

## 平成24年度第2回献立委員会会議次第

日 時 平成25年3月5日(火)

午後3時30分

場 所 北部センター会議室

1. 開 会

2. 会長あいさつ

3. 協 議 事 項

1) 平成24年度給食全般(反省)について

2) 平成25年度給食の計画について

3) その他

4. 閉 会

# 平成24年度 学校給食反省

佐久市学校給食北部センター

## 1、給食内容について

岩村田小学校	<p>△量が多すぎたり、少なすぎたりすることがある。また、きちんと食べるように指導はしていくが、残食が多いクラスは少し量を減らしていただけるとありがたい。(多数)</p> <p>△汁ものうずらの卵やおもちはクラスによって差があるので、全員にいきわたる量にしていたきたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・季節感が伝わるメニューでありがたい。家で食べたことのないメニューで喜んでいて。(多数)</li> </ul>
平根小学校	<p>△主食にあった主菜、副菜を考えていただきたい。(多数)</p> <p>△全体的に味が濃いので、もう少し薄味でもいい。</p> <p>△汁の中のおだんご、白玉、うずら卵等は1人1個入るようにしていただきたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・最近汁の量が少なかったり、そうでなかったりということがほとんどなくなり、子ども達も「いつもこれくらいだから」と給食を分けることができて助かる。</li> <li>・本年度、献立に変化がみられ、だいぶ工夫されていることが感じられた。</li> <li>・素材の味が生きる調理をお願いしたい。</li> </ul>
中佐都小学校	<p>特になし。</p>
高瀬小学校	<p>△分量がその日によって差があるので、盛り付けに困る。食べきれない量の時もある。</p> <p>△できるだけ手作りをお願いしたい。</p> <p>△コッペパンの時にはジャム等をつけていただけると食が進むのでお願いしたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・希望献立の継続をお願いしたい。</li> <li>・バランスが取れ、工夫された献立で、家庭ではとりにくい食材を取り入れていただきありがたい。</li> <li>・バランス、彩よくセンター給食でも、自校給食との差がないくらいに思われるので、これからも更に工夫した献立をお願いしたい。</li> <li>・サラダが子供たちにとって食べやすいメニューになっていてよい。</li> </ul> <p>(野菜嫌いがなくなっている)</p>
東小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立、素材等々、工夫された内容で毎日の給食がとても楽しみ。</li> </ul>
東中学校	<p>△洋食と和食のメニューの混在を分けていただきたい。パンの時にごはんのおかずのようなメニューが出るがあった。</p> <p>△極端に量が多いことや少ないことをなくしていただきたい。盛り分けが難しい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・おかずだけでなく、ごはんの量も調節できるようになるとありがたい。(3年生の部活引退後など)</li> <li>・子供があまり好まないものの量が多いと残食が大量になってしまう。栄養価を計算した上での量だと思うので仕方のない部分もあると思いますが・・・。</li> <li>・毎日毎日のメニューを考えるのは、大変だが、家でなかなか食べられないようなメニューや食品を使っただけ感謝している。</li> </ul>
浅間中学校	<p>△中には時間のかかる料理も入っていて、おいしく食べさせてもらったが、給食開始の時刻にコンテナ室が集中的に非常に混雑してしまう状況があったので、可能な限り給食開始時刻までに届くようお願いしたい。</p> <p>△コッペパンの残量が多くなっている。学校でも食べる指導はしているが、現状としてはなかなか減らない。ただし、ハンバーガーのようにすると減ったりするので、今後もこのような工夫をしていただくと食べるのではないかな。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・毎食の食材の数をいろいろな調理法で工夫していただいてよかった。</li> </ul>

2、栄養士、センター職員による学校訪問や指導資料、クラスとの連絡帳等について

岩村田小学校	<p>△学校訪問の時に栄養のこの話を聞けるといい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食カレンダーを子どもたちはとてもよく見ていて、朝から楽しみにしている。</li> <li>・学校訪問は子供たちの意見を直接聞いてもらえる機会となりよい。</li> <li>・作ってくださる方の顔を見て、一言いただけると感謝の気持ちをもてる。</li> </ul>
平根小学校	<p>△学校訪問した時になぜこのような食材を使っているのかという地産地消の観点からも話をしてもらいたい。特にきのこが食べられない子がいる場合、しいたけなどはよけて食べられるが、えのきなど全体にばらついて入っているものは、そのメニューそのものを残すことが多い。きのこが入っている献立は残食が多い。長野県なので、きのこがほとんど毎日出るというのも納得できるが、どうすればいいのかわからない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士やセンター職員による学校訪問は、とてもいいことだと思う。</li> <li>・給食カレンダーには、給食委員の仕事として毎日の献立とそこに書いてあることを発表している。ためになる話で子供たちもよく聞いている。</li> </ul>
中佐都小学校	<p>△学校訪問時に何か問題点など感じたら献立委員会で話題にさせていただき、よりよい給食へとつなげていきたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食週間の時に、全校に話をさせていただきよかった。</li> </ul>
高瀬小学校	<p>△学校訪問は、ただ一緒に食べるだけではなく、何かお話をしてくださるのが教えていただきたい。(事前に一緒に食べるだけなのか、話をしてもらえるのか連絡が欲しい)</p> <p>△給食連絡簿(かけはし)については、記入日当日に食器かごに入れてもらったほうが、その場で児童に聞くことができる。</p> <p>△給食週間の栄養士の話は低学年向けには、写真などを取り入れてわかりやすい言葉で伝えてもらえた。今年は内容が盛りだくさんで、少し難しい言葉があり、子どもたちが理解していない部分があった。栄養の話や食べ物の話など、子ども達が「食」に興味を持てるといいと思う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士の話は給食への関心を高めることができ、児童達にも大変好評だった。その中で、調理員の話や調理場の様子を動画で紹介してもらい、給食への関心が深められ効果があった。これからも給食週間での企画としてお願いしたい。</li> <li>・作る人(栄養士、調理員)の生の声を聞く機会があるのは、給食の向こう側を意識することにつながっている。学期に1回つながることができると思う。</li> <li>・いろいろと細かい配慮や工夫がされており、学校としても楽しい給食にしていきたいと思うので、何か気づいた点があれば遠慮なく言って欲しい。</li> <li>・給食カレンダーは給食指導に有効に活用され、児童達も毎日の給食を楽しみに給食カレンダーを確認している。</li> </ul>
東小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校訪問は、子どもたちの様子を見ていただくことができ、調理される方や栄養士さんに生の状態が伝わると思う。</li> <li>・給食カレンダーは児童だけでなく、職員もためになっている。</li> </ul>
東中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・情報交換する機会としてありがたい。</li> </ul>
浅間中学校	<p>△学校訪問の際、学校からの要望は特になかったが、給食の係としては、訪問して気が付いたことや、感想などを教えてもらいたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食カレンダーは日めくり型で字も大きく見やすい。果物やデザートが後日加わることもあり、できるだけ正確な予定を記入していただきたい。</li> </ul>

### 3、その他

岩村田小学校	<p>△給食のコンテナを持ちに来る時間を13時35分と以前にお願いしたが、3学期に入り、また早くなってしまっている。子供たちが作業していても運び出しを始めてしまうこともあり、まってもらようをお願いしたこともあった。(多数)</p> <p>△大勢のことでしかたがないことだと思うが、食器の数が5～6枚足りないことがあった。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の時間をいつも楽しみにしている。いつもありがとうございます。(多数)</li> <li>・給食費の会計は可能であれば、市でやっていただきたい。</li> </ul>
平根小学校	<p>△お皿の数やおかずの数のまちがいが去年より多かった気がする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いつも心のこもった給食ありがとうございます。</li> </ul>
中佐都小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭科の授業で献立の栄養の勉強があるので、食材の一覧表(どこか2日間、パンとごはんの献立時に)が欲しい。こちらからこの日の献立の食材を教えて欲しいとお願いしたほうがよいか。</li> </ul>
高瀬小学校	<p>△小さなおたまを毎日2つ入れて欲しい。主菜があんかけだったりすると、パンばさみだけではすくいきれない。1つのものを使いまわすとアレルギー対応などで心配なこともある。</p> <p>△クリスマスケーキはおいしくて児童もとても喜んでいたが、配膳に苦勞し時間がかかった。</p> <p>△食器などの不足が続かないようにお願いしたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特に子供の食事なので、国の基準よりも厳しく放射性物質のことに留意していただきたい。</li> <li>・盛り付けの例等があると、配膳量等の目安になり、盛りやすくなると思う。</li> </ul>
東小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これからも安心のできる地域の食材を活用し、給食をお願いします。</li> </ul>
東中学校	<p>△極まれに、割れたお皿が入っていることがあり、注意していただきたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食人員変更などに細かく対応していただきありがとうございます。</li> </ul>
浅間中学校	特になし。

### 4、アレルギー対応について

岩村田小学校	特になし
平根小学校	特になし
中佐都小学校	特になし
高瀬小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応を即対応していただきよかった。</li> </ul>
東小学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・対応食なしの表示をしていただきありがたい。</li> <li>・担任が不在の時など、点検確認が不十分な事があり、ご迷惑をおかけし申し訳ありませんでした。気をつけます。</li> </ul>
東中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー対応食を出していただくことで、安心して給食を食べられたと思う。</li> <li>・連絡帳など遅くなってしまうことがあり、申し訳ありませんでした。</li> <li>・なるべくアレルギー対応食が1日に2品以上にならないようにしていただきたい。</li> </ul>
浅間中学校	<p>△アレルギー対応食の生徒の提出書類関係の提出日等遅れてしまい大変ご迷惑をおかけしてしまった。提出書類関係がセンターと保護者の間に係・担任・生徒と経由しているがそこを少なくする方法はないか。</p>

## 平成24年度 学校給食北部センター反省および次年度に向けて

### 1 給食内容について

- ・量については、極端な変動が無いよう気をつけます。

汁は、仕上げ時に全体量を測って一定にしていますが、煮物の場合は汁の時より少なくなる場合があります。また、和え物は、使用野菜による嵩の違いや廃棄量の違いによりでき上がり量に差が出る場合があります。その点をご理解ください。

・給食の量は、小中学生に食べてほしい量ですが、おかずについては、クラスによって一定期間少なめにするなど加減できますのでご連絡ください。ごはんの量については、すでに基準量より減らしています。業者委託のためクラスごとの調整は、難しいです。

- ・味付けは、一食全体の味のバランスを考えながら濃くなりすぎないように気をつけます。
- ・主食とおかずを組み合わせるような献立の工夫をします。

### 2 栄養士、センター職員による学校訪問や指導資料、クラスとの連絡簿等について

・学校訪問は来年度も継続して行います。その際、献立や栄養面、地域食材の話等もしたいと思います。訪問学級への事前の連絡をよろしくお願ひします。日報に予定を記入していただく等ご協力をお願いいたします。

・学級訪問時に気づいた点などがある場合は、直接担任の先生または給食主任の先生にお伝えします。

◎訪問は、学校ごとに期間を集中させて行う方法も考えられます。例えば給食週間に合わせて組むなど。

◎給食連絡簿（かけはし）は、記入日当日に食器かごに入れるようにします。ファイルに入れて速やかに返却をお願いします。

◎各学校の「食の指導に関する全体計画」にそって給食センターでも食育活動に協力していきたいと思ひますので、年度当初に計画表をお送りいただき計画的に行いたいと思ひます。

### 3 その他

- ・コンテナの回収時間については、早すぎないよう委託業者に伝え対応します。
- ・食器、数もの間違いがないようさらに気をつけます。
- ・小さいおたまは、献立により2つ入れています。あんかけ等の日にも入れるようにします。
- ・授業等で給食に関する情報（献立詳細や産地等）が必要な場合には、直接給食センターへご連絡ください。
- ・来年度より、家庭配布用献立表の形式の変更を検討します。

### 4 アレルギー対応について

・アレルギー対応食の児童、生徒の提出書類関係の提出について、センターから給食主任（係）、担任、生徒、保護者という経由で今まで通り引き続きお願いします。提出期限内に処理できるようご配慮お願いいたします。

・アレルギー対応食申請書については、保護者から提出された後、学校で必ず回覧し、その際に給食主任、担任、養護教諭、教頭、学校長の印をもらうように徹底してください。今年度から来年度へアレルギー対応を継続する児童、生徒の対応内容は新年度の担当職員への引き継ぎをお願いします。

# 平成25年度 献立年間計画

佐久市学校給食北部センター

月	月目標	献立作成のポイント	行事食等	食品	指導内容	その他
4月	給食のきまりやマナーを覚えて楽しい給食にしよう。	入学、進級を祝う献立。新入生が食べやすいよう調理の工夫。春を感じる献立。	入学・進級祝	ちんげん菜、菊 キャベツ・菜の花 新玉ねぎ あまなつ	給食のきまりを知る。正しい食事のあり方を身につける。	
5月	バランスのよい食事を楽しもう。	成長期に必要なバランスのとれた献立。	子どもの日	アスパラ こかぶ・かつお 新じゃが	小、中学生に必要なバランスのとれた食事を理解する。	献立委員会 運営委員会 学校訪問
6月	骨や歯を丈夫にしよう。	カルシウム摂取を考慮した献立。よく噛んで食べる献立。	虫歯予防デー かみかみ献立	梅・メロン・びわ さくらんぼ	カルシウムの働きを知り、必要量を摂取できるように努力する。	学校訪問
7月	暑さに負けない食事を楽しもう。	暑さに負けない食品をとり入れた献立。	七夕 土用丑の日 希望献立	トマト・なす きゅうり・オクラ うなぎ・プラム すいか	夏の体の特性を知り暑さに負けない体を作るための食事を知る。	学校訪問
8月	規則正しい食事を楽しもう。	生活のリズムと食事を関連付ける献立。		かぼちゃ・なす ピーマン きゅうり・トマト じゃがいも	朝食の必要性 三食の重要性と間食の役割を理解する。	学校訪問
9月	規則正しい食事を楽しもう。	運動量の多い月なので量と質の配慮をする。	防災の日 十五夜 運動会応援献立 希望献立	里芋・ごぼう かぼちゃ・冬瓜 梨・プルーン・ぶどう さんま・さば	三食の重要性と間食の役割を理解する。	学校訪問
10月	好き嫌いしないで食べよう。	秋の味覚、産物を取り入れた献立。	体育祭応援献立 希望献立	サツマイモ きのこ・くり いわし・さんま サバ	偏食の害を知り、バランスのよい食事をとるように努力する。	学校訪問
11月	感謝して食べよう。	秋の味覚、産物を取り入れた献立。	勤労感謝の日 (収穫祝) 希望献立	里芋・人参 きのこ・佐久鯉 たら・鮭 白菜・大根 柿・りんご	食べ物を大切にする気持ちを持つ。作る人への感謝の気持ちを持つ。	学校訪問
12月	寒さに負けない食事を楽しもう。	寒さに負けない食品をとり入れた献立。	クリスマス 冬至 年越し 希望献立	白菜・ねぎ チンゲン菜 ほうれん草・かぶ 水菜・ブロッコリー りんご・みかん	冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食品を知る。	学校訪問
1月	郷土の食べ物を知ろう。	郷土に伝わる食材を使って献立や行事に関連した献立。	鏡開き 給食記念日 希望献立	なずな・凍豆腐 大根・小松菜 佐久鯉・白菜 ぼんかん・苺	郷土に伝わる食べ物や行事食を知る。給食の歴史を知る。	学校訪問
2月	食事と健康の関係を理解しよう。	貧血など病気を予防するための栄養について考慮した献立。	節分 希望献立	ほうれん草・小松菜 白菜・三つ葉 いわし・れんげい いよかん・苺・豆	生涯の健康を配慮した望ましい食生活のあり方を理解する。	学校訪問
3月	食生活の反省をしよう。	卒業を祝う献立。	ひなまつり 卒業祝	お赤飯・菜の花 さわら・三つ葉 でこぼん	望ましい食生活への関心もてるようになったか1年間のまとめをする。	献立委員会 運営委員会

## 平成25年度 希望献立の実施予定について

下記の通り、各学校からの希望献立を取り入れ、給食内容の充実につなげたいと思いますので、よろしくお願いします。

各校、希望献立実施の月が近づきましたら、センターより用紙を送りますので希望案回収日までに返送してください。

月	学校名	希望案回収日(予定)
7月	中佐都小学校	5月2日(木)
9月	高瀬小学校	7月5日(金)
10月	浅間中学校	7月22日(月)
11月	平根小学校	9月6日(金)
12月	東中学校	10月4日(金)
1月	岩村田小学校	11月6日(水)
2月	東小学校	12月6日(金)

果物等、時期によってない品物がありますので、希望を取る際、ご注意ください。

釜、容器等の都合で、作れない組み合わせの献立があります。その際は、変更していただくようお知らせしますので、ご協力をお願いいたします。

平成25年度 給食時の給食センター職員学校訪問について

1 ねらい

センターの給食は、作る側と食べる側のお互いの顔が見えにくく日頃、交流を持つことがあまりありません。

そこで、給食センター職員（主に栄養士）が実際に学校を訪問して児童、生徒と一緒に給食を食べることを通して、給食センターと学校との交流をはかり、量や味について実際の声を聴き、給食づくりに生かすことや児童生徒に職員が給食センターの様子や食べ物に関する話をするこ  
とで より給食や食べ物に興味をもち、進んで食べられるようになることをねらいとします。

2 方法

- ・学校ごとに訪問する月を決定します。4月に給食センターで原案表を作成し、学校と調整後に決定した一覧表をお渡しします。訪問月の割り振りについては、どの学校にも学期に一度は行くようにする、できるだけ給食週間等に合わせる、学級数の多い学校は、毎月行くようにする等の考慮をします。
- ・教室で一緒に食べますので、当日は、机といすの用意をお願いします。  
栄養士2名で行き、1日に2クラスずつ入ります。小学校は、調理員も同行する日があり、その場合は、4名で行き、2クラスに2名ずつ（栄養士1名、調理員1名）入ります。
- ・訪問時、給食センター職員の給食は、主食と牛乳は、センターより持って行きます。食器、その他のおかずは、職員室へ入れますので一緒に用意をお願いいたします。

3 訪問予定回数

月	岩村田	平 根	中佐都	高 瀬	東 小	浅間中	東 中	月回数
5月	1回	2		1	1		1	6
6月	2		1			1	1	5
7月	2		1		1	2		6
8月	2			1	1			4
9月	2	1			1	1	1	6
10月	1		3			2		6
11月	2				1	3		6
12月	2					1	1	4
1月	1	1		2			1	5
2月	1		1		1	1		4
回数計	16	4	6	4	6	11	5	52回



# 給食連絡簿 (かけはし)

年 組

月 第 回目

※センターで保管しますので 月 日までに食器かごに入れてお返しください。

給食センターより

月 日 ( ) のこんだて についての感想をお聞かせください。

- ・量はどうでしたか      多い      ちょうどよい      少ない (何が )
- ・味はどうでしたか      濃い      ちょうどよい      うすい (何が )

その他

先生から

◎日頃の給食での児童・生徒さんの様子やお気づきの点についてお聞かせください。

---



---



---

児童・生徒から

◎給食の感想や給食センターに伝えたいこと、聞きたい事があったら書いてください。

---



---



---

センターからお返事

---



---



---

※原本はセンターで保管してありますので返却は不要です。

※裏面は、自由にお書きください。(子ども達がイラストなどを書いてもいいです。)  
忙しい時や特に何もなければ、書かなくて結構です。

所長	栄養士



# 4月 予定献立表

今月の給食目標  
「給食のきまりを守って楽しい食事にしよう」



平成25年 4月 1日  
佐久市学校給食北部センター

※牛乳は毎日つきます。

日	曜	献立名	各おかずに使われている 主な食品	エネルギー(kcal)		備考	
				たんぱく質(g)	カルシウム(mg)		
				小学校	中学校		
5	金	ごはん とり肉のねぎみそ焼き 磯香サラダ かきたま汁 くだもの(でこぼん)	とり肉の下あじ…長ねぎ みそ しょうゆ 酒 三温糖 きゃべつ ほうれん草 にんじん マヨネーズ きざみのり たまねぎ ちんげん菜 にんじん たまご 干しいたけ	627	818		
8	月	わかめ ごはん ししゃもの南蛮漬(2尾) 白ごまあえ じゃがいものみそ汁	ししゃも たれ(長ねぎ 酢 しょうゆ みりん 七味唐辛子) きゃべつ こまつな 白菜 にんじん すりごま みそ 三温糖 じゃがいも たまねぎ しめじ 油あげ みそ わかめ	627	853		
9	火	コッペパン いちごジャム スコッチエッグ グリーンサラダ ABCパスタスープ	卵をとり肉で作ったハンバーグ生地で包み、パン粉をつけて揚げた料理です。 きゃべつ 菜花 きゅうり 酢 サラダ油 しょうゆ 白菜 たまねぎ とり肉 にんじん コーン マカロニ しょうゆ	627	864		
10	水	ごはん さばのみそ煮 こかぶの即席漬 けんちん汁 くだもの(清見オレンジ)	真さば しょうが みそ ざらめ 酒 しょうゆ かぶ きゅうり 塩こんぶ とうふ 大根 こんにゃく にんじん ごぼう 長ねぎ しょうゆ 酒	627	927		
11	木	ソフト ラーメン ウインナーとポテトのチーズ揚げ 生ひじきのサラダ みそラーメン汁	じゃがいも ウインナー 粉チーズ 青のり 揚げ油 塩 こしょう ひじき だいこん ハム にんじん しょうゆ 酢 レモン汁 たまねぎ 豚ひき肉 にんじん もやし コーン メンマ みそ パター	627	851		
12	金	麦ごはん 小えびと大豆のから揚げ こんにゃくサラダ ポークカレー	大豆 小エビ でんぶ 揚げ油 しょうゆ 三温糖 みりん いりごま きゃべつ きゅうり 三色こんにゃく 青じそレタ たまねぎ じゃがいも 豚肉 にんじん カレールウ りんご	627	825		
15	月	ごはん ちくわのあまから揚げ(2こ) ひじきの炒り煮 野菜のごま汁 くだもの(清見オレンジ)	ちくわ でんぶ 揚げ油 しょうゆ 酒 みりん 三温糖 ひじき とり肉 にんじん さつまあげ 油あげ 枝豆 しょうゆ じゃがいも だいこん にんじん ごぼう 油あげ みそ 白すりごま	627	790		
16	火	クロ ワッサン オムレツのトマトソースがけ かみかみサラダ にんじんのポタージュ	オムレツ たまねぎ エリンギ トマト ケチャップ 白ワイン きゃべつ きゅうり さきいか ピーファン にんじん しょうゆ 酢 白ごま たまねぎ にんじん 牛乳 ベーコン クリームコーン 米	627	826		
17	水	ちらし ずし とり肉のから揚げ かき菜のおひたし 若竹汁 デザート(お祝いクレープ)	とり肉 でんぶ 揚げ油 しょうが にんにく 卵 しょうゆ 酒 ごま油 きゃべつ 菜花 ほうれん草 花かつお しょうゆ たけのこ たまねぎ えのき なたまけ しょうゆ	627	873	「入学・進級 お祝い献立」	
18	木	黒パン えびの水晶包み もやしのナムル たまごのスープ くだもの(清見オレンジ)	えび いか えだまめ たけのこ でんぶ 米粉 もやし きゅうり たら ハム しょうゆ 酢 ごま油 豆板醤 たまねぎ たまご しめじ ちんげん菜 にんじん きくらげ しょうゆ	627	874		
19	金	ごはん 三色そぼろ 春キャベツの浅漬 豆腐のみそ汁 花見だんご	とりひき肉 たまご 青大豆 しょうが しょうゆ 三温糖 きゃべつ きゅうり たくあん 花かつお とうふ たまねぎ こまつな えのきだけ みそ	627	892	「食育の日」小諸市産 のたまごと佐久市産 の香ばつを使いそぼ ろを作ります	
22	月	ごはん 焼き魚(鮭の塩こうじ漬) ポテトサラダ さつま汁	銀ざけ 塩こうじ じゃがいも きゃべつ にんじん きゅうり マヨネーズ さつまいも 白菜 だいこん とり肉 油あげ 長ねぎ みそ	627	809		
23	火	食パン キャベツメンチカツ 中華ポテトサラダ 帆立とわかめのスープ	ぶた肉 きゃべつ たまねぎ 衣 ソース じゃがいも もやし きゅうり ハム アーモンド ごま油 白菜 たまねぎ 帆立フレーク わかめ ごま油	627	796		
24	水	芽玄 米 ご はん まぐろとうすら卵の煮つけ 酢みそあえ 豚汁	まぐろ うすら卵 しょうが しょうゆ 三温糖 みりん きゅうり きゃべつ いか にんじん わかめ みそ じゃがいも だいこん 豚肉 にんじん こんにゃく 長ねぎ 油あげ みそ	627	864		
25	木	ソフト めん ローストこごなかつ ほうれん草とチーズのおひたし ミートソース	ガシューナツツ ちりめんじゃこ アーモンド ざらめ みりん きゃべつ ほうれん草 にんじん チーズ しょうゆ たまねぎ 豚ひき肉 にんじん エリンギ セロリ トマトピューレ 粉チーズ	627	899		
26	金	ごはん キムタクごはんの具 ちんげん菜の中華あえ 厚揚げのみそ汁 くだもの(清見オレンジ)	白菜キムチ ベーコン つば漬 長ねぎ しょうゆ 酒 ちんげん菜 きゃべつ 中華くらげ にんじん 春雨 ごま油 厚揚げ 白菜 だいこん えのきだけ みそ	627	850	キムタクごはんの具 は、ごはんに乗せて食 べましょう。	
30	火	小さめ コッペ パン にぎすのから揚げ(3尾) ポトフ ヨーグルトあえ	にぎす でんぶ 塩 こしょう 揚げ油 じゃがいも きゃべつ たまねぎ かぶ ウインナー にんじん ヨーグルト バイン缶 白桃缶 みかん缶 本アップクリーム	627	805		ヨーグルトあえはパン と一緒に食べるのもい いですね。

都合により内容を変更することがあります。

	エネルギーkcal	たんぱく質g	脂質%	カルシウムmg	鉄分mg	ビタミンAμgR/R	ビタミンB1mg	ビタミンB2mg	ビタミンCmg	食物繊維g	ナトリウムg
小学校基準値	640	24	25~30%	350	3	170	0.4	0.4	20	5	2.5未満
4月小学校平均値	640	24	30%	350	3	170	0.4	0.4	20	5	2.5未満
中学校基準値	820	30	25~30%	450	4	300	0.5	0.6	35	6.5	3未満
4月中学校平均値	820	30	30%	450	4	300	0.5	0.6	35	6.5	3未満

## 平成25年度 食物アレルギー対応について（学校用）

佐久市学校給食北部センター

### 1) 月々のやりとり

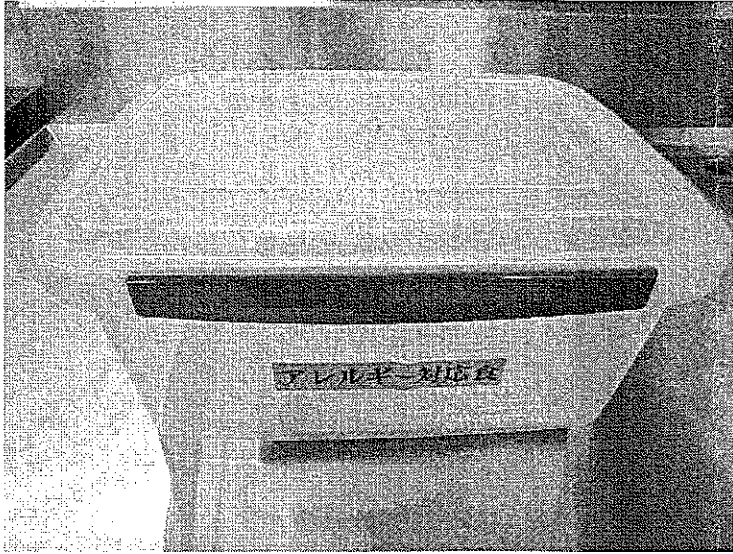
- ・毎月20日までに予定献立表を学校経由で家庭配布
- ↓
- ・毎月25日までに承諾書を学校経由でセンターへ提出（土日にかかる場合は前日までに）
- ↓
- ・毎月末日までに対応内容一覧を学校へ送付

（4月分は例外となります）

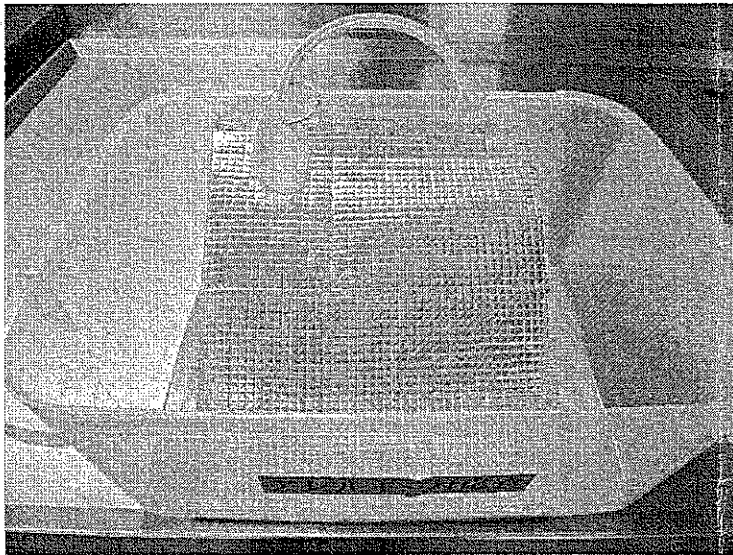
- ・3月15日頃に予定献立表を学校経由で家庭配布
- ↓
- ・3月20日までに承諾書を学校経由でセンターへ提出（教育委員会文書棚へ）
- ↓
- ・4月1日に対応内容一覧を学校へ送付

### 2) 日々のやりとり

- ・学校ごと、その日の対応食をまとめてアレルギー食缶へ詰め、コンテナの所定の位置に入れて配送します。
- ・アレルギー食缶の中には、配送表と個別のアルミバックにネームプレートをつけて入れておきますので、配送後は学校ごとの取り決めにしたがって管理してください。
- ・個別のアルミバッグの中に、対応食と連絡表を入れておきますので、必ず学級担任等の職員が確認し、サインして戻してください。連絡事項のある場合は連絡らんに入記してください。（サインのない場合は至急確認をとります）
- ・対応食がパンやデザートなどの業者配送品のみの日は、連絡表はクラスの食器かごへ入れます。
- ・対応食容器について
  - パン・・・パン屋より、ビニール袋に入れ区別しクラスのパン箱へ入れて配送  
（例外でセンターから送る場合もあります）
  - ご飯・・・大容器
  - 汁物・・・保温ジャー
  - 主菜・・・小容器
  - 和え物・・・小容器（保冷剤が入りますので、必ず戻してください）
  - 果物・・・小容器 またはビニール袋
- ・対応食の食べ残しは、クラスの食缶ではなく対応食容器に入れたまま戻してください。その際、容器のフタはきちんとしめてください。
- ・欠席連絡が家庭から来た日はセンターからの対応食を止めます。パンは届くかと思いますが校内で処分してください。
- ・数もののおかずは対応食がある場合はへらします。業者配送のデザートは代替食があっても減らしませんので、校内で予備にしてください。

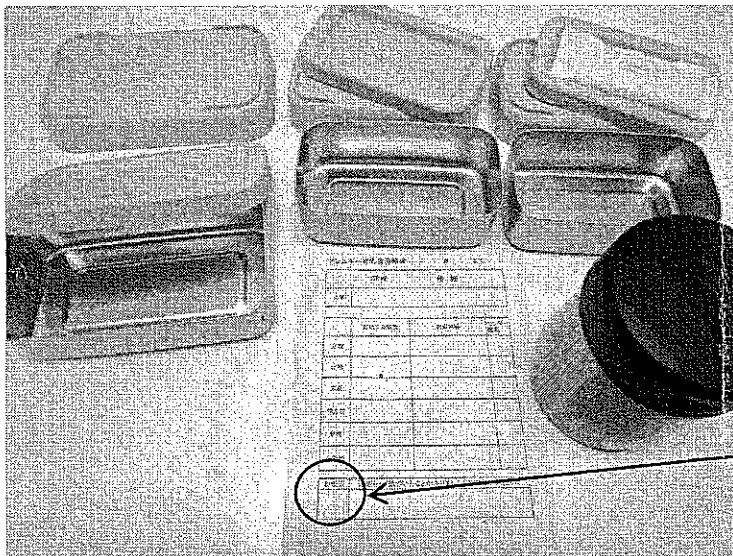


《アレルギー対応食食缶》



《食缶の中身》

- ・ 配送表
- ・ 対応食（個別アルミバックに  
ネームプレート付）



《個別アルミバックの中身》

※対応食のあるもののみ、入ります。

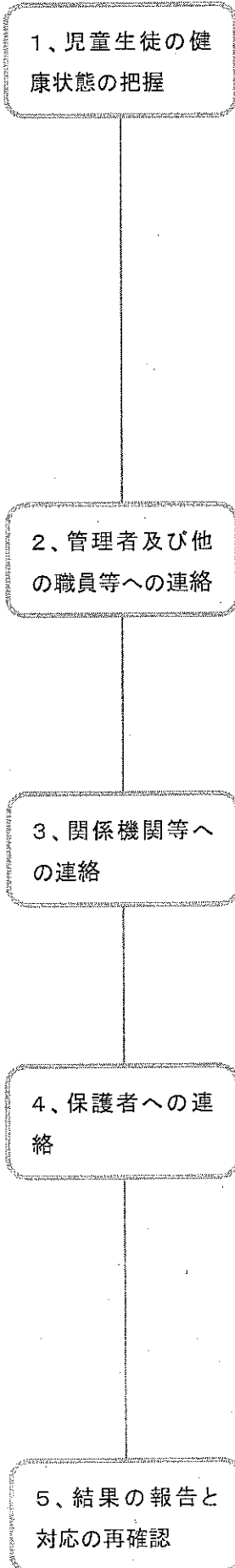
左から

- ・ 大容器（ごはん）
- ・ 小容器（主菜）
- ・ 小容器＋保冷剤（サラダ等）
- ・ 保温ジャー（汁物）
- ・ 連絡表

忘れずにサインお願いします

# 食物アレルギー対応食提供における緊急時の基本的な対応手順

佐久市教育委員会 学校給食課



## ○状況の確認

- ・アレルギーを含む食品を口に入れた時 → 口から出し、口をすすぐ。  
大量に摂取した時には、飲み込ませないように注意して吐かせる。
  - ・皮膚に付着した時 → 洗い流す。
  - ・眼症状が出現した時 → 洗眼後、抗アレルギー薬、ステロイド薬を点眼する。
- ※その場で安静に、仰向けに寝かせる。(血圧低下が疑われる場合は、足を高くする)
- ※保健室等に移動させる場合は、背負ったり、着座姿勢をとったりせず、担架等を利用する。

## 2. 管理者及び他の職員等への連絡

- 状況により校長・教頭に口頭で報告し、現場への急行を依頼する。
- 他の職員等への連絡・・・隣接した教室の職員、養護教諭
- 養護教諭等の応急手当
- アドレナリン自己注射薬(エピペン)を処方されている場合は、児童生徒自らが注射する。  
※必要に応じて現場に居合わせた教職員が本人の代わりに注射する。

## 3. 関係機関等への連絡

- 救急車の要請
- 状況に応じて学校医・主治医に連絡する
- ・意識喪失、ショック症状、けいれん、激痛等の状態が継続する場合や判断に迷う、又は判断できない場合等  
※到着後は担当教諭等が同乗して事故発生時の状況、原因となるアレルギー、自己注射薬等の使用の有無を説明する。(「食物アレルギー個人票」を携帯する)

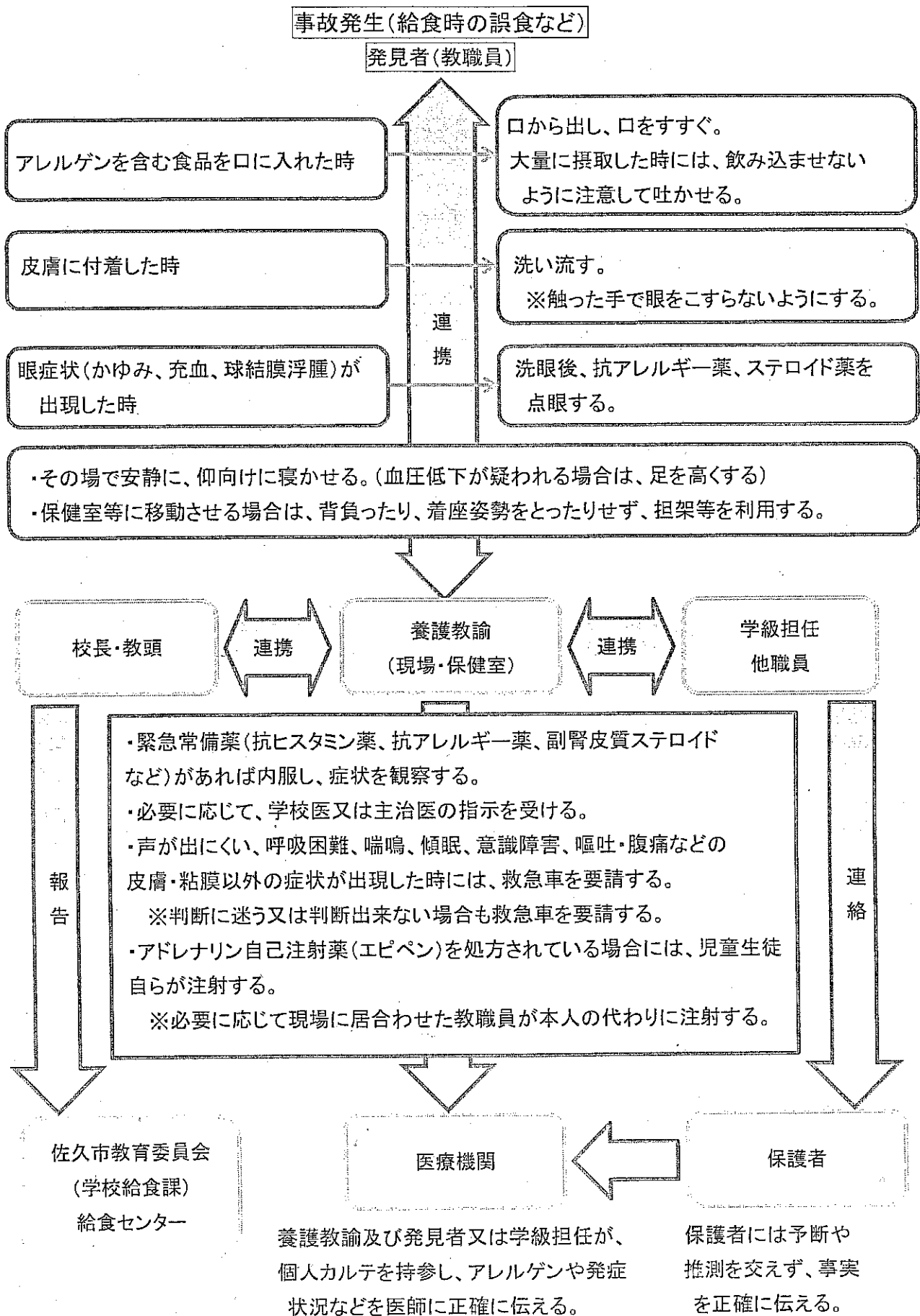
## 4. 保護者への連絡

- 保護者には予断や憶測を交えず、事実を正確に伝える。  
※病院へ運ぶ場合には、緊急の場合を除き、受診を希望する病院の有無を保護者に確かめる。
- 状況に応じた対応  
症状により下記の①～③を例に対応する
- ① 下校時に職員が同伴し、保護者に経緯等を説明する。
- ② 保護者に迎えにきてもらい、病院での診察を依頼する。
- ③ 学校から児童生徒をタクシー等で病院に運ぶとともに、保護者にも病院に直行してもらい、病院での状況を説明する。

## 5. 結果の報告と対応の再確認

- 校長・教頭への状況報告 → 教育委員会・給食センターへの報告
- 教職員への周知及び緊急処置についての再確認

# 緊急時（アナフィラキシーショックを発症した場合）の対応例



## 佐久市学校給食センター給食会計の基本事項（平成25年度）案

（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・白田センター・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 260円
    - (2) 中学生 300円
    - (3) 職員 小学校職員は小学生と、中学校職員・給食センター職員は中学生と同額とする。
  4. 給食費の徴収は、1食単価（日額）に当該月の給食実施総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. 個人（児童生徒及び職員）単位の変更（連続して5日以上）については、直ちに【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）単位の給食費の返金は、原則として連続して5日以上欠食（給食停止）の場合に返金するものとする。
  9. 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。
  10. 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給食連絡日誌（人員表）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。
  11. 給食費は、10.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。）
  12. 会計年度は、4月1日から翌年3月31日までとする。
  13. 平成25年度の牛乳返金額は、小中学生とも単価額48円（消費税込）とする。
  14. アレルギー対応食提供事業に伴う主食の返金額は、米穀：小学生24円・中学生32円 パン：小学生42円・中学生46円 ソフトめん：小学生40円・中学生46円とする。（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（平成25年度）

区 分	牛 乳	米 飯	パ ン	ソフトめん
小 学 校	48円	24円	42円	40円
中 学 校	48円	32円	46円	46円