249
(ダイヤルイン)

FAX 052-954-6921

4 原因施設別発生状況

飲食店を原因とする食中毒は、発生件数の約6割を占めていました。
弁当・仕出屋の食事で、1件あたり患者数200名を超えるノロウイルス
による食中毒が発生しました。



5 過去10年間の病因物質別発生件数

2023年は2022年に比べ、食中毒の発生件数が減少しましたが、ノロウイルスによる食中毒は大幅に増加し、新型コロナウイルス感染症流行前の2019年以前と同数程度でした。
アニサキスやカンピロバクターによる食中毒は減少しました。

