

令和6年度第1回学校給食南部センター献立委員会会議次第

日 時 令和6年6月25日（火）午後4時～
場 所 学校給食南部センター 2階研修室

1 開 会

2 委員長あいさつ

3 自 己 紹 介

4 会 議 事 項

（1）給食会計の基本事項等について

（2）令和6年度献立について

（3）アレルギー対応食について

（4）その他

5 閉 会

令和6年度佐久市学校給食南部センター献立委員会名簿

役職	所属・職名等	氏名	出欠	備考
委員長	野沢小学校長	石川 政好		
委員	野沢小学校給食主任	堀 篤 浩美		
委員	泉小学校給食主任	土屋 美保		
委員	岸野小学校給食主任	佐藤 恵美子		
委員	中込小学校給食主任	山口 泉		
委員	佐久城山小学校給食主任	生駒 美穂		
委員	野沢中学校給食主任	小泉 ひとみ		
委員	中込中学校給食主任	井出 直哉		
委員	野沢小学校 P T A 副会長	親川 舞		
委員	泉小学校 P T A 副会長	永田 鉄生		
委員	岸野小学校 P T A 副会長	山口 繁彦		
委員	中込小学校 P T A 副会長	小須田 広利		
委員	佐久城山小学校 P T A 副会長	土屋 玲奈		
委員	野沢中学校 P T A 副会長	安武 和帆		
委員	中込中学校 P T A 副会長	柳澤 洋介		
委員	南部センター栄養教諭	徳永 良江		
委員	南部センター栄養教諭	片桐 美咲		
委員	南部センター栄養士	工藤 律子		

事務局	学校給食課長	小林 清彦		
	学校給食課 課長補佐	平林 久		
	南部センター事業係	佐々木 博光		

○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。

佐久市学校給食センター給食会計の基本事項 (令和6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 310円
 - (2) 中学生 350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。
ただし、前項(1)及び(2)の区分においては、令和6年4月1日から令和7年3月31日まで、学校給食費の一部（食材費高騰に伴う影響額）を補助する「学校給食費物価高騰対策事業」をもって、保護者負担の軽減を図る。1食単価（日額）の保護者実質負担額は以下のとおりとする。
 - (1) 小学生 保護者実質負担額 290円
 - (2) 中学生 保護者実質負担額 330円

なお、前項(3)及び(4)の区分においては「学校給食費物価高騰対策事業」の対象外とする。
- 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事務担当職員（以下、「事務担当職員」という。）に提出するものとする。
給食実施予定には、行事等の欠食や短縮日課に伴う時間変更を記載する。
行事等の欠食がある場合、「給食人員変更届」を合わせて提出する。
その後変更が生じた場合は、給食センターが定める期限までに報告する。
なお、給食実施予定提出後、行事等が中止となった場合での給食提供は行わないため、お弁当対応とする。
- 6 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】により事務担当職員に報告するものとする。この場合、土・日・祝日を除き3日後から変更できるものとする。
なお、3月分については変更ができないものとする。
- 7 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】により事務担当職員に報告するものとする。この場合、土・日・祝日を除き3日後から変更できるものとする。
なお、3月分については変更ができないものとする。
- 8 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。
- 9 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。
- 10 給食費は、9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。）
- 11 会計年度は、4月1日から翌年3月31日までとする。
- 12 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）

ただし、副食についての返金は、できないものとする。

※ 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 (令和6年度)

区分	牛乳	米飯	パン	ソフトめん
小学校	70円	20円	61円	60円
中学校	70円	26円	67円	66円

令和6年度 学校給食の実施内容

(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
- ② 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、望ましい食習慣を養う
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性・協同の精神を養う
- ④ 生命及び自然を尊重する精神並びに環境保全に寄与する態度を養う
- ⑤ 食にかかる人々の様々な活動についての理解を深め、勤労を重んじる態度を養う
- ⑥ 各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深める
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く

1. 献立方針

- ① 令和6年度献立年間計画による献立の作成
- ② 旬の食材、季節の行事食や郷土料理等を取り入れる工夫
- ③ 毎月の食育の日（19日）の献立
- ④ 年4回の「ピンピンきらり食」の実施（6・10・12・2月）
- ⑤ 「佐久の日献立」の実施（3月9日）
- ⑥ 地場産物の活用（学校給食応援団、業者からの仕入れ時、産地確認）
- ⑦ 各校の希望献立を取り入れる（各1回）
- ⑧ 衛生に配慮した献立（季節等も考慮し無理のない献立）
- ⑨ 運営委員会、献立委員会、試食会や各学校からの意見要望に対しての献立への反映
- ⑩ 食物アレルギー対応食の提供

2. 食に関する指導

- ① 学校訪問（全学級）による児童・生徒の給食の様子の把握、食育指導
- ② 学校からの要請による「食育」
- ③ 献立表・食育だよりや毎日の献立に関連した給食ひとこと伝言板による食育
- ④ ランチタイム（交換ノート）による交流や、献立研究

3. 衛生管理

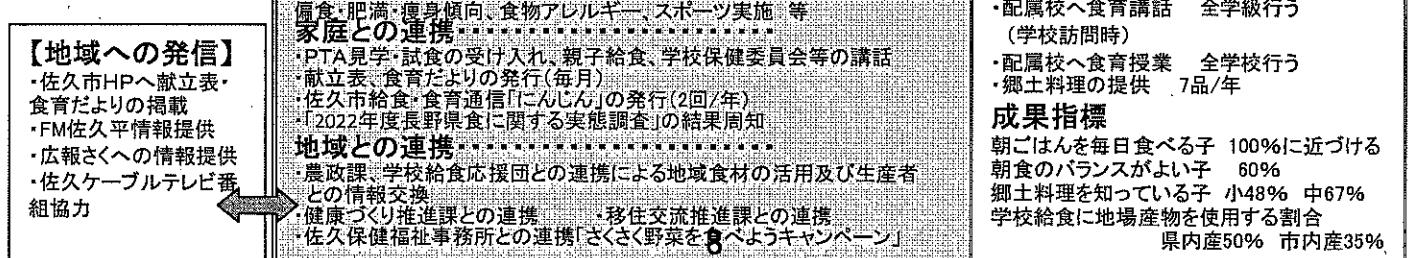
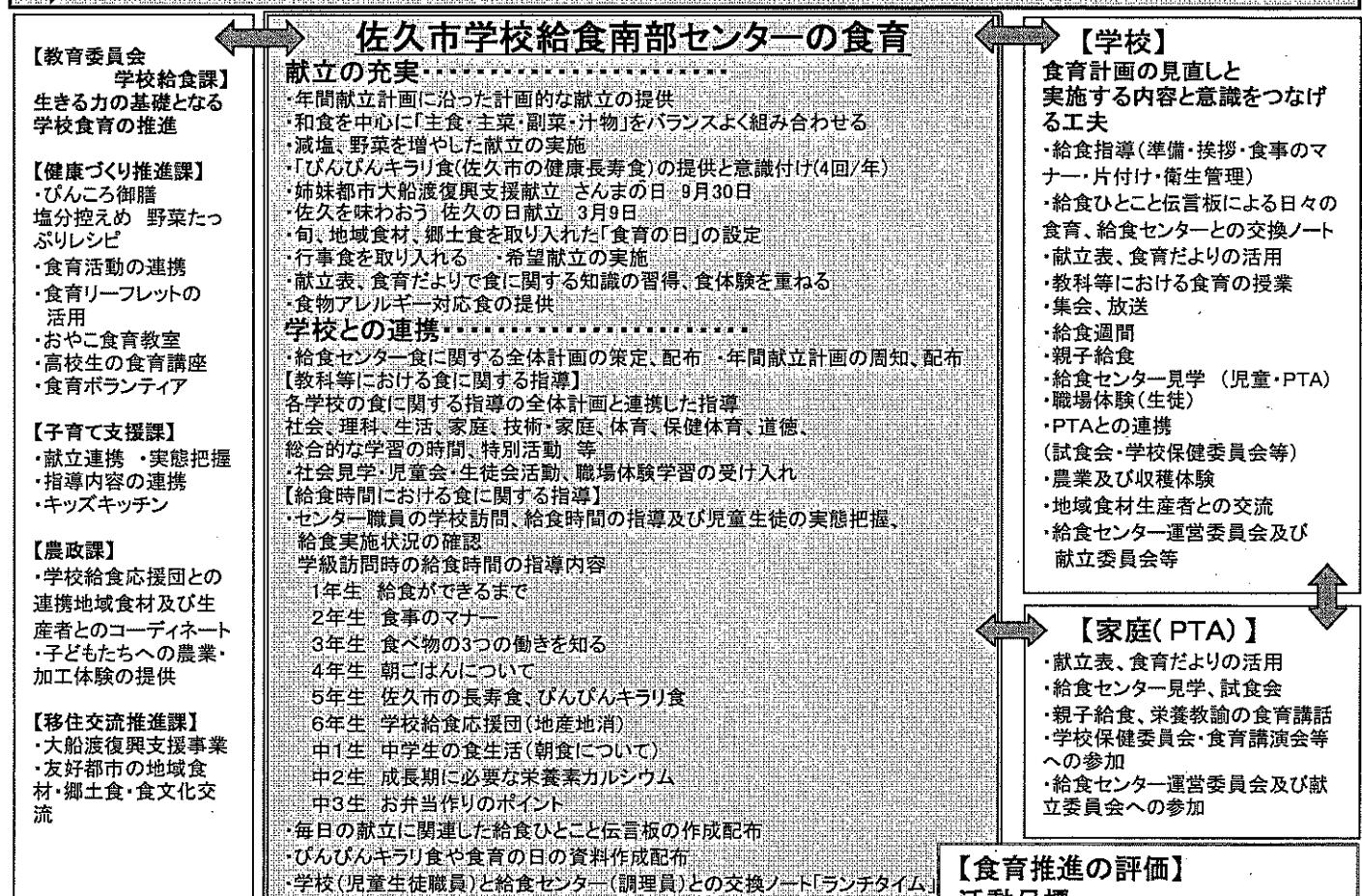
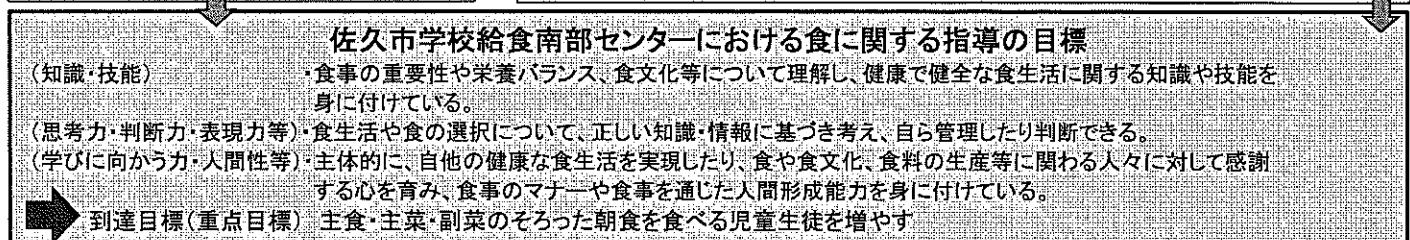
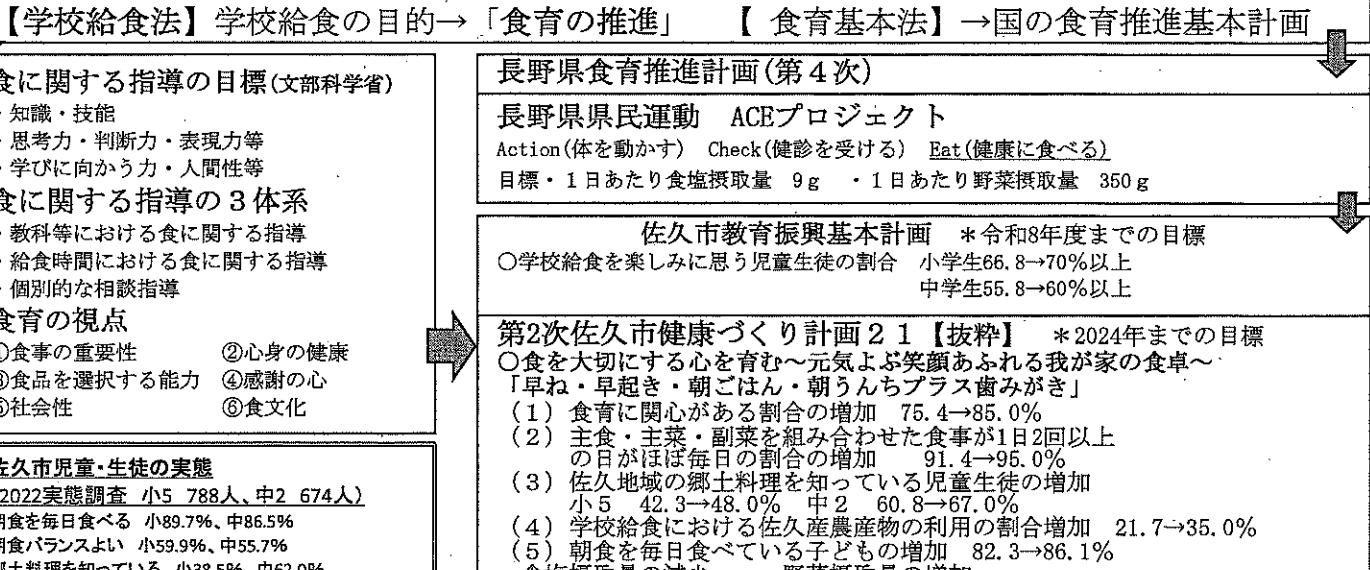
- ① 学校給食衛生管理基準にそって実施
- ② 定期的な食材検査（細菌類）、施設内のふきとり検査等
- ③ 定期の衛生検査の実施

令和6年度 献立年間計画

佐久市学校給食南部センター

月	月目標	献立作成のポイント	行事食	行事・旬の食品等	指導内容	その他
4月	楽しい食事をしよう。	入学のお祝いらしい献立にする。新入生が食べやすいように調理の工夫をする。	入学祝献立 お花見献立	春キャベツ・さわら たけのこ・清見オレンジ ★年間・米・米粉 大豆・豆腐	正しい食事のあり方 給食のきまり	
5月	バランスの良い食事をしよう。	主食・主菜・副菜のそろった家庭の見本となるようにバランスを整える。	子どもの日献立	お茶・新じゃが 初かつお アスパラガス ★チングン菜	バランスのとれた食事 成長期の食事	
6月	骨や歯を丈夫にしよう。	骨や歯を丈夫にし、歯に良い食べ物や、食生活を知る。	歯の衛生週間 献立 びんキラ食	小魚・大豆・いか メロン・新玉ねぎ さくらんぼ・梅 ★レタス・玉ねぎ・チングン菜・白菜・ブロッコリー	カルシウムの働き 歯の健康と食生活 梅雨時の衛生 (手あらい・身支度)	学校訪問
7月	暑さに負けない食事をしよう。	暑さに負けない食品を取り入れた献立の工夫をする。夏野菜を多く取り入れる。	七夕献立 土用の丑献立 希望献立 (中入中)	魚めん・トマト・なす すいか・メロン ★玉ねぎ・レタス・ブロッコリー・白菜 ★ズッキー・チングン菜・いんげん ★きゅうり・かぼちゃ ★ミニトマト・じゃが芋・チングン菜 ★きやべつ・きゅうり・ミニトマト	夏休みの望ましい食生活 暑さに負けない体をつくる	学校訪問
8月	規則正しい食事をしよう。	暑さに負けない食品を取り入れた献立の工夫をする。夏野菜を使って、好き嫌いをなくす献立を工夫する。	夏野菜献立	なす・冬瓜 ★レタス・玉ねぎ・ピーマン ★きゅうり・かぼちゃ ★ミニトマト・じゃが芋・チングン菜 ★きやべつ・ズッキー	3食の重要性 間食の役割	学校訪問
9月	朝食の大切さについて理解しよう。	季節の野菜を知る。運動量の多い月なので食事の質と量を配慮する。	十五夜献立 希望献立 (野沢中)	月見団子・里芋 さんま・ぶどう・梨 ★ぶな・きゅうり・ピーマン ★さやへつ・かぼちゃ・ブルーレイ ★じゃが芋・ズッキー・チングン菜・りんご	朝食の大切さ 食事と運動の関係	学校訪問
10月	偏食をなくして何でも食べよう。	好き嫌いなく何でも食べることの大切さを知る。秋の味覚を取り入れた献立に配慮する。	ハロウィン献立 びんキラ食 希望献立 (野沢小)	いわし・ぶどう・梨・柿 さつまいも・栗 ★鯛・長ねぎ・きゅうり ★きやべつ・白菜・チングン菜 ★かぼちゃ・ブロッコリー・りんご	偏食の害を知る 将来の健康まで考えた望ましい食生活 (生活習慣病予防の食事)	学校訪問
11月	感謝して食べよう。	食べ物を大切にする。作ってくれた方に感謝する。日本型食生活の良さを取り入れた献立。	和食の日の献立 希望献立 (岸野小)	きのこ・柿 鯖・鮭 ★にじます・りんご ★ねぎ・かぼちゃ ★きやべつ・白菜・大根	食事を作る人への感謝の気持ち 食べ物の大切さ 日本型食生活の良さ 地産地消	学校訪問
12月	寒さに負けない食事をしよう。	冬至献立で昔の人々の生活の知恵を知る。 (かぼちゃ・こんにゃく)	冬至献立 びんキラ食 希望献立 (中込小)	ブロッコリー・ゆず こんにゃく・みかん ★ねぎ・かぼちゃ ★大根・りんご・鮭	冬の体の特性 寒さに負けない体をつくるための食品	
1月	郷土の食べ物を知ろう。	正月料理や七草がゆを知り、伝統料理を学ぶ。	七草献立 鏡開献立 希望献立 (佐久城山小)	せり・なずな・もち 鯖・ほんかん ★矢島凍み豆腐 ★ほうれん草	郷土の食品・料理、伝統食 給食の歴史	
2月	よくかんで食べよう。	そしゃくの大切さを知る献立。 大豆のについて学ぶ。	節分献立 びんキラ食 入試応援献立 希望献立 (泉小)	節分豆・いわし わかさぎ・いよかん ★矢島凍み豆腐 ★ほうれん草	噛むことの大切さ 大豆の仲間と栄養	
3月	食生活の反省をしよう。	思い出に残る献立にする。 進級、卒業祝らしい献立。	ひな祭献立 卒業祝献立 佐久の日献立	ちらし寿司・お赤飯 菜花・いちご ★矢島凍み豆腐・ほうれん草 ★安養寺味噌・雁食い味噌 ★地元食材	望ましい食生活の実践 1年間の反省	

令和6年度(2024) 佐久市学校給食南部センター 食に関する指導の全体計画



令和6年4月

学校長 様
給食主任 様

栄養教諭と連携する食育について

佐久市学校給食南部センター

栄養教諭と連携した教科等における食に関する指導について提案いたします。今年度は、昨年度実施した6年生家庭科、中学1年生特別活動について、全ての学校で同じように実施を計画しております。その他にも各学校の状況に合わせて食育を連携してすすめたいと考えておりますので、資料内容をもとにご検討をお願いします。授業の場合は、教科担任（T1）と栄養教諭（T2）とTTで実施します。授業や指導の資料提供等もご協力いたします。担当学年等にお声がけいただき、現時点での希望予定を別紙に記入し、給食センターへ提出をお願いします。

後日、日程調整等行い希望学校、学年に連絡いたします。事前打ち合わせをし実施する予定です。

【小学校 家庭科】

対象学年	単元	栄養教諭の支援 (T2)
5年生	2 クッキングはじめの一歩 ゆでて食べよう P14~19 7 食べて元気に ・ご飯とみそ汁を作って食べよう P49~55 五大栄養素と体内での働き	・給食のゆで野菜料理の紹介とその調理のポイント ・給食のみそ汁の内容や調理の仕方を知る ・だしの種類とだしの味わいの違いについて ・五大栄養素と体内での働きを理解し、給食に使われている食品の3つのグループ分け
6年生	2 できることを増やしてクッキング P88~ ・ゆでるといためるは何がちがうのだろう ・いためる調理でおかずを作ろう ・朝食を食べよう 7 こんだてを工夫して P118~ ・料理や食品をどのように組み合わせて食べるといいのだろう ・1食分のこんだてを立てよう	・給食の炒め野菜料理の紹介とその調理のポイント ・食事の役割、朝食の大切さ ・朝食作りの工夫 ・給食の献立作成のポイント

【中学校 技術・家庭科】

対象学年	単元	栄養教諭の支援 (T2)
1年生	私たちの食生活	・学校給食の献立から、中学生日必要な食事摂取基準や食品群別摂取基準について栄養アセスメントから考える
2年生	中学生に必要な栄養 P28~39	・中学生に必要な食品の種類や概量の踏まえ方と献立作成のポイント
3年生	バランスの良い献立作り P40~ 食品の保存と食中毒の防止 P50~ 朝食作りに挑戦しよう P88 弁当作りに挑戦しよう P89 日本の食文化と和食の調理 P90~	・給食作りにおける衛生管理のポイント ・給食で取り入れている行事食や地域食文化を取り入れた献立について

	持続可能な食生活を目指して P96～	・学校給食の献立からフードマイレージを考える
--	--------------------	------------------------

【小学校 特別活動】

対象学年	単元	栄養教諭の支援 (T2)
低学年	・お食事のマナーと正しいはしの持ち方を知ろう	自分の姿勢、食器の持ち方を振り返り、正しいはしの持ち方について知らせ、正しく持てるどんな良いことがあるが知る。

※特別活動はクラスで抱える食に関する課題等ありましたらご相談ください。

【中学校 特別活動】

対象学年	単元	栄養教諭の支援 (T2)
1学年	・成長期に必要な食事の量を知ろう	・毎日の給食をとおして、生徒一人一人の必要な食事量を知り、自分に合った適正な食事の量について考える。

※特別活動についてクラスで抱える食に関する課題等ありましたらご相談ください。

【その他 食に関する教科】

学校の食に関する指導の全体計画に沿い、体育科（保健体育） 社会科 道徳科 生活科 総合的な学習の時間など、栄養教諭との TT（ティームティーチング）を実施。

【個別的な相談指導】

・養護教諭と連携し、偏食、肥満・痩身傾向、食物アレルギー、スポーツ実施等の食に関する健康課題ある児童生徒について情報共有、個別指導を行う。※必要に応じて学級単位の指導

【食育講座】

- ・全校集会での講話（給食週間における児童集会等）
- ・成長期に必要な食事量を知る（中学生）
- ・学校保健委員会

【その他】

- ・児童の社会科見学(センター見学)
- ・中学生のキャリア教育、職場体験（栄養士 栄養教諭 調理員等）

佐久市学校給食南部センター 担当 徳永 片桐 電話 0267-62-0617 FAX 0267-63-1249
--

4月 予定献立表

今月の給食目標
楽しい食事をしよう!



令和6年4月1日
佐久市学校給食南部センター

日	曜日	献立名		<1群>	<2群>	<3群>	<4群>	<5群>	<6群>	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食物換算量(g)	小学校 中学校	一口メモ
		主食(5群)	おかず 主菜 副菜 汁 デザート	2群 魚 肉 離豆腐牛乳	牛乳 たんぱく質無機質	3群 緑黄色野菜ビタミン	4群 その他の野菜 果物ビタミン	5群 菓類 苹果砂糖炭水化物	6群 油類 脂質						
		※主に体の組織を作る(赤の食べ物)	※主に体の調子を整える(みどりの食べ物)	※主にエネルギーになる(きいろの食べ物)											
5	金	ごはん	ちくわのかばやき ツナあえ とんじる	焼き竹輪 ツナフレーク ふたにく★どうふみそ		にんじん にんじん	キャベツきゅうり ごぼう大根長ねぎ	さとう こんにゃく	でんぶんさとう 米油(植物油)	565	730	24.0	29.9	81	今月の地域食材 ★ほうれん草 ★豆腐 ★大豆 ★米 ★米粉 ※芋隨して
8	月	ごはん	豚肉キムチいため 和風だいこんサラダ すましじる	ぶたにく チキンさきみ割り節 生揚げ	にら にんじん (だし昆布)わかめ	もやし 大根きゅうりコーン にんじん小松菜	さとう さとう たまねぎ白菜長ねぎ	米油(植物油) 米サラダ油 米サラダ油	544 27.8 17.4 1.7	581 33.2 18.7 2.3	21.1 1.8 1.8 2.8	2.8 3.2 3.6 3.8	81	今月の旬の食材 ☆たけのこ ☆さわら ☆わかめ パンに、やきフランクをはさんで、 ホットドックのように食べてください ね。	
9	火	コッペパン	やきフランク しょうゆフレンチサラダ 白菜と厚あげのスープ くだもの(きよみオレンジ)	フランクフルト とりにく 油揚げ凍り豆 みそ			キャベツきゅうりたまねぎ にんじん小松菜	さとう さとう 白菜長ねぎ	米油(植物油) 米サラダ油 米サラダ油	692	842	27.7	33.2	81	パンに、やきフランクをはさんで、 ホットドックのように食べてください ね。
10	水	ごはん	豚肉の塩こうじやき だいすサラダ じゃがいもみそしる	とりにく ツナフレーク★大豆 油揚げ凍り豆 みそ	にんじん にんじん	キャベツきゅうりレモン果汁 たまねぎ	さとう じやかいも	米油(植物油)	554	705	30.0	36.2	81	今月の旬の食材 パンのソフト麺は、国産小麦粉を使って 作られています。(そのうちソフト麺は長 野県産100%、ソフト中華麺は長野県 産50%使用です。)	
11	木	ソフトめん	とりてん あまずキャベツ ちゃんこうどんじる	とりささみ わかめ ほたて油揚げ	にんじん にんじん	キャベツきゅうり ごぼう大根長ねぎ	てんぶらこ さとう でんぶん	米油(植物油) 米サラダ油 米サラダ油	619	739	33.9	39.2	81	給食のソフト麺は、国産小麦粉を使って 作られています。(そのうちソフト麺は長 野県産100%、ソフト中華麺は長野県 産50%使用です。)	
12	金	ごはん	きびなごのカリカリフライ つぼづけあえ ポークカレー	きびなごのカリカリフライ ぶたにく にんじんかぼちゅう	にんじん にんじん	きゅうりキャベツつぼ揚げ たまねぎ		米油(植物油) 米サラダ油 米サラダ油	651	832	33.9	39.2	81	きびなごは、頭から尾まで丸ごと食 べられるので、成長期に必要な カルシウムが豊富です。	
15	月	ごはん	みそだれやきにく キャベツの塩こんぶあえ だいこんのそぼろじる	ぶたにくみそ 昆布 とりにく (だし昆布)	にんじん にんじん小松菜	長ねぎ キャベツきゅうり 大根たまねぎ	こんにゃく でんぶん	米油(植物油) 米サラダ油 米サラダ油	547	694	29.1	35.3	81	汁物は、かつお節、昆布、煮干しか ら、だしをとって作ります。だしのう まみをいかし、適量を心がけていま す。	
16	火	こくとうパン	鶏肉のマーマレードやき キャベツのごまサラダ コーンスープ	とりにく チキンささみ ベーコン	ホールトマト にんじん ススキミルク牛乳	たまねぎ キャベツきゅうり たまねぎコーンクリームコーン	さとう さとう 米粉	米油(植物油) 米サラダ油 有塩バター	693	859	33.9	40.8	81	旬の味～春キャベツ～ 1年の中で一番やわらかく旨みがあります。	
17	水	ごはん	ささみのレモンあげ はるさめサラダ かきたまじる おいわいクレープ	とりささみ 入会・進級 たまご	にんじん にんじんテンゲン玉	レモン果汁 キャベツきゅうり たまねぎえのきだけ白菜	でんぶんさとう はるさめさとう でんぶん お祝いクレープ(イチゴ)	米油(植物油) 米サラダ油 米サラダ油 米油(植物油)	657	810	28.6	34.6	81	給食のパンは、国産小麦粉(そのうち長 野県産50%)を使って作られています。 成長期に必要なカルシウム摂取のた め、枝豆も配合されています。	
18	木	コッペパン	チリピーンズ ダイコーンサラダ わかめとやさいのスープ	鶏肉大根ヨーグルト★大豆 わさび	ホールトマト 大根きゅうりコーン わさび	たまねぎ キャベツきゅうり たまねぎ白菜長ねぎ	さとう さとう じやかいも	米油(植物油) 米サラダ油 米サラダ油	570	887	25.3	30.4	81	給食のパンは、国産小麦粉(そのうち長 野県産50%)を使って作られています。 成長期に必要なカルシウム摂取のた め、枝豆も配合されています。	
19	金	ごはん	かつおと凍り豆腐のあげ煮 あおなのチーズあえ 厚あげのみそしる	焼り豆腐、かつお青のり チーズ 生揚げみそ	青のり 青のりにんじん にんじん	もやしキャベツ ごぼうたまねぎしめじ長ねぎ	でんぶんさとう もやしキャベツ でんぶんさとう	米油(植物油) 米油(植物油)	607	769	30.4	36.7	81	旬の味～かわいい～ かつおには春と秋、年2回の旬があ ります。4月～5月にどれものを 「初がつお」といいます。	
22	月	ごはん	厚あげの肉みそがけ いそかえ とりごぼうじる	生揚げぶたにくみそ のり	にんじん	長ねぎ キャベツきゅうりもやしコーン	さとう さとう	米油(植物油) 米油(植物油)	572	739	28.8	35.4	81	給食では佐久市で作られた 地元のおみそ、おしょうゆ を使っています。	
23	火	まるパン	米粉キャベツメンチカツ リボンパスタのサラダ トマト味ぐだくさんスープ	焼レバーキャベツ ツナフレーク 野菜入りソース	にんじん にんじんホールトマト	長ねぎ キャベツきゅうりもやしコーン	さとう さとう	米油(植物油) 米油(植物油)	650	796	24.3	30.4	81	給食の卵は、山形県、山形市で作られています。	
24	水	ごはん	さわらのびりからやき くきわかめのサラダ みそけんちんじる くだもの(みょうがん)	さわらみそ 葉わかめ ににくみそ	にんじん にんじん にんじん	さとう さとう たまねぎ	さとう さとう 米油(植物油)	572	732	30.1	36.5	81	旬の味～さわら(鱈)～ 養殖の漁場、山形市で作られています。 養殖の漁場、山形市で作られています。		
25	木	ソフトめん	にたまご さっぱりポテトサラダ みそラーメンスープ	たまご水素 チキンささみ ぶたにくくなると 焼り豆腐みそ			さとう さとう 米油(植物油)	587	698	31.9	37.0	81	今月の栄養価平均		
26	金	ごはん	げんきがでるレバー やさいのごまざあえ わかたけじる	焼レバーキャベツ ツナフレーク 大とうふなると (だし昆布)わかめ	にんじん にんじん にんじん	にんじん キャベツきゅうり たけのこ干しいたけ長ねぎ	さとう さとう じやかいも	米油(植物油) 米油(植物油)	558	710	28.1	33.5	81	エネルギー(kcal)	
30	火	しょくパン	ハンバーグケチャップソース ごぼうサラダ はるキャベツのスープ	ハンバーグ チキンささみ とりにく	にんじん にんじん にんじん	さとう さとう たまねぎしめじコーンキャベツ	さとう マヨネーズごま マヨネーズごま	米油(植物油) 米油(植物油)	675	842	29.8	36.9	81	12月～2月 (19%) 20% (28%)	

*献立の材料を食品の体内での「主なはたらき」に分けて3つのグループで表示しています。バランスよい食事をとるために3つのグループ(赤、緑、黄)をそろえることが大切です。

5月 予定献立表

今月の給食目標

「バランスの良い食事をしよう」

バランスの良い給食を食べて、今月も元気に過ごしましょう。

令和6年5月1日

佐久市学校給食南部センター

日	曜日	献立名							エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	小学校 中学校	一口メモ	
			<1群> 2群 おかず	<2群> 牛乳 たんぱく質 牛乳	<3群> 牛乳 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	<4群> 緑黄色野菜 ビタミン	<5群> その他の野菜 果物 ビタミン	<6群> 穀類 芋 砂糖 炭水化物	油類 脂質			
1	水	たけのこごはん	ししゃものいのりあげ 星形チーズサラダ 春野菜のみそしる かわらもち	ししゃものいのり チーズ 油揚げみそ				蓮力粉でんぶん キャベツきゅうりコーン にんじんたら	米サラダ油 さとう たまねぎかぶ	620 26.4 21.2 3.0	804 32.8 28.1 4.0	水こどもの白献血水 こいのぼりをイメージしたしゃもや、 かわらもちを取り入れました。
2	木	コッペパン	鶏肉のアップルソース 大豆とツナのサラダ ミネストローネ	とりにく オキアミチップフレーク とりにく	オリリンごりんごジャムレモン果汁 キャベツきゅうり にんじんホールトマト	さとう さとう じがいも,ABCマカ	さとう オリーブ油 ロニさとう	608 32.8 20.3 2.9	748 39.6 23.5 3.6	『焼の肉』と呼ばれるほど、「大豆」には たくさんのはんぱく質が含まれています。 今日はサラダでいただきます。		
7	火	コッペパン	ニヨッキのクリームソース 大根とツナのサラダ きやべつのスープ	野菜入りソーセージ牛乳 ツナフレーク とりささみ	たまねぎしめじ にんじん にんじん,小松菜	たまねぎしめじ 大根きゅうり えのきだけ	かわらもち さとう さとう オリーブ油 米サラダ油 20.3 2.5	603 25.1 20.3 2.5	737 29.9 23.3 3.4	『ニヨッキ』とは何でしょう？ イタリアで よく作られる家庭料理です。		
8	水	ごはん	さわらのつけやき キャベツの梅あえ 厚あげのみそしる	さわらみそ 生揚げみそ	さとう にんじん にんじん	キャベツきゅうり練り梅 ごぼうたまねぎしめじ,長ねぎ	さとう さとう さとう 1.7	639 28.3 17.4 1.7	684 34.3 18.9 2.0	「さわら」という漢字は、煮へんに「春」 と書いて「醤」です。		
9	木	ソフトめん	ちくわのいそべあげ リボンパスタサラダ きつねうどんじる	ちくわ チキンささみ 油揚げ	青のり にんじん (だし屋) 布	てんぶら粉 マカロニリボン えのきだけ,白葉,長ねぎ	米油(植物油) マヨネーズ 29.7 2.2	676 25.8 29.7 2.2	842 31.2 27.8 3.1	今日のサラダは、リボンの形をしたマカ ロニが入っています。見て味わって食べ てくださいね。		
10	金	ごはん	三食そろ わかめと糸巣天の和え物 春キャベツのみそしる	鰯ひき肉,いり卵 わかめ,糸巣天 生揚げみそ	えだまめ きゅうりキャベツ 白葉,長ねぎ 美生柑	でんぶん さとう さとう じがいも	米サラダ油 20.1 2.0	584 32.1 22.9 2.4	714 41.0 23.1 2.4	一匁の味☆春キャベツ 1年の中で一番やわらかく、 うまみがあります。		
13	月	ごはん	かつおの香りあげ 大根とチキンのサラダ 豆乳のみそしる (くだもの (みょうかん))	かつお チキンささみ 油揚げ豆乳みそ		でんぶん,さとう 大根きゅうりコーン 白葉,長ねぎ 美生柑	米油(植物油) 米サラダ油 ABCマカロニ,さとう 米サ拉ダ油 2.9	540 34.0 20.1 1.9	801 41.0 23.1 2.2	かつおは、春と秋が旬です。春のかつお は、脂が少なくサッパリしています。		
14	火	キャロットパン	鶏肉のバーベキューソース しようゆフレンチサラダ ABCスープ	とりにく チキンささみ 油揚げ豆乳みそ		たまねぎ,オリリンごりんごジャムレモン果汁 キャベツきゅうりたまねぎ にんじん,白葉	さとう さとう ABCマカロニ,さとう 米サラダ油 2.9	604 30.1 17.5 2.9	702 35.0 19.6 3.3	★きゅうり ★チンゲン菜 ★大豆 ★豆腐		
15	水	ごはん	みそだれやきにく 青菜とチーズのおひたし じゃがいものみそしる	おひにき豆乳みそ チーズ 油揚げ豆乳みそ	にんじん 小松菜にんじん にんじん	長ねぎ さとう たまねぎえのきだけ,白葉,長ねぎ	米サラダ油ごま油 20.3 2.3	600 32.6 20.3 1.9	759 38.3 23.3 2.4	みそだれやきにくは、ごはんがすすむ味 付けです。たくさん食べてくださいね。		
16	木	コッペパン	ベンネのミートソース コーンサラダ レタスとウインナーのスープ	チキンパルメット チーズ ウインナー	ホーリートマト コーンきゅうりキャベツ にんじん,小松菜	マカロニベンネ さとう ごま油 2.7	600 24.6 21.8 2.7	742 29.7 25.4 3.5	レタスはスープに入れるとき、うまみが スープにだけして、生のサラダとは 違った味わいを楽しめます。			
17	金	ごはん	お茶豆 福神づけあえ ポークカレー	大豆豆漬け 福神 いか入りボール	大豆豆漬け 福神 ぶたにく	でんぶん,さとう キャベツきゅうり搾搾液 たまねぎえのきだけ,長ねぎ	米油(植物油) 21.4 2.6	637 23.8 21.4 2.6	806 28.7 24.7 3.0	大人気の給食のカレーは、2種類のルウ をブレンドして作ります！		
20	月	ごはん	チンジャオロースー 春雨とささみの中華サラダ イカだんごスープ	ぶたにく チキンささみ いか入りボール	にんじんビーマン にんじん にんじん,サンゲン豆	長ねぎたけのこ キャベツ,大きゅうり たまねぎえのきだけ,長ねぎ	ごま油 27.8 16.1 2.8	566 27.8 16.1 2.8	712 32.8 17.9 3.3	チンジャオロースには、春雨のたけの こが入っています。		
21	火	まるパン	ハンバーグケチャップソース フレンチサラダ アスパラのシチュー	ハンバーグ チキン 牛乳	にんじん キャベツ,大きゅうり,コーン 牛乳スキムミルク 生クリーム	さとう 米サラダ油 有塩バター 2.8	707 33.5 24.2 2.8	889 41.8 29.6 3.5	アスパラのおいしい季節になりました。 今日はシチューでいただきます。			
22	水	ごはん	やきとり丼の具 つぼづけあえ もずくのすまじる ももゼリー	とりにくいり卵 牛乳 牛乳	にんじん ★きゅうり,キャベツ,つぼづけ にんじん,さえんじ にんじん	えだまめ 中ざら鮭 でんぶん ももゼリー	米サラダ油 28.3 14.8 2.0	575 35.1 23.3 2.8	715 35.1 23.3 2.8	もぞくは、ビタミン・ミネラル・食物繊維 を多く含みます。ビタミン・ミネラルは体 の調子を整えます。		
23	木	ソフトめん	えびしゅうまい もやしとわかめのサラダ チャンポンスープ	えびしゅうまい わかめ とりにくいわホタ 牛乳	にんじん もやし大根 にんじん,さえんじ にんじん	キャベツ,大きゅうり たまねぎ,キャベツ えのきだけ,たまねぎ,長ねぎ	ごま油 14.4 2.1	559 25.4 14.4 3.1	721 31.7 17.7 4.4	えびのうまみがギュッとついたしゅうまい です。1人2個ずつ配って食べてくださいね。		
24	金	ごはん	北海道産ホッケのフライ チングサンイのごますあえ 玉ねぎのみそしる	ホッケのフライ 牛乳 油揚げみそ	牛乳スキムミルク 牛乳生クリーム	米油(植物油) 米サラダ油,ごま油 えのきだけ,たまねぎ,長ねぎ じゃがいも	545 23.2 16.4 1.8	679 26.8 18.1 2.1	712 32.8 18.1 2.1	今日のみそしるは、玉ねぎの甘みを楽し んでください♪		
27	月	ごはん	山鹿焼き 和風ボテトサラダ わかめのみそしる	とりにく 割り節 とうふ,みそ	にんじん ★きゅうり,キャベツ にんじん わかれ	たまねぎ さとう,でんぶん じゃがいも	米油(植物油) 米サラダ油,ごま油 2.8	685 23.2 16.4 1.8	834 35.1 28.4 2.3	「山鹿焼き」は、長野県東信地方の郷土料理です。		
28	火	コッペパン	オムレツトマソース わかめとツナの和え物 コーンボタージュ	オムレツ ツナフレーク ベーコン	にんじん キャベツ,大きゅうり 牛乳生クリーム	たまねぎ さとう 米サラダ油 2.6	636 24.6 22.3 2.6	783 28.5 28.2 3.4	今月の栄養価平均			
29	水	ごはん	回鍋肉 もやしのナムル レタスのみそしる	ぶたにく ピーマン 唐辛子 牛乳 油揚げみそ	にんじん もやし大根 にんじん えのきだけ,たまねぎ,長ねぎ	たけのこキャベツ,長ねぎ さとう,でんぶん ごま油 2.1	514 24.8 14.8 1.6	652 29.9 20.0 2.5	今月の栄養価平均			
30	木	ごめこパン	タンドリーチキン さっぱりボテトサラダ ワンタンときくらげのスープ	とりにく チキンささみ にんじん ぐみそ	ヨーグルト ★きゅうり,キャベツ 牛乳 ぐみそ	さとう じゃがいも,さとう 米サラダ油 2.7	584 35.5 16.4 2.7	715 43.3 21.2 3.3	今月の栄養価平均			
31	金	ごはん	厚あげのにんじんみそかけ ゆかりあえ けんちゃんじる (くだもの (みょうかん))	生揚げ,ぶたにく ぐみそ ★とうふ	にんじん キャベツ,大きゅうり にんじん ごぼう大根,干しいたけ,長ねぎ 美生柑	さとう,でんぶん ごま油 1.6	650 32.3 20.5 2.0	601 32.3 20.6 2.3	今月の栄養価平均			

*献立の材料を食品の体内での「主なはたらき」に分けて3つのグループで表示しています。バランスよい食事をとるために3つのグループ（赤・緑・黄）をそろえることが大切です。

6月 予定献立表

今月の給食目標
「骨や歯を丈夫にしよう！」



令和6年6月1日

佐久市学校給食南部センター

日	曜日	献立名	主食 (5群) 水溶化物						エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 塩相当量(g)	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 塩相当量(g)	一口メモ		
			おかず	主菜	副菜	牛乳	<1群> 魚・肉・卵・豆腐	<2群> 牛乳・小魚・海藻	<3群> たんぱく質	<4群> 無機質	<5群> ビタミン	<6群> ビタミン	
							牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
3	月	ごはん 	あつあげと豚肉のいため煮 ピーフンサラダ ワンタンスープ	ぶたにくにんにく	にんじんピーマン たんぱく質	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	614 776
4	火	コッペパン 	鶏肉のつぶマスター豆やき アスパラフレンチサラダ チンゲン菜のミルクスープ	とりにく ぶたにくにんにく	アスパラガスにんじん スキムミルク、牛乳、生クリーム	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	625 768
5	水	ごはん 	さばのたつあげ かみかみ大根ぼしサラダ さわにわん	さば さきいか かまぼこぶたにく	にんじん小松菜 にんじん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	629 792
6	木	しょくパン 	ニヨッキのトマトソース こんにゃく海藻サラダ 卵とレタスのスープ スライスチーズ	野菜入りソーセージ 海藻 卵・とうふ スライスチーズ	ホールトマト キャベツ、きゅうり、レモン果汁 たけのこ、レタス	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	639 770
7	金	ごはん 	スパイシーピーンズ あじさいサラダ ハヤシライス	大豆 ぶたにく	にんじん、小松菜 にんじんホールトマト	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	652 831
10	月	ごはん 	ぶたにくどんの真 切り干大根のこんぶづけ じやがいものみそしる	ぶたにく じしす干し海藻、みそ	にんじん にんじん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	574 733
11	火	コッペパン 	鶏肉のハーブやき だいすサラダ ABCスープ くだもの(さくらんぼ)	とりにく ぶたにく	ツナ・大豆 にんじん ぶたにく	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	596 735
12	水	ごはん 	鶏と豆腐のあげ煮 ごまあえ あつあげのみそしる ヨーグルト	鶏豆腐、かつお 生揚げ、みそ ヨーグルト	鶏豆腐、かつお 小松菜にんじん にんじん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	670 831
13	木	コッペパン 	鶏と大豆のトマトクリーム煮 ブロッコリーのおかかあえ ぐだくさんわかめスープ	★大豆、とりにく 削り節 ぶたにく	牛クリーム ★ブロッコリーにんじん わかめ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	602 739
14	金	ごはん 	あつあげの肉みそがけ 和風ボテトサラダ もずくのみそしる	生揚げ、ぶたにく 削り節 ★とうふ、みそ	★肉みそがけ ★ボテトサラダ もずく	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	635 811
17	月	ごはん 	たらのレモンあげ きくわかめのいため煮 漬り豆腐のみそしる	たら きくわかめ 漬り豆腐、みそ	レモン にんじん にんじん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	563 713
18	火	ナン 	キーマカレー だいすもやしのサラダ チンゲン菜のスープ	おにぎり、レバー大豆	にんじん にんじん にんじん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	598 720
19	水	ごはん 	鶏からあげあまずづけ ごママヨあえ シャキシャキレタスの春雨スープ	とりにく 牛乳	鶏からあげ 大根、きゅうり、レタス	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	616 771
20	木	コッペパン 	いかのカレーやき あおばつとチキンのサラダ 米粉のコーンシチュー	いか 牛乳	牛乳 牛乳 牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	626 777
21	金	ごはん 	さわらの梅みそやき ひじきのさっぱりあえ かみなりじる くだもの(すいか)	さわらみそ 海藻ひじきチーズ とうふ、みそ	梅みそ 牛乳 にんじん、小松菜	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	577 729
24	月	ごはん 	凍り豆腐のそぼろあん 梅こんぶあえ 和風白菜スープ	まゆ豆漬、とりにく 塩昆布 油揚げ	にんじん にんじん にんじん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	650 697
25	火	こくどうパン 	ベンネの和風いため シャキシャキボテトサラダ 新玉ねぎとレタスのスープ	とりにく ツナフレーク ベーコン	にんじん 牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	660 809
26	水	ごはん 	あじのみりんやき 大根と小魚のこうみあえ きやべつとんじる くだもの(メロン)	あじ しらす干し ぶたにくみそ	大根、★きゅうり にんじん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	535 678
27	木	こめこパン 	鶏肉のあんずりやき ツナあえ 白菜とコーンのスープ	とりにく ツナフレーク とりささみ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	557 685
28	金	ごはん 	鶏肉と大豆のみそがため 和風だいこんサラダ とりごぼうじる	ぶたにく 牛乳	長ねぎ 牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	652 821

★献立の材料を食品の体内での「主なはたらき」に分けて3つのグループで表示しています。バランスよい食事をとるために3つのグループ（赤・緑・黄）をそろえることが大切です。



~ひとこと伝言板~
5月1日(水)



たけのこごはん

ししゃものこいのぼり揚げ

星形チーズサラダ

春野菜のみそ汁

かしわもち

牛乳

5月5日は子どもたちが健やかに大きく育ちますようにと願う「子どもの日」です。

今日の給食は、この時期の旬の食べ物を使ってお祝いの料理を作りました。旬のたけのこを使つたごはん、こいのぼりをイメージした揚げ物、春の野菜をつかったサラダやみそ汁、デザートはかしわもちです。かしわもちの葉っぱ、かしわの葉は、新しい芽ができるまで古い葉っぱが落ちないことから、縁起が良いとされ江戸時代から食べられているもち菓子です。

古くから伝わる日本の行事食をいただきましょう。

おたよりのポイント【食文化】



~ひとこと伝言板~
5月22日(水)

ごはん

今日の給食の佐久市でとれた地域食材は、「チンゲン菜」と「きゅうり」です。

焼き鳥丼の具

つぼ漬けあえ

もずくのすまし汁

ももゼリー

牛乳



今日は「もずく」に関するクイズを出します。

Q: 「もずく」は、次のどの仲間でしょうか?

- ①きのこ ②海そう ③野菜

A. こたえ: ②海そう

もずくは、独特のぬめりとシャキシャキとした食感が特徴の海藻です。日本で食べられているもずくの約99%が沖縄県で生産されています。もずくに、おなかの調子を整える食物せんいが多くふくまれています。よくかんでいただきましょう。

おたよりのポイント【食文化】



~ひとこと伝言板~
6月5日(水)



『歯と口の健康週間献立』

ごはん 牛乳



さばの竜田揚げ

かみかみ大根干しサラダ

沢煮椀

6月の給食目標は『骨や歯を丈夫にしよう』です。6月4日からは、歯と口の健康週間です。成長期の皆さんに大切な骨や歯について考えてもらえるように、骨や歯によい食品や料理をたくさん取り入れました。

ここでクイズです。今日のサラダには、強い骨や歯を作るために必要な栄養、カルシウムを多く含み、さらにかみごたえのある食品を2つ使いました。何でしょうか?

答えは、切干大根、小松菜です。

またごぼう、たけのこ、さきいかを使い、主菜も鰯をカリっと揚げて、よくかんでおいしく味わえる料理を作りました。よくかみながら食べて、自分の骨や歯の健康について見直してみましょう。

おたよりのポイント【心身の健康】



~ひとこと伝言板~
6月24日(月)



ごはん

今日の給食の
きゅうり、白菜、玉ねぎは、
佐久市でとれた地域食材です。

凍り豆腐のそぼろあん



梅昆布あえ



和風白菜スープ

牛乳

旬の味～うめ～

今日はことわざを紹介します。『梅はその日の難逃れ』…意味は、梅干を一粒食べておくと、その日一日災難や病魔から逃れられるという意味です。

6月は春に花が咲いた梅が実る季節です。昔から梅の実を漬けて利用してきました。梅干は酸性が強く、お弁当に入れるとご飯が傷みにくくなります。また食欲がない時も、おいしい酸味がご飯に合って、食欲が増して元気が出ます。今日の副菜の和え物は、野菜を梅干と塩昆布で和えて作りました。

おたよりのポイント【食品を選択する能力】【食文化】

令和6年6月25日

学校長 様

給食主任 様

養護教諭 様

佐久市学校給食南部センター

学校給食における栄養アセスメントについて（依頼）

日ごろより学校給食南部センターの運営につきまして、ご理解ご協力いただきありがとうございます。学校給食における栄養アセスメントを行うため、児童生徒の身長体重より算出し給食管理の基礎データとし、今後の給食管理に生かしてまいります。つきましては、次のように提出をお願いいたします。

なお、学校給食における栄養アセスメントについて5月に行われました運営委員会で説明し、了承されていますことを申し添えます。

1 提出物

- ・児童生徒の身長体重データ全校分（4月測定値）

学年 クラス 男女（性別）を表記してください。

個人名が特定されないよう名前は消してください。

※可能でしたらクラスごと男女別で整列をお願いします

2 提出方法

- ・エクセルデータにパスワードをかけ、南部センターアドレスへ提出してください。

nanbu@city.saku.nagano.jp

- ・件名 【〇〇学校】栄養アセスメント資料

※パスワードをかけて保存する方法

① 「名前をつけて保存」を選択

② ファイル名：「〇〇〇学校」学校名を入れてください。

ツールのプルダウンを押し全般オプションを選択、パスワードを入力

※ツールは保存画面の右下（中央より）にあります。

③ パスワード（読み取り 書き込み）Na5588と入力後、保存する。

3 提出期日 令和6年8月22日（木）

※不明な点等ありましたら南部センターへ連絡をください。

佐久市学校給食南部センター

徳永 片桐 工藤

電話 0267-62-0617

学校給食における食物アレルギー対応の基本（概要）

佐久市学校給食課

1 学校給食アレルギー対応食提供事業の目的

佐久市では、平成25年から学校給食アレルギー対応食提供事業を実施しています。この事業は、食物アレルギーを有する児童又は生徒に対しても等しく学校給食を提供し、学校生活での本人や保護者の不安、負担の解消に資することを目的としています。

-佐久市学校給食アレルギー対応食供給事業実施要綱(平成25年9月26日教委告示第17号)-

2 学校における食物アレルギー対応の基本的な考え方

1) 基本方針

- ◎ 食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ◎ 食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。
- ◎ 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。
- ◎ 安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしないか）を原則とする。
- ◎ 学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

-「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月文部科学省-

2) 基本的実施基準

- ◎ 専門的な医師の診断・検査により「食物アレルギー」と診断され、医師から特定の食物に対して対応の指示があること。
- ◎ 基本的に1年に1回は受診し、評価を受けていること。
- ◎ 定期的に受診し、検査を行っていること。
- ◎ 家庭で当該原因食品の除去を行っていること。
- ◎ 対応食品については「完全除去」か「解除」のみとすること。
 - ・「完全除去」とは、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、原因食物を完全に除くこと。
 - ・「解除」とは、原因食物の除去をやめること。

-「学校における食物アレルギー対応の手引き」平成27年2月 長野県教育委員会-

3 安全性の確保を目的とした学校給食の考え方

【弁当対応の考慮対象】

以下の(1)(2)に該当する場合は安全な給食提供は困難であり、弁当対応を考慮します。

(1) 極微量で反応が誘発される可能性がある等の場合

ア) 調味料・だし・添加物の除去が必要

イ) 加工食品の原材料の欄外表記（注意喚起表示）の表示がある場合についても除去指示がある

(注意喚起例)

○同一工場、製造ライン使用によるもの

「本製品工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています。」

○原材料の採取方法によるもの

「本製品で使用しているしらすは、えび、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるもの

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび、かにを食べています。」

ウ) 多品目の食物除去が必要

エ) 食器や調理器具の共用ができない

オ) 油の共用ができない

カ) その他、上記に類似した学校給食で対応が困難と考えられる状況

(2) 施設の整備状況や人員等の体制が整っていない場合

※ア)～カ)に該当する場合、主治医にそこまでの対応が必要であるか改めて確認することが望まれます。

【調味料・だし・添加物】

食物アレルギーの原因食物に関するものであっても症状誘発の原因となりにくい下記の食品については、完全除去を原則とする学校給食において、基本的に除去する必要はありません。これらについて対応が必要な児童生徒は、当該原因食物に対する重篤なアレルギーがあることを意味するため、安全な給食提供が困難な場合には、弁当対応を考慮します。

-「学校給食における食物アレルギー対応指針」平成27年3月文部科学省-

原因食物	除去する必要のない調味料・だし・添加物等
鶏卵	卵殻カルシウム
牛乳	乳糖・乳清焼成カルシウム
小麦	しょうゆ・酢・みそ
大豆	大豆油・しょうゆ・みそ
ゴマ	ゴマ油
魚類	かつおだし・いりこだし・魚しょう
肉類	エキス

名称：肉だんご
原材料名：豚肉、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）、酵母エキス、調味料（アミノ酸、核酸）

【小麦の例】

このような表示であれば、特に医師の指示がない限り、基本的に除去する必要はありません。

令和6年度 食物アレルギー対応食の提供について(学校用)

佐久市学校給食南部センター

「アナフィラキシー及び食物アレルギーに係る診療情報提供依頼に関する様式について 4教保第405号(令和4年12月7日)」通知が県教育委員会より届いておりますのでそれに沿った対応をお願いします。

1 対応食について

一般献立を基本とし、食物アレルギーの起因となる食材を除去した除去食、または代替食を提供します。

2 食物アレルギー対応食決定までの流れ

(1) 実態把握(9月)

食物アレルギー調査票配布・回収・集計一覧表送付

- ・小学校新1年生 食物アレルギー調査表配布(全員)・回収(9月)
- ・中学校新1年生 食物アレルギー調査票配布(全員)・回収(9月)
- ・継続児童、生徒 名簿作成(10月)

書類準備

●医療機関へ提出する書類一式(学校準備)(R6年度 アレルギー対応食提供事業対応の流れ参照)

(アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(初診用)様式1又は(継続受診用)様式2に記載

学校はアナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る診療情報提供依頼に関する様式について(通知)の手順を参考に文書を作成する。

○センター配布書類(センター準備)

- ・小学校新1年生は佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業説明会にて書類配布
- ・中学校新1年生、継続児童、生徒は書類をセンターから学校経由で配布

(2) 医療機関受診(11月～12月下旬)

保護者は医療機関へ提出する書類一式を持参し医療機関受診

(3) 書類の提出(12月下旬)

保護者から提出された●「診療情報提供依頼書」別紙様式14の3を学校が学校医へ持参し学校医の許可を得て写しを取り、センターへも写しを一部送付する。

○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)

○三者面談日程希望表

(4) 三者面談実施(各学校にて)(1月下旬～2月中旬)

- ・小学校新1年生 各入学予定校にて
- ・中学校新1年生 各入学予定校にて
- ・継続児童、生徒 在籍校にて(対応内容に変更がある場合のみ実施)

面談後、佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書(様式第3号)の提出

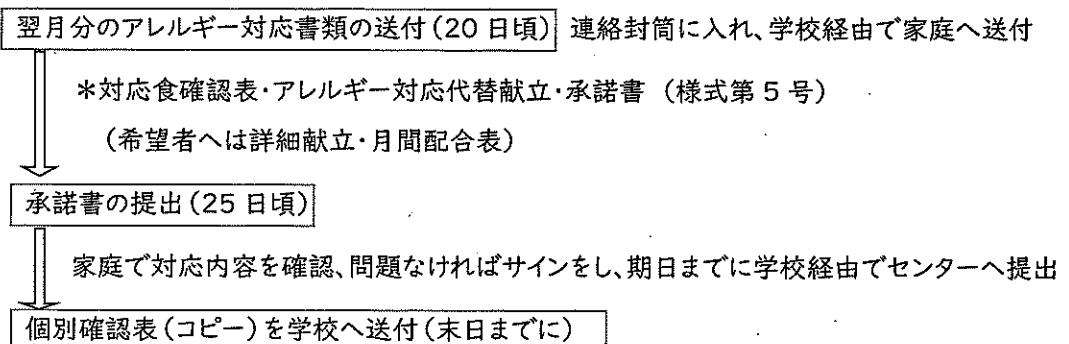
食物アレルギー対応委員会開催 個別取組プラン検討、決定、全職員に周知

(5) 審査・決定

対応の可否を審査後、保護者へ佐久市食物アレルギー対応食提供事業実施決定書を送付

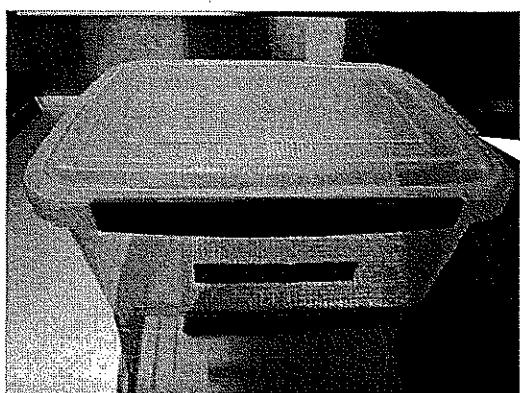
3 学校・家庭との連絡について

1) 毎月の流れ



2) 対応食学校への提供の流れ

- 学校ごと、その日の対応食と送り状をアレルギー食缶へ詰め、コンテナの所定の位置に入れ、配送します。(送り状は学校保管になります。)



『アレルギー食缶の中身』

- ・アルミパック(ネームプレート付)
- ・送り状

4月9日(火) 送り状(アレルギー対応食)						○:対応食あり △:家庭から持参									
○○小学校															
献立	1年1組 南部センター	1年1組 △△ △△	2年2組 □□ □	2年2組 ■■ ■■	5年1組 ○○ ○○										
コッペパン	○			△											
焼きフランク	○			○											
しょうゆフレンチサラダ2			:												
白菜と厚揚げのスープ															
くだもの(清見オレンジ)1/4	○				○										

*連絡事項など

個別のアルミバッグの中に、対応食と一緒にアレルギー対応食連絡表(A5 ピンク用紙)を入れてあります。必ず学級担任等の職員が確認し、確認欄へチェック、サインをして戻してください。連絡事項等がある場合は、連絡欄へ記入してください。

アレルギー対応食連絡表記入例

アレルギー対応食連絡表	令和6年4月9日(火)																																				
○○小学校 1年1組																																					
南部センターさん																																					
<p>対応食が そろっているか 確認しチェックを お願いします。</p>																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">学校 確認</th> <th style="width: 30%;">献立名</th> <th style="width: 40%;">対応内容</th> <th style="width: 20%;">センター 確認</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>コッペパン</td> <td>パン停止→ごはん代替</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>焼きフランク</td> <td>トマトピューレ除去→除去のみで対応</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td></td> <td>しゅうゆフレンチサラダ2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>白菜と厚揚げのスープ</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>くだもの(清見れいり)1/4</td> <td>清見オレンジ除去→ぶどうゼリーで代替</td> <td><input type="radio"/></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		学校 確認	献立名	対応内容	センター 確認	<input checked="" type="checkbox"/>	コッペパン	パン停止→ごはん代替	<input type="radio"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	焼きフランク	トマトピューレ除去→除去のみで対応	<input type="radio"/>		しゅうゆフレンチサラダ2				白菜と厚揚げのスープ			<input checked="" type="checkbox"/>	くだもの(清見れいり)1/4	清見オレンジ除去→ぶどうゼリーで代替	<input type="radio"/>												
学校 確認	献立名	対応内容	センター 確認																																		
<input checked="" type="checkbox"/>	コッペパン	パン停止→ごはん代替	<input type="radio"/>																																		
<input checked="" type="checkbox"/>	焼きフランク	トマトピューレ除去→除去のみで対応	<input type="radio"/>																																		
	しゅうゆフレンチサラダ2																																				
	白菜と厚揚げのスープ																																				
<input checked="" type="checkbox"/>	くだもの(清見れいり)1/4	清見オレンジ除去→ぶどうゼリーで代替	<input type="radio"/>																																		
<p>連絡欄は残食等 で気付いたことが ありましたら書いて ください。</p>																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">連絡欄(気づいたことがありましたらお知らせください) 例)食べきれずに残しました。</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">担任印</td> </tr> </table>		連絡欄(気づいたことがありましたらお知らせください) 例)食べきれずに残しました。	担任印																																		
連絡欄(気づいたことがありましたらお知らせください) 例)食べきれずに残しました。	担任印																																				
<p>担任の先生は 確認しサイン してください。 (サイン漏れの ないように お願いします。)</p>																																					

・対応食の食べ残しは、クラスの食缶ではなく、対応食容器に入れて戻してください。

その際、容器のフタはきちんと閉めてください。

・返却時はアルミパックをアレルギー食缶に入れ、コンテナの所定の位置へ入れてください。

・対応食の配膳手順、おかわり等については学校のマニュアルに従い、安全に行ってください。

誤食を防ぐために食器へ移さずに食べて頂くことを推奨します。

4 その他

- 1) 対応内容に変更がある場合、学校へ申し出センターへも連絡をお願いします。医療機関へ提出する書類一式(学校準備)、佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業変更(中止)願(センター準備)の提出が必要となります。
- 2) 対応を中止する場合、佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業変更(中止)願の提出が必要となります。
- 3) 転入生は、アレルギーの有無にかかわらず隨時「食物アレルギー調査について(お願い)」(別紙)を提出してください。アレルギー対応食の希望がある場合には三者面談を行い、対応の準備を進めます。
- 4) 牛乳・主食(パン・ソフト麺・ごはん)を停止した場合は返金となります。

※代替食提供時は返金なし。

参考資料 「アレルギー対応委員会」の設置

学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》

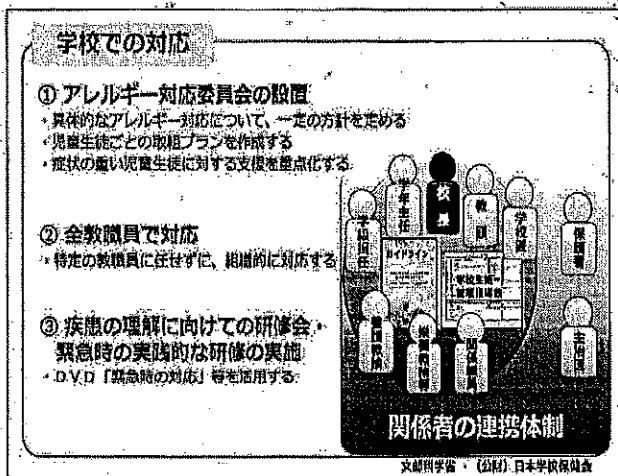
公益財団法人 日本学校保健会

5-2 学校の役割

ア アレルギー対応委員会の設置と学校全体の組織的な取組

校長を責任者とし、関係者で組織するアレルギー対応委員会を校内に設置します。対応委員会では、校内の児童生徒等のアレルギー疾患に関する情報を把握し、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について協議し情報を共有します。取組プランや緊急時のマニュアルを作成する際には、医師が作成した管理指導表に基づき本書を参考に話し合いを進めます。

*アレルギー疾患の対応では学校、保護者、医師が連携して取り組むことが重要であり、そのためには管理指導表の活用は不可欠です。



【委員構成例と主たる役割例】

○委員長 校長（対応の総括責任者）

○委員

- ・副校長・教頭（校長補佐、指示伝達、外部対応）※校長不在時には代行
- ・教務主任・主幹教諭（教頭補佐、校内連絡、指示伝達、外部対応）
- ・養護教諭（実態把握、主治医や学校医と連携、事故防止）
- ・栄養教諭・学校栄養職員（給食調理、運営の安全管理、事故防止）
- ・保健主事（教務主任・主幹教諭・養護教諭・栄養教諭等の補佐）
- ・給食主任（栄養教諭等の補佐、各学級における給食時間の共通指導徹底）
- ・関係学級担任・学年主任（安全な給食運営、保護者連携、事故防止）

*各委員は相互に緊密な情報交換並びに連携を図ります。

*必要に応じて、委員会に、共同調理場長、教育委員会の担当者、学校医、看護員の代表、関係保護者、主治医等を加えます。

「学校における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)

令和6年度 アレルギー対応食提供事業対応の流れ

佐久市学校給食南部センター

	継続者(小1~5年 中学1~2年)	小学校新1年生(来入児)	中学校新1年生(現小学6年生)
4月 ~ 8月	<p>対応食開始</p> <p>転入生アレルギー調査(随時)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎月 ・対応食献立表作成 ・対応食確認表送付(20日頃) ・家庭より承諾書戻り ・対応食内容最終確認(25日頃) ・対応食決定内容学校へ送付 	<p>①食物アレルギー実態調査(9月)</p> <p>対象:全小学新1年生</p> <p>場所:各小学校 (第1回来入児説明会にて) 「食物アレルギー調査について」調査表配布回収</p>	<p>①食物アレルギー実態調査(9月)</p> <p>対象:全中学新1年生(6年生)</p> <p>在籍している小学校において 「食物アレルギー調査について」調査表配布回収</p>
9月	<p>保護者配布書類準備(10月)</p> <p>センター準備書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ○佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業意向調査票 ○佐久市学校給食提供事業実施申請書 ○第三者面談日程調整表 <p>学校準備書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(継続受診用)様式2」 ●医療機関へ提出する書類一式 (学校⇒保護者⇒医療機関) 	<p>保護者配布書類準備(10月)</p> <p>センター準備書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ○入学予定食物アレルギー対応食提供事業希望者保護者説明会 ○佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業意向調査票 ○佐久市学校給食提供事業実施申請書 ○第三者面談日程調整表 <p>学校準備書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(初診用)様式1」 ●医療機関へ提出する書類一式 (学校⇒保護者⇒医療機関) 	<p>保護者配布書類準備(10月)</p> <p>センター準備書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ○佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業意向調査票 ○佐久市学校給食提供事業実施申請書 ○第三者面談日程調整表 <p>学校準備書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「アナフィラキシー及び食物アレルギー等に係る学校生活管理指導表の発行について(初診用)様式1」 ●医療機関へ提出する書類一式 (学校⇒保護者⇒医療機関)
10月	<p>(1)アレルギー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書(様式3)</p> <p>(2)「診療情報提供書別紙様式14の3」 (保険診療での様式「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」)</p> <p>(3)学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) (情報提供が必要な疾患にチェックがされているもの)※必要な場合に限る</p> <p>(4)アレルギー管理表(過去の記録等)など (学校に記録がある場合に限る)</p> <p>(5)学校におけるアレルギー対応情報提供書 (様式4)(過去に医療機関から別紙様式14の3(学校生活管理指導表(アレルギー疾患用))が発行された者のみ)</p>	<p>(1)アレルギー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書(様式3)</p> <p>(2)「診療情報提供書別紙様式14の3」 (保険診療での様式「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」)</p> <p>(3)学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) (情報提供が必要な疾患にチェックがされているもの)</p> <p>(4)アレルギー管理表(過去の記録等)など (学校に記録がある場合に限る)</p>	<p>(1)アレルギー及び食物アレルギー等診療情報提供依頼書(様式3)</p> <p>(2)「診療情報提供書別紙様式14の3」 (保険診療での様式「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」)</p> <p>(3)学校生活管理指導表(アレルギー疾患用) (情報提供が必要な疾患にチェックがされているもの)</p> <p>(4)アレルギー管理表(過去の記録等)など (学校に記録がある場合に限る)</p>
11月	<p>①医療機関受診(11月~12月下旬)</p> <p>書類提出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受診後、保護者は学校へ書類を提出 ・学校は提出された「診療情報提供書別紙様式14の3」を学校医へ提出し、許可を得て写しを取り保管。また写しを12月下旬までにセンターへ送付する。 	<p>②佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業説明会開催(11月上旬)</p> <p>対象:アレルギー対応食希望者 場所:南部給食センター</p>	<p>②医療機関受診(11月~12月下旬)</p> <p>書類提出</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受診後、保護者は学校へ書類を提出 ・学校は提出された「診療情報提供書別紙様式14の3」を学校医へ提出し、許可を得て写しを取り保管。また写しを12月下旬までにセンターへ送付する。
12月	<p>②三者面談実施(1月下旬~2月中旬)</p> <p>※変更がある場合のみ実施</p> <p>参加者:保護者 学校長 養護教諭 給食主任等 係長 栄養教諭 アレルギー担当栄養士</p> <p>場所:各小中学校(在籍校)</p> <p>○「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」面談後保護者が提出</p>	<p>④三者面談実施(1月下旬~2月中旬)</p> <p>参加者:保護者 学校長 養護教諭 来人見係 給食主任等 係長 栄養教諭 アレルギー担当栄養士</p> <p>場所:入学予定小学校</p> <p>○「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」面談後保護者が提出</p>	<p>③三者面談実施(1月下旬~2月中旬)</p> <p>参加者:保護者 学校長 養護教諭 給食主任等 係長 栄養教諭 アレルギー担当栄養士</p> <p>場所:入学予定中学校</p> <p>○「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施申請書」面談後保護者が提出</p>
3月	<p>③審査・決定(3月上旬)</p> <p>○「食物アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」保護者へ送付</p>	<p>⑤審査・決定(3月上旬)</p> <p>○「食物アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」保護者へ送付</p>	<p>④審査・決定(3月上旬)</p> <p>○「食物アレルギー対応食提供事業実施決定通知書」保護者へ送付</p>