

令和元年度 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。

- ・ 6 中学校空調機器設置工事（30 年度繰越事業）
- ・ 磯部中学校大規模改造工事（Ⅱ期工事）
- ・ 東海中学校屋内運動場大規模改造工事
- ・ 浜島中学校エレベーター設置工事

2. 学校給食における食育について

◎「志摩市創生総合戦略」の志摩市の食材を活かした食育推進事業

《志摩産給食の日》及び生産者交流会

子どもたちが、地元食材を使った給食を食べることにより、また志摩の食や生産者等との交流を通じ、地域の魅力に気付いてもらうきっかけづくりを目的として、4月から7月、9月から2月の内、月1回、志摩の特産品の魚や海藻類等を使った献立の、《志摩産給食の日》を実施しました。従来のふるさと給食は、志摩産給食の日の一つとして、志摩産はもとより三重県産の食材も積極的に使用しながら、6月、11月、1月に実施しました。また、特産品の生産者を学校へ招き、その生産方法や特色などのお話を聞かせていただく生産者交流会を、年間6回開催しました。（新型コロナウイルス感染対策による休校措置の関係で3月は給食がありませんでしたので志摩産給食もなしでした。）

◎志摩産給食の日

- | | |
|-------|--------------------------|
| 4月16日 | あらめの煮物、さけの竜田揚げ、味噌汁 |
| 5月21日 | ひじきそばろご飯、五目汁、アセロラゼリー |
| 9月18日 | アジの干物から揚げ、船越味噌の味噌汁、ミニトマト |
| 1月21日 | しっぽく、いわしのカレー揚げ、たくあんあえ |

【生産者交流会】

- | | | |
|--------|--------------|----------|
| 6月18日 | めひび（めひび汁） | 【神明小4年生】 |
| 7月5日 | オクラ（七夕そうめん汁） | 【東海小4年生】 |
| 10月16日 | 新米 | 【志摩小5年生】 |
| 11月22日 | かつお削り節（おひたし） | 【浜島小3年生】 |
| 12月18日 | さばの香味ソースがけ | 【磯部小5年生】 |
| 2月5日 | 南張メロン | 【鵜方小3年生】 |

《おさかなレシピの配布及び残食アンケートの実施》

家庭において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。また、市内小中学校の教師を対象に給食残食対応に関するアンケートを実施し、学校現場での意見や取組について意見をいただきました。

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

令和元年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(令和2年1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	1,860	7	52	2.80%
中学校	6	1,040	6	26	2.50%
合計	13	2,900	13	78	2.69%

	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）	14	19	21	26	38

令和２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。

- ・ 鵜方小学校校地擁壁改修工事
- ・ 鵜方小学校南校舎等トイレ改修工事実施設計業務
- ・ 志摩中学校大規模改造工事実施設計業務

２．学校給食における食育について

《志摩産給食の日》及び生産者交流会

◎「志摩市創生総合戦略」の志摩市の食材を活かした食育推進事業

子どもたちが、地元食材を使った給食を食べることにより、また志摩の食や生産者等との交流を通じ、地域の魅力に気付いてもらうきっかけづくりを目的として、毎月１回、志摩の特産品の魚や海藻類等を使った献立の、《志摩産給食の日》を実施します。従来のふるさと給食は、志摩産給食の日の一つとして、志摩産はもとより三重県産の食材も積極的に使用しながら、６月、１１月、１月に実施いたします。また、特産品の生産者を学校へ招き、その生産方法や特色などのお話を聞かせていただく生産者交流会を年間７回予定しています。

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１７日 ふるさと給食	アオサの汁	アオサ・東海小
７月 ７日 七夕給食	オクラの七夕汁	オクラ・浜島小
１０月２１日 志摩産給食の日	志摩のお米、船越味噌	お米・大王小
１１月１８日 ふるさと給食	かつお節を使った汁もの	かつお節・志摩小
１２月１６日 志摩産給食の日	さば、磯部みかん	さば・鵜方小
１月２０日 志摩産給食の日	ワカメ味噌汁（船越味噌）	ワカメ・磯部小
２月１７日 志摩産給食の日	南張メロンまたはイチゴ	メロンまたはイチゴ・ 神明小

献立は令和２年５月現在の予定です。月間の全体の都合、休校による学校カリキュラムの都合等に変更することもあります。

《おさかなレシピの配布》

◎志摩市創生総合戦略」の志摩市の食材を活かした食育推進事業

家庭において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、各家庭に配布いたします。

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２年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(令和２年度４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	1,798	6	44	2.37%
中学校	6	994	6	26	2.50%
合計	13	2,792	12	70	2.42%

	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）	15	15	22	24	36