

平成30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 平成30年 6月29日 (金)

午後0時30分～

場 所 浅科中学校・校長室

『 試 食 会 』

1. 開 会

2 自 己 紹 介

3 委員長あいさつ

4 会 議 事 項

(1) 平成30年度学校給食の献立について

(2) 平成30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

5 閉 会

平成30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
浅科中学校長	中 川 満 英	委員長
浅科小学校給食主任	田 辺 加 奈	
浅科中学校給食主任	觸 澤 海 和	
浅科小学校PTA副会長	駒 村 優 紀	
浅科中学校PTA副会長	蒔 田 さおり	
浅科センター栄養教諭(県職員)	伊 藤 文	
事 務 局		
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 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	

平成 30 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。成長期にある子どもたちに「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 に過ぎません。その中で主に「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」を給食では取り入れながら献立を組みます。

また、さらに「食の楽しさ」も味わえる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してはいけないな」

「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 39% 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」で焼いてもう。国産70%（県内産30%）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	640kcal	820kcal
たんぱく質	18～32g	25～40g
脂質	摂取エネルギー全体の25～30%	
カルシウム	350mg	450mg
食物繊維	5g	6.5g
食塩相当量	2.5g未満	3g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）本物の味を学ぶ給食

- ・だしはかつお節、昆布などから丁寧にとり、食材の旨み、味を活かす。
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。
- ・旬を取り入れ、旬の味を活かし、その時期の味わいが感じられる献立にする。

（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）
- ・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 小学校6年

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
- ・給食調理員や給食応援団との交流給食の企画
- ・PTA 試食会

安全な給食づくり

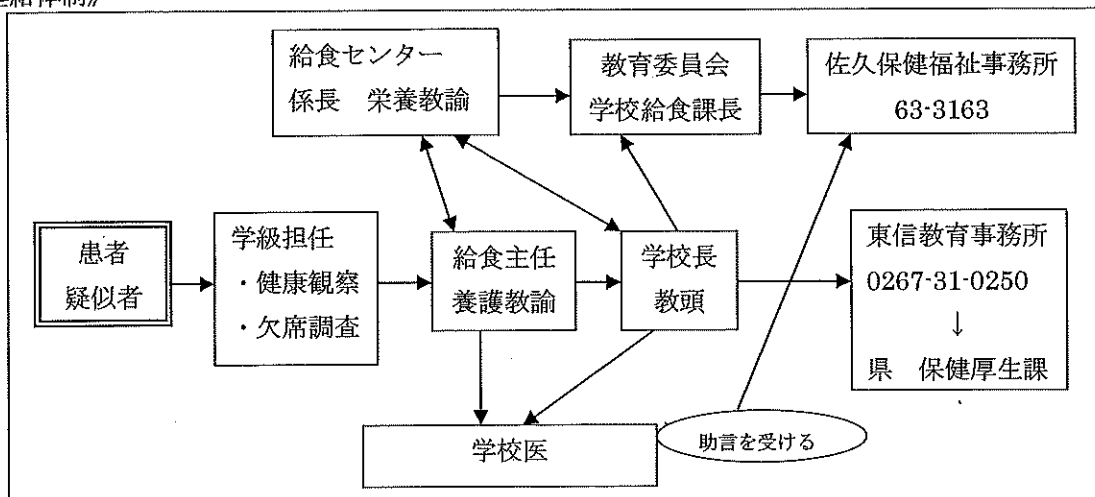
- （1）学校給食衛生管理基準に則った献立作成
 - ・衛生に配慮した献立の作成。
 - ・和え物に使用する野菜は加熱殺菌を基本とする。
 - ・夏場の食材の工夫。
- （2）食材の選定
 - ・野菜、果物は国産を基本とする。
 - ・ハム、ベーコン、ちくわなどの加工食品は無添加、低添加のものを選ぶ。
 - ・小学1年生が喫食することを考慮する。
- （3）アレルギー対応食の提供
 - ・アレルギー対応食実施者10名（浅科小4名、浅科中6名）
 - ・安全を最優先とし、アレルギー対応においては細心の注意を払い対応食の提供を行う。
 - ・除去食を基本とする。

平成 30 年度学校給食の実施内容（抜粋）

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。

食に関する指導の全体計画

平成30年度 浅科小学校

<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。 ・地産産物に関心をもっている。 ・全体の残食は少ないが別割には好き嫌いが多い児童がいる。 ・朝食に馴染みがない児童が約半数いる。 ・朝食を食べない日がある児童が約1割いる。 ・朝うんちの習慣がある児童は1/4。 ・食べ慣れない料理への抵抗が強い。 <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 自ら進んで学習する子 思いやりのある心豊かな子 おぼろしく最後までやり抜く子 <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～愛のひとくち運動～ 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食する力を身に付ける。 エ 食物を大切に、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。	<第2次佐久市健康づくり21計画> 《基本理念》 食を大切にすることを育む ～元氣よ笑顔あふれる 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 《学童期・思春期の主たる目標》 規則正しい食生活の確立
--	--	--

幼稚園	各学年の発達段階に応じた食に関する指導目標			中学校
	低学年	中学年	高学年	
	いろいろな食品があることが分かり、好き嫌いせず、バランスよく食べていこうとする態度を養う。	食べ物が健康や成長のために大切なはたらきをしていることが分かり、自分の食生活を振り返って見直していこうとする態度を養う。	社会や人との関わりの中で、よりよい食生活を目指そうとする態度を養う。	

		1学期				2学期				3学期			
特別活動	目標	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				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				郷土の食べ物を知ろう 健康によい食べ方を知ろう 食生活の反省をしよう			
	低学年	給食のきまりを知る 食事のマナーを身につける 食べ物には栄養があることを知る よくかんで食べる 正しい洗い方法を身に付ける 給食のきまりを守る				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 健康によい食事や食べ方を知る どんなことがよくできたか考える			
	中学年	給食のきまりを守る 食べ物の3つのはたらきを知る 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つける 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 健康によい食べ方を考える 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労や食べ物への命について考える 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 生活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			
		・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(火曜日) ・おなか元気メニュー ・ランチルームの活用 ・仲良し給食											
学級活動		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：食べ物の3つのはたらきを知ろう 1.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 人間週間 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 児童会祭り				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	4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月												
	1年	はるのさんぽみち(生) おおきなかぶ(国) おけびころん(生) さつま芋苗植え(生)				いっまいとれたよ(生) とうじのひ(生) さつま芋収穫(生) 農作物の収穫・調理				お世話になっている人に感謝して(国)			
	2年	ふきのとう(国) おちたおかし(国) かんざつ名人になろう(国) まっ白なきゅうしよくだ(国) わたしたちの畑(生) 大豆の栽培・収穫・調理				あつたらいひなこんなもの(国)				大きくなったわたし(生)			
	3年	植物を育てよう(理) 植物の育ち方(理) 店で買ってくる(社) 農家の仕事(社) 古い道具と昔のくらし(社) 春の楽しみ(国) 夏の楽しみ(国) 秋の楽しみ(国) 食べ物のひみつを教えます(国) けんこうな生活(体) 野菜を育てよう(総) じゃがいも収穫体験(総) 料理を作ろう(総) 命をいただく(国)											
	4年	水はどこから(社) 山ろくに広がる用水(社) 各地の特色とくらし(社) 青ちゆくらだわたし(体) わたしたちの体のほね・きん肉(理) 畑作りと野菜の収穫・調理(総) 五郎兵衛用水について調べよう(総)											
	5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) 家族とほっとタイム(家) 植物の成長(理) 生命のたん生(理) 五郎兵衛新田(国) わたしたちの生活と環境(社) じょうぶな苗を作りたい(国) 米作り(総) キャンプの料理(総) 収穫祭(総) 食事の前に(国) せいぜんします(国) 心と体の発達(体)											
	6年	ためてつくる朝食のおかず(家) 学級委員会をしよう(国) くらうしようおおい食事(家) 身近な食品でおかずをつくろう(家) 無名人の食べた物のゆえ(理) 生き物と水(理) 長く続く戦争と人々のくらし(社) 縄文のむらから古墳のくにへ(社) 生き物と食べ物(理) 長生会との交流(総) 病気の予防(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 おなかずんき教室 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。											
給食活動との連携	交流給食(1～3年1学期 4～6年2学期) 農業指導(1年さつま芋苗植え・収穫 3年じゃがいも収穫等) 等により生産者との交流を深める。												

平成30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ちま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。		入学、進級祝い		冬菜、ほうれん草、越冬じゃがい も	春キャベツ、たけのこ、かぶ、 鱈、新たまねぎ、新じゃが、新 にんじん、うど、でこぼん、清 見オレシジ、いちご、ぶんたん
5月 じょうぶな体 を作ろう	・食べ物のほたらき ・バランスのとれた食事	・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	子どもの日		冬菜、キャベツ、きゅうり、(ア スパラガス)	アスパラガス、たけのこ、絹さ や、新たまねぎ、新じゃが、鱈、 山菜、晩柑類、ひわ、メロン
6月 ①骨や歯を文 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、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。 ・部活の大会があるので質と量、鉄分・カル シウム等の配慮をする。	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 びんびんキラリ 食 (夏メニュー)		玉ねぎ、きゅうり、にんにく、 スパッパズ、ほうれん草、チ ンゲンサイ、(グリーンポール、 白菜)	レタス、アスパラガス、梅、セ ロリー、鰯、飛魚、メロン、 びわ、さくらんぼ、小玉スイカ
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	玉ねぎ、きゅうり、大根、にん にく、モロコシ、いんげん、キャ ベツ、レタス、ピーマン、なす、 ブルーベリー、じゃが芋、ほう れん草、(グリーンポール、白 菜、ブロッコリー、トマト)	レタス、きゅうり、きゅうり、 水菜、ズッキーニ、かぼちゃ、 なす、トマト、ピーマン、梅、 いか、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。			6-1 6-2	じゃが芋、きゅうり、玉ねぎ、 大根、長ねぎ、にんにく、モロ コシ、いんげん、かぼちゃ、キャ ベツ、レタス、ピーマン、にん じん、トマト、なす、ズッキー ニ、(白菜、もろこし)	レタス、夕顔、ゴーヤ、きゅう り、きゅうり、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 良さがわかる工夫。 ・運動量の多い月なので質と量の配慮をす る。 ・肌寒くなってくるので配慮する。	運動会 (小) 清流祭 (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、モロコシ、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)	もろこし、きゅうり、レタス、 なす、いか、鱈、ブルーベリー、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	びんびんキラリ 食(郷) 読書旬間コボラ 給食	1A 1B	長ねぎ、じゃが芋、里芋、さつ ま芋、トマト、なす、きゅうり、 にんにく、大根、チンゲンサイ、 かぼちゃ、にんじん、白菜、キ ャベツ、シャインマスカット、 ナガノパンプキン、(りんご)	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持って る工夫。 ・秋を感じさせる工夫。	読書旬間 給食週間(中)	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、水菜、キャベツ、じゃが 芋、大根、チンゲンサイ、ほう れん草、さつま芋、里芋、青ば つ、(りんご)	新米、ごぼう、里芋、白菜、な ぎ、栗、鱈、鰯、りんご、早生 みかん
12月	寒さに負けない 食事をしてしよ 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、かぼちゃ、じゃ が芋、里芋、にんじん、白菜、 青ばつ、水菜、さつま芋、(り んご)	白菜、春菊、ほうれん草、ごぼ う、人参、大根、フロッコリー ー、鰯、鰯、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。 ・地元の食べ物や郷土食を取り入れる。 ・体を温める食事の工夫。		郷開き 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、鰯、みかん、 キウイ、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(漬はつかしー) 思ひ出給食	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、 鰯、いよかん、ボンカン、いち ご、ぶんたん、さんかん
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	・春らしく色彩を考慮し、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 思ひ出給食 バイキング給食 卒業祝い		じゃが芋、チンゲンサイ、春菊、 凍り豆腐	春きゃべつ、かぶ、菜の花、春 告わかめ、新じゃが、新玉ねぎ、 鰯、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
- ・矢嶋の凍り豆腐
- ・鮎の甘露煮
- ・粕汁
- ・鮭の粕煮
- ・お煮こじ
- ・塩丸いか
- ・給食応援団の野菜
- ・高成牧場の牛肉
- ・佐久鯉
- ・川魚
- ・漬科かぼちゃ

毎月19日 食育の日献立

- 毎月1回 8020給食
- 毎月1回 おなか元気メニユー
- 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 7月
- 中学保護者 11月

～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、地粉
- 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（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 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（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

やしま
矢島とうふ

ランチレター

6月29日（金）

<きょうのこんだて>

Today's menu

はん
ご飯

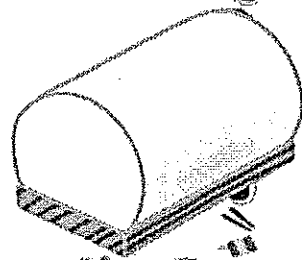
だいす こ あ に
大豆と小えびの揚げ煮

ぶた
豚しゃぶサラダ

すまししる
清汁

ぎゅうにゅう
牛乳

<きょうのひとこと> Today's message



「大豆と小えびの揚げ煮」に入っている大豆は、給食応援団でお世話になっている「矢島いきいき会」さんから届いたものです。浅科の矢島地区で大豆を育て、地元産大豆を100%使った豆腐やみそなどもつくっています。「矢島とうふ」は豆の味がしっかりして、クリーミーで美味しいと評判のお豆腐でファンも多いそうです。一週間に火曜日と金曜日しか作っていないので給食で使えるのは少ないですが、矢島とうふを給食で出せるときには、またみなさんにご紹介したいと思います。

<クイズ> 今日の清汁には「かまぼこ」が入っています。かまぼこは魚の肉をすりつぶしてつくられますが、すりつぶした魚の肉をかためるときに、あるものを使います。それはなんですか？

- ① 酒 ② 塩 ③ 小麦粉

答えは、②の「塩」です。魚の肉をすりつぶしていると肉の細胞がこわれて、中から「にくしょう」という液が出てきます。この「にくしょう」には、塩を加えるとネバネバする性質があります。すりつぶして、塩を加え、ネバネバした魚の肉を木の板にも盛り付けて、蒸したり、やいたりすると「かまぼこ」ができあがります。