

令和6年度第2回献立委員会会議次第

日 時 令和7年2月17日(月)

午後4時00分

場 所 北部センター2階会議室

1 開 会

2 会長あいさつ

3 協 議 事 項

1) 令和6年度給食全般(反省)について

2) 令和7年度給食の計画について

3) その他

4 閉 会

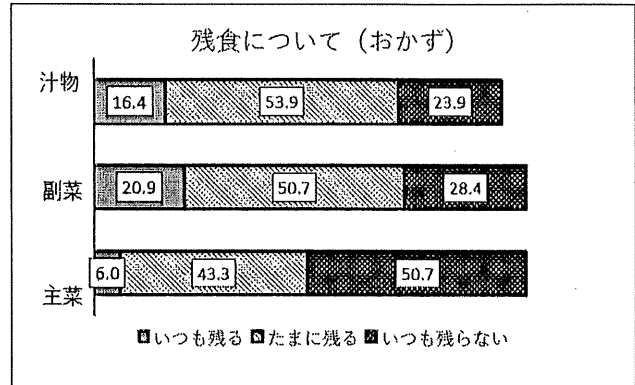
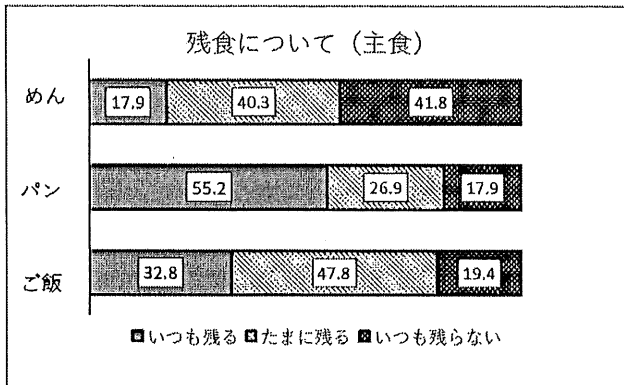
令和6年度 学校給食反省

1 令和6年度 学校給食についてのアンケート結果

- ・回答期間：令和6年5月9日～令和6年12月16日（学校訪問時）
- ・回答者：学級担任
- ・回答数：小学校67クラス、中学校23クラス

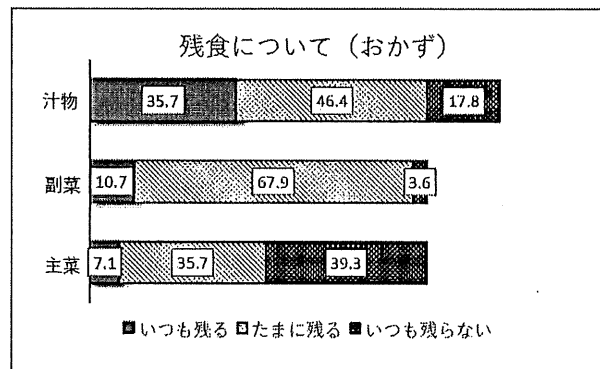
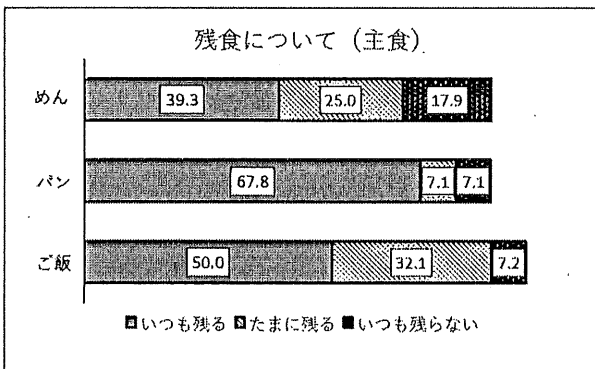
① 給食の残食について

【小学校】



- ・主食については、ご飯が約33%、パンが55%いつも残ると回答している。ソフトめんはいつも残ると回答したのが約18%と他の主食に比べ少なく、約42%はいつも残らないと回答している。
- ・おかずについては、いつも残るのは、主菜で約6%、副菜21%、汁物16%だった。

【中学校】



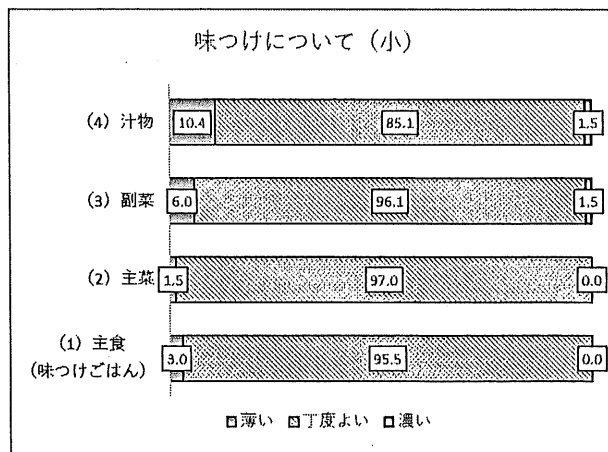
- ・主食についていつも残るのが、ご飯約50%、パン68%、ソフトめん39%で、小学生と比べて数値が高くなっている。
- ・おかずでいつも残るのが、主菜で約7%、副菜約11%、汁物36%と、特に汁物が多く残っている。

【給食センターより】

- ・児童生徒の身体状況に合わせ栄養アセスメントを行い、実態にあった栄養量の給食提供を今後も実施するようにしたい。個別的な指導も良かったら学校へ出向きます。お声がけください。（最近はやせよりも肥満の児童・生徒が気になります）
- ・成長期である児童生徒に、栄養バランスの取れた食事をとることの重要性を伝えられるよう

な指導をしていきたい。

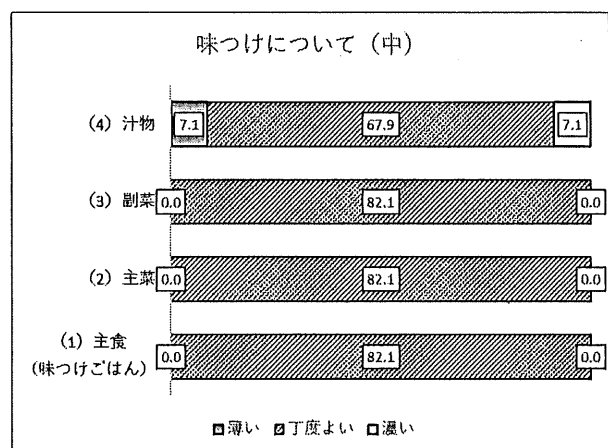
② 給食の味つけについて



小学校)

・味つけが薄いと回答しているクラスは、主食3%、主菜2%、副菜6%と汁物で10%であった。

・逆に濃いと回答しているのは、主食と主菜0%、副菜で約2%、汁物で約2%であった。



〈中学校〉

・薄いと回答しているのは汁物で7%。他は0%であった。

・濃いと回答しているのも、汁物のみ7%であった。

【給食センターより】

・減塩をすすめるためセンターでも薄味を心がけているが、濃い味つけの副菜、汁物があるので、適正な味になるよう見直したい。また、出汁をかきせる、酸味などをかきせるなどして、減塩にしても薄いと感じさせない工夫などをさらに行っていききたい。

・センターでも、味を見て追加で塩や醤油を足している日もあります。また量を見て減らしている日もあります。

・来年度も喫食調査を行い改善に努めて参りますのでご協力よろしくお願いします。

・副菜のサラダの量ですが、入荷するキャベツの種類により廃棄量が異なり、カサが増えたり減ったりします。栄養価的には同じですので、ご理解ください。

2 学校給食反省用紙 各学校より

① 給食全般について

○レパトリーがたくさんあり、毎日飽きることなく楽しくいただいています。

○バランスよく献立が作られていて、成長期の子どもが安心して食べることができます。

○毎日おいしい給食ありがとうございます。

- 日課により給食時間の変更も迅速に対応して頂き助かりました。
- 主菜の味付けや野菜のおかずのバリエーションが増えた感じでよい。
- △カレーの時だけでなく、シチューの時もスプーンが欲しい。
- △焼き魚がパリッと焼けていると良いのだが。
- △盛り付けの量を実際に見せてほしい。
- △パンの日を週2⇒1にならないか？
- 時々塩分の濃い日があった。
- ごはんのビニールが盛りづらい。
- コンテナが左右逆のことがあり、生徒が混乱していました。
- たまに少し味が濃いと感じたり、油分が多いと感じることがあります。
- 主食の残食が多く、完食指導もなかなかできない難しさを感じます。
- 副菜の量が多い時と少ない時がある。

【給食センターより】

- ・スプーン洗浄は一人増員で洗浄しています。人員の都合によりカレーの時のみでご理解をお願いします。
- ・ごはん業者の洗浄と衛生面での都合により、ごはん容器にセロファンが必要です。ご協力をお願いします。
- ・コンテナの配置の間違え・・・申し訳ありません。その日に連絡をください。
- ・量や味、バランス等についてご指摘いただいた点につきましては、学校給食摂取基準に基づき、実施していきたいと思っております。サラダ等の野菜は季節や種類、産地により廃棄量が毎日違いますので、量が毎回変わってしまいます。ご了承ください。極端に量の多い献立がありましたらお知らせください。
- ・今年度も学級閉鎖があり、食材を急に止めることができず、連絡なしに他のクラスや他校へ量を増やして配缶することがありました。フードロス削減にご協力ありがとうございました。
- ・異物混入、食器の汚れ等がありました。再発防止に努めて参ります。
- ・今年度いただいたご意見を参考に、来年度も学校での喫食状況をお聞きしながら改善を重ねて参ります。

② 食育指導（児童・生徒集会、健康教育、センター職員による学校訪問 等）について

【学校での食育活動】

- 年に一度、給食委員が全校集会で給食についての発表をやっています。今年度は給食にまつわる〇×クイズをやりました。
- 日めくりの献立表に毎日書かれている文章を、毎日のお昼の放送で給食委員が読んでいます。豆知識やクイズなどあり、楽しく聞いています。
- 今年度行われた meet を使った食育指導、接続先をメールかQRコードでお願いしたい。
- 給食センターの様子を子どもたちに知らせるように写真や動画があると、もう少し給食や食べ物に感謝できるようにしたいです。
- 成長期に必要な栄養素について説明して頂き、ありがたかった。
- 部活に関する力と栄養の関係は生徒の関心を高めたとおもいます。
- 食育の話を朝や集会で行ってほしい。
- センター職員の訪問はよい機会であった。
- 視覚支援の教材が1年生にもわかりやすく良かった。

- 紙芝居でわかりやすく良かった。
- かぼすぶりの説明も楽しくて良かった。
- 初めての meet でつないでの食育が良かった。
- 訪問時給食を食べながら聞けるのが良かった。
- センター職員の説明が工夫されていて良かった。
- かぼすぶりの授業では魚料理や生産者さんの意識が高まったようです。来年度もぜひお願いします。
- かぼすぶりの展示、良かったです。
- オンライン食育はみんなで行うのは難しい

【給食センターより】

【食に関する指導について】

- ・北部センターの「食に関する指導の全体計画」を基に、各学校の「食に関する指導の全体計画」と連携しながら食育を進めていきたい。(来年度になりましたら「食に関する指導の全体計画」を各学校1部センターにご提出ください。)
- ・児童集会、教科等、食に関する指導、PTA 講話について要望等ありましたらご連絡ください。

【学校訪問(給食時)について】

- ・今年度は全学級に訪問させていただき、各学年のテーマにそったお話をすることができました。学級の様子を拝見できたことは、調理職員にとっても励みになりました。
- ・学校訪問の日程は、年度当初計画してお知らせしてあります。期間のあいてしまう場合、突然の訪問に驚かせてしまったクラスもあり申し訳なかったですが、お知らせを事前に確認し、訪問クラスにお知らせいただくと助かります。また急な給食時間の変更があった場合、センターにも一報いただきたいと思えます。
- ・給食時間以外でということであれば、学年・学級で計画をたていただければ出向くことは可能です。ぜひお声をおかけください。(調理員の訪問はできませんが)

③ 食物アレルギー対応について

- 今年は書類の変更がありわからないことが多かったですが、1回やってみてわかりました。
- 大きなトラブルがなく、一人一人に対応して頂きありがたかったです。
- 丁寧に対応いただきありがたいです。
- とても大変だとは思いますが、ミスのないように確認をお願いしたい。届かなかったことがあり、量が少なくなってしまった。
- 対応食の連絡表で、時々担任のサイン忘れがあり、申し訳ありませんでした。

【給食センターより】

- ・配送校の違いがあり、学校で気づいていただき誤食等の事故にはなりませんでしたが、申し訳ありませんでした。
- ・配食にもれがあり配分するなど、量が少なくなる等、ご迷惑をおかけしました。
- ・上記のようなことがありましたら、即ご連絡いただければ幸いです。
- ・「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2年改訂)」に沿って、来年度も食物アレルギー対応を進めて参ります。
- ・校内に食物アレルギー対応委員会の設置および運用の確認をお願いします。
- ・今年度いただいたご意見を参考に、来年度も安全にアレルギー対応食が提供できるよう、学校、保護者、センターで共通理解をもち、取り組んでいきたいと思えますので、ご協力よろしくお願ひします。

④ その他

- 毎日おいしい給食をありがとうございます。
- 給食を楽しみに頑張っている子どもや職員がたくさんいます。
- 揚げパンはもうでないですか？
- 人数変更が多く、お手数をおかけしました。
- 行事等の欠食がもう少しギリギリでもOKになりませんか？

○年度途中のクラスの変更もありがとうございました。

【給食センターより】

- ・器具等の変更は、他の施設設備との兼ね合いや予算等などを考えつつ検討して参ります。
- ・食缶、食器かご等、計画的に更新して参りますが、気になるもの等ございましたらその都度ご連絡いただければ助かります。
- ・給食時間をお知らせいただいておりますが、曜日、夏日課、冬日課など時間が変わる場合や行事等による変則的な時間変更などは、その都度ご連絡ください。(他校でも時間変更等があると、通常の時間に届かない場合があります。)
- ・前月の5日に人員台帳をメ切り発注の準備にはいります。行事等の計画を事前に年間計画に入れていただき、急なクラス欠食の変更がないようにお願いします。(給食費が赤字となりますので)
- ・係長からもお願いが出ておりますが、センター稼働日数の調整のため、1校2校だけの稼働日がないように年間計画の日程の調整にご協力ください。お願い致します。
- ・来年度から、クラスや学年の欠食の変更の締め切りは前月の10日になります。
- ・来年度も学校、センターと連携して給食運営、食指導ができるようご協力よろしく申し上げます。

校内の食育推進組織において、「食に関する指導の目標」を達成するために推進体制の予定を記載する。

「食に関する指導の全体計画②」は、学校の「食に関する指導目標」を達成するために、学校全体で「いつ」「誰が」「どのように」食育を推進していくのかを明確にし、共通認識を図るためのものです。栄養教諭、学級担任、教科担任とどのように連携できるかを学校全体で検討します。

●食に関する指導の全体計画②(小学校版)											
実施年度	実施月	実施日	実施場所	実施者	実施内容	実施結果	評価	改善点	備考		
家庭・地域との連携	特別活動	食育活動	児童会	児童会	食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
					食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会
特別活動	食育活動	児童会	児童会	食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会		
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
特別活動	食育活動	児童会	児童会	食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会		
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	
				食育活動のやり方	交流給食	交流給食	児童会	児童会	児童会	児童会	

「全体計画①」の目標を達成するために、どの教科を関連させ、どのように「食」に関する指導を実施するのか、各学校の教育計画等を参考に記載する。各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間において、食に関する指導と関連する内容をピックアップする。

特別活動は、学級活動や児童会活動、学校の行事等の内容、時期を記載する。給食の時間における指導は、学級担任等が主に行う「給食指導」と、栄養教諭等が直接的な指導や資料提供を行う「食に関する指導」の内容を記載する。

学校給食の関連事項は、各学校の「給食献立計画」を活用して記載する。

個別的な相談指導(偏食、肥満、やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ、食行動等)「実態把握→対象者の抽出→個別的な相談指導→課題解決」の流れで実施する。指導方針に沿った各取組の実施時期や評価時期を明確にして記載する。

家庭・地域との連携は、食に関する指導内容の時期と合わせたり、連携したりした活動計画を記載する。

新学習指導要領の総則

-第5 学校運営上の留意事項-1 教育課程の改善と学校評価等-(イ)に「教育課程の編成にあたっては、学校保健計画、学校安全計画、食に関する指導の全体計画①②、いじめ防止等のための対策に関する基本的な方針など、各分野における全体計画等と関連付けながら効果的な指導が行われるように留意する。」と記載されています。

発達段階に応じた「食育」をより効果的におこなうために、新学習指導要領の実施に合わせ、各校の食に関する全体計画の見直しが必要です。

1 令和5年度食に関する全体計画の作成について

参考資料：食に関する指導の手引き-第2次改訂版-（各校1冊配布）

・R3年度～変更点

①食育推進の評価が加わった

②全体計画が①②と2枚作成されることにより誰がいつ取り組むのが明確になった。

2 食育指導（来年度に向けて）

1) 給食時間等における食に関する指導

学校訪問（予定指導内容）

小学校1年生 給食ができるまで

2年生 給食にかかわる人々

3年生 栄養の木～たべものの3つの働きを知る～

4年生 食事のマナー

5年生 佐久市の長寿食、ぴんぴんキラリ食について

6年生 佐久市学校給食応援団について

中学校1年生 成長期に必要な栄養素カルシウムについて

2年生 スポーツ栄養

3年生 和食について知ろう

※ 長野県オリンピック選手 奥原望選手の「夢をかなえる3か条」の紹介

2) 教科等における食に関する指導

体育科（保健体育科）家庭科（技術家庭科）特別活動等、学校教育活動全体を通じて食育を組織的計画的に推進する。

3) 食育講座

・全校集会での講話（児童集会）、

生活習慣病・成長期に必要な食事量を知る～お弁当～ 受験生の食事等の講話（学年集会）

・学校保健委員会

4) センター見学

・児童の社会科見学

5) 試食会

・PTA 試食会

・親子試食会・・・栄養教諭の保護者対象の食育講話（20分程度）

6) 職場体験 中学生の職場体験

令和7年度 佐久市学校給食北部センター 食に関する指導の全体計画

【学校給食法】学校給食の目的 → 「食育の推進」 【食育基本法】 → 国の食育推進基本計画

食に関する指導の目標(文部科学省)

- ・知識・技能
- ・思考力・判断力・表現力等
- ・学びに向かう力・人間性等

食育の視点

- ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力
- ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

佐久市児童・生徒の実態

(2022実態調査 小5 788人、中2 674人)

朝食を毎日食べる 小89.7%、中86.5%

朝食バランスよい 小58.8%、中52.5%

郷土料理を知っている 小38.5%、中62.0%

給食は楽しみ 小57.6%、中33.1%

具体目標

- ①朝食を毎朝食べる →100%に近づける
- ②長野県や地域の伝統食を知っている子の割合 小38.5% 中62.0% →現状より増加
- ③給食を楽しみに思う児童生徒 小57.6% 中33.1% →現状より増加

長野県食育推進計画(第3次)

長野県県民運動 ACEプロジェクト

Action (体を動かす) ・Check (健診を受ける) Eat (健康に食べる)

目標・1日あたり食塩摂取量 9g ・1日あたり 野菜摂取量 350g

第2次佐久市健康づくり計画 21【抜粋】

*2023年までの目標

○食を大切にすることを育む

～元氣よぶ笑顔あふれる我が家の食卓～

- (1) 食育に関心がある割合の増加 75.4 → 85.0%
- (2) 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の割合の増加 91.4 → 95.0%
- (3) 佐久地域の郷土料理を知っている児童生徒の増加 小5 42.3 → 48.0% 中2 60.8 → 67.0%
- (4) 学校給食における佐久産農産物の利用の割合増加 21.7 → 35.0%
- (5) 朝食を毎日食べている子どもの増加 82.3→86.1%
 - ・食塩摂取量の減少
 - ・野菜摂取量の増加
 - ・地場産品購入の増加
 - ・肥満傾向にある子どもの減少

佐久市学校給食北部センターの食に関する指導の目標

- (知識・技能) 未来まで健康に過ごすための食を学ぶ
- (思考力・判断力・表現力等) 自己管理能力を育てる
- (学びに向かう力・人間性等) 自然豊かな地域の食文化や食事に興味関心を持ち、自ら実践する態度を養う

佐久市学校給食北部センターの食育

献立の充実

- ・年間献立計画に沿った計画的な献立の提供
- ・和食を中心に「主食・主菜・副菜・汁物」をバランスよく組み合わせる
- ・減塩、野菜を増やした献立の実施
- ・「びんびんキラリ食(佐久市の長寿食)」の提供と意識付け(4回/年)
- ・姉妹都市大船渡復興支援献立「さんまの日」9月30日
- ・佐久を味わおう「佐久の日献立」3月9日
- ・旬、地域食材、郷土食、行事食を取り入れた「食育の日」の設定
- ・希望献立の実施
- ・献立表、食育だよりで食に関する知識の習得、食体験を重ねる
- ・アレルギー対応食の提供

学校との連携

- ・給食センター食に関する全体計画の策定、配布
- ・年間献立計画の周知、配布
- ・食育講話、全校集会での講話
- ・児童会・生徒会活動、職場体験学習の受け入れ
- ・献立に関連したひとくちメモ、えいようメッセージのカレンダー作成配布
- ・食品ロスに関する環境教育の実施
- ・「2022年度長野県食に関する実態調査」からの課題取組
- ・センター職員の学校訪問、給食時間の指導及び児童生徒の実態把握

【教科と関連した食に関する指導】

各学校の食に関する指導の全体計画①②と連携した食育指導
家庭、技術家庭科保健体育、特別活動、道徳、生活、総合的な学習の時間

【学校訪問での食育内容】

- 小学校1年生 給食ができるまで
- 2年生 給食にかかわる人々
- 3年生 栄養の木～たべもの9つの働きを知る～
- 4年生 食事のマナー
- 5年生 佐久市の長寿食、びんびんキラリ食のについて
- 6年生 佐久市学校給食応援団について
- 中学校1年生 成長期に必要な栄養素カルシウムについて お弁当の作り方
- 2、3年生 スポーツ栄養、食事摂取基準からみる適正量の指導等

家庭との連携

- ・PTA見学、試食の受け入れ、親子給食の講話(依頼による)
- ・献立表、食育だよりの発行(毎月)
- ・佐久市給食・食育通信「にんじん」の発行(2回/年)

地域との連携

- ・農政課、学校給食応援団との連携による地域食材の活用及び生産者との情報交換
- ・健康づくり課との連携、移住交流推進課との連携
- ・佐久保健福祉事務所との連携「さくさく野菜を食べようキャンペーン」

【教育委員会学校給食課】 生きる力の基礎となる学校食育の推進

【健康づくり推進課】

- ・びんころ御膳
- 塩分控えめ 野菜たっぷり レシピ
- ・食育活動の連携
- ・食育リーフレットの活用
- ・おやこ食育教室
- ・高校生の食育講座

【子育て支援課】

- ・献立連携・実態把握
- ・指導内容の連携
- ・キッズキッチン

【農政課】

- ・学校給食応援団との連携
- 地域食材及び生産者とのコーディネート
- ・子どもたちへの農業・加工体験の提供

【移住交流推進課】

- ・友好都市の地域食材・郷土食・食文化交流

【家庭(PTA)】

- ・献立表、食育だよりの活用
- ・給食センター見学、試食会
- ・親子給食、栄養教諭の食育講話
- ・学校保健委員会・食育講演会等への参加
- ・給食センター運営委員会及び献立委員会への参加

【地域への発信】

- ・佐久市HPへ献立表、食育だより「給食通信」の掲載
- ・FM佐久平情報提供
- ・広報さくへの情報提供
- ・佐久ケーブルテレビ番組協力

【学校】 食育計画の見直しと実施する内容と意識をつなげる工夫

- ・給食指導(準備・挨拶・食事のマナー・片付け)
- ・献立カレンダーによる日々の食育
- ・献立表、食育だよりの活用
- ・教科における食育の授業
- ・集会、放送
- ・給食週間
- ・親子給食
- ・給食センター見学(児童・PTA)
- ・職場体験(生徒)
- ・PTAとの連携(試食会・学校保健委員会等)
- ・農業及び収穫体験
- ・地域食材生産者との交流
- ・給食センター運営委員会及び献立委員会等

【食育推進の評価】

活動目標

- ・配属校へ食育講話を全クラス行う(学校訪問時)
- ・朝食指導(小学校 中学校)
- ・行事食、郷土料理の提供7品/年

成果指標

- 朝ごはんを毎日食べる子 100%に近づける
- 郷土料理を知っている子 小65% 中70%
- 学校給食に地場産物を使用する割合 県内産50% 市内産35%

食に関する指導の全体計画の作成視点（小学校版）
 （食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー P43 参照）
 ①～⑥の順番で作成していきましょう！

② 所属校の児童の実態把握（部会でやっている食に関する実態調査や各市町村独自で行っている調査、各地区で養護教諭等が行っている学校保健統計などを参考。）

① 各市町村の食育推進計画の内容を確認。

2020年度 ○○小学校 食に関する指導の全体計画①

【児童の実態】

- ・朝ごはんを毎日食べる児童 90.7%
- ・朝ごはんをひとり又は子どもだけで食べる児童 28.1%
- ・バランスのよい朝ごはんを食べる児童 49.9%
- ・郷土料理を知っている児童 51.9%

【保護者・地域の実態】

- ・「お料理」が得意な保護者の割合 男性35.3%、女性14.7%
- ・糖尿病予備群の割合 82.6%
- ・高血圧の割合 32.6%

学校教育目標

「ひとりだち ともぞだち」
 かがやき つながる ○○のわ
 Chance Challenge Change

『第3期○○村食育推進計画』
 *2020年度までの計画

【基本理念】
 ○○村の食はくむ 元気な心とからだ 豊かな人間性
 ～豊かな恵みに感謝し 食からはじまる 村づくり～

【基本目標】

- (1) 元気な子どもを育む食育（毎日朝食を食べている子の割合 100%）
- (2) 健康長寿を実現する食育
- (3) 安全・安心な食環境づくり（学校給食での地元産農産物利用率 30%）
- (4) 食育推進体制の整備（食育ボランティア数 増加）

③ 保護者・地域の実態把握（各市町村で策定している健康増進計画等を参考。）

⑤ 学校目標を実現する観点から、各学校における目標を設定する。また、資質・能力の三つの柱と食育の視点が入るように設定する。

食育の視点

- ◇食事の重要性
- ◇心身の健康
- ◇食品を選択する能力
- ◇感謝の心
- ◇社会性
- ◇食文化

食に関する指導の目標

（知識・技能）
 食事の重要性や栄養バランス、食文化等について理解し、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けている。

（思考力・判断力・表現力等）
 食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき考え、自ら管理したり判断できる。

（学びに向かう力、人間性等）
 主体的に、自他の健康な食生活を実現したり、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間形成能力を身に付けている。

幼稚園 保育所	各学年の食に関する指導の目標			中学校
	1、2年	3、4年	5、6年	
様々な経験を通じて食に関する知識や食を選択する力を習得させるとともに、健全な心身を養い、ゆたかな人間性の育成を図る。	・食べ物には命があることが分かり、食のあじわいの意味を考慮することができる。また、感謝の心をもって食べることができる。 ・正しい使い方の食器の並べ方が分かり、楽しく食事をするためのマナーや会話について考えることができる。また、協力して食事の準備や片付けができる。	・周りの人と一緒に食事をすると楽しく感じ、心を豊かにすることができる。また食事をとることの必要性を考えることができ、日常の食事に興味・関心を持ち、規則正しい食事をとろうとすることができる。 ・日常の食事と地域の農林水産物との関連や、地域の伝統的な食文化があることが分かり、地域の農産物や伝統的な食文化について調べ発表することができる。また、地域の食文化について興味・関心をもち、継承しようとする可以尝试。	・朝食及び3食規則正しく食事をとることの大切さを理解し、栄養バランスを考えた健康に良い食事について考え発表することができる。また、食品の組み合わせで食べようとする可以尝试。 ・簡単な調理の仕方が分かり、調理することができる。また、食品の準備や片付けの順、安全衛生に気を付けて行うことができ、食品の安全性や衛生に関心を持つ可以尝试。	生涯に渡って健康な心身の保持増進を見据えた食行動の育成につなげる。

食育推進組織（○○委員会）

委員長：校長（副委員長：副校長、教頭）

委員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任

※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加

食に関する指導

- ・教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導（社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動等）
- ・給食の時間における食に関する指導：食に関する指導…献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
 給食指導…準備から片付けまでの一連の指導の中で習得
- ・個別の相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、スポーツ等

地場産物の活用

物資選定委員会：年〇回、構成委員（○○、○○）、活動内容（年間生産調整及び流通の確認、農場訪問（体験）計画）

地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と連携を図る等

家庭・地域との連携

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用

学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室、自治体広報誌、ホームページ

公民館活動、食生活推進委員・生産者団体・地域食育推進委員会、学校運営協議会、地域学校協議会本部等

食育推進の評価

活動指標：年間計画に基づいた各学年での教科等（生活、家庭、特別活動）における食に関する指導の実施 各学年2回以上、養護教諭、担任等との連携を図りながら個別の相談指導の実施 各学期1回、長野県や○○村の郷土料理を取り入れた給食の提供 年間6回

成果指標：朝ごはんを毎日食べる児童 100%に近づける、朝ごはんをひとり又は子どもだけで食べる児童 20%、バランスのよい朝ごはんを食べる児童 60%、郷土料理を知っている児童 60%

ポイント：各学校によってメンバーは違う。

ポイント：活動指標は、実際に実施していることや計画していることを、具体的な内容と数値で表すことで評価しやすくなる。

⑥ 各学年の食に関する指導の目標は、それぞれの学年で学ぶ学習内容を踏まえながら、さらに資質・能力の三つの柱と食育の視点を入れて設定する。（ただし、実際は各学校の実態に合わせ、全てを網羅しなくてもよい。）（「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー」 P21 参照）

ポイント：各学校における食に関する指導の目標を実現させるために設定する。

④ 食育推進の評価指標を設定する。「活動指標」は、食に関する指導の目標に沿って考えた年間計画の実施状況や、個別の相談指導の実施状況、給食管理の状況、さらに教職員間や保護者・地域との連携状況について評価を行う。「成果指標」は、児童の実態、保護者・地域の実態の変容について評価を行う。（活動指標、成果指標はできる限り数値で表すこと。）

「食に関する指導の手引 ー第二次改訂版ー」 P252～参照

★「実態」を改善するために、何を「目標」にどのような「組織」で食育を推進し、どのような「場面」で指導していくのかを考え、実践し、その結果児童や保護者・地域がどのように変容したかを評価し、次年度へつなげる計画を立てましょう！

食に関する指導の全体計画の作成視点（中学校版）
 （食に関する指導の手引—第二次改訂版— P47 参照）
 ①～⑥の順番で作成していきましょう！

② 所属校の生徒の実態把握（部会で行っている食に関する実態調査や各市町村独自で行っている調査、各地区で養護教諭等が行っている学校保健統計などを参考。）

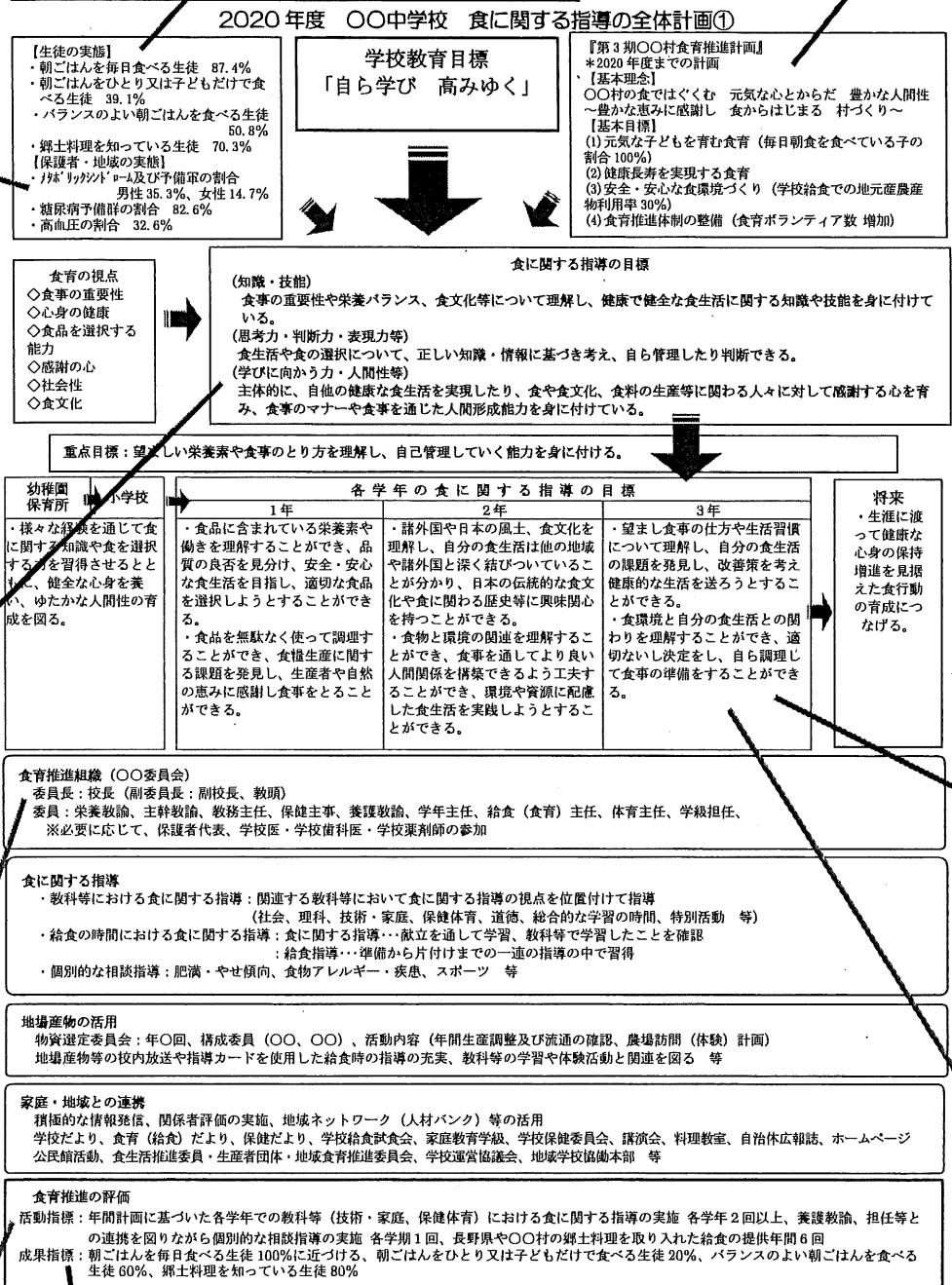
① 各市町村の食育推進計画の内容を確認。

③ 保護者・地域の実態把握（各市町村で策定している健康増進計画等を参考。）

⑤ 学校目標を実現する観点から、学校における目標を設定する。また、資質・能力の三つの柱と食育の視点が入るように設定する。（重点目標を立ててもよい。）

ポイント：各学校によってメンバーは違う。

ポイント：活動指標は、実際に実施していることや計画していることを、具体的な内容と数値で表すことで評価しやすくなる。



⑥ 各学年の食に関する指導の目標は、それぞれの学年で学ぶ学習内容を踏まえながら、さらに資質・能力の三つの柱と食育の視点を入れて設定する。（ただし、実際は各学校の実態に合わせ、全てを網羅しなくてもよい。）（「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」P21 参照）

ポイント：各学校における食に関する指導の目標を実現させるために設定する。

★「実態」を改善するために、何を「目標」にどのような「組織」で食育を推進し、どのような「場面」で指導していくのかを考え、実践し、その結果児童や保護者・地域がどのように変容したかを評価し、次年度へつなげる計画を立てましょう！

④ 食育推進の評価指標を設定する。「活動指標」は、食に関する指導の目標に沿って考えた年間計画の実施状況や、個別的な相談指導の実施状況、給食管理の状況、さらに教職員間や保護者・地域との連携状況について評価を行う。「成果指標」は、生徒の実態、保護者・地域の実態の変容について評価を行う。（活動指標、成果指標はできる限り数値で表すこと。）
 「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」P252～参照

令和7年度 献立年間計画

佐久市学校給食北部センター

月	月目標	献立作成のポイント	行事食等	食品	指導内容	その他
4月	給食のきまりやマナーを覚えて楽しい給食にしよう。	入学、進級を祝う献立。新入生が食べやすいよう調理の工夫をする。春を感じる献立。	入学・進級祝	ちんげん菜・菊 キャベツ・菜の花・新玉ねぎ かんきつ類	給食のきまりを知る。正しい食事のあり方を身につける。	
5月	バランスのよい食事をしよう。	成長期に必要なバランスのとれた献立。	子どもの日	アスパラ こかぶ・かつお 新じゃが	小、中学生に必要なバランスのとれた食事を理解する。	運営委員会① 学校訪問
6月	骨や歯を丈夫にしよう。	カルシウム摂取を考慮した献立。よく噛んで食べる献立。	虫歯予防デー かみかみ献立 ぴんぴんキラリ食①	梅・メロン さくらんぼ	カルシウムの働きを知り、必要量を摂取できるよう努力する。	献立委員会① 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とり入れた献立。	七夕 土用丑の日 希望献立	トマト・なす きゅうり おくら・玉ねぎ きやべつ	夏の体の特性を知り暑さに負けない体を作るための食事を考える。	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とり入れた献立。		かぼちゃ・なす ピーマン きゅうり・トマト じゃがいも	朝食の必要性 三食の重要性と間食の役割を理解する。	学校訪問
9月	規則正しい食事をしよう。	運動量の多い月なので量と質の配慮をする。	防災の日 十五夜 希望献立 小鮎の甘露煮	里芋・ごぼう かぼちゃ・冬瓜・梨・プルーン ぶどう・小鮎 さば	三食の重要性と間食の役割を理解する。	学校訪問
10月	好き嫌いしないで食べよう。	秋の味覚、産物を取り入れた献立。	体育祭応援献立 希望献立 ぴんぴんキラリ食②	サツマイモ 白菜・きのこ いわし さんま・サバ	偏食の害を知り、バランスのよい食事をとるように努力する。	学校訪問
11月	感謝して食べよう。	秋の味覚、産物を取り入れた献立。	勤労感謝の日(収穫祝) 希望献立	里芋・人参 きのこ・たら 鮭・白菜・大根 柿・りんご・栗	食べ物を大切にすることが大切。作る人への感謝の気持ちを持つ。	学校訪問 運営委員会②
12月	寒さに負けない食事をしよう。	寒さに負けない食品をとり入れた献立。	クリスマス 冬至 年越し 希望献立 ぴんぴんキラリ食③	白菜・ねぎ チンゲン菜 ほうれん草・かぶ 水菜・ブロッコリー りんご・みかん	冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食品を知る。	学校訪問
1月	郷土の食べ物を知ろう。	郷土に伝わる食材を使って献立や行事に関連した献立。	七草 鏡開き 給食記念日 希望献立	なずな・凍豆腐 大根・小松菜 佐久鯉・白菜 ぼんかん・苺	郷土に伝わる食べ物や行事食を知る。給食の歴史を知る。	学校訪問
2月	食事と健康の関係を理解しよう。	貧血等、病気を予防するための栄養について考慮した献立。	節分 希望献立 ぴんぴんキラリ食④	ほうれん草・小松菜 白菜・三つ葉 いわし・清美れんげい いよかん・苺・豆	生涯の健康を配慮した望ましい食生活のあり方を理解する。	献立委員会②
3月	食生活の反省をしよう。	卒業を祝う献立。	ひなまつり 佐久の日献立 卒業祝	菜の花 さわら・三つ葉 でこぼん	望ましい食生活への関心がもてるようになったか1年間のまとめをする。	運営委員会③

※「ぴんぴんキラリ食(年4回)」や「食育の日(郷土料理、行事食)」が入ります。

令和7年2月17日

令和7年度 希望献立の実施予定について

来年度の希望献立の月を計画しましたので、予定に入れていただきますようお願いいたします。献立委員会において毎年、順に月をずらしていく方法でよいとのご意見をいただきましたので来年度も下記のように計画しました。

年1回ずつですが、子どもたちが食事と健康について考え、給食に関心をもてることをねらいとして実施したいと思っておりますので、ご協力をよろしく申し上げます。

各校、希望献立実施の月が近づきましたら、センターより希望献立の内容と献立に寄せるメッセージを記入する用紙をお送りします。(1ヶ月前)希望案回収日までに返送してください。

月	学校名	希望案回収日(予定)	用紙配布
7月	高瀬小学校	5月1日(木)	4月上旬
9月	中佐都小学校	7月3日(木)	6月上旬
10月	平根小学校	7月23日(水)	6月上旬
10月	浅間中学校	7月23日(水)	6月上旬
11月	東小学校	9月2日(火)	7月上旬
12月	東中学校	10月2日(木)	9月上旬
1月	佐久平浅間小学校	11月4日(火)	10月上旬
2月	岩村田小学校	12月2日(火)	11月上旬

果物等、時期によってない品物がありますので、希望を取る際、ご注意ください。

釜、容器等の都合で、作れない組み合わせの献立があります。その際は、変更していただくようお願いいたしますので、ご協力をお願いいたします。

令和7年度 給食時の給食センター職員学校訪問について

佐久市学校給食北部センター

1. ねらい

給食センター職員（係長・栄養士・調理員）が実際に学校を訪問して児童、生徒と一緒に食べることを通して、量や味について実際の様子や声を聴き、給食づくりに生かすことや児童、生徒に職員が給食センターの様子や食に関する話をするこゝで、給食や食べ物に興味をもち、児童生徒の健全な食の育ちとなるよう、作る側と食べる側の交流の場になるよう努める。

2. 方法

- ・4月に給食センターで原案を作成し、学校と調整後に決定した一覧表をお渡しします。
- ・給食は一緒に食べませんので、給食・机・いすの用意はいりません。

調理員も同行する日があり、1学級へ2名訪問する場合があります。人数についても計画表に記入します。（状況に応じて変更あり）

3. 訪問予定回数（例：令和6年度実績）

月	岩村田	浅間小	平 根	中佐都	高 瀬	東 小	浅間中	東 中	月回数
5月	2	3	3	3			2	2	15
6月	3	3			2	2	4		14
7月	3	3				3	2		11
8月		3		3			2		8
9月	3	3		2			2		10
10月		3		3	2	2	5	2	17
11月	3	3	3		2	2	3		16
12月	3	3					2	2	10
1月									
回数計	17	24	6	11	6	9	22	6	101

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 24 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 23 年 5 月 27 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○○(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、かにかが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにか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、かにかを食べています。」

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連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。

アレルギー対応食の提供について

佐久市学校給食北部センター

1 対応食希望者へ配布する書類（◎が提出書類となります）

- 佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱 及び事業の流れ
- ◎様式第1号（第6条関係） 「佐久市学校給食アレルギー対応食実施意向調査票」
別表「食物アレルギー症状食品等該当表」
- ◎「学校生活管理指導表」または「診療情報提供書（別紙様式14の3）」
- ◎様式第3号（第7条関係） 「佐久市学校給食アレルギー対応食事業実施申請書」
- 様式第4号（第8条関係） 「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5号（第9条関係） 「佐久市学校給食アレルギー対応食実施承諾書」
- ◎様式第6号（第10条関係） 「佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業変更（中止）願」

様式は、佐久市ホームページ内/市政情報/お役立ちガイド/例規集検索/五十音検索/力行/佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱 より印刷することもできます。

（但し、学校給食飲用牛乳停止関係書類は除く）

2 対応食提供実施の流れ

- ① アレルギー対応食提供事業説明
- ② 意向調査票（様式第1号）及び別表・学校生活管理指導表または診療情報提供書、申請書（様式第3号）の提出
※別表（食物アレルギー症状食品等該当表）
- ③ 三者面談…②により除去の状況や、希望する対応等について確認します
- ⑤ 審査・決定（様式第4号）…教育委員会より家庭へ（様式4号）が送付されます。
- ⑥ 承諾書提出（毎月・様式第5号）…飲用牛乳停止のみの方は必要無し
毎月20日までに予定献立表を家庭配布、確認後承諾書を提出
- ⑦ 変更（中止）願（様式第6号）…対応内容の変更又は中止を希望する際に提出
※申請書類 変更…学校生活管理指導表または診療情報提供書、様式第6号
中止…様式第6号のみ

3 献立

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

- ・主食 パン・ソフト麺・ご飯自体が食べられない場合は停止し返金
 混ぜ込みパン・混ぜご飯については除去または代替食
- ・主菜 除去または代替食 ・副菜 除去または代替食
- ・汁物 除去または代替食 ・牛乳 停止し返金
- ・デザート・ジャム等 代替食

対応例：小麦・乳・卵アレルギー

一般食献立

丸パン（小麦・乳）
ハンバーグケチャップソース（パン粉）
マカロニサラダ（マカロニ・マヨネーズ）

シチュー
（ルウの小麦粉・牛乳・生クリーム）

対応食

→

主食は停止（家庭より持参）
手作りハンバーグ（大豆フレーク）
マカロニサラダ
（米粉マカロニ・卵不使用マヨネーズ）
米粉のシチュー
（米粉・豆乳・豆乳ホイップ）

○調理

- ・アレルギー調理室で、専任の栄養士と調理員が調理、配缶します。

○学校・家庭との連絡

- ・毎月20日までに翌月分の実施予定献立表を家庭に配布、25日までに家庭から実施承諾書（様式第5号）を提出された場合に対応食の提供ができます。
- ・献立内容や児童生徒の様子について連絡を取り合います。

4 その他

○北部センターでそば粉を使ったメニューは現在提供していません。しかし、使用する加工食品の原材料として使用されることや、製造ラインで混入する可能性があることも考え、業者より配合表をとり確認しています。

○ソフトめん（ソフトうどん・ソフトラーメン含む）は、工場内でそばの製造が行われています。そばとの製造ラインは別ですが、工場内で空気中に飛散する可能性がある為、心配のある方には相談していただくようにしています。

○パンは、工場内で給食用・市販用が同じ製造ラインで行われています。製造ライン上で混入する可能性がある為、心配のある方には相談していただくようにしています。

○パンには、脱脂粉乳が含まれています。

○果物類、トマト、ミニトマト、マヨネーズ、サラダの調味料以外の生ものは現在提供していません。これ以外の食品でアレルギーがあり、加熱すれば食べられるものについては対応食の対象外となります。

○安全な提供の為、一品につき1つの対応のみとしています。該当児童・生徒の対象食材を複数除去する場合がありますが、その際には毎月の確認の際にお伝えしています。

食物アレルギー対応について（学校用）

佐久市学校給食北部センター

1) 月々のやりとり

- ・毎月20日までに予定献立表を家庭配布
- ↓
- ・毎月25日までに承諾書をセンターへ提出（土日にかかる場合は前日までに）
- ↓
- ・毎月末日までに対応内容一覧（個別アレルギー対応食確認表）を学校へ送付

（4月分は例外となります）

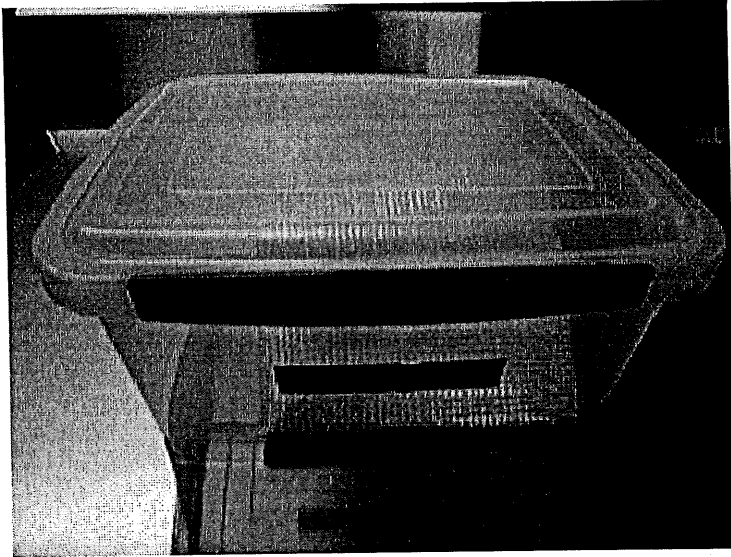
- ・3月10日頃に予定献立表を家庭配布
- ↓
- ・3月17日までに承諾書を学校経由でセンターへ提出
- ↓
- ・3月末までに対応食一覧表を学校へ送付（教育委員会文書棚へ）

2) 日々のやりとり

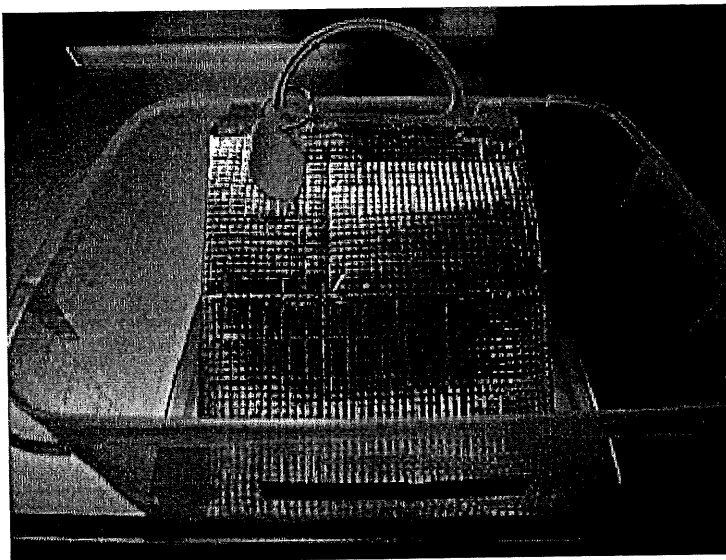
- ・学校ごと、その日の対応食をまとめてアレルギー食缶へ詰め、コンテナの所定の位置に入れて配送します。
- ・アレルギー食缶の中には、配送表と個別のアルミバックにネームプレートをつけて入れておきますので、配送後は学校ごとの取り決めにしたがって管理してください。
- ・個別のアルミバッグの中に、対応食と連絡表を入れておきますので、必ず学級担任等の職員が確認し、サインして戻してください。連絡事項のある場合は連絡欄に記入してください。（サインのない場合は至急確認をとります）
- ・対応食容器について
 - パン・・・ビニール袋
 - ご飯・・・小容器
 - 汁物・・・保温ジャー
 - 主菜・・・小容器
 - 和え物・・・小容器（保冷剤が入りますので、必ず戻してください）
 - 果物・デザート・・・小容器 または ビニール袋
- ・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たまま戻してください。その際、容器のフタはきちんとしめてください。
- ・欠席連絡が家庭から来た日はセンターからの対応食を止めます。
- ・数もの（主菜・くだもの・デザート）は代替食があっても減らしませんので、校内で予備にしてください。

3) その他

- ・学校配布の「学校におけるアレルギー疾患対応資料」（DVD含む）をマニュアルの見直しや研修資料としてご活用下さい。
- ・アレルギー対応委員会の設置および運用の確認をお願いします。
（「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン《令和元年度改訂》の5、アレルギー疾患の対応推進体制 参照）



《アレルギー対応食 食缶》



《食缶の中身》

- ・ 配送表
- ・ 対応食（個別アルミバックに
ネームプレート付）



《個別アルミバックの中身》

※対応食のあるもののみ、入ります。

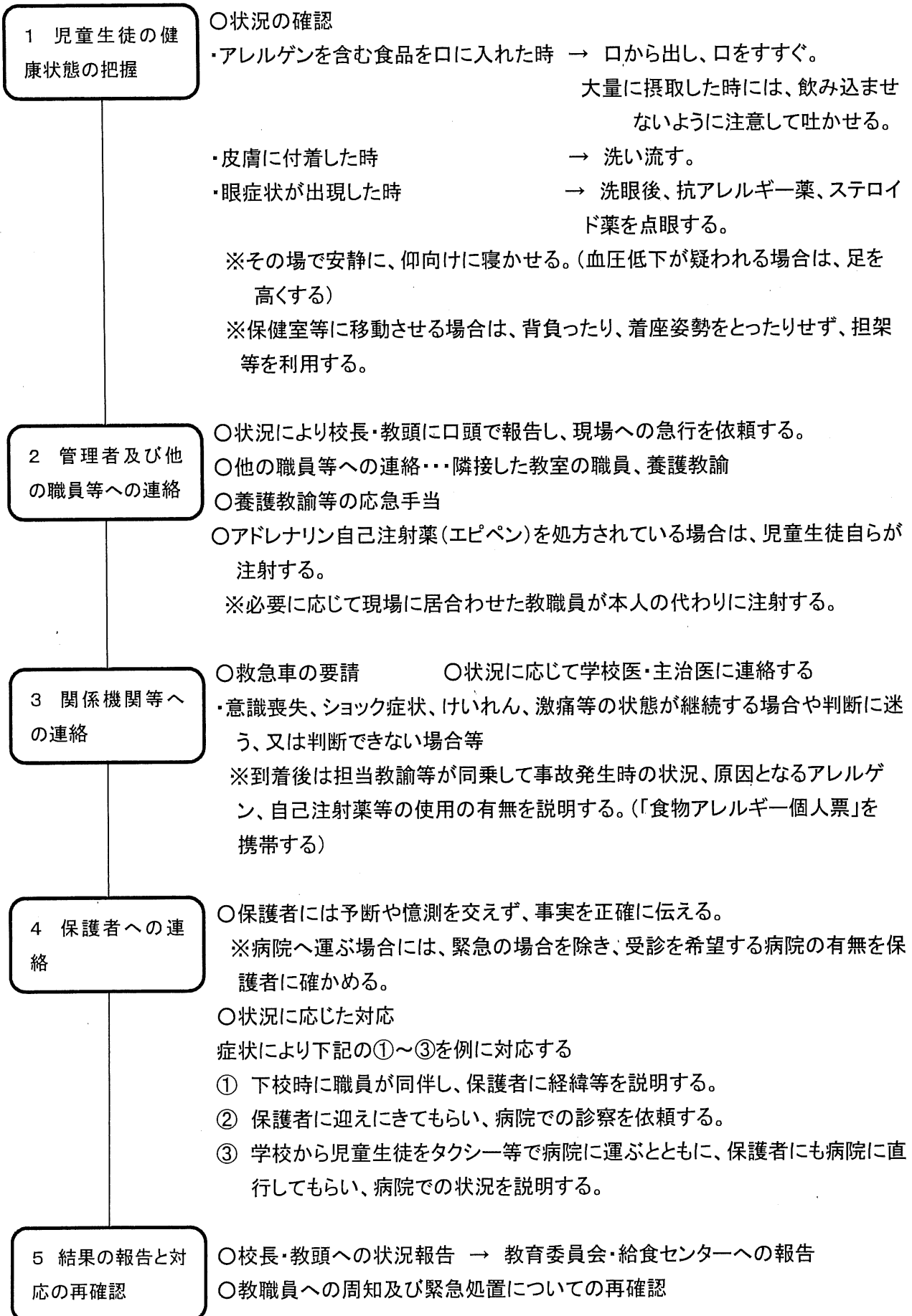
左から

- ・ 小容器（ごはん）
- ・ 小容器（主菜）
- ・ 小容器＋保冷剤（サラダ等）
- ・ 保温ジャー（汁物）
- ・ 連絡表

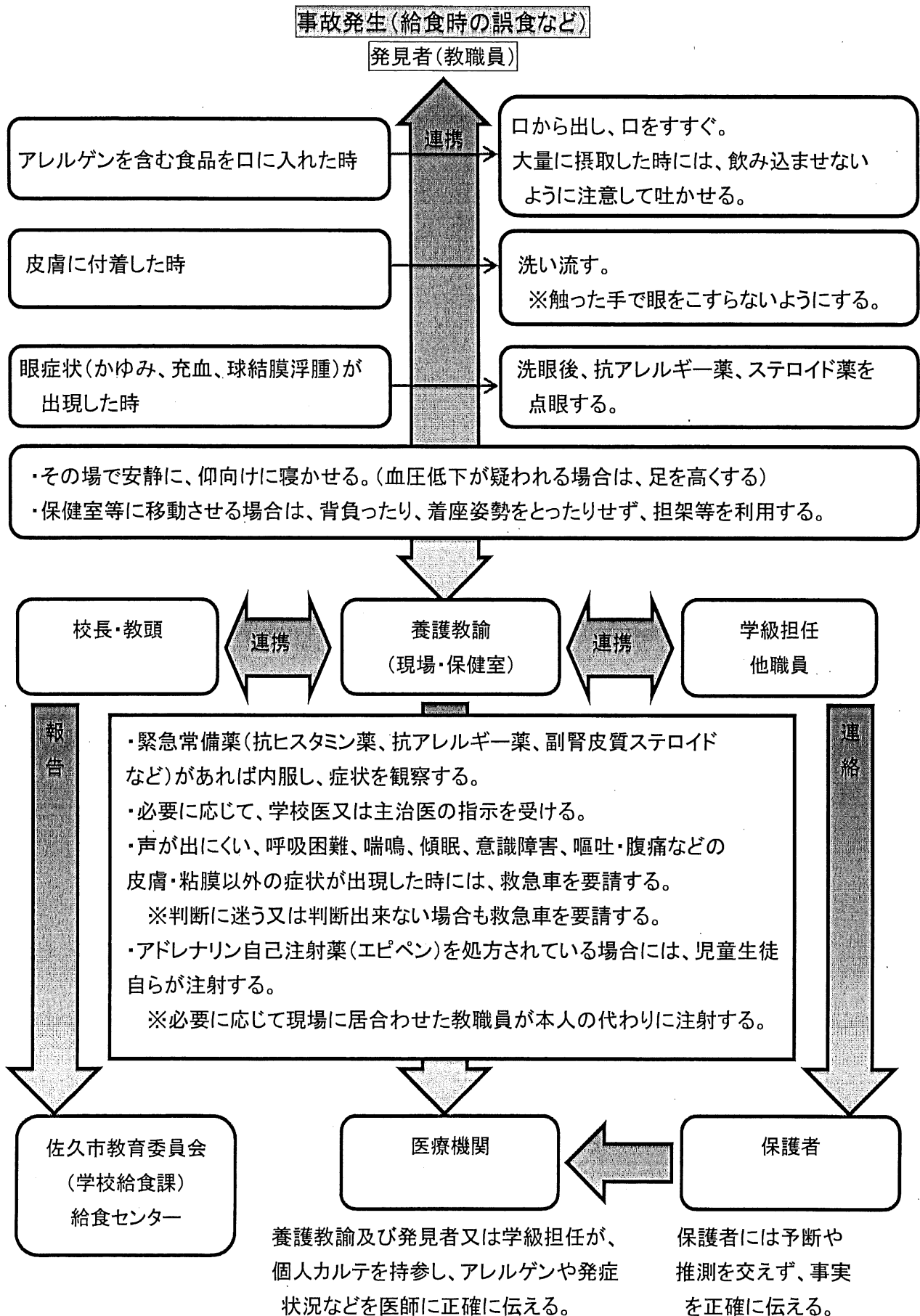
学級担任にサインしてもらいます。
（不在時は代替りの先生がサイン
をしてください）

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



献立委員会委員の年度別内訳

※網掛け:会長職

年 度	小学校代表	中学校代表
平成29年度	3 佐久平浅間小	1 東中
平成30年度	4 平根小	2 浅間中
令和元年度	5 東小	1 東中
令和2年度	6 岩村田小	2 浅間中
令和3年度	1 高瀬小	1 東中
令和4年度	2 中佐都小	2 浅間中
令和5年度	3 佐久平浅間小	1 東中
令和6年度	4 平根小	2 浅間中
令和7年度	5 東小	1 東中
令和8年度	6 岩村田小	2 浅間中
令和9年度	1 高瀬小	1 東中
令和10年度	2 中佐都小	2 浅間中
令和11年度	3 佐久平浅間小	1 東中