



1 はじめに

③ 退学者数推移

これは、入学した生徒を最後まで粘り強く指導し、自立した社会人として卒業させたいという思いを持った教員集団が、日々、生徒に真剣に向き合っていることによると考えられる。また、3修制を利用して3年で卒業しようとする修学意欲の高さもその一因としてあるだろう。

年度	在籍数A	退学者B	内1学年	B/A(%)
H28	33	0	0	0
H29	36	2	0	5.6
H30	38	2	1	5.3
R1	30	2	1	6.7
R2	18	1	1	5.6

④ 就業状況

	1年	2年	3年	4年	合計
在籍数	20	6	3	4	33
就業数	1	0	3	3	7
就業率 (%)	5.0	0.0	100.0	75.0	21.2

⑤ 進路状況

年度	卒業生数	大学	専修学校	就職	その他
H29	4	1	1	1	1
H30	11	1	3	5	2
R1	16	4	4	7	1
R2	4	1	1	2	0

3

1 はじめに

(1)学校概要

① 沿革

- 昭和23年10月 普通科・水産科併置の定時制課程として出発
- 昭和26年 水産科廃止
- 昭和32年4月 北海道有朋高等学校協力校に指定
- 昭和40年4月 間口増となるも、現在まで1間口での募集
- 昭和48年10月 本校4年生 生活体験発表全国大会において最高賞の文部大臣賞受賞
- 平成31年4月 創立70周年記念

② 在籍状況

1学年から4学年まで32名が在籍しているが、そのほとんどが中学校までに不登校を経験している。また、家庭は一人親や、両親がいても再婚であったり、過去に家庭内DVを経験している生徒など、環境はさまざまである。

年度	1年	2年	3年	4年	合計
H29	9	14	11	2	36
H30	7	9	13	9	38
R1	7	5	8	10	30
R2	6	4	5	1	16
R3	20	6	3	3	32

	在籍数	併修者	受講率(%)
2年生	6	5	83.3
3年生	3	2	66.7

2

2 学校給食の現状

(1) 給食室の使用について (教員向け)

- 時間 18:10~18:35
 - 教員も給食時間内に生徒と一緒に食べるようにしてください。なお、席の関係上、1校時授業がない教員は早めに食べていただくようお願いします。
- 場所 給食室(1階)
- 給食費について
 - 生徒の給食費は年間の費用を月割にした金額を事務へ支払います。よって毎月均等払いになります。(月4,200円、補助有り3,200円)
 - 教員は1食2,600円で、毎月の食数により変動します。
- 欠食について
 - 出張などで急に欠食する場合はわかり次第、担当まで報告してください。
- 給食の流れ
 - 所定の場所へ戻し、椅子も戻してください。
 - 2時間目に授業が入っていない場合など時間に余裕がある時には箸立ての片付けなどもご協力をお願いします。
- 新型コロナ対策
 - 給食前の手洗いと手指消毒を徹底指導をお願いします。(トイレ前にハンドソープと手指消毒設置予定、給食室にも手洗い場1カ所あり)
 - 全員カウンター側を向いて、各テーブルは間を空けて2名ずつ座らせてください。
 - あまり会話をしないで食べるように生徒にも指導しますのでよろしくお願いします。
- その他
 - 給食を取らない生徒もいますので教室の観察、指導もお願いします。

4

2 学校給食の現状

(2) 給食室使用心得 (生徒用)

- 1 給食時間は18時10分から18時35分までです。
- 2 食事の前に必ず、手洗い、消毒をしましょう。
- 3 “いただきます”“ごちそうさまでした”のあいさつをしっかりとしましょう。
- 4 入室したらトレイを1枚カウンターに出します。
- 5 食事を受け取り、席に運びます。
- 6 テーブルを汚した時は、ティッシュで拭き取ってください。
- 7 食事終了後、食器はカウンター、トレイはトレイ置き場へ戻してください。
- 8 食事終了後、椅子を元の位置に戻してください。
- 9 残した物は持ち帰りができません。(食中毒の原因になります)
- 10 牛乳パックはたたんで給食室のゴミ箱へ捨ててください。
- 11 食事中は携帯電話等の使用は禁止です。
- 12 食事中は他の人の迷惑にならないようにしましょう。

コロナの感染対策のため、会話を控えて食事をしてください(><)



5

2 学校給食の現状

(3) 給食委員会業務

① (毎日の業務)

- (I) 給食日誌の記入・提出
 - ・給食日誌と日常点検表のファイルに新しい用紙を挟み、日付を記入の上、13時半～14時までに給食室へ届けます。(調理員さんの出勤時間は13時半で検注品が14時頃に届くのでそれまでにします)
 - ・給食が終わったら、日誌に実際の欠食人数・検査記録などを記入し、教頭に押印してもらいます。その日の分の日誌・点検表を決裁板に挟んで、なるべくその日のうちに事務へ持って行きます。
 - ・事務室から前日分の日誌・点検表が決裁板に挟まって帰ってきますので、各ファイルにとじます。
- (II) 検査
 - ・検査は17時45分までに行います。(提供時間より30分以上前に行う)教頭をお願いしています。教頭不在時は養教が行うか、1時間目に授業が入っていない先生にお願いしています。
 - ・もし異常があった場合は対策マニュアルがありますのでご一読ください。
- (III) 当日の欠席(欠食)状況の報告
 - ・当日の欠席生徒や都合で欠食する教員、また時間割の変更で給食時間が変更になる時など、あらかじめ調理員さんに伝えておくといいです。その時間に食べられない教員がいた場合、調理員さんへお伝えして、職員室まで持って上がらせてもらいました。

6

2 学校給食の現状

② (毎週の業務)

- (I) 発注・検収表のチェック
 - ・毎週末に調理員さんから事務経由で次週の献立表と発注・検収表が提出されます。
 - ・発注・検収表を確認の上、押印。教頭にも押印していただきます。
 - ・事務に確認し、調理員さんへ渡します。
- (II) 次週の献立表の配布
 - ・週末にまわってきた献立表をコピーして配布します。
 - ・原本の献立表は献立表のファイルにとじます。
 - ・食物アレルギーのある生徒などは個別に手渡す場合もあります。
- ③ (毎月の業務)
 - (I) 牛乳の注文表作成
 - ・毎月25日までに次月の牛乳を〇〇牛乳公社へ注文します。
 - ・注文表は2枚出し、1枚は下駄板を押して決裁を回します。もう1枚はFAXします。FAXする前に事務に一言伝え、FAXします。
 - ・給食のある日、ない日等、行事を確認の上、本数を確認して下さい。
 - (II) 次月の献立表(局報告用)を作成
 - ・毎月中旬頃に調理員さんに記入用の献立表(月の献立表1枚と毎週の献立表4枚)を渡し、記入してもらいます。
 - ・次月の献立表(局報告用)を作成し、事務へ提出します。
 - (III) 行事予定表の配布
 - (IV) 時間割の配布
 - (V) 給食通信の発行

7

2 学校給食の現状

④ 月ごとのリスト

- 4月
 - 新入生、新任の職員へアレルギー調査
 - 新入生事前登校で給食の説明と給食申し込み(補助申請書、申立書も)
 - 給食室の座席決め、給食室使用心得の作成
 - 調理員さん掲示用の給食室顔写真の作成
- 5月
 - 給食施設定期検査の調整(学校薬剤師さんに連絡)
- 6月
 - 給食施設定期検査の報告
- 7月
 - 給食委員会の調整・実施(業者さん、関係職員へ日程調整)
- 9月
 - 給食施設定期検査の調整(学校薬剤師さんに連絡)
 - リクエスト給食職員会議で提案
- 10月
 - 給食施設定期検査の報告
 - リクエスト給食アンケート実施
- 11月
 - リクエスト給食献立決定後、給食をとっていない生徒へ申し込み確認
 - 申し込みのあった生徒へリクエスト給食の集金
 - 公開授業週間に合わせてリクエスト給食の実施
 - 体験入学の人数確定、当日の集金と領収書発行
- 12月
 - 給食委員会の調整・実施(業者さん、関係職員へ日程調整)
- 1月
 - 給食施設定期検査の調整(学校薬剤師さんに連絡)
 - 給食施設定期検査の報告
 - 事務へ卒業生の予餞会の給食費が必要かどうか確認(必要な場合、登校日までに集金と領収書発行)
 - 卒業生へ予餞会の日の給食の有無確認
- 3月
 - 給食委員会の調整・実施(業者さん、関係職員へ日程調整)
 - 終業式までに次年度の給食申し込み、補助申請書、在職証明書配付・回収

8

2 学校給食の現状

⑤リクエスト給食について

令和2年10月9日
給食委員会

給食取り組み週間のリクエスト給食について

1 目的

- (1) 給食の楽しさを感じ、作って下さる調理員の方への感謝の気持ちを持たせる。
- (2) 給食をとらない生徒に給食をとる機会を与え、給食に親しませる。

2 期間 令和2年11月30日(月)～12月4日(金)の5日間を予定。

3 方法

- (1) 令和2年10月12日(月)に文書を配布し、生徒へ周知する。
- (2) 10月12日(月)～16日(金)の間に給食アンケートを実施する。
 - ・食べたいメニューを第三希望まで記入。
 - ・現在食べていない生徒にもアンケートを実施する。
 - ・今までの献立表を参考に載せる。
- (3) アンケートを回収し、調理員と相談の上、メニューを決定する。メニューが決定したら、給食日より通知する。
- (4) 11月30日(月)～12月4日(金)にリクエストメニューを予定する。(生徒には給食日より通知)
- (5) 普段給食をとっていない生徒で、希望制でその週のみ給食をとれるようにする。希望調査を10月12日(月)～16日(金)の間にとる。
- (6) 希望者には封筒を渡し、現金を入れて事前に担任が回収する。1食260円×5食=1300円
発注の都合があるので、1食ずつの用意はできない。希望する場合は5日分で申し込みとなる

9

2 学校給食の現状

4 今まで提供された献立の一例①

主食(ご飯もの)

中華風炊き込みご飯・そばろきんびらご飯・すき煮丼・ハヤシライス・味噌カツ丼・豚肉とごぼうの玉子丼・天丼・ロコモコ丼・豚丼・回鍋肉丼・やきとり丼・豚キムチ丼・三色丼・中華丼・他人丼・ビビンバ丼・チャーハン・きのこご飯・ひき肉味噌ご飯・親子丼・オムライス・おにぎり・チキンライス・カレー(チキン、エビ、カツ、キーマ・スープ)・ピラフ・混ぜご飯

主食(麺類)

チャーシュー・スパゲティポロネーゼ・ソース焼きそば・味噌煮込みうどん・五目うどん・塩焼きそば・うどん(きつね・五目)・ラーメン(味噌・塩・醤油)・ジャージャー麺・そば(五目・たぬき)

主菜

鶏のピリ辛焼き・味噌おでん・チキンカツ・煮込みハンバーグ・ザンギ・揚げ鶏ネギソース・麻婆豆腐・ギョウザ(揚げ・水・焼き)・白身魚フライ・鶏団子照り煮・豚キムチ炒め・メンチカツ・鶏肉チンジャオロース・野菜つくね揚げ・豚肉ケチャップ炒め

副菜

もやし炒め・じゃがいもそばろ煮・ほうれん草玉子とじ・玉子焼き・ブロッコリーニンク焼き・華風サラダ・ポテトサラダ

汁物

味噌汁・そうめん汁・和風スープ・かき玉汁・けんちん汁・豚汁・シチュー・味噌スープ(中華風味)

これ以外にも美味しかったものなど、記入してOKです!

10

2 学校給食の現状

5 今まで提供された献立の一例 ②



チャーシュー



カレー(チキン)



スープカレー



鶏の唐揚げ定食



煮込みハンバーグ



三色丼

11

3 学校給食の課題

(1) 第1回給食委員会

1 日時 令和3年6月24日(木) 14:00～

2 場所 北海道稚内高等学校食堂

3 参加者

(1) 株式会社○○○○支店長

業務責任者 ○○○○

業務従事者 ○○○○

(2) 北海道稚内高等学校

教頭・定時制事務職員・給食委員会委員・養護教諭

4 意見交換内容

・新学期が始まり例年に比べ残食が多くなった。生徒の好き嫌いを把握し、量を調整するなどの対応してきたが、それでも残食は多く、作る側としてつらいものがある。(味噌汁を汁だけ飲み残すなど)フードロスの観点からも、無理に給食をとらなくてもよいのではないかと感じている。

→ 教員からの指導を継続していくので、時間が必要である。

・生徒増加に伴い、食器の追加、新調が必要。食洗機の導入も検討していただきたい。

・給食費未納入者における給食提供停止の情報については、事務から担当教員へ、そして調理員へという流れで共有を図る。

5 次回開催日 令和3年2月 日時未定 北海道稚内高等学校食堂

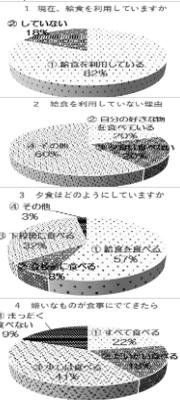
→ 必要に応じて随時開催。

12

3 学校給食の課題

(2) 給食アンケート集計より (R3.7.19 給食委員会)

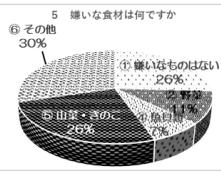
問1	合計	1年	2年	3年	4年
現在、給食を利用していますか。					
① 給食を利用している	23	16	4	2	1
② していない	5		1	1	3
問2 給食を利用していない理由					
① 給食費がかかる	0				
② 自分の好きな物を食べている	1				1
③ 夕食は食べない	1				1
④ その他	3		1	1	1
・時間がない・一人で食べたい・なんとなく					
問3 夕食はどのようにしていますか					
① 給食を食べる	21	14	4	2	1
② 登校前に食べる	3	3			
③ 下校後に食べる	12	8	1	1	2
④ その他	1				1
・弁当を持ってくる・嫌いなものが食事にでてきたら					
問4 嫌いなものが食事にでてきたら					
① すべて食べる	6	2	2		2
② だいたい食べる	5	4		1	
③ 少しは食べる	11	6	2	2	1
④ まったく食べない	5	4	1		



13

3 学校給食の課題

問5	合計	1年	2年	3年	4年
嫌いな食材は何ですか					
① 嫌いなものはない	7	4	2		1
② 野菜	3	3			
③ 肉類	0				
④ 魚貝類	2	2			
⑤ 山菜・きのこ	7	4	1	1	1
⑥ その他	8	7	1		



・ピーマン・なす・紅しょうが・たまねぎ・においが強いもの・豆腐・ぎんなん・プロッコリー・漬け物・セロリ・梅干し・こんにやく・骨付き肉・カボチャ・

問6 学校給食にあって欲しいメニュー

・ピザ・ベベロンチーノ・ハンバーガー・チリドック・春巻き・チーズ料理・ラーメン・みそラーメン・はちみつレモンゼリー・ヘルシーなメニュー・タコス・石狩鍋・たこ焼き・ビーフストロガノフ・揚げパン・コロケ・ハンバーグ・スパゲティ・寿し・

14

3 学校給食の課題

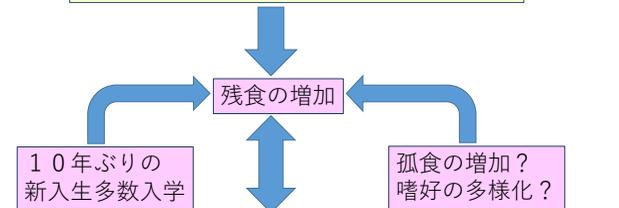
問7 毎日、食事をつくってくださる家族や給食調理員のかたへメッセージを

- ・いつもおいしいご飯をつくってくれてありがとうございます。
- ・おいしいです。
- ・すごくおいしいです。
- ・いつもありがとうございます。すごくおいしいです。これからもよろしくお願いします。
- ・毎日ご飯をつくってくれて感謝です。
- ・いつもおいしい給食ありがとうございます。温かくてめっちゃおいしくて本当に感謝しています。
- ・いつもおいしい食事をつくってくれて誠にありがとうございます。
- ・いつもおいしい食事をありがとうございます。
- ・いつもありがとうございます。毎回美味しいものができてきて幸せです。
- ・毎日給食をつくってくれてありがとうございます。
- ・いつもありがとうございます。たまに残してしまってますみません。いつもおいしい給食食べて嬉しいです。
- ・いつもおいしい料理をつくってくださりありがとうございます。
- ・いつも美味しい給食をありがとうございます。
- ・これからも給食づくりを頑張ってください。

15

4 おわりに

おいしくボリュームがあり、安全で栄養のバランスも考えた給食の提供



- ・すべての教育活動における「食育」
- ・命やものを大切にする「道徳教育」の展開
- ・「調理実習」と他教科との教科横断的な連携（栄養学、食文化、食の歴史、世界の料理等）
- ・食事マナーやテーブルマナー講習
- ・「食事と健康」の講演会実施 等

16

