

平成27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 平成27年6月30日 (火)
午後0時30分

場 所 浅科小学校・会議室

『 試 食 会 』

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年度学校給食の献立について

(2) 平成27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

5 閉 会

平成27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
浅科小学校長	渡 邊 修 二	委 員 長
浅科小学校給食主任	工 藤 由香子	
浅科中学校給食主任	中 村 亜佳里	
浅科小学校PTA副会長	佐 藤 好 美	
浅科中学校PTA副会長	清 水 久 栄	
浅科センター栄養教諭(県職員)	北 村 準 平	
事 務 局		
教育委員会事務局 学校教育部・学校給食課長	荻 原 淳 一	
教育委員会事務局 学校教育部・学校給食課長補佐	高 橋 浩 一	
教育委員会事務局・学校教育部・学 校給食浅科センター事業係長(兼務)	吉 田 晃	学校給食望月センター 事業係長(常駐先)
教育委員会事務局・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	

平成 27 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食べなくてはいけないもの」があります。今育ちつつある子どもたちに「③食べさせなくてはいけないもの」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食べなくてはいけないもの」、「③食べさせなくてはいけないもの」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。
「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」
- 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。
「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」
- 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。
「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」
- 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。
「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」
- 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。
「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」
- ⑥ 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 39% 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

毎日の給食が「食」の手本となり、「食育の教材」になるような（7つの目標が達成できる）献立内容を検討する。

① 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	今日の給食（小）	今日の給食（中）
エネルギー	640kcal	820kcal	631kcal	793kcal
たんぱく質	18～32g	25～40g	25.9g	31.9g
脂質	摂取エネルギー全体の25～30%		32%	29%
カルシウム	350mg	450mg	360mg	410mg
食物繊維	5g	6.5g	4.4g	6.0g
食塩相当量	2.5g未満	3g未満	2.3g	2.9g

（26年度塩分量：小学校2.9g 27年度塩分量目標：小学校2.8g）

～今日の献立～

ミニチーズパン えびの水晶包み 冷やし中華 ミニトマト 牛乳

- ・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、削り節、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。

② 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

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。

③ 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…「1食分の献立を作る」という食育活動
- ・バイキング給食 小学校6年

④ 地域食材の利用（給食応援団）、郷土食等の導入

食に関する指導の3つの重点課題

①朝食欠食の習慣化に歯止めをかける

H25 調査「朝食を毎日食べる」 浅科小5年：86.3% 浅科中2年：89.1%

②朝食内容の充実・野菜摂取の増加を図る

H25 調査「朝食のバランスよい」 浅科小5年：47.1% 中2年：45.5% 副菜なし多数

③「共食（家族や友だちと一緒に楽しく食事をする）」の啓発をしていく

家族そろって食事を食べたほうが、朝食を毎日食べる・食事のバランスがよいというデータから評価は平成28年度実施「児童生徒の食に関する実態調査」で行う。

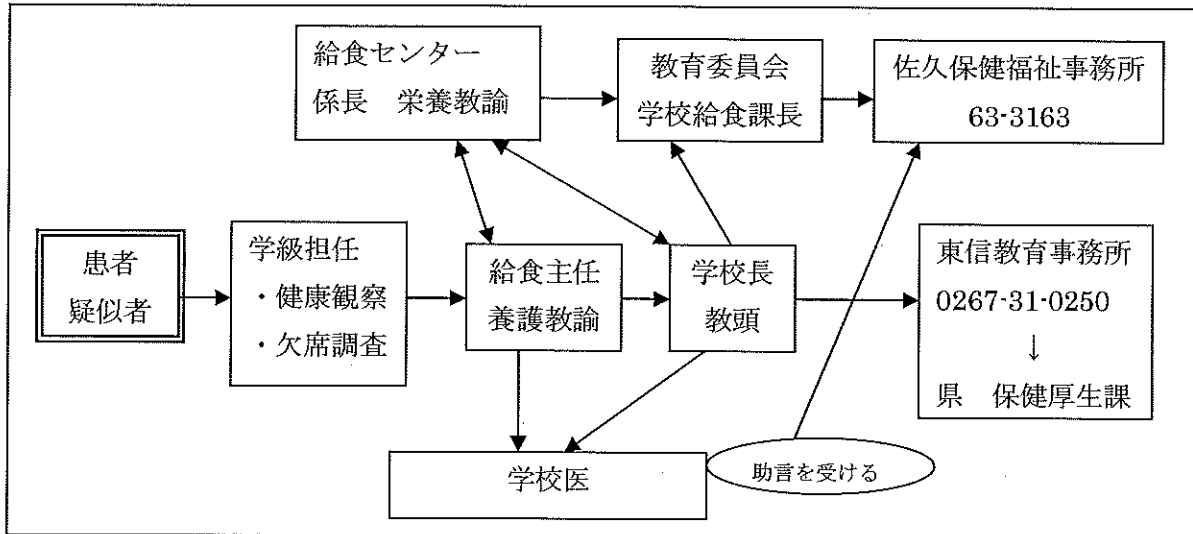
給食センターからの食育発信

- ・配布物 毎日の献立紹介（きょうのひとこと）、予定献立表、給食だより
- ・学校訪問 必要に応じて栄養教諭が訪問を行う
- ・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
- ・給食調理員や給食応援団との交流給食
- ・PTA 試食会

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、他の配送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。

平成27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ちたせ春を感じられる工夫。 ・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。	入学、進級祝い		冬菜	香キャベツ、だけのこ、かぶ、鱒、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、いちご	
5月	じょうぶな体を作ろう ・食べ物のほたらき ・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)	子どもの日	小松菜、冬菜	アスパラ、だけのこ、絹さや、新たまねぎ、新じゃが、新にんじん、鱒、山菜、晩柑類、ひわ	
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。	給食週間 (小) 歯と口の健康週間 中体連佐久大会 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	6-1	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、にんにく、さやえんどう、(レタス、グリーンポール、ほうれん草、白菜)	レタス、梅、セロリ、鱒、鰯、飛魚、メロン、ひわ、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 ・夏休みのすこし方 (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	3A 3B	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロコシ、かぼちゃ、キャベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、(グリーンポール、白菜、ほうれん草、ブロッコリー)	レタス、きゅうり、きゃべつ、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、ブラム
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	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロコシ、かぼちゃ、キャベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、にんじん、(白菜、もろこし)	レタス、夕顔、ゴーヤ、きゅうり、きゃべつ、白菜、もろこし、トマト、ズッキーニ、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の配慮をす	運動会 (小) 清流祭 (中)	お月見 運動会応援	6-3	小松菜、じゃが芋、玉ねぎ、大根、長ねぎ、にんにく、モロコシ、かぼちゃ、キャベツ、レタス、きゅうり、ピーマン、にんじん	もろこし、きゃべつ、レタス、なす、いか、鱒、ブルーベリー、巨峰、梨、ぶどう

10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	秋を感じさせる工夫。 ・食欲の秋、スポーツの秋。質、量とも充実した食事の工夫。	・読書旬間(中)	びんびんキラリ食②	1A 1B	長ねぎ、じゃが芋、小松菜、にんにく、大根、かぼちゃ、にんじん	さんま、鱈、里芋、さつまいも、柿、きのこ、栗、りんご
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を育てる工夫。 ・秋を感じさせる工夫。	・読書旬間(小)	いい歯の日	5-1 5-2	長ねぎ、にんじん、にんにく、じゃが芋、大根、さつまいも	新米、ごぼう、里芋、白菜、ねぎ、栗、鮭、鰯、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方 ・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。		クリスマス冬至年取りびんびんキラリ食③	2A 2B	大根、長ねぎ、かぼちゃ、じゃが芋、にんじん	白菜、春菊、ほうれん草、ごぼう、人参、大根、ブロッコリー、鰯、鱈、りんご、みかん
1月	郷土の食べ物を知らう	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。		鍋開き大寒郷土食	4-1	じゃが芋、長いも、長ねぎ、大根、かぼちゃ、にんじん	凍み豆腐、野沢菜漬、ねぎ、れんこん、わかさぎ、みかん、牛ウイ、いちご
2月	食事と健康の関係を理解しよう	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④	4-2	じゃが芋、大根、にんじん	凍み豆腐、小松菜、切干大根、いよかん、ボンカン、いちご
3月	食生活の反省をしよう	1年間のまとめ ・望ましい食生活 ・楽しい思い出作り	春らしく彩りを考感し、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)	ひな祭り佐久の日受験応援卒業祝い		じゃが芋	きゃべつ、かぶ、菜の花、わかめ、鱈、はつさく、いよかん、いちご、でこぼん、清見オレンジ

○バイキング給食予定

小6年

○給食試食会予定

小2保護者 7月

中学保護者 11月

毎月19日は

食育の日

～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
- ・お煮かけ
- ・粕汁
- ・鮭の粕煮
- ・お煮こじ
- ・塩いか
- ・給食応援団の野菜
- ・高成牧場の牛肉
- ・佐久鯉
- ・川魚

品目	返し方、片付け方	注意事項
カップ、お皿	食器かごに重ねて返す。 ご飯のお椀、汁のカップは、横にすると知るがこぼれるので、必ず上向きにして、重ねて入れる。(高さをできるだけ同じに)	食器の中に食べ残しをおいたまま重ねない。
はし	向きをそろえてはしかごに入れる。 食器かごのお皿の上にのせる。	かごからはみ出さないように入れる。
ご飯缶	1cmくらい水をはって返す。	
ごはんのしゃもじ	ご飯缶に入れておく。	
パンばさみ、お玉	パンに使ったもの、フライ等に使ったものも一緒にして角食缶に入れて返す。	一つの角食缶にまとめる。 汁食缶に入れない。
食べられなかったおかず	汁食缶に入れて返す。 残ったおかず・ごはんも汁食缶に集める。	
ソフト麺の残り	ビニールの袋から出して汁食缶に入れる。	未開封の物も同様。
食べ残しのパン	パン箱に入れて返す。 ジャムなどがついているものもパン箱に入れる。	汁食缶には入れない。
果物の皮、種、へたなど	入っていたボールにもどす。	残ったおかずと一緒にしない。
ジャム、ソフト麺などの袋	クラスで紙袋などにまとめて、クラスの可燃物のごみ箱に捨てる。	
ラップ、手袋	食品ラップは、各クラスで埋め立てごみに。 手袋は、軟プラごみに。	食缶や食器かごに入れておかない。
牛乳の蓋、ビニール	蓋は可燃ごみ。ビニールは軟プラごみ。 クラスのゴミ箱にそれぞれ入れる。	
ヨーグルト、ゼリーなどの容器、納豆の容器	デザート、納豆の空容器、ダンボールは納入業者が回収。 カップ類は重ねて小さくまとめる。	食べ残しは汁食缶にあけておく。
紙カップ、クッキングシート	小さくたたんで入ってきた食缶へ入れる。 食べ残しがあるときは、汁食缶にあけてから小さくたたむ。 お玉やパンばさみを集める食缶とは別にする。	
牛乳瓶	40本ずつ青い箱に入れる。 オレンジの箱は重ねておく。(小学校) 飲み残しの牛乳は汁食缶にあける。	

(小学校)

*食器の不足があった場合は、配膳棚に予備が置いてありますので、そこから持って行ってください。

*おかずの不足の場合は、教室の内線からセンター事務室(内線77)に連絡をしてから、ランチルームまで取りに来てください。

(中学校)

*職員室用におかず、食器とも予備が入っています。それでも足りない場合はセンターへ連絡してください。

返し方で不明な点は、給食センター栄養教諭までお願いします。

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

6月30日(火)

きょうのこんだて

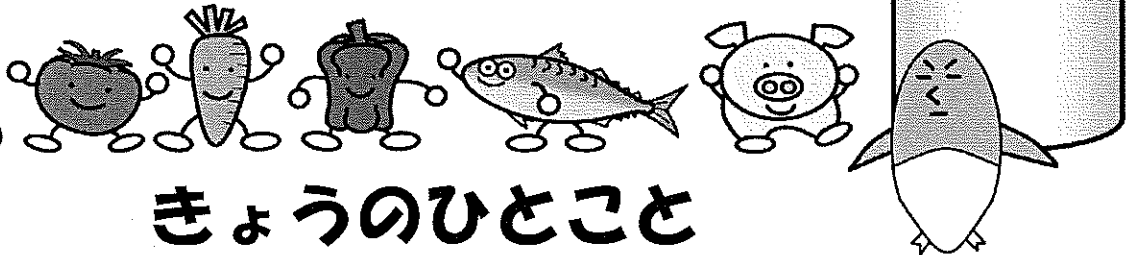
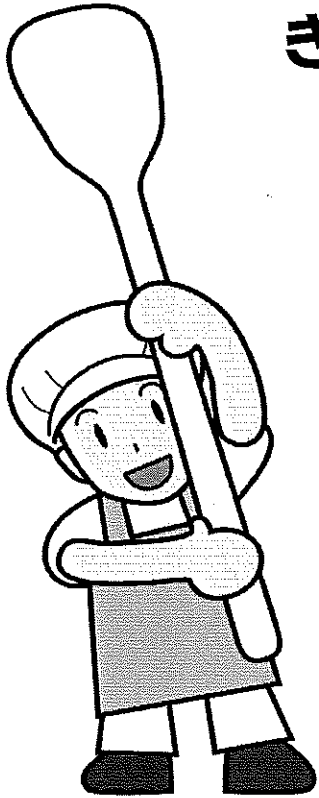
ミニチーズパン

えびのすいしょうづつみ

ひやしちゅうか

ミニトマト

ぎゅうにゅう



きょうのひとこと

きょねん ちゅうがくせい きぼう で はじ きゅうしょく つく
去年、中学生から希望が出て、初めて給食センターで作って
みた冷やし中華。今年も暑くなってきたので作りました！

しゅしょく た
「主食」として食べてほしいところですが、550人分の麺を
きゅうしょく ゆ ひ たいへん さぎょう じかんない
給食センターで茹で、冷やすのはとても大変な作業です。時間内に
ま たいへん めん りょう へ つく
間にあわなくては大変なので、麺の量を減らして作っています。こ
りょう しゅしょく すこ た
の量では主食が少し足りないので、ミニパンつきです。

つめ めん いま じき うれ ひ ちゅうか た なつ あつ
冷たい麺が今の時期に嬉しいですね。冷やし中華を食べて、夏の暑
さを乗りきりましょう。

