

令和2年度
学校給食センター
事業実績報告書

令和2年度事業実績報告書 事業分類番号一覧

大分類	中分類	小分類	細分類	ページ番号
1 学校給食センター	3 運営経費	1 需用費	01 賄材料費	1
	4 給食助成事業経費	1 扶助費	01 給食援助費	2



1-3-1-01						
分類	1-3-1 給食センター			担当課	学校給食センター	
事業名	給食センター運営経費(賄材料費)					
事業内容・目的	学校給食は、各栄養素をバランス良く摂取できる献立を通して、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態に配慮した食事を提供するとともに、様々な食に触れることができるようにして、また、食に関する指導や食事内容の充実を図ることを目的とする。					
評価指標	1. 学校給食提供人数及び賄材料費					
備考						
年度	H28	H29	H30	R1	R2	R3
実施計画	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月
目標値1	1,867名	1,928名	1,886名	1,822名	1,701名	1,701名
目標値2						
決算額	100,148,246	100,447,900	99,995,053	89,263,479	95,787,112	
令和2年度実績						
<p>年間給食供給計画日数は、完全給食226日・お弁当の日4日の計230日です。</p> <p>基本的には、小学校195日以内・中学校1、2年生195日以内、3年生185日以内、認定こども園（幼稚園型1号）が185日以内、認定こども園（保育園型1号）が196日以内、認定こども園（2号）が210日以内として、各学校統一としておりますが、新型コロナウイルス感染症対策のため行事の中止や長期休みの削減により、日数の変更となっております。</p> <p>賄材料の内訳は、主食27,551,053円、副食53,410,239円、飲用牛乳14,825,820円となっております。主食の割合は、米飯63.2%、パン19.7%、麺17.1%となっており、米、及びパンの原材料の小麦粉は、100%道内産を使用しています。また、食材の野菜は、46.2%道内産を使用しています。</p> <p>町内産食材の購入は、乳製品15,304,204円、ホタテ等の水産物108,000円（新型コロナウイルスの関係で、提供された食材が多く、購入したものはホタテのみ）、合計15,412,204円。賄材料費全体の約16.09%が町内産となっております。町内産の利用につきましては、出来るだけ多く取り入れることができるよう乳製品・魚介類を使ったメニューを考える努力をしています。</p> <p>令和2年度も、新しいメニューや行事食等の提供を引き続き行っており、様々な食に触れることができるように工夫しています。また、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承につながるよう配慮しています。</p> <p>児童生徒が学校給食を通して、日常または将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成にも努めています。</p> <p>また、学校における食育の推進を図る観点から、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるように、学校給食の食事内容の充実に努めています。</p>						

1-4-1-01						
分類	1-4-1 給食センター	担当課	学校給食センター			
事業名	給食助成事業経費					
事業内容・目的	準要保護及び特別支援教育就学児童生徒への給食費助成。					
評価指標	1. 就学援助人数					
備考						
年度	H28	H29	H30	R1	R2	R3
実施計画	○	○	○	○	○	○
目標値1	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月
令和2年度	述人数146名	述人数155名	述人数137名	述人数138名	述人数137名	述人数137名
決算額	6,641,547	7,477,871	6,945,665	6,326,823	6,728,790	

令和2年度実績

教育委員会が認定した児童生徒の保護者に対し、給食費全額を適切に助成をしました。

小学校 195日以内 (1食単価 249円)

中学校1、2年生 195日以内 (1食単価 289円)

中学校 3年生 185日以内 (1食単価 289円)

年間給食費

小学校 48,555円

中学校1、2年 56,355円

中学校3年生 53,465円

準要保護児童生徒人数 小学校42名、中学校29名 計 71名

特別支援学級児童生徒人数 小学校46名、中学校20名 計 66名

予算額6,832,000円 執行額6,728,790円 残額103,210円 (執行率98.5%)

令和2年度 実施した「行事食」メニュー

入学・進級祝いメニュー		食数	残(kg)	クリスマスメニュー		食数	残(kg)
4月16日	カツカレー	1751	20	12月25日	ソフトフランスパン	1327	15
	福神漬け				ビーフシチュー		
	チョコタルト				ハニーマスタードチキン		
	コーンソテー						
七夕メニュー				クリスマスケーキ			
7月7日	お星さまカレー	1756	15	節分メニュー			
	福神漬け			2月2日	きんぴら丼	1753	35
	ゼリー和え				豆腐とねぎの味噌汁		
お月見メニュー				節分豆			
10月1日	ごはん	1727	35	バレンタインメニュー			
	豆腐とねぎの味噌汁			2月15日	ハートの五目うどん	1753	20
	うさちゃんバーグ				きつねもち(たれ付き)		
	ごぼうサラダ				ガトーショコラ		
お月見大福							
ハロウィンメニュー				ひな祭りメニュー			
10月30日	コッペパン	1656	20	3月3日	ずき煮丼	1570	25
	かぼちゃ団子スープ				さつま汁		
	ほたてフライ				桜餅		
	えのきのカルボナーラ風			卒業祝いメニュー			
	かぼちゃプリンタルト			3月9日	カツカレー	1751	25
	福神漬け						
冬至メニュー				エクレーア			
12月21日	かしわうどん	1751	25				
	かきあげ						
	みかん						

令和2年度 実施した「べつかいきゅうしょく」メニュー

		食数	残(kg)			食数	残(kg)
11月5日	ごはん	1617	45	12月9日	別海のほたてたっぷりシーフードカレー	1654	20
	どさんこ汁				べつかいのむヨーグルト屋さん(プレーン)		
	鮭の塩焼き				福神漬け		
	大根の含め煮				ハスカップゼリー		
12月3日	ごはん	1715	55				
	豆腐とわかめの味噌汁						
	鮭の塩焼						
	白菜の味噌バター炒め						

令和2年度 実施した新メニュー

		食数	残り(kg)			食数	残り(kg)
5月25日	イカと野菜のチヂミ	945	10	10月12日	ミニアメリカンドッグ	1745	45
6月18日	ポリポリ和え	1750	45	10月13日	ずき煮丼	1695	30
7月2日	ごまマヨ和え	1753	40	10月14日	にしんの姿煮・切干大根のツナごま和え	1714	60
7月6日	鶏そぼろ信田	1753	25	10月26日	今川焼(カスタード)	1598	20
7月8日	さばの西京焼き	1752	35	10月29日	たらの赤みりん焼き	1654	40
7月13日	ととやき	1755	35	10月30日	ほたてフライ	1656	20
7月15日	餃子スープ	1747	45	11月16日	たこ焼き	1752	20
7月17日	さつまいもサラダ	1747	10	11月20日	ほたてのチャウダー	1734	25
7月21日	べつかいのアイスクリーム屋さん(プレミアムミルクリッチ)	1749	15	12月9日	ハスカップゼリー	1654	20
7月22日	ツナマヨ	1674	45	12月16日	ほたて入り八宝菜	1757	45
7月28日	スタミナ丼	1708	20	12月25日	ビーフシチュー・ハニーマスタードチキン・クリスマスケーキ	1327	15
7月29日	さんまうま煮	1705	30	1月13日	鮭菜めしごはん・なます	1701	45
8月18日	人参ソテー	1690	45	1月14日	うま塩サラダ	1713	30
8月21日	BLTスープ	1692	5	1月20日	ほたて味噌丼・学給だいふく	1750	45
8月31日	シークワサーゼリー	1621	35	1月25日	冷凍洋なし	1700	15
9月1日	アセロラゼリー	1694	40	1月26日	べつかいのアイスクリーム屋さん(プレミアムミルクリッチめろん)	1752	15
9月3日	さばのカレー風味焼き	1731	55	1月29日	かれないの香草焼き	1756	20
9月17日	ほたての竜田揚げ	1697	60	2月10日	たたききゅうり	1679	25
9月23日	あまおうクレープ	1727	20	2月17日	ほっけザンギ	1748	50
9月29日	焼肉丼	1720	20	2月25日	青空ゼリー	1609	15
10月8日	酢鶏風	1687	40				

令和2年度 実施した「地元食材利用」メニュー

		食数	残(kg)			食数	残(kg)
4月17日	ごぼうのバター炒め(バター)	1695	15	11月10日	フルーツヨーグルト和え(ヨーグルト)	1748	25
5月15日	えのきのカルボナーラ風(バター)	83	2	11月20日	ほたてのチャウダー(牛乳・バター)	1734	25
5月22日	ポーグシチュー(バター)	1044	5	11月26日	塩肉じゃが(バター)	1756	45
6月5日	コーンスープ(牛乳・バター)	1754	15	12月3日	鮭の塩焼き②(鮭)	1715	55
6月11日	べつかいのアイスクリーム	1752	30		白菜の味噌バター炒め(バター)		
6月17日	道産子汁(バター)	1748	25	12月9日	ほたてたっぷりシーフードカレー(ほたて)	1654	20
6月19日	えのきのカルボナーラ風②(バター)	1749	10	べつかいの飲むヨーグルト			
6月29日	オニオンスープ(バター)	1753	5	12月11日	さつま芋のシチュー(牛乳・バター)	1744	25
7月3日	ほたてのガーリックソテー(ほたて)	1751	10	12月25日	コーンソテー(バター)	1327	15
7月10日	かぼちゃニョッキのクリーム煮(牛乳・バター)	1754	15	1月15日	カレーシチュー②(牛乳・バター)	1674	15
7月17日	カレーシチュー(牛乳・バター)	1747	10	1月20日	ほたて味噌丼(ほたて・バター)	1750	45
7月21日	べつかいのアイスクリーム②	1749	15	1月26日	べつかいのアイスクリーム③	1752	15
8月4日	豚味噌丼(バター)	1706	35	1月29日	コーンスープ②(牛乳・バター)	1756	20
8月28日	クリームシチュー(牛乳・バター)	1621	25	2月8日	クリームスバゲティ②(牛乳・バター)	1752	25
9月4日	小松菜とコーンのソテー(バター)	1711	15	2月25日	ほたてカレー(ほたて)	1609	15
9月7日	クリームスバゲティ(牛乳・バター)	1725	25	3月2日	じゃがほたて(ほたて・バター)	1191	45
10月2日	オニオンスープ②(バター)	1649	15	3月12日	ごぼうのバター炒め②(バター)	1407	15
10月9日	クリームシチュー②(牛乳・バター)	1690	25	3月19日	パンキンポタージュ(牛乳・バター)	1069	10
10月30日	えのきのカルボナーラ風③(バター)	1656	20	3月23日	フルーツヨーグルト和え②(ヨーグルト)	1436	10
11月5日	道産子汁②(バター)	1617	45	3月24日	オニオンスープ③(バター)	113	2
	鮭の塩焼き(鮭)				ほうれん草とコーンのソテー(バター)		

★行事食メニューを10回実施。町内産の食材の一部を使用した「べつかいきゅうしょく」を3回実施
 ★令和2年度は、アイスクリームや鮭、ほたての無償提供が多かったため、提供数が多くなっている。
 ★残食数(kg)は、1日の全体量となっている。