

**令和4年度
学校給食センター
事業実績報告書**

令和4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	H30	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5
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	1,886名	1,822名	1,752名	1,701名	1,658名	1,599名
目標値2						
決算額	99,995,053	89,263,479	95,787,112	100,344,533	103,137,606	
令和4年度実績						
年間給食供給計画日数は、完全給食204日・お弁当の日5日の計209日です。 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204日以内として、各学校統一としています。 賄材料の内訳は、主食27,673,156円、副食60,974,733円、飲用牛乳14,489,717円となっています。主食の割合は、米飯62.1%、パン22.9%、麺15.0%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、61.3%道内産を使用しています。 町内産食材の購入は、乳製品15,088,508円、ホタテ等の水産物645,408円、合計15,733,916円。賄材料費全体の約15.26%が町内産となっています。町内産の利用につきましては、今年度も使用率は伸びていませんが、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。 令和4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。 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。 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。						

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	H30	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5
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
目標値2	述人数137名	述人数138名	述人数137名	述人数130名	述人数128名	述人数142名
決算額	6.945.665	6.326.823	6.728.790	6.455.257	5.997.115	

令和4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28名、中学校20名 計 48名

特別支援学級児童生徒人数 小学校49名、中学校31名 計 80名

予算額7,146,000円 執行額5,997,115円 残額1,148,885円 (執行率83.9%)

令和4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)	節分メニュー		食数	残 (kg)
4月19日	ハンバーグカレー	1552	35	2月3日	コッペパン ・きなこクリーム	1652	15
	福神漬け				さつま芋のスープ		
	お祝いクレープ				コーングラタン		
七タメニュー					大豆ミートのトマト炒め		
7月7日	天の川スープ・ごはん	1672	65	バレンタインメニュー			
	星のコロッケ ・ピリ辛炒め			2月14日	ハヤシライス	1657	20
	七タデザート				大根サラダ		
ハロウィンメニュー					ととやき(チョコ)		
10月31日	ごはん・スープカレー	1655	45	ひな祭りメニュー			
	ローストチキン			3月3日	ちらしずし	1525	50
	かぼちゃプリンタルト				かぼちゃ団子のおすまし		
クリスマスメニュー					扇フライ		
12月20日	ベッパライス	1668	45	卒業祝いメニュー			
	野菜たっぷり卵スープ			3月7日	カツカレー	1660	35
	クリスマスケーキ				福神漬け		
冬至メニュー					ストロベリーカスタードタルト		
12月22日	わかめごはん・かぼちゃ団子汁	1649	35				
	鱈の柚子味噌焼き						
	れんこんのべっこう煮						

令和4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)
6月7日	別海ほたてカレー ・福神漬け	1670	25	12月9日	ミルクパン	1584	45
	フルーチェ和え				別海ミルクシチュー		
11月28日	ソフトフランスパン ・ ブラック&ホワイト	1655	20		鮭のマヨネーズ焼き		
	コーンスープ				イタリアンサラダ		
	ハニーマスタードチキン						
	ほたてのガーリックソテー						

令和4年度 実施した新メニュー

		食数	残り(kg)			食数	残り(kg)
5月2日	抹茶の蒸しケーキ	1417	45	12月5日	焼きドーナツ	1501	40
6月6日	あんかけ焼きそば風	1346	55	12月6日	中華丼	1560	50
	ささみの竜田揚げ(梅しそ巻き)			12月8日	チキンとさつま芋のごま照り焼き	1642	55
10月3日	鶏塩うどん	1606	25		ジャキジャキサラダ		
10月5日	スンドゥブチゲ	1645	50	12月9日	鮭のマヨネーズ焼き	1584	45
10月11日	味噌かつ丼	1541	50	12月13日	豆乳パナコッタ	1660	25
10月14日	カスタードクリーム	1564	15	12月15日	レモンとバジルのチキン香り揚げ	1604	50
10月18日	メープルクリームワッフル	1669	25	12月20日	ペッパーライス	1668	45
10月19日	梅ひじきごはん	1670	75	12月23日	チキンのトマトクリーム煮	631	25
	串カツ			1月20日	ナン	1624	15
	ピリ辛とろみ煮			1月23日	人参焼売	1618	35
10月20日	鶏ちゃん焼き	1636	55	1月27日	チキンオムレツ	1651	20
	マヨボンサラダ			2月3日	大豆ミートのトマト炒め	1652	15
10月25日	ルーローハン	1427	35	2月6日	抹茶プリン	1407	15
10月27日	鱈の粕漬焼き	1287	45	2月8日	豚肉の生姜煮	1641	45
10月31日	スープカレー	1655	45	2月9日	クッパ風スープ	1648	45
11月1日	いちごチーズ	1638	55	2月16日	塩ちゃんこ鍋	1650	50
11月2日	味噌だれチキン	1574	55		寒天サラダ		
	無限サラダ						
11月21日	いも団子	1648	25				
	原宿ドッグ						

令和4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8日	小松菜とコーンのソテー(バター)	1087	15	10月7日	ほうれん草とコーンのソテー(バター)	1605	25
4月15日	クリームシチュー(牛乳・バター)	1592	35	10月14日	かぼちゃニョッキのクリーム煮(牛乳・バター)	1564	15
5月2日	味噌バターコーンラーメン(バター)	1417	45		カスタードクリーム(牛乳)		
5月16日	クリームスバゲティ(牛乳・バター)	1659	30	10月21日	ボークシチュー(バター)	1625	25
5月20日	コーンポタージュ(牛乳・バター)	1588	25	11月11日	えのきのカルボナーラ風(バター)②	1663	40
	ジャーマンポテト(バター)			11月18日	カレーシチュー(牛乳・バター)	1658	25
5月24日	ドライカレー(合挽き肉)末松畜産提供	1659	30	11月28日	ほたてのガーリックソテー(ほたて)	1655	20
5月31日	ぶた味噌丼(バター・合挽き肉)末松畜産提供	1669	45		コーンスープ(牛乳・バター)		
6月3日	ポテトポタージュ(牛乳・バター)	1599	30	12月9日	べつかいのミルクシチュー(牛乳・バター)	1584	45
6月7日	ほたてカレー(ほたて)	1670	25		鮭のマヨネーズ焼き(鮭)		
	フルーチェあえ(牛乳)			12月19日	べつかいのアイスクリーム②	1512	25
6月10日	アスパラとウインナーのソテー(バター)	1658	20	12月20日	ベッパライス(バター)	1668	45
6月17日	インゲン豆のシチュー(牛乳・バター)	1632	15	12月23日	チキンのトマトクリーム煮(牛乳)	631	25
6月20日	べつかいのアイスクリーム①	1667	25	1月20日	カレーシチュー(牛乳・バター)②	1624	15
6月28日	塩肉じゃが(バター)	1603	45	1月23日	味噌バターコーンラーメン(バター)②	1618	35
7月1日	クラムチャウダー(牛乳・バター)	1617	30	2月10日	クリームシチュー(牛乳・バター)③	1589	25
7月6日	道産子汁(バター)	1670	50	2月17日	ジャーマンポテト(バター)③	1521	10
7月8日	ごぼうのバター炒め(バター)	1670	20	2月20日	ぶた味噌丼(バター)②	1656	50
7月15日	白菜のクリーム煮(牛乳・バター)	1427	25	2月24日	コーンスープ(牛乳・バター)②	1656	40
8月26日	えのきのカルボナーラ風(バター)	1419	15	2月27日	ほたてのクリームスバゲティ(ほたて・牛乳・バター)	1658	30
9月2日	クリームシチュー(牛乳・バター)②	1587	35	3月8日	ブロッコリーときのこの和風炒め(バター)	1661	45
9月9日	ジャーマンポテト(バター)②	1518	15	3月9日	ほたて入り八宝菜(ほたて)	1611	65
9月16日	ポテトポタージュ(牛乳・バター)②	1559	15	3月17日	バンブキンポタージュ(牛乳・バター)	1159	15
10月4日	味噌バター炒め(バター)	1647	65	3月22日	塩肉じゃが(バター)②	1371	45
10月6日	ホッキカレー(ホッキ貝)野付漁協提供	1631	30	3月24日	ごぼうのバター炒め(バター)②	89	19

★行事食メニューを9回実施。町内産の食材を一部使用した「べつかいきゅうしょく」を3回実施

★令和4年度は、アイスクリームやホッキ貝、合挽き肉の無償提供がありました。

★残食数(kg)は、1日の全体量となっている。