

平成30年度

長久手給食センター運営委員会

資料集

平成31年3月12日

長久手市教育委員会教育部給食センター

資料 1

○長久手給食センター運営委員会規則

平成19年4月1日

教委規則第4号

改正 平成20年3月14日教委規則第7号

長久手給食センター運営委員会規則（昭和47年長久手町規則第13号）の全部を改正する。

（趣旨）

第1条 この規則は、長久手市立長久手給食センター設置条例（昭和47年長久手町条例第12号）第4条に定めるもののほか、長久手給食センター運営委員会（以下「委員会」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

（組織）

第2条 委員会は、委員10人以内で組織する。

（委員）

第3条 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命し、又は委嘱する。

- (1) 教育長
- (2) 市立小中学校の校長
- (3) 市立小中学校のPTAの代表者
- (4) 市立保育園の指導保育士
- (5) 市立保育園の保護者会の代表者
- (6) 愛知県瀬戸保健所の職員
- (7) 学識経験者

2 前項第7号の委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 第1項第7号の委員は、再任されることができる。

（委員長）

第4条 委員会に委員長を置き、委員の互選により選任する。

2 委員長の任期は、2年とする。ただし、再任されることができる。

3 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

4 委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長の指名する委員がその職務を行う。

(議事)

第5条 委員会は、委員長が招集する。

2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、委員長の決するところによる。

4 委員会は、必要があると認めるときは、委員以外の者の出席を求め、その説明又は意見を聴くことができる。

(委員会の庶務)

第6条 委員会の庶務は、給食センターにおいて処理する。

(雑則)

第7条 この規則に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、平成19年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行の際現に改正前の長久手給食センター運営委員会規則（以下「旧規則」という。）第5条の規定により委嘱された長久手給食センター運営委員会の委員（旧規則第5条第1号の委員を除く。）である者は、この規則の施行の日に、改正後の長久手給食センター運営委員会規則（以下「新規則」という。）第3条第1項の規定により委員会の委員として任命され、又は委嘱されたものとみなす。

3 この規則の施行の際現に旧規則第6条第2項の規定により定められた長久手給食センター運営委員会の委員長である者は、この規則の施行の日に、新規則第4条第1項の規定により委員会の委員長として選任されたものとみなす。この場合において、その選任されたものとみなされる者の任期は、同条第2項の規定にかかわらず、同日における旧規則第6条第3項の規定により定められた長久手給食センター運営委員会の委員長としての任期の残任期間と同一の期間とする。

附 則（平成20年教委規則第7号）

この規則は、平成20年4月1日から施行する。

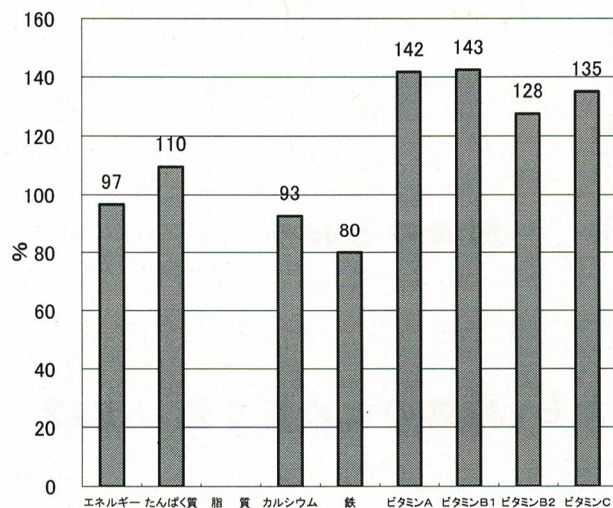
資料2

平成29年度学校給食栄養摂取状況

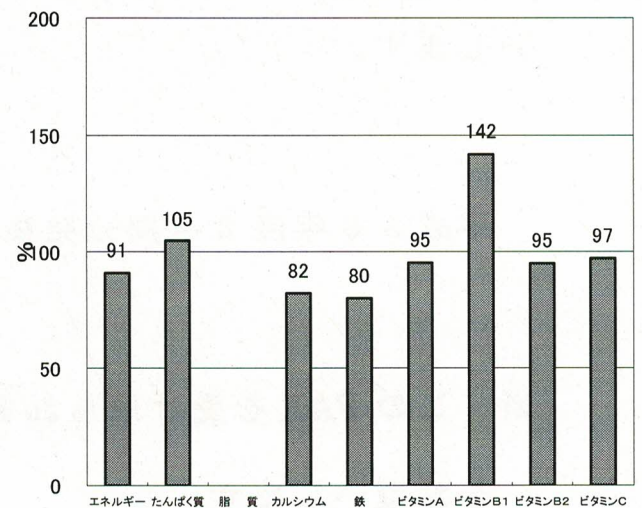
小学校

栄養素	月	基準量	平均		充足率 (%)
エネルギー	kcal	640	619	エネルギー	97
たんぱく質	g	24.0	26.3	たんぱく質	110
脂 質	g	摂取エネルギー全体の25～30%	19.8 (28.7 %)	脂 質	
カルシウム	mg	350	325	カルシウム	93
鉄	g	3.0	2.4	鉄	80
ビタミンA	μg	170	241	ビタミンA	142
ビタミンB ₁	mg	0.40	0.57	ビタミンB ₁	143
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.51	ビタミンB ₂	128
ビタミンC	mg	20	27	ビタミンC	135

小 学 校



中 学 校



中学校

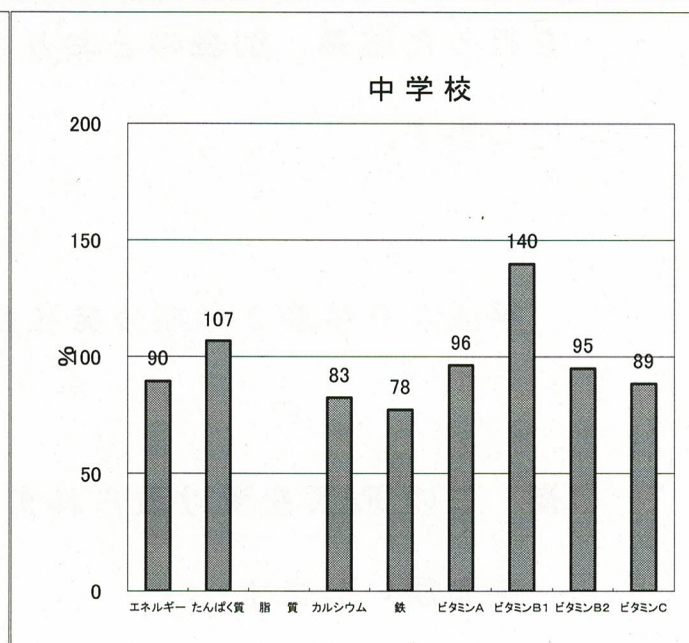
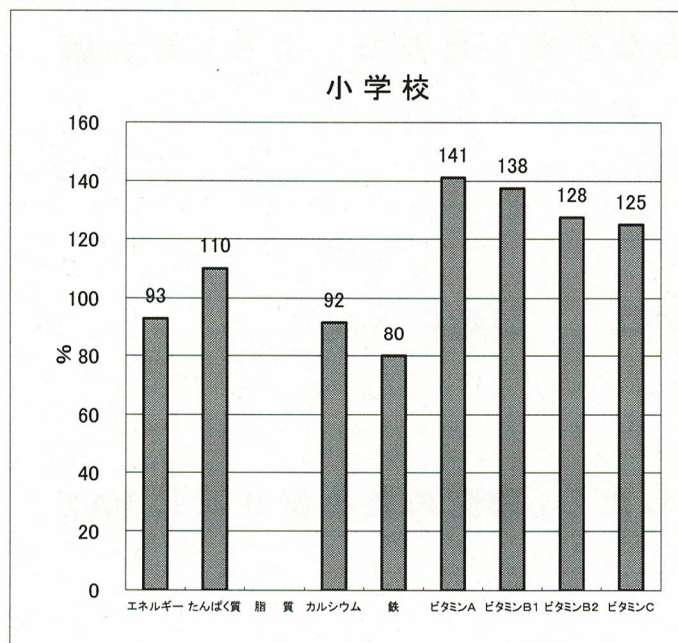
栄養素	月	基準量	平均		充足率 (%)
エネルギー	kcal	820	746	エネルギー	91
たんぱく質	g	30.0	31.4	たんぱく質	105
脂 質	g	摂取エネルギー全体の25～30%	23.0 (27.7%)	脂 質	
カルシウム	mg	420	345	カルシウム	82
鉄	g	4.0	3.2	鉄	80
ビタミンA	μg	300	286	ビタミンA	95
ビタミンB ₁	mg	0.50	0.71	ビタミンB ₁	142
ビタミンB ₂	mg	0.60	0.57	ビタミンB ₂	95
ビタミンC	mg	35	34	ビタミンC	97

* 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。

平成30年度(4月～1月)学校給食栄養摂取状況

小学校

栄養素	月	基準量	平均		充足率(%)
エネルギー	kcal	640	596	エネルギー	93
たんぱく質	g	24.0	26.4	たんぱく質	110
脂質	g	摂取エネルギー全体の25～30%	19.0 (28.8%)	脂質	
カルシウム	mg	350	321	カルシウム	92
鉄	g	3.0	2.4	鉄	80
ビタミンA	μg	170	240	ビタミンA	141
ビタミンB ₁	mg	0.40	0.55	ビタミンB ₁	138
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.51	ビタミンB ₂	128
ビタミンC	mg	20	25	ビタミンC	125



中学校

栄養素	月	基準量	平均		充足率(%)
エネルギー	kcal	820	735	エネルギー	90
たんぱく質	g	30.0	32.0	たんぱく質	107
脂質	g	摂取エネルギー全体の25～30%	22.2 (27.4%)	脂質	
カルシウム	mg	420	347	カルシウム	83
鉄	g	4.0	3.1	鉄	78
ビタミンA	μg	300	289	ビタミンA	96
ビタミンB ₁	mg	0.50	0.70	ビタミンB ₁	140
ビタミンB ₂	mg	0.60	0.57	ビタミンB ₂	95
ビタミンC	mg	35	31	ビタミンC	89

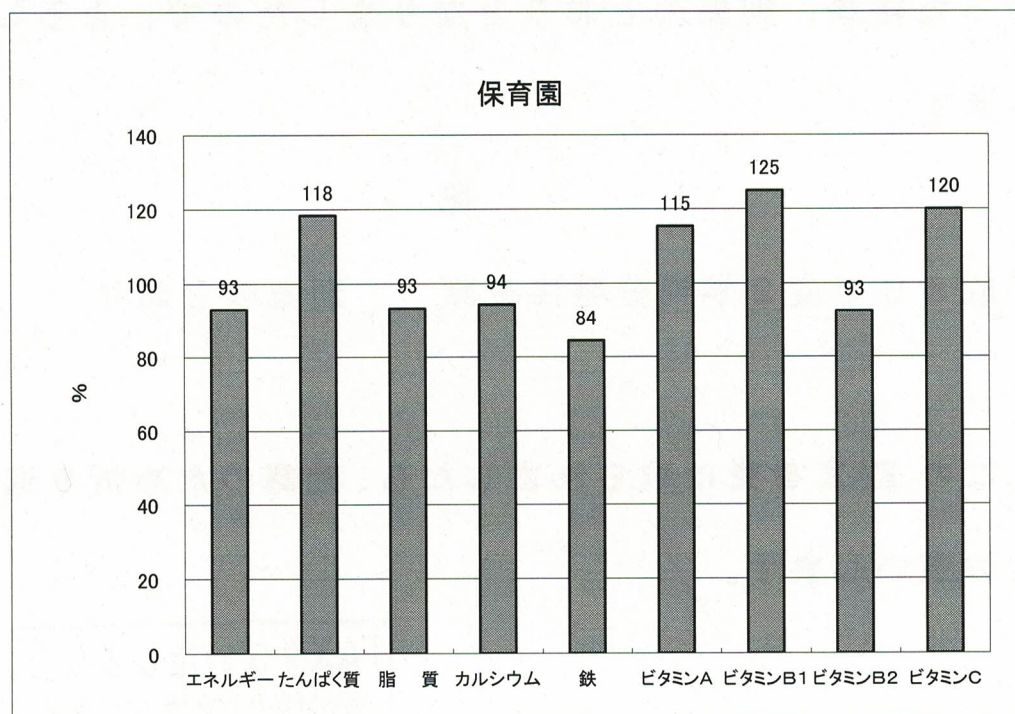
*基準量とは、文部科学省「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」による。

平成29年度保育園給食栄養摂取状況

保育園

四捨五入

栄養素	月	基準量	平均		充足率 (%)
エネルギー	kcal	560	521	エネルギー	93
たんぱく質	g	18.0	21.3	たんぱく質	118
脂 質	g	16.5	15.4	脂 質	93
カルシウム	mg	250	236	カルシウム	94
鉄	mg	3.2	2.7	鉄	84
ビタミンA	μg	150	173	ビタミンA	115
ビタミンB ₁	mg	0.24	0.30	ビタミンB ₁	125
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.37	ビタミンB ₂	93
ビタミンC	mg	20	24	ビタミンC	120

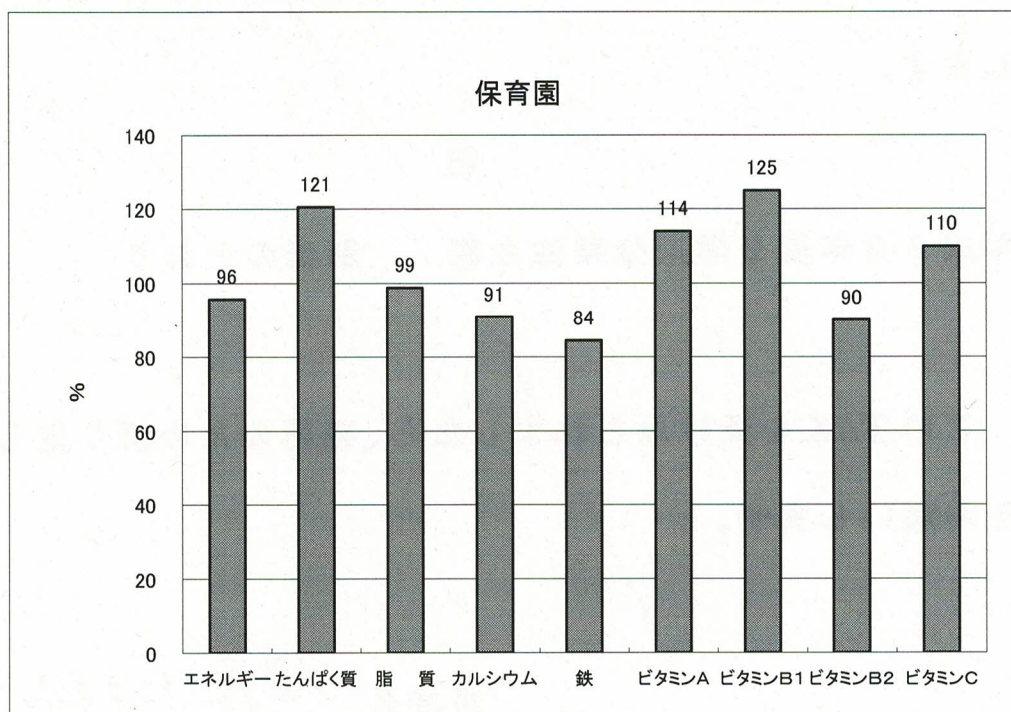


平成30年度(4月～1月)保育園給食栄養摂取状況

保育園

四捨五入

栄養素	月	基準量	平均		充足率(%)
エネルギー	kcal	560	536	エネルギー	96
たんぱく質	g	18.0	21.7	たんぱく質	121
脂質	g	16.5	16.3	脂質	99
カルシウム	mg	250	227	カルシウム	91
鉄	mg	3.2	2.7	鉄	84
ビタミンA	μg	150	171	ビタミンA	114
ビタミンB ₁	mg	0.24	0.30	ビタミンB ₁	125
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.36	ビタミンB ₂	90
ビタミンC	mg	20	22	ビタミンC	110



資料3

平成29年度 給食費公費負担額

区分		食数 (a)	給食費(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	122,343	26,915,460	190,623,269	15,220,390	19.08
	西小	92,898	20,437,560			
	東小	56,807	12,497,540			
	北小	171,767	37,771,820			
	南小	126,349	27,796,780			
	市小	212,754	46,789,759			
	他	14,628	3,193,960			
	小計	797,546	175,402,879	—	—	—
中学校	長中	68,806	17,889,560	84,998,555	7,797,641	26.26
	南中	130,415	33,915,044			
	北中	97,484	25,345,840			
	他(注)	191	50,470			
	小計	296,896	77,200,914	—	—	—
保育園	上保	35,164	8,003,298	70,018,892	5,203,907	18.65
	色保	55,623	12,762,267			
	東保	39,831	9,284,062			
	西保	52,605	12,139,444			
	北保	60,259	14,340,802			
	南保	34,305	8,029,731			
	他	1,192	255,381			
	小計	278,979	64,814,985	—	—	—
合計		1,373,421	317,418,778	345,640,716	28,221,938	20.55

「他」は学校給食試食会や給食センター従業員の食数。

(注)給食センター施設見学試食会、視察時等を含む。

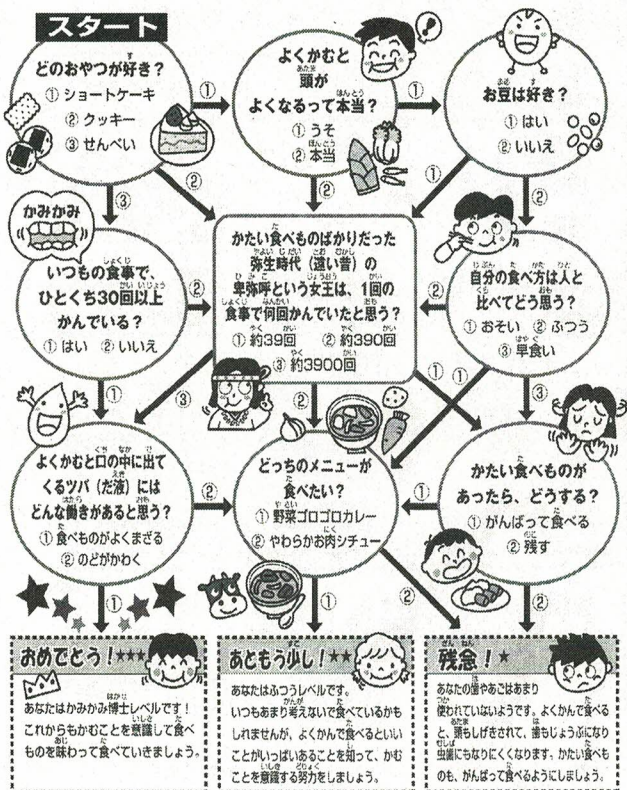
平成30年度 給食費公費負担額(平成年31年1月現在)

区分		食数 (a)	給食費(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	103,229	22,710,380	164,917,639	15,107,231	22.28
	西小	77,056	16,952,320			
	東小	54,150	11,913,000			
	北小	146,312	32,180,744			
	南小	105,269	23,818,569			
	市小	179,869	39,550,735			
	他	12,228	2,684,660			
	小計	678,113	149,810,408	—	—	—
中学校	長中	55,338	14,387,341	72,157,264	6,648,083	26.39
	南中	111,397	28,963,220			
	北中	85,163	22,142,380			
	他(注)	56	16,240			
	小計	251,954	65,509,181	—	—	—
保育園	上保	30,427	6,979,853	59,336,353	4,574,502	19.34
	色保	44,233	10,151,892			
	東保	30,738	7,143,917			
	西保	42,985	9,911,101			
	北保	57,897	13,495,607			
	南保	29,189	6,850,879			
	他	1,076	228,602			
	小計	236,545	54,761,851	—	—	—
合計		1,166,612	270,081,440	296,411,256	26,329,816	22.57

「他」は学校給食試食会や給食センター従業員の食数。

(注)給食センター施設見学試食会等を含む。

かみかみクイズ



母ながくての給食

平成30年度 1学期号

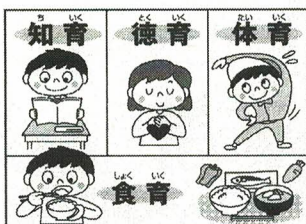


4月に入学した1年生も2か月がたち、学校生活にも慣れてきました。
給食の時間も楽しそうです。

長久手市立長久手給食センター

「食育」は生きる上での基本です！

日本は世界でも最長の国として有名ですが、一方で、食習慣の乱れや偏った栄養摂取による生活習慣病の増加など不健康な生活が問題となっています。ほかに、食べることを大切に思う心や、伝統ある食文化が失われてきているといった食を巡るさまざまな問題があります。そこで、「国民が生涯にわたって健全な心身を築き、豊かな人間性を培うこと」(食育基本法・第1条第1項)を目的として、平成17年6月に「食育基本法」が制定されました。



食育って？

① 生きる上での基本であって、知育、徳育および体育の基礎となるべきもの

② さまざまな経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

学校での「食育」

子どもたちが健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性を培うことができるよう、栄養や食事のとり方など、正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身につけるため、下記の6つを目標とし、給食の時間をはじめ各教科等と関連付けて食育に取り組んでいます。

★ 食事の重要性 食事の重要性、食事の摂り方、楽しさを理解する。	★ 心身の健康 心身の成長や健康の保持増進の上で、栄養や食事の摂り方を理解し、自ら健康にいい食べ物を身につける。	★ 食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質および安全性等について自ら判断できる能力を身につける。
★ 感謝の心 食料の大事さ、食料の生産等に関わる人びとへの感謝の心を育む。	★ 社会性 食事のマナーや食事を通じて人間関係の形成能力を身につける。	★ 食文化 各地域の食文化、食文化や食にまつわる歴史や伝統を、継承する力を育む。

～毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」～

家庭でできる「食育」～こんなことを心がけてみませんか？



長年の習慣は、なかなか変えられないものです。心身ともに健康な生活を送るために子どものうちから望ましい食習慣を形成していくことが大切です。給食センターでは、ご家庭と協力して食育を進めていきたいと思います。

食品ロス×クイズ

まだ食べられる食品を捨てる「食品ロス」について考えるクイズです。□に、○か×かで答えましょう。

Q1 日本の食品ロスは、年間約646万トン。日本人一人当たり、毎日おにぎり2個分捨てていることになる。

Q2 賞味期限が切れていたら、すぐに捨てた方がよい。

Q3 買い物に行く前に、冷蔵庫の中身をチェックした方がよい。

Q4 買い物に行ったら、卵や牛乳などは奥にある新しい商品を選ぶとよい。

Q5 バイキング形式のレストランでは、食べきれない量でも、まずは全種類盛りつけた方がよい。

Q6 あまった食材や食べきれずに残った料理は、冷蔵庫や冷凍庫に保存する。

Q7 食品ロスを減らすためには、一人ひとりの「もったいない」という気持ちが大切。この日本語は、世界的にも注目されている。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

こたえ

Q1=○(646万トンの食品ロスのうち、289万トンが一般家庭からのもの(2015年経済産業省「食料・資源循環」))

Q2=×(賞味期限は「おいしく食べることができる期限」なので、すぐに捨てるのではなく、食べられるかどうか判断することが大切)

Q3=○(必要な食品を必要と時に、必要な量だけ買う工夫の一つ)

Q4=×(売れ残った商品は捨てられてしまうので、すぐ食べる場合は手前から取る)

Q5=×(自分が食べられる量を盛りつけて、残さず食べることが食事のマナー)

Q6=○(あまった食材や残った料理は、すぐに捨てるのではなく、冷蔵庫や冷凍庫をうまく活用して残さず食べることが大切)

Q7=○(ワシグマリ・マタータイさん(環境分野で初めてノーベル平和賞を受賞したケニア出身の女性)が「もったいない(MOTTAINAI)」という日本語とその精神を世界に広めた)

母ながくての給食

平成30年度 2学期号



『食欲の秋』です。

食べ物がおいしく感じられる季節になりました。

『いただきます』『おいしい』子どもたちの元気な声が聞こえてきます。

もりもり食べて毎日元気でいようね。

長久手市立長久手給食センター

かんしゃ た 感謝して食べよう

秋が深まってきました。あつという間に冬の足音も聞こえてきそうですね。11月23日は、勤労感謝の日です。わたしたちは、いろいろな人たちのおかげで、毎日食事をすることができています。秋の夜長、虫の声を聞きながら食事の話題の一つにしてみませんか。

どうとう 想像してみよう！給食を支える人々

おいしい給食が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を運ぶ人、栄養士や調理員さん、そして働いてくれる家の人など、多くの人に支えられているからです。



食べることは 命のバトンを 受け継ぐこと



わたしたちが食べている食べ物は、どれも生き物の命をいただいているものばかりです。食べ物の命を食べることで、命を受け継いでいます。受け継いだ命を大切にすることがわたしたちの役目ではないでしょうか。

「いただきます」「ごちそうさま」の意味を知っていますか？

「いただきます」といいますが、これは「もらう」「食べる」のていねいな言葉(謙譲語)である「頂く」という言葉からできたあいさつです。命をいただくことや用意してくれた人たちに感謝の気持ちがこもっています。また、「ごちそうさま」は、「御馳走様」という漢字ですが、昔は冷蔵庫やスーパーがなく、食べ物を用意することが大変でした。そんな中でも走り回って用意してくれたことへの感謝の気持ちを込めたあいさつです。



「もったいない」食事をしていますか？

「もったいない」という言葉には、限りある資源を大切に、ものを無駄なく使うという思いが込められています。食材を大切に食べるとは、食べ物を無駄にしないことにつながります。

おやつを食べすぎて、ごはんを残していないかな？

好き嫌いしないで食べているかな？



欲張りすぎて、ごはんを残していないかな？

静かしながらごはんを食べ、ごはんを残していないかな？



「食品ロス」って何だろう？



＜食品ロス削減推進委員会 コマケ すすのん＞(議決承認)



「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられている食べ物のことです。日本では、年間646万トン(平成27年度)発生していると推定されています。食品ロスを減らすためにできることは、①食べ残しをしない ②消費期限、賞味期限を正しく理解する ③食品の皮のむきすぎに気を付ける ④必要な分だけ購入して食べる などがあります。食べ物を無駄にしないためにできることを見つけて、実践してみましょう。

まいにち た もの かんしゃ 毎日食べ物をいただけることへ感謝

地球上では、世界人口約80億のうち、食糧が不足し苦しんでいる人が8億人以上いるとも言われています。食べたいのに食べられない人たちがいるということです。「食べたくない」「残しちゃおうかな」「食べきれないから捨てよう」ということはありませんか？ いただいた大切な命やたくさんの人たちの苦勞を無駄にしないよう感謝の気持ちを忘れずに食べたいですね。

12月初旬、長久手市内の畑に行ってきました！

1月の全国学校給食週間に使用する真菜は、大切に育てられています。



『不織布』という白い布に覆われていました。露さや虫から真菜を守るためだそうです。

中には、かわいらしい小さな真菜がたくさん育っていました。

市役所みどりの推進課の藤澤さんに案内してもらいました。

真菜づくりで大変なことは、何ですか？

給食に使う日に合わせて育てるのが難しいね。それに、おいしい野菜だから虫に食べられないようにするのも大変だね。



あえ物だけでなく、炒め物・汁物・洋風のクリーム系などにも使えて、どれもおいしくて好きよ。



真菜は、お味噌が合うだね。



やっぱりごまあえがおいしいね。

真菜を使った一番好きな料理は何ですか？

長久手市の学校給食では、「地域連携」(地域でとれたもの・生産されたものをその地域の人が食べて消費すること)に取り組んでいます。給食に使用する長久手市産の野菜とその生産者の方のお名前や愛知県の野菜を毎月の献立表の下欄に掲載しています。ぜひ、家庭でご覧ください。

母ながくての給食

平成30年度 3学期号



育てた野菜(1月の真菜)を給食用に納めてくださっている生産者の皆さん
左から 小倉里子さん 興隆紀元さん 秋谷純子さん 成瀬 守さん(市役所みどりの推進課)
【東小学校の南側の畑にて】

「今年の秋は、順かくて野菜がよく育ったよ。」

安全でおいしい野菜を作っているから、残さず食べてほしいね。」

給食に育てた野菜を納めて下さっている方々の声です。

※ 詳しくは、最後のページをみてください。 ※

長久手市立長久手給食センター

1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。



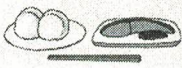
学校給食の歴史を振り返ってみましょう！



明治22年、山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止されながらも、さまざまな歴史をたどり、現在まで続いています。「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。当時の代表的な献立を一例に、学校給食の歴史をご紹介します。

明治22年
(1889)

山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちのために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされています。



昭和20年代
(1945~54)

昭和20年に戦争が終わり、子どもたちの栄養状態を改善するため、この年から支度物資による学校給食が全国で開始されました。



昭和30年代
(1955~64)

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、また、学習指導要領で給食が教育活動として位置づけられました。アメリカから寄贈された小麦粉で「パン・ミルク・おかず」のスタイルが定着していきます。



昭和40年代
(1965~74)

昭和38年に「ソフトめん」が登場。また、昭和39~49年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。



昭和50・60年代
(1975~88)

米飯(ご飯)が正式に導入されました。当初は炊飯するための設備が整わず、おかずを作る量でご飯を炊く施設が多くありました。



平成
(1989~)

学校給食は、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。



ここがすごい！ニッポンの給食

(海外報道等より)

ヘルシーでおいしく、楽しい食事！



国が定めた学校給食制度によって、国・自治体が人件費・輸送費を負担し、保護者は食材費だけを支払う。新鮮な食材を使いながらも安価で、健康的かつおいしい食事にどの子どもも楽しくアクセスできている。一緒に食べるのも楽しそう。

思いやりや公共心が育まれている！



給食の準備や配付まで子どもたちが自ら率先して協力して行うことで、他人への思いやりや公共心が育つ。衛生面への配慮や、等しく配分するために必要な計算能力も自然に身に付いているようだ。

専属の栄養教諭がいる！



専門資格を持つプロが専任で、家庭で不足しがちな栄養を補うとともに、地産地消や郷土料理・行事食といった食文化の継承や文化の継承にもつながっている。

教育として行われている！



他国では給食行政はおもに保健関係の省庁が担っているが、日本では教育を担う文部科学省が所管する。給食が固まる課外活動の場ではなく、学習や授業の一環として取り込まれている。

食育フォーラム 2016.1 参考

(案)

長久手市教育振興基本計画

(抜)

2019 年
長久手市教育委員会

3 計画の体系

【基本理念】

【教育方針】

【基本目標】

【基本施策】

人間力を育み

いつまでも健やかで夢と生きがいを持ち

成長できる人づくり

自然共生・地域共存・多様性尊重

教育方針 1

自然の大切さ、命の尊さを学び、自然と共生する

教育方針 2

地域で家庭や学校を支え、関わり合いながら、向上心をもって、ともに成長する

教育方針 3

多様な人々の存在や価値観を認め合い、まざって暮らす

I 「生きる力」の育成に向けた取組の充実

- (1) 自然と親しむ教育の推進
- (2) 地域との交流・体験を重視した教育の推進
- (3) 確かな学力の育成
- (4) 国際理解教育の推進
- (5) 主体性を育む教育の推進
- (6) 健やかな体の育成
- (7) 安心安全な給食の提供と食育の推進
- (8) 大学・民間連携の推進

II 個に応じたきめ細やかな教育の充実

- (1) 切れ目のない支援体制の構築
- (2) いじめ予防と人権教育の推進
- (3) 不登校児童生徒への支援の充実
- (4) 特別支援教育の推進
- (5) 財政的な支援等の充実

III 子どもの学びを支える教育環境の整備

- (1) 幼児教育環境の充実
- (2) 安全で快適な学習環境づくり
- (3) 教員の資質向上
- (4) 危機管理体制の構築
- (5) 教員多忙化解消への取組の推進

IV 地域・家庭・学校の連携強化と協働の仕組みづくり

- (1) 長久手版コミュニティ・スクール設置に向けた仕組みづくり
- (2) 地域とふれあう機会の創出
- (3) 放課後の子どもの居場所づくり

V 生涯を通じた学びの機会提供と支援の充実

- (1) 市民の自主的な生涯学習活動の推進
- (2) スポーツ環境の整備
- (3) スポーツに親しむ機会の充実
- (4) 文化の家を拠点とした文化芸術環境の整備
- (5) 文化・芸術体験の充実
- (6) 青少年の健全な育成を支える
- (7) 伝統文化に親しむ場と機会の充実
- (8) 子どもの読書活動の推進
- (9) 魅力ある図書館づくり

【主な取組】

①環境教育の推進 ③ブレーパークの推進	②平成こども塾を活用した学校連携プログラムの推進	
①あいさつの励行 ④地域人材を活用した教育の推進	②伝統文化体験学習の推進	③キャリア教育の推進
①ICT教育・情報モラル教育の推進 ④読書活動の推進	②プログラミング教育の推進 ⑤ESD（持続可能な開発のための教育）の推進	③主体的・対話的で深い学びの実践
①外国語に触れる機会の拡充	②多文化共生教育の推進	
①子どもチャレンジ事業の実施	②主体的・対話的で深い学びの実践【再掲】	
①保健教育の充実	②基本的な生活習慣の確立への支援	③運動に親しむことができる環境づくり
①アレルギー対応食の提供 ④愛知県産（長久手市産含む）の食材活用	②郷土料理、行事食の提供 ⑤保育園給食巡回指導の実施	③施設見学試食会の開催
①大学や民間企業と連携した教育の推進	②創造性・感性を育む教育の推進	
①幼稚園・保育園・小学校間の交流及び研修の実施 ③ピアサポートの実施	②小学校見学会の実施	
①道徳教育の充実 ④多文化共生教育の推進【再掲】	②人権教育の推進	③男女共同参画の推進
①適応指導教室の充実 ③不登校傾向児童生徒の早期発見	②家庭にいる不登校児童生徒への適切な支援の実施	
①インクルーシブ教育システムの構築 ④ICTを活用した授業の実践	②通級指導教室の充実	③学級指導補助の適正な配置
①就学援助費の支給 ④給付型奨学金制度の検討	②特別支援教育就学奨励費の支給 ⑤ひとり親家庭への支援の充実	③私立高校授業料補助の実施 ⑥学習支援事業の実施
①上郷保育園の改築	②幼稚園運営に対する補助	③障がい児保育の充実
①学校普通教室へのエアコン設置 ④学校施設の長寿命化対策	②学校施設のバリアフリー化	③学校施設の長寿命化計画の策定
①教員研修の充実		
①危機管理マニュアルの策定	②防災教育の推進	③学校施設利用計画の策定
①教員の多忙化解消プランの策定 ④スクール・サポート・スタッフの配置検討	②外部指導者の拡充と部活動指導員の検討	③専門スタッフ等の拡充
①地域学校協働本部の立ち上げと協働活動の推進		②地域コーディネーターの育成と拡充
①学校ボランティアとの交流	②地域人材を活用した教育の推進【再掲】	
①上郷児童館の整備	②北児童館の整備	③児童クラブと放課後子ども教室の計画的な整備
①自主的な学習の支援 ④学習の場の充実	②学習内容の充実	③学習情報の充実
①スポーツ施設等整備事業 ④学校プール開放の推進	②杖ヶ池体育館の施設長寿命化	③小・中学校施設の開放推進
①総合型地域スポーツクラブの発展	②社会体育施設の利用促進	
①アートのまち創造事業の推進	②情報事業の推進	③活動空間提供事業の推進
①普及・啓発事業の推進	②鑑賞・体験事業の推進	③市民参画事業の推進
①休日を活用した学習機会の提供	②個性を発揮できる活動の機会づくり	③健全な家庭づくりの支援
①学習の機会の提供	②文化財の保存及び活用の推進	
①乳幼児期からの読書活動の支援 ④学校連携司書の派遣	②良質な図書収集	③児童館への団体貸出
①魅力ある蔵書の提供 ④施設の整備	②本の展示やイベントなどの実施 ⑤郷土、行政に関する資料の収集	③本の調査要望への対応 ⑥地域資料の電子化と公開

基本施策（７）安心安全な給食の提供と食育の推進

児童生徒の健全な身体の発達に資するために、愛知県産（長久手市産）食材を活かした安全で安心な学校給食の提供を行い、小中９年間にわたる一貫した食育を推進します。



〔学校給食の例〕

【主な取組と内容】

取組	内容	担当課
アレルギー対応食の提供	卵、乳のアレルギーをもつ園児、児童生徒に、卵、乳を除去した対応食を提供します。	給食センター
郷土料理、行事食の提供	この地方に伝わる郷土料理や七夕、お月見など季節の行事にちなんだ給食を提供します。	給食センター
施設見学試食会の開催	学期に１回、市広報紙等により募集し、給食センターの見学、栄養士による講話、当日に提供する給食の試食を行います。	給食センター
愛知県産（長久手市産含む）の食材活用	物資を選定する時に愛知県産（長久手市産含む）食材を積極的に取り入れ、地産地消を推進します。	給食センター
保育園給食巡回指導の実施	市立保育園園児の栄養改善及び健康保持増進のため、管理栄養士による各園巡回指導を行います。食材の栄養や箸の持ち方、食器の並べ方などを指導訪問します。	給食センター