

## 平成27年度第1回学校給食浅科センター運営委員会会議次第

日 時 平成27年 6月 2日 (火)  
午後0時30分 ~

場 所 浅科中学校・校長室

### 『 試 食 会 』

1 開 会

2 委嘱書交付

3 自己紹介

4 平成27年度役員を選任について

5 新会長あいさつ

6 会議事項

(1) 平成27年度学校給食会計予算(案)について

(2) 平成27年度学校給食実施内容(案)について

(3) その他

7 閉 会

平成27年度佐久市学校給食浅科センター運営委員会名簿及び役員

職 名	氏 名	備 考
浅科小学校長	渡 邊 秀 二	監 事・(献立委員長)
浅科中学校長	竹 内 敬 一	会 長
浅科小学校PTA会長	明 治 聡 子	副会長
浅科中学校PTA会長	原 浩 文	監 事
学校医代表	小 山 實	
学校薬剤師代表	小松 富美男	
教育委員会事務局 学校教育部長	荒 井 修 一	
事 務 局		
教育委員会事務局 学校教育部・学校給食課長	荻 原 淳 一	
教育委員会事務局 学校教育部・学校給食課長補佐	高 橋 浩 一	
教育委員会事務局・学校教育部・学 校給食浅科センター事業係長(兼務)	吉 田 晃	学校給食望月センター 事業係長(常駐先)
学校給食浅科センター 栄養教諭(県職員)	北 村 準 平	
教育委員会事務局・学校教育部・学校 給食浅科センター事業係(嘱託職員)	小 泉 龍 人	

改正

平成20年3月27日条例第24号

平成26年12月19日条例第32号

佐久市学校給食センター条例

(設置)

第1条 地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、学校給食調理等の業務を処理するため、学校給食センターを設置する。

(名称、位置及び給食する学校)

第2条 学校給食センターの名称、位置及び給食する学校は、次のとおりとする。

名称	位置	給食する学校
佐久市学校給食南部センター	佐久市原563番地1	野沢中学校、中込中学校、野沢小学校、泉小学校、岸野小学校、中込小学校及び佐久城山小学校
佐久市学校給食北部センター	佐久市長土呂64番地22	浅間中学校、東中学校、岩村田小学校、佐久平浅間小学校、平根小学校、中佐都小学校、高瀬小学校及び東小学校
佐久市学校給食臼田センター	佐久市田口6450番地	臼田中学校、臼田小学校、田口小学校、青沼小学校及び切原小学校
佐久市学校給食浅科センター	佐久市甲2003番地1	浅科中学校及び浅科小学校
佐久市学校給食望月センター	佐久市協和6925番地	望月中学校及び望月小学校

(委任)

第3条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則

この条例は、平成17年4月1日から施行する。

附 則（平成20年3月27日条例第24号）

この条例は、平成20年4月1日から施行する。

附 則（平成26年12月19日条例第32号）

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

改正

平成20年3月28日教委規則第4号

平成25年3月29日教委規則第1号

平成25年3月29日教委規則第2号

佐久市学校給食センター条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、佐久市学校給食センター条例（平成17年佐久市条例第197号）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(組織)

第2条 佐久市学校給食センター（以下「給食センター」という。）に次の表の左欄に掲げる課を置き、同表の右欄に掲げる係を置く。

課	係
学校給食課	学校給食南部センター事業係 学校給食北部センター事業係 学校給食臼田センター事業係 学校給食浅科センター事業係 学校給食望月センター事業係

(業務)

第3条 給食センターは、次に掲げる業務を行う。

- (1) 学校給食の物資の購入、調理及び配送に関すること。
- (2) 学校給食用器具の管理及び整備に関すること。
- (3) 学校給食の調理の研究及び調査に関すること。
- (4) 学校給食の会計の事務に関すること。
- (5) 給食センターの設置及び統廃合に関すること。
- (6) 前各号に掲げるもののほか、給食センターの運営に必要なこと。

(職員の職)

第4条 給食センターに次の職を置く。

- (1) 課長
- (2) 課長補佐又は係長
- (3) 主事又は技師
- (4) 主事補又は技師補

2 前項に規定するもののほか、教育委員会が必要と認めるときは、別に定める職を置くことができる。この場合においては、佐久市教育委員会事務局職員の職の設置に関する規則（平成17年佐久市教育委員会規則第6号）の規定を準用する。

(職に充てる職員)

第5条 前条に規定する職は、事務職員又は技術職員をもって充てる。

(課長等の職務)

第6条 課長は、上司の命を受けて給食センターの管理及び運営に関する業務を統括し、所属職員を指揮監督する。

2 課長補佐又は係長は、上司の命を受けて業務をつかさどり、所属職員を指揮監督する。

3 主事、技師、主事補及び技師補は、上司の命を受けて事務又は技術に従事する。

(その他の職員)

第7条 給食センターに事務職員又は技術職員のほか、業務職員を置く。

2 業務職員は、上司の命を受けて給食業務に従事する。

(専決)

第8条 課長の専決事項は、佐久市教育委員会事務局処務規程（平成17年佐久市教育委員会訓令第2号）の規定を準用する。

2 学校給食課の所管に属する部長以上の職にある者の専決事項に係る決裁については、学校教育課

長に合議しなければならない。

(課長の旅行)

第9条 課長が旅行する場合は、出発の日の2日前までに教育委員会に届け出てその承認を受けなければならない。

(施設及び設備の管理)

第10条 課長は、業務を円滑に運営するため施設及び設備を正常な状態に維持するように努めなければならない。

(防災及び警備等)

第11条 課長は、毎年度の始めにおいて、給食センターの防災及び警備の計画を作成し、教育委員会に提出しなければならない。この場合において、学校に併設されている給食センターにあっては、防災及び警備の計画の作成に当たり、当該学校長と協議するものとする。

2 職員は、課長の定めるところにより、給食センターの防災及び警備の任務を分担しなければならない。

(業務の計画)

第12条 課長は、毎年3月末日までに翌年度の業務計画を定め、教育委員会に提出しなければならない。

(業務の報告)

第13条 課長は、別に定めるところにより給食センターにおける業務の成果を教育委員会に報告しなければならない。

(事故の報告)

第14条 課長は、重大な事故が発生したときは、速やかにその状況を教育委員会に報告しなければならない。

(運営委員会)

第15条 給食センターの円滑な運営を図るため、諮問機関として、給食センターに運営委員会を置く。

2 運営委員会は、次に掲げる者をもって組織し、委員の任期は、その職の在任中とする。

(1) 給食を受ける小・中学校長

(2) 給食を受ける小・中学校のPTAを代表する者

(3) 学校医を代表する者 1人

(4) 学校薬剤師を代表する者 1人

(5) 識見を有する者 若干人

3 運営委員会に会長及び副会長を置き、委員の互選によりこれらを定める。

4 会長は、会務を総理する。

5 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(運営委員会の任務)

第16条 運営委員会は、次に掲げる事項を審議する。

(1) 給食費の決定及び給食の経理の認定に関すること。

(2) 給食の献立方針に関すること。

(3) 学校給食に関する諸般の調査及び研究

(4) 前3号に掲げるもののほか、学校給食に関し必要と認めた事項

(運営委員会の会議)

第17条 会長は、必要に応じ、運営委員会を招集し、会議の議長となる。

(献立委員会)

第18条 給食の充実を図るため、給食センターに献立委員会を置く。

2 献立委員会は、給食を受ける小・中学校長を代表する者、栄養士、学校給食主任及び給食を受ける小・中学校のPTAを代表する者をもって組織する。

(監査)

第19条 給食センターに監事を置き、給食の経理を監査する。

2 監事は、学校長及びPTAを代表する者をもって充てる。

3 監査は、年2回行うものとし、その結果を教育委員会及び運営委員会に報告するものとする。

(簿冊その他)

第20条 給食センターに次に掲げる簿冊を備え付け、整理しなければならない。

- (1) 出勤簿
- (2) 超過勤務命令簿
- (3) 休暇欠勤承認簿
- (4) 出張命令簿
- (5) 物資受払簿
- (6) 栄養摂取状況記録簿
- (7) 献立表
- (8) 業者別仕入帳
- (9) 調定簿
- (10) 領収証つづり
- (11) 給食日誌
- (12) 前各号に掲げるもののほか、管理運営に必要な簿冊  
(補則)

第21条 この規則に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

附 則

(施行期日)

1 この規則は、平成17年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この規則の施行の日の前日までに、合併前の佐久市学校給食センター管理規則（昭和41年佐久市教育委員会規則第2号）、臼田町学校給食センター規則（昭和41年臼田町教育委員会規則第2号）、浅科村学校給食共同調理場管理規則（昭和57年浅科村教育委員会規則第1号）又は、望月町学校給食共同調理場管理運営規則（平成16年望月町教育委員会規則第1号）の規定によりなされた決定、手続その他の行為は、それぞれこの規則の相当規定によりなされたものとみなす。

附 則（平成20年3月28日教委規則第4号）

この規則は、平成20年4月1日から施行する。

附 則（平成25年3月29日教委規則第1号）

この規則は、平成25年4月1日から施行する。

附 則（平成25年3月29日教委規則第2号）

この規則は、平成25年4月1日から施行する。

平成 27 年 度

佐久市学校給食浅科センター給食会計予算

佐久市学校給食浅科センター

# 平成27年度佐久市学校給食浅科センター給食会計予算(案)

平成27年度佐久市学校給食浅科センター給食会計の予算は、次に定めるところによる。

(歳入歳出予算)

歳入歳出予算の総額は、歳入歳出それぞれ 31,696,000円と定める。

平成27年 6月 2日 提出

佐久市教育委員会  
学校給食課長 荻原 淳

平成27年度予算 歳入

(単位:円)

款 項	目 目	本年度予算額	前年度予算額	比較増減	節 節		説 明
					区 分	金 額	
1 給食費	1 給食費	31,333,850	32,484,150	△ 1,150,300	1 小学校給食費	19,388,160	浅科小学校 (71,808食/年) 270円×204日×352人 19,388,160円 (年間1名分 55,080円)
					2 中学校給食費	11,584,700	浅科中学校 (37,370食/年) 310円×202日×185人 11,584,700円 (年間1名分 62,620円)
					3 給食センター給食費	360,990	浅科センター職員 (1,337食/年) 270円×211日×3人 170,910円 270円×193日×3人 156,330円 270円×125日×1人 33,750円
2 負担金	1 負担金	85,000	90,000	△ 5,000	1 負担金	85,000	佐久市産米粉活用事業負担金 (佐久市 年6回分・JA佐久浅間 年3回分)
3 未収金	1 未収金	208,482	208,482	0	1 過年度未収金	208,482	過年度未収金
4 繰越金	1 繰越金	67,696	97,362	△ 29,666	1 繰越金	67,696	前年年度繰越金
5 雑収入	1 雑収入	972	1,006	△ 34	1 雑収入	972	預金利息等
歳入合計		31,696,000	32,881,000	△ 1,185,000			一食単価・小学校 270円・中学校 310円

年間食数合計 110,515食

平成27年度予算 歳 出

(単位:円)

款 項	目	本年度予算額	前年度予算額	比較増減	節		説 明		
					区 分	金 額			
1 事業費	1 給食物資費	31,333,850	32,484,150	△ 1,150,300	1	主食費	浅科小学校	36円 × 204日 × 352名 =	2,585,088円
							浅科中学校	41円 × 202日 × 185名 =	1,532,170円
							センター職員	36円 × 211日 × 3名 =	22,788円
							"	36円 × 193日 × 3名 =	20,844円
							"	36円 × 125日 × 1名 =	4,500円
	2 牛乳代	5,967,810	浅科小学校	54円 × 204日 × 352名 =	3,877,632円				
				浅科中学校	54円 × 202日 × 185名 =	2,017,980円			
				センター職員	54円 × 211日 × 3名 =	34,182円			
				"	54円 × 193日 × 3名 =	31,266円			
				"	54円 × 125日 × 1名 =	6,750円			
3 副食費	21,200,650	浅科小学校	180円 × 204日 × 352名 =	12,925,440円					
			浅科中学校	215円 × 202日 × 185名 =	8,034,550円				
			センター職員	180円 × 211日 × 3名 =	113,940円				
			"	180円 × 193日 × 3名 =	104,220円				
			"	180円 × 125日 × 1名 =	22,500円				
2 返還金	32,940	牛乳不要者(アレルギー対応)		32,940	1	返還金			
		浅科小学校	2名 × 54円 × 204日 =				22,032円	浅科中学校	1名 × 54円 × 202日 =
2 予備費	1 予備費	329,210	342,790	△ 13,580	1	予備費	給食費返金含む		329,210
歳出合計		31,696,000	32,881,000	△ 1,185,000			一食単価・小学校 270円・中学校 310円		

## 平成 27 年度 学校給食の実施内容（案）

### <学校給食の役割>

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができます。

特に給食の時間では、準備から後片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。

また、学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることもできるなど高い教育効果が期待できます。

### <学校給食の目標>

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

### <佐久市としての学校給食における基本的な柱>

- ① 安全で安心な給食の提供
- ② 食物アレルギーへの対応
- ③ 地産地消を含む食育の推進
- ④ 学校給食衛生管理の基準に沿った施設設備

### <献立方針>

栄養量、味付け、地場産物の活用、郷土食や行事食などにおいて毎日の給食が「食」の手本となり、食育の「生きた教材」になるような献立内容を検討する。

#### ① 献立の作成方法

- ・基本は小、中学校同一とする。
- ・献立は栄養士が原案を作成し、給食センター職員内での検討を経て決定する。
- ・献立委員会を年 2 回開催する。

委員：献立委員長、小中学校給食主任、小中学校 PTA 副会長、学校給食課長、  
センター事業係長、栄養教諭

## ② 児童生徒の健康の保持増進に役立つ食事内容

- ・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」に準拠し、対象児童生徒の体位、生活活動等の実態に配慮し、弾力的に運用する。
- ・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。
- ・だしは化学調味料を使わず、かつお節、昆布、鶏がらブイヨンなどからとる。
- ・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。

## 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）
- ・読書旬間 等

## ④ 行事食等の実施

- ・時期に合わせた行事食
- ・希望献立 小学校4年～中学校3年までの全学級
- ・バイキング給食 小学校6年

## ⑤ 食材の選定

- ・「学校給食応援団」の野菜や、地元業者の食品を積極的に利用し、地産地消を進める。
- ・青果は産地が明確なものを選択し、国産を原則とする。
- ・加工食品は製造会社、消費期限、原材料等が明確なものを選択する。
- ・食品添加物に考慮し、無添加、低添加の食材を選択する。
- ・季節感のある旬の食材を取り入れる。
- ・そば、ナッツ類は食物アレルギーをもつ児童生徒が多く、摂取してしまった場合重篤な症状を起す危険性が強いいため使用しない。

## ⑥ 食物アレルギーによる特別食提供

- ・浅科給食センターで特別食の対応が必要な児童生徒は11名（平成27年度）。
- ・調理場内に特別食専用の部屋や機器がそろっていない、特別食専用の調理員等はいない。
- ・今ある調理場の施設、人員で対応できる範囲で除去食や代替食等を調理し提供する。
- ・事故を起こさないことを第一条件に特別食の提供をしていく。

## ⑦ 衛生管理

学校給食衛生管理基準に則り、給食に起因する衛生上の危害の発生を防止する。

### I 浅科給食センターにおける衛生管理

- ・和え物に使う野菜は基本的に加熱殺菌する
- ・食中毒の発生しやすい夏場の献立を工夫する
- ・場内のドライ運用を図る
- ・汚染作業区域、非汚染作業区域での調理の区別
- ・手洗いの徹底

### II 配送校にお願いしていること

- ・児童生徒の給食当番日常点検表の記録

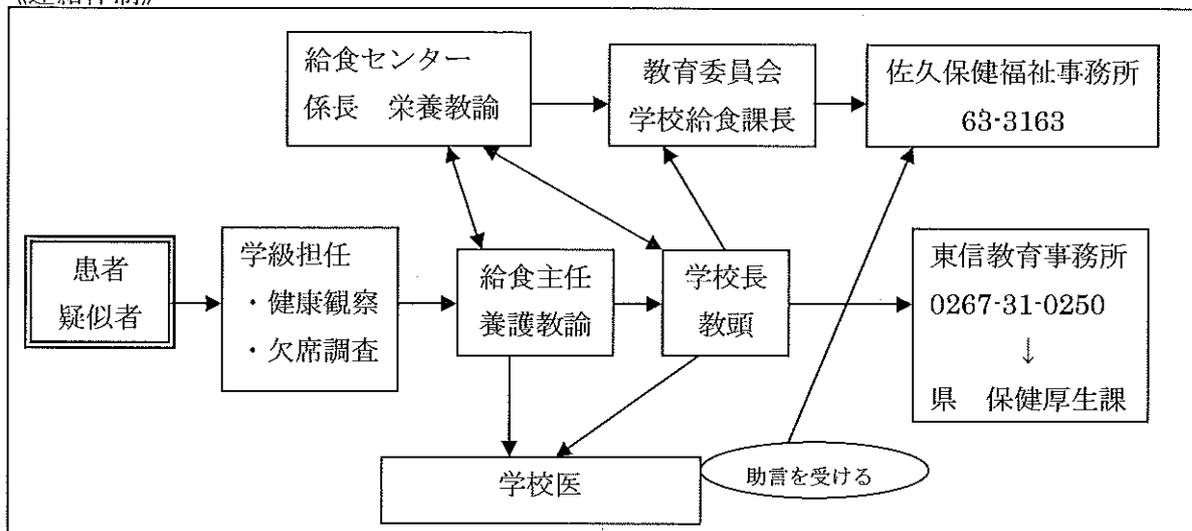
身支度の整っていない児童生徒、体調の優れない（特に嘔吐、下痢などの症状）児童生徒は給食の準備を行わない

- ・検食簿の記入
- ・直送品の検収と適切な保管（牛乳、パン、ソフト麺、デザート）

### III 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》

- 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
- 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。
- 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。

### ⑧ 食に関する指導

#### ・配布物

毎日の献立紹介（きょうのひとこと）、予定献立表、給食センターだより

#### ・学校訪問

中学校へは月2回程度の教室訪問を行う（栄養教諭）

#### ・教科学習との連携

教科学習において食に関する指導を行う際、必要に応じ学校給食等の専門分野への指導の参画、情報提供、資料提供を行う（栄養教諭）

#### ・給食調理員との交流給食

#### ・PTA 試食会

# 平成27年度 給食献立年間計画

佐久市学校給食浅科センター

月目標	指導内容	献立作成のポイント	学校行事等	行事食	希望 献立	地場産・給食応援団食材 ( )は応援団以外の佐久市産)	旬の食材 (他地産)
4月	給食の決まりを守ろう ・学校給食の目標 ・決まりの確認(正しい食事のマナー)	・新入生に期待感をもたせ春が感じられる工夫。 ・新入生の食事状況に配慮しながら、給食になじみやすい献立。 ・基準量に沿って、食品をバランスよくとり入れる。 ・成長期に特に必要な食品を使用する。		入学、進級祝い	冬菜	キャベツ、たけのこ、かぶ、鰯、新たまねぎ、新じゃが、新にんじん、うど、でこぼん、薄見オレシジ、いちご	
5月	しょうぶな体を作ろう ・食べ物のほたらき ・バランスのとれた食事	・新入生に期待感をもたせ春が感じられる工夫。 ・新入生の食事状況に配慮しながら、給食になじみやすい献立。 ・基準量に沿って、食品をバランスよくとり入れる。 ・成長期に特に必要な食品を使用する。	給食週間(中)	子どもの日	小松菜、冬菜	アスパラ、たけのこ、絹さや、新たまねぎ、新じゃが、新にんじん、鰯、山菜、晩柑類、びわ	
6月	①骨や歯を丈夫にしよう ②衛生に気をつけて食事をしよう ・骨や歯に良い食べ物(カルシウムの働き) ・噛むことの大切さ ・歯磨きの仕方 ・梅雨時の衛生(手洗い、身支度、食事環境)	・骨や歯を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる。 ・カルシウムの多い食品を取り入れる。 ・梅、酢を使った料理の工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。	給食週間(小) 歯と口の健康週間 中体連佐久大会 食育月間	むし歯予防デー 佐久大会応援 びびんキラリ 食①	6-1	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、にんにく、さやえんどう、(レタス、グリーンポール、ほうれん草、白菜)	レタス、梅、セロリ、鰯、鰯、飛魚、メロン、びわ、さくらんぼ、小玉すいか
7月	暑さに向けない食事をしよう ・夏の食生活のポイント ・夏休みの過ごし方(食事と生活リズム)	・暑さに向けない食生活の工夫。 ・食欲をそそり涼しさを感ぜさせる工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。		七夕 土用の丑	3A 3B	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロコシ、かぼちゃ、キャベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、(グリーンポール、白菜、ほうれん草、ブロッコリー)	レタス、きゅうり、きゃべつ、水菜、ズッキーニ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、梅、いしか、キス、スイカ、ブラム
8月	規則正しい食事をしよう ・一日三食の役割 ・生活リズムの見直し ・日本型食生活	・食欲をそそり涼しさを感ぜさせる工夫。 ・主食、主菜、副菜、汁物がそろった和食の良さがわかる工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。	生活を見直す月間(中)		6-2 6-3	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロコシ、かぼちゃ、キャベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、にんじん、(白菜、もろこし)	レタス、夕顔、ゴーヤ、きゅうり、きゃべつ、白菜、もろこし、トマト、ズッキーニ、梨
9月	規則正しい食事をしよう ・一日三食の役割 ・生活リズムの見直し ・運動と栄養と食事 ・日本型食生活	・偏食をなおす工夫。 ・主食、主菜、副菜、汁物がそろった和食の良さがわかる工夫。 ・運動量の多い月なので質と量の配慮をすすめる。	生活を見直す月間(中) 運動会(小) 清流祭(中)	お月見 運動会応援	1A 1B	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロコシ、かぼちゃ、キャベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、にんじん	もろこし、きゃべつ、レタス、なす、いしか、鯖、ブルーイン、巨峰、梨、ぶどう

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 (中)	びんびんキラリ食②	びんびんキラリ	2A 5-1	長ねぎ、じゃが芋、小松菜、にんにく、大根、かぼちゃ、にんじん	さんま、鱈、里芋、さつまいも、柿、きのこ、栗、りんご
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作る工夫。 ・秋を感じさせる工夫。	・読書旬間 (小)	いい歯の日	いい歯の日	5-2	長ねぎ、にんじん、にんにく、じゃが芋、大根、さつまいも	新米、ごぼう、里芋、白菜、ねぎ、栗、鮭、鰯、りんご、早生みかん
12月	寒さに負けない食事をして	・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 (V.A、V.C)。 ・体を温める食事の工夫。 ・冬の野菜を多く取り入れる。		クリスマス冬至五取りびんびんキラリ食③	クリスマス冬至五取りびんびんキラリ食③	2B	大根、長ねぎ、かぼちゃ、じゃが芋、にんじん	白菜、春菊、ほうれん草、ごぼう、人参、大根、ブロッコリー、鰯、鱈、りんご、みかん
1月	郷土の食べ物を知らう	・郷土の食事と文化 ・給食の歴史	・地元のお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	鏡開き大寒郷土食	4-1	じゃが芋、長いも、長ねぎ、大根、かぼちゃ、にんじん	凍み豆腐、野沢菜漬、ねぎ、れんこん、わかさぎ、みかん、きうい、いちご
2月	食事と健康の関係を理解しよう	・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④	節分立春びんびんキラリ食④	4-2	じゃが芋、大根、にんじん	凍み豆腐、小松菜、切干大根、いよかん、ポンカン、いちご
3月	食生活の反省をしよう	・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)	ひな祭り佐久の日受験応援卒業祝い	ひな祭り佐久の日受験応援卒業祝い		じゃが芋	きやべつ、かぶ、菜の花、わかめ、鱈、はっさく、いよかん、いちご、でこぼん、清見オレンジ

○バイキング給食予定

小6年

○給食試食会予定

小2 保護者 7月

中学保護者 11月

毎月19日は

食育の日

～給食で伝えていきたい郷土食～

- ・五郎兵衛米
- ・矢嶋の凍み豆腐
- ・お煮かけ
- ・粕汁
- ・鮭の粕煮
- ・お煮こじ
- ・塩いか
- ・給食応援団の野菜
- ・高成牧場の牛肉
- ・佐久鯉
- ・川魚



6月2日 (火)

# きょうのこんだて

こめこパン

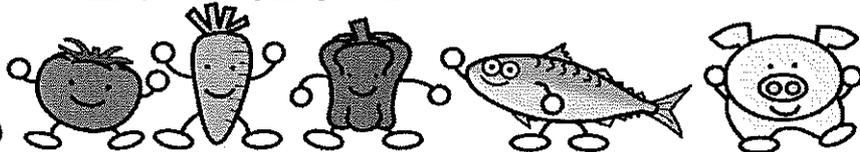
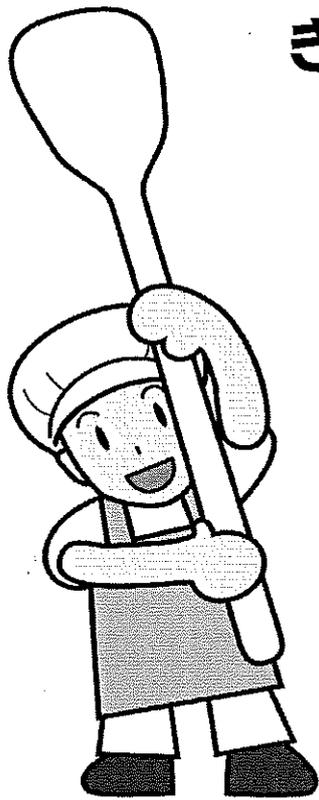
タンドリーチキン

きりぼしだいこんと

ひじきのサラダ

コーンスープ

ぎゅうにゅう



# きょうのひとこと

きょう がつ きゅうしよくもくひょう はなし  
今日は6月の給食目標についてのお話です。

がつ きゅうしよくもくひょう め ほね は  
6月の給食目標は2つあります。1つ目は骨や歯をじょうぶに

しょうです。今月は「かみごたえ」や「カルシウム」を意識して献立

を立てました。今日はサラダに切りぼしだいこんをつか

です。6月4日はむし歯予防の日。4日から10日までは、歯と口の

けんこうしゅうかん  
健康週間です。

め もくひょう えいせい き しょくじ みな じぶん  
2つ目の目標は衛生に気をつけて食事をしようです。皆さん、自分

の手を見てみてください。その手はきれいですか？もう少しすると

つゆ はい あつ しょくちゅうどく  
梅雨に入ります。暑く、ジメジメすると食中毒がおこりやすくな

ります。きゅうしよく ぜん てあら みじたく  
給食の前に、手洗いや身支度をきちんとしましょう。