

# 令和6年度第2回学校給食南部センター献立委員会会議次第

日 時 令和7年2月13日（木） 16時～  
場 所 佐久市学校給食南部センター 研修室

## 1 開 会

## 2 委員長あいさつ

## 3 会 議 事 項

（1）令和6年度学校給食反省について

（2）学校給食エネルギー給与目標量（食事摂取基準）の算定について

（3）その他（意見交換等）

## 4 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

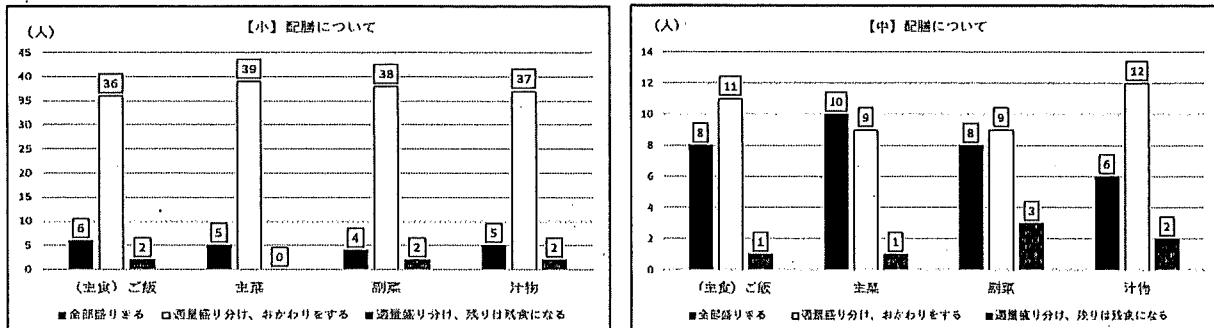
役職	所属・職名等	氏名	出欠	備考
委員長	野沢小学校長	石川 政好		
委員	野沢小学校給食主任	堀 笠 浩 美		
委員	泉小学校給食主任	土屋 美保		
委員	岸野小学校給食主任	佐藤 恵美子		
委員	中込小学校給食主任	山口 泉		
委員	佐久城山小学校給食主任	生駒 美穂		
委員	野沢中学校給食主任	小泉 ひとみ		
委員	中込中学校給食主任	井出 直哉		
委員	野沢小学校 P T A 副会長	親川 舞		
委員	泉小学校 P T A 副会長	永田 鉄生		
委員	岸野小学校 P T A 副会長	山口 繁彦		
委員	中込小学校 P T A 副会長	小須田 広利		
委員	佐久城山小学校 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		

# 令和6年度 学校給食 一年間の反省と来年度への要望（アンケート集計結果）

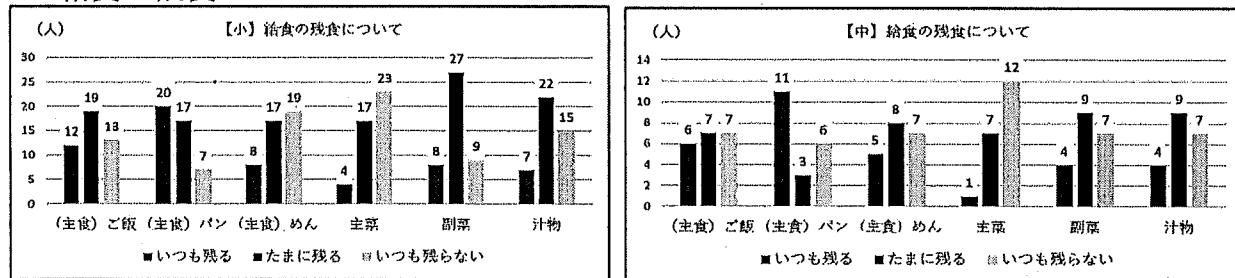
対象：教職員 回答者数：120名（小学校75名、中学校45名） 方法：Googleフォーム 実施期間：令和7年1月7日～1月16日

## 1 給食の配膳について



小学校は「適量盛り分け、おかわりをする」が多く、中学校は「全部盛りきる」クラスが小学校より多い。

## 2 給食の残食について

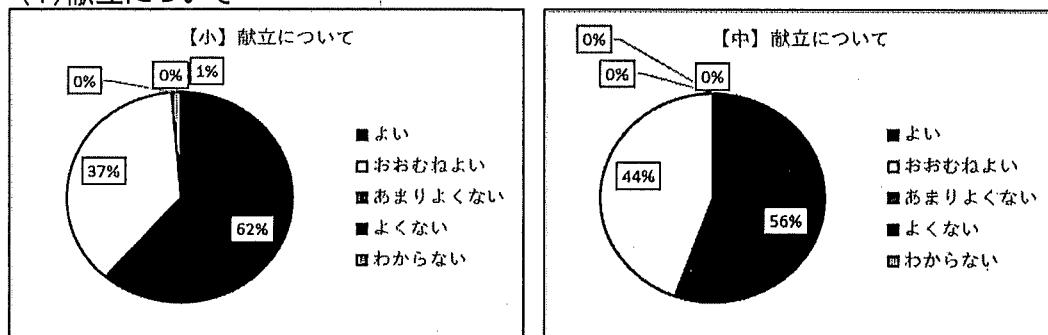


主食のご飯とパンは、おかず（主菜、副菜、汁物）に比べ、残る傾向。

特にパンは小・中学校ともにごはんや麺より残りやすい傾向。

## 3 給食内容について

### （1）献立について



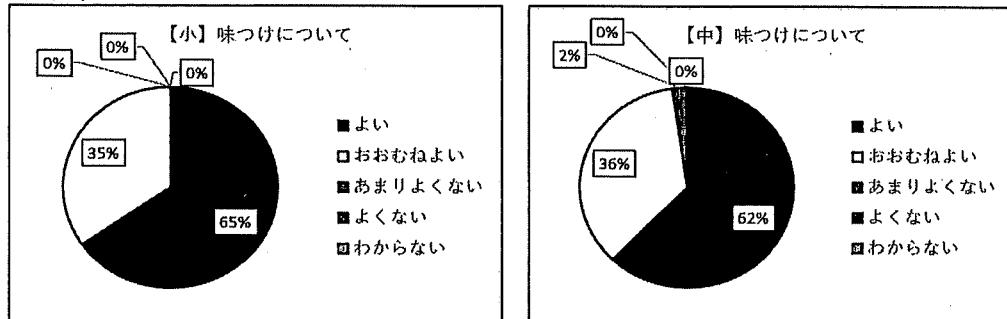
献立について、「よい」または「おおむねよい」が（小）99%、（中）100%の回答であった。

#### ＜意見・要望＞

- いつも美味しい栄養のある給食をありがとうございます。子どもたちも楽しみにしています。（多数）
- 毎日工夫されたおいしい献立を考えていただき感謝です。（多数）
- 残食を出さないことで、センターの方々への感謝を表そうと思いながら食べています。3年生で体の小さい子もいますが、残食はほとんどありません。まだ完全に残食ゼロではないので、みんなが気持ち良く食べける雰囲気をつくりたいです。
- 子どもたちの味覚の変化も考慮しての献立づくり、大変感謝しております。そうした工夫について、学校でもより理解できる研修の機会がもてるようになっていきたいです。
- 子ども達は、新しいメニューを見て「どんなのかな」と楽しみにしています。
- お餅や、ミニトマトの際は喉に詰まらせないように、よく指導してから食べさせています。食の指導は毎日の大切なことなので、しっかり続けて指導していきたいと思います。
- 1000人以上の給食づくりは、時間との勝負。その中で熱かたり重かたり大変なお仕事だと思います。食のことだけに安心安全への対応も私達の思っている以上のご苦労があると思います。調理師さんも栄養士さんもお体大切にお仕事頑張ってほしいです。

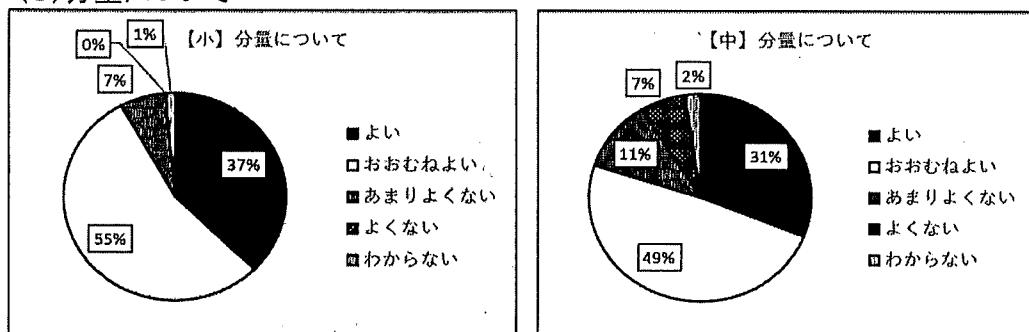
- レバーや鯉など食べにくい食材も工夫して出してくださり、毎回すごいなあと思って子どもの食べる様子を見ております。なかなか残食ゼロにできないクラスではありますが、2年生も後半食べられる量が増えてきた子も増え頼もしく思っています。ですが、おかずや汁にお餅や団子・パスタなどがある時に、パンやご飯の残食が多くなつてしまつて申し訳ないなどいつも思っています。これからお休みする児童の増える時期。残食が多くなつてしまふかも知れませんが、せっかく作っていただけた給食を少しでも残さないようクラスみんなで食べるようになんばります。
- ・揚げパンや混ぜご飯など、主食のアレンジが増えるといいなと思います。
  - ・パンのときにジャムやスライスチーズ等があると残食の減につながると思います。
  - ・ごはんと麺の日を増やしてほしいです。
  - ・大学芋が主菜のようなときがありましたら、ふりかけをつけるなどしていただけたら良かったと思います。
  - ・偏食 好き嫌い 残食 など、悩ましい問題はなかなか解決しません。
  - ・給食というシステムそのものが、いまの時代と子どもたちに合っていないように思います。給食希望の家庭にはセンターで作った弁当(白米やらパンやらは持参)、持ち込み弁当がいい子には持ち込み弁当、というような選択制にしてはどうでしょうか。

## (2)味つけについて



味つけについて、「よい」または「おおむねよい」が(小)100%、(中)98%の回答であった。

## (3)分量について

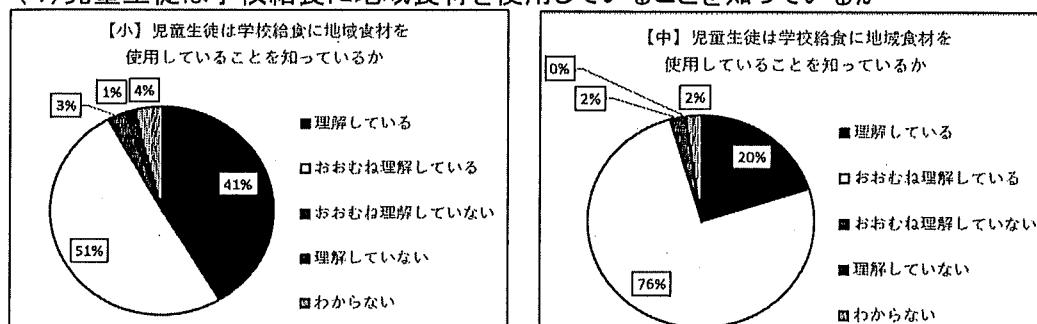


分量について、「あまりよくない」または「よくない」が(小)7%、(中)18%の回答であった。

### <意見・要望>

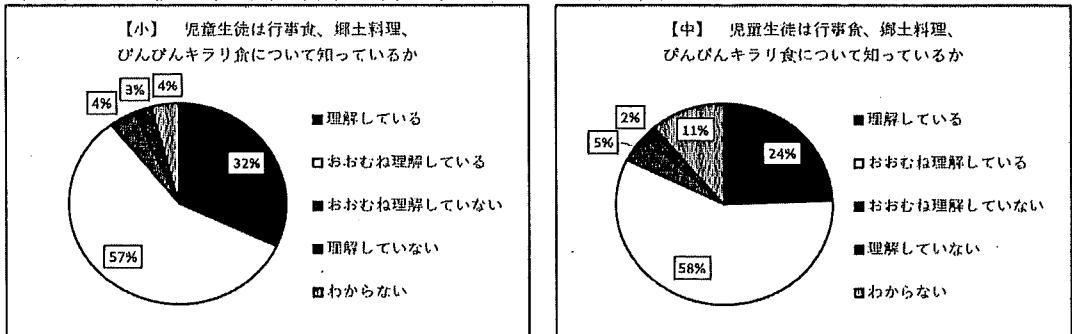
- ・給食の量が多く、主食の量も多いです。(6)
- ・副菜や汁の量が、極端に異なることがあります。均等に盛りきりたいのでできるだけ一定にしていただけないとありがたいです。(2)
- ・汁が足りなくなることがあるので、少し増やしてほしいです。
- ・職員室の配分量が多いです。

## (4)児童生徒は学校給食に地域食材を使用していることを知っているか



地域食材の使用について、児童生徒が「理解している」または「おおむね理解している」が(小)92%、(中)96%の回答であった。

## (5)児童生徒は行事食、郷土料理、ぴんぴんキラリ食について知っているか

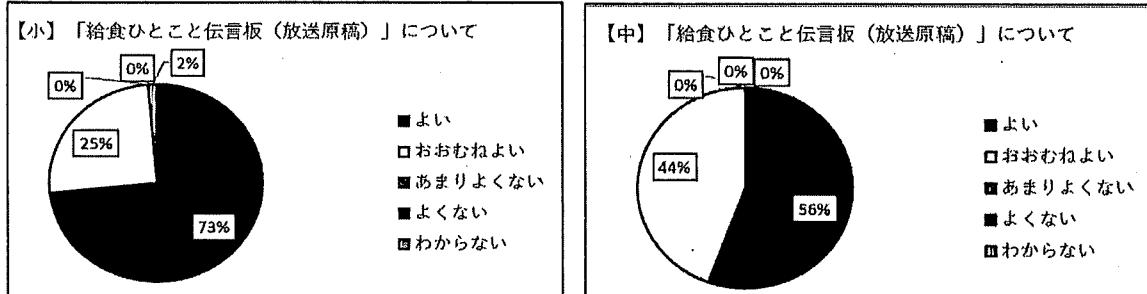


行事食、郷土料理、ぴんぴんキラリ食について、児童生徒が「理解している」または「おおむね理解している」が(小)89%、(中)82%の回答であった。

### <意見・要望>

○お月見の日、クリスマス等行事の時は特に給食を楽しみにしていて楽しく、美味しく食べている子どもたちの姿がたくさん見られます。

## (6)「給食ひとこと伝言板(放送原稿)」について



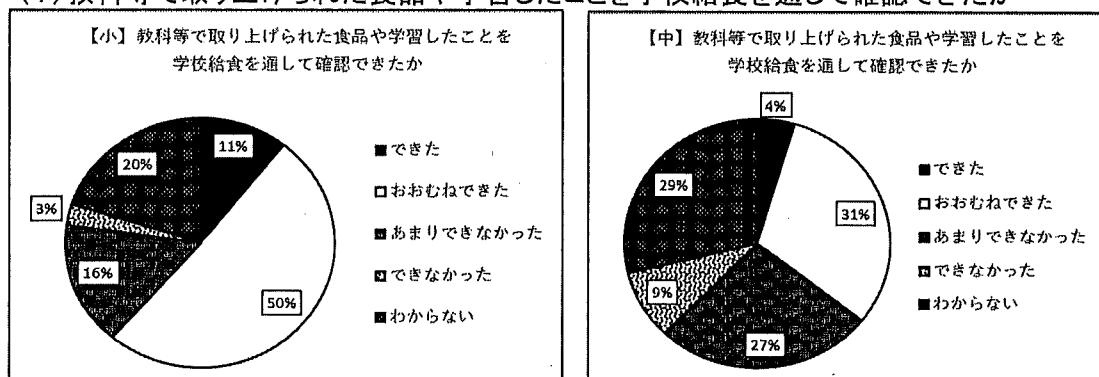
給食ひとこと伝言板について、「よい」または「おおむねよい」が(小)98%、(中)100%の回答であった。

### <意見・要望>

○一言伝言板の内容が、食育としてとてもよいと思います。「なるほど!」「そんなんだ!」と発見があります。

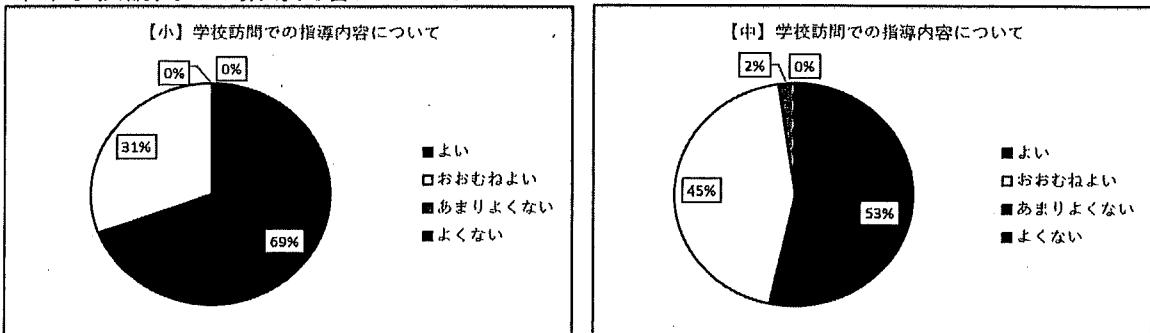
## 4 食に関する指導について

### (1)教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか



教科等の学習を学校給食を通して確認できたかについて、「あまりできなかった」または「できなかった」が(小)19%、(中)36%の回答であった。

### (2)学校訪問での指導内容について

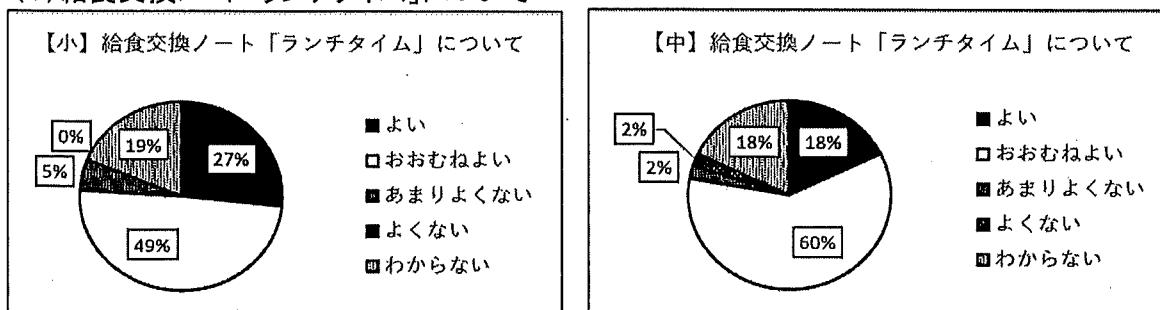


学校訪問での指導内容について、「よい」または「おおむねよい」が(小)100%、(中)98%の回答であった。

#### 〈意見・要望〉

- ありがとうございます。今後も続けてほしいです。(多数)
- 普段触れあいの少ない栄養士さん達と触れあえる良い機会だと思います。
- 実際に給食づくりに携わっている方にお会いして、お話ししていただいたら教えていただけたりすることは、子ども達にとって大変有意義なことだと感じました。
  - ・子どもたちには、栄養教諭の先生のお話中は、おかわりをせず机で食べながら聞くように指導しています。おかわりの時間をお話の前後どこに設定するか、当日簡単に確認させていただけるとありがとうございます。
  - ・配膳準備の様子を見て、プレゼンして、一緒に食べるというのは大変かと思います。負担のないように実施していただければと思います。
  - ・貴重な機会なので、しっかり時間を確保したい。中学校の給食時の追加指導は時間的余裕がないです。

#### (3) 給食交換ノート「ランチタイム」について



給食交換ノートについて、「あまりよくない」または「よくない」が(小)5%、(中)2%の回答であった。

#### 〈意見・要望〉

- 毎回丁寧にお返事をいただけて嬉しいです。(5)
- 日頃、センターの方々に、「ごちそうさまでした」を伝える機会がない分、ノートは大切にできたらなと思っています。
- 楽しく書かせてもらっています。昼休みの子どもたちが忙しそうなので、何か食べ終わった人から書くようなシステム作りができたらなあと思っています。
- 忙しくて大変なのですが、貴重な交流になるので続けるべきだと思います。
- ・記入する時間が非常に少ないです。(7)
- ・「書けなくても構わない」とあるが、自分の食べる時間を削って書いているのが現状です。お返事メッセージもありがたいですが、活用のしかたが分かりません。個人的にですが、今のやり方では必要性を感じておりません。

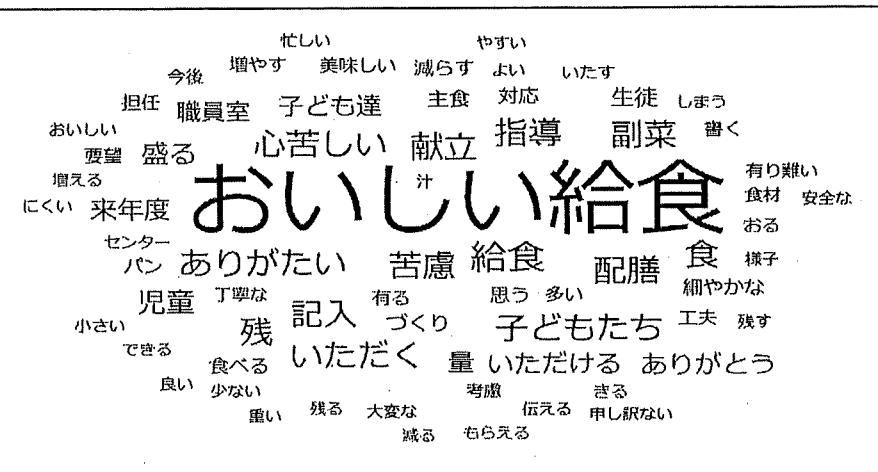
#### (4) 食に関する指導について意見要望

- 授業でも指導していただきたいので、これからも継続してほしいです。(多数)
- 家庭科の献立づくりの学習で栄養教諭の先生と一緒に授業出来たことで、子ども達の学びが深まりました。
- なかなか時間を取ることが難しいが、中1の特活で実施している「食べる量を知る」ことは毎年やってみてもいいと思いました。
- 今年は短時間でしたが全校集会でお話いただきありがとうございました。子どもたちが一層給食に興味を持つきっかけになりました。
- ・生産者との交流があるとよい。一緒に給食をいただくなどして、思いを伝え合う機会もあると良いと思う。

#### 5 その他の意見・要望

- 急な連絡等にいつも快く対応いただきありがとうございます。
- 来年度も職業体験学習の受け入れをお願いします。
- いつもお世話になっております。またアレルギー対応など連携しながら、行っていけたらと思います。
- ・コンテナの回収時間をもう10分程度遅くしていただけるとありがたいです。
- ・四角いバットの隅まで取れるようなレールドルを希望します。
- ・左利きの児童は、副菜を配膳するとき先割れお玉を使って右手で配膳しています。トンゲのような利き手に関係なく使える道具の導入をお願いします。
- ・将来的に、汁物の器を大きめにしていただければ、ありがとうございます。小さいので、盛り付けの時に、中身が入りきらず、苦労しています。

## 6 記述式コメントについて



※ユーザーローカルAIテキストマイニングツールによる分析

### 南部センターより

Googleフォームの形式で、先生方よりたくさんのご意見をいただきありがとうございました。年々わざわざではありませんが、よい意見のポイントの割合が増加しています。全てを掲載できませんでしたが、いただいたご意見をもとに改善していきたいと思います。

- ・給食内容について、物価高騰の影響で厳しい面もありましたが、学校給食摂取基準を踏まえながら、今後も食育の視点を意識した献立作成を行い、改善・工夫に努めています。
- ・主食については、毎年主食業者へ視察に行き、要望・改善のお願いや意見交換を積み重ねています。今年度より業者が変更になったところもあったが、学校訪問の際においしいと好評の意見が多くなった。また、それぞれの主食(ごはん・パン・麺)の回数についての意見がありましたが、頻度が決まっております。予算を考慮しながら、様々な種類を提供できたらと思っています。
- ・分量について、学校給食は文部科学省の児童生徒の食事摂取基準をもとに献立作成しており、今年度も各校養護教諭より児童生徒の身長体重データより、成長期に必要な推定エネルギー量を算出した。成長期に必要な栄養量について理解をすすめるとともに、残食をみながら、学年・学級に応じた量について検討したい。野菜の品質やかさ等で大きく変動する副菜について、できる限り均等になるよう研究していきます。
- ・地域食材、行事食、佐久市の健康長寿食のぴんぴんきらり食等について、献立年間計画に基づき一年間を通して行っている。ひとこと伝言板や食育など、学校訪問、掲示資料等工夫し、興味関心が高まるよう啓発していく。教科等との関連づけなど、給食から児童生徒の学びにつなげていきたいです。
- ・給食交換ノートについては、センター給食であり直接喫食者(児童生徒)の意見を聞く目的として実施している。反省意見から先生方の負担を減らすため、3年前より回数を減らし各学級年2回(2日連続)実施としている。センターからも書くことでつながりをもち、食育の一環と考えたい。来年度も計画的に取り組んでもらえるよう事前に年間計画をお示しますので、ご活用ください。方法や期間については、今年度の方法で計画します。ノートの表紙に記載してありますが、忙しい時は、未記入のままご返送ください。
- ・学校給食という生きた教材を通して、子どもたちが生涯にわたる健康を考え、望ましい食習慣を身に付けることができるよう、お寄せいただいた子どもたちの課題も踏まえ、学校の先生方と連携して食育をすすめていきたい。そのために、食の全体計画をもとに各学校で食育が行えるよう、給食センターとしても協力、支援していきたい。各学校での食育や教科等の授業も栄養教諭とTTで授業計画を行っていただきたく、今年度も提案しつつ多くの学校で実施できた。次年度は全校で実施できるよう計画したい。資料提供や、保護者への啓発や講話、個別指導やご相談等の依頼もお答えしています。センター見学、試食会、職場体験等も食育の場としてご活用ください。生産者との交流給食も考えていきたいです。
- ・今年度は、サラダ用食缶やごはんの容器を変更し、より安全な温度を保ちながら給食を届けることができた。その他の食缶や配膳用調理器具について、市予算計画の元、定期的に交換していきます。すぐに購入できるわけではないので、調理器具に限らず不具合がある場合は、給食主任の先生を通してセンターへ連絡いただくようお願いします。新たな配膳用調理器具につきましても、検討していきます。

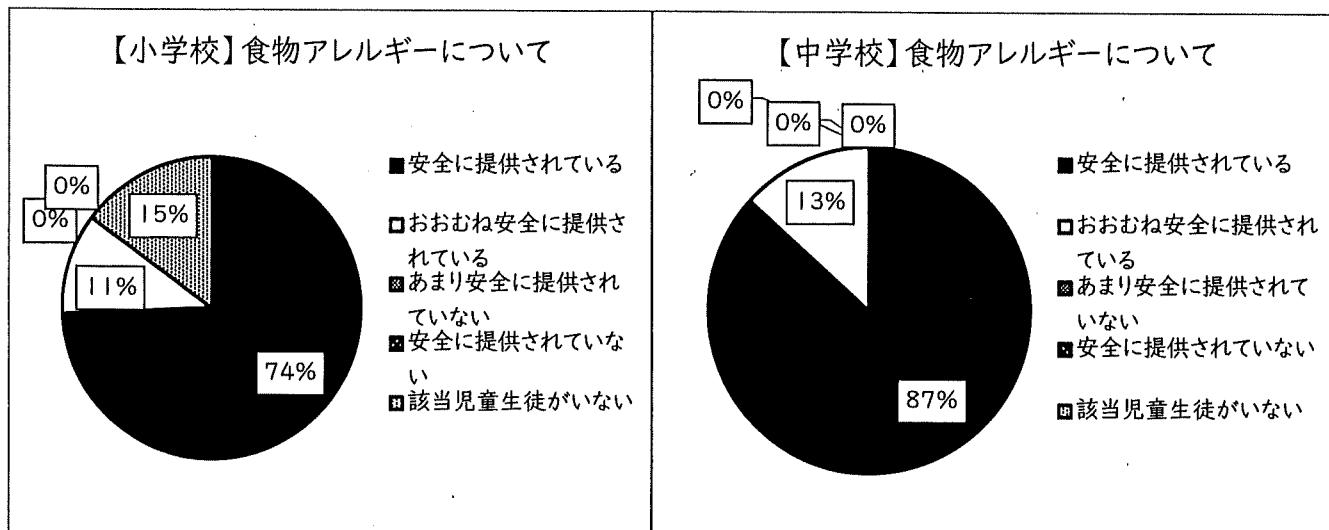
# R6年度 学校給食食物アレルギー対応についてのアンケート結果

対象:教職員 回答者数120名(小学校75名、中学校45名)

方法:Googleフォーム

実施期間:令和7年1月7日~1月16日

## I. 食物アレルギー対応食について

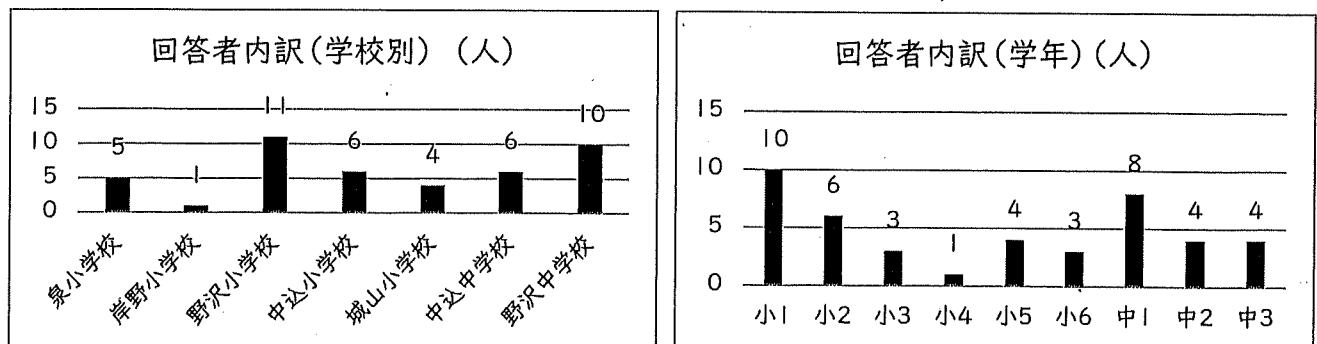


- ・いつも丁寧に見ていただきありがとうございます命に関わることなので、今後とも丁寧に対応していただきますようお願いします。(3件)
- ・可能な限り個別に対応してもらえてありがとうございます。
- ・毎月アレルギー対応の印の入った献立表をいただけ(センターからなのか本校担当職員作成しかわかつておらず申し訳ないのですが)、それをクラス掲示しているので、本人だけでなく給食当番も担任も確認してから配膳ができありがとうございます。
- ・果物のアレルギー対応が、いつも同じなので少し違うものにしてもらえると良いかもしれません。
- ・対応食の代替食のレパートリーを増やしていただきたい。
- ・食物アレルギー調査など給食に提供されない食材(ナッツ類やそばなど)も含めて学校と連携して行えるとありがとうございます。(2件)
- ・新たに食物アレルギーを発症する生徒もいると思うので、大変だと思いますが、県のマニュアルの通り毎年度、調査を実施行っていただけるとありがとうございます。

対象：食物アレルギー対応食実施保護者

方法：ながの電子申請 実施期間 令和7年1月15日~1月31日

回答数：43名(小学校 27名、中学校 16名) 回答率:43名/53名(81%)



#### 1. 毎月の書類について

よい	97%	(42/43名)
よくない	3%	(1/43名)

#### 2. 次年度の対応申請について

よい	95%	(41/43名)
よくない	5%	(2/43名)

- ・電子申請だと申請するのも楽でした。効率的でした。ありがとうございます。(4件)
- ・申請後、承諾書についてメールで連絡があり受付が出来たと確認できるので良いです。
- ・他の書類も電子化できると嬉しい。
- ・スマホを普段持たないため、スマホ操作が苦手なためよくないと思いました。
- ・学校に提出する手間は省かれたが、給食センターからは紙でくるので封筒を返すならまたQRコードを読み込んで入力するよりも紙で提出した方が正直楽です。

#### 3. 対応食の内容について

お子さんは対応食を安心して食べていると思いますか

そう思う	91%	(39/43名)
おおむね思う	0%	
思わない	0%	
わからない	7%	(3/43名)
無記入	2%	(1/43名)

- ・いつも美味しく食べています。安心して美味しいいただけているようです。(4件)
- ・きめ細かいご対応ありがとうございます。
- ・卒業になりますが、本当にお世話になりました。安心して給食を食べることができ感謝です。
- ・食べるのが遅いので時間内に食べきれずに終了してしまうことが多いのですが、完食できたときは嬉しそうに報告してくれます。

#### 4. その他の要望、意見等

- ・欠席の連絡をうっかり忘れてしまうことがあります。申し訳ありませんでした。  
朝の30分間は子どもが具合が悪いときなどバタバタしてあっという間に過ぎてしまうことがあるので、メール等での連絡方法を検討いただけます。

#### <給食センターより>

アンケートにご協力いただきありがとうございました。学校においてアレルギー対応食は安全に提供されているかの回答に、小学校では、「安全に」、「おおむね安全に提供されている」が85%、中学校では、「安全に」、「おおむね安全に提供されている」が100%でした。また、毎月の書類について「よい」の回答が97%、次年度の対応申請について「よい」の回答は95%でした。対応食を安心して食べていると思うかについては「そう思う」「おおむね思う」の回答が91%でした。アレルギー対応食については、学校、家庭どちらにおいても安心して食べいただけていることがわかりました。

また、今年度より申請書類を電子化いたしました。学校、保護者の皆様のご協力によりスムーズに行えたことに感謝申し上げます。また、欠席連絡方法についても今後の課題として、考えていきます。

今後も安心安全でおいしい給食を作っていくよう、保護者の皆様、学校と連携し進めていきたいと思います。



## 令和6年度 学校給食エネルギー給与目標量（食事摂取基準）の算定について

## 1 栄養アセスメント

学校給食における栄養管理は、学校給食法第八条の学校給食実施基準に示されている「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に基づいて行われている。本基準は「全国的な平均値（男女比1:1、身体活動レベルII）を示したものであるから、運用に当たっては弾力的に運用すること」と明記されている。そこで、本センター7校（小学校5校、中学校2校）の養護教諭と連携し児童生徒の身長体重のデータから推定エネルギー必要量を算出し実態把握（アセスメント）を行った。

## 2 対象 全児童生徒

小学校5校：泉小学校 岸野小学校 中込小学校 野沢小学校 佐久城山小学校

中学校2校：中込中学校 野沢中学校

本データ 身長・体重測定値（令和6年 4月～6月：測定）

## 3 児童・生徒の体位から推定エネルギー必要量（kcal）算出

児童生徒の体格から推定エネルギー必要量を求め、その33%を学校給食摂取基準値（文科省）と比較した。なお、身体活動レベルは、学校給食摂取基準に準拠する。

## R6年度 栄養アセスメントによる学校給食摂取基準のエネルギー算出について（児童・生徒の体位から算出）

表1

※小学校5校：泉小学校、岸野小学校、野沢小学校、中込小学校、佐久城山小学校 中学校2校：中込中学校、野沢中学校

学年 (年齢)	身体活動 レベル (II)	性別	人数 (人)	平均身長 (cm)	平均体重 (kg)	標準体重 (kg)	基礎代謝量単位 (kcal/kg/体重/日)	エネルギー需要量 (kcal/日)	標準体重× 基礎代謝量単位	推定エネルギー必要量 (kcal)		
										基礎代謝量 (kcal/日)	標準体重× 基礎代謝量単位 ×エネルギー需要量×1	1日(※1×人 数(男女)/人數 (男女))
1年 (6歳)	1.55	男子	129	116.2	21.6	21.2	44.3	15	939	1471	1410	470
	1.55	女子	116	114.5	20.5	20.4	41.9	20	854	1343		
2年 (7歳)	1.55	男子	130	121.8	23.6	23.6	44.3	15	1046	1636	1581	527
	1.55	女子	117	121.0	23.6	23.1	41.9	20	967	1519		
3年 (8歳)	1.6	男子	139	128.0	27.9	27.0	40.8	25	1101	1787	1717	572
	1.6	女子	115	126.8	26.6	26.1	38.3	30	1001	1632		
4年 (9歳)	1.6	男子	142	133.2	31.2	30.1	40.8	25	1228	1990	1945	648
	1.6	女子	124	134.0	30.1	30.4	38.3	30	1164	1893		
5年 (10歳)	1.65	男子	163	138.0	34.2	33.3	37.4	40	1246	2097	2045	682
	1.65	女子	124	139.7	34.3	33.9	34.8	30	1180	1978		
6年 (11歳)	1.65	男子	125	145.1	39.3	38.4	37.4	40	1436	2409	2335	778
	1.65	女子	127	146.6	39.5	38.9	34.8	30	1353	2262		
1年生 (12歳)	1.7	男子	152	153.3	45.3	44.4	31	20	1377	2360	2277	759
	1.7	女子	126	150.3	43.3	42.7	29.6	25	1265	2176		
2年生 (13歳)	1.7	男子	134	158.9	50.1	48.1	31	20	1492	2556	2463	821
	1.7	女子	153	154.3	47.2	46.9	29.6	25	1387	2382		
3年生 (14歳)	1.7	男子	144	165.7	57.0	54.2	31	20	1680	2875	2704	901
	1.7	女子	118	155.4	51.0	49.1	29.6	25	1452	2494		

表2

学年 (年齢)	身体活動 レベル (Ⅱ)	性別	南部センター 推定エネルギー必要量		学校給食摂取基準 (文科省)	
			平均身長 (cm)	1食 (1日/6食) kcal	(kcal)	平均身長 (cm)
2年 (7歳)	1.55	男子	121.8	527	530	122.6
	1.55	女子	121.0			121.4
4年 (9歳)	1.6	男子	133.2	648	650	133.6
	1.6	女子	134.0			133.4
6年 (11歳)	1.65	男子	145.1	778	780	145.2
	1.65	女子	146.6			146.2
2年生 (13歳)	1.7	男子	158.9	821	830	160.0
	1.7	女子	154.3			154.8

#### 4 結果

- ・児童生徒の体位から推定エネルギー必要量は、小学校、中学校において、国の基準と大きな差異はなかった。（表2）

#### 5 考察

国との平均身長とほぼ差異はなく、推定エネルギー必要量もほぼ同じであった。

推定エネルギー必要量の過不足は、成長曲線により評価していくが、栄養素の過不足については残食量も含め献立に反映していく必要がある。

来年度も養護教諭と連携しながら継続的に栄養アセスメントを行っていくとともに、中央値から外れている四分位範囲の痩身・肥満児について個別に対応していく必要がある。養護教諭、給食主任、学級担任と連携していく体制を作りたい。

#### 6 次年度に向けて

- ・南部センターで食べている児童生徒の体位を知ることは重要なことであり、文部科学省の数値を勘案しながら適正なエネルギー必要量を算出し献立作成に努めていく。
- ・来年度も4月身長体重測定値で算出し、学校給食における適正な必要エネルギー量を基準に給食管理を進めていきたい。