

令和5年度

学校給食センター

事業実績報告書

令和5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	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5	R 6
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	1,822名	1,752名	1,701名	1,658名	1,599名	1,525名
目標値2						
決算額	89,263,479	95,787,112	100,344,533	103,137,606	108,689,936	
令和5年度実績						
年間給食供給計画日数は、完全給食202日・お弁当の日5日の計207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195日以内、認定こども園（2号）が202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26,574,039円、副食66,923,608円、飲用牛乳15,192,289円となっています。主食の割合は、米飯69.5%、パン15.5%、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、58.6%道内産を使用しています。 町内産食材の購入は、乳製品15,934,950円、ホタテ等の水産物631,800円、合計16,566,750円。賄材料費全体の約15.24%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5年度も、29個の新しいメニューや7件の行事食等の提供を行っており、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(学校教育課へ配当替)					
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。 令和5年度から就学援助を取り扱っている学校教育課が対応することになりました。					
評価指標	1. 就学援助人数					
備考						
年度	R1	R2	R3	R4	R5	R6
実施計画	○	○	○	○	○	無償化のためなし
目標値1	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	12ヵ月	
目標値2	述人数138名	述人数137名	述人数130名	述人数128名	述人数157名	
決算額	6,326,823	6,728,790	6,455,257	5,997,115	学校教育課へ	

令和5年度実績

準要保護児童生徒人数 小学校35名、中学校35名 計 70名 特別支援学級児童生徒人数 小学校57名、中学校30名 計 87名 ※準要保護3,291,830円、特別支援4,136,763円、合計7,428,593円
--

令和5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)	冬至メニュー		食数	残(kg)
4月18日	ハンバーグカレー	1593	30	12月22日	黒糖パン・かぼちゃとニョッキのクリーム煮	1280	20
	福神漬け				ポークチャップ		
	お祝いクレープ				イタリアンサラダ		
七夕メニュー				バレンタインメニュー			
7月7日	天の川スープ・黒糖パン	1578	20	2月14日	みそかつ丼	1595	50
	星のハンバーグ・ベジタブルソテー				とろみ汁		
	七夕デザート				チョコクレープ		
ハロウィンメニュー				卒業祝いメニュー			
10月31日	ロコモコ丼風	1589	35	3月7日	エビフライカレー	1587	25
	白菜とたけのこのオイスタースープ				福神漬け		
	ハロウィンデザート				焼きプリンタルト		
クリスマスメニュー							
12月19日	ごはん・スープカレー	1164	20				
	ローストチキン						
	クリスマスデザート						

令和5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)
7月11日	べつかいほたてカレー・福神漬け	1428	25	3月11日	べつかいほたて塩ラーメン	1599	40
	フルーチェ和え				ぎょうざ		
11月2日	ごはん	1435	70		べつかいのチーズ屋さん		
	どさんこ汁						
	鮭のマヨネーズ焼き						
	和風ソテー						

令和5年度 実施した新メニュー

		食数 残り(kg)		食数 残り(kg)			
6月13日	さつまいもスティック	1600	45	10月2日	ほうとう風うどん	1597	30
6月20日	ホイコーロー丼	1584	45	10月5日	ねぎ塩そば	1604	45
7月5日	タッカルビ	1601	55	10月13日	さつまいもとお豆のサラダ	1506	50
	ひじきのナムル			10月17日	生姜焼き丼	1602	30
7月13日	高野豆腐の五目煮	1432	60	10月19日	白菜の中華うま煮	1590	45
7月18日	シークワーサータルト	1569	55	10月24日	石狩汁	1619	60
8月21日	メロンクリームソーダ風ゼリー	1608	30		とりのちゃんちゃん焼き		
8月30日	じゃがマーボー	1607	45		ゆかりマヨサラダ		
8月31日	レモンマフィン	1564	55	10月31日	ロコモコ丼風	1589	35
9月8日	カレーポトフ	1244	25		ハロウィンデザート		
9月15日	豆乳担々スープ	1443	60	11月14日	メープルマフィン ・ チキン南蛮丼	1539	55
	ひじきぎょうざ			11月27日	かつおカツ	1593	35
9月22日	厚揚げのトマトチーズ炒め	1212	25	3月8日	あんぱん	1566	15
9月25日	さつまいもと栗のタルト	1460	30	3月22日	さらうどん	94	45

令和5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7日	かぼちゃニョッキのクリーム煮(牛乳・バター)①	1431	30	10月26日	べつかいほっきカレー(ほっき)	1554	35
4月14日	小松菜とコーンのソテー(バター)	1526	20	11月2日	どさんこ汁(バター)	1435	70
4月21日	ポークシチュー(バター)①	1549	25		鮭のマヨネーズ焼き(鮭)		
5月19日	ポテトポターージュ(牛乳・バター)	1292	20	11月10日	パンブキンポターージュ(牛乳・バター)	1556	25
5月29日	さつまいものシチュー(牛乳・バター)	1397	25	11月17日	ポークシチュー(バター)②	1435	35
6月2日	えのきのカルボナーラ風(バター)	1590	60	11月28日	ペッパーライス(バター)	1608	55
6月9日	クラムチャウダー(牛乳・バター)	1588	20	11月30日	ごぼうのバター炒め(バター)②	1549	45
6月12日	クリームスパゲティ(牛乳・バター)	964	20	12月4日	ほたてのクリームスパゲティ(牛乳・バター・ホタテ)	1537	35
6月13日	豚味噌丼(バター)	1600	45	12月8日	カレーシチュー(牛乳・バター)	1610	15
6月22日	ごぼうのバター炒め(バター)①	1470	55	12月11日	べつかいのアイスクリーム②	1447	25
6月23日	いんげん豆のシチュー(牛乳・バター)	1477	20	12月22日	かぼちゃニョッキのクリーム煮(牛乳・バター)②	1280	20
6月26日	べつかいのアイスクリーム①	1555	25	1月26日	コーンポターージュ(牛乳・バター)②	1596	20
7月11日	フルーチェ和え(牛乳)	1428	25	2月6日	チキンカレー(バター)	1581	15
	べつかいほたてカレー(ホタテ)			2月9日	ほたてのチャウダー(牛乳・バター・ホタテ)	1538	25
7月12日	味噌バター炒め(バター)	1443	50	2月26日	チキンクリームスープスパゲティ(牛乳・バター)	1595	35
7月19日	ジャーマンポテト(バター)	1602	45	2月29日	オニオンスープ(バター)	1580	35
7月21日	コーンポターージュ(牛乳・バター)①	1286	25	3月1日	べつかいミルクシチュー(牛乳・バター)	1596	40
8月25日	野菜のガーリックバターソテー(バター)	1489	45	3月11日	べつかいのチーズ屋さん	1599	40
9月22日	クリームシチュー(牛乳・バター)	1212	25		べつかいほたて塩ラーメン(ホタテ)		
9月25日	味噌バターコーンラーメン(バター)	1460	30	3月13日	塩肉じゃが(バター)	1580	45
10月20日	とりときのこのクリーム煮(牛乳・バター)	1346	35				

★行事食メニューを7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5年度は、アイスクリームやホッキ貝の無償提供がありました。ホタテフライ・あんこ(道内産)の無償提供もありました。

★残食数(kg)は、1日の全体量となっています。