

平成 30 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 小学校空調機器設置工事（29 年度繰越事業）
- ・ 磯部中学校大規模改造工事（Ⅰ期工事）
- ・ 志摩中学校エレベーター設置工事
- ・ 志摩小学校体育倉庫新設工事

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、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 5 回開催しました。

◎志摩産給食の日

- | | |
|-----------|--------------------------------|
| 4 月 18 日 | あおさの味噌汁、かつおのごま和え、キャベツのサラダ |
| 5 月 16 日 | ひじきのそぼろご飯、卵とコーンのスープ、アセロラゼリー |
| 9 月 19 日 | アジの干物から揚げ、船越味噌の味噌汁、ミニトマト |
| 12 月 19 日 | しよい飯、のっぺい汁、味付けのり、磯部みかん |
| 1 月 25 日 | しっぽく、さばの香味焼き、みかん |
| 3 月 5 日 | わかめご飯、鶏肉のマヨネーズ焼き、もやしのスープ 南張メロン |

【生産者交流会】

- | | | |
|-----------|------------------------|------------|
| 6 月 19 日 | めひび（めひび汁） | 【東海小 6 年生】 |
| 7 月 6 日 | オクラ（七夕汁） | 【神明小 6 年生】 |
| 10 月 17 日 | お米、船越味噌（豚汁） | 【志摩小 5 年生】 |
| 11 月 21 日 | かつお節(白菜のおかか和え、すまし汁のだし) | 【大王小 3 年生】 |
| 2 月 5 日 | 南張メロン | 【磯部小 6 年生】 |

《おさかなレシピの配布及び給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、市内の小学5年生及び中学2年生を対象に、給食アンケートを実施しました。

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

平成30年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(平成31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	1,945	7	52	2.67%
中学校	6	1,102	6	27	2.45%
合計	13	3,047	13	79	2.59%

	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）	17	17	22	26	35

令和元年度 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。

- ・ 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 6 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 1 8 日 ふるさと給食	めひび汁 ダシは志摩のかつお節	めひび・神明小
7 月 5 日 七夕給食	オクラの七夕汁	オクラ・東海小
1 0 月 1 5 日 志摩産給食の日	志摩のお米	お米・志摩小
1 1 月 1 9 日 ふるさと給食	かつお節を使った汁もの 磯部みかん	かつお節・浜島小
1 2 月 1 7 日 志摩産給食の日	さばの揚げ煮、磯部みかん	さば・磯部小
2 月 4 日 志摩産給食の日	南張メロン	メロン・鵜方小

献立は予定です。月間の全体の都合で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

令和元年度 給食での対応が必要な児童生徒数

(平成 31 年 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	1,854	7	47	2.53%
中学校	6	1,040	6	26	2.50%
合計	13	2,894	13	73	2.52%

	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	19	25	37