

令和7年度第2回学校給食南部センター運営委員会 会議次第

日 時 令和7年11月17日(月) 正午～
場 所 学校給食南部センター2階 研修室

1 開 会

2 会長あいさつ

3 会議事項

(1) 令和7年度 佐久市学校給食南部センター給食会計中間監査について

(2) 【衛生管理委員会】

ア 食器の入れ替えについて

イ その他

(3) その他

・南部センターにおける学校給食について

4 閉 会

・次回運営委員会 令和8年3月下旬予定

学校給食試食会資料

／ 本日の試食会アンケート ／
／ ご協力お願いします ／



令和7年11月17日
佐久市学校給食南部センター

1 学校給食の目標

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	

2 学校給食の栄養

文部科学省の基準により定められています。1日に必要な栄養量の1/3です。

学校給食摂取基準

区分	小学校の児童の場合			中学校生徒の場合
	低(6~7歳)	中(8~9歳)	高(10~11歳)	
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%			
脂肪(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%			
ナトリウム(食塩)	1.5g未満	2g未満	2g未満	2.5g未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
鉄(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μgRE)	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
亜鉛(mg)	2	2	2	3

3 給食内容について

★主食・ごはん(あんでーくっく)

月・水・金 佐久市産コシヒカリ100%使用

- ・パン(炊飯センター柳澤)

火・木 長野県産小麦50%、北海道産小麦50%使用
※米粉パン…佐久市産米粉使用

- ・ソフトめん(木内麺業)

隔週 木 長野県産小麦100%使用 月2回(6~9月は無)
(※中華麺はパン用小麦と同様)

主食の量(1人分)

	ごはん (g) 米量	パン 小麦粉量	ソフト麺 小麦粉量
小1年生	50	50	70
小2年生	55		
小3年生	60		
小4年生	70	60	80
小5年生	75		
小6年生	85		
中学生	95	80	100

★牛乳 毎日 長野県で搾乳される、成分無調整の牛乳です。重要なカルシウム源です。

★おかず

【特徴】

- ・主食、主菜、副菜(和え物、汁物)をそろえたバランスのよい献立。
- ・成長期に必要な良質な食品を取り入れ、家庭で不足しがちな栄養素の摂取に努める。
- ・生活習慣病の予防のためにも、塩分、糖分、脂肪のとりすぎに注意する。
- ※長野県ACEプロジェクト Eat:減らそう塩分、増やそう野菜
- ※さくさく野菜食べようキャンペーン 1日350g以上を目標に(別紙)
- ・献立年間計画に基づき、旬の食材や季節の行事食、郷土食などをとりいれる。
- ・ぴんぴんキラリ食(年4回)、佐久の日献立(3月9日)、食育の日献立(19日)の実施。
- ・日本型食生活(和食)の良さを見直し、魚・野菜・海草・大豆製品などを使用する。
- ・安全な食材の選択を行う。無添加の食材(ベーコン、ちくわ等)、品質表示確認
- ・だしは、かつおぶし、昆布、煮干しなどの天然素材からとり、材料の味を生かして薄味に仕上げる。
- ・国産食材の使用を基本にし、輸入品については、安全性を確認する。
- ・地場産物の活用(地産地消給食)をすすめる。(学校給食応援団)
- ・遺伝子組み換え食品など、安全性に問題のある食品は使用しない。
- ・賞費期限の確認、品温等の検収を徹底し、異物混入のないようにする。
- ・衛生に配慮した献立を作成する。
- ・食物アレルギー対応食を実施する。



4 衛生管理について

- ・文部科学省「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省基準に基づき管理運営を行う。
- ・洗浄の徹底、加熱・冷却処理を適切に行い、中心温度を確認し記録する。
- ・汚染、非汚染作業を区分し、二次汚染の防止に努める。
- ・調理従事員の健康チェック及び衛生学習の実施。

5 食育について

子どもたちへの食育は、成長期の子どもにとって、健やかに生きるための基礎を培うことを主な目的としています。学校、家庭、地域が連携して子どもたちへの食育を推進することが必要です。

- ・献立表・食育だよりや毎日の献立のねらいに関連した「給食ひとこと伝言板」による食育
- ・ランチタイム(交換ノート)による交流や、献立研究
- ・学校訪問(全学級)による食育指導、給食の様子把握
- ・学校からの要請による食育

学校行事と連携、教科との連携、個別的な相談指導、食育講話、社会科見学、キャリア教育



いただきます



今日の 献立 紹介

- ・ ごはん
- ・ さわらのつけ焼き
- ・ ささみときゃべつの梅マヨ
- ・ 牛乳
- ・ 里芋ときのこのみそ汁



基本分量(中学生)

【主食】・ごはん (1人分、単位:g)
精白米 95

米は佐久市産のコシヒカリ100%を使用しています。



【主菜】・さわらのつけ焼き

さわら切身 50
こいくちしょうゆ 1.44
酒 1.8
みそ 1.32
三温糖 1.8
本みりん 1.2

《作り方》

- ①さわらにAの調味料で下味を付ける。
- ②両面をこんがり焼く。

さわらにみそ、しょうゆ、酒、砂糖、みりん下味をつけて、オーブンで焼きます。みそが入ること
で魚特有の臭みがやわらぎ、しっかりと下味がついて食べやすくなります。

給食では、日本の食文化である和食や、魚料理を大切に、
好きになってほしいという願いがあります。料理法や形状、味付け
などを変えながら、子どもたちに食べてもらえるよう工夫して
提供しています。



【副菜】・ささみときゃべつの梅マヨ

チキンささみ水煮 12
もやし 24
キャベツ 30
にんじん 6
いりごま(白) 0.96
ねり梅 0.96
マヨネーズ 7.2

《作り方》

- ①キャベツは1cm幅切り、にんじんは千切りにする。
- ②①ともやしをゆでて冷却する。(ゆでずに電子レンジの使用も可)
- ③チキンささみ水煮はよくほぐしておく。
- ④いりごまはからいりする。
- ⑤Bを混ぜ合わせ、②③と和え、いりごまをふって仕上げる。

※ご家庭ではキャベツ、にんじんは加熱せず、少量の塩でもみ、水気を切って生のまま使用しても
よいです。

※ねり梅は、梅干のタネを取り、包丁でたたいたものやチューブのものでも可です。

野菜を使った、あえものです。ねり梅とマヨネーズを混ぜた梅マヨであえることで野菜が食べ
やすくなります。キャベツやにんじん、もやしに限らず、季節の野菜を使ってもおいしくいただけ
ます。

給食では衛生管理の基準に準じてサラダや和え物の野菜は加熱して
います。



【汁物】・里芋ときのこのみそ汁

かつおぶし 3.9
里芋 32.5
大根 26
長ねぎ 10.4
ぶなしめじ 10.4
なめこ 13
凍り豆腐細切り 3.25
みそ 7.54

《作り方》

- ①里芋は皮をむき乱切り、大根はいちょう切り、長ねぎは小口切り、ぶなしめじはいし
づきをとりよくほぐしておく。(時短には冷凍里芋を使っても可)
- ②なめこは水洗いする。
- ③かつおぶしでだしをとる。(時短には顆粒だしを)
- ④だしを入れた鍋に固いものから入れ煮ていく。
- ⑤食材に火が通ったら、凍り豆腐を入れ、みそで調味する。
- ⑥最後に長ねぎを入れて仕上げる。



旬の里芋やきのこを使ったみそ汁です。給食の汁物は、野菜などの具をたくさん使い、塩分
控えめに仕上げています。

和風の汁物のときには、給食センターで昆布やかつおぶし、煮干しなどを使い天然のだしを
とります。天然のだしは、味が強く出すぎず、一緒に入っている野菜のうまみや甘みを引き立て
てくれます。

みそ汁には煮干しを、すまし汁には昆布とかつおぶしを使うことが多いのですが、今日のみ
そ汁のだしにはかつおぶしを使用しました。

・牛乳

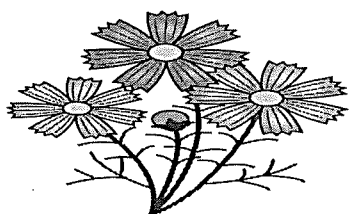
200cc

牛乳は、成長期の子どもたちに欠かせないカルシウムの供給源です。牛乳は1本で227mg
のカルシウムをとることができます。



本日の栄養価 (概ね1週間平均して、トータル1ヶ月でバランスのとれた栄養摂取ができるようにしています。)

中学校	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂肪 (%)	加糖 (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	塩分 (g)	食物繊維 (g)
基準(中学生)	830	13~20	20~30	450	4.5	300	0.50	0.60	35	2.5g未満	7.0g以上
本日	726	19	29	320	2.8	132	0.68	0.61	22	2.0	4.4



～ ひとこと伝言板 ～
11月17日 (月)

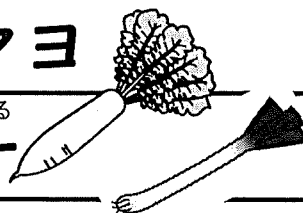
ごはん



サワラのつけ焼き

ささみとキャベツの梅マヨ

里いもときのこのみそ汁



牛乳

今日の給食の 大根・長ねぎは、佐久市でとれた
地域食材です。

11月24日は「いい日本食」とかけて「和食の日」
です。今日はちょっと早いのですが、「和食の日献
立」です。

和食の要となるのは「だし」です。「だし」とは、昆布
やかつお節、煮干しなどを煮だし、うま味だけを取り
出した汁です。日本のだしの特長は、「素材のよさを
引き出せる」といわれています。だしをきかせること
で、塩分の量を少なくすることもできます。

今日は里芋ときこのこのみそ汁に「かつお節」を使っ
てとっただしを使いました。だしのおいしさを味わい
ながら、給食を食べてください。

令和7年度 佐久市学校給食南部センター給食会計中間監査資料

収入の部

(単位:円)

区 分	金 額
給 食 費	79,037,280
補 助 金	5,544,000
過 年 度 未 収 金 納 入	40,000
前 年 度 繰 越 金	26,866
雑 収 入	5,010
合 計	84,653,156

支出の部

(単位:円)

区 分	金 額
給 食 物 資 購 入 代 金	81,041,880
返 還 金	221,380
振 込 手 数 料	11,880
合 計	81,275,140

収支残額調書

(単位:円)

区 分	金 額
収 入 合 計 額	84,653,156
支 出 合 計 額	81,275,140
差 引 残 額	3,378,016

令和7年度 学校別給食関係状況一覧表

学校名等	区 分	単位	4月	5月	6月	7月	8月	9月	前期計
野 沢 小 学 校	日数	日	17	20	21	16	4	20	98
	食数(児童)	食	8,086	9,581	10,047	7,461	1,932	9,578	46,685
	食数(教職員)	食	690	807	829	608	159	786	3,879
	給食費	円	2,646,600	3,132,540	3,279,380	2,432,860	630,480	3,124,920	15,246,780
	返還金	円	11,560	14,640	15,424	11,752	3,008	14,840	71,224
	振込手数料	円	330	330	330	330	330	330	1,980
	納入額	円	2,634,710	3,117,570	3,263,626	2,420,778	627,142	3,109,750	15,173,576
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
泉 小 学 校	日数	日	16	20	19	18	5	19	97
	食数(児童)	食	3,580	4,718	4,436	4,145	1,180	4,440	22,499
	食数(教職員)	食	526	674	628	590	171	638	3,227
	給食費	円	1,242,320	1,631,080	1,531,760	1,432,300	408,720	1,536,160	7,782,340
	返還金	円	0	0	0	648	360	1,296	2,304
	振込手数料	円	330	330	330	330	330	330	1,980
	納入額	円	1,241,990	1,630,750	1,531,430	1,431,322	408,030	1,534,534	7,778,056
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
岸 野 小 学 校	日数	日	17	20	20	18	5	20	100
	食数(児童)	食	2,009	2,403	2,408	2,052	579	2,401	11,852
	食数(教職員)	食	300	348	372	300	94	357	1,771
	給食費	円	698,700	832,260	841,440	711,600	203,780	834,540	4,122,320
	返還金	円	0	0	0	0	0	0	0
	振込手数料	円	330	330	330	330	330	330	1,980
	納入額	円	698,370	831,930	841,110	711,270	203,450	834,210	4,120,340
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
中 込 小 学 校	日数	日	16	19	21	18	5	20	99
	食数(児童)	食	4,886	5,928	6,447	5,463	1,560	5,972	30,256
	食数(教職員)	食	543	647	708	596	171	623	3,288
	給食費	円	1,639,560	1,985,440	2,160,660	1,829,620	522,720	1,990,960	10,128,960
	返還金	円	3,456	4,104	4,464	3,672	1,080	3,672	20,448
	振込手数料	円	330	330	330	330	330	330	1,980
	納入額	円	1,635,774	1,981,006	2,155,866	1,825,618	521,310	1,986,958	10,106,532
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
佐久城山小学校	日数	日	17	20	20	17	5	20	99
	食数(児童)	食	6,288	7,460	7,527	6,105	1,895	7,519	36,794
	食数(教職員)	食	591	685	685	552	171	677	3,361
	給食費	円	2,075,520	2,457,200	2,477,300	2,008,140	623,220	2,472,340	12,113,720
	返還金	円	4,656	6,144	6,064	5,056	1,568	6,272	29,760
	振込手数料	円	0	0	0	0	0	0	0
	納入額	円	2,070,864	2,451,056	2,471,236	2,003,084	621,652	2,466,068	12,083,960
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
野 沢 中 学 校	日数	日	17	20	20	16	5	18	96
	食数(生徒)	食	7,006	8,644	9,020	7,216	2,251	8,092	42,229
	食数(教職員)	食	681	860	908	699	221	793	4,162
	給食費	円	2,627,200	3,248,560	3,393,680	2,705,080	844,900	3,036,760	15,856,180
	返還金	円	9,776	13,368	13,940	11,348	3,520	12,644	64,596
	振込手数料	円	330	330	330	330	330	330	1,980
	納入額	円	2,617,094	3,234,862	3,379,410	2,693,402	841,050	3,023,786	15,789,604
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
中 込 中 学 校	日数	日	17	20	20	18	5	18	98
	食数(生徒)	食	5,585	6,768	7,125	6,190	1,785	6,460	33,913
	食数(教職員)	食	555	705	717	631	178	620	3,406
	給食費	円	2,098,700	2,554,920	2,680,620	2,331,760	670,980	2,419,600	12,756,580
	返還金	円	3,096	5,328	7,200	7,488	2,160	7,776	33,048
	振込手数料	円	330	330	330	330	330	330	1,980
	納入額	円	2,095,274	2,549,262	2,673,090	2,323,942	668,490	2,411,494	12,721,552
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
南部センター	日数	日	17	20	21	18	5	20	101
	食数(職員)	食	423	504	520	445	124	494	2,510
	給食費	円	154,440	266,040	161,040	149,960	146,160	152,760	1,030,400
	納入額	円	154,440	266,040	161,040	155,960	140,160	152,760	1,030,400
	未納額	円	0	0	0	▲ 6,000	6,000	0	0
計	日数	日	17	20	21	18	5	20	101
	食数(児童・生徒)	食	37,440	45,502	47,010	38,632	11,182	44,462	224,228
	食数(教職員)	食	4,309	5,230	5,367	4,421	1,289	4,988	25,604
	給食費	円	13,183,040	16,108,040	16,525,880	13,601,320	4,050,960	15,568,040	79,037,280
	返還金	円	32,544	43,584	47,092	39,964	11,696	46,500	221,380
	振込手数料	円	1,980	1,980	1,980	1,980	1,980	1,980	11,880
	納入額	円	13,148,516	16,062,476	16,476,808	13,559,376	4,037,284	15,519,560	78,804,020
	未納額	円	0	0	0	0	0	0	0
過年度未収金	納入額	円	10,000		10,000	10,000	10,000		40,000

※ 試食会、体験入学等は各校の教職員食数に含む。

令和7年度 業者別給食物資購入状況一覧表

(単位:円)

業 者 名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	前期計
長野県学校給食会(主食)	1,028,316	1,378,192	1,227,276	1,238,515	327,089	1,323,995	6,523,383
長野県学校給食会(一般物資)	751,356	682,815	942,450	1,070,007	87,561	569,552	4,103,741
(資)井出養鱒場	-	-	-	-	-	-	-
細萱商店	45,273	-	69,811	-	-	-	115,084
(資)和泉屋商店	43,254	54,334	64,152	45,295	8,116	35,964	251,115
(有)斉武鯉店	-	-	-	-	-	-	-
佐久浅間ライフナー(くらしのセンター)(米穀)	925,041	1,099,666	1,156,302	887,284	264,297	1,066,629	5,399,219
佐久浅間ライフナー(くらしのセンター)(一般物資)	-	-	-	-	-	117,500	117,500
協同食品(株)長野工場	195,207	117,331	524,496	305,640	-	212,605	1,355,279
(株)細萱食品	-	51,343	-	67,737	-	71,928	191,008
(有)マルヨ	497,161	642,624	472,939	198,889	75,556	681,310	2,568,479
田中牛乳店	21,022	46,674	68,167	-	-	23,139	159,002
(資)加藤醤油店	49,690	55,728	52,477	36,687	11,610	59,443	265,635
(有)北山商店	155,481	150,880	139,285	122,789	18,342	132,084	718,861
(有)光食品	744,464	961,750	920,948	1,137,750	153,950	776,896	4,695,758
(株)ナガレイ	-	626,059	187,790	211,105	46,170	-	1,071,124
(有)フレッシュフードサービス	1,123,405	1,834,120	1,890,152	591,894	252,126	667,310	6,359,007
ムロガ商事(株)	75,578	79,455	79,077	80,697	41,083	104,868	460,758
(株)ナガキュウ	1,011,502	1,407,293	1,571,321	1,077,189	525,490	1,795,377	7,388,172
つるや豆腐店(合)	232,254	150,498	190,647	51,408	34,365	99,581	758,753
(有)川村牛肉店	74,325	183,924	-	-	40,500	71,280	370,029
(株)ヒラサワ	295,110	641,886	-	112,810	-	149,391	1,199,197
(株)高山製粉	-	72,230	72,641	70,589	72,230	70,999	358,689
農事組合法人 矢島いきいき会	68,070	104,400	46,400	16,800	-	82,800	318,470
八菜農園 塩川 純子	-	-	-	22,500	11,250	3,000	36,750
竹野屋商店	47,277	65,858	71,182	66,933	31,433	351,907	634,590
(株)サンフレッシュ食品	724,940	150,638	1,168,013	594,511	-	753,604	3,391,706
信州トラストフーズ(株)	606,123	716,364	962,431	667,872	270,081	727,601	3,950,472
(株)勝見農産	-	-	-	-	-	-	-
(有)高塚商店	-	-	-	-	-	-	-
六川商店	539,045	345,293	177,507	142,564	-	-	1,204,409
協同乳業(株)信越支店	2,992,271	3,629,925	3,750,260	3,080,893	892,072	3,537,465	17,882,886
学校給食応援団(フレッシュフードサービス)	-	121,068	432,810	967,755	405,415	794,016	2,721,064
(株)あんでーくつく	1,142,877	1,339,428	1,339,631	1,074,720	308,785	1,266,299	6,471,740
合 計	13,389,042	16,709,776	17,578,165	13,940,833	3,877,521	15,546,543	81,041,880

令和7年度 過年度未収金状況

(令和7年9月30日現在)

単位：円

学 校 名	件数 (件)	未収金 (R7.4.1現在)	納入金	未収金残額	納 入 内 訳			
泉 小 学 校	1	93,948	0	93,948				
中 込 小 学 校	1	53,190	0	53,190				
佐久城山小学校	1	50,518	0	50,518				
中 込 中 学 校	9	549,712	40,000	509,712	(R7.4.25) 10,000	(R7.6.3) 10,000	(R7.7.2) 10,000	(R7.8.26) 10,000
計	12	747,368	40,000	707,368				

※過年度未収金当初予算額921,078円の内、173,710円は不納欠損等の消込処理により減。納入予定額は差額の747,368円。

令和7年度佐久市学校給食南部センター給食会計中間監査報告書

1 監査対象

令和7年度上半期（4月～9月分）学校給食南部センター給食会計

期 間	令和7年4月1日から令和7年9月30日まで
収 入 金 額	84,653,156円
支 出 金 額	81,275,140円
差 引 金 額	3,378,016円

2 監 査 日

令和7年11月 日

3 監査結果

佐久市学校給食センター条例施行規則第19条に基づき、令和7年度上半期（4月～9月分）学校給食南部センター給食会計を監査した結果、関係帳簿等整備されており、正確かつ適正であったことを報告します。

令和7年 月 日

佐久市学校給食南部センター運営委員会 監事
