

令和3年度第1回学校給食浅科センター献立委員会会議次第

日 時 令和3年 7月2日 (金)

午後1時30分～

場 所 浅科小学校・会議室

1 開 会

2 学校給食課長あいさつ

3 委嘱書交付

4 自己紹介

5 委員長あいさつ

6 会 議 事 項

(1) 令和3年度学校給食の献立について

(2) 令和3年度佐久市学校給食センター給食会計の基本事項について

(3) その他

7 閉 会

〔令和3年度 佐久市学校給食浅科センター献立委員会名簿〕

職 名	氏 名	役 職 名
浅科小学校長	中西 裕一	委員長
浅科小学校給食主任	渡邊 久美江	
浅科中学校給食主任	觸澤 海和	
浅科小学校PTA副会長	西村 孝之	
浅科中学校PTA副会長	山浦 笑	
浅科センター学校栄養職員(県職員)	小林 早百合	
事務局		
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課長	宮崎 浩	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課 企画員	木曾 輝彦	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食浅科センター事業係長(兼務)	柳沢 勲	
学校給食浅科センター アレルギー対応栄養士(市任用職員)	秦 佐知子	

## 令和3年度 献立について

### 「食育」につながる学校給食

学校給食の目的は「食育の推進」です。給食の時間は限られた時間ですが、子どもたちがこれから元気に健康に生きていく為に大切な「食の力」を育むための時間として位置づけられています。

食事は「①食べたいもの」という感覚も大切ですが、自分の体に必要なものを考えて「②食べなくてはいけないもの」があります。今育ちつつある子どもたちに「③食べさせなくてはいけないもの」もあります。給食は、子どもたちが食べる年間の食事回数の1/5に過ぎないだけに、主に「②食べなくてはいけないもの」、「③食べさせなくてはいけないもの」を中心に献立を組みます。その中に「食育」だけではなく、「食の楽しさ」を合わせて味わう給食を目指していきます。

### 学校給食の7つの目標（学校給食法） ～子どもたちにこう育ってほしいな、という願い～

#### (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

好き嫌い無く様々な食品を食べ、成長期に必要な栄養を十分に摂取することで、じょうぶな体をつくってほしい。

#### (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

「自分に必要な栄養の量（バランス）はこのくらいなんだな」

「苦手な野菜も健康のために食べようかな」

「肉ばかり食べていてはいけないな」「味付けはこのくらいがいいのかな」

#### (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

「友達と一緒に食事を食べるのは楽しいな」

「食事中にふさわしい会話があるな」「給食の準備を友達と協力してやろう」

#### (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

「食べ物にも命があるから無駄にすることはできないな」

「食べ物に感謝して食べよう」「いただきます」

#### (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

「農家さん、ありがとう」「調理員さん、ありがとう」

「おうちの人、いつもご飯を作ってくれてありがとう」

#### (6) 我が国や地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

「佐久（長野県）にはこんな郷土食があるんだな」「和食ってこんなにすごいんだ」

「この食文化をこれからも受け継いでいきたいな」

#### (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

「地産地消」「佐久にはこんな食材があるんだな」「日本の食糧自給率は37%しかないんだ」

「今の『旬』の食材は〇〇だな」「〇〇県ではこの野菜が沢山収穫されるんだな」

## 目標を達成するための献立作成

7つの目標を達成するため、見て、知って、感じて、味わい、食について学ぶことができる給食、「食育の教科書」となる給食を目指していきます。別紙「給食献立年間計画」参照

○米飯：週3日 パン：週2日 麺：隔週1日（6～9月除く）

○ごはんは浅科産五郎兵衛米。自施設炊飯。給食で地元のブランド米をいただけることに感謝です。

○パンは「塩川ベーカリー」で焼いてもらう。国産90%（県内産45%）の小麦を使用。

○麺は「木内麺業」で作ってもらう。県産100%の小麦粉を使用。衛生面を考慮し、夏場（6～9月）は使用しない。

### (1) 児童生徒の健康の保持増進を図るための食事内容

- ・栄養摂取量は、文部科学省より出されている「学校給食摂取基準」に準拠する。なお、必要な栄養量は個々の体位や活動量などによって様々であるため配慮する。

#### 学校給食摂取基準

	小学生（中学年）	中学生
エネルギー	650kcal	830kcal
たんぱく質	摂取エネルギー全体の13～20%	
脂質	摂取エネルギー全体の20～30%	
カルシウム	350mg	450mg
食物繊維	4.5g以上	7g以上
食塩相当量	2g未満	2.5g未満

- ・和食の良さを見直し、魚、豆、海藻、野菜などを意識して取り入れる。
- ・家庭で不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛など）の摂取に努める。
- ・だしを丁寧にとる等の工夫で減塩をおこなう。素材本来の味を大切にする。
- ・パンの日は主食に塩分が入るため、塩分量が多くなる課題がある。

### (2) 本物の味を学ぶための手作り給食

- ・子どもたちに本物の味を知ってもらうために、「手作り」を基本とする。冷凍のおかずは使わない。
- ・だしはかつお節、昆布などから丁寧にとり、本物の味覚を育てる。洋風スープの日は無添加鶏がらブイヨンを使用し、化学調味料を使わない。

### (3) 児童生徒の学校生活の様子や学校行事に関連した献立

- ・部活の大会（中学校）
- ・運動会（小学校）
- ・家庭科等の教科学習との連携
- ・読書旬間 等

給食と関連付けできそうな行事がありましたらセンターまで情報をください。

### (4) 地域食材の利用（給食応援団）、郷土食・行事食の導入

- ・給食応援団の方に育てていただいている作物等、地元農産物を優先的に使用する。
- ・郷土食や行事食、日本に昔から伝わる料理など、食文化を大切にする。

近年、家庭の食卓に上がらなくなってきている郷土の料理や、四季折々の日本の伝統行事に合わせた献立を意図的に取り入れることで児童生徒に食文化を知ってもらいたい。

### (5) その他

- ・希望献立 小学校4年～中学校3年までの全学級・・・「1食分の献立を作る」という食育活動

- ・バイキング給食（セレクト給食） 小学校6年

## 食に関する指導の3つの重点課題

### (1) 朝食欠食の習慣化に歯止めをかける

R1 調査「朝食を毎日食べる」 浅科小5年：98.0% 浅科中2年：70.6%

### (2) 朝食内容の充実・野菜摂取の増加を図る

R1 調査「朝食のバランスよい」 浅科小5年：44.9% 中2年：38.2% 副菜なし多数

### (3) 「共食（家族や友だちと一緒に楽しく食事をする）」の啓発をしていく

家族そろって食事を食べたほうが、朝食を毎日食べる・食事のバランスがよいというデータから

## 給食センターからの食育発信

- ・配布物 毎日の献立紹介（ランチレター）、予定献立表、給食だより
- ・学校訪問 中学校へは月1～2回程度、給食時に訪問する
- ・教科学習との連携（栄養教諭） 教科学習において食に関する指導を行う際、必要に応じ専門分野への指導の参画、情報提供、資料提供を行う
- ・PTA 試食会

## 安全な給食づくり

### (1) 学校給食衛生管理基準に則った献立作成

- ・衛生に配慮した献立の作成。
- ・和え物に使用する野菜は加熱殺菌を基本とする。
- ・夏場の食材の工夫。

### (2) 食材の選定

- ・野菜、果物は国産を基本とする。
- ・ハム、ベーコン、ちくわなどの加工食品は無添加、低添加のものを選ぶ。
- ・小学1年生が喫食することを考慮する。

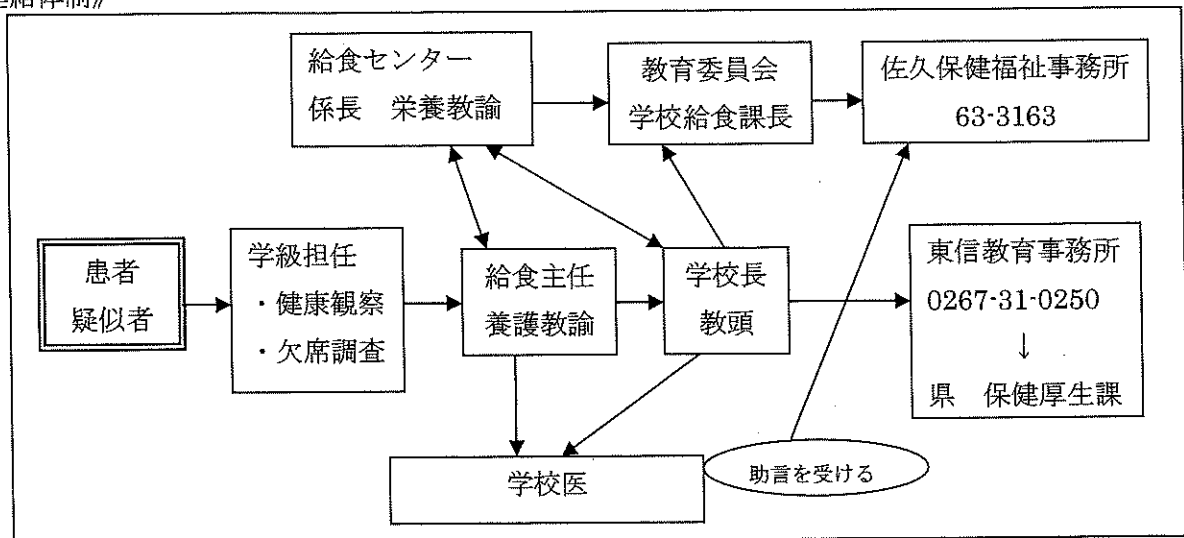
### (3) アレルギー対応食の提供

- ・アレルギー対応食実施者9名（浅科小6名、浅科中3名）。（令和3年4月1日現在）
- ・アレルギー専属職員が、安全を最優先に細心の注意を払い対応食の提供を行う。
- ・除去食を基本とする。

## 事故発生時の連絡、対応

○児童・生徒に給食が原因と疑われる体調不良者が出た場合

《連絡体制》



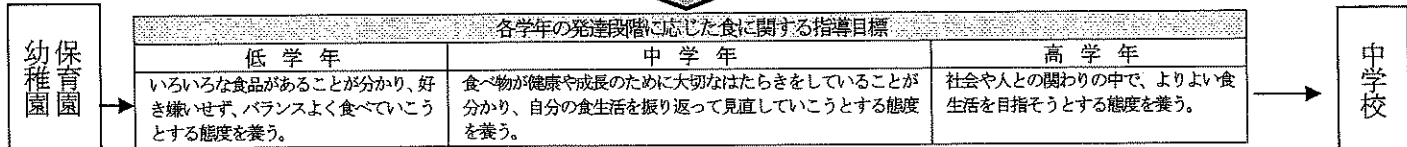
《対処方法》

- i 健康観察等により感染症や食中毒の疑わしい症状のある児童・生徒があるときは、学級担任→給食主任・養護教諭→教頭→校長→給食センター係長→学校給食課長
- ii 係長（不在の場合は栄養教諭または調理主任）は、学校給食課長に報告し、他の配送校の状況を把握するとともに、課長と対応を協議する。
- iii 報告を受けた課長は、関係機関と対応を協議する。
  - ・学校医もしくは保健福祉事務所の指導により給食の可否を決定する。
  - ・保護者に対しては教育委員会や佐久保健福祉事務所の指示に基づき、感染症または食中毒の（疑いがある）事実、児童・生徒の健康調査、検便などの各種調査へ協力をお願いを速やかに連絡する。その際、個人のプライバシーなどの人権に対する侵害が生じないように配慮する。

**<児童の実態>**  
 ・食に対する興味・関心が高く、給食を楽しみにしている児童が多い。  
 ・地場産物に関心をもっている。  
 ・全体の残食は少ないが個別には好き嫌いが多い児童がいる。  
 ・朝食に副菜が無い児童が約2割いる。  
 ・朝うんちの習慣がある児童は2割。  
 ・食へ慣れない料理への抵抗が強い。  
 ・朝食のバランスが良い。児童は45%。  
**<家庭・地域の実態>**  
 ・五郎兵衛米を誇りに思っている。  
 ・濃い味付けを好む傾向。  
 ・祖父母と同居している家庭は郷土料理などをよく口にしているが、核家族ではほとんど口にしない。

**<学校教育目標>**  
 夢や憧れに向かって学び合う子どもたち 自分から学び、考えを深める子  
 違いを認め合い、友に寄り添える子 粘り強く最後まで頑張る子  
**<浅科小学校食育テーマ>**  
 ご 五感を使った食の体験学習  
 ろ ロス(むだ)を無くそう～愛のひとつ運動～  
 べ ベジタブル(野菜)を1日3食しっかり食べよう  
 え 笑顔いっぱい心と体が元気になれる食事  
**<食に関する指導目標>**  
 ア 食事の大切さ、食事の喜びと楽しさが分かる。  
 イ 心身の成長や身健康な体を作るための栄養や食事のとりかたが分かる。  
 ウ 正しい知識と情報を知り、食物の品質や安全性について選べる力を身に付ける。  
 エ 食物を大切にし、食材や生産、調理に関わる人々へ感謝の心を持つ。  
 オ 食事のマナーや食事を通じた人間関係能力を身に付ける。  
 カ 地域の食材や食文化にかかわる歴史を知り、尊重する心をもつ。

**<佐久市食育推進計画>**  
**《基本理念》**  
 食を大切にすることを育む  
 ～元氣よぶ笑顔あふれるわが家の食卓～  
**《キャッチコピー》**  
 早寝 早起き 朝ごはん  
 朝うんち プラス歯磨き  
**《学期・思春期の主たる目標》**  
 規則正しい食生活の確立



特別活動	目標	1学期 給食のきまりを守ろう じょうぶな体をつくろう 骨や歯をじょうぶにしよう 清潔な食事をしよう 暑さに負けない食事をしよう	2学期 規則正しい食事をしよう 好き嫌いせず食べよう 感謝して食べよう 寒さに負けない食事をしよう	3学期 郷土の食べ物を知ろう 健康に良い食べ方を知ろう 食生活の反省をしよう			
	低学年	給食のきまりを知る 食事のマナーをみにつける 食べ物には栄養があることを知る よくかんで食べる 正しい手洗方法の身に付ける	朝食の大切さを知る 好き嫌いしないで食べる 食事のあいさつの意味について考える 冬の食材を知る	五郎兵衛米について知る 健康に良い食事や食べ方を知る どんなことがよくてできたか考える			
	中学年	給食のきまりを守る 食べ物のはたらきを知る じょうぶな歯をつくる食べ物を考える 衛生的な食事のとり方を身に付ける 夏の食材を知る	1日3食の大切さを知る 偏食の害について知る 給食ができるまでの過程を知り感謝して食べる 風邪予防のための食材を知る	佐久や浅科の郷土食・行事食を知る 健康に良い食べ方を考える 給食の反省をする			
	高学年	給食のきまりを守る 食べ物のはたらきについて考えて食べる 衛生的な食べ物摂取について知る カルシウムの働きや摂取について知る 夏の食事のとり方を知る	生活のリズムと食事について考える 偏食の害を知り、食生活の改善を知る 食糧生産に関わる人の苦勞や食べ物命について考え感謝して食べる 冬の健康を考えバランスのとれた食事の大切さを知る	郷土食・行事食のいわれを知る 生涯の健康につながる食事について知る 食生活の反省をする			
学級活動	・郷土食 ・旬を生かした料理 ・希望献立 ・行事食 ・掲示物の充実 ・ランチレター ・びんびんキラリ食 ・バイキング給食(6年) ・本とのコラボ給食 ・食育の日(19日) ・8020給食 ・おなか元気メニュー ・ランチルームの活用 ・仲良し給食 栄養教諭 1年:おはし名人になろう 2年:うんちで元気 3年:食べ物3つのはたらきを知ろう T.T 4年:希望献立を考えよう 5年:元気に生活ができる朝食の内容を考えよう 6年:バイキング給食について 給食のきまり 栄養のはたらき 希望献立づくり その他学級の課題に応じて扱う						
学校行事	発育測定 健康診断 遠足 音楽会 登山 夏休み 運動会 読書週間 人権週間 個別懇談	冬休み 春休み					
児童会活動	給食週間(6月)	残飯調べ	ミニイベント	残飯調べ	給食クイズ	残飯調べ	
教科 道徳 総合的な学習の時間との関連	1年	はるのさんぼみち(生) おおきなかぶ(国) おむすびころりん(国) さつま芋苗植え(生)	いっばいとれたよ(生) どうじのひ(生) 【農作物の収穫・調理】	お世話になっている人に感謝して(道)			
	2年	ふきのとう(国) おちたおかし(道) かんさつ名人になろう(国) まっ白なきゅうしょくだ(道) わたしたちの畑(生) 【大豆の栽培・収穫・調理】	あつたらしいなこんなもの(国)	大きくなったわたし(生)			
	3年	植物を育てよう(理) 植物の育て方(理)	店ではたらく人(社) 農家の仕事(社) 古い道具と昔のくらし(社)	食べ物のひみつを教えます(国) けんこうな生活(体)			
	4年	春の楽しみ(国) 夏の楽しみ(国) 野菜を育てよう(総) じゃが芋収穫体験(総)	秋の楽しみ(国) すがたをかえる大豆(国) 冬の楽しみ(国) 料理を作ろう(総) 命をいただく(道)	各地の特色とくらし(社)			
	5年	水はどこから(社) 育ちゆくからだわたし(体) 畑作りと野菜の収穫・調理(総)	山ろくに広がる用水(社) わたしたちの体のほね・きん肉(理)	家族とほっとタイム			
	6年	はじめてみようクッキング(家) 私たちの生活と食料生産(社)	食べて元気に(家)	わたしたちの生活と環境(社) 食事の前(道) すいせんします(国) 心と体の発達(体)			
	6年	植物の成長(理) 生命のたん生(理) じょうぶな苗を作りたい(道) 米作り(総) キャンプの本理(総)	五郎兵衛新田(道) 収穫祭(総)	わたしたちの生活と環境(社) 食事の前(道) すいせんします(国) 心と体の発達(体)			
保健指導	発育測定時等に指導していく。基本的な生活習慣 歯の健康 食物アレルギー 8020運動 おなかげんき教室 など食育との連携を図りながら進める。						
個別指導	食物アレルギーのある児童 肥満瘦身傾向の児童 偏食の児童 等について、保護者と連携しながら個別に相談指導していく。						
家庭・地域との連携	献立表 給食だより 学校・学年・学級だより 給食試食会(2年) 学校保健委員会 等により連携を深める。						
給食問題との連携	交流給食 年1~2回、 農業指導(1年さつま芋苗植え・収穫 3年じゃが芋収穫体験) 等により生産者との交流を深める。						





10月	好き嫌いせず食べよう	・偏食の害について ・自己の食生活を反省する	・秋を感じさせる工夫。 ・食欲の秋、スポーツの秋。質、量とも充実した食事の工夫。	読書旬間 給食週間(中)	びんびんキラリ食 (鯉) 読書旬間コボラ 給食	1A 1B	長ねぎ、じゃが芋、さつま芋、きゅうり、チンゲンサイ、かぼちゃ、にんじん、白菜、キャベツ、(りんご、トマト、ぶどう)	さんま、鯖、里芋、さつま芋、柿、きのこ、栗、りんご、新米
11月	感謝して食べよう	・生産と感謝 ・食事の挨拶 ・食べ物の命	・収穫された野菜等から感謝の気持ちを育てる工夫。 ・秋を感じさせる工夫。	読書旬間	いい歯の日 和食の日	5-1 5-2	長ねぎ、白菜、かぼちゃ、にんじん、じゃが芋、大根、チンゲンサイ、タアサイ、さつま芋、青ばつ、(りんご)	新米、ごぼう、里芋、白菜、ねぎ、栗、鱈、りんご、早生みかん
12月	寒さに負けない食事をしよう	・寒さに負けない体を作る食べ物 ・冬野菜の効用 ・かぜの予防と食事	・風邪を予防する食事の工夫(VA、VC)。 ・体を温める食事の工夫。 ・冬の野菜を多く取り入れる。		びんびんキラリ食 (凍り豆腐) 冬至 クリスマス 年取り	2A 2B	大根、長ねぎ、じゃが芋、にんじん、白菜、青ばつ、さつま芋、長いも、冬菜、ほうれん草、(水菜、里芋、かぼちゃ、りんご)	白菜、春菊、ほうれん草、ごぼう、人参、大根、ブロッコリー、鯛、鱈、りんご、みかん
1月	郷土の食べ物を知ろう	・郷土の食事と文化 ・給食の歴史	・正月の行事食を取り入れる。 ・地元を食べ物や郷土食を取り入れる。 ・体を温める食事の工夫。		鏡開き 大寒 郷土食	4-1	じゃが芋、長いも、里芋、かぼちゃ、水菜、長ねぎ、大根、にんじん、凍り豆腐、(りんご)	凍り豆腐、野沢菜漬、ねぎ、れんこん、わかさぎ、鱈、みかん、いちご
2月	健康によい食べ方を知ろう	・生活習慣病予防の食事(咀嚼、食物繊維、脂肪) ・受験期の食事	・食物繊維を多くとる工夫。 ・日本型食生活。 ・春の訪れを感じる食事。	前期選抜(中)	節分 立春 びんびんキラリ食 (青ばつカレー) 思い出給食	4-2	じゃが芋、長ねぎ、大根、にんじん、長いも、凍り豆腐、(りんご)	凍り豆腐、小松菜、切干大根、鱈、いよかん、ポンカン、いちご、ぶんたん、きんかん
3月	食生活の反省しよう	・1年間のまとめ ・望ましい食生活 ・楽しい思い出作り	・春らしく彩りを考慮し、楽しい思い出になるよう工夫する。 ・卒業生の思い出に残る献立。	後期選抜(中)	ひな祭り 受験応援 佐久の日 思い出給食 卒業祝い		じゃが芋、チンゲンサイ、春菊、凍り豆腐	香きやべつ、かぶ、菜の花、春告わかめ、新じゃが、新玉ねぎ、鱈、はっさく、いよかん、いちご、でこぼん、清見オレンジ、ぶんたん

～給食で伝えていきたい郷土食等～

- ・五郎兵衛米
- ・給食応援団の野菜
- ・高成牧場の牛肉
- ・佐久鯉
- ・塩まるいか
- ・粕汁
- ・矢島のしみ豆腐
- ・鮎の甘露煮
- ・お煮こじ
- ・鮭の粕煮
- ・川魚
- ・浅科かぼちゃ

毎月19日 食育の日献立

- 毎月1回 8020給食
- 毎月1回 おなか元気メニュー
- 毎月1回 アスリート献立
- 適宜 本とのコラボ給食
- バイキング給食(予定) 小6年
- <給食試食会予定>
- 小2保護者 中学PTA

～年間を通して使用できる地域の食材～

- 給食応援団
- 豆腐、大豆、豆乳、おから
- 浅科産
- 五郎兵衛米、卵
- 佐久市産
- はちみつ、米粉、安養寺みそ、佐久鯉、川魚

## 佐久市学校給食センター給食会計の基本事項 (令和3年度)

(根拠：佐久市学校給食センター条例施行規則)

- 1 この基本事項は、佐久市学校給食南部センター・北部センター・臼田センター・浅科センター・望月センター（以下、「給食センター」という。）に係る給食および給食費の会計に関して、必要な事項を定めることを目的とする。
- 2 給食センターの行う給食は、月曜日から金曜日までの昼食時に実施するものとする。
- 3 給食費の区分は次のとおりとし、一食単価額については施行規則第16条1項に基づき、運営委員会が決定する。
  - (1) 小学生 270円
  - (2) 中学生 310円
  - (3) 職員 小学校職員と浅科給食センター職員は小学生と、中学校職員・給食センター職員（浅科センターは除く）は中学生と同額とする。
  - (4) 給食試食者 給食試食者の徴収金は、提供したメニューにより前記(1)(2)に準じるものとする。
- 4 給食費の徴収は、1食単価（日額）に当該月の給食実施給食人数を乗じた額とする。
- 5 学校は、翌月分の給食実施予定を、毎月定められた提出日までに学校給食センター係長（以下、「係長」という。）に提出するものとする。
- 6 学校は、給食実施予定を提出後、行事等のため、学級・学年・学校単位で給食を受けなくなるときは、1週間以上前に【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。
- 7 インフルエンザなどによる学級閉鎖などで給食を受けなくなるときは、【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。この場合、土・日・祝祭日を除き3日後から変更できるものとする。
- 8 個人（児童生徒及び職員）単位の変更については、原則として連続5日以上欠食の場合、【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。この場合、土・日・祝祭日を除き3日後から変更できるものとする。
- 9 台風等自然災害による学校閉鎖で給食が停止となった場合の給食費は原則、徴収するものとする。
- 10 短縮日課に伴う変更については、直ちに【短縮日課変更届】により係長に報告するものとする。ただしこの場合は、配送業務の調整等が必要となることから、土・日・祝祭日を除き3日後から変更できるものとする。
- 11 毎月の人員確認は、翌月の月初めに給食センターから送付する人員表（給食連絡日誌等）で各校が確認し、それを速やかに給食センターに返送し決定する。
- 12 給食費は、11. で確認された受配校の月人員に1食単価を乗じた額を、給食センターが給食費納入通知書（10日前後）により請求する。  
学校は、指定日（20日前後）までに納付書により指定口座に振り込むこととする。（ただし3月分は当月納入とする。）
- 13 会計年度は、4月1日から翌年3月31日までとする。
- 14 アレルギー対応食提供事業等に伴う返金額は、別表のとおりとする。（一食当たり単価、消費税込）

※ 上記に定めのない各センター固有の事項等については、それぞれ対応することとする。

また、各センターの対応事項は学校給食課長に届け出るものとする。

### 別表 (令和2年度)

区 分	牛 乳	米 飯	パ ン	ソフトめん
小 学 校	59円	22円	49円	49円
中 学 校	59円	29円	54円	55円