

第5回東部地区小学校給食センター建設検討委員会 次第

日時：令和7年7月23日（水）

午後7時から

場所：東御市中央公民館3階 講堂

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 委員自己紹介

4 会議事項

(1) これまでの東部地区小学校給食センター建設検討委員会の開催内容について

(2) 東部地区小学校給食センター建設実施設計の進捗について

(3) 東部地区小学校給食センターでの食育について

5 その他

6 閉 会

これまでの東部地区小学校給食センター建設検討委員会の開催内容について

1 東部地区小学校給食センター建設検討委員会（以下「検討委員会」という）

(1) 検討委員会の設置概要

東部地区小学校給食センター建設計画について、小学校 PTA や児童・園児の保護者および市民に対して説明会を開催し、まちづくり懇談会などの機会を捉え事業説明を行ってきました。

検討委員会は、当該給食センターが食育を効果的に実施することができる施設となるよう、関係者による必要な事項の検討及び意見聴取をするため、令和6年7月8日に設置した組織です。

(2) 検討委員会の委員

学校関係者、保護者、関係行政機関、関係団体、有識者及び公募等から18名の委員により構成されています。（別紙委員名簿のとおり）

2 これまでの検討委員会の開催内容

◆第1回検討委員会

期 日	令和6年7月8日（月）
会議事項	(1) 東部地区小学校給食室の現状 (2) 目指す施設整備計画 (3) 北御牧学校給食センター視察について
会議概要	東部地区小学校給食室の施設・設備の老朽化、学校給食衛生管理基準、地産地消の取り組み、食育の取り組み、アレルギー食対応の現状と、市が目指す施設整備計画について説明し、建設検討委員会として次の事項を確認しました。 ・ 給食センター化を目指しよりよい施設となるよう話し合っていく。 ・ 給食センター建設予定地は田中小学校周辺でよい。
主な意見	・建設予定地が田中小学校周辺のため、安全面に配慮してほしい。 ・子どもが育てた野菜を給食に使うといった食育を継続してほしい。 ・保育園保護者に対してもセンター化の説明をしてほしい。 ・現在の施設での衛生管理確保、アレルギー食対応は難しい。 ・給食センターでできる食育や地産地消をみんな考えていきたい。

◆第2回検討委員会

期 日	令和6年8月6日（火）
会議事項	(1) 米飯炊飯について (2) 東部地区小学校給食センター建設基本設計について
会議概要	これまで炊飯設備がなく委託炊飯により米飯を提供していましたが、東部地区小学校給食センターでは 炊飯設備を整備し、自場において米飯炊飯する方向で計画 していくことになりました。
主な意見	・委託炊飯ではできなかった混ぜご飯もできるようになる。 ・自場炊飯では、子どもたちが温かいおいしいご飯が食べられると思う。

◆北御牧学校給食センター試食会

期 日	令和6年11月15日及び11月25日
対象者	(1) 小学校通学または通学予定の子どもの保護者 (2) 検討委員
開催概要	建設予定の東部地区小学校給食センターに係り、保護者の皆様にセンター方式の給食を知ってもらうことを目的に北御牧学校給食センターの施設見学・取り組み説明・給食試食を開催し、27名の参加がありました。
参加者アンケート	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもが食物アレルギーがあるので、アレルギー対応をどのようにしているか知ることができてありがたかった。 ・子どもたちにも見てもらって、感謝しながら毎日の給食を食べてほしいと思った。 ・成長に合わせてエネルギー量も考えていただきとてもありがたいと思った。 ・新しくセンター給食になると聞いて興味を持ってきましたが、安心してお願いできると思った。 ・周りの方からは、不安な点があるとの意見がありました。もう少し丁寧に経緯や詳細説明があるといいと思った。

◆第3回検討委員会

期 日	令和6年11月27日（水）
会議事項	(1) 東部地区小学校給食センター建設基本設計について (2) 食育の取り組みについて (3) 地産地消の取り組みについて (4) アレルギー食対応について
会議概要	建設に係る基本設計の完了報告を行い、また、食育、地産地消、食物アレルギー対応の取り組みの現状と課題を説明し、意見交換を行いました。
主な意見	<ul style="list-style-type: none"> ・北御牧学校給食センターのような給食関係者が学級に入り共食する取り組みをできる限り多く行ってほしい。 ・4校がまとまることで、これまでにない食材量が必要となるため大規模農家との連携も必要になると思う。 ・すべての品目の地産地消向上は難しいと感じる。生産量の多いものや保存のきく品目への取り組みから進めることになると思う。 ・アレルギーを持つ保護者から意見を吸い上げたらどうか。

◆第4回検討委員会

期 日	令和7年2月27日（木）
会議事項	(1) 食物アレルギー対応について
会議概要	食物アレルギー対応について、給食センターへ移行した場合の検討課題・検証結果を報告し、市の食物アレルギー対応の指針に基づき安全な給食提供が困難な際は、これまでどおり弁当対応等を保護者に依頼する場合がありますが、献立の変更、使用食材の変更及び食物アレルギーの種類を工夫すること等により、 これまでと変わらない給食提供をすることを基本方針とする 説明を行い、意見交換を行いました。
主な意見	<ul style="list-style-type: none"> ・現状、各学校によって状況に応じたアレルギー対応や準備をしている。 ・子どもはどんな行動をするかわからないときがあり、アレルギーの事故が起こった際に適切に対応ができる体制を今後も整えてほしい。 ・アレルギーも時代とともに変化していくので毎年確認するようなマニュアル作りが必要と思う。 ・受配校での受け渡しを重要になると思う。 ・細かく対応してもらっていると思うが、アレルギーを持つ親や子はすごくこわいと思う。丁寧な対応をお願いしたい。 ・先生だけではなく、子どもたち同士においても友達のアレルギーを把握することも重要だと思う。

東部地区小学校給食センターでの食育について

1 学校における食に関する指導【別紙1P～8P】

(1) 食に関する指導の目標（文部科学省「食に関する指導の手引き」）

学校教育活動全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を育成することを目指します。食に関する指導が実践しやすいように、以下の食育の視点が整理されています。

◆食事の重要性



食事に興味・関心をもち、自ら調理して食事の準備をしたり栄養バランスに配慮した食生活の実践など、食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できるようにする。

◆心身の健康



望ましい栄養や食事のとり方とともに、手洗いやよく噛むこと、よい姿勢や和やかな雰囲気作りは食事の基本であることを理解し、心身の成長や健康は、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取、適切な運動、休養及び睡眠が必要であることを理解できるようにする。

◆食品を選択する能力



日常食べている食品、料理の名前、形、品質や栄養素及び安全面、衛生面等について理解し、食品に含まれる栄養素やその働きを考え、適切な選択ができるようにする。

◆感謝の心



食生活は、生産者を始め多くの人々の苦労や努力に支えられていることや食という行為は、動植物の命を受け継ぐことであることを理解し、食品を無駄なく、環境や資源に配慮した食生活を実践するために何が必要かを考えることができるようにする。

◆社会性



食事のマナーを身に付け、協力して食事の準備や後片付けをするために必要な技能を身に付け、相手を思いやることや、楽しい食事につながるために何が必要かを考えることができるようにする。

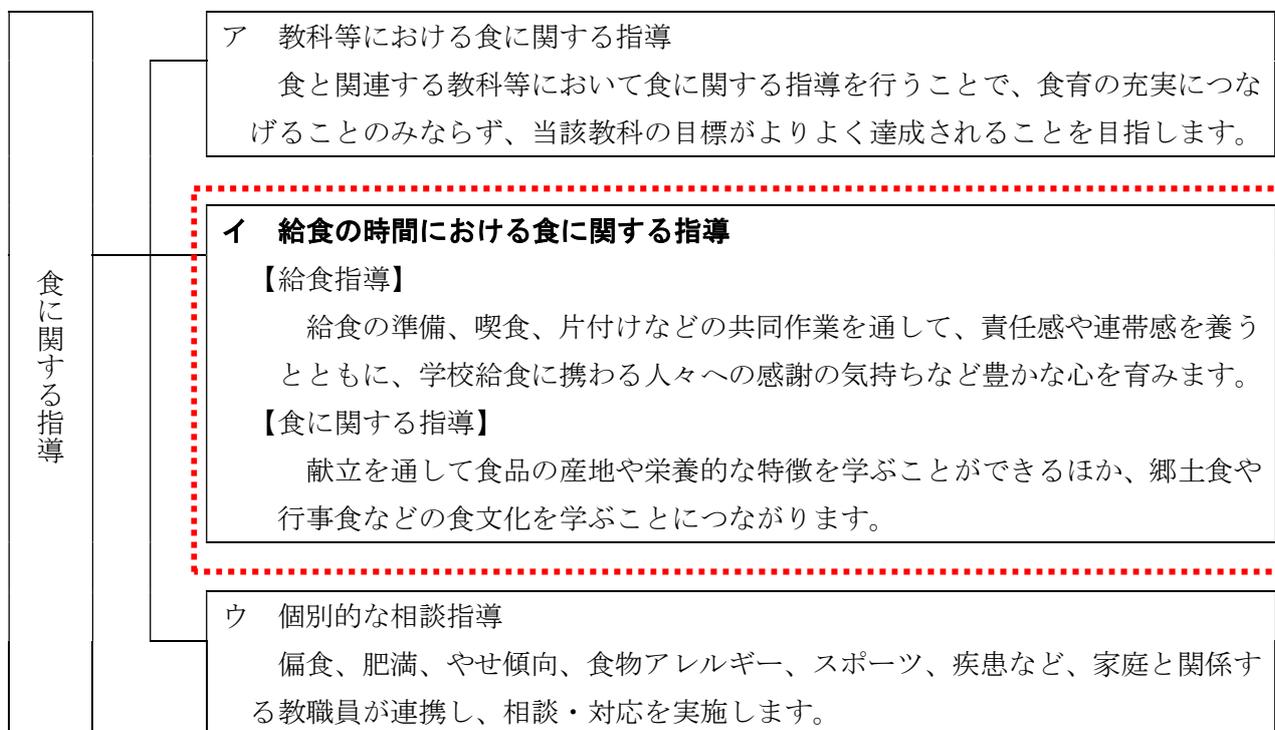
◆食文化



自分たちの住む地域には、昔から伝わる料理や季節、行事にちなんだ料理があることを理解し、日本の食文化や食に関わる歴史にふれたり、諸外国の食事の様子を知ったりすることで、日本や諸外国の伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。

(2) 学校における食に関する指導の内容

学校における食に関する指導は、食に関する指導の基本的な考え方、指導方針等を明確にし、教職員の共通理解を図り、学校給食を生きた教材として活用しつつ、給食の時間はもとより、各教科や外国語活動、総合的な学習時間、特別活動、自立活動といった学校の教育活動全体を通して行われることが必要です。



2 児童生徒の食に関する実態調査における東御市内小学生の現状

長野県教育委員会は3年に1度、県内の小学校5年生及び中学校2年生を対象とした「児童生徒の食に関する実態調査」(以下、「実態調査」という。)を実施しており、令和4年度の東御市内小学校5年生の調査結果の概要は次のとおりでした。

◆毎朝朝食を食べる 86.7% (長野県全体 90.4%、R元年東御市 90.1%)

◆朝食を食べなかった理由

・おなががすいていなかった 60.6% (長野県全体 49.1%、R元年東御市 37.5%)

・時間がない 39.4% (長野県全体 50.1%、R元年東御市 54.2%)

◆バランスのよい朝食 56.1% (長野県全体 58.4%、R元年東御市 50.6%)

◆給食は楽しみと思う (どちらかといえばそう思う) 91.5%

(長野県全体 90.6%、R元年東御市 93.1%)

◆給食は楽しみと思わない (どちらかといえばそう思わない) 8.5%

(長野県全体 9.3%、R元年東御市 6.6%)

◆給食を楽しみと思わない理由

- ・量が多いから 47.6%（長野県全体 47.5%、R 元年東御市 44.4%）
- ・ゆっくり食べられないから 42.9%（長野県全体 32.4%、R 元年東御市 16.7%）
- ・嫌いなものがでるから 23.8%（長野県全体 48.5%、R 元年東御市 50.0%）

◆郷土食を知っている※32.3%（長野県全体 35.9%、R 元年東御市 50.9%）

※R 元年の調査では「知っている」または「知らない」の選択回答のみだったが、今回の調査では「知っている」と答えた場合は料理名を記入させる方法とした。

規則正しく 1 日 3 回食事を摂ることが重要とされている中で、東御市内の小学生において**毎朝朝食を食べる割合は長野県全体及びR元年の前回調査と比べ減少**しました。起床時間帯ごとに朝食を毎日食べている割合を見ると、6 時台前半をピークに、起床が遅くなるにつれて朝食喫食率が低下しており、起床時刻が遅いことが朝食を食べない理由（時間がない。おなかがすいていなかった。）と関連していると考えられます。

また、主食・主菜・副菜が揃ったバランスの良い朝食が摂れている東御市の児童は約半数で、長野県全体が向上しており、学校給食を生きた食材として活用し、バランスよく食べることや、家庭科と連携して五大栄養素の働きなどを伝えていることが成果となっていると考えられます。

ほとんどの子どもは給食を楽しみと思っている一方で、給食を楽しみと思わない理由として、「きらいなものがでるから」は減少し、**「量が多いから」**及び**「ゆっくり食べられないから」**が増加しました。

給食の量については、学校給食法第 8 条第 1 項に基づいて定められた「学校給食摂取基準」をもとにして、年齢によって必要となるエネルギーや栄養素量が摂取できるように献立作成をしており、1 日あたりの推奨量の 1/3 以上を学校給食で補えるようになっています。

3 学校給食における食育推進に関するアンケート結果の概要について【別紙 9P～15P】

食育のあり方を検討するために、東御市内小学校の教職員を対象に、これまで経験した食育と給食センターに期待することについてアンケートを行い、結果の概要は次のとおりでした。

(1) 調理施設、調理員さんとの交流について

- ◆調理施設、調理員さんとの交流を行った経験がある 23 名（43%）
- ◆調理現場と交流した学年（2 個まで複数回答可）
2 年生 10 名（32%）、6 年生 7 名（23%）、3 年生 6 名（19%）
- ◆交流した内容の主な回答
 - ・給食センターの見学
 - ・調理員との共食
 - ・栄養士からの講話
 - ・給食調理員へのインタビュー（仕事内容、調理方法）
 - ・給食で提供するとうもろこしの皮むきを栄養士と一緒にいった。

- ・職場体験として調理器具の洗浄作業を手伝った。

(2) 食育に関する授業について

- ◆担当するクラスで食育に関する授業を行ったこと経験（栄養教諭・養護教諭が行ったものも含む）がある 34名（64%）
- ◆食育に関する授業の形式について（複数回答）
 - ・栄養教諭が授業を行った 17名（40%）
 - ・自分一人で授業を行った 9名（21%）
 - ・校内の方（栄養教諭・養護教諭など）の支援を受けながら行った 8名（19%）

(3) 給食センターに期待すること

- ・栄養士や生産者による指導
- ・栄養指導や家庭科授業内容に関することの指導
- ・返却時間に余裕が欲しい
- ・給食センターの見学
- ・食べ物を粗末にしないこと、バランスよく食べること、家庭科の授業に関することを指導して欲しい
- ・行事や季節にあった献立、噛み応えのある献立をいれて欲しい
- ・なるべく手作りで美味しく温かく地域の食材を利用して欲しい
- ・今まで同様に身近に関わっていただける存在、顔が見える関係でいて欲しい
- ・食べることの大切さや楽しさを感じられる食育をしてほしい

(4) 考察

調理施設、調理員との交流を行った経験がある割合 43%でした。また担当するクラスで食育の授業を行った経験がある割合は 64%でした。食育に関する授業形式については、半数以上の割合が自分一人ではなく、栄養教諭が行ったり、校内の方の支援を受けながら行っていました。

そして給食センターに期待することとしては、栄養士による食育や給食センターの見学、顔が見える関係の構築等の要望が挙げられました。

これらの結果から食に関する指導を行うには、調理施設の協力、給食センター職員が各教室に向いての指導や資料提供など、**学級担任と給食施設や給食センター職員との連携が重要**だと考えられます。

4 東部地区小学校給食センターにおける食育の推進

上記 1～3 を踏まえて、東部地区小学校給食センターにおける食育の取り組みについて検討します。

(1) 献立検討委員会【食事の重要性】

献立作成にあたって、各学校給食主任等の様々な立場の委員の声を活用して、よりよい献立や食育について検討するとともに、**学校と給食センターの連携を密にします。**

(2) 給食日誌（給食センターと児童との交換ノート）【感謝の心・社会性】

給食日誌は、給食の食味や量等の感想や児童の様子記入してもらうことで、給食センター職員が給食の様子を把握します。また記入された内容に対して、給食センター職員が返事を書くことで、児童は調理員が給食にこめた思いや苦勞を感じることができます。給食提供日に給食日誌を学校と給食センター間で往復させることで間を空けることなく、**児童と給食センター職員とのコミュニケーションを図ります。**

(3) 希望献立・セレクト給食【食事の重要性・食を選択する能力】

希望献立やセレクト給食は、児童が栄養や調理形態を考慮して料理を選ぶことで、栄養バランスを理解し、**自らで健康管理ができる能力を養います。** 取り組み方については、ICTを活用して、栄養教諭が提示する複数の献立の中から料理を選定する方法、対象学年を絞る方法、学年で1献立を作成する方法などの工夫ができます。それらの工夫により多くの学校・学年・学級を対象とした希望献立を給食で提供する方法を検討します。

(4) 行事食【食品を選択する能力・社会性・食文化】

これまでと同様に食に関する指導の全体計画や献立年間計画に基づいて行事食を提供します。他県や国内の他地域、諸外国の文化を知ることができ、**地域の特性を生かした食生活や食文化、食料自給率を考えるきっかけ**になります。

(5) 地産地消【食品を選択する能力・感謝の心・社会性・食文化】

地域で生産された農産物を使用することで、**自然や文化、産業等に関する理解**に繋がります。

(6) 栄養教諭による食に関する指導【全般】

給食時の校内放送や給食だよりの発行を通して、栄養バランスや食事の重要性について伝えます。また、養護教諭と連携して、学校や個人毎の健康についての状況を把握することで、**教科等連携した指導、学校への情報提供、個別指導**ができます。

また地域 FM ラジオ局と連携をして、給食の献立紹介等を行うことで、保護者や市民への情報発信を行います。

(7) ICT 活用した食育【全般】

次の事例のように ICT を活用した食育を実践することで、児童が給食調理の様子を身近に感じることができます。児童と給食センター職員が顔の見える関係でいることで、児童の**給食を大切に食べようという意識づけ**に繋がります。

【給食センター見学（群馬県みどり市大間々学校給食センター）】

- ・オンライン会議ソフト等を活用して、栄養教諭が給食センター内から配信する
- ・通常の見学では、見られる場所や時間帯が限られてしまうが、外部から立ち入ることができないエリアの見学や調理員と同じ目線で調理の様子を見ることができる。

【給食センターの受配校に対する統一指導（愛媛県愛南町立城辺中学校）】

- ・給食ができるまでの様子の動画を作成し、配送校の給食担当者がアクセスできるプラットフォームに共有データとして保存しておく。
- ・受配校では、クラスや授業の実態に合わせて、動画を活用した食に関する指導を行う。
- ・全ての受配校で統一的な食育指導が可能となる。
- ・栄養教諭等が作成した教材を活用することで、授業準備の短縮や食に関する指導時間の確保につながる。

(8) 給食センター見学【心身の健康・感謝の心】

給食センター見学の受入れをすることで、給食調理の様子や給食センター職員との交流を通して、児童の感謝の気持ちや食べ物を大事にする心を育みます。

また2階見学窓からの調理室の視認性がよくなるように、当初予定していたガス釜を釜上部のレンジフードが不要な電気釜に変更しました。

職場体験等の受入れを行うことで、受配校の児童や保護者だけでなく、給食調理の過程や衛生管理について情報発信を行います。

(9) 試食会【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】

試食会を通して、保護者の学校給食の理解を深めるとともに、家庭での食育へ繋がります。

朝食を食べる意識の向上など、児童の食生活の改善には、家庭と学校の連携が重要です。1学年保護者や希望する学年などを対象とした試食会の開催を検討します。

(10) 学級菜園で育てた食材の学校給食での活用【心身の健康・感謝の心】

児童の食べ物への感謝の気持ちを育てるために、総合的な学習などで栽培・収穫した食材を給食で活用することを検討します。

(11) 交流給食【食事の重要性・感謝の心・社会性】

交流給食は、様々な人と一緒に給食を食べることで交流することです。顔が見える関係を構築するために、児童が生産者や給食センター職員との交流給食を行うことを検討します。

(12) 関係機関との連携【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】

幼児期から学童期は味覚の発達期であり、この時期により多くの食体験を積むことがより豊かな食嗜好や食生活の実現に繋がります。市・健康推進課や保育課等の関係機関と情報交換を行います。食育に関して共通認識をもつことで学童期から親世代への円滑な食育に努めます。

(13) 巡回指導【食事の重要性・感謝の心・社会性】

栄養教諭が給食の時間に直接学校に出向くことで、児童の食の実態を把握することができ、**個々に応じた指導や正しい知識の提供**ができます。

(14) 配送計画【社会性】

実態調査の結果において、給食を楽しみと思わない理由として、「ゆっくり食べられないから」という声がありました。また教職員を対象に行ったアンケートにおいても、食器や食缶の返却時間に余裕が欲しいとの意見がありました。

受配校で責任者による**児童喫食開始 30 分前の検食、適時適温の給食提供、児童の喫食時間の確保**ができるような作業人員や作業工程を検討しています。

(15) 食器具の選定【食品を選択する能力、社会性、食文化】

安全かつ衛生的で児童の豊かな食の場面になるような食器具の選定をします。

料理形態に即した食器具を使用することは、**食文化の理解や食事マナーの習得**に繋がります。

食器は、給食準備の配膳や配食を通して、児童が年齢に応じた食事の適正量の把握することや正しい食器の並べ方を習得することに寄与します。

トングやお玉などの配膳器具については、握力がなく、手首や指の巧緻性がない児童でも握りやすく料理を掴みやすいものの選定を検討しています。

食器具の違いによるメリット・デメリット

	東部地区 4 小学校	東部地区小学校給食センター
食器の種類	<ul style="list-style-type: none">・ ご飯：飯椀・ 汁物：汁椀・ 主菜：角仕切皿（右側）・ 副菜：角仕切皿（左側）・ カトラリー：箸	<ul style="list-style-type: none">・ ご飯：飯椀・ 汁物：汁椀・ 主菜：主菜皿・ 副菜：副菜皿・ カレー、丼もの：大皿・ カトラリー：箸、スプーン・ トレイ
メリット	<ul style="list-style-type: none">・ 料理の数に対して食器の点数が少ないため、洗浄作業時間が短くなり、食器の管理がしやすい。・ 保管が省スペースで済む。	<ul style="list-style-type: none">・ 料理ごとに食器を用いることで、主菜や副菜の違いが把握しやすく、料理を正しい位置に置く習慣が身につく。器を持って食べやすい。それぞれの料理の量が把握しやすい。・ スプーンを用意することで、食文化に合った食事マナーを身につけられる。

デメリット	<ul style="list-style-type: none"> ・主菜と副菜の違いが把握しにくい。 ・角仕切皿は料理を盛るスペースが限られており、献立によっては主菜でも汁椀に入れて提供する必要がある。汁の多い料理の場合、隣の料理に混ざることがあり、提供が難しい場合がある。 ・どの料理においても箸を使用しており、食文化に適した正しい食事マナーでの食事ができない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食器の点数が増えることにより、食器の洗浄時間がかかる。子どもが運ぶのが大変。 ・食器に対する費用がかかる。
-------	---	---

上記に挙げた食育の取り組みの主な事例について、現在の4小学校や北御牧学校給食センターの状況と合わせて次のとおりまとめました。

主な食に関する指導の取り組み状況と今後の予定（案）

区分	東部地区4小学校	北御牧学校給食センター	東部地区小学校給食センター
献立検討委員会の実施	栄養教諭または栄養士、調理主任で月1回	校長、給食主任、養護教諭、栄養教諭、調理主任で月1回	月1回の実施 委員の構成は今後検討
食事評価の実施	給食日誌（※1）、残食量の計測、試食会アンケート		
希望献立の実施	5・6年または全学級	全学級	対象学年等は今後検討
行事食実施回数	年14～19回	年19回	年19回程度
食に関する指導	給食時校内放送（毎日）、給食だより発行（月1回）		
栄養教諭(栄養士)の授業への参加	田中小：1回以上(5・6年の学級) 滋野小：1回(6学年)	1回以上(全学級)	ICTの活用等により、家庭科での献立作成等の教科や生産者との連携した授業等を検討
試食会	田中小・滋野小・柵津小：1回(1学年保護者対象)	1回(1学年保護者対象)	1学年保護者や希望学年を対象に開催を検討
その他	田中小：栄養教諭による給食巡回指導 滋野小・柵津小・和小：栄養士による巡回指導、学級での共食 地域 FM ラジオ局との連携	栄養教諭による給食指導及び共食、交流給食（※2）	栄養教諭による給食巡回指導 地域 FM ラジオ局との連携 食育に配慮した食器具の選定 職場体験の受入れ

※1 異物、味付け、温度、子どもの反応などを教職員から給食調理員等へ報告し残食量などを記録

※2 給食週間に全学級に調理員等が訪問して共食（年1回）

東部地区小学校給食センター建設検討委員会設置要綱

(設置)

第1条 東部地区小学校給食センターの建設に当たり、当該給食センターが食育を効果的に実施することができる施設となるよう、関係者による必要な事項の検討及び意見聴取をするため、東部地区小学校給食センター建設検討委員会（以下「検討委員会」という。）を設置する。

(組織)

第2条 検討委員会は、学校関係者、保護者、関係行政機関、関係団体、有識者等のうちから東御市教育委員会が選任する。

- (1) 田中小学校PTA代表
- (2) 滋野小学校PTA代表
- (3) 柵津小学校PTA代表
- (4) 和小学校PTA代表
- (5) 保育園保護者代表
- (6) 田中小学校長
- (7) 滋野小学校長
- (8) 柵津小学校長
- (9) 和小学校長
- (10) 栄養教諭代表
- (11) 学校給食調理主任代表
- (12) 教育委員
- (13) 信州うえだ農協代表
- (14) 識見を有する者
- (15) 公募
- (16) その他教育長の認める者

(任期)

第3条 委員の任期は2年間とする。ただし、補欠の委員の任期は前任者の残任期間とする。

(検討及び意見聴取)

第4条 検討委員会は次の内容について検討を行い、委員から意見を聴取するものとする。

- (1) 東部地区小学校給食センターの建設時期に関すること
- (2) 食育に関すること
- (3) 食物アレルギー対応に関すること
- (4) 地産地消に関すること

- (5) 米飯炊飯に関する事
- (6) 東部地区小学校給食センターの運営に関する事
- (7) その他教育長が必要と認める事

(役員)

第5条 検討委員会に委員長及び副委員長を置く。

2 委員長は委員の互選により選出し、会務を総理する。

3 副委員長は委員長の指名による。副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故あるとき又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(庶務)

第6条 検討委員会の庶務は、教育委員会教育課において処理する。

(補足)

第7条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は教育委員会が別に定める。

附 則

この要綱は、令和6年5月27日から施行する。

東部地区小学校給食センター建設検討委員会委員名簿

令和7年7月23日

	役職等	氏名	備考
1	田中小学校PTA代表	掛川 泰史	
2	滋野小学校PTA代表	小林 裕幸	
3	柵津小学校PTA代表	荒井 俊準	
4	和小学校PTA代表	田中 優人	
5	保育園保護者会連合会代表	吉池 綾香	
6	田中小学校長	龍野 正和	
7	滋野小学校長	金井 健	
8	柵津小学校長	田中 章子	
9	和小学校長	星合 祐一	
10	栄養教諭代表	八巻 謙治	田中小学校栄養教諭
11	調理主任代表	荻原 理子	柵津小学校調理主任
12	東御市教育委員	五十嵐 英美	
13	信州うえだ農協東部地区営業部営農課長	西澤 正浩	
14	元全国学校栄養士協議会副会長	柳沢 幸子	識見を有する者
15	公募による者	竹村 洋子	
16	公募による者	白井 哲	
17	公募による者	佐橋 真意	
18	公募による者	依田 昌弘	

【事務局】

	役職等	氏名	備考
1	教育次長	滝澤 嘉紀	
2	教育課長	土屋 岳史	
3	学校施設係長	小宮山真二	
4	学校施設係主査	小林 靖宗	
5	学校施設係主事（管理栄養士）	内村 友香	