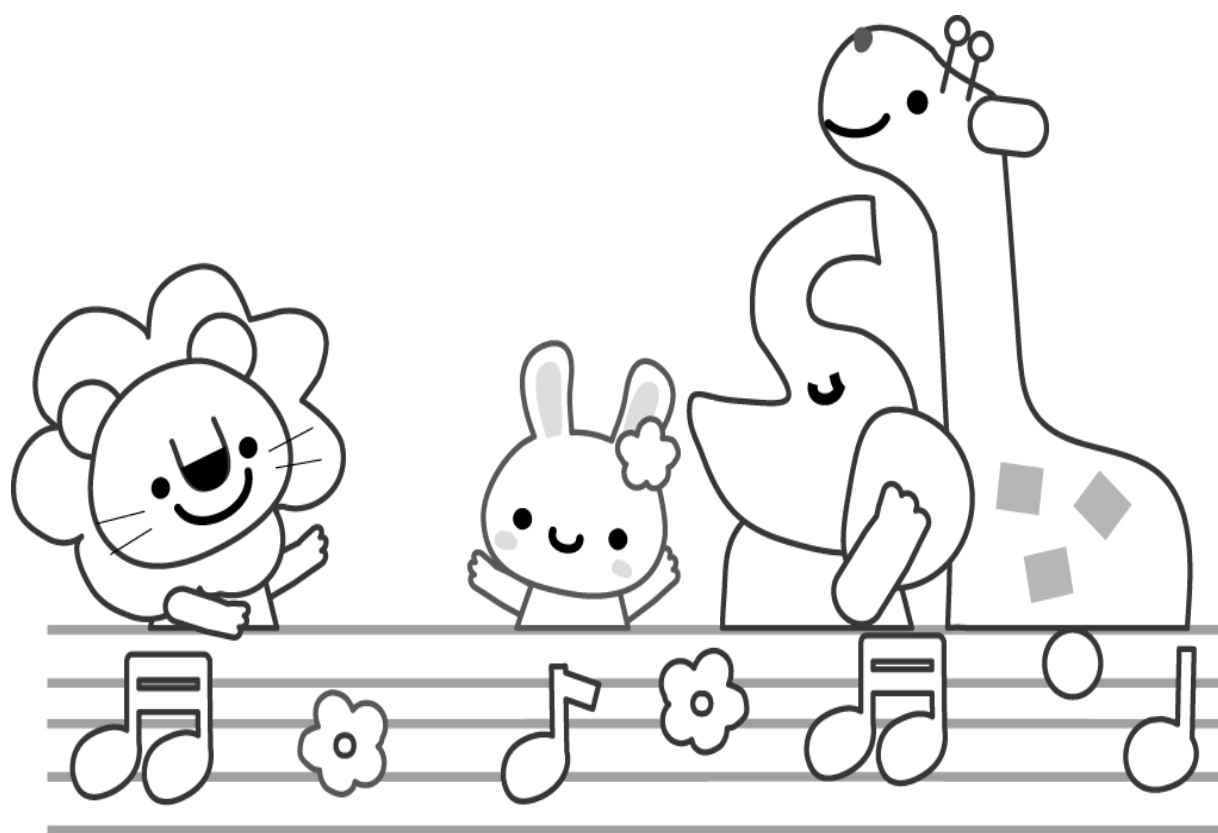


長井市児童センターについて



長井市では、中央地区以外の各地区に集団保育を行う施設として、児童センターを設置しています。利用にあたっての教育・保育給付認定は不要です。保育の必要性の有無にかかわらず、対象年齢に達していれば入所申込み可能です。里帰り出産を理由とする利用も可能です。

児童センター一覧

| 施設 | 年齢 (4/1 現在) | 住所 | 平日 | 土曜日 |
|-----------|-------------|-------------------------------|--|--|
| 致芳児童センター | 2歳 ～5歳 | 五十川 2316 (TEL 88-2443) | 通常時間 8:30～17:00 延長時間 7:30～8:30 17:00～19:00 | 通常時間 8:30～12:00 延長時間 7:30～8:30 第2、4土曜 ・・・休館 |
| 西根児童センター | | 草岡 322 (TEL88-2607) | | |
| 平野児童センター | | 九野本 3183-1 (TEL 84-6855) | | |
| 伊佐沢児童センター | | 中伊佐沢 1256-20 (TEL 88-2425) | | |
| 豊田児童センター | | 歌丸 2475 (TEL 88-9021) | | |

◆延長利用については、保育を必要とする事由がある方のみ利用可能です。

1 申込みから入所までの流れ (4月1日入所の場合)

- 受付期間 10月中 (土日・祝日除く)
- 申込書類
 - ・児童センター入所申込書
 - ・児童の健康状況等調査票
 - ・長井市児童センター給食申込書兼同意書
 - ・アレルギーについての一次調査票
 - ・長井市児童センター通園バス使用申込書兼同意書
 - ・長井市児童センター通園バス乗降場所希望調書
- 申込み先 各児童センター又は市子育て推進課
- 入所決定等 12月中旬に入所決定通知書を送付します。
1月～2月頃、面接・1日入園等を各施設で行います。

◆保育料等に滞納がある方の新規申込みについては、決定前に納付相談を実施させていただきます。

◆入所当初は、ならし保育を5日程度実施します。

◆年度途中の申込みは、入所希望日の遅くとも1カ月前までに行ってください。

◆身体障害者手帳等を所持している場合、特別児童扶養手当を受けている場合、療育センターに通院中の場合、又は医師等から障がいがあることを告げられている場合は、健康状況等調査票に詳細を記入のうえ、入所申込書を提出する際に児童センター、又は市役所子育て推進課に必ずお話しください。

2 児童センター使用料について

使用料月額 2歳児 16,000円 ※ 3～5歳児、市民税非課税世帯の2歳児は無料
【延長利用】

延長利用を希望する場合は別途使用料 (1時間あたり月額500円) ががかかります。

(別途要申込み。入所決定後ご案内します)

【2歳児の使用料について】

2歳児の市民税非課税世帯の判定方法は、認可保育所等の利用者負担額（保育料）算定の基準に準じています。4月から8月分までは令和5年度市町村民税額、9月以降分は令和6年度市町村民税額を基に算定します。9月分以降の使用料が変更になる場合は、9月中旬に通知します。

留意事項

- ◆市町村民税における住宅借入金等特別控除、配当控除、寄付金控除等の税額控除は、使用料算定の控除対象にはなりません。
- ◆年度中にお子さんが3歳となった場合でも、年度末までは2歳児の使用料となります。
- ◆使用料は、基本的には父母の市町村民税額の合計に応じて決定します。
ただし、父母の収入額が一定額に満たない場合は、祖父母等の所得も使用料の算定対象とします。
- ◆未申告や書類未提出の場合、税額の確認ができないため、課税世帯とみなす場合があります。
- ◆次のような場合は使用料が変更となる場合がありますので、市子育て推進課に届け出てください。
 - ・保護者のみなさまの家庭状況（世帯構成）に変更があった場合（婚姻、離婚等）
 - ・修正申告等による税額の変更

【使用料軽減】

- ①世帯の中で2人以上同時に児童センターや認可保育所等に入所した場合の軽減
2人目・・・半額 3人目以降・・・無料
 - ②「山形県保育料無償化に向けた段階的負担軽減交付金」を活用した軽減
 - ①との重複可、児童センター使用料の2分の1が軽減されます。
- （①②どちらも別途要申請。入所決定後ご案内します）

3 給食について

児童センターでは、給食共同調理場からの完全給食（ご飯とおかずの提供）を週5日実施しています。給食費については、保護者の皆様のご負担となり、長井市に納付していただきます。

給食費 月額 4,500円 ※2歳児についても、使用料のほか給食費が発生します。

【給食費補助金】

児童センター給食費補助金の対象については、認可保育所等の副食費の免除の基準に準じています。（第3子以降の児童については1号認定児童に準じています。）詳細は9ページをご覧ください。

4 通園バスについて

希望者に通園バスの運行を行っています。使用料については、保護者の皆様のご負担となり、長井市に納付していただきます。

使用料 月額 2,000円 ※バスを使用しない場合、料金はかかりません。

5 実費徴収について

各児童センターでは、父母の会費や教材費など別途実費徴収があります。

長井市児童センター給食について



楽しい給食のために



みんなで食べるとおいしいね！と感じてもらえる給食作りをしています。
食べることで大切にしたいこと、給食の内容をお知らせします。

食べることで大切にしたいこと

食べることは「生きる土台」です。子ども達の「心と身体の健やかな成長」のため、このようなことを心掛けた給食作りをします。

- ① 安心・安全に留意した給食作りに努めます。
- ② 旬のものを取り入れ、季節感のある献立を工夫します。
- ③ 食べ物本来の味を大切に、子ども達の味覚の成長に合わせた薄味やよく噛むことを意識した献立にします。
- ④ 共食を通じ食べる喜びを感じ、食べることが大好きな心を育みます。
- ⑤ 郷土料理、地産地消を通して「長井の心」を育みます。
- ⑥ 食べ物の「いのち」をいただいていることを知り、「いただきます」「ごちそうさま」の感謝の気持ちを育みます。

給食の内容

- * 子ども達の成長のために必要な栄養量を「日本人の食事摂取基準(2020年版)」を基に1日全体量の概ね1/3を目安とし設定し献立作成をします。
- * 材料は国産を基本に、安全・安心・良質な旬の食材を確保します。また、可能な限り地産地消に努め、長井市産・山形県産を使用します。
- * 主食はご飯中心となります。米は長井市産のもの、麺やパンも提供しています。おかずは2品程度と汁物がつきます。果物やデザートも献立に合わせて提供します。
- * 保温、保冷力の高い食缶で、ご飯、おかず、汁物等、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で園に配送し、園で食器に盛りつけます。
- * 調理員の人員や能力、調理器具、機材の設備、調理時間等を考慮して安全を最優先し作成します。
- * 給食では、アレルギー対応食の提供を行っています。対応する食材は、乳及び卵のみとなりますのでご了承ください。

心もからだも健やかに成長できるよう、食べることを通して子ども達の育ちに寄り添う給食作りを目指します。

児童センター給食の使用食材表

子ども達の豊かな食経験のため、給食ではいろいろな食材を使用する予定です。咀嚼やアレルギー等安全面からも、食べたことのない食品がないようお願い致します。記載された食材以外の食品・食材も使用する場合があるので、毎月の献立表をご確認下さい。

※なお、食物アレルギーのあるお子さんについては、生活管理指導表に基づく対応が優先されます。

主に使う食品・食材

| | |
|-------------|--|
| 穀類 | ごはん 麦ごはん 麩 マカロニ うどん スパゲティ パン 中華麺 |
| いも類 | じゃがいも さつまいも 里いも 長いも こんにゃく |
| 豆類 大豆製品 | あずき いんげん豆 大豆 豆腐 納豆 油揚げ 生揚げ 高野豆腐 |
| 種実類 | 栗 ごま |
| 野菜類 | アスパラガス 枝豆 おかひじき おくら きく キャベツ きゅうり グリンピース ごぼう 小松菜 春菊 生姜 せり セロリ ぜんまい たけのこ とうもろこし トマト なす いら にんじん にんにく ねぎ ほうれん草 みつば もやし モロヘイヤ れんこん わらび |
| 果物類 | いちご かんきつ類 柿 さくらんぼ すいか なし パインアップル バナナ ぶどう メロン もも りんご 洋梨 |
| きのこ類 | えのき茸 しいたけ しめじ なめこ エリンギ マッシュルーム |
| 海藻類 | 寒天 昆布 のり ひじき わかめ |
| 魚介類 練り製品 | あじ いわし かじき かつお きす さけ さば さんま たら たらこ ぶり まぐろ あさり しじみ ほたて えび かに いか かまぼこ ちくわ さつま揚げ はんぺん かにかま 魚肉ソーセージ |
| 肉類 加工品 | 牛肉 鶏肉 豚肉 ソーセージ ハム ベーコン レバー |
| 卵類 | 鶏卵 うずら卵 |
| 乳類 | 牛乳 スキムミルク チーズ 生クリーム バター ヨーグルト |
| 調味料他 | カレー粉 ケチャップ コンソメ類 ごま油 砂糖（白砂糖・きび砂糖） しょうゆ ソース デミグラスソース マヨネーズ みそ 料理酒 |