

# 平成27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 平成27年7月21日(火) 午後4時～  
場 所 学校給食南部センター 研修室

1 開 会

2 自 己 紹 介

3 委員長あいさつ

4 会 議 事 項

(1) 平成27年度献立について

(2) その他

5 閉 会

平成27年度佐久市学校給食南部センター献立委員会名簿

役職	氏名	所属・職名等	備考
委員長	北澤克敏	岸野小学校長	
委員	堀内香菜	野沢小学校給食主任	
委員	油井恵	泉小学校給食主任	
委員	中西美樹代	岸野小学校給食主任	
委員	谷津薫	中込小学校給食主任	
委員	箕輪朗栄	佐久城山小学校給食主任	
委員	小池淳子	野沢中学校給食主任	
委員	吉村理恵	中込中学校給食主任	
委員	小松優子	野沢小学校PTA副会長	
委員	星野武光	泉小学校PTA副会長	
委員	碓氷三和	岸野小学校PTA副会長	
委員	上原照子	中込小学校PTA副会長	
委員	平澤貞治	佐久城山小学校PTA副会長	
委員	中澤広美	野沢中学校PTA副会長	
委員	永原朱美	中込中学校PTA副会長	
委員	小林康子	学校給食南部センター 栄養士	
委員	竹花賀代子	学校給食南部センター 栄養士	
委員	三石恵子	学校給食南部センター 栄養士	

事務局	荻原淳一	学校給食課長	
	高橋浩一	学校給食課長補佐	
	森泉稔	学校給食南部センター 事業係長	

## 佐久市学校給食センター給食会計の基本事項（平成27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。
  10. 毎月的人员確認は、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27年度の牛乳返金額は、小中学生とも単価額54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27年度）

区 分	牛 乳	米 飯	パ ン	ソフトめん
小 学 校	54円	19円	44円	44円
中 学 校	54円	25円	49円	49円

# 平成27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	いちご うど・さわら 菜の花	正しい食事のあり方 給食の決まり	
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	かしわ餅・たけのこ お茶・新じゃが 初かつお ★アスパラガス	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、あごの発達を促す食品を取り入れる。	歯の衛生習慣 献立 びんキラ食	小魚・大豆・するめ びわ・メロン・新玉ねぎ さくらんぼ・梅 ★白菜・レタス	カルシウムの働き かむことの大切さ 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 (野沢小)	魚めん すいか・メロン きゅうり・トマト・なす ★玉ねぎ・レタス・ブロッコリー ★さやべつ・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	かぼちゃ・ピーマン なす・夕顔・塩いか ★玉ねぎ・レタス ★ミニトマト・じゃがいも ★さやべつ・スシキニー	3食の重要性 間食の役割	
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 (野沢中)	月見団子・里芋 さんま ★ふな・ミニトマト ★さやべつ・ブルーベリー ★じゃがいも・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。	好き嫌いを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 びんキラ食 希望献立 (泉小)	かぼちゃ さつまいも・栗 ★鯉 ★さやべつ・白菜 ★かぼちゃ・りんご	偏食の害を知る バランスの良い食事	学校訪問
11月	感謝して食べよう。	食べ物を大切に作る。作ってくれた方に感謝する。世界各国の料理を取り入れ献立に興味をもってもらえるように工夫する。	世界の料理 の献立 びんキラ食 希望献立 (中込中)	しめじ・大根・なめこ たら・鮭・ブロッコリー ★にじまず・りんご ★ねぎ・かぼちゃ ★さやべつ・白菜・にんじん	食事を作る人への 感謝の気持ち 食べ物の大切さ	学校訪問
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 クリスマス献立 希望献立 (岸野小)	かぼちゃ・ゆず こんにゃく・みかん ★ねぎ・かぼちゃ ★りんご・雁食い味噌	冬の体の特性 寒さに負けない体 をつくるための食品	学校訪問
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 びんキラ食 他県の郷土料理 希望献立 (中込小)	せり・なすな もち ★矢島凍み豆腐 ★白菜・ねぎ ★ほうれん草 ★小松菜・りんご	郷土の食品・料理、 伝統食 給食の歴史	
2月	食事と健康の関係を理解しよう。	3色のバランスの取れた献立。そしゃくの大切さを知る献立。	節分献立 希望献立 (城山小)	節分豆・いわし いちご ★ほうれん草・小松菜 ★矢島凍み豆腐 ★わかさぎ・りんご	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)	
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 入試がんばれ献立 卒業祝献立 佐久の日献立	はまぐり・ちらし寿司 カツ・いよかん お赤飯	望ましい食生活の 実践 1年間の反省	

★＝地元食材

## 平成27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・共同の精神を養う
- 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



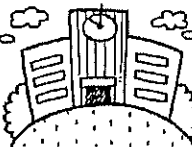



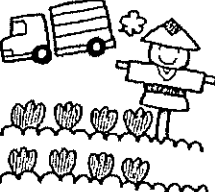

- ① 平成27年度献立年間計画による献立の作成
- ② 旬の食材、旬の献立を取り入れる工夫
- ③ 毎月の食育の日(19日)の献立
- ④ 年3~4回の「ピンキラ食」の実施
- ⑤ 「佐久の日献立」の実施
- ⑥ 地場産物の活用(ふるさと信州、八百屋からの仕入れ時産地確認)
- ⑦ 各校の希望献立を取り入れる
- ⑧ 衛生に配慮した献立(調理員の健康面・無理のない献立)
- ⑨ 試食会、センター見学会での意見要望に対しての献立への反映
- ⑩ 週に1回の食材放射能検査

### 2. 衛生管理・食に関する指導

- ① 定期的な食材検査の実施(細菌類・放射能の測定)
- ② 各校と連携をとり、食生活アンケート等を実施する
- ③ 毎日の残菜の調査の取りまとめ
- ④ ランチタイムによる献立研究
- ⑤ 学校訪問(全学級)による児童・生徒の給食の様子

1. 学校給食の目標

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

2. 給食の内容

平成21年度に平均栄養所要量の基準の改訂が行われました。

改訂前は「栄養所要量」としていましたが、改訂後は「学校給食摂取基準」となりました。この基準量は、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、文部科学省が平成19年度に行った「児童生徒の食生活等の実態調査」の結果を勘案し、児童生徒等の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものとなっています。

適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態および生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用することされています。当給食センターでは食数が多く学校ごとに実情も違うため、文部科学省が全国的な平均値を示した「学校給食摂取基準」を基準として献立作成をしています。

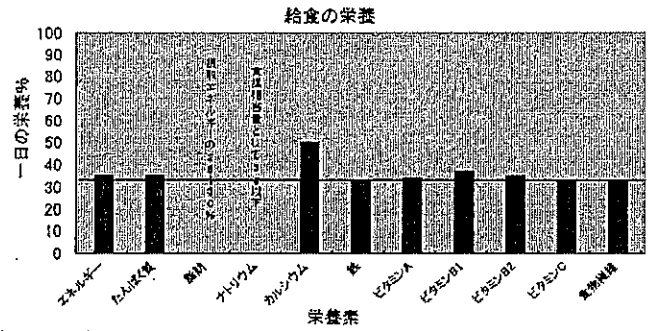
(1) 栄養価の基準

児童または生徒1人1回あたりの平均所要栄養量の基準

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	640	750	820
たんぱく質(g)	20	24	28	30
範囲(※)	16~26	18~32	22~38	25~40
脂肪(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25~30%			
ナトリウム(食塩)	2g未満	2.5g未満	2.5g未満	3g未満
カルシウム(mg)	300	350	400	450
鉄(mg)	3	3	4	4
ビタミンA(μgRE)	150	170	200	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	20	25	35
食物繊維(g)	4.0	5.0	6.0	6.5
マグネシウム(mg)	70	80	110	140
亜鉛(mg)	2	2	3	3

※範囲とは、示した値の内に納めることが望ましい範囲

学校給食では、子供たちが1日に必要な栄養量の1/3が摂取できるようになっています。特に家庭で摂りにくいカルシウムや鉄分については、必要量の半分近くを摂取できるように定めています。給食は特別な食事ではなく、1食の見本となる食事となるようにしています。



年間の給食日数は約200日です。

1年365日の朝昼晩の食事に対する学校給食の割合は200/1095食。

給食を参考にして、ご家庭での食事に役立てていただけるとありがたいです。

## (2) 給食内容について

### ★主食

- ・ 米飯 (塩川ベーカリー・モンドウル田村屋)  
月・水・金 ごはん、混ぜごはんなど  
佐久市産コシヒカリ100%使用
- ・ パン (塩川ベーカリー・モンドウル田村屋)  
火・木 コッパン、ロールパンなど  
麺 (焼きそば、うどんなど) は、月2回程度主食バランスを考えて併用
- ・ ソフトめん (木内麺業)  
隔週 木 ソフトめん、中華めんなど 月2回 (6~9月は無)

### ★牛乳 (メイトー)

毎日 重要なカルシウム源です。市販の牛乳と同じものです。

### ★おかず

#### ① 栄養のバランスについて

- ・ 成長期に必要な良質な食品を取り入れる。
- ・ 家庭で不足しがちな栄養素の摂取に努める。
- ・ 日本型食生活の良さを見直し、魚・野菜・海藻などを使用する。
- ・ 生活習慣病の予防のためにも、塩分、糖分、脂肪の取りすぎに注意する。
- ・ 子どもの嗜好や行事食、郷土食などを取り入れる。

#### ② 食品の安全性について

- ・ だしは、かつおぶし、昆布などから取る。
- ・ ハム、ちくわなどの加工食品は、無添加の特注品を使う。
- ・ 地元農産物の使用をすすめる。(地域食材の日など)
- ・ 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。
- ・ 賞味期限の確認、品温等の検収を徹底し、異物混入のないようにする。

#### ③ その他

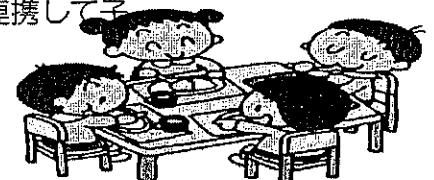
- ・ 食品は衛生的に取り扱い、事故のないように注意する。
- ・ 洗浄の徹底、加熱・冷却処理を適切に行い、温度を記録する。
- ・ 作業中のエプロン、手袋等の使い分け、二次汚染の防止に努める。



## (3) 子どもたちへの食育

子どもたちへの食育は、成長期にある子どもにとって、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。食育は、本来家庭が中心となっていくものですが、食生活の多様化が進む中で十分な指導を行うことが困難な状況も見られます。そうした状況を踏まえると、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。

給食センターからは、学校へ栄養士が指導に出向いたり、給食便り等で情報を発信したりしていきます。



平成27年度  
6月

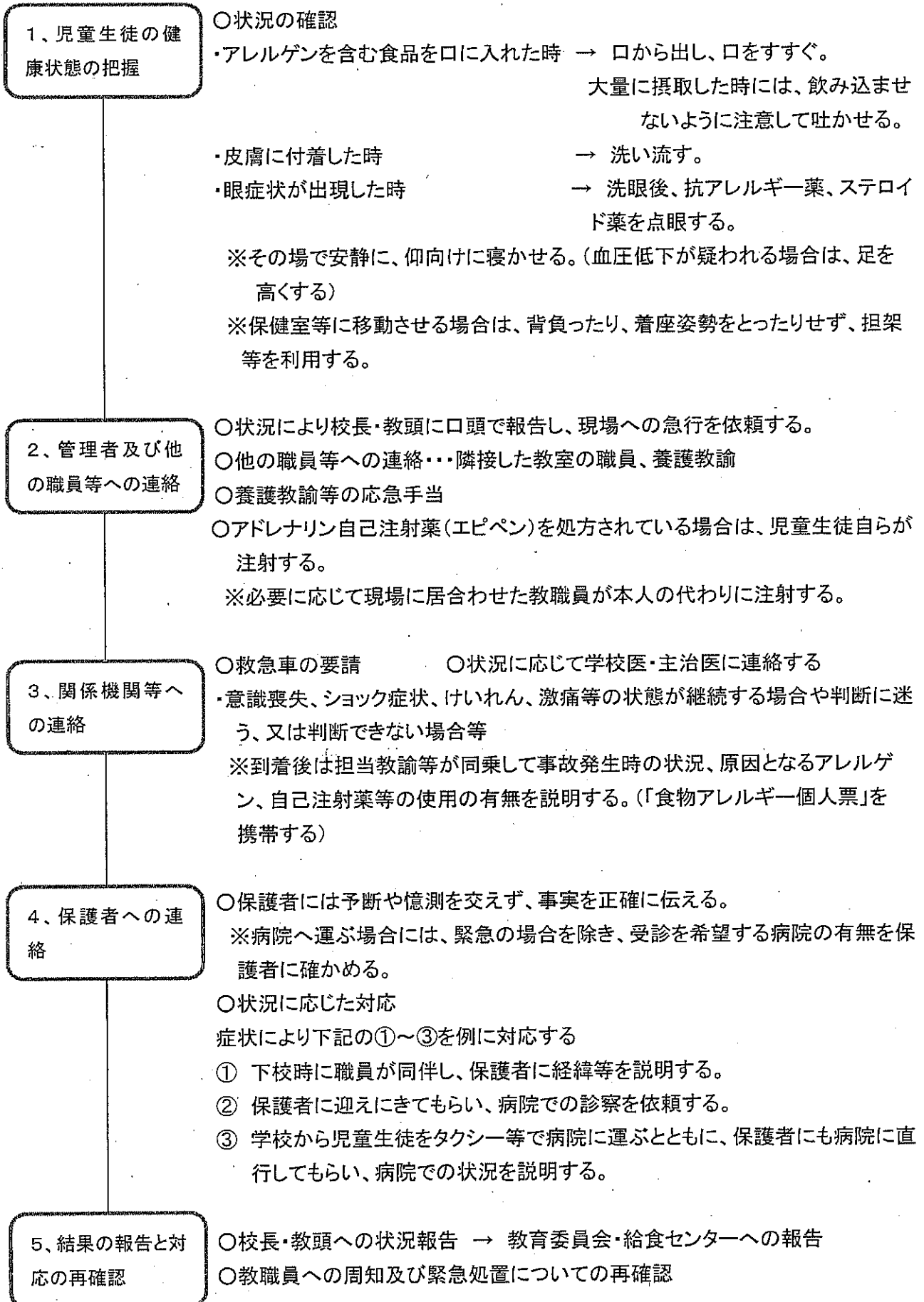
日	曜	天気	温度	献立	泉	岸野	野小	中小	城山小	野中	中中							
1	月			ご飯・さわらの西京漬け・ごまペースあえ・豆腐のみそ汁・ミニトマト		0.15	1.2	1	0.3	1.3	0.8							
2	火			レーズンパン・トマトオムレツ・ビーンズサラダ・白菜のクリームスープ	0.2	0	0.2	0.4	0.2	0.3	0.15							
3	水			ご飯・ししゃものフリッター・からしあえ・鶏ごぼう汁・くだもの	0.5	0.1	0.7	0.9	0.5	0.6	0.5							
4	木			中華麺・ぎょうざ・はりはり漬け・チャンポンスープ・アーモンドフィッシュ	0.2	0.2	0.8	0.6	0.5	0.5	0.3							
5	金			ご飯・いかの松かさ焼き・福神漬けあえ・チキンカレー・アセロラゼリー	0.1	0	0.15	0.4	0.2	0.3	0.1							
6	土																	
7	日																	
8	月			ご飯・さばのみそ煮・キムチきゅうり・豚汁	0.2		0.6	0.7		0.5	0.4							
9	火			コッペパン・マーマレード・青大豆コロケ・スパゲティサラダ・豆乳スープ	0.2	0	0.5	0.3	0.1	0.2	0.2							
10	水			ご飯・ショウロンボウ・しそドレサラダ・八宝菜・くだもの	0.5	0.05	0.9	0.9	0.4	0.4	0.3							
11	木			黒パン・タンダーチキン・じゃがいもときのこのサラダ・ホタテとわかめのスープ	0.1	0.02	0.25	0.3	0.15	0.1	0.05							
12	金			ゆかりご飯・手巻きのり・いかリング揚げ・ちくわのマリネ・わかめのみそ汁	0.4	0.02	0.9	0.7	0.25									
13	土																	
14	日																	
15	月			ご飯・厚焼き卵・磯香あえ・じゃがいものそぼろ煮・ミニトマト	0.4	0.05	0.9	0.8	0.4									
16	火			コッペパン・焼きウインナー・ツナサラダ・中華風なめこスープ・ミルクスープ	0.2	0.05	0.25	0.15	0.05	0.2	0.05							
17	水			ご飯・ドライカレー・ごぼうのサラダ・大根スープ・あじさいゼリー	0.4	0.05	1.1	1	0.45	0.8	0.5							
18	木			コッペパン・ニョッキのトマトソース・糸寒天サラダ・中華スープ・くだもの	0.35	0.1	0.4	0.3	0.1	0.3	0.2							
19	金			まいたけご飯・春巻・ごぼ漬けあえ・にらのみそ汁	0.5	0.05	0.9	1.2	0.5	0.8	0.2							
20	土																	
21	日																	
22	月			ご飯・厚揚げの肉みそかけ・ポテトサラダ・かきたま汁・くだもの	0.4	0.05	0.8	0.5	0.5	0.3	0.4							
23	火			コッペパン・キャベツメンチカツ・はるさめサラダ・かぼちゃポタージュ・スライスチーズ	0.2	0.02	0.5	0.3	0.15	0.8	0.3							
24	水			わかめご飯・おろし焼肉・もやしのみそ汁	0.6	0.02	0.6	0.3	0.15	0.5	0.2							
25	木			米粉パン・いちごジャム・きのこしゅうまい・青はつのみりね・野菜スープ	0.1	0	0.3	0.15	0.1	0.2	0.05							
26	金			ご飯・飛び魚のから揚げ・大根とじゃこのサラダ・じゃがいものみそ汁・ミニトマト	0.5	0.1	0.8	0.8	0.4	0.8	0.25							
27	土																	
28	日																	
29	月			ご飯・焼き鮭・昆布あえ・ごま汁・ふりかけ	0.4	0.02	0.5	0.3	0.25									
30	火			コッペパン・油淋鶏・しゃもじキキポテトサラダ・はるさめスープ・くだもの	0.2	0.02	0.35	0.1	0.2	0.2	0.1							
<b>6月</b>					<b>6.7杯</b>	<b>100K</b>	<b>1.1杯</b>	<b>16K</b>	<b>13.6杯</b>	<b>204K</b>	<b>12.1杯</b>	<b>182K</b>	<b>5.9杯</b>	<b>88K</b>	<b>9.1杯</b>	<b>137K</b>	<b>5.1杯</b>	<b>76K</b>
一人1日当たり平均					<b>14.5g</b>	<b>4.3g</b>	<b>14.7g</b>	<b>18.7g</b>	<b>10.5g</b>	<b>11.9g</b>	<b>9.7g</b>							



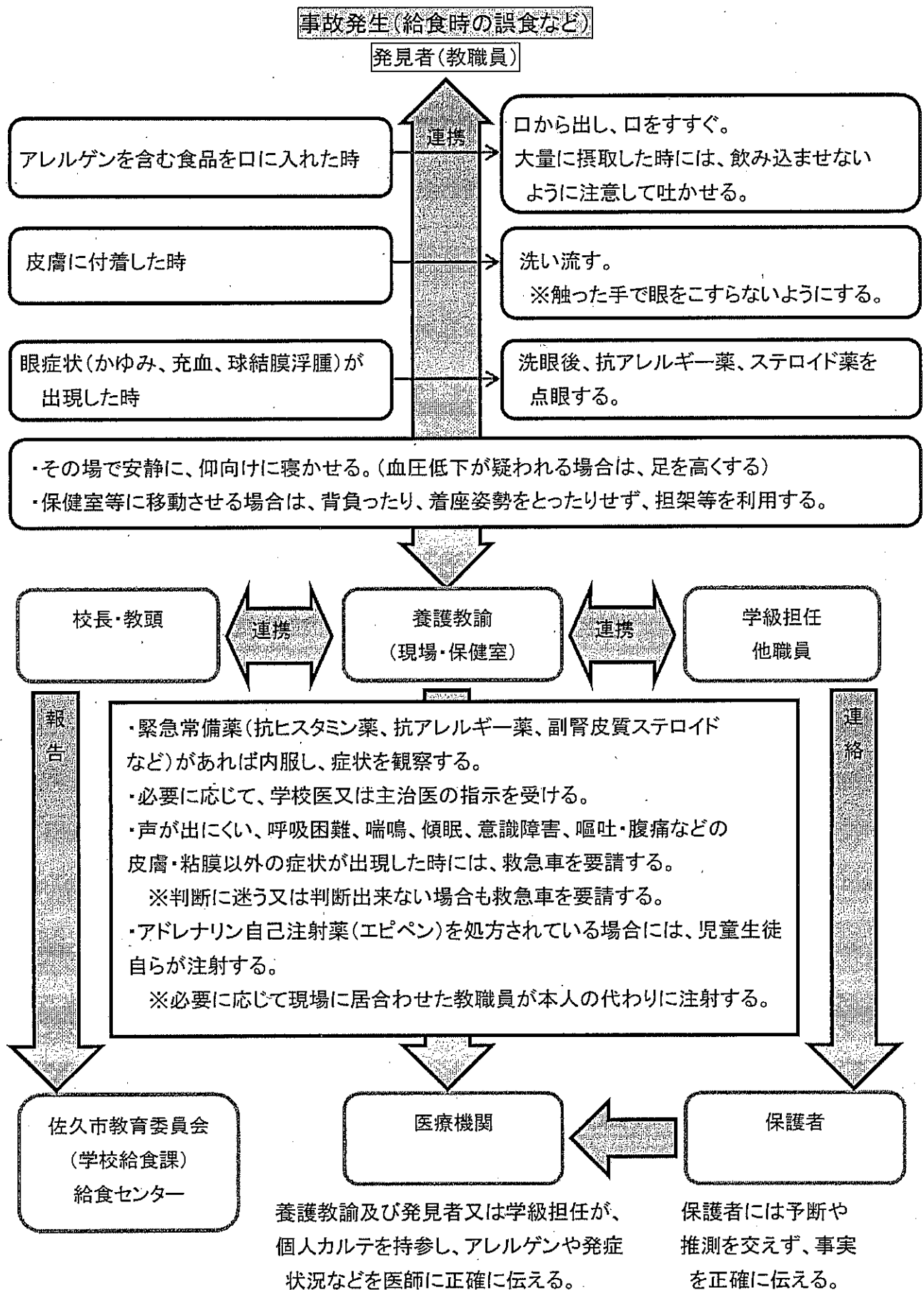


# 食物アレルギー対応食提供における緊急時の基本的な対応手順

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



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
佐久市学校給食白田センター	佐久市田口6450番地	白田中学校、白田小学校、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。

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事。
- (2) 給食の献立方針に関する事。
- (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。

改正

平成25年9月26日教委告示第17号

平成25年11月25日教委告示第19号

平成26年12月24日教委告示第23号

佐久市学校給食アレルギー対応食提供事業実施要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、食物アレルギーを有する児童又は生徒に対して等しく学校給食を提供するために、アレルギー対応食提供事業（以下「事業」という。）の実施に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この要綱において、アレルギー対応食とは、学校給食の献立から食物アレルギーの起因となる食品を除去した除去食又は当該食品の代わりとなる食品を使用した代替食をいう。

(実施施設)

第3条 事業は、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）に規定する学校給食センターにおいて実施する。

(対象者)

第4条 事業の対象者は、食物アレルギーを有する児童又は生徒で学校給食の献立によっては食べられない食品があるものとする。

(調査の実施)

第5条 佐久市教育委員会（以下「教育委員会」という。）は、食物アレルギーを有する児童又は生徒を把握するため、必要な調査を実施するものとする。

(事業内容説明等)

第6条 教育委員会は、前条の調査結果に基づき、アレルギー対応食を希望する保護者に対し、事業内容について説明を行うものとする。

2 前項の説明を受けたうえで、事業の実施を希望する保護者は、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）及び佐久市学校給食アレルギー対応食指示書（様式第2号）を教育委員会に提出しなければならない。

3 教育委員会は、前項の調査票及び指示書を受領したときは、保護者、学校関係者及び教育委員会の三者による面談を実施するものとする。

(実施の申請)

第7条 前条第3項の面談を受けた保護者は、事業の実施を申請しようとするときは、佐久市学校給食アレルギー対応食実施申請書（様式第3号）を教育委員会に提出しなければならない。

(実施の決定)

第8条 教育委員会は、前条の申請書を受領したときは、事業の実施の必要性等を審査し、事業の実施について決定したときは、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4号）により保護者に通知するものとする。

(アレルギー対応食の提供等)

第9条 教育委員会は、前条の規定による通知をした保護者（以下「実施決定保護者」という。）に対し、事業を実施する月（以下「実施月」という。）の前月20日までに実施月1か月分の実施予定献立表を送付するものとする。

2 前項の実施予定献立表の送付を受けた実施決定保護者は、その内容を確認し、事業の実施を承諾したときは、実施月の前月25日までに佐久市学校給食アレルギー対応食実施承諾書（様式第5号）を教育委員会に提出しなければならない。

3 教育委員会は、前項の承諾書の提出があったときは、アレルギー対応食を提供するものとする。

4 教育委員会は、実施月の中で食品等の理由からアレルギー対応食を提供できない日がある場合については、実施決定保護者に対し、弁当（学校給食の献立の全部又は一部の代わりとしての食事という。）の持参日を指定できるものとする。

(アレルギー対応食の変更又は中止)



第10条 アレルギー対応食の内容の変更又は事業の中止を希望する実施決定保護者は、佐久市学校給食アレルギー対応食変更（中止）願（様式第6号）を教育委員会に提出しなければならない。

（その他）

第11条 この要綱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 この要綱は、告示の日から施行する。

（経過措置）

2 この要綱の施行の日の前日までに、第3条第2号から第4号までの施設においてなされたアレルギー対応食の提供に係る決定、手続きその他の行為は、それぞれこの要綱の相当規定によりなされたものとみなす。

附 則（平成25年9月26日教委告示第17号）

この要綱中第1条の規定は平成25年10月1日から、第2条の規定は平成26年1月1日から施行する。

附 則（平成25年11月25日教委告示第19号）

この要綱は、告示の日から施行する。

附 則（平成26年12月24日教委告示第23号）

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

様式第1号（第6条関係）

様式第2号（第6条関係）

様式第3号（第7条関係）

様式第4号（第8条関係）

様式第5号（第9条関係）

様式第6号（第10条関係）