

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

《志摩給食の日》及び生産者交流会

子どもたちが、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、志摩の特産品である魚や海藻類等を使った献立を提供する《志摩給食の日》を実施しました。

また、特産品等の生産・加工を行っている事業者のみなさんを学校へお招きし、その生産方法や特色、努力や苦労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 交流会実施予定校
6月22日	さばの揚げ煮、みそ汁(船越みそ)	さば・東海小
7月 6日	オクラの七夕汁	オクラ・磯部小
10月25日	志摩産さざえの卵とじ 伊勢鶏だんごの具だくさん汁 伊勢志摩産鯛と野菜の混ぜごはん	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・あおさ入りポタージュミルファンティー	伊勢えび・鵜方小
1月17日 (中止)	志摩産さわらと野菜の混ぜごはん 安乗産さばふぐのあられパン粉揚げ・志摩産生節とあらめのポテトサラダ・船越みその海藻汁	サバフグ・大王小
2月14日	南張メロン、豚汁(志摩産豚使用)	メロン・浜島小

《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。

資料2-3

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	1,680	6	61	3.63%
中学校	6	961	6	30	3.12%
合計	13	2,641	12	91	3.38%

	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	16	37	31	41

4 学校給食費の無償化

(1) 令和4年4月 小学5・6年生無償化 (対象児童数 計622人)

(2) 令和4年9月 小学1～4年生無償化 (対象児童数 計1,058人)

※市内全小中学校児童生徒無償化 2,641人(小学校 1,680人、中学校 961人)