

令和4年●●月●●日

保護者の皆様、

ひたちなか市教育委員会教育長 野沢 恵子

ひたちなか市立●●●●●●校長 ●● ●●

## 5 時間授業日設定の試行について(お知らせ)

日頃より本市教育活動に対し、ご理解・ご協力を賜り、心よりお礼申し上げます。

さて、学校では、現行の学習指導要領が掲げている「新しい時代における子供たちの学びの姿」の実現のために、探究を軸とした学びや課題解決重視型の学びへの変換が求められているところであり、児童生徒や教師の負担についても考慮することが必要となっております。

そこで、本市におきましては、質の高い学びを保障し、児童生徒と教員の心のゆとりを確保するために、日課の変更について検討を進めていきたいと考えております。

つきましては、試行として1月より下記のように日課を変更することといたしますので、保護者の皆様におかれましては、ご理解・ご協力のほどよろしく願いいたします。

### 記

#### 1 週時程(時間割)の変更

- (1) 対 象 小学校4年生～中学校3年生 及び 義務教育学校4年生～9年生
- (2) 変更内容 5時間授業日を週に2日設定します。下校時刻は、15:●●になります。  
※詳細につきましては、毎月のお便りやH&S等でお知らせいたします。
- (3) 試行期間 令和5年1月6日(金)～3月24日(金)

#### 2 その他

- 本市では、冬休みを短縮する等授業時数を確保していることから、試行期間中に週2日間の5時間授業日を設定しても、国が定める年間の標準授業時数を下回ることはありません。
- 日課変更に伴い、放課後に児童生徒が主体的・自律的に取り組む学習習慣の育成に努めるとともに、放課後の時間の有意義な過ごし方について継続して指導を行ってまいります。
- 今後、コロナ感染症等の影響により、授業時数を確保しなければならない際は、6時間授業日に戻す場合もあります。
- 来年度の5時間授業日の設定につきましては、本試行をもとに検討し、令和5年2月末頃にお知らせいたします。

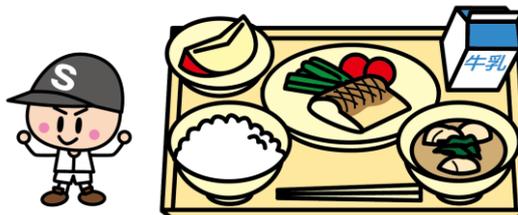
令和4年12月1日

保健給食課

## ひたちなか市の学校給食

### 1. ひたちなか市の義務教育学校数

小学校 17校  
 中学校 7校  
 義務教育学校 1校



### 2. 給食調理施設

単独調理校 小学校 13校(勝田地区)  
 中学校 6校(勝田地区5校及び那珂湊中学校)  
 義務教育学校 1校  
 共同調理場方式 那珂湊第三小学校共同調理場  
 (那珂湊第一, 二, 三小学校, 第一, 三幼稚園)  
 学校給食センター  
 (給食室改修校; 令和4年度は佐野中学校と長堀小学校)  
 ※給食室改修計画による(令和8年度まで)

### 3. 単独調理校のうち自校炊飯を実施している学校

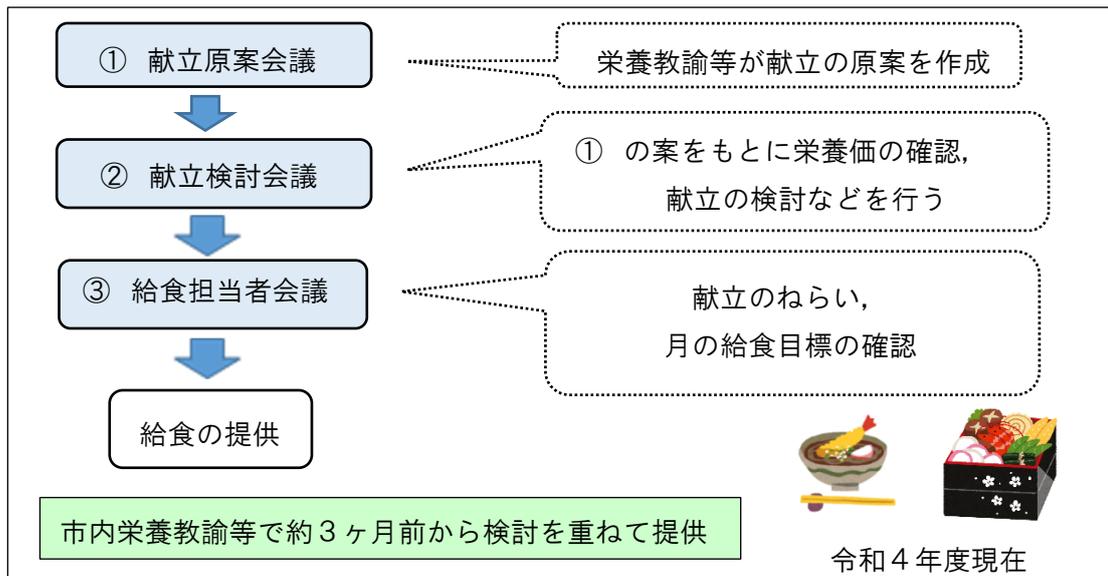
小学校 枝川小学校, 三反田小学校, 勝倉小学校, 田彦小学校  
 中学校 大島中学校

### 4. 学校給食の区分

単独校調理 Aブロック 小学: 5校 中学: 2校 約3,200食	単独校調理 Bブロック 小学: 5校 中学: 2校 約4,300食	単独校調理 Cブロック 小学: 3校 中学: 2校 義務教育: 1校 約3,200食	共同調理場(Dブロック) 小学: 3校 幼稚園: 2園 約1,000食
給食センター(Dブロック) 小学: 1校 中学: 1校 約1,300食			
・単独校調理と共同調理場の2種類がある ・基本的には市内統一献立 ・食中毒拡大防止や委託炊飯・製パン業者の生産規模等を考慮し, 4つのブロックに分けて, ブロック毎に同一献立を別日に提供			

令和4年度現在

## 5. 献立作成の流れ



## 6. 学校給食費

小学・義教前期課程：4, 300円/月（245円/食）

中学・義教後期課程：4, 700円/月（270円/食）

年間給食実施回数：令和4年度193回予定

## 7. 主食提供回数

米飯提供回数 3回/週

パン提供回数 2回/週

その他 ソフトめん1回/年，那珂湊やきそば

## 8. その他

○とうもろこしの提供（JAとの連携） ⇒ 一部の小学生がとうもろこし皮むき体験

○台湾献立 ⇒ 台湾との交流の一環として台湾料理や台湾バナナの提供

○漁協女性部との連携 ⇒ にこちゃんフライ，さばのつみれ汁，パイタ焼き

## 参考

500人分の給食に使用する食材量の目安（中学校）

<p><b>米飯</b></p> <p>1人：120g</p> <p>納入先：燦食</p>	<p><b>牛乳</b></p> <p>1人：206g</p> <p>納入先：いばらく乳業</p>	<p><b>生姜和え</b></p> <p>キャベツ 24kg, 小松菜 14kg</p> <p>人参 3kg, 生姜 0.7kg</p> <p>納入先：八百屋</p> <p>しょうゆ 1.4kg</p>
-----------------------------------------------	---------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

給食室工事によるハード面の整備  
学校給食衛生管理基準に基づく給食室の整備

Before



After



Before



After



Before



After



## 学校の規模と調理員

資料 2

### ひたちなか市内小・中・義務教育学校食数内訳 (R4. 5. 1現在)

学校名	生徒数	教師	職員	調理員	およその食数
中根小	302	22	2	8	334
勝倉小	315	24	2	10	351
三反田小	89	15	2	7	113
枝川小	22	10	2	4	38
東石川小	447	36	2	8	493
市毛小	473	27	3	7	510
前渡小	789	40	3	11	★ 843
佐野小	755	41	3	14	★ 813
堀口小	339	22	3	6	370
高野小	679	37	3	11	730
田彦小	857	47	3	16	★1 923
津田小	354	27	2	7	390
長堀小	544	34	2	5	585
外野小	784	43	3	10	★ 840
那珂湊第一小	289	22	2	2	315
那珂湊第二小	125	16	3	2	146
那珂湊第三小	374	28	2	0	404
小学校計	7,537	491	42	128	8,198
勝田第一中	706	46	1	12	765
勝田第二中	652	46	1	9	708
勝田第三中	410	31	1	9	451
佐野中	677	46	3	7	733
大島中	460	38	1	5	504
田彦中	418	33	1	6	458
那珂湊中	444	34	1	7	486
中学校計	3,767	274	9	55	4,105
美乃浜学園（前期）	340	38	1	10	389
美乃浜学園（後期）	178				178
義務教育学校計	518	38	1	10	567
合計	11,822	803	52	193	12,870

### 給食センター調理分

学校名	生徒数	教師	職員	配膳員	およその食数
長堀小	544	34	2	5	585
佐野中	677	46	3	7	733
合計	1,221	80	5	12	1,318

※このほかに給食センター職員等が21名分が加わります。

### 共同調理場調理分

学校名	生徒数	教師	職員	配膳員	およその食数
那珂湊第一小	289	22	2	2	315
那珂湊第二小	125	16	3	2	146
那珂湊第三小	374	28	2	0	404
合計	788	66	7	4	865

※このほかに幼稚園2園分と共同調理場職員等分として96名分が加わります。



## 美乃浜学園

全国学校給食甲子園で日本一！

### 【メニュー】

- ・干しいもとちりめんじゃこの混ぜご飯
- ・奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー
- ・茨城彩り野菜とさくらだこの梅香さっぱりあえ
- ・常陸の輝きまるやか豚汁
- ・バインベリー



## 美乃浜学園 全国学校給食甲子園で日本一

「第16回全国学校給食甲子園」で、応募数1,355件の中から、美乃浜学園の保立貴博栄養教諭が考案した献立が日本一に輝きました。

全国学校給食甲子園は、栄養教諭や調理員が、地元食材を活用した献立や食育への積極的な取り組みを競う大会で、毎年開かれています。大会のテーマは「地場産物を生かした我が校の自慢料理」。日本一に選ばれた献立には、茨城県産の食材が約7割使われています。講評では、「主食・主菜・副菜・汁物の組み合わせが彩りよく整っており、食育を行う上で効果的な献立。地元食材の割合が高く、内容が充実している」と高評価を得ました。保立栄養教諭は「嬉しさでいっぱいです。これからも地場産物をたくさん使い、子どもたちに地元食材のおいしさを伝え続けていきたいです」と喜びを語りました。



12月4日にオンラインで開催された表彰式

【問合せ】学務課 ☎内線 7326

### MENU

- 干しいもとちりめんじゃこの混ぜご飯
- 牛乳
- 奥久慈しゃもとれんこんのかみかみソテー
- 茨城彩り野菜とさくらたこの梅香さっぱりあえ
- 常陸の輝きまるやか豚汁
- バインベリー



◀ 献立レシビはこちら (市HP)

