

## 平成24年度学校給食望月センター献立委員会会議次第

日 時：平成24年6月21日（木）

午後4時00分～

場 所：学校給食望月センター2階

1. 開 会

2. 自 己 紹 介

3. 委員長あいさつ

4. 会 議 事 項

(1) 平成24年度の献立について

(2) そ の 他

5. 閉 会

平成24年度 佐久市学校給食望月センター献立委員会名簿

日時:平成24年6月21日(木)  
場所:学校給食望月センター

職 名	氏 名	役 職 名
望月中学校長	片 桐 一 男	出席(公務)
望月小学校給食主任	柳 澤 みつ子	出席(公務)
望月中学校給食主任	小 平 陽 子	出席(公務)
望月小学校PTA副会長	小 林 優 子	出 席
望月中学校PTA厚生副部長	山 崎 千佐代	出 席
望月センター栄養職員(県職)	六 川 良 子	出席(公務)
事 務 局		
佐久市教育委員会・学校教育部 学校給食課長	丸 山 陽 造	欠 席
佐久市教育委員会・学校教育部 学校給食課企画幹	渡 辺 和 男	欠 席
佐久市教育委員会・学校教育部 学校給食望月センター事業係長	小 泉 龍 人	出席(公務)

## 平成24年度 学校給食の実施内容

### (学校給食の意義)

学校給食は、身体の発育期にある児童生徒にバランスのとれた栄養のある食事を提供し、児童生徒の健康の増進、体位の向上を図るとともに、望ましい食習慣の形成と好ましい人間関係の育成など児童生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的とする。

### 1 給食の運営目標

- ① 安全で安心して食べられる給食
- ② 栄養バランスのとれたおいしい給食
- ③ 衛生管理の徹底
- ④ 食に関する指導

### 2 献立方針

- ① 児童生徒の健康増進に役立つ食事内容とする。
  - ・ 栄養量の基準、食品構成は文部科学省の基準に準拠し、対象児童生徒の体位体格等に配慮する。
  - ・ 栄養価については、脂肪、たんぱく質の過剰と食物繊維、鉄分の不足に注意する。
- ② 児童生徒の学校生活の様子や学校行事に配慮し、行事食、旬の食材も取り入れ、子どもたちの楽しみとなるような、また季節感のある献立とする。
  - ・ クラスの希望献立を実施する。
- ③ 食物アレルギーに配慮した給食作り。
  - ・ アレルギー調査の実施と対応  
(代替食、除去食の提供・詳細献立 配合表の希望配布)
- ④ 使用する食材は、原材料等が明かなものを選択し、地元野菜の生産期には積極的に利用し、地域食材を活用した献立の工夫を行う。
- ⑤ 給食献立年間計画 別紙

#### 【献立作成の手順】

- ・ 基本は、小・中同一とし、主食、おかず等の分量を学年に応じて対応する。
  - ・ 献立は栄養士が原案作成、調理場内での献立会議を経て、決裁する。
  - ・ 献立委員会を開催し、家庭での不足しがちな栄養素や、食の安全、子どもたちの嗜好、保護者の願いなどを献立に反映する。
- (年2回開催：メンバー学校長(会長) 給食主任、係長、調理員代表、栄養士 保護者代表 教育委員会)

### 3 給食費(平成21年度改訂)

- 小学校・・・一人1食当たり 260円  
中学校・・・一人1食あたり 300円

#### 4 衛生管理

- ① 望月給食センターにおける衛生管理の重点  
「学校給食衛生管理の基準」にそって衛生管理に努める。
  - ・作業工程における汚染区域、非汚染区域での調理作業の区別
  - ・場内のドライ運用
  - ・調理過程での温度、時間等の記録
- ② 配送校にお願いしていること
  - ・直送品の検収と適切な保管（デザート、パン、ソフト麺、牛乳）
  - ・児童生徒の給食当番日常点検表の記録
  - ・検食簿の記入 ・食環境の整備
- ③ 事故発生時の連絡・対応 別紙

#### 5 食に関する指導の目標と手立て

##### ●食に関する指導【6つの食育観点】

【食事の重要性】 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

【心身の健康】

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の取り方を理解し自ら管理していく能力を身につける。

【食品を選択する能力】

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身につける。

【感謝の心】 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

【社会性】 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。

【食文化】 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重す心をもつ。

##### ●食に関する指導の手立て

#### ①食に関する指導に関わる全体計画の立案

- ・計画的に食育を推進するためには、各学校において食に関する指導に関わる全体計画を作成し運用していく。

#### ②給食時、関連授業での取組み。

#### ③保護者との連携

- ・PTA試食会（センター見学）
- ・学校保健会、献立委員会
- ・食生活アンケートの実施、考察
- ・給食便りの配布
- ・個別相談（食物アレルギー、ふとりすぎ、やせすぎ等）

#### ④学校訪問（栄養士・調理員）による食への関心向上

- ・給食ができるまで
- ・食事のマナーを身につけよう（箸の使い方、姿勢、手洗い）
- ・栄養バランスについて ・成長期に必要な栄養素
- ・朝ごはんの重要性 ・食べ物と健康の関わり

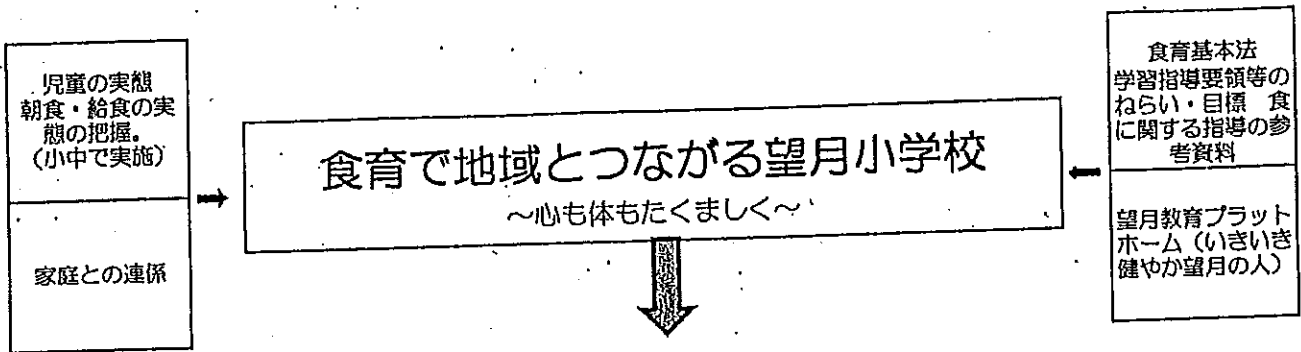
給食献立年間計画

佐久市学校給食望月センター

月	月目標	○指導内容 ・献立作成のポイント	行事食等	旬の食材	各種行事
4月	給食のきまりを守り、 楽しい食事をしよう	○給食の決まりを身に付ける ○食事のマナー ・入学進級を祝う献立	入学進級祝い お花見給食	・美生柑 ・春きゃべつ ・うど	入学式 中3 修学旅行
5月	食べ物の働きを知ろう	○食べ物には、働きによって3つに分けられることを知る。【赤黄緑】 ・端午の節句献立 ・春の息吹を感じさせる献立	こどもの日献立 希望献立	・新たけのこ ・小かぶ ・かつお ・アスパラ ・ふき ・かしわもち	
6月	朝ご飯の大切さを知ろう	○朝ご飯の大切さを知る ○歯によい食べ物、噛むことの大切さを知る ・噛むことを意識できる献立 ・カルシウムの摂取を考えた献立 ・梅雨時の衛生に配慮した献立	食育月間 虫歯予防デー 【かむかむ】 希望献立	・大豆 ・豆あじ ・トビウオ ・新たまねぎ ・メロン ・びわ	中 佐久大会 プール開き
7月	夏の食事のとり方を知ろう	○夏の食生活について知る ○夏の水分のとり方について ・夏の食材を取り入れた献立 ・地物野菜の活用	七夕献立 土用の丑の日 希望献立	・じゃがいも ・白菜 ・きゃべつ ・さくらんぼ ・すいか	小5年 キャンプ 中1年 臨海 中2年 登山 終業式
8月	規則正しい食事をしよう	○生活リズムと食事の関連を知る ・夏ばてを防ぐ献立 ・夏の食材を取り入れた献立 ・地物野菜の活用	希望献立	・ゆい豆 ・大根 ・なす ・かぼちゃ ・ピーマン	
9月	食事と運動について考えよう	○運動と食事の関わりを知る ・秋の食材を取り入れた献立 ・地物野菜の活用	お月見献立 地域食材の日 【フナの甘露煮】 希望献立	・ぶどう ・なし ・秋なす ・長ネギ ・里芋 ・きのこ	中 若駒隊
10月	好き嫌いせず、何でも 食べよう	○偏食による健康障害を知る ・秋の爽りを感じさせる献立 ・身によい食べ物を取り入れた献立 ・青魚を取り入れた献立	目の愛護デー 希望献立	・さば ・サンマ ・ブルーン ・くり ・にんじん ・さつまいも	
11月	感謝して食べよう	○食べ物をいただく事への感謝の心を持つ ・自然の恵みを感じられる献立	希望献立	・きのこ ・洋なし ・柿	
12月	健康によい食べ方をしよう	○日本の食文化を知る ・日本型食生活の良さを取り入れた献立 ・寒さに負けない献立 ・体を温める献立	冬至 クリスマス 希望献立	・みかん ・りんご ・大根	
1月	寒さに負けない食事をしよう	○体を温める食事を知る ○学校給食の歴史や意義を知る ・冬の食材を取り入れた献立 ・体を温める献立	給食記念日 正月料理 七草 鏡開き 大寒 希望献立	・白菜 ・ほうれん草 ・鮭 ・たら ・ボンカン ・佐久鯉	
2月	寒さに負けない食事をしよう	○食事と健康について考える ・冬の食材を取り入れた献立 ・体を温める献立	節分 希望献立	・大豆 ・わかさぎ ・矢島凍豆腐	小 そり・対教室
3月	1年間の食生活をふり かえろう	○自分の食生活について振り返る ・卒業を祝う献立	ひなまつり 卒業祝い 希望献立	・いよかん ・菜の花 ・桜もち	卒業式

# <食の指導に関する全体計画>

望月小学校

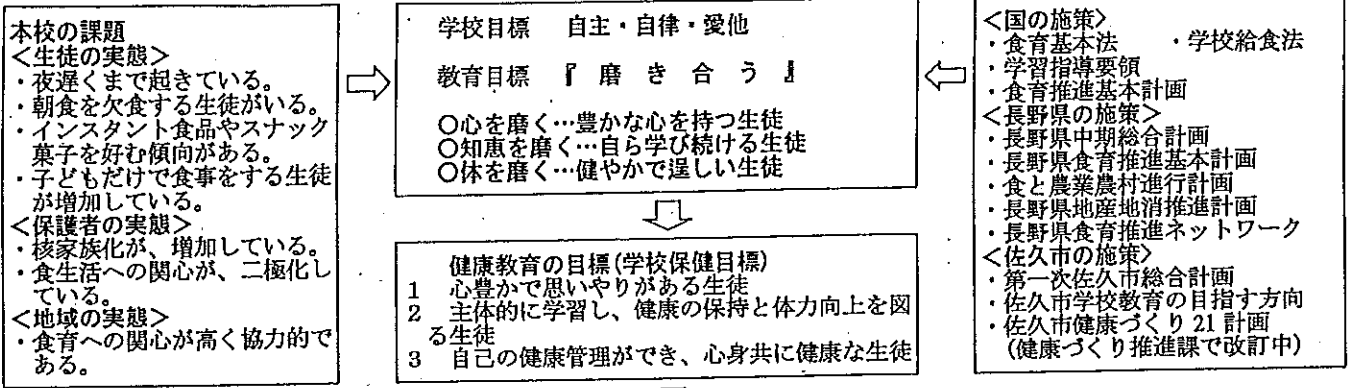


食育5つの視点		1学年	2学年	3学年	4学年	5学年	6学年
心身の健康	目標	○早く起きよう ○おやつを食べよう ○給食を楽しく食べる		○三食しっかり食べよう →生活リズム ○体に良いおやつ ○給食を残さず食べる		○バランスのよい食事 ○自分の生活を振り返り見直す ○おやつと塩分、脂肪の関係 ○給食の栄養バランス	
地域とわたしたちの食	目標	○給食に出す野菜を育てよう ○調理員さんと給食を食べよう ○食材の名前を知ろう		○給食の残菜の行方を知ろう ○給食センターの仕事を知ろう ○調理員さんと給食を食べよう ○旬の食材を知ろう		○給食の残菜の行方を知ろう ○給食センターの仕事を知ろう ○調理員さんと給食を食べよう ○郷土食・地域食材を知ろう	
感謝する心	人	食事を作ってくださる方へ感謝する心を育てる		食べ物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てる		食生活を支えている人々に感謝する心を育てる	
	食べ物	食物を大切に扱う態度を育てる		食べ物は動植物の命をいただいていることに気づかせる		自分の生命は多くの生命を頂き維持されていることを理解する	
社会性	食事のマナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>正しい食器の置き方を知る</li> <li>食器をもって食べる</li> <li>姿勢よく食べる</li> <li>話題を選んで話す</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>正しい箸の持ち方ができる</li> <li>三角食べができる</li> </ul>		
	人間関係形成能力	みんなとなかよく楽しく食べることができる		協力して、食事環境を整えることができる		温かい和やかな雰囲気の中で食事をすることができる	
食文化	目標	地域の方から野菜作りや調理法について学び体験することができる 体験を通して地域の農業の特色や食文化について理解する					

個別指導 食物アレルギーのある児童や肥満傾向の児童の保護者と連携しながら個別に相談していく。

# 平成24年度 食の指導に関する全体計画

佐久市立望月中学校



**食に関する指導の目標**

- 1 食に関する知識夜食を選択する力を養い、それを生かして、自ら望ましい食生活を実践していく力を育成する。(食べる力)
- 2 自然や人々との関わりの中で、自然の恵みや、命、食に関わる人々などへ感謝の心を育成する。(感謝の心)
- 3 望月・佐久の気候・風土に根ざした食文化を理解する。(郷土愛)

幼稚園保育園	小学校	各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標		
		1 学年	2 学年	3 学年
連携を深め、教育・保育での食についての指導内容や実態について知る。	小・中の食育全体計画の交換を行う。進学时に食物アレルギーの個別実態を連絡する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地域に伝わる郷土料理や地域の食材を知り、郷土を愛する心を育てる。</li> <li>○朝食の大切さを再認識し、実践できる意欲を持つ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○日本の食文化に愛情を持ち日本型食生活の良さについて関心を深める。</li> <li>○成長期の体について理解しカルシウム摂取など食事の大切さを知る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○地球規模で世界の食事情を理解し、食文化や歴史と自分の食生活との関連を考える。</li> <li>○生活習慣病予防のための食生活について学び自ら実践する力を身に付ける。</li> </ul>

特級活動	区分	4～6月				7～9月				10～12月				1～3月					
		目標		指導		目標		指導		目標		指導		目標		指導			
別及	給食	○食事の大切さを理解し、楽しい食事にしよう。		○骨や歯を丈夫にしよう。		○暑さに負けない食事をしよう。		○食生活の見直しをしよう。		○清潔な食事の場を作ろう		○偏食をなくそう。		○食事と運動について理解しよう。		○寒さに負けない食事をしよう。			
		・学校給食の目標、きまりの確認をする。		・食事の大切さを知る。		・正しい食事のあり方を身に付ける。		・夏の体の特性を知り、暑さに負けない体を作るために必要な食事ができる。		・夏休みの望ましい食事の取り方を理解する。		・食事と運動の関係について理解する。		・郷土に伝わる食べ物を知り、伝承の心を養う。		・給食の歴史とねらいを知る。		・望ましい食生活への関心が持て、実践できるようになったか。	
		・朝食の大切さを見直そう。		・成長期の食事を知ろう。		・行事食の由来を知ろう。		・夏の健康と食事について考えよう。		・夏の健康と食事について考えよう。		・旬の食材について考えよう。		・日本食を見直し、良さを知ろう。		・地場算の食材を使った料理を考えよう。		・食文化について考えよう。	
動	学校行事	定期健康診断、修学旅行、参観日、佐久・東信大会				参観日、県大会、臨海学習、登山、発育測定、若駒祭				職場体験学習、健康教育週間、個人懇談、参観日				発育測定、参観日					
	生徒会	組織・計画作り、給食週間				若駒祭(食についての発表)				残飯最小限習慣				今年度の活動の反省					

教科等	区分	1 学年		2 学年		3 学年	
		社会	理科	社会	理科	社会	理科
と	家庭	・身の回りの物質		・動物の体と働き		・生物の細胞とふえ方	
	保健体育	・植物の体のつくりと働き		・化学変化と原子・分子		・生物どうしのつながり	
の	技術	・中学生の食生活と栄養		・幼児と私たちの食生活		・私たちの消費と環境	
	家庭	・私たちの食品の選択と調理		・日常食の調理		・地域の食文化	
関	道徳	・からだの発育・発達		・健康と環境		・食生活と健康	
	道徳	・2-(1)礼儀 ・3-(1)命の尊重		・1-(1)節度ある生活態度		・2-(6)感謝・思いやり	
連	道徳	・4-(1)集団生活の向上		・4-(5)勤労、社会への奉仕		・4-(8)郷土愛 ・4-(10)人類愛	
	総合	・地域や学校の特色に応じた課題(栽培活動、郷土を知る、地場産物を使った料理など)					

家庭・地域との連携 ○学校保健委員会 ○学校だより ○保健だより ○給食だより ○試食会 ○PTA活動

個別相談指導・取組 ○肥満傾向、痩身傾向、偏食傾向、食物アレルギーの生徒について保護者と連携しながら個別に指導相談。

6月1日(金)			6月4日(月)			6月5日(火)			6月6日(水)			6月7日(木)		
小学6・6年なし 職員室10+1			中学1の1+1(教育実習生)			中1の1+1			中1の1+1			中1の1+1		
No.	食品名	数量	No.	食品名	数量	No.	食品名	数量	No.	食品名	数量	No.	食品名	数量
1083	胚白米	65	1083	胚白米	65	1029	コンパパン(焼き)	85	1029	コンパパン(焼き)	85	1029	コンパパン(焼き)	85
17012	ごはん	0.2	17012	ごはん	0.2	14006	揚げパン	4.25	1083	胚白米	75	1063	胚白米	75
1080	玄米	2.5	1080	玄米	2.5	3003	上白糖	6	1007	米麹	2.5	1007	米麹	2.5
14004	サラダ油	0.5	171	塩化米	0.22	16048	ビュッコア	3	171	塩化米	0.22	171	塩化米	0.22
11131	鶏卵(生)	49	11131	鶏卵(生)	49	11221	鶏卵(生)	50	6007	アスパラガス	15	6007	アスパラガス	15
6212	にんじん	12	6212	にんじん	12	17012	鶏	0.2	17012	鶏	0.2	6051	キャベツ	20
11230	鶏肉	42	11230	鶏肉	42	17064	コンヨ一(白)	0.01	17064	コンヨ一(白)	0.01	6065	きゅうり	15
17036	トマト	9	17036	トマト	9	1347	アップルソース	8	1347	アップルソース	8	6177	冷凍ポルコ一	5
6184	上白糖	11	6184	上白糖	11	17007	こいしろう油	2	17007	こいしろう油	2	17045	みそ	2
17061	カレー粉	0.17	17061	カレー粉	0.17	16025	みりん	1	16025	みりん	1	17016	酢	0.8
1734	パームオイル	5	1734	パームオイル	5	10354	まきいり	5	17016	酢	0.8	17016	酢	0.8
6007	アスパラガス	17	6007	アスパラガス	17	6061	キャベツ	20	6061	キャベツ	20	3003	上白糖	0.1
12004	鶏卵(生)	0.1	12004	鶏卵(生)	0.1	6132	大豆	15	6132	大豆	15	17012	鶏	0.1
17012	鶏	0.02	17012	鶏	0.02	6212	にんじん	4	6212	にんじん	4	17012	鶏	0.1
17064	コンヨ一(白)	0.02	17064	コンヨ一(白)	0.02	6065	きゅうり	20	6065	きゅうり	20	14004	サラダ油	0.6
6065	きゅうり	20	6065	きゅうり	20	5018	ゆいしろう油	0.4	5018	ゆいしろう油	0.4	11220	鶏	12
6061	キャベツ	20	6061	キャベツ	20	17007	こいしろう油	2.4	17007	こいしろう油	2.4	6084	鶏	10
6212	にんじん	12	6212	にんじん	12	17016	酢	1.7	17016	酢	1.7	6212	にんじん	10
14004	サラダ油	1.8	14004	サラダ油	1.8	3003	上白糖	0.4	3003	上白糖	0.4	6153	みそ	8
6177	冷凍ポルコ一	5	6177	冷凍ポルコ一	5	17024	鶏がらスープ	5	17024	鶏がらスープ	5	8001	昆布のみそ	35
17012	鶏	0.3	17012	鶏	0.3	6212	にんじん	6	6212	にんじん	6	4032	豆腐(おめん)	25
3003	上白糖	0.2	3003	上白糖	0.2	8001	昆布のみそ	8	8001	昆布のみそ	8	2017	じゃがいも	8
17065	コンヨ一(黒)	0.02	17065	コンヨ一(黒)	0.02	6212	にんじん	8	6212	にんじん	8	6153	みそ	25
6233	白米	20	6233	白米	20	9040	わかめ(乾燥)	0.4	9040	わかめ(乾燥)	0.4	17016	酢	2
9040	わかめ(乾燥)	0.6	9040	わかめ(乾燥)	0.6	17045	みそ	9.2	17045	みそ	9.2	17019	鶏がらスープ	1.5
2005	しらたき	10	2005	しらたき	10	17019	鶏がらスープ	2	17019	鶏がらスープ	2	10158	まぼ	50
6226	塩漬	5	6226	塩漬	5	13003	鶏湯牛乳	206	13003	鶏湯牛乳	206	6103	しょうが	0.3
17012	鶏	0.3	17012	鶏	0.3	7093	夏みかん	40	7093	夏みかん	40	17007	こいしろう油	3
17008	ゆいしろう油	3.5	17008	ゆいしろう油	3.5						15001	酒(2級)	1	
17019	鶏がらスープ	2	17019	鶏がらスープ	2						13003	鶏湯牛乳	206	
13003	鶏湯牛乳	206	13003	鶏湯牛乳	206									

※ くだものは、種類については、またま添えて