

平成30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30年 5月21日(月)  
午後0時30分 ~  
場 所 浅科小学校・会議室

『給食試食会』

- 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 条例・施行規則の説明
- 6 平成30年度役員の選任について
- 7 会長あいさつ
- 8 会議事項
  - (1) 平成30年度学校給食会計予算(案)について
  - (2) 平成30年度学校給食実施内容(案)について
  - (3) その他
- 9 閉 会



○佐久市学校給食センター条例

平成17年4月1日条例第197号

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。

○佐久市学校給食センター条例施行規則

平成17年4月1日教育委員会規則第19号

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）の施行に關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、調理及び配達に関する事。
- (2) 学校給食用器具の管理及び整備に関する事。
- (3) 学校給食の調理の研究及び調査に関する事。
- (4) 学校給食の会計の事務に関する事。
- (5) 給食センターの設置及び統廃合に関する事。
- (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事。

(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) 譲見を有する者 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事項
- (2) 給食の献立方針に関する事項
- (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30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(案)

職 名	氏 名	役 員
浅科小学校長	渡邊 秀二	会長
浅科中学校長	中川 満英	監事 (献立委員長)
浅科小学校PTA会長	黒岩 敏弘	監事
浅科中学校PTA会長	川上 悅子	副会長
学校医代表	小山 實	
学校薬剤師代表	小松 富美男	
佐久市教育委員会 学校教育部長	篠原 秀則	
<b>事務局</b>		
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課長	川野 敏一	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課 企画員	小泉 誠	
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)	岡村 智司	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)	伊藤 文	
学校給食浅科センター アレルギー担当栄養士(市嘱託職員)	小林 早百合	
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(市嘱託職員)	比田井 和男	

## 佐久市学校給食センター給食会計の基本事項 (平成30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 給食費の徴収は、1食単価（日額）に当該月の給食実施総人頭を乗じた額とする。
  - 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、配達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 (平成30年度)

区 分	牛 乳	米 飯	パン	ソフトめん
小 学 校	55円	22円	47円	47円
中 学 校	55円	29円	52円	53円

佐久市学校給食浅科センター

平成30年度

佐久市学校給食浅科センター給食会計予算書（案）

# 平成30年度佐久市学校給食浅科センター給食会計予算

平成30年度佐久市学校給食浅科センター給食会計の予算是、次に定めるところによる。

## (収入支出予算)

収入支出予算の総額は、収入支出それぞれ 30,170,000円と定める

平成30年 5月21日 提出

佐久市教育課長 川野敏一  
学校給食会員会

平成30年度予算 収入

(単位:円)

款項	項目	本年度予算額	前年度予算額	比較増減	区分	金額	説明
1 給食費	1 給食費	30,033,159	30,122,082	△ 88,923	1 小学校給食費	19,057,680	浅科小学校(一食単価 270円) 346名 × 204日 × 270円 = 19,057,680円
					2 中学校給食費	10,308,120	浅科中学校(一食単価 310円) 163名 × 204日 × 310円 = 10,308,120円
					3 給食センター 給食費	547,830	浅科センター職員(一食単価 270円) 6名 × 214日 × 270円 = 346,680円 3名 × 195日 × 270円 = 157,950円 1名 × 124日 × 270円 = 33,480円 1名 × 36日 × 270円 = 9,720円
					4 未収金	119,529	過年度未収金
2 补助金	1 补助金	80,000	80,000	0	1 様助金	80,000	米粉バレーブ助事業 (佐久市年6回分・JA佐久浅間年3回分)
3 繰越金	1 繰越金	36,577	17,163	19,414	1 繰越金	36,577	前年度繰越金
4 雑収入	1 雜収入	20,264	29,755	△ 9,491	1 雜収入	20,264	預金利息・試食代
	収入合計	30,170,000	30,249,000	△ 79,000			

## 平成30年度予算 支 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 調理費	29,920,170	29,957,124	△ 36,954 1	主食費	4,322,709	浅科小学校 浅科中学校 センター職員 〃 〃 〃 〃
					区 分	金額	346名 × 204日 × 39円 = 2,752,776円 163名 × 204日 × 45円 = 1,496,340円 6名 × 214日 × 39円 = 50,076円 1名 × 195日 × 39円 = 7,605円 3名 × 124日 × 39円 = 14,508円 1名 × 36日 × 39円 = 1,404円 0名 × 0日 × 39円 = 0円
	2 牛乳代				5,814,765	浅科小学校 浅科中学校 センター職員 〃 〃 〃 〃	346名 × 204日 × 55円 = 3,882,120円 163名 × 204日 × 55円 = 1,828,860円 6名 × 214日 × 55円 = 70,620円 1名 × 195日 × 55円 = 10,725円 3名 × 124日 × 55円 = 20,460円 1名 × 36日 × 55円 = 1,980円 0名 × 0日 × 55円 = 0円
	3 副食費				19,737,816	浅科小学校 浅科中学校 センター職員 〃 〃 〃 〃	346名 × 204日 × 176円 = 12,422,784円 163名 × 204日 × 210円 = 6,982,920円 6名 × 214日 × 176円 = 225,984円 1名 × 195日 × 176円 = 34,320円 3名 × 124日 × 176円 = 65,472円 1名 × 36日 × 176円 = 6,336円 0名 × 0日 × 176円 = 0円
	4 返還金				44,880	牛乳不要者(アレルギー対応他) 浅科小学校 浅科中学校	牛乳不要者(アレルギー対応他) 1名 × 204日 × 55円 = 11,220円 3名 × 204日 × 55円 = 33,660円
2 予備費	1 予備費	249,830	291,876	△ 42,046 1	予備費	249,830	一食単価 小学校 & 給食センター 270円 ・中学校 310円
	収出合計	30,170,000	30,249,000	△ 79,000			

## 平成 30 年度 学校給食の実施内容（案）

### 1 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。

### 2 学校給食の目標（学校給食法）

- (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。

### 3 献立方針

衛生管理、食物アレルギー対応に十分に配慮し、安全で、安心な給食づくりに努める。

栄養量、味付け、彩り、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。
- ・ 献立は栄養教諭が原案を作成し、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 代表、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

- ・季節に合わせた行事食
- ・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、基本的に国産を使用する。
- ・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こす危険性が強いため使用しない。

(6) 食物アレルギーによる特別食提供

- ・今年度特別食の対応が必要な児童生徒は10名（浅科小4名、浅科中6名）。
- ・アレルギー対応食の調理及び管理はアレルギー専任の栄養士が配置されている。
- ・アレルギー対応専用の部屋は完備されていないが、調理器具や調理スペースの確保を工夫し、安全な提供に徹する。
- ・今ある調理場の施設で対応できる範囲の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。

ア 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

イ 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

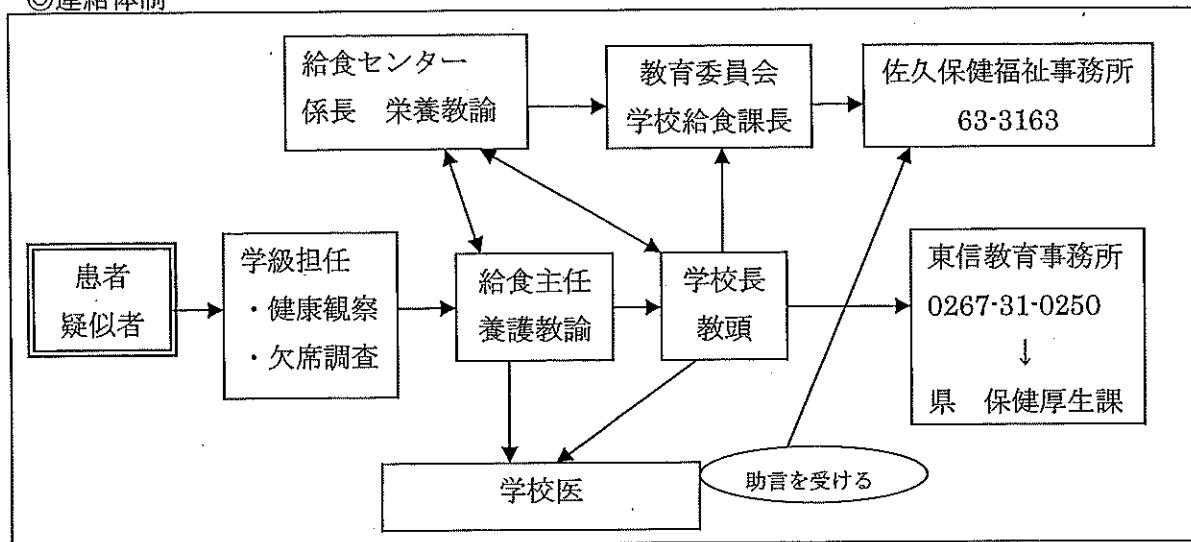
検食は、児童生徒の喫食前に必ず行うこととし、異常があった場合は速やかに報告、対処する。

- ・直送品の検収と適切な保管（牛乳、パン、ソフト麺、デザート）

## ウ 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了した場合>

### ◎連絡体制



### ◎対処方法

- (ア) 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→学校給食課長に連絡する。
- (イ) 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、他の配達校の状況を把握するとともに、課長と対応を協議する。
- (ウ) 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の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

毎日のランチレター（献立紹介）、予定献立表、給食センターだより等

### ・学校訪問

中学校へは今後月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

### ・給食応援団との交流給食

# 平成30年度 給食献立年間計画

佐久市学校給食センター

月目標	指導内容	献立作成のポイント	学校行事等	行事食	年齢 歳立	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 令和のまつりをつくり	・学校給食の目標 ・スマリの確認(正しい食事のマナー)	・新入生に期待感を持たせ喜が感じられる工夫。 ・新入生の食事が机に配置しながら、給食にこなじみやすい配慮。	入学式	造形食	冬菜 いと	吉土ヶ原 にんじん 見方レンジ にんじん	たけのこ かぶ 新たまねぎ てぼん
5月 じょうぶな体を作ろう	・食べ物のばたらき ・バランスのとれた食事	・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。 ・部活の大会に向け質と量、鉄分・カルシウム等の配慮をする。	部活動強化期間	子ども日の日	冬菜、キヤペツ、きゅうり、(アスパラガス)	冬菜、晩柑類、びわ、メロン	アスパラガス、たけのこ、絹さや、新じゃが、新山菜、晩柑類、びわ、メロン
6月 ①骨や歯を丈夫にしよう ②衛生に気をつけた食事をしよう	・骨や歯に良い食べ物の力 ・骨を丈夫にする大切さ ・歯磨きの大切さ ・歯磨きの方法 ・梅雨時の衛生(手先、手袋、食事環境)	・骨や歯を丈夫に! ・骨や歯のための力 ・骨を丈夫にする大切さ ・歯磨きの大切さ ・歯磨きの方法 ・梅雨時の衛生(手先、手袋、食事環境)	給食時間(小) ・在籍者の健康監視 ・中止運動大会(長野県大会) ・日本連合大会(長野県大会) ・食育時間	むし歯予防デー 在籍者の健康監視 ・びんびんチラリ ・食育メニュー	玉ねぎ、きゅうり スオーブル スカッシュ カボチャ 白菜	レタス 大根、レタス ひわ さくらんぼ (カボチャ)ホール 白菜	アブランガス、鶏、鰆 メロン 玉すいか 白菜
7月 暑さに負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)	・暑さに向け体力をつける料理の工夫。 ・食欲をそそり涼しさを感じさせる工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。	七夕 土用の丑	玉ねぎ 3A 3B	玉ねぎ、きゅうり、大根、にんにく、モロッコいんげん、キャベツ、レタス、ピーマン、なす、ブロccoli、ジャガ芋、ほのれん草、(ブリーチンポール、白菜、ブロッコリー、トマト)	レタス、きゅうり、水菜、ズッキーニ、かぼちゃ、トマト、ピーマン、梅、キス、スイカ、ブロccoli、白菜、ちろく	レタス、タケノコ、玉ねぎ トマト、スリキニ、梨、峰、梨、ぶどう
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じさせる工夫。 ・汁物がそろった和食の良さわかる工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。	6-1 6-2	玉ねぎ レタス トマト 白菜	じやが芋、玉ねぎ 大根、レタス レタス トマト、白菜	じやが芋、玉ねぎ 玉ねぎ かぼちゃ、牛蒡 白菜	じやが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ なす、いか、鰆、ブルーン、巨峰、梨、ぶどう
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 ・運動と休養と食事 ・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わかる工夫。 ・運動量の多い月なので質と量の配慮をする。 ・肌寒くなつくるので配慮する。	運動会 清流祭 (小) (中)	お月見 運動会応援 大船渡復興支援	じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ にんにく、モロッコいんげん、かぼちゃ、キャベツ、トマト、なす、きゅうり、ピーマン、にんじん、(りんご)	ちろこし、きゅべつ、レタス、	

好き嫌いせず 食べよう	偏食の言について ・自己の食生活を反芻する	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。	・正月の行事食を取り入れる。 ・地元の食べ物や郷土食を取り入れる。 ・体を温める食事の工夫。	生活習慣病予防の食事 (低脂質、食物繊維) 受験期の食事	4-1 4-2 4-3 4-4	じゃが芋、長いち、里芋、かぼちゃ、水菜、長ねぎ、大根、にんじん、凍み豆腐、野沢菜漬、ねぎ、れんこん、わかさぎ、鰯、みかん、キウイ、いちご じゃが芋、長いも、凍み豆腐、(りんご) じゃが芋、長いも、(りんご) じゃが芋、春菊、春ねぎ、(りんご)	凍み豆腐、野沢菜漬、ねぎ、れんこん、わかさぎ、鰯、みかん、キウイ、いちご 凍み豆腐、(りんご) 凍み豆腐、(りんご) 春ねぎ、(りんご)
				・秋を感じさせる工夫。 ・食事の挨拶 ・自己の食生活を反芻する	・春らしく彩りを考えし、楽しい思い出になるよう工夫する。 ・卒業生の思い出に出でる献立。	生活習慣病予防の食事 (低脂質、食物繊維) 受験期の食事	5-1 5-2	長ねぎ、白菜、キャベツ、じゃが芋、大根、チキンナゲット、(りんご) 長ねぎ、白菜、キャベツ、じゃが芋、大根、チキンナゲット、(りんご)	新米、ごぼう、里芋、白菜、白菜、ねぎ、栗、鰯、鰆、りんご、早生みかん
1月	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	・寒さに負けない体を作る食べ物 ・冬の野菜の効用 ・冬の予防と食事	・正月の行事食を取り入れる。 ・地元の食べ物や郷土食を取り入れる。	生活習慣病予防の食事 (低脂質、食物繊維) 受験期の食事	5-3 5-4	長ねぎ、(りんご) 長ねぎ、(りんご)	ほつれん草、(りんご) 人参、大根、(りんご) 鶏、(りんご)
				・寒さに負けない体を作る食べ物 ・冬の野菜の効用 ・冬の予防と食事	・正月の行事食を取り入れる。 ・地元の食べ物や郷土食を取り入れる。	生活習慣病予防の食事 (低脂質、食物繊維) 受験期の食事	5-5 5-6	長ねぎ、(りんご) 長ねぎ、(りんご)	ほつれん草、(りんご) 人参、大根、(りんご) 鶏、(りんご)
3月	3月	食生活の反芻をしよう	・1年間のまとめ ・望ましい食生活 ・楽しい思い出作り	・春らしく彩りを考えし、楽しい思い出になるよう工夫する。 ・卒業生の思い出に出でる献立。	・春らしく彩りを考えし、楽しい思い出になるよう工夫する。 ・卒業生の思い出作り	後期選抜(中)	ひな祭り 受験応援 佐久の日 思い出給食	じゃが芋、春菊、春ねぎ、(りんご) じゃが芋、春菊、春ねぎ、(りんご)	春ねぎ、(りんご) 春ねぎ、(りんご)

～年間を通して使用できる地域の食材～

- 治食心愛園 豆腐 大豆、豆乳、ホカラ、地粉
  - 清刹庵 五郎兵衛米、卵
  - 佐久市屋 はちみつ、米粉、安養寺のみで、佐

（伝子）いきたい郷食<sup>くわ</sup>寺<sup>じ</sup>

- |         |         |       |       |     |          |
|---------|---------|-------|-------|-----|----------|
| 五郎兵衛米   | ・塩味の漬け魚 | ・鰯の煮物 | ・鮭の煮物 | ・山魚 | ・青海苔かぼちゃ |
| 矢島の漬け豆腐 | ・帆立の白露葉 | ・柏汁   | ・鮭の粕煮 | ・赤魚 | ・        |
| 矢島の漬け豆腐 | ・帆立の白露葉 | ・柏汁   | ・鮭の粕煮 | ・赤魚 | ・        |
| ・       | ・       | ・     | ・     | ・   | ・        |
| ・       | ・       | ・     | ・     | ・   | ・        |

# ○佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱

平成23年5月27日教育委員会告示第10号

## 改正

平成25年9月26日教委告示第17号

平成25年11月25日教委告示第19号

平成26年12月24日教委告示第23号

平成29年3月23日教委告示第12号

# 佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱

## (趣旨)

第1条 この要綱は、食物アレルギーを有する児童又は生徒に対して等しく学校給食を提供するためには、アレルギー対応食提供事業（以下「事業」という。）の実施に関し必要な事項を定めるものとする。

## (定義)

第2条 この要綱において、アレルギー対応食とは、学校給食の献立から食物アレルギーの起因となる食品を除去した除去食又は当該食品の代わりとなる食品を使用した代替食をいう。

## (実施施設)

第3条 事業は、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）に規定する学校給食センターにおいて実施する。

## (対象者)

第4条 事業の対象者は、食物アレルギーを有する児童又は生徒で学校給食の献立によっては食べられない食品があるものとする。

## (調査の実施)

第5条 佐久市教育委員会（以下「教育委員会」という。）は、食物アレルギーを有する児童又は生徒を把握するため、必要な調査を実施するものとする。

## (事業内容説明等)

第6条 教育委員会は、前条の調査結果に基づき、アレルギー対応食を希望する保護者に対し、事業内容について説明を行うものとする。

2 前項の説明を受けたうえで、事業の実施を希望する保護者は、佐久市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票（様式第1号）及び学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）（様式第2号）を教育委員会に提出しなければならない。

3 教育委員会は、前項の調査票及び指示書を受理したときは、保護者、学校関係者及び教育委員会の三者による面談を実施するものとする。

## (実施の申請)

第7条 前条第3項の面談を受けた保護者は、事業の実施を申請しようとするときは、佐久市学校給食アレルギー対応食実施申請書（様式第3号）を教育委員会に提出しなければならない。

## (実施の決定)

第8条 教育委員会は、前条の申請書を受理したときは、事業の実施の必要性等を審査し、事業の実施について決定したときは、佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施決定通知書（様式第4号）により保護者に通知するものとする。

## (アレルギー対応食の提供等)

第9条 教育委員会は、前条の規定による通知をした保護者（以下「実施決定保護者」という。）に対し、事業を実施する月（以下「実施月」という。）の前月20日までに実施月1か月分の実施予定献立表を送付するものとする。

2 前項の実施予定献立表の送付を受けた実施決定保護者は、その内容を確認し、事業の実施を承諾したときは、実施月の前月25日までに佐久市学校給食アレルギー対応食実施承諾書（様式第5号）を教育委員会に提出しなければならない。

3 教育委員会は、前項の承諾書の提出があったときは、アレルギー対応食を提供するものとする。

4 教育委員会は、実施月の中で食品等の理由からアレルギー対応食を提供できない日がある場合については、実施決定保護者に対し、弁当（学校給食の献立の全部又は一部の代わりとしての食事をいう。）の持参日を指定できるものとする。

(アレルギー対応食の変更又は中止)

第10条 アレルギー対応食の内容の変更又は事業の中止を希望する実施決定保護者は、佐久市学校給食アレルギー対応食変更（中止）願（様式第6号）を教育委員会に提出しなければならない。

(その他)

第11条 この要綱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 この要綱は、告示の日から施行する。

(経過措置)

2 この要綱の施行の日の前日までに、第3条第2号から第4号までの施設においてなされたアレルギー対応食の提供に係る決定、手続きその他の行為は、それぞれこの要綱の相当規定によりなされたものとみなす。

附 則（平成25年9月26日教委告示第17号）

この要綱中第1条の規定は平成25年10月1日から、第2条の規定は平成26年1月1日から施行する。

附 則（平成25年11月25日教委告示第19号）

この要綱は、告示の日から施行する。

附 則（平成26年12月24日教委告示第23号）

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

附 則（平成29年3月23日教委告示第12号）

この要綱は、平成29年4月1日から施行する。

様式第1号（第6条関係）

様式第2号（第6条関係）

様式第3号（第7条関係）

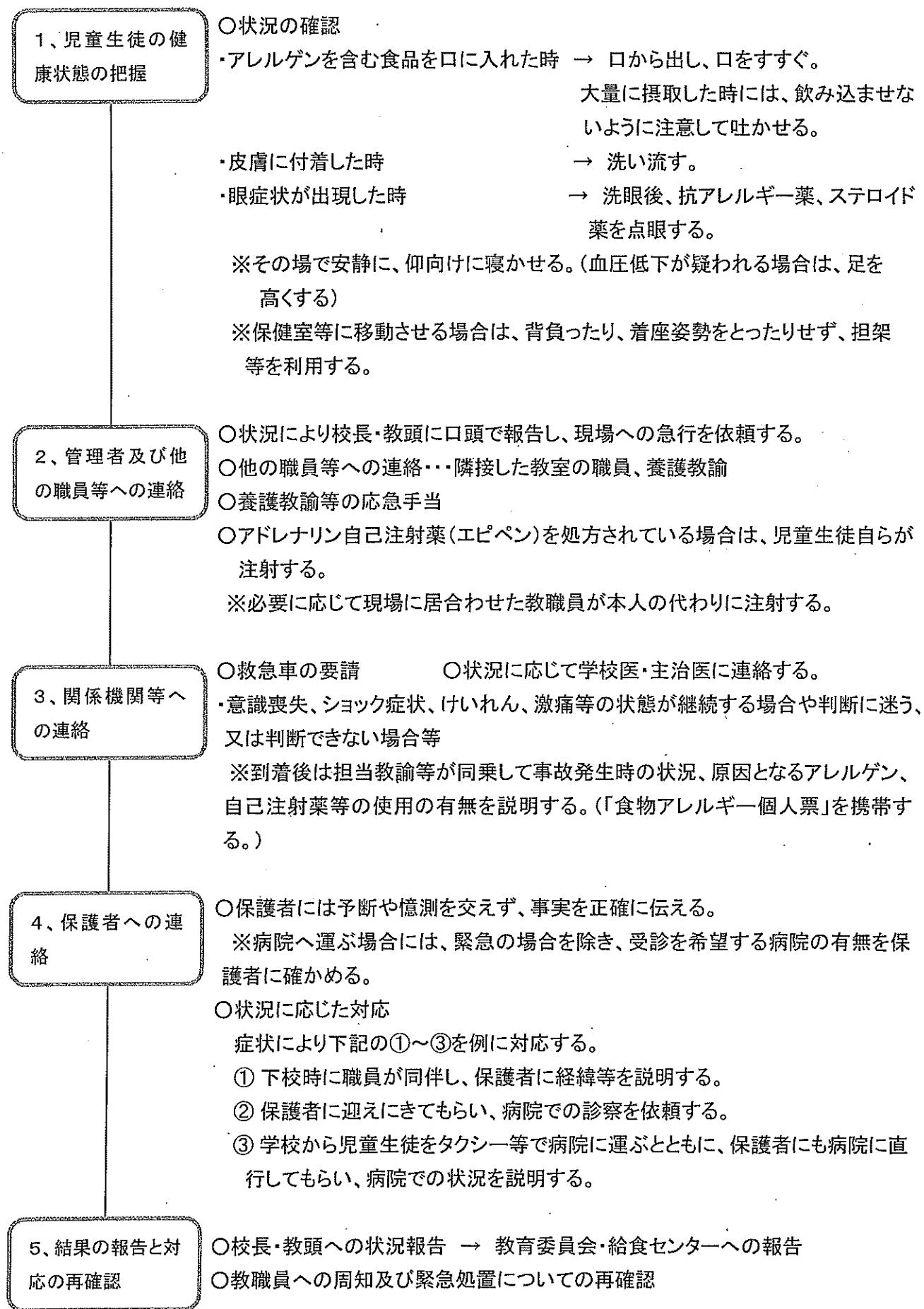
様式第4号（第8条関係）

様式第5号（第9条関係）

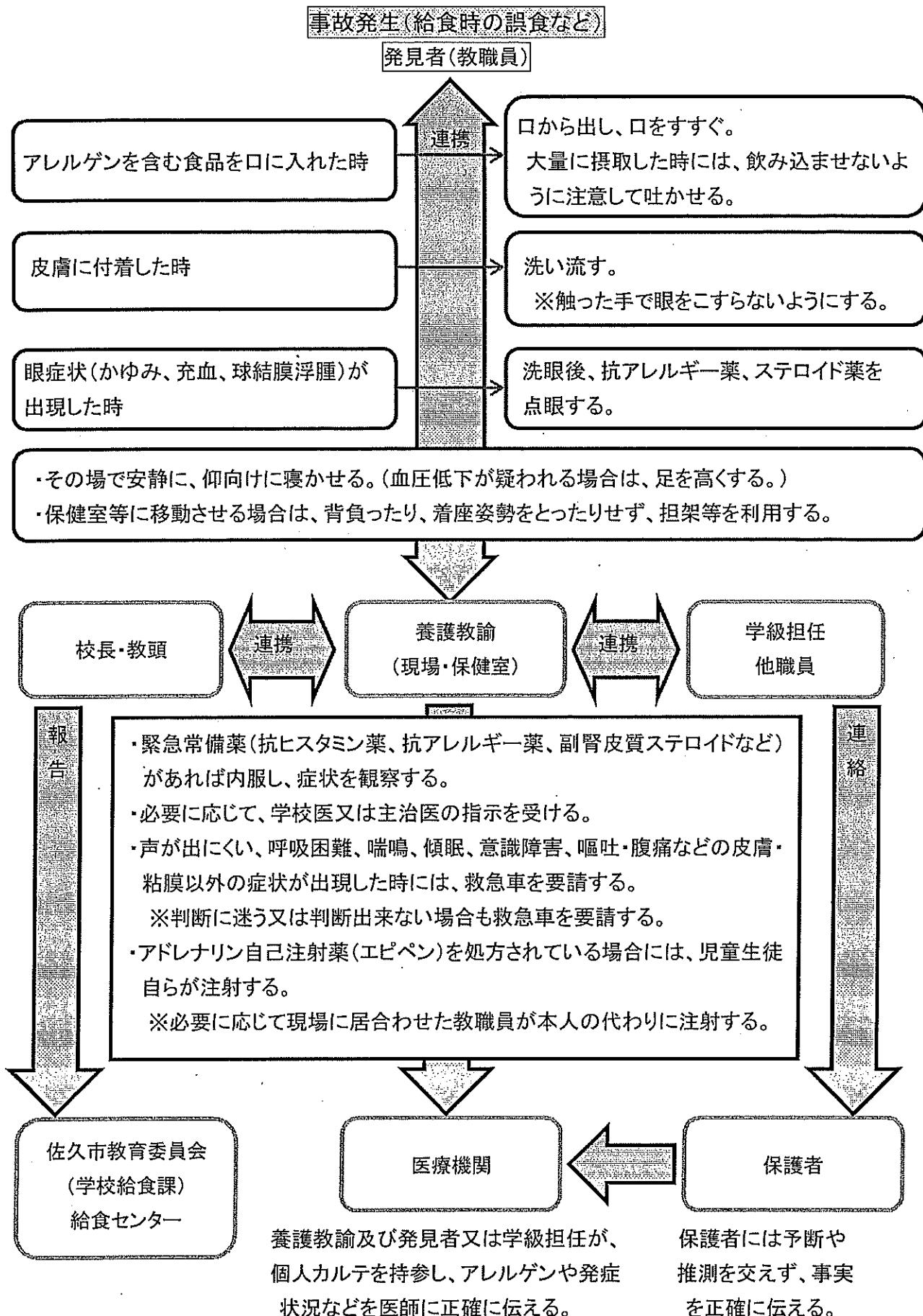
様式第6号（第10条関係）

# 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



## 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



# ランチレター

## Lunch Letter

5月 21 日 (月)  
げつ

<きょうのこんだて>

Today's menu

はん  
ご飯 ししゃもの新緑揚げ マカロニサラダ  
しんりょくあ  
だいこん 大根スープ ぎゅうにゅう 牛乳  
こだま 小玉スイカ



<きょうのひとこと> Today's message

ひ ひ あたた まし て やま た はたけ わかば しんめ みどりいろ  
日に日に暖かさも増してきました。山や田んぼ、畑にも若葉や新芽のきれいな緑色がひ  
ろがっていますね。そんな季節を 給食 でも感じてもらえたならと思い、今日は「ししゃも  
の新緑揚げ」を作りました。「新緑」というのは、冬に一度枯れて葉が落ちた木が、春をむ  
かえ、芽吹いていよいよ鮮やかな緑色の葉を茂らせたときの「みずみずしい緑色」のこと  
を言います。ししゃもの揚げ衣に「抹茶」を入れて、「新緑」の色合いを出しました。

そして、果物は「小玉スイカ」です。みなさんが普段なじみのある大きなスイカに比べて、  
「小玉スイカ」は食べごろになるまでの育ちが早いので、ちょうど今頃からお店にも並ぶよ  
うになります。今日は一足早く、旬の果物を先取りです！

おそらく、みなさんにとって「初物」(初物というには、その季節に初めて収穫したり、  
食べたりするものをいいます。)になる小玉スイカではないかなと思います。

あじ 味わって食べてくださいね☆