

平成28年度第1回学校給食浅科センター運営委員会会議次第

日 時 平成28年 5月30日(月)

午後0時30分 ~

場 所 浅科小学校・会議室

『 試 食 会 』

1 開 会

2 委嘱書交付

3 自 己 紹 介

4 平成28年度役員の選任について

5 新会長あいさつ

6 会 議 事 項

(1) 平成28年度学校給食会計の予算(案)について

(2) 平成28年度給食実施内容(案)について

(3) その他

7 閉 会

## 平成27年度 運営委員会・献立委員会の役員体制

運 営 委 員 会		献 立 委 員 会	
会 長	浅科中学校 校 長	委員長	浅科小学校 校 長
副会長	浅科小学校 P T A		
監 事	浅科小学校 校 長		
監 事	浅科中学校 P T A		

- 各委員会の役職は、隔年交代とする。
- 各委員会のPTA代表者(各2名)は、重複しないこと。

## 平成28年度 運営委員会・献立委員会の役員体制

運 営 委 員 会		献 立 委 員 会	
会 長	浅科小学校 校 長	委員長	浅科中学校 校 長
副会長	浅科中学校 P T A		
監 事	浅科中学校 校 長		
監 事	浅科小学校 P T A		

平成28年度佐久市学校給食浅科センター運営委員会名簿及び役員(案)

職 名	氏 名	備 考
浅科小学校長	渡 邁 秀 二	会 長
浅科中学校長	竹 内 敬 一	監 事・(献立委員長)
浅科小学校PTA会長	小 林 伸 吉	監 事
浅科中学校PTA会長	山 浦 武	副会長
学校医代表	小 山 實	
学校薬剤師代表	小 松 富 美 男	
佐久市教育委員会 学校教育部長	荒 井 修 一	
事 務 局		
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課長	荻 原 淳 一	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課 企画員	小 泉 誠	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食浅科センター事業係長(兼務)	春 原 達 也	学校給食望月センター 事業係長(常駐先)
学校給食浅科センター 栄養教諭(県職員)	北 村 準 平	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食浅科センター事業係(嘱託職員)	小 泉 龍 人	

# ○佐久市学校給食センター条例

平成17年4月1日条例第197号

## 改正

平成20年3月27日条例第24号

平成26年12月19日条例第32号

## 佐久市学校給食センター条例

(設置)

**第1条** 地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、学校給食調理等の業務を処理するため、学校給食センターを設置する。

（名称、位置及び給食する学校）

**第2条** 学校給食センターの名称、位置及び給食する学校は、次のとおりとする。

名称	位置	給食する学校
佐久市学校給食南部センター	佐久市原563番地1	野沢中学校、中込中学校、野沢小学校、泉小学校、岸野小学校、中込小学校及び佐久城山小学校
佐久市学校給食北部センター	佐久市長土呂64番地22	浅間中学校、東中学校、岩村田小学校、佐久平浅間小学校、平根小学校、中佐都小学校、高瀬小学校及び東小学校
佐久市学校給食臼田センター	佐久市田口6450番地	臼田中学校、臼田小学校、田口小学校、青沼小学校及び切原小学校
佐久市学校給食浅科センター	佐久市甲2003番地1	浅科中学校及び浅科小学校
佐久市学校給食望月センター	佐久市協和6925番地	望月中学校及び望月小学校

（委任）

**第3条** この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

## 附 則

この条例は、平成17年4月1日から施行する。

附 則（平成20年3月27日条例第24号）

この条例は、平成20年4月1日から施行する。

附 則（平成26年12月19日条例第32号）

この条例は、平成27年4月1日から施行する。

# ○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っては、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事項。

(2) 給食の献立方針に関する事項。

(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）、白田町学校給食センター規則（昭和41年白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。

平成28年度

佐久市学校給食浅科センター給食会計予算書(案)

佐久市学校給食浅科センター

# 平成28年度佐久市学校給食センター給食会計予算

平成28年度佐久市学校給食センター給食会計の予算是、次に定めるところによる。

(歳入歳出予算)

歳入歳出予算の総額は、歳入歳出それぞれ 30,867,000円と定める

平成28年 5月30日 提出

佐久市教育委員会 淳原 茂  
学校給食課長

平成28年度予算 島 入

(単位:円)

款項	項目	本年度予算額	前年度予算額	比較増減	節		説明
					区分	金額	
1 給食費	1 給食費	30,500,820	31,333,850	△ 833,030	1 小学校給食費	17,790,840	浅科小学校 (65,892食/年) 270円×204日×323名 = 17,790,840 円 (年間1名分 55,080円)
					2 中学校給食費	12,337,380	浅科中学校 (39,798食/年) 310円×201日×198名 = 12,337,380 円 (年間1名分 62,310円)
					3 給食センター 給食費	372,600	浅科センター職員 (1,380食/年) 270円×212日× 3名 = 171,720 円 270円×199日× 1名 = 53,730 円 270円×193日× 2名 = 104,220 円 270円×127日× 1名 = 34,290 円 270円× 32日× 1名 = 8,640 円
2 負担金	1 負担金	83,000	85,000	△ 2,000	1 負担金	83,000	佐久市産米粉活用事業負担金 (佐久市 年6回分・JA佐久浅間 年3回分)
3 未収金	1 未収金	208,482	208,482	0	1 過年度未収金	208,482	過年度未収金
4 繰越金	1 繰越金	73,852	67,696	6,156	1 繰越金	73,852	前年度繰越金
5 雑収入	1 雑収入	846	972	△ 126	1 雑収入	846	預金利息等
歳入合計		30,867,000	31,696,000	△ 829,000			一食単価・小学校 270円・中学校 310円

## 平成28年度予算歳出

(単位:円)

款項	項目	本年度予算額	前年度予算額	比較増減	区分	金額	説明		
							主食費	副食費	金額
1 事業費	1 給食物資費	30,500,820	31,333,850	△ 833,030	1	4,160,580	浅科小学校 浅科中学校 センター職員	37 円 × 204 日 × 323 名 = 2,438,004 円 42 円 × 201 日 × 198 名 = 1,671,516 円 37 円 × 212 日 × 3 名 = 23,532 円	2,438,004 円 1,671,516 円 23,532 円
				"		"	"	"	7,363 円
				"		"	"	"	14,282 円
				"		"	"	"	4,699 円
				"		"	"	"	1,184 円
2 牛乳代		5,674,710			浅科小学校 浅科中学校 センター職員	53 円 × 204 日 × 323 名 = 3,492,276 円 53 円 × 201 日 × 198 名 = 2,109,294 円 53 円 × 212 日 × 3 名 = 33,708 円	3,492,276 円 2,109,294 円 33,708 円		
				"		"	"	"	10,547 円
				"		"	"	"	20,458 円
				"		"	"	"	6,731 円
				"		"	"	"	1,696 円
3 副食費		20,665,530			浅科小学校 浅科中学校 センター職員	180 円 × 204 日 × 323 名 = 11,860,560 円 215 円 × 201 日 × 198 名 = 8,556,570 円 180 円 × 212 日 × 3 名 = 114,480 円	11,860,560 円 8,556,570 円 114,480 円		
				"		"	"	"	35,820 円
				"		"	"	"	69,480 円
				"		"	"	"	22,860 円
				"		"	"	"	5,760 円
2 返還金		46,371	32,940	13,431 1	返還金	46,371 牛乳・パン・めん不要者(アレルギー対応他)			
						浅科小学校	牛乳 1名 × 53 円 × 204 日 = 10,812 円 パン 1名 × 45 円 × 66 日 = 2,970 円 めん 1名 × 45 円 × 14 日 = 630 円	10,812 円 2,970 円 630 円	
2 予備費	1 予備費		319,809	329,210	△ 9,401 1	予備費	319,809		
	歳出合計	30,867,000	31,696,000	△ 829,000			一食単価・小学校 270円・中学校 310円		

## 平成 28 年度 学校給食の実施内容 (案)

### <学校給食の役割>

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することができます。

特に給食の時間では、準備から後片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができます。

また、学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることもできるなど高い教育効果が期待できます。

### <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。

### <佐久市としての学校給食における基本的な柱>

- ① 安全で安心な給食の提供
- ② 食物アレルギーへの対応
- ③ 地産地消を含む食育の推進
- ④ 学校給食衛生管理の基準に沿った施設設備

### <献立方針>

栄養量、味付け、地場産物の活用、郷土食や行事食などにおいて毎日の給食が「食」の手本となり、食育の「生きた教材」になるような献立内容を検討する。

- ① 献立の作成方法
  - ・ 基本は小、中学校同一とする。
  - ・ 献立は栄養教諭が原案を作成し、給食センター職員内での検討を経て決定する。
  - ・ 献立委員会を年 2 回開催する。

委員：献立委員会長、小中学校給食主任、小中学校 PTA 副会長、学校給食課長、センター事業係長、栄養教諭

② 児童生徒の健康の保持増進に役立つ食事内容

- ・栄養摂取量は、文部科学省より出されている「学校給食摂取基準」に準拠し、対象児童生徒の体位、生活活動等の実態に配慮し、弾力的に運用する。
- ・和食の良さを見直し、魚、豆、海藻、野菜などを意識して取り入れる。
- ・家庭で不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛など）の摂取に努める。
- ・だしは化学調味料を使わず、かつお節、昆布、鶏がらブイヨンなどからとる。
- ・だしを丁寧にとる等の工夫で減塩をおこなう。素材本来の味を大切にする。

③ 児童生徒の学校生活の様子や学校行事に関連した献立

- ・部活の大会（中学校）
- ・運動会（小学校）
- ・読書旬間等

④ 行事食等の実施

- ・時期に合わせた行事食
- ・希望献立 小学校4年～中学校3年までの全学級
- ・バイキング給食 小学校6年

⑤ 食材の選定

- ・「学校給食応援団」の野菜や、地元業者の食品を積極的に利用し、地産地消を進める。
- ・青果は産地が明確なものを選択し、国産を原則とする。
- ・加工食品は製造会社、消費期限、原材料等が明確なものを選択する。
- ・食品添加物に考慮し、無添加、低添加の食材を選択する。
- ・季節感のある旬の食材を取り入れる。
- ・そば、ナッツ類は食物アレルギーをもつ児童生徒が多く、摂取してしまった場合重篤な症状を起こす危険性が強いため使用しない。

⑥ 食物アレルギーによる特別食提供

- ・浅科給食センターで特別食の対応が必要な児童生徒は9名（平成28年度）。
- ・調理場内に特別食専用の部屋や機器がそろっていなく、特別食専用の調理員等はない。
- ・今ある調理場の施設、人員で対応できる範囲で除去食や代替食等を調理し提供する。
- ・事故を起こさないことを第一条件に特別食の提供をしていく。

⑦ 衛生管理

学校給食衛生管理基準に則り、給食に起因する衛生上の危害の発生を防止する。

I 浅科給食センターにおける衛生管理

- ・和え物に使う野菜は基本的に加熱殺菌する
- ・食中毒の発生しやすい夏場の献立を工夫する
- ・場内のドライ運用を図る
- ・汚染作業区域、非汚染作業区域での調理の区別
- ・手洗いの徹底

II 配送校にお願いしていること

- ・児童生徒の給食当番日常点検表の記録

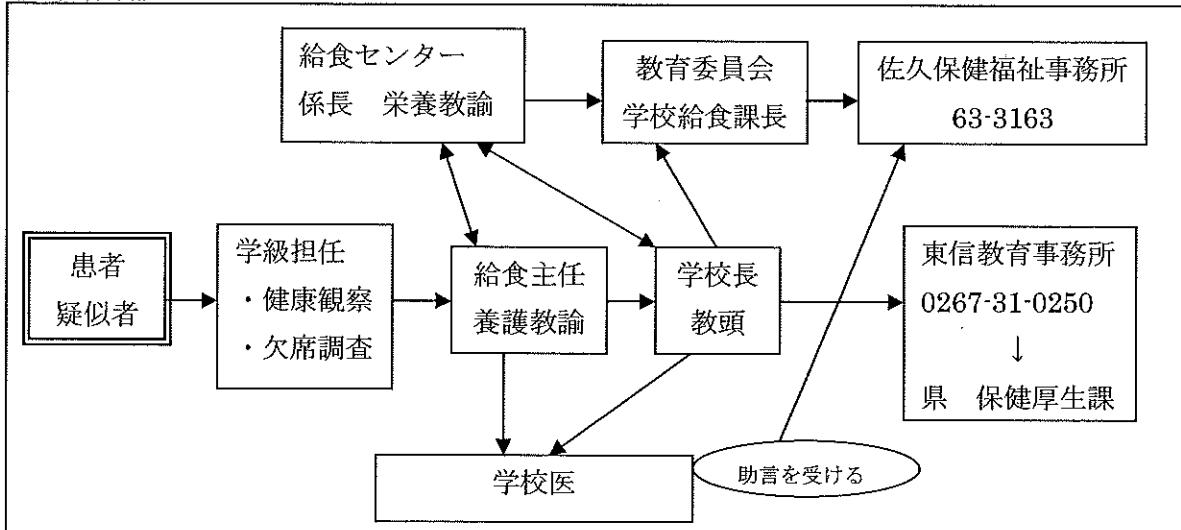
身支度の整っていない児童生徒、体調の優れない（特に嘔吐、下痢などの症状）児童生徒は給食の準備を行わない

- ・検食簿の記入
- ・直送品の検収と適切な保管（牛乳、パン、ソフト麺、デザート）

### III 事故発生時の連絡、対応

○児童・生徒に給食が原因と疑われる体調不良者が出た場合

#### 《連絡体制》



#### 《対処方法》

- 健康観察等により感染症や食中毒の疑わしい症状のある児童・生徒があるときは、学級担任→給食主任・養護教諭→教頭→校長→給食センター係長→学校給食課長
- 係長（不在の場合は栄養教諭または調理主任）は、学校給食課長に報告し、他の配達校の状況を把握するとともに、課長と対応を協議する。
- 報告を受けた課長は、関係機関と対応を協議する。
  - ・学校医もしくは保健福祉事務所の指導により給食の可否を決定する。
  - ・保護者に対しては教育委員会や佐久保健福祉事務所の指示に基づき、感染症または食中毒の（疑いがある）事実、児童・生徒の健康調査、検便などの各種調査へ協力のお願いを速やかに連絡する。その際、個人のプライバシーなどの人権に対する侵害が生じないように配慮する。

### ⑧ 食に関する指導

- ・配布物
  - 毎日の献立紹介（ランチレター）、予定献立表、給食センターだより
- ・学校訪問
  - 中学校へは月2回程度の教室訪問を行う（栄養教諭）
- ・教科学習との連携
  - 教科学習において食に関する指導を行う際、必要に応じ学校給食等の専門分野への指導の参画、情報提供、資料提供を行う（栄養教諭）
- ・給食調理員との交流給食
- ・PTA試食会
- ・給食応援団との交流給食

## 平成28年度 給食献立年間計画

佐久市学校給食センター

月目標	指導内容	独立作成のポイント	学校行事等	行事食	希望 献立	地場産・給食応援団食材 (( ))は応援団以外の佐久市産)	旬の食材（他地産）
4月 給食の決まりを守ろう	・学校給食の目標 ・決まりの確認（正しい食事のマナー）	・新入生に期待感をもたせ春が感じられる工夫。 ・新入生の食事が況に配慮しながら、給食になじみやすい軌跡。	入学、進級祝い	冬菜、越冬じゃがいも	春キャベツ、たけのこ、かぶ、麗、新たまねぎ、新じゃが、新にんじん、うど、てこまん、清見オレンジ、いちご		
5月 じょうぶな体を作ろう	・食べ物のいたらき ・バランスのとれた食事	・基準量に沿って、食品をバランスよくとり入れる。 ・成長期に特に必要な食品を使用する。	給食週間（中）	子どもの中	小松菜、冬菜	アスパラ、たけのこ、緑さや、新たまねぎ、新じゃが、豚、山菜、晩柑類、びわ	
6月 ①骨や歯を丈夫にしよう ②衛生に気をつけて食事をしよう	・骨や歯に良い食べ物（カルシウムの働き） ・噛むことの大切さ ・歯磨きの工夫 ・梅雨時の衛生（手洗い、身支度、食事環境）	・骨や歯を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる。 ・カルシウムの多い食品を取り入れる。 ・歯、酢を使った料理の工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。 ・部活動の大会があるので質と量、水分・カルシウム等の配慮をする。	給食週間（小） 歯と口の健康週間 中本連佐久大会 食育月間	むし歯予防デー 佐久大会応援 びんびんキラリ 食①	3A 小松菜、玉ねぎ、にんにく、さやえんどう、大根、(レタス、ブリーチボール、ほうれん草、白菜)	レタス、梅、セロリ、鰯、鰆、飛魚、メロン、びわ、さくらんぼ、小玉すいか	
7月 暑さに負けない食事をしよう	・夏の食生活のポイント ・夏休みの過ごし方（食事と生活リズム）	・暑さに向け体力をつける料理の工夫。 ・食欲をそそり涼しさを感じさせる工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。	七夕 土用の丑		小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロッコ、キヤベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、(グリーンボーリ、白菜、ほうれん草、ブロッコリー、トマト)	レタス、きゅうり、きやべつ、水菜、ズッキーニ、かぼちゃ、なす、トマト、ピーマン、梅、いか、キス、スイカ、ブラン	
8月 規則正しい食事をしよう	・一日三食の役割 ・生活リズムの見直し ・日本型食生活	・食欲をそそり涼しさを感じさせる工夫。 ・主食、主菜、副菜、汁物がそろった和食の良さがわかる工夫。 ・食中毒防止、食品の選択と調理工夫。			6-1 小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロッコ、かぼちゃ、キヤベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、(白菜、ほうれん草)	レタス、タケノコ、きゅうり、きやべつ、白菜、もろこし、トマト、スッキニ、梨	
9月 規則正しい食事をしよう	・一日三食の役割 ・生活リズムの見直し ・運動と休養と食事 ・日本型食生活	・偏食をなおす工夫。 ・主食、主菜、副菜、汁物がそろった和食の良さがわかる工夫。 ・運動量の多い月なので質と量と量の配慮をします ・肌寒くなつくるので配慮する。	运动会（小） 清流祭（中）	お月見 運動会応援	6-2 小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロッコ、かぼちゃ、キヤベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、にんじん、(りんご)	もろこし、きやべつ、レタス、なす、いか、鱈、ブルーレーン、巨峰、梨、ぶどう	

1月		好き嫌いせず食べよう	偏食の害について ・自己の食生活を反省する	・収穫された野菜等から感謝の気持ちを育てる工夫。 ・食欲の秋、スポーツの秋。質、量とも充実した食事の工夫。	・読書時間 ・読書時間	1A ぴんぴんキラリ 食② 読書時間コボラ 給食	1B 長ねぎ、じゃが芋、りんご、新米 柿、栗、きのこ、にんじん (りんご)	1A 長ねぎ、じゃが芋、大根、キャベツ、青ばつ、(りんご)	1B 長ねぎ、じゃが芋、大根、キャベツ、青ばつ、(りんご)
1月	感謝して食べよう	・生産と感謝 ・食事の挨拶 ・食べ物の命		・収穫された野菜等から感謝の気持ちを育てる工夫。 ・秋を感じさせる工夫。	いい歯の日	5-1 2A クリスマス 冬至 年取り ぴんぴんキラリ 食③	5-2 2B 大根 が芋、にんじん (りんご)	5-1 2A 長ねぎ、かぼちゃ、じゃ が芋、にんじん (りんご)	5-2 2B 白菜 人参、大根、ブロッコリー、 鰯、鰐、りんご、みかん
1月	寒さに負けない食事をしよう		・寒さに負けない体を作る 食べ物 ・冬野菜の効用 ・力任せの予防と食事	・風邪を予防する食事の工夫 (VA、VC)。 ・体を温める食事の工夫。 ・冬の野菜を多く取り入れる。					
1月	郷土の食べ物を知ろう	・郷土の食事と文化 ・給食の歴史		・地元の食べ物や郷土食を取り入れる。 ・体を温める食事の工夫。		鏡開き 大寒 郷土食	4-1 4-2 じゃが芋、大根、にんじん、(りんご)	4-1 4-2 じゃが芋、にんじん、(りんご)	4-1 4-2 白菜 人参、大根、野沢菜漬、ねぎ、れ んこん、わかさぎ、みかん、キ ウイ、いちご 白菜 人参、大根、小松葉、切干大根、 いぶかん、ポンカン、いちこ
2月	健康によい食べ方をしよう		・生活習慣病予防の食事 (脂質、食物繊維、脂肪) ・受取明の食事	・食物繊維を多くとる工夫。 ・日本型食生活。 ・春の訪れを感じる食事。	・前期選抜 (中)	節分 立春 ぴんぴんキラリ 食④			
3月	給食の反省をしよう	・1年間のまとめ ・望ましい食生活 ・楽しい思い出作り		・春らしく彩りを考慮し、楽しい思い出にな るよう工夫する。 ・卒業生の思い出に残る献立。	・後期選抜 (中)	ひな祭り 受験応援 佐久の日 大船渡復興支援 卒業祝い			じゃが芋 きやべつ、かぶ、菜の花、わか め、鱈、はっさく、いよかん、 いちご、でこぼん、清見オレン ジ

～給食で伝えていきたい郷土食～

- ・五郎兵衛米
  - ・矢嶋の凍み豆腐
  - ・鮭の甘露煮
  - ・鮭の粕煮
  - ・お煮こじ
  - ・塩丸いか
  - ・給食応援団の野菜
  - ・高成牧場の牛肉
  - ・佐久鯉
  - ・川魚

食育の日献立  
毎月1回 8020給食  
本とのコラボ経営

- 8020給食  
本とのコラボ給食

小6年

- 中學保護者 11月  
小2保護者 7月  
幼稚園兒童 6月

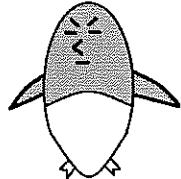
## 佐久市学校給食センター給食会計の基本事項 (平成28年度)

(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 270円
    - (2) 中学生 310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。
  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係長（以下、「係長」という。）に提出するものとする。
  6. 学校は、給食実施予定を提出後、行事等のため、学級・学年・学校単位で給食を受けなくなるときは、1週間以上前に【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。
  7. 個人（児童生徒及び職員）単位の変更（連続して5日以上）については、直ちに【給食人員変更届】により係長に報告するものとする。この場合、土・日・祝祭日を除き 3日後から変更できるものとする。
  8. 個人（児童生徒及び職員）単位の給食費の返金は、原則として連続して5日以上欠食（給食停止）の場合に返金するものとする。
  9. 短縮日課に伴う変更については、直ちに【短縮日課変更届】により係長に報告するものとする。  
ただしこの場合は、配達業務の調整等が必要となることから、土・日・祝祭日を除き 3日後から変更できるものとする。
  10. 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給食連絡日誌（人員表）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。
  11. 給食費は、10. 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）までに納付書により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。）
  12. 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基本的に徴収するものとする。
  13. 会計年度は、4月1日から翌年3月31日までとする。
  14. 平成28年度の牛乳返金額は、小中学生とも単価額53円（消費税込）とする。
  15. アレルギー対応食提供事業に伴う返金額は、別表のとおりとする。（一食当たり単価、消費税込）
- ※ 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 (平成28年度)

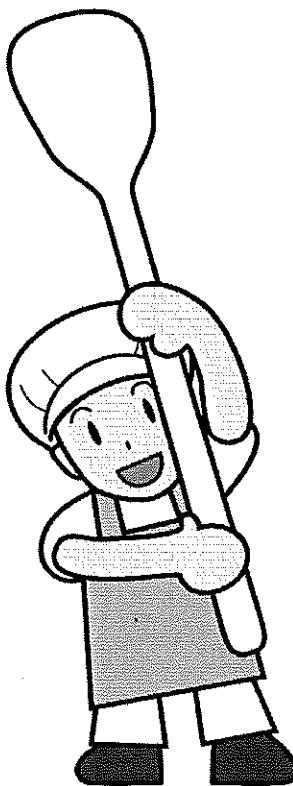
区分	牛乳	米飯	パン	ソフトめん
小学校	53円	20円	45円	45円
中学校	53円	26円	49円	50円



☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

**5月30日（月）**

## 《きょうのこんだて》



**ごはん**

あじ たつたあ

**鰯の竜田揚げ**

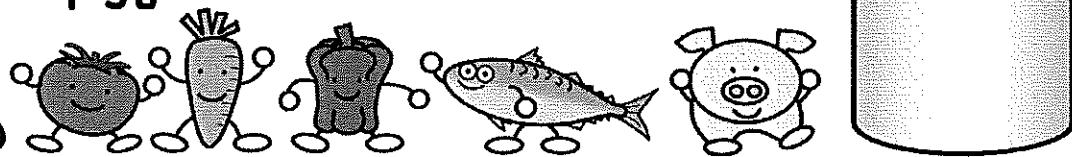
たまご  
**トマト卵あんかけ**

こ  
あさづ  
**小かぶの浅漬け**

じる  
**みぞれ汁**

ぎゅうにゅう

**牛乳**



## 《きょうのひとこと》

きょう わしょく きゅうしょく しろ ちゅうしん わふう  
今日は和食の給食です。白いごはんを中心に、和風のおかずを  
組み合わせました。

いま しゅん あじ たつたあ  
今が旬の「鰯」は、カリッと竜田揚げにしてあります。トマトと  
たまご 卵 が入ったあんをかけて食べてください。トマトは洋風の料理に  
よく使われていますが、和食にもよく合います。トマトに入って  
つか はしょく あ はい  
いる「グルタミン酸」という‘うま味成分’が昆布と同じ成分だから  
さん みせいぶん こんぶ おな せいぶん  
です。かつお節の‘だし’とトマトの‘うま味’が合わさって  
よりおいしくなります。

わしょく きゅうしょく あじ  
和食の給食を味わいましょう。