

## 令和4年度第1回学校給食浅科センター献立委員会会議次第

日 時 令和4年 7月4日 (月)

午後1時30分～

場 所 浅科中学校・会議室

1 開 会

2 学校給食課長あいさつ

3 委嘱書交付

4 自己紹介

5 委員長あいさつ

6 会 議 事 項

(1) 令和4年度学校給食の献立について

(2) 令和4年度佐久市学校給食センター給食会計の基本事項について

(3) その他

7 閉 会

令和4年度 佐久市学校給食浅科センター献立委員会名簿

職 名	氏 名	役 職 名
浅科中学校長	佐藤 元昭	委員長
浅科小学校給食主任	渡邊 久美恵	
浅科中学校給食主任	関島 美和	
浅科小学校PTA副会長	鷹野 恵美子	
浅科中学校PTA副会長	山浦 綾子	
浅科センター学校栄養職員(県職員)	小林 早百合	
事務局		
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課長	柳澤 広幸	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食課 企画員	木曾 輝彦	
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)	柳沢 勲	
学校給食浅科センター アレルギー対応栄養士(市任用職員)	秦 佐知子	

## 令和4年度 献立について

### 「食育」につながる学校給食

学校給食の目的は「食育の推進」です。給食の時間は限られた時間ですが、子どもたちがこれから元気に健康に生きていく為に大切な「食の力」を育むための時間として位置づけられています。

食事は「①食べたいもの」という感覚も大切ですが、自分の体に必要なものを考えて「②食べなくてはならないもの」があります。今育ちつつある子どもたちに「③食べさせなくてはならないもの」もあります。給食は、子どもたちが食べる年間の食事回数の1/5に過ぎないだけに、主に「②食べなくてはならないもの」、「③食べさせなくてはならないもの」を中心に献立を組みます。その中に「食育」だけではなく、「食の楽しさ」を合わせて味わう給食を目指していきます。

### 学校給食の7つの目標（学校給食法） ～子どもたちにこう育ってほしいな、という願い～

#### (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

好き嫌い無く様々な食品を食べ、成長期に必要な栄養を十分に摂取することで、じょうぶな体をつくってほしい。

#### (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。

「自分に必要な栄養の量（バランス）はこのくらいなんだな」

「苦手な野菜も健康のために食べようかな」

「肉ばかり食べていてはいけないな」「味付けはこのくらいがいいのかな」

#### (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。

「友達と一緒に食事を食べるのは楽しいな」

「食事中にふさわしい会話があるな」「給食の準備を友達と協力してやろう」

#### (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。

「食べ物にも命があるから無駄にしてはいけないな」

「食べ物に感謝して食べよう」「いただきます」

#### (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。

「農家さん、ありがとう」「調理員さん、ありがとう」

「おうちの人、いつもご飯を作ってくれてありがとう」

#### (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。

「佐久（長野県）にはこんな郷土食があるんだな」「和食ってこんなにすごいんだ」

「この食文化をこれからも受け継いでいきたいな」

#### (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。

「地産地消」「佐久にはこんな食材があるんだな」「日本の食糧自給率は37%しかないんだ」

「今の『旬』の食材は〇〇だな」「〇〇県ではこの野菜が沢山収穫されるんだな」

## 目標を達成するための献立作成

7つの目標を達成するため、見て、知って、感じて、味わい、食について学ぶことができる給食、「食育の教科書」となる給食を目指していきます。別紙「給食献立年間計画」参照

○米飯：週3日 パン：週2日 麺：隔週1日（6～9月除く）

○ごはんは浅科産五郎兵衛米。自施設炊飯。給食で地元のブランド米をいただけることに感謝です。

○パンは「塩川ベーカリー」で焼いてもらう。国産100%（県内産50%）の小麦を使用。

○麺は「木内麺業」で作ってもらう。県産100%の小麦粉を使用。衛生面を考慮し、夏場（6～9月）は使用しない。

### (1) 児童生徒の健康の保持増進を図るための食事内容

- ・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」に準拠する。なお、必要な栄養量は個々の体位や活動量などによって様々であるため配慮する。

#### 学校給食摂取基準

	小学生（中学年）	中学生
エネルギー	650kcal	830kcal
たんぱく質	摂取エネルギー全体の13～20%	
脂質	摂取エネルギー全体の20～30%	
カルシウム	350mg	450mg
食物繊維	4.5g以上	7g以上
食塩相当量	2g未満	2.5g未満

- ・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。
- ・パンの日は主食に塩分が入るため、塩分量が多くなる課題がある。

### (2) 本物の味を学ぶための手作り給食

- ・子どもたちに本物の味を知ってもらうために、「手作り」を基本とする。冷凍のおかずは使わない。
- ・だしはかつお節、昆布などから丁寧にとり、本物の味覚を育てる。洋風スープの日は無添加鶏がらブイヨンを使用し、化学調味料を使わない。

### (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）
- ・家庭科等の教科学習との連携
- ・読書旬間 等

給食と関連付けできそうな行事がありましたら  
センターまで情報をください。

### (4) 地域食材の利用（給食応援団）、郷土食・行事食の導入

- ・給食応援団の方に育てていただいている作物等、地元農産物を優先的に使用する。
- ・郷土食や行事食、日本に昔から伝わる料理など、食文化を大切にする。

近年、家庭の食卓に上がらなくなってきている郷土の料理や、四季折々の日本の伝統行事に合わせた献立を意図的に取り入れることで児童生徒に食文化を知ってもらいたい。

### (5) その他

- ・希望献立 小学校4年～中学校3年までの全学級・・・「1食分の献立を作る」という食育活動

・バイキング給食（セレクト給食） 小学校6年

## 食に関する指導の重点課題

(1) 「早寝・早起き・朝食」の重要性の周知

R1調査「朝食を毎日食べる」 浅科小5年：98.0% 浅科中2年：70.6%

(2) 自ら食事を用意する力を身につける

(3) 成長期に必要な「食事摂取基準」を見える化する

自己管理能力の育成 ～ 意識変容を行動変容につなげる

小学校「知識の定着」・・・発達段階を考慮し、「なぜ？」を積み重ねる

中学校「知識の活用」・・・理解したことをどのように生かすか

## 給食センターからの食育発信

- ・配布物 毎日の献立紹介（ランチレター）、予定献立表、給食だより
- ・学校訪問 中学校へ給食時に訪問する
- ・教科学習との連携（栄養教諭） 教科学習において食に関する指導を行う際、必要に応じ専門分野への指導の参画、情報提供、資料提供を行う
- ・PTA 試食会

## 安全な給食づくり

(1) 学校給食衛生管理基準に則った献立作成

- ・衛生に配慮した献立の作成。
- ・和え物に使用する野菜は加熱殺菌を基本とする。
- ・夏場の食材の工夫。

(2) 食材の選定

- ・野菜、果物は国産を基本とする。
- ・ハム、ベーコン、ちくわなどの加工食品は無添加、低添加のものを選ぶ。
- ・小学1年生が喫食することを考慮する。

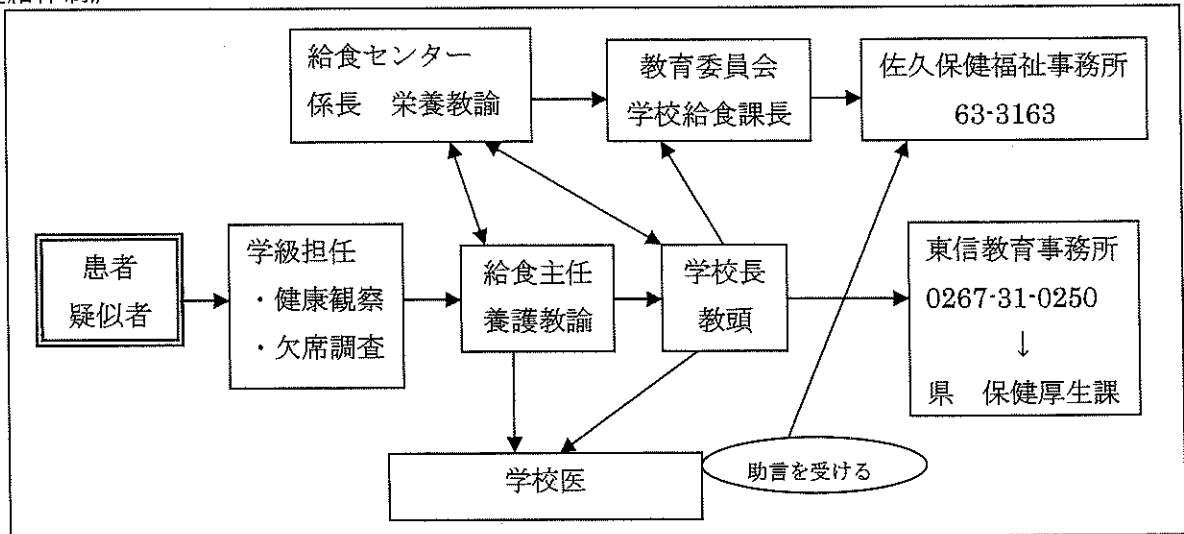
(3) アレルギー対応食の提供

- ・アレルギー対応食実施者11名（浅科小8名、浅科中3名）。（令和4年4月1日現在）
- ・アレルギー専属職員が、安全を最優先に細心の注意を払い対応食の提供を行う。
- ・除去食を基本とする。

## 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》

- i 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
- ii 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、他の配送校の状況を把握するとともに、課長と対応を協議する。
- iii 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を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。

# 令和4年度 佐久市学校給食浅科センター 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

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)

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(検診を受ける)・Eat(健康に食べる)

## 第2次 佐久市健康づくり計画21【抜粋】

※2022年までの目標

- 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～
- (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回以上の日がある割合の増加 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供の増加 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 ・肥満傾向にある子供の減少

佐久市児童・生徒の実態

(2019年実態調査 小5 820人、中2 753人)

毎日朝食を食べる 小91.5%、中87.9%

具体目標

- ①朝食を食べる
- ②長野県や地域の伝統食を知っているこの割合  
小62% 中64.9% → 現状より増加
- ③給食を楽しみに思う児童生徒

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

## 佐久市学校給食浅科センターにおける食に関する指導の目標

(知識・技能) 将来にわたって健全な食生活を送れる力を身につける。  
(思考力・判断力・表現力等) 正しい知識・情報を身につけ、自ら判断し選択できる力を身につける  
(学びに向かう力・人間性等) 地域の食文化や食に興味・関心を持ち、主体的により良い

## 佐久市学校給食浅科センターの食育

### 【教育委員会学校給食課】

生きる力の基礎となる学校給食の推進

### 【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
- 地域食材および生産者とのコーディネート

### 献立の充実

- ・年間献立計画に沿った献立の提供
- ・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、野菜の摂取量を意識した献立の実施
- ・「びんびんキラリ食(佐久市の長寿食)」の提供と意識づけ(年4回)
- ・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
- ・給食週間・読書週間等の学校行事と関連した給食の提供
- ・希望献立の実施
- ・地元食材の積極的な活用
- ・アレルギー対応食の実施

### 学校との連携

- ・お昼の放送原稿「ランチレター」の作成・配布
- ・指導資料や掲示物の作成・配布
- ・食に関する全体計画の作成・配布
- ・年間献立計画の作成・周知
- ・児童会・生徒会活動との連携
- ・食に関する指導

### 家庭との連携

- ・献立表、食育だよりの発行
- ・PTA試食会・講和(依頼による)
- ・佐久市給食・食育通信「にんじん」の発行(年3回)

### 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(定例会:年6回)
- ・農政課、学校給食応援団との連携による子どもたちへの農業指導(小学校1年:サツマイモ苗植え・収穫、小学校3年:大根の植え・収穫)
- ・健康づくり課との連携
- ・佐久保健福祉事務所との連携「さくさく野菜食べようキャンペーン」

### 【学校】

- ・お昼の放送による日々の食育
- ・給食指導(準備、挨拶、配膳、片付け、食事のマナー)
- ・献立表、食育だよりの活用
- ・教科、特活における食に関する指導
- ・運営委員会及び献立委員会の開催
- ・農業及び収穫体験
- ・給食週間
- ・PTAとの連携
- ・地域食材生産者との交流

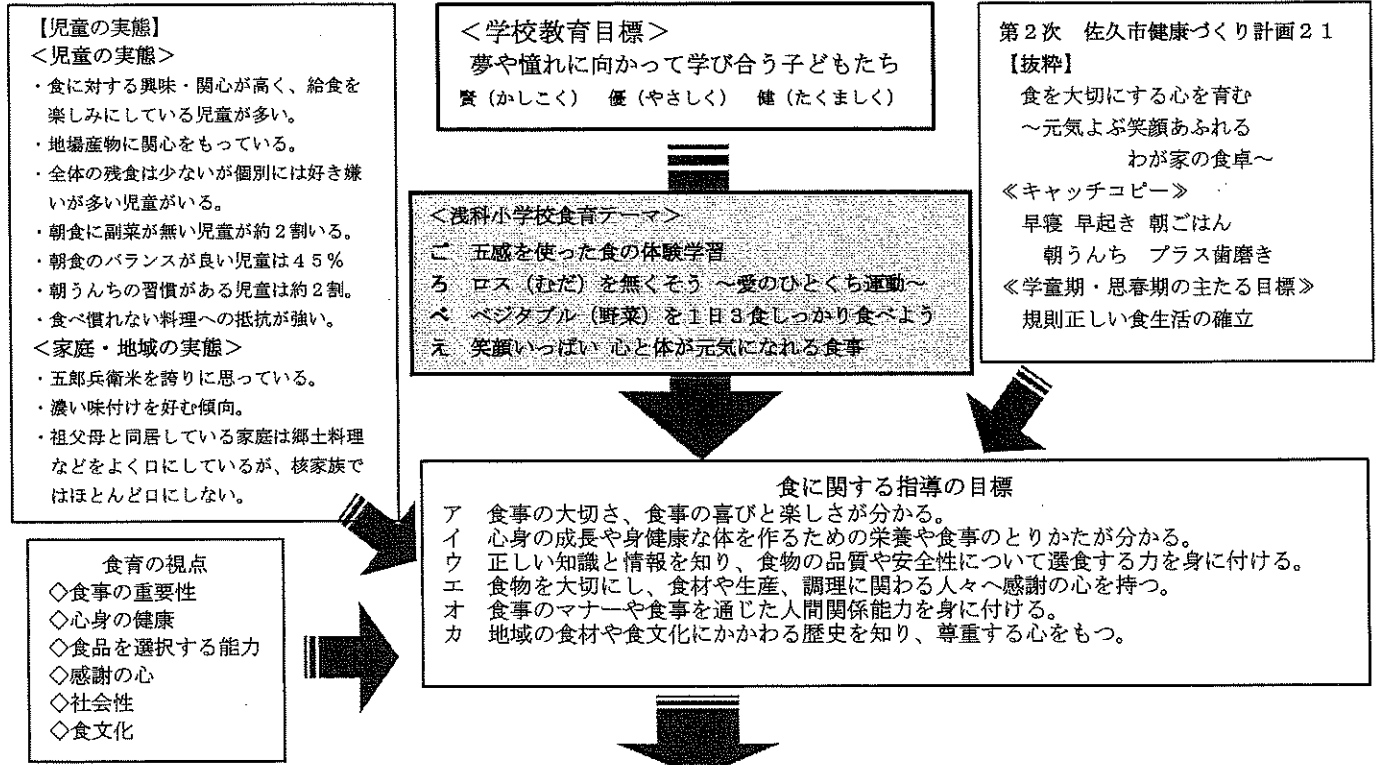
- ### 【家庭(PTA)】
- ・献立表・食育だよりの活用
  - ・運営委員会及び献立委員会への参加
  - ・試食会の開催(講和含む)

- ### 【地域への発信】
- ・佐久市HPの献立表食育だよりの掲載

### 【食育推進の評価】

活動指標: 読書週間コラボ給食の提供(年9回)、郷土料理の提供(年回)、中学校への給食訪問  
成果指標: 朝ごはんを毎日食べる子を100%に近づける

# 令和4年度 浅科小学校 食に関する指導の全体計画①



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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>食の幅を広げる</li> <li>食物アレルギー対応</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の基本的なマナーがわかる。</li> <li>いろいろな食品があることがわかる。</li> <li>残さず食べようとする態度を養う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>主な食べものの働きがわかり、バランスよく食べようとする。</li> <li>協力して給食活動ができる。</li> <li>思いやりや感謝の気持ちが持てる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自分の食生活を振り返り、今の自分に必要な栄養素や必要量を理解し、生活に生かすことができる。</li> <li>社会や人とのかかわりの中でよりよい食生活をめざせる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>小学校と同一献立の実施。</li> <li>食材本来の味を大切にしたり手作り給食。</li> </ul>

**食育推進組織 (学校給食運営委員会・献立委員会)**  
 校長 給食指導係 学校栄養職員  
 (必要に応じて、校医、薬剤師、保護者代表の参加)

**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：献立を通じた学習、教科等で学習したことを確認(食に関する始動)、放送委員会による昼の放送(給食の献立放送)、準備から片付けまでの一連の指導の中で習得(給食指導)  
 ・個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー等

**地場産物の活用**  
 ・学校給食応援団：定例会6回/年、年間生産調整及び流通の確認  
 ・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。

**家庭・地域との連携**  
 ・学校給食応援団：農業指導(1年さつま芋苗植え・収穫、3年大根の苗植え・収穫)  
 ・積極的な情報発信(献立表 給食だより 学校・学年・学級だより 給食試食会(2年) 学校保健委員会)

**食育推進の評価**  
 活動指標：地場産物についての指導、地場産物や郷土料理を取り入れた給食の提供  
 成果指標：朝ごはんを毎日食べる児童を100%に近づける。



●食に関する指導の全体計画②(小学校)

教科等	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校行事等	入学式	音楽会	登山	運動会	修学旅行 遠足						スキー教室	卒業式
推進体制	進行管理 計画管理											
教科・道徳等	生き物のくらし[4]	種子の発芽[5]	植物の育ち方[3]	生き物と自然[6]	店ではたらく人[3] これからの食料生産と わたしたち[5]		農家の仕事[3]					
総合的な学習の時間	はるとなかよし[1]	やさしいやだいずを えだてよう[2]	さつま芋苗植え[1]		こんだてを工夫して [6]		食べて元気に[5]	さつま芋も収穫[1]		病気の予防[6]	けんごうな生活[3] 背ちゆく体とわた し[4]	大きくなっただ わたり[2]
学級活動	食器の返し方 チェック	田植え・米作り[5]	一つの花[4]		大根苗植え[3] 五郎兵衛用水につ いて調べよう[4]		米収穫[5]	収穫祭[5]	大根収穫[1]			
特別活動	健康診断											
給食指導	仲良く食べよう 給食のきまりを覚えよう 楽しい給食時間にしよう 給食を知ろう 食べ物の働きを知ろう 食生活について考えよう											
食に関する指導	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
月目標	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
食文化の伝承	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
行事食	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
その他	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
旬の食材	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
地産産物	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
個別的な相談指導	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう
家庭・地域との連携	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう	給食のきまりを守 ろう

・運動と栄養、バランスのとれた食生活、心の栄養

・日本型食生活のよさ

(試食会 2年)  
(交流給食)

農業指導[1]

(交流給食)  
農業指導[3]

農業指導[3]

# 令和4年度 給食献立年間計画

佐久市学校給食浅科センター

月目標	指導内容	献立作成のポイント	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。 ・新入生の食事状況に配慮しながら、給食になじみやすい献立。 ・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。	入学、進級祝い	冬菜、ほうれん草	春キャベツ、たけのこ、かぶ、糖、新たまねぎ、新じゃが、新にんじん、うど、でこぼん、清見オレンジ、いちじく、ぶんたん	
5月	じょうぶな体を作ろう	・食べ物のはたらき ・バランスのとれた食事		子どもの日	小松菜、冬菜、ほうれん草、長ねぎ、チンゲン菜、スナップエンドウ	かぶ、アスパラガス、たけのこ、絹さや、新たまねぎ、新じゃが、鱈、山菜、晩柑類、メロン	
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) ・歯むすの大切さ ・歯磨きの仕方 ・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。 ・梅、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。	むし歯予防—東信大会応援びんびんキラリ食(夏メニュー)	3A 3B	玉ねぎ、長ねぎ、きゅうり、スナップエンドウ、大根、レタス、キャベツ、ほうれん草、チンゲンサイ、小松菜、(グリーンポール、白菜)	
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 ・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	6-1	玉ねぎ、きゅうり、大根、モロッコいんげん、キャベツ、レタス、じゃが芋、白菜、(グリーンポール、プロッコリー、トマト)	
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。		6-2	じゃが芋、きゅうり、玉ねぎ、長ねぎ、モロッコいんげん、ケンタツキーいんげん、かぼちゃ、キャベツ、なす、ズッキーニ、オクラ、(白菜、もろこし、トマト、レタス)	
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の配慮をする。 ・肌寒くなってくるので配慮する。	お月見 運動会応援 大船渡復興支援		じゃが芋、玉ねぎ、長ねぎ、かぼちゃ、キャベツ、きゅうり、ピーマン、にんじん、ズッキーニ、(りんご、トマト)	

10月	好ましいせず 食べよう	偏食の害について ・自己の食生活を反省する	秋を感じさせる工夫。 ・食欲の秋、スポーツの秋、賞、量とも充実した食事の工夫。	運動会(小) 読書週間 給食週間(中)	びんびんキラリ食 (鯉) 読書週間 給食	1A 1B	長ねぎ、じゃが芋、さつま芋、きゅうり、チンゲンサイ、かぼちゃ、にんじん、白菜、キャベツ、(りんご、トマト、ぶどう)	さんま、鯖、里芋、さつま芋、柿、きのこ、栗、りんご、新米
11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育てる工夫。 ・秋を感じさせる工夫。	読書週間	いい歯の日 和食の日	5-1 5-2	長ねぎ、白菜、かぼちゃ、にんじん、じゃが芋、大根、チンゲンサイ、さつま芋、青ばつ、(りんご)	新米、ごぼう、里芋、白菜、ねぎ、栗、鯖、りんご、早生みかん
12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 ・かぜの予防と食事	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。		びんびんキラリ食 (凍り豆腐) 冬至 クリスマス 年取り	2A 2B	大根、長ねぎ、じゃが芋、にんじん、白菜、青ばつ、さつま芋、長いも、冬菜、ほうれん草、里芋、かぼちゃ、(りんご、水菜)	白菜、春菊、ほうれん草、ごぼう、人参、大根、ブロッコリー、鯖、鱈、りんご、みかん
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	正月の行事食を取り入れる。 ・地元のお餅や郷土食を取り入れる。 ・体を温める食事の工夫。		鏡開き 大巻 郷土食	4-1	じゃが芋、長いも、里芋、かぼちゃ、長ねぎ、大根、にんじん、(凍り豆腐、りんご)	凍り豆腐、野菜漬、ねぎ、れんこん、水菜、わかさぎ、鯖、みかん、いちご
2月	健康によい食べ方を知ろう	生活習慣病予防の食事(咀嚼、食物繊維、脂肪) ・受験期の食事	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 びんびんキラリ食 (青ばつカレー) 思い出給食	4-2	じゃが芋、長ねぎ、大根、にんじん、長いも、(凍り豆腐)	凍り豆腐、小松菜、切干大根、鯖、いよかん、ホシカン、いちご、ぶんたん、きんかん
3月	食生活の反省をしよう	1年間のまとめ ・楽しい食生活 ・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 思い出給食 卒業祝い		じゃが芋、チンゲンサイ、(凍り豆腐、春菊)	春きゃべつ、かぶ、菜の花、春告わかめ、新じゃが、新玉ねぎ、鯖、はっさく、いよかん、いちご、ごぼう、清見オレンジ、ぶんたん

～年間を通して使用できる地域の食材～

○浅科産  
五郎兵衛米、卵  
豆腐、大豆、豆乳、おから

○佐久市産  
はちみつ、米粉、安養寺みそ、佐久鯉、川魚

毎月19日 食育の日献立  
毎月1回 8020給食  
毎月1回 おなか元気メニュー  
適宜 本とのコラボ給食  
ハイキング給食(予定) 小6年  
<給食試食会予定>  
小2保護者 中学 PTA

～給食で伝えていきたい郷土食等～

・五郎兵衛米  
・給食応援団の野菜  
・高成牧場の牛肉  
・佐久鯉  
・塩まるいか  
・梅汁

・矢島のしみ豆腐  
・鮎の甘露煮  
・お煮こじ  
・鯖の粕煮  
・川魚  
・浅科かぼちゃ

## 佐久市学校給食センター給食会計の基本事項 (令和4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。
  - 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 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。
  - 9 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。
  - 10 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、配送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。
  - 11 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。
  - 12 給食費は、11. 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。）
  - 13 会計年度は、4月1日から翌年3月31日までとする。
  - 14 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）
- ※ 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4年度)

区 分	牛 乳	米 飯	パ ン	ソフトめん
小 学 校	61円	21円	51円	51円
中 学 校	61円	29円	56円	57円