

令和4年度 教育総務課 主たる事業(実績)

1 施設整備

学校の環境改善のため、以下の施設整備を行いました。

- (1) 志摩中学校大規模改造工事（Ⅱ期工事）
- (2) 旧片田小学校校舎解体工事

2. 学校給食における食育について

(1) 「志摩給食」「記憶に残る給食」及び生産者交流会の実施

子どもたちに、志摩の食文化や地域の魅力に気付いてもらうことを目的として、毎月1回、志摩の特産品を使った献立を提供する「志摩給食」を実施し、このうち3回を「記憶に残る給食」として、志摩市自慢の食材を使用した献立を、市内にあるホテルの料理長に監修していただきました。

また、特産品の生産や加工を行っている事業者のみなさんや、献立を監修していただいた料理長を学校へお招きし、特産品の生産方法や特色、献立の作成、仕事に対する思いなどのお話を聞かせていただく生産者交流会を6回実施しました。

○生産者交流会日程

日 程	献 立	主な地物産物と 交流会実施校
6月22日	さばの揚げ煮(さば) みそ汁(船越みそ)	さば・東海小
7月6日	七夕汁(オクラ)	オクラ・磯部小
10月25日	伊勢志摩産だいと野菜の混ぜごはん 志摩産さざえの卵とじ(さざえ) 伊勢鶏だんごの具だくさん汁	さざえ・志摩小
11月15日	かやくうどん(削り節)	かつお節・神明小
12月13日	伊勢志摩産伊勢えびの柑橘みそ焼き (伊勢えび・船越みそ) あおさりポタージュミルファンティー	伊勢えび・鶴方小
1月17日	志摩産さわらと野菜の混ぜごはん(さわら) 安乗産さばふぐのあられパン粉揚げ (さばふぐ) 志摩産生節とあらめのポテトサラダ (生節・あらめ) 船越みその海藻汁 (あかもく・もずく・あおさ・船越みそ)	さばふぐ・大王小 (中止)
2月14日	南張メロン 豚汁(豚肉・船越みそ)	メロン・浜島小

(2) 「おさかなレシピ」の配布

家庭でも海産物料理を積極的に取り入れてもらうきっかけになるよう、学校給食で提供している海産物の献立をレシピにして、年2回、各家庭に配布しました。

3. 学校給食における食物アレルギー等への対応について

○令和4年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(令和5年3月での除去食依頼書提出者数)

学校種別	学校数	児童生徒数	除去食依頼書提出		児童生徒数の割合
			学校数	児童生徒数	
小学校	7	1,681	6	62	3.69%
中学校	6	961	6	30	3.12%
合計	13	2,642	12	92	3.48%

	アレルギー等原因食物 (除去する食物)				
	卵	乳	魚・甲殻類	果物	ナッツ類、そば 小麦、野菜他
合計(人)	12	17	37	31	41

4. 学校給食費の無償化

4月から小学校5・6年生を、9月から小学校1～4年生を無償化し、市内全小中学校の児童生徒の無償化を実施しました。

※対象児童生徒数 2,641人 (小学校 1,681人、中学校 960人)

令和5年度 教育総務課 主たる事業(計画)

1. 施設整備

学校の環境改善のため、以下の施設整備を行います。

- ・旧越賀小学校校舎・体育館解体工事（令和5年度～令和6年度）
（志摩支所がコミュニティセンター建設と一体で施工）

2. 学校給食における食育について

(1) 「しまらぶ給食」及び生産者交流会の実施

「志摩給食」と「記憶に残る給食」を統合した「しまらぶ給食」として、毎月1回、志摩の特産品を使った献立を提供し、このうち2回の献立を、市内にあるホテルの料理長に監修していただく予定です。

また、特産品の生産や加工を行っている事業者のみなさんや、献立を監修していただく料理長を学校へお招きし、特産品の生産方法や特色、献立の作成、仕事に対する思いなどのお話を聞かせていただく生産者交流会を7回実施する予定です。

○生産者交流会日程（予定）

日 程	献 立	主な地物産物と 交流会実施予定校
6月14日	かつおフライ(かつお) みそ汁(船越みそ)	かつお・神明小
7月7日	オクラを使ったもの	オクラ・鵜方小
10月17日	めひびを使ったもの	めひび・大王小
11月21日	かつお節を使ったもの	かつお節・浜島小
12月12日	伊勢えびを使ったもの	伊勢えび・東海小
1月16日	志摩産の海産物を使ったもの	志摩産の海産物・磯部小
2月13日	南張メロン	メロン・志摩小

※日程は学校行事の都合等により変更になる場合があります。

※地場産物は生産状況等により変更になる場合があります。

(2) 「おさかなレシピ」の配布

家庭でも海産物料理を積極的に取り入れてもらうきっかけになるよう、学校給食で提供している海産物の献立をレシピにして、年2回、各家庭に配布します。

3. 学校給食における食物アレルギー等への対応について

○令和 5 年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(令和 5 年 5 月での除去食依頼書提出者数)

学校種別	学校数	児童生徒数	除去食依頼書提出		児童生徒数の割合
			学校数	児童生徒数	
小学校	7	1,609	7	64	3.98%
中学校	6	935	5	21	2.25%
合計	13	2,544	12	85	3.34%

	アレルギー等原因食物 (除去する食物)				
	卵	乳	魚・甲殻類	果物	ナッツ類、そば 小麦、野菜他
合計 (人)	13	12	37	25	39

4. 学校給食費の無償化

市内全小中学校の児童生徒の無償化を実施します。

※対象児童生徒数 2,544 人 (小学校 1,608 人、中学校 936 人)