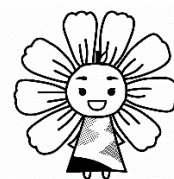


久喜市立学校給食センターの概要 (令和5年度版)



久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター



久喜市内小・中学校
マスコットキャラクター
「はびるん」

久喜市には、小学校21校※、中学校10校の市立小・中学校があります。

令和3年8月（第2学期）から、久喜市立学校給食センターから市内全ての小・中学校31校に学校給食を提供しています。

学校給食の運営については、久喜市が施設設備の管理運営費、人件費及び光熱水費等を負担し、保護者の皆さんには食材料費を負担していただいております。

※休校の学校は含んでいない。

1 施設の概要

- (1) 設置日 令和3年8月1日
- (2) 施設名称 久喜市立学校給食センター
- (3) 設置場所 久喜市下清久500番地8
- (4) 敷地面積 13,923.09㎡
- (5) 延床面積 5,831.26㎡
- (6) 構造・規模 鉄骨造2階建て
- (7) 提供学校 市内全ての小・中学校
- (8) 調理能力 12,000食/日
食物アレルギー対応食：100食/日
- (9) 献立数 3献立/日
- (10) 給食稼働日数 約198日/年間（小学校188日、中学校185日）
- (11) 配送車両台数 16台（うち電気自動車1台）
- (12) 駐車場 119台（うちおもいやり駐車場3台）
- (13) 駐輪場 自転車：20台、バイク：9台

2 設備の概要（主なもの）

(1) 下・上処理室

名称	数量	名称	数量
マイコンスライサー	4台	高速度ミキサー	3台
フードカッター	3台	電解次亜水生成装置	2台
サイノ目カッター	2台	野菜洗浄機	6台
ピーラー	4台	器具・容器洗浄機	各2台
りんご調理機	1台	新油・廃油タンク	各1台

(2) 煮炊き調理室

名称	数量
低輻射蒸気回転釜	18台

(3) 焼物・揚物・蒸物調理室

名称	数量	名称	数量
SVロースター	1台	ガス連続フライヤー	2台
スチームコンベクションオーブン	4台	油切コンベヤ	1台
低輻射蒸気回転釜	2台	フードミキサー	1台
フライ兼用ガス煮炊釜	2台	食品整形機	1台

(4) 和え物室

名称	数量	名称	数量
冷却機能付蒸気回転釜	3台	パススルー真空冷却機	3台
低輻射蒸気回転釜	3台	スチームコンベクションオープン	2台

(5) 食物アレルギー食専用調理室

名称	数量	名称	数量
I H調理機	6台	コンロ台	3台
スチームコンベクションオープン	1台	I H炊飯ジャー	2台

(6) 洗浄室

名称	数量	名称	数量
カゴごと食器洗浄機	3台	コンテナ洗浄機	2台
食缶類洗浄機	2台	厨芥脱水機	1台

3 児童生徒数等（令和5年5月1日現在）

区分	小学校	中学校	合計
児童生徒数	6,702人	3,481人	10,183人
教職員数	469人	258人	727人
計	7,171人	3,739人	10,910人

4 学校給食費（令和5年4月1日現在）

区分	日額	月額	年額
小学校	243円	4,150円	45,650円
中学校	295円	4,960円	54,560円

5 学校給食1食あたりの金額内訳

区分	小学校	中学校
1食あたりの賄材料費（※）	268円	325円
主食（米飯、パン、麺類）	23%	24%
副食	55%	58%
牛乳	22%	18%

※保護者負担額に食材費高騰分の市費負担額（小学校25円/1食、中学校30円/1食）を加えた額

6 献立の内容

(1) 米飯（週3回）

久喜市産米「彩のかがやき」を10割使用しています。

(2) パン（週1回）

埼玉県産小麦「さとのそら」を約3割使用しています。

(3) 麺類（週1回）

埼玉県産小麦「さとのそら」を中華麺及びソフト麺は約3割、地粉うどんは10割使用しています。

(4) 牛乳

200 mLを提供しています。主に埼玉県産の生乳を使用しています。

(5) 副食

最新の厨房機器を活用し、豊富な献立を提供するとともに、おいしさにもこだわり、手づくり調理を積極的に行っています。

保温・保冷性能に優れた食缶を使用し、温かい料理は温かい状態で、冷たい料理は冷たい状態で提供しています。

7 地産地消

(1) 調達方針

優先順位	区分	令和4年度実績		備考
		使用量	使用割合	
1	久喜市産 特別栽培農産物	21,861 kg	9.5%	久喜市産の合計 66,064 kg/28.7%
2	〃 慣行栽培農産物	44,203 kg	19.2%	
3	埼玉県産 農産物	15,825 kg	6.9%	
4	埼玉県外産 農産物	148,068 kg	64.4%	
—	合計	229,957 kg	100.0%	

(2) 久喜市産農産物の使用状況

○年度別（過去5年間）

	H30	R元 ※ ¹	R2 ※ ²	R3 ※ ³	R4
使用量	42,437 kg	52,401 kg	44,325 kg	45,853 kg	66,064 kg
使用割合	17.1%	22.3%	20.7%	18.3%	28.7%

※1 令和2年3月 給食の提供なし

※2 令和2年4月、5月 〃

※3 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策：令和3年8・9月 分散登校

令和4年1月～3月 学級閉鎖等（一部の学級を除く）

○主要10品目（令和4年度実績）

NO.	品目	使用量	使用時期
1	人参	13,601 kg	6月、7月、11月～3月
2	キャベツ	13,254 kg	5月～7月、10月～3月
3	長ねぎ	10,515 kg	4月、5月、7月～3月
4	玉ねぎ	4,892 kg	6月～9月
5	大根	4,848 kg	4月、7月、10月～2月
6	じゃがいも	4,336 kg	6月～10月、2月
7	白菜	3,729 kg	10月～2月
8	ブロッコリー	2,769 kg	11月～1月
9	小松菜	2,358 kg	4月～6月、10月～3月
10	きゅうり	1,806 kg	4月～12月

8 食物アレルギー対応

(1) 実施計画

	内容
令和3年8月～ 令和4年7月	食物アレルギー対応食（除去食）の提供開始 対象アレルゲン：卵、乳（両方）
令和4年8月～	食物アレルギー対応食（代替食）の提供開始 対象アレルゲン：卵、乳（両方）
順次	安定稼働後、対象アレルゲンを追加

(2) 実施体制

	内容
学校給食センター	担当栄養士1人、補助1人
株式会社東洋食品	食物アレルギー対応食調理責任者1人、 調理副主任1人、調理員2人

(3) 対応状況（令和5年3月31日現在） 申請者313人

区分	人数
1 詳細な献立対応	
ア 詳細献立表、原材料一覧表の配布	263人
2 弁当対応	
ア 献立により、一部弁当持参	166人
イ 牛乳以外を停止し、弁当持参	3人
ウ すべて停止し、弁当持参	6人
3 対応食対応	
ア 牛乳のみ停止（牛乳のみ停止＋対応食の牛乳停止）	51人
イ 対応食提供	85人

9 衛生管理

- (1) 食材の荷受けを野菜類、乾物・調味料、肉魚類に区分。
- (2) 施設を汚染作業区域と非汚染作業区域に明確に区分。
- (3) 荷受けから調理、配送まで食材の動線は一方通行とし、食材の汚染を防止。
- (4) 調理場内の床の色を作業区分ごとに色分け。
- (5) 調理員が身に着けるエプロンや靴の色分け。
- (6) 食物アレルギー対応食専用調理室・盛付室の設置。

10 調理・配送・配膳業務委託

- (1) 業務委託名 (仮称) 久喜市立学校給食センター調理・配送・配膳業務委託
- (2) 履行期間 令和3年8月1日から令和7年7月31日まで
- (3) 委託金額 1,888,392,000円
(472,098,000円/年間、39,341,500円/月)
- (4) 受託業者 株式会社東洋食品
- (5) 実施体制 調理員100人、配送員17人、配膳員89人、ボイラー責任者2人
計208人（令和5年4月1日時点）

1.1 職員配置（令和5年4月1日現在）

区分	人数	備考
課長兼所長	1人	
市職員 事務	5人	
市職員 栄養士	7人	うち臨時的任用職員1人
県職員 栄養教諭	3人	
計	16人	

1.2 児童生徒への学校給食に関するアンケート調査

	R4年4月調査	R5年2月調査
おいしい	64.4% (5,374人)	61.8% (5,240人)
まあまあおいしい	27.9% (2,324人)	30.8% (2,609人)
あまりおいしくない	5.8% (482人)	5.5% (470人)
おいしくない	1.8% (147人)	1.8% (154人)
未回答、その他	0.1% (10人)	0.0% (1人)
合計	100.0% (8,337人)	100.0% (8,474人)
給食がおいしい割合(※)	92.3% (7,698人)	92.6% (7,849人)

※「おいしい」と「まあまあおいしい」の合計値