

令和8年度 学校給食センター業務概要



十和田地域広域事務組合 教育委員会

目 次

1. 学校給食センター概要	P. 1
2. 十和田地域広域事務組合教育施策の基本方針	P. 2
3. 施設概要	P. 3
4. 調理作業等のタイムスケジュール	P. 4
5. 給食対象校及び人数	P. 5
6. 給食実施期間及び日数	P. 5
7. 給食の献立	P. 5
8. 給食費	P. 5
9. 給食センター事業費当初予算比較表	P. 6
10. 今年度の主な取り組み	P. 6
11. 学校給食における地元産・県産食材利用状況	P. 8
12. 学校給食特別会計当初予算	P. 9

1. 学校給食センター概要

【設 置】 十和田地域広域事務組合（事務組合教育委員会管理運営）

【名称及び住所】 十和田・六戸学校給食センター 十和田市東二十一番町 33 番 11 号

十和田湖畔学校給食センター 十和田市大字奥瀬字十和田湖畔字樽部 420 番地

【経 緯】

年度	内容
昭和 45 年度	・ 4 月から十和田市では小学校 12 校、中学校 14 校、幼稚園 1 園について、学校給食センター方式による学校給食（完全給食）を開始。
昭和 46 年度	・ 単独校方式からセンター方式に随時切換え、十和田市内小・中学校の児童生徒に完全給食を実施。
平成 8 年度	・ 小・中学校ともミルク給食を実施していた六戸町からの委託を受け、中学校 2 校の完全給食を開始。
平成 10 年度	・ 既に組織化されていた「十和田地区消防事務組合」を複合事務組合「十和田地域広域事務組合」に名称変更し、十和田市と六戸町の学校給食事務の共同処理を平成 10 年 4 月から開始。 ・ 「学校給食衛生管理基準」に基づく O-157 等の感染症食中毒を未然に防ぐため、ドライシステム（床乾燥方式）を導入した十和田・六戸学校給食センターを平成 11 年 3 月に竣工。
平成 11 年度	・ 4 月に十和田・六戸学校給食センターが稼動し、十和田市と六戸町の全児童生徒に完全給食の供給を開始。
平成 14 年度	・ 児童生徒に基本的な食習慣形成と地域理解を深めてもらうことを目的に、地元産の食材を多く取り入れたバイキング給食を開始。
平成 16 年度	・ 平成 17 年 1 月 1 日に十和田市と十和田湖町の合併により、十和田・六戸学校給食センターから旧十和田湖町の小・中学校 3 校に、十和田湖畔学校給食センターから十和田湖畔地区の小・中学校 2 校に給食を供給。
平成 19 年度	・ 平成 17 年度に栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ持つ教育職員として、栄養教諭制度が創設されたことから、当センターでは栄養教諭を配置し、学校訪問による食育指導を開始。
令和 2 年度	・ 学校給食をより安全かつ安定的に提供するため、調理業務委託を開始。
令和 3 年度	・ 新型コロナウイルスの感染防止の観点からバイキング給食に替えて、地元食材を利用した「あおもり給食」を実施。
令和 7 年度	・ 青森県からの委託を受け、受託事業として県立三本木高等学校附属中学校への給食を開始。

2. 令和8年度十和田地域広域事務組合教育施策の基本方針

児童・生徒の心身の健全な発達、体位の向上及び望ましい食習慣の形成を図るため、十和田地域広域事務組合学校給食センター、十和田市教育委員会、六戸町教育委員会の密接な情報共有の下に家庭、学校関係機関と連携し、栄養バランスの取れた豊かな給食事業の推進に努めます。

このため、次のとおり重点目標を定めます。

- 1 学校給食の円滑な実施について
 - (1) 学校給食センターの円滑な稼働と、適正な管理運営に努めます。
 - (2) 学校給食センターの施設及び設備の整備に努めます。
 - (3) 業務責任者との連絡を密にし、給食調理員の安定した確保に努め、調理技術の向上及び維持に努めます。
 - (4) 業務全般について、業務責任者を適宜助言し、学校給食の円滑な実施に努めます。
- 2 安全・安心な学校給食について
 - (1) 衛生管理の徹底を図り、食中毒発生防止及び異物混入防止に努め、より一層の安全・安心な食材購入及び給食づくり、配送に努めます。
 - (2) アレルギー表示献立表などで情報提供するなど、学校・保護者との連携を図り、食物アレルギーを有する児童・生徒の誤食防止に努めます。
- 3 学校給食による食育について
 - (1) 栄養教諭、学校栄養職員の学校訪問による「食」に関する指導の充実に努めます。
 - (2) 児童・生徒に地域の食材および産業に興味関心を持たせるため、あおもり給食（地産地消給食）の実施に努めます。
 - (3) 児童・生徒にふるさとへの愛着と感謝の気持ちが育まれるよう、地場産品を使用するよう努めます。
 - (4) 学校給食への理解と食育のため、保護者を対象とした給食試食会の実施に努めます。
- 4 調理員の研修について
 - (1) 調理員の資質の向上を図るため、各種研修の機会を設定して、業務責任者を通して、スキル向上に向けた、助言に努めます。

3. 施設概要

(令和8年5月1日現在)

■十和田・六戸学校給食センター

○所在地	十和田市東二十一番町 33 番 11 号				
○竣 工	平成 11 年 (1999 年) 3 月				
○施 設	- 敷地 6,292.05㎡ ・延床面積 2,674.20㎡ - 給食センター棟 鉄骨造一部2階建 1 階 1,936.87㎡ 2 階 557.64㎡ - 倉庫、車両棟他 鉄骨造平屋建 179.69㎡				
○事業費	総額 1,480,447 千円 (公有財産購入費 138,111 千円、建築工事費 1,255,590 千円、基本・実施設計委託費 37,013 千円、備品購入費ほか 49,733 千円)				
○方 式	ドライシステム				
○処理能力	10,000 食/日				
○供給学校数	十和田市	小学校	12校	中学校	9校 計21校
				※ 三本木高校附属中学校を含む	
	六戸町	義務教育学校	1校		計 1校
					合計22校
○令和8年度供給予定食数	約5,200食/日				
○職員構成	事務職員	3名	栄養士	3名	
○調理(委託)	調理員	45名			

■十和田湖畔学校給食センター

○所在地	十和田市大字奥瀬字十和田湖畔宇樽部 420 番地				
○竣 工	昭和 59 年 (1984 年) 11 月				
○施 設	- 敷地 560㎡ ・延床面積 169㎡ - 給食センター棟 鉄骨造平屋建 164㎡				
○方 式	ドライシステム				
○処理能力	200 食/日				
○供給学校数	十和田市	小学校	1校	中学校	1校 計 2校
○令和8年度供給予定食数	約15食/日				
○職員構成	栄養士	1名 (事務兼務)			
○調理(委託)	調理員	2名			

4. 調理作業等のタイムスケジュール



食材の下処理



調理



配缶

No.	業 務	時 間	内 容
1	検品・検収	7:15 ~ 8:00	納入された食材の品質や量の確認
2	下処理	7:30 ~ 10:30	皮むきなど材料の下ごしらえ
3	調 理	8:15 ~ 11:00	煮物、揚げ物、和え物などの調理
4	保 存	—	食材と給食1食分を2週間保存
5	配 缶	9:50 ~ 11:00	食缶に詰めてコンテナに収納
6	配 送	10:10 ~ 11:40	給食専用車で学校へ配送
7	器具洗浄	11:00 ~ 12:00	使用済み調理器具の洗浄、消毒
8	回 収	13:00 ~ 14:45	学校から使用済みの食器類等を回収
※	昼休み	12:00 ~ 13:00	
9	食器洗浄	13:00 ~ 15:30	回収した食器類の洗浄
10	熱風消毒	15:30 ~ 16:40	食器類を消毒室で高温消毒
11	ミーティング	15:45 ~ 16:00	今日の反省と翌日の調理手順等指示確認
12	清掃・準備	16:00 ~ 17:00	施設全体の清掃・清掃点検・翌日の食材準備

5. 給食対象校及び人数（5/1現在）

★十和田・六戸学校給食センター

区分	小 学 校			中 学 校			セナ-	合 計			
	学校数	児童数	職員数	学校数	生徒数	職員数		学校数	児童・生徒数	職員数 (セナ-含む)	計
R7年度	13	3,066	328	10	1,698	196	59	23	4,764	583	5,347
R8年度	13	2,946	323	10	1,673	201	58	23	4,619	582	5,201
比較増減	0	▲ 120	▲ 5	0	▲ 25	5	▲ 1	0	▲ 145	▲ 1	▲ 146

※ 義務教育学校分は、前期課程と後期課程をそれぞれ、小学校と中学校に分けて計上しています。

★十和田湖畔学校給食センター

区分	小 学 校			中 学 校			セナ-	合 計			
	学校数	児童数	職員数	学校数	生徒数	職員数		学校数	児童・生徒数	職員数 (セナ-含む)	計
R7年度	1	5	7	1	2	3	3	2	7	13	20
R8年度	1	2	6	1	2	3	3	2	4	12	16
比較増減	0	▲ 3	▲ 1	0	0	0	0	0	▲ 3	▲ 1	▲ 4

6. 給食実施期間及び日数（4/1現在）

区 分	給 食 期 間	給食実施日数
1学期	4月8日～ 7月21日	70 日
2学期	8月24日～ 12月23日	82 日
3学期	1月15日～ 3月25日	47 日
計		199 日

7. 給食の献立

月 曜	火 曜	水 曜	木 曜	金 曜
パ ン	麺（＋パン）※1	米 飯	パ ン	米 飯
牛 乳	牛 乳	牛 乳	牛 乳	牛 乳
おかず	おかず	おかず	おかず	おかず

※ 火曜日の栄養価が不足した場合には、補食としてパンを加える。

8. 給食費

区 分	給食費	内 訳		
	1食当り	主食平均	牛乳	副食平均
小学校	356円	84円	70円	202円
中学校	400円	97円	70円	233円

※1 令和6年10月から要保護・準要保護以外の児童生徒の給食費も保護者負担を無償とし、十和田市と六戸町が負担しています。

※2 給食費は令和8年4月から改定し、小学校は335円から21円、中学校は375円から25円値上げしています。

9. 給食センター事業費当初予算比較表

(単位：千円)

区 分	R8年度	R7年度	比較	説 明
職員給料等	16,055	16,290	▲ 235	委員報酬、行政職員の給料、手当、退職組合負担金
共 済 費	3,372	3,162	210	職員共済組合負担金、社会保険料、雇用保険料ほか
燃 料 費	24,157	24,568	▲ 411	ボイラー用A重油、都市ガスほか
光 熱 水 費	29,593	25,910	3,683	電気料、上下水道料
委 託 料	211,098	201,593	9,505	給食運送、ボイラー運転、施設管理等業務
賄 材 料 費	383,130	375,411	7,719	給食用賄材料費
そ の 他	25,301	32,036	▲ 6,735	消耗品費、修繕料、備品費ほか
計	692,706	678,970	13,736	

10. 今年度の主な取り組み

(1) 衛生管理の取り組み

衛生管理の徹底を図るとともに、給食従事者の資質向上に努める。

- ①調理場の拭取り検査の実施（細菌検査、ATP検査により洗浄消毒が適切か否かを検証）
- ②食品細菌検査の実施（原材料、出来上がり料理の検査）
- ③衛生講習会への参加

所長ほか栄養教諭・学校栄養職員等を対象とした、青森県教育委員会、公益財団法人青森県学校給食会が主催する衛生管理の実務研修会等へ参加する。

- ・受講回数：年4回程度 青森県衛生管理研修会、上十三地区三者合同研修会、栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会、青森県学校給食調理従事者衛生管理研修会

④上十三地区栄養教諭・学校栄養職員研修会への参加

上十三学校給食連絡協議会センター部会が主催し、構成市町村持ち回りで開催される標記研修会への参加。

- ・開催回数：年7回程度（うち1回は十和田・六戸学校給食センター主管で開催）
- ・参加者：栄養教諭、学校栄養職員

(2) 食に関する学校訪問の実施

食と健康に対する興味・関心を深め、自己管理能力の育成を図ることを目的として、栄養教諭と学校栄養職員が特別非常勤講師となり、学校を訪問して指導を行う。

- ・実施期間：令和8年5月21日～令和8年1月26日
- ・実施日数：54日 延123時間
- ・テーマ：「おやつ」「食べ物の働き」「朝食」「食物繊維」「カルシウム・骨」「ダイエット」「スポーツと栄養」「お弁当」「生活習慣病予防」「食事で学力アップ」等の中から選択。

【学校訪問実施状況】

※指導時間は1回45～50分

区分	小 学 校			中 学 校			備 考
	対象校	実施校	指導時間	対象校	実施校	指導時間	
R7年度	14	15	93	10	9	32	
R8年度	14	14	92	10	10	31	

※ 義務教育学校分は、前期課程と後期課程をそれぞれ、小学校と中学校に分けて計上しています。

(3) 給食時間における給食指導の実施

正しい食事の在り方や、望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育成することを目的に、「食に関する学校訪問」の時間が4校時に当たっている場合、授業終了後の給食時間に、状況に応じて生徒の嗜好等の把握や残食の問題点を探ります。

- ・実施期間：令和8年5月21日～令和8年1月26日
- ・実施場所：延40時間 小学校12校、中学校4校

※ 義務教育学校分は、前期課程と後期課程をそれぞれ、小学校と中学校に分けて計上しています。

(4) あおもり給食の実施

児童生徒が、青森県産及び地元食材を食べることで地産地消を身近に感じ、地域の食材や産業に興味関心を持つことを目的として「あおもり給食」を実施しています。

【あおもり給食実施実績及び予定数】

区分	小 学 校			中 学 校			対象人数 合計
	対象校	実施校	対象人数	対象校	実施校	対象人数	
R4年度	18	14	563	10	6	781	1,344
R5年度	17	12	632	10	4	372	1,004
R6年度	17	15	634	11	2	301	935
R7年度	14	7	459	10	4	444	903
R8年度	14	12	647	10	4	407	1,054

※ 義務教育学校分は、前期課程と後期課程をそれぞれ、小学校と中学校に分けて計上しています。

(5) 地場産物の使用

学校給食を通して地域食材への理解と地域食材を利用した郷土料理への関心を深めてもらうため、地場産物を取り入れた給食を実施します。

また、青森県学校栄養士協議会が提唱する「ふるさと産品給食の日」を年2回行い、地元産や県産品を多く取り入れた給食を実施します。

①郷土料理、地域食材を使用した料理（月2回程度実施）

すいとん汁	しじみ汁	せんべい汁	きんぴらごぼう
長芋サラダ	バラ焼き	子和え	すき昆布の煮付け
たら汁	長芋のみそ汁	切干大根サラダ	こかぶ入りかき玉スープ

②「ふるさと産品給食の日」として6月と11月の2回実施。

- ・ 6 月（例：令和7年6月の献立）

ご飯、しじみ汁、県産メンチカツ、ごぼうプルコギ、りんごゼリー、牛乳

- ・ 11月（例：令和7年11月の献立）

ご飯、しじみ汁、厚焼き玉子、ごぼうプルコギ、カットりんご、牛乳

11. 学校給食における地元産・県産食材利用状況（令和7年度）

○食品群別購入数量・利用率

区 分	利用数量(kg)					利用率(%)		備 考
	地元産	県内産	国産	その他 (不明 ・輸入)	合計	地元産	地元+県内産	
主食・牛乳	39,218	210,935	6,808	29,569	286,530	13.69	87.30	
イモ類・野菜	3,772	38,498	71,915	19,655	133,840	2.82	31.58	
水産物	0	1,621	7,982	5,817	15,420	0.00	10.51	
畜産物	2,189	26,509	26,149	16,595	71,442	3.06	40.17	
果物	0	1,188	1,139	4,153	6,480	0.00	18.33	
豆類	0	2,606	5,483	2,908	10,997	0.00	23.70	
その他(きのこ他)	36	2,070	24,828	21,095	48,029	0.07	4.38	
全体	45,215	283,427	144,304	99,792	572,738	7.89	57.38	

○主たる製品の購入数量・利用率

区 分	利用数量(kg) ※牛乳はℓ					利用率(%)		備 考
	地元産	県内産	国産	その他 (不明 ・輸入)	合計	地元産	地元+県内産	
米	35,783	0	543	0	36,326	98.51	98.51	
牛乳	0	193,515	0	0	193,515	0.00	100.00	
牛肉	0	319	538	0	857	0.00	37.22	
豚肉	616	3,891	4,454	0	8,961	6.87	50.30	
鶏肉	0	1,110	4,672	0	5,782	0.00	19.20	
馬肉	0	0	0	0	0	0.00	0.00	
鶏卵	775	392	0	0	1,167	66.41	100.00	
じゃがいも	0	4,382	3,158	0	7,540	0.00	58.12	
ながいも	420	2,795	0	0	3,215	13.06	100.00	
キャベツ	0	4,840	4,199	0	9,039	0.00	53.55	
きゅうり	0	2,878	6,186	0	9,064	0.00	31.75	
ごぼう	2,867	13	0	0	2,880	99.55	100.00	
大根	0	3,500	4,503	0	8,003	0.00	43.73	
玉葱	0	6,058	23,868	0	29,926	0.00	20.24	
トマト	0	133	60	2,746	2,939	0.00	4.53	
長ねぎ	437	551	1,361	0	2,349	18.60	42.06	
人参	0	9,588	2,687	0	12,275	0.00	78.11	
ニンニク	36	1	0	254	291	12.37	12.71	
白菜	0	862	2,049	0	2,911	0.00	29.61	
ピーマン	0	123	116	1,093	1,332	0.00	9.23	
ほうれん草	0	3	1,132	0	1,135	0.00	0.26	
きのこ類	0	0	1,297	9	1,306	0.00	0.00	
りんご	0	422	29	0	451	0.00	93.57	
いか加工品	0	0	0	340	340	0.00	0.00	
ほたて	0	25	0	0	25	0.00	100.00	
ほたての加工品	0	0	0	0	0	0.00	0.00	
しじみ	0	675	0	0	675	0.00	100.00	

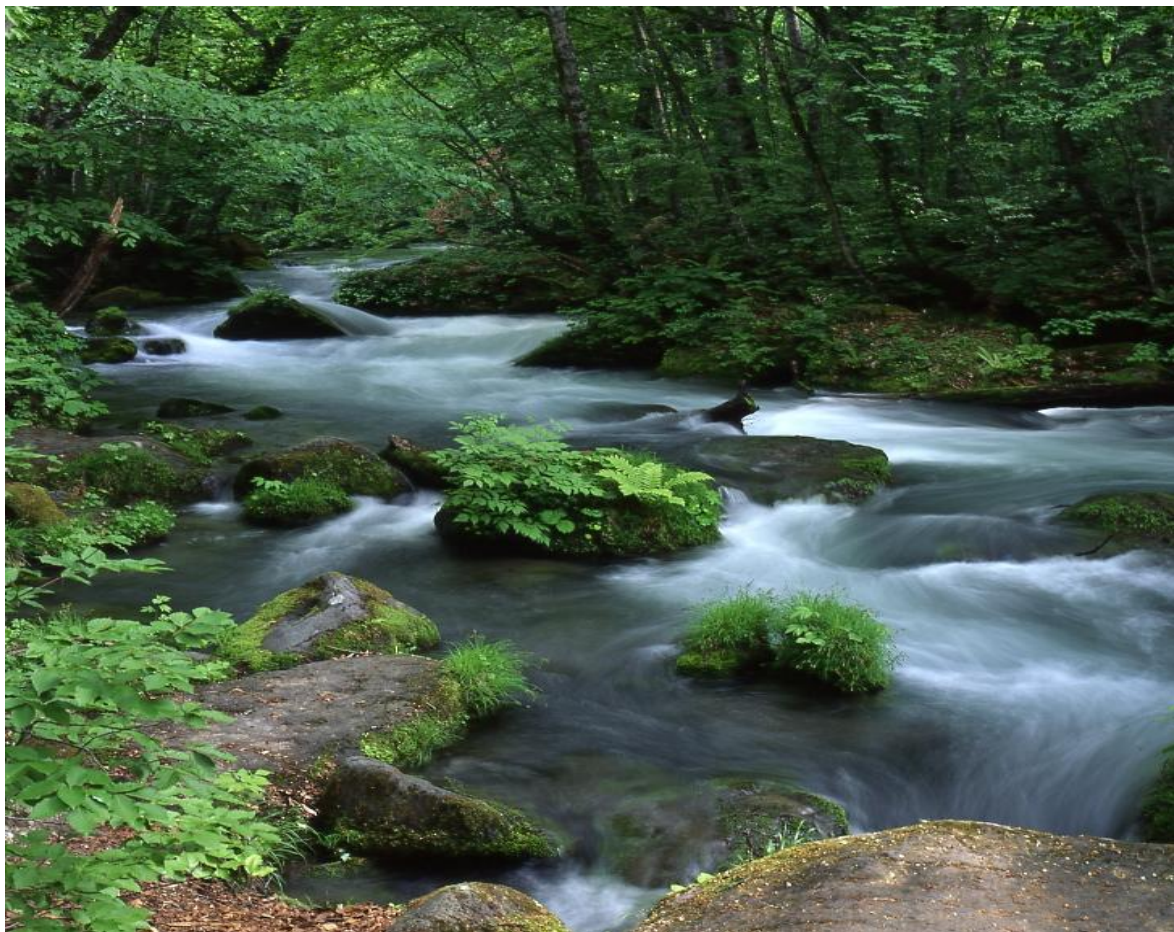
※「その他」には、輸入品のほか加工品で表示不明のものが含まれます。

12. 令和8年度 学校給食特別会計当初予算

単位：千円

【歳入】		節	R 8年度	R 7年度	比較	備考
1款 1項 663,586	1目 給食費負担金 85,660	給食費負担金現年度分	85,630	84,892	738	
		給食費負担金過年度分	30	30	0	
	2目 教育費負担金 577,926	管理費負担金	296,554	289,277	7,277	
		無償化等負担金	281,372	271,701	9,671	
		建設費負担金	0	0	0	
2款 1項	1目 教育使用料	教育総務使用料（行政財産使用料）	0	0	0	
2款 1項	1目 利子及び配当金	利子及び配当金	83	83	0	
3款 1項	1目 繰越金	繰越金	1	1	0	
4款 1項	1目 受託事業収入	学校給食受託事業収入	28,994	32,943	-3,949	
4款 2項	1目 雑入	雑入	42	43	-1	
合 計			692,706	678,970	13,736	

【歳出】			節	R 8年度	R 7年度	比較	備 考			
1款	1項	1目 教育委員会費	報酬	170	170	0				
			共済費	4	4	0				
			費用弁償	66	79	-13				
			消耗品費	20	20	0				
		2目 給食管理費	298,143	報酬	2,558	2,312	246			
				運営審議会報酬	180	192	-12			
				会計年度任用職員報酬	2,378	2,120	258			
				職員給	8,329	8,787	-458			
				職員手当	4,998	5,021	-23			
				共済費	3,368	3,158	210			
				災害補償費	0	0	0			
				旅費	43	107	-64			
				需用費	68,875	73,655	-4,780			
				消耗品費	7,116	6,691	425			
				燃料費	24,015	24,426	-411			
				印刷製本費	950	875	75			
				光熱水費	29,593	25,910	3,683			
				修繕料	7,011	15,566	-8,555			
				被服等貸与品	190	187	3			
				役務費	2,490	2,481	9			
				通信運搬費	912	874	38			
				保険料	600	586	14			
				手数料	978	1,021	-43			
				委託料	202,356	192,984	9,372			
				使用料及び賃借料	13	25	-12			
				備品購入費	5,082	3,685	1,397			
				負担金	24	24	0			
				公課費（公用車重量税）	7	7	0			
				3目 湖畔給食管理費	10,090	共済費	0	0	0	
						災害補償費	0	0	0	
						旅費	0	0	0	
		需用費	613			638	-25			
		消耗品費	213			197	16			
	燃料費	142	142			0				
	印刷製本費	69	60			9				
	修繕料	150	200			-50				
	被服等貸与品	39	39			0				
	役務費	635	646			-11				
	通信運搬費	539	520			19				
	保険料	15	15			0				
	手数料	81	111	-30						
	委託料	8,742	8,609	133						
	使用料及び賃借料	13	0	13						
	備品購入費	80	57	23						
	負担金	7	7	0						
	2項	給食事業費	1目 給食費	383,130	375,411	7,719				
2目 教育扶助費			0	0	0					
2款	諸支出金	1目 厨房設備整備基金積立費	83	83	0					
3款	予備費	1目 予備費	1,000	1,000	0					
合 計				692,706	678,970	13,736				



十和田・六戸学校給食センター

十和田市東二十一番町 33 番 11 号

電話 0176-23-5375 FAX 0176-23-5376

代表メールアドレス：tr94@tempo.ocn.ne.jp

十和田湖畔学校給食センター

十和田市大字奥瀬字十和田湖畔宇樽部 420 番地

電話 0176-75-2474 FAX 0176-75-2476

代表メールアドレス：kohancenter@city-towada-school.jp