

令和7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7年6月27日（金）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7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

- ・学校給食における栄養アセスメントについて
- ・令和7年度児童生徒の食に関する実態調査の実施について
- ・令和8年度新入学児童・生徒食物アレルギー調査について

5 閉会

令和7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	備 考
委員長	野沢中学校長	高橋 幸彦	
委員	野沢小学校給食主任	堀籠 浩美	
委員	泉小学校給食主任	岩下 舞華	
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	鹿取 ちか	
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	洞澤 陸	
委員	中込中学校給食主任	井出 直哉	
委員	野沢小学校PTA副会長	桑原 あやこ	
委員	泉小学校PTA副会長	三石 淳志	
委員	岸野小学校PTA副会長	依田 隆充	
委員	中込小学校PTA副会長	柳澤 麻衣美	
委員	佐久城山小学校PTA副会長	社内 望	
委員	野沢中学校PTA副会長	有坂 恵利加	
委員	中込中学校PTA副会長	市川 明美	
委員	学校給食南部センター学校栄養職員	荻原 真由美	
委員	学校給食南部センター栄養職員	片桐 美咲	
委員	学校給食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	
	学校給食南部センター事業係	武藤 幸	

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に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つては、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) 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7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。
ただし、令和7年4月から実施の「学校給食費米価高騰対策支援事業」は、児童・生徒を対象とした給食費の上乗せ補助であることから、当該負担分として、南部・北部・臼田・望月センターが給食提供する学校は、4月～10月の間は上記にそれぞれ10円を加算し、浅科センターが給食提供する学校は、4月～翌年1月の間は上記にそれぞれ10円を加算する。
 - （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。
ただし、令和7年4月から実施の「学校給食費米価高騰対策支援事業」は、児童・生徒を対象とした給食費の上乗せ補助であることから、当該負担分として、南部・北部・臼田・望月センターが給食提供する学校は、4月～10月の間は上記にそれぞれ10円を加算し、浅科センターが給食提供する学校は、4月～翌年1月の間は上記にそれぞれ10円を加算する。
- 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7年4月1日から令和8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 300円
 - （2）中学生 保護者実質負担額 340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7年度）

区 分	牛 乳	米 飯	パ ン	ソフトめん
小 学 校	72円	21円	64円	63円
中 学 校	72円	28円	70円	70円

令和7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 食にかかわ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7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7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。	こどもの日献立	お茶・新じゃが 初かつお アスパラガス ★チンゲン菜	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 ぴんキラ食	小魚・大豆・いか メロン・新玉ねぎ さくらんぼ・梅 ★レタス・きゅうり・チンゲン菜・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 (佐久城山小)	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 ★ズッキーニ・チンゲン菜・いんげん ★きょうり・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・チンゲン菜 ★きょうり・ズッキーニ	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 (中込中)	月見団子・里芋 さんま・ぶどう・梨 ★ふな・きゅうり・ピーマン ★きょうり・かぼちゃ・ブルーベリー ★じゃが芋・ズッキーニ・チンゲン菜・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 ぴんキラ食 希望献立 (岸野小)	いわし・ぶどう・梨・柿 さつまいも・栗 ★鯉・長ねぎ・きゅうり ★きょうり・白菜・チンゲン菜 ★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 (泉小)	きのこ・柿 鯖・鮭 ★にじます・りんご ★ねぎ・かぼちゃ ★きょうり・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	
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 ぴんキラ食 希望献立 (野沢小)	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・鯉	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 (中込小)	せり・なずな・もち 鱈・ぼんかん ★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 ぴんキラ食 入試応援献立 希望献立 (野沢中)	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7年度(2025) 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

【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

食に関する指導の3体系

- ・教科等における食に関する指導
- ・給食時間における食に関する指導
- ・個別的な相談指導

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59.9%、中55.7%

郷土料理を知っている 小38.5%、中62.0%

給食は楽しみ 小91.7%、中78.2%

長野県食育推進計画(第4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

佐久市教育振興基本計画 *令和8年度までの目標

○学校給食を楽しみに思う児童生徒の割合 小学生66.8→70%以上
中学生55.8→60%以上

第3次佐久市健康づくり計画 2.1【抜粋】 *令和15年度までの目標

○食を大切にすることを育む～元気よぶ笑顔あふれる我が家の食卓～

「早ね・早起き・朝ごはん・朝うんちプラス歯みがき」

- (1) 食育に関心がある割合 82.7%
- (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 97.0%
- (3) 佐久地域の郷土料理を知っている児童生徒の割合 57.5%
- (4) 学校給食における佐久産農産物の利用の割合 35.0%
- (5) 朝食を欠食する子どもの割合 5.7%
- ・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、やせ傾向にある子どもの減少

佐久市学校給食南部センターにおける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。

到達目標(重点目標) 主食・主菜・副菜のそろった朝食を食べる児童生徒を増やす

佐久市学校給食南部センターの食育

【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
- ・食育ボランティア

【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】

- ・大船渡復興支援事業
- ・友好都市の地域食材・郷土食・食文化交流

【地域への発信】

- ・佐久市HPへ献立表・食育だよりの掲載
- ・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

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(佐久市の健康長寿食)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、郷土食を取り入れた「食育の日」の設定
- ・行事食を取り入れる・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
- ・食物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
- 【教科等における食に関する指導】

各学校の食に関する指導の全体計画と連携した指導

社会、理科、生活、家庭、技術・家庭、体育、保健体育、道徳、

総合的な学習の時間、特別活動等

・社会見学・児童会・生徒会活動、職場体験学習の受け入れ

【給食時間における食に関する指導】

・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、

給食実施状況の確認

学級訪問時の給食時間の指導内容

- 1年生 給食ができるまで
- 2年生 食事のマナー
- 3年生 食べ物の3つの働きを知る
- 4年生 朝ごはんについて
- 5年生 佐久市の長寿食、びんびんキラリ食
- 6年生 学校給食応援団(地産地消)
- 中1生 中学生の食生活(朝食について)
- 中2生 成長期に必要な栄養素カルシウム
- 中3生 お弁当作りのポイント

・毎日の献立に関連した給食ひとこと伝言板の作成配布

・びんびんキラリ食や食育の日の資料作成配布

・学校(児童生徒職員)と給食センター(調理員)との交換ノート「ランチタイム」

【個別的な相談指導】

偏食・肥満・痩身傾向、食物アレルギー、スポーツ実施等

家庭との連携

・PTA見学・試食の受け入れ、親子給食、学校保健委員会等の講話

・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)

・「2025年度長野県食に関する実態調査」の結果周知

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」

【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・衛生管理)
- ・給食ひとこと伝言板による日々の食育、給食センターとの交換ノート
- ・献立表、食育だよりの活用
- ・教科等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

【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

【食育推進の評価】

活動目標

- ・配属校へ食育講話 全学級行う(学校訪問時)
- ・配属校へ食育授業 全学校行う
- ・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
- 朝食のバランスがよい子 60%
- 郷土料理を知っている子 57.5%
- 学校給食に地場産物を使用する割合 県内産50% 市内産35%

学校長 様
給食主任 様

栄養教諭等と連携する食育について

佐久市学校給食南部センター

栄養教諭等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5・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）と栄養教諭等（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	栄養教諭等の支援（T2）
5年生	2 ゆでる調理でおいしさ発見 <u>5 食べて元気！ご飯とみそ汁</u> ・食事の役割と栄養のバランスを考えよう	・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	10 朝食から健康な1日の生活を ・朝食の役割を考えよう ・いためる調理で朝食のおかずを作ろう ・朝食から健康な生活を始めよう <u>13 まかせてね 今日の食事</u> ・献立の立て方を考えよう ・1食分の献立を立てて、調理しよう	・給食の炒め野菜料理の紹介とその調理のポイント ・朝食の役割、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	栄養教諭等の支援（T2）
1年生 2年生 3年生	私たちの食生活 中学生に必要な栄養 バランスの良い献立作り 食品の保存と食中毒の防止 朝食作りに挑戦しよう 弁当作りに挑戦しよう 日本の食文化と和食の調理 持続可能な食生活を目指して	・学校給食の献立から、中学生に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 ・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 ・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 ・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	栄養教諭等の支援（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 るとどんな良いことがあるか知る。

※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	栄養教諭等の支援（T2）
1 学年	・ <u>成長期に必要な食事の量を知ろう</u>	・ <u>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。</u>

※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 荻原 片桐
電話 0267-62-0617
FAX 0267-63-1249

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7年5月1日
佐久市学校給食南部センター

日	曜日	献立名		2群 魚 肉 卵 豆 牛乳 小豆 海藻	<1群> たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	<2群> 無機質 ビタミン 主に体の調子を整える (みどりの食べ物)	<3群> 緑黄色野菜 その他の野菜 果物 ビタミン ビタミン 主にエネルギーになる (きいろの食べ物)	<4群> 穀類 芋 砂糖 炭水化物 糖質 エネルギー(kcal)	<5群> たんぱく質(a)	<6群> 脂質 脂質(a)	一口メモ
		主食 <5群> 炭水化物	おかず 主菜 副菜 汁 デザート								
		主菜 <5群> 炭水化物	おかず 主菜 副菜 汁 デザート								
1	木	コッペパン	ニョッキのクリームソース 大根とツナのサラダ きゃべつのスープ	とりにく ツナフレーク ぶたにく	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 たまねぎ	たまねぎしめじ きゅうり たまねぎ	さとう 米サラダ油 米サラダ油	592 24.9 21.2 2.3	728 29.9 24.9 3.1	★チンゲン菜 ★豆腐 ★米 ★米粉
2	金	ごはん	三食そばろ わかめと糸海苔のあえもの 華キャベツのみそ汁	とりにく 生揚げみそ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん わかめ にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米サラダ油 さとう	575 28.2 20.5 2.0	733 31.7 23.8 2.4	
7	水	たけのこごはん	ししゃものこいのぼりあげ 星型チーズサラダ 華野菜のみそ汁 かしわもち	とりにく 生揚げみそ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん ししゃも にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米サラダ油 さとう	626 26.6 21.2 2.9	813 33.1 26.1 3.6	
8	木	ソフトめん	とりにく ひじきとツナのサラダ きつねうどん汁	とりにく ツナフレーク 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 海苔 にんじん	きゅうり きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	603 33.5 19.2 2.6	741 40.0 21.9 3.4	*こどもの日献立* こいのぼりをイメージしたししゃも や、かしわもちを取り入れました。 とりにくは、大分県の郷土料理です。
9	金	ごはん	さわらのつけ焼き いもと小松菜の土佐あえ けんちん汁	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん わかめ 小松菜	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	567 28.6 18.7 1.9	715 34.5 21.4 2.4	
13	火	コッペパン	とりにく 小松菜の味噌あえ ミネストローネ みしょうかん	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	613 29.9 22.6 2.5	746 35.7 26.4 3.0	
14	水	ごはん	とりにく とりにく とりにく	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	585 25.8 17.4 1.8	736 30.8 19.5 2.2	とりにくは、大分県の郷土料理です。 とりにくは、大分県の郷土料理です。 とりにくは、大分県の郷土料理です。
15	木	こめごはん	ペンネの和風炒め シャキシャキポテトサラダ 白菜と厚揚げのスープ	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	600 30.1 20.1 2.4	731 36.8 23.3 2.9	
16	金	ごはん	お茶め もやしのナムル ポークカレー	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	633 24.1 22.3 2.3	802 29.0 25.8 2.6	
19	月	ごはん	厚揚げと豚肉の炒め煮 キャベツとしらすのサラダ キムチスープ チーズ	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	610 27.1 23.7 1.9	764 32.5 27.1 2.6	カルシウムの多い食品には、牛乳、乳製品、厚揚げや豆腐などの大豆製品、小松菜やチンゲン菜、切干大根などがあります。
20	火	コッペパン	オムレツマトソース ポテトのあっさりサラダ 白菜のスープ	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	586 24.5 22.5 2.4	716 29.4 26.3 3.0	
21	水	ごはん	山賊焼き ひじきとツナのサラダ レタスのみそ汁	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	596 27.2 21.1 2.0	754 32.9 24.2 2.5	
22	木	ソフトめん	えびしゅうまい 切干大根中華あえ チャンポンスープ	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	551 25.1 15.0 3.0	710 31.6 18.6 4.2	えびのうまみがギュッとつまつた しゅうまいです。1人2個ずつ配って 食べてください。
23	金	ごはん	さばのピリッと焼き チンゲン菜のごまあえ とん汁	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	628 28.9 28.4 1.9	798 35.2 33.2 2.3	
26	月	ごはん	ちくわの磯部あげ 大根とツナのサラダ のっぺい汁	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	563 22.2 17.7 1.9	760 27.8 20.5 2.4	
27	火	キャロットパン	とりにく しょうゆフレンチサラダ レタスのスープ みしょうかん	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	640 30.7 21.5 2.8	742 35.4 24.2 3.4	「福の鯛」と呼ばれるほど、「大福」には たくさんのおめでたいものが詰まっています。 今日はとりにくと二つにトマトクリーム を添えています。
28	水	ごはん	ほいこうろう ごぼうサラダ 豆腐ともずくのスープ	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	573 25.4 20.3 2.2	720 30.2 23.1 2.7	
29	木	食パン	ハンバーグ焼肉ソース フレンチサラダ アスパラのシチュー	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	688 33.0 24.1 2.5	862 41.1 29.3 3.2	
30	金	ごはん	かつおの香揚げ キャベツの梅あえ わかめのみそ汁	とりにく 生揚げ	牛乳 たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	にんじん 小松菜 にんじん	えだまめ きゅうり えのきだけ	さとう 米油 さとう	567 30.4 17.8 1.9	716 36.5 19.9 2.2	今月の栄養価平均 栄養価 小中学校 基準値 今月平均 エネルギー(kcal) 650 601 830 753 たんぱく質(g) 13~20% 27.8g(18%) 13~20% 33.6g(18%) 脂質(g) 20~30% 20.8g(31%) 20~30% 24.1g(29%) 食塩相当量(g) 2.0未満 2.3 2.5未満 2.8

☆献立の材料を食品の体内での「主なたらき」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は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

今日の給食目標
「骨や歯を丈夫にしよう」



令和7年6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)	一口メモ				
		主食 (5群) 炭水化物	おかず 主菜 副菜 汁 デザート	2群 魚肉 卵 豆腐 牛乳 小豆 海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 穀類 芋 砂糖	6群 油類	たんぱく質(a)	脂質(a)	食塩相当量(g)	小学校	中学校	6月は歯の健康週間です!	
				たんぱく質 主に体の組織を作る (赤の食べ物)	ビタミン	ビタミン	炭水化物	脂質	たんぱく質(a)	脂質(a)	食塩相当量(g)				
2	月	ごはん	あじのてりやき ひじきのさっぱり和え からみつうじる	あじ	無塩ひじきチーズ	にんじん	きゅうりレモン果汁	さとう	米サラダ油	569	724	32.2	2.2	2.6	今月は、骨や歯の健康を考え、かみごたえのある料理、カルシウム摂取を促したバランスのよい献立になっています。
3	火	コッペパン	とりにくのあんずてりやき しょうゆフレンチサラダ チンゲン菜のミルクスープ	とりにく		にんじん	あんずジャム キャベツきゅうり	さとう	米サラダ油	609	749	32.9	2.6	3.3	1 2 3 うはと80歳まで
歯と口の健康週間		ごはん	凍り豆腐のそぼろあん かみかみ大根干しサラダ もずくのみそしる	凍り豆腐 きさいか 大とうふみそ	もずく	さいやいんげん にんじん、小松菜	たまねぎ 切り干し大根	さとう	ごま油	587	744	25.1	19.3	2.0	6月4日～10日は『歯と口の健康週間』
4	水	ごはん													
5	木	米粉パン	チリビーンズ イタリアンサラダ 白菜とコーンのスープ くだもの(メロン)	ぶたにく大豆 ツナフレーク とりさきみ		ホールトマト にんじん	たまねぎ キャベツきゅうり たまねぎ、コーン、白果 メロン	さとう	米サラダ油	611	748	33.9	21.5	2.2	佐久市産地域食材
6	金	ごはん	コーンと大豆のメンチカツ アスパラフレンチサラダ ハヤシライス	コーンと大豆のメンチカツ		アスパラガスにんじん にんじん、ホールトマト	キャベツきゅうり たまねぎ、セロリ、しめじ	さとう	米サラダ油	653	809	26.4	23.7	2.3	今月の佐久市産食材 ★チンゲン菜 ★レタス ★豆腐 ★アスパラ ★ブロッコリー ★白菜 ★きんぴら ★キャベツ ★きゅうり
7	月	ごはん	厚揚げと豚肉の炒め煮 ピーマンサラダ ワタンスープ	厚揚げ チンキさきみ ぶたにく		にんじん、ピーマン にんじん 小松菜	たまねぎ、干しいたけ きゅうり たまねぎ、もやし	さとう	米サラダ油	617	782	24.7	19.8	1.8	学校給食推進員より、佐久市でとれる旬の食材をいただきます。佐久の産みに感謝していただきます。
10	火	コッペパン	ハンバーグケチャップソース 和風ポテトサラダ ぐだくさんわかめスープ	ハンバーグ 削り節 とりにく	チーズスライス、わかめ	にんじん にんじん、小松菜	きゅうり、キャベツ たまねぎ、干しいたけ、えのき、きんぴら、きんぴら	さとう	マヨネーズ	681	848	28.8	27.4	2.7	今日は「入梅」といよいよ、梅の正体梅雨入りの日です。入梅にちなんで「いわし」と「梅」の献立です。
11	水	ごはん	いわしのかばやき 梅こんが和え 玉ねぎのみそしる	いわし 油揚げみそ	塩昆布	にんじん	キャベツきゅうり、梅フレーク えのき、たまねぎ、きんぴら	さとう	米油(揚げ油)	572	728	24.6	19.3	1.4	部活動を頑張る中学生を応援して、リクエストの多い入梅のナンとキーマカレーの献立です。
中体連広域献立		ナン	キーマカレー レモンきゅうり 大根と豚肉のスープ デザート(ヨーグルト)	ぶたにく、鶏肉、大豆		にんじん	たまねぎ、えだまめ キャベツ、もやし、きゅうり、レモン果汁	さとう	米サラダ油	552	728	30.4	21.3	1.8	本の中からカラダに給食 「あめのりのおくりもの」より 「あじさいサラダ」を作ります。
12	木	ナン													
13	金	ごはん	鶏ささみのレモンあげ あじさいサラダ 沢庵漬	鶏ささみ かまぼこ、ぶたにく		にんじん、小松菜 にんじん、みつば	レモン果汁 切り干し大根、レタス、きんぴら	さとう	米油(揚げ油)	562	714	28.8	15.6	1.7	カルシウムを多く含む食品は、牛乳・乳製品以外に大豆・大豆製品、海藻、ひじき、わかめ、小松菜、切干大根、ごまなどがあります。意識して食事にとりいれましょう。
16	月	ごはん	豚肉の具 青菜のチーズ和え 根菜のごまじり	ぶたにく	チーズ	小松菜、にんじん にんじん	たまねぎ、しめじ もやし、キャベツ ごぼう、大根、きんぴら	さとう	米油(揚げ油)	594	757	28.7	20.6	1.7	カルシウムを多く含む食品は、牛乳・乳製品以外に大豆・大豆製品、海藻、ひじき、わかめ、小松菜、切干大根、ごまなどがあります。意識して食事にとりいれましょう。
17	火	コッペパン	いかのみりんやき きのこのおひたし 米粉のコンシチュー	いか 削り節 とりにく		小松菜、にんじん にんじん	きゅうり、しめじ たまねぎ、コーン、クリームコーン	さとう	米油(揚げ油)	572	710	31.3	17.4	2.3	★食育の日★ 「びんびんキラリ食」 ～旬のレタスを味わおう～ 資料は毎日朝にチェックしています！
食育の日		ごはん	鶏からあげ甘酢汁 ごまマヨ和え トマトとアスパラの味噌スープ	とりにく 凍り豆腐、削り節 卵		にんじん にんじん	たまねぎ、セロリ 大根、きゅうり、コーン ★レタス、しめじ、きんぴら	さとう	米油(揚げ油)	624	780	25.4	24.8	1.8	旬の味～さくらんぼ～ 長野産のさくらんぼです。 味わっていただきます。
19	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和え チンゲン菜のスープ	大豆、とりにく 削り節 ぶたにく	生クリーム	ホールトマト ★ブロッコリー、にんじん にんじん、チンゲン菜	たまねぎ キャベツ、もやし たまねぎ、えのき、きんぴら	さとう	オリーブ油	599	731	31.2	22.4	2.5	食中毒予防の3原則 1. 生食を避ける 2. 加熱を徹底する 3. 食器の清潔を保つ
20	金	ごはん	かつおと凍り豆腐の揚げ煮 いもと小松菜の土佐和え とんじる くだもの(さくらんぼ)	凍り豆腐、かつお 削り節 ぶたにく、きんぴら	青のり わかめ	小松菜 にんじん	きゅうり、しめじ ごぼう、大根、きんぴら さくらんぼ	さとう	米油(揚げ油)	640	812	31.6	20.2	1.9	食中毒予防の3原則 1. 生食を避ける 2. 加熱を徹底する 3. 食器の清潔を保つ
23	月	ごはん	さばのみそ煮 ごぼうサラダ のっぺいじる	さばみそ ぶたにく		にんじん にんじん	しょうが きゅうり、コーン ★たまねぎ、★白果、きんぴら	さとう	ごま油、ごま	607	782	30.1	20.6	2.2	食中毒予防の3原則 1. 生食を避ける 2. 加熱を徹底する 3. 食器の清潔を保つ
24	火	黒糖パン	鶏肉のハーブやき リボンパスタのサラダ 野菜スープ	とりにく ツナフレーク ぶたにく		にんじん にんじん	★キャベツ、★きゅうり ★たまねぎ、★白果	さとう	オリーブ油	614	748	30.7	19.3	2.2	食中毒予防の3原則 1. 生食を避ける 2. 加熱を徹底する 3. 食器の清潔を保つ
25	水	ごはん	ちくわのカレー揚げ もやしのナムル 厚揚げのみそしる	ちくわ 生揚げみそ		にんじん にんじん、小松菜	もやし、★きゅうり ★たまねぎ、しめじ、きんぴら	さとう	米油(揚げ油)	554	719	21.9	18.4	1.7	今月の栄養価平均
26	木	コッペパン	ニョッキのトマトソース わかめと枝豆のサラダ ポトフ	とりにく ぶたにく	わかめ	ホールトマト にんじん	★たまねぎ、しめじ ★キャベツ、もやし、★きゅうり、えだまめ ★たまねぎ、★白果、大根	さとう	オリーブ油	577	711	25.4	16.2	2.5	栄養価 たんぱく質 脂質 食塩相当量
27	金	ごはん	豚肉と大豆のみそがらめ 和風大根サラダ 鶏ごぼうじる	ぶたにく大豆みそ ツナフレーク、削り節 とりにく		にんじん 小松菜	大根、★きゅうり、コーン ごぼう、えのき、きんぴら	さとう	米油(揚げ油)	660	830	29.9	24.2	1.8	栄養価 たんぱく質 脂質 食塩相当量
30	月	ごはん	焼き鳥の具 もやしのサラダ キムチスープ	とりにく、削り節 ぶたにく、きんぴら		にんじん にんじん、にら	えだまめ もやし、★きゅうり キムチ漬、きんぴら	さとう	ごま油、ごま	568	722	29.9	19.7	2.0	本格的な夏が近づいてきました。暑くて食欲も落ちやすいので、キムチスープを食べてスタミナを付けましょう！

★献立の材料を食品の体内での「主なたらき」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するためには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23日（金）



ごはん

さばのピリッと焼き

チンゲン菜のごま酢あえ



とん汁

牛乳

今日の給食の「ちんげんさい」は、佐久市でとれた地域食材です。

みなさん、ごはんはしっかり食べていますか？ ごはんには、体を動かし、頭を働かせるために必要な糖質という栄養素がたくさんふくまれています。ごはんを食べることによってこの糖質は体にたくわえられますが、体や頭を使うと、たくわえられていた糖質が使われてしまいます。そうすると、運動をすることも、勉強をすることもできなくなってしまうのです。車にガソリンや電気を満タンにしている、長い時間走っているとなくなってしまう、最後は車が動かなくなってしまうように、これと同じで、糖質は私たちの体の中で、エネルギーとなるガソリンや電気の働きをしています。

食育の視点【食事の重要性】



～ ひとこと伝言板 ～

5月29日（木）



食パン

ハンバーグ照焼きソース

フレンチサラダ

アスパラのシチュー

牛乳

アスパラガスは春を代表する野菜のひとつです。

アスパラガスのうま味成分の「アスパラギン酸」は、エネルギー源となるアミノ酸のひとつで、疲労回復の効果があるといわれます。また、体の調子をととのえるビタミンAやビタミンB群、ビタミンCなどもふくんでいます。

油との相性もよく、バターやオリーブ油と一緒に調理すると、さらにおいしくなります。今日は、バターを使ったシチューにしました。旬のアスパラガスを味わってください。

食育の視点【食品を選択する能力】



～ ひとこと伝言板 ～

6月4日（水）



ごはん

凍り豆腐のそぼろあん

かみかみ大根干しサラダ

もずくのみそ汁

牛乳



6月4日～10日は歯と口の健康週間です！

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。

今日のサラダには、強い骨や歯を作るために必要なカルシウムを多く含む切干大根と小松菜を、さらにかみごたえのあるさきいかも使いました。また主菜の凍り豆腐はカリッと揚げ、シャキシャキ感のあるさやいんげんも加え、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。

食育の視点【心身の健康】



～ ひとこと伝言板 ～

6月25日（水）



ごはん

ちくわのカレー揚げ

もやしのナムル

厚揚げのみそ汁

牛乳

今日の給食の佐久市でとれた地域食材は「きゅうり」「玉ねぎ」です。

室温や湿度が高くなり、食中毒の原因になる細菌が増えやすい時期になりました。食中毒は「つけない・ふやさない・やっつける」の3原則で防ぐことができます。

①つけないとは、料理を食べる前には石けんで手を洗う、まな板、包丁は肉用と野菜用で使い分ける、など。②ふやさないとは、料理を室温のまま長時間放置しない、食器やふきんなどはきれいに洗って素早く乾燥させる、など。③やっつけるとは生で食べるもの以外は十分に加熱してから食べる、です。

食中毒はこの時期だけでなく、1年を通して気を付けていきましょう。



食育の視点【食品を選択する能力】

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○○(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 7 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(電子申請)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(電子申請)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)

(令和 7 年度 食物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)(電子申請)

○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)(電子申請)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

翌月分のアレルギー対応書類の送付(20日頃) 連絡封筒に入れ、学校経由で家庭へ送付

対応食確認表・アレルギー対応代替献立・承諾書(電子申請)・詳細な献立・月間配合表配布

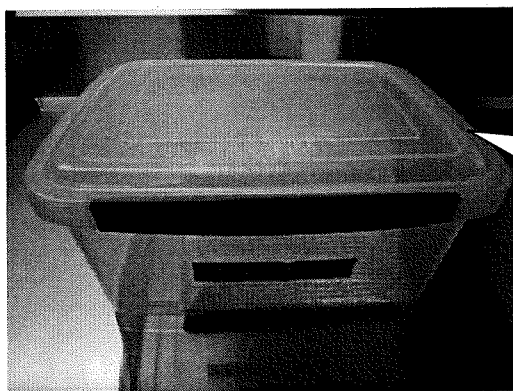
承諾申請(25日頃)

家庭で対応内容を確認、問題なければ承諾を電子にて行い空封筒を学校経由でセンターへ提出

個別確認表(コピー)を学校へ送付(末日までに)

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》

- ・アルミバック(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)		〇:対応食あり △:家庭から持参										
〇〇小学校		1年1組	1年1組	2年2組	2年2組	5年1組						
献立	南部センター	△ △ △ △	□ □ □	■ ■ ■ ■	○ ○ ○ ○							
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	○				○							

対応食のある献立には○がついています。
家庭から持参するものがある献立には△がついています。
(センターからの対応食はなしです。)
対応食と照らし合わせ、全員分そろっているか確認をお願いします。

*連絡事項など

個別のアルミバックの中に、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7年4月9日(水)

〇〇小学校		1年1組	
南部センターさん			

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。

学校 確認	献立名	対応内容	センター 確認
✓	コッペパン	パン停止→ごはん代替	○
✓	焼きフランク	トマトビュレ除去→除去のみで対応	○
	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(清見レモン)1/4	清見オレンジ除去→ぶどうゼリー代替	○

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。

連絡欄(気づいたことがありましたらお知らせください)	担任印
例) 食べきれずに残しました。	

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。)

・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。

・返却時はアルミバ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随時「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》

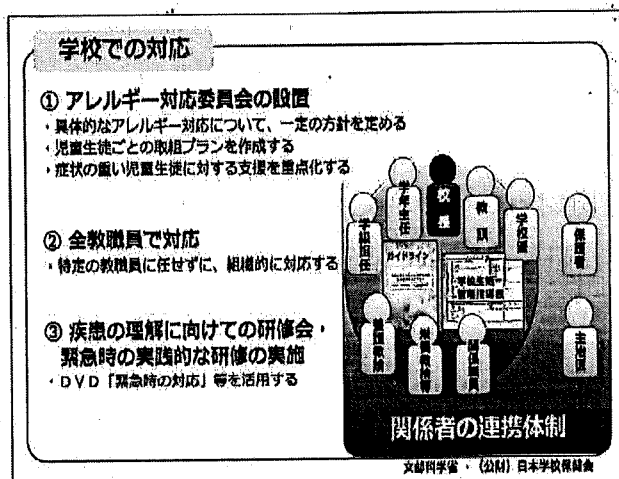
公益財団法人 日本学校保健会

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、調理員の代表、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 7 年 6 月 27 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、シート 1 枚に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 7 年 8 月 20 日（水）

※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
荻原 片桐 工藤
電話 0267-62-0617

令和 7 年（2025 年）5 月 12 日

学校長 様

長野県教育委員会事務局
保 健 厚 生 課 長

令和 7 年度児童生徒の食に関する実態調査の実施について（依頼）

標記調査は、児童生徒の食生活等に関する実態を継続的に把握するとともに、学校における食に関する指導の充実を図ること等を目的に、長野県教育委員会と長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会が共同で 3 年度毎に実施しています。

令和 7 年度はこの調査の実施年度にあたることから、下記により実施しますので、お忙しいところ恐縮ですが御協力いただきますようお願いいたします。

なお、調査結果は県のホームページで公表するほか、長野県食育推進計画等の進捗管理、評価等の資料として活用するとともに、学校における食育推進の基礎資料として活用していただけるよう市町村あてに報告いたしますので、御承知おき願います。

記

1 調査の内容及び実施方法

別添「令和 7 年度長野県児童生徒の食に関する実態調査実施要領」による

2 調査対象者

県内の完全給食を実施している公立の小学校 5 年生及び中学校 2 年生（義務教育学校 5 年生及び 8 年生を含む）

3 調査実施日

令和 7 年 6 月 18 日（水）から 7 月 11 日（金）のうち 1 日（休日の翌日（月）を除く）

※ 実施不可日：6 月 23 日（月）・6 月 30 日（月）・7 月 7 日（月）

4 調査方法の概要

（1）Google フォームにより 1 人 1 回のみ回答をする。

■ 小学 5 年生用

URL : <https://forms.gle/2dFxBswDNSMbiAFa9>

■ 中学 2 年生用

URL : <https://forms.gle/RxVFopcqkWEGPnJUA>

（2）学校は、別添「入力上の留意点」を参照し、児童生徒に調査の趣旨を説明する。

（3）児童生徒はタブレット端末で、Google フォームにおいて回答する。

- (4) 学校は、調査終了後、下記 URL または二次元コードから県教委へ終了報告をする。県教委は、この報告が 7 月 11 日（金）までに確認できない場合は、当該校へ調査実施状況について照会する。

■（学校担当者回答）終了報告

URL : <https://forms.gle/C8dFv1AtaBwoRM2o6>

二次元コード



5 その他

- (1) 調査にかかる時間は 15～20 分程度です。児童生徒が、自分の生活を振り返るための時間として御活用ください。
- (2) Google フォームで実施できない場合は、別添の調査票（PDF）を御使用ください。その場合は、下記担当にメールで御一報いただいた上で、7 月 11 日（金）までに、様式 1（回答用紙提出用）を添付の上、保健厚生課へ送付してください。
- (3) 部会は、学校別の調査結果を各学校に報告します。

6 添付書類

- ・令和 7 年度長野県児童生徒の食に関する実態調査実施要領
- ・調査票（小学校 5 年生用）
- ・調査票（中学校 2 年生用）
- ・入力上の留意点
- ・R7 市町村学校コード一覧表
- ・様式 1（回答用紙提出用） ※紙ベースで提出する場合

（問合せ先）

担当	総務・学校給食係 和田
電話	026-235-7470（直通）
FAX	026-234-5169
E-mail	hokeko@pref.nagano.lg.jp

令和 7 年 7 月 日

学校長 様

佐久市教育委員会
学校給食課

令和 8 年度 新入学児童・生徒食物アレルギー調査について(依頼)

このことについて新入学児童・生徒を対象に別紙調査を実施いたします。ご多忙の折
恐縮ですが、下記事項にご留意のうえ、ご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

記

1. 調査名 食物アレルギー調査(電子申請)
2. 調査対象者 令和 8 年度 小学校新 1 年生児童・中学校新 1 年生生徒(現小学校 6 年生)
3. 調査目的 学校給食におけるアレルギー対応において、来年度新入学児童及び生徒の食物アレルギーの実態を把握し、今後のアレルギー対応の基礎資料とするため。
4. 調査表 別紙小学校新 1 年生用、中学校新 1 年生用(現小学校 6 年生)用の 2 種類
いずれも電子申請でお願いします。
5. 調査方法 「食物アレルギー調査について」(電子申請)を新入学児童保護者及び
現小学校 6 年生保護者へ配布、直接電子申請にて回答。
提出期限 ①小学校新 1 年生児童分 第 1 回来入見保護者説明会当日
②中学校新 1 年生生徒分 令和 7 年 9 月 5 日(金)
※小学校新 1 年生、中学校新 1 年生の調査提出状況確認のため、名簿を提出
いただきますようお願いいたします。
6. その他
 - ・学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)の内容に準じた調査内容となっております。
 - ・調査表における個人情報については学校給食南部センターにおいて責任をもって管理します。
 - ・第 1 回来入見保護者説明会の際に南部センター職員が伺い説明をさせていただきます。説明会の際に 10 分程度お時間をいただきたいと思います。
 - ・来入見保護者説明会の資料を学校給食南部センターへ一部送付をお願いします。

佐久市教育委員会 学校給食課
電話 0267-62-3493
学校給食南部センター
電話 0267-62-0617
アレルギー担当栄養士 工藤

令和8年度 新入学児童保護者 様

【小学校】

佐久市教育委員会

学校給食課

食物アレルギー調査について（お願い）

佐久市教育委員会では食物アレルギーについて、来年度入学される児童の実態を知るための調査を実施し、学校給食実施のための参考にしたいと思っておりますので、ご協力をお願いします。

調査は電子申請になります。調査方法につきましては下記を参照してください。電子申請不可の方は給食センターへご相談ください。

回答URL

https://apply.e-tumo.jp/city-saku-nagano-u/offer/offerList_detail?tempSeq=50805

回答QRコード



【提出期日：令和7年 月 日（ ）】

【調査内容】

- 1 入学予定小学校
 - 2 入学児童・保護者名
 - 3 食物アレルギー疾患の有無
※食物アレルギー疾患無しの方は、ここで調査が終わりになります。
有る方は以下の項目に回答ください。
 - 4 食物アレルギー疾患の判断
 - 5 食物アレルギー症状該当食品・食べる様子・口にしたとき現れる症状
 - 6 アナフィラキシー既往の有無・食品名・時期・症状
 - 7 アレルギー対応食の希望の有無
 - 8 アレルギー該当食材確認のための学校給食の献立表のみの希望
詳細な献立・配合表の配布希望の有無
 - 9 連絡先(住所・電話番号)
- ・調査における個人情報については、センターで責任を持って管理します。

佐久市教育委員会 学校給食課
学校給食南部センター
電話 0267-62-0617

令和8年度 新入学生徒保護者 様

【中学校】

佐久市教育委員会
学校給食課

食物アレルギー調査について（お願い）

佐久市教育委員会では食物アレルギーについて、来年度入学される生徒の実態を知るための調査を実施し、学校給食実施のための参考にしたいと思っておりますので、ご協力をお願いします。
調査は電子申請になります。調査方法につきましては下記を参照してください。電子申請不可の方は給食センターへご相談ください。

回答URL

https://apply.e-tumo.jp/city-saku-nagano-u/offer/offerList_detail?tempSeq=50805

回答QRコード



【提出期日：令和7年9月5日（金）】

【調査内容】

- 1 入学予定中学校
- 2 入学生徒・保護者名
- 3 食物アレルギー疾患の有無
※食物アレルギー疾患無しの方は、ここで調査が終わりになります。
有る方は以下の項目に回答ください。
- 4 食物アレルギー疾患の判断
- 5 食物アレルギー症状該当食品・食べる様子・口にしたとき現れる症状
- 6 アナフィラキシー既往の有無・食品名・時期・症状
- 7 アレルギー対応食の希望の有無
- 8 アレルギー該当食材確認のための学校給食の献立表のみの希望
詳細な献立・配合表の配布希望の有無
- 9 連絡先(住所・電話番号)
・調査における個人情報については、センターで責任を持って管理します。

佐久市教育委員会 学校給食課
学校給食南部センター
電話 0267-62-0617