

平成27年度第1回佐久市学校給食望月センター献立委員会会議次第

日 時：平成27年6月23日（火）
午後4時00分～

場 所：佐久市学校給食望月センター 2階会議室

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年度の献立について

(2) そ の 他

5. 閉 会

平成27年度佐久市学校給食望月センター献立委員会名簿及び役員

職 名	氏 名	備 考
望月小学校長	牛 越 秀 人	献立委員長
望月小学校給食主任	佐 藤 恵 子	
望月中学校給食主任	秋 山 英美子	
望月小学校PTA副会長	江 本 瞳	
望月中学校PTA 研修・厚生副部長	畑 恵 理	
栄養職員（県職）	久保田 みどり	
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 学校給食課課長補佐	高 橋 浩 一	
佐久市教育委員会 学校教育部 学校給食望月センター事業係長	吉 田 晃	(兼) 学校給食浅科 センター事業係長

平成27年度学校給食の実施内容（案）

（学校給食の意義）

学校給食は、身体の発育期にある児童生徒にバランスのとれた栄養のある食事を提供し、児童生徒の健康の増進、体位の向上を図るとともに、望ましい食習慣の形成と好ましい人間関係の育成など児童生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的とする。

1 給食の運営目標

- ① 安全で安心して食べられる給食
- ② 栄養バランスのとれたおいしい給食
- ③ 衛生管理の徹底
- ④ 食に関する指導

2 献立方針

- ① 児童生徒の健康増進に役立つ食事内容とする。
 - ・ 栄養量の基準、食品構成は文部科学省の基準に準拠し、対象児童生徒の体位体格等に配慮する。
栄養価については、脂肪、たんぱく質の過剰と食物繊維、鉄分の不足に注意する。
- ② 児童生徒の学校生活の様子や学校行事に配慮し、行事食、旬の食材も取り入れ、子どもたちの楽しみとなるような、また季節感のある献立とする。
 - ・ クラス希望献立を実施する。
- ③ 食物アレルギーに配慮した給食づくり。
 - ・ アレルギー調査の実施と対応
(代替食、除去食の提供・詳細献立、配合表の希望配布)
- ④ 使用する食材は、原材料等が明かなものを選択し、地元野菜の生産期には積極的に利用し、地域食材を活用した献立の工夫を行う。
- ⑤ 給食献立年間計画 別紙

【献立作成の手順】

- ・ 基本は、小・中同一とし、主食、おかず等の分量を学年に応じて対応する。
- ・ 献立は栄養士が原案作成、調理場内での献立会議を経て、決裁する。
- ・ 献立委員会を開催し、家庭での不足しがちな栄養素や、食の安全、子どもたちの嗜好、保護者の願いなどを献立に反映する。
(学期毎に1回開催。メンバー：学校長(会長)、給食主任、係長、調理員代表、栄養士、保護者代表、教育委員会)

3 給食費（平成26年度改定）

小学校：一人1食当たり270円

中学校：一人1食当たり310円

4 衛生管理

- ① 望月給食センターにおける衛生管理の重点
「学校給食衛生管理の基準」にそって衛生管理に努める。
 - ・ 作業工程における汚染区域、非汚染区域での調理作業の区別
 - ・ 場内のドライ運用
 - ・ 調理過程での温度、時間等の記録

- ② 配送校にお願いしていること
 - ・ 直送品の検収と適切な保管（デザート、パン、ソフト麺、牛乳）
 - ・ 児童生徒の給食当番日常点検表の記録
 - ・ 検食簿の記入
 - ・ 食環境の整備
- ③ 事故発生時の連絡・対応 別紙

5 食に関する指導の目標と手立て

○食に関する指導【6つの食育観点】

【食事の重要性】

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

【心身の健康】

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の取り方を理解し自ら管理していく能力を身につける。

【食品を選択する能力】

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身につける。

【感謝の心】

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

【社会性】

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。

【食文化】

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

○食に関する指導の手立て

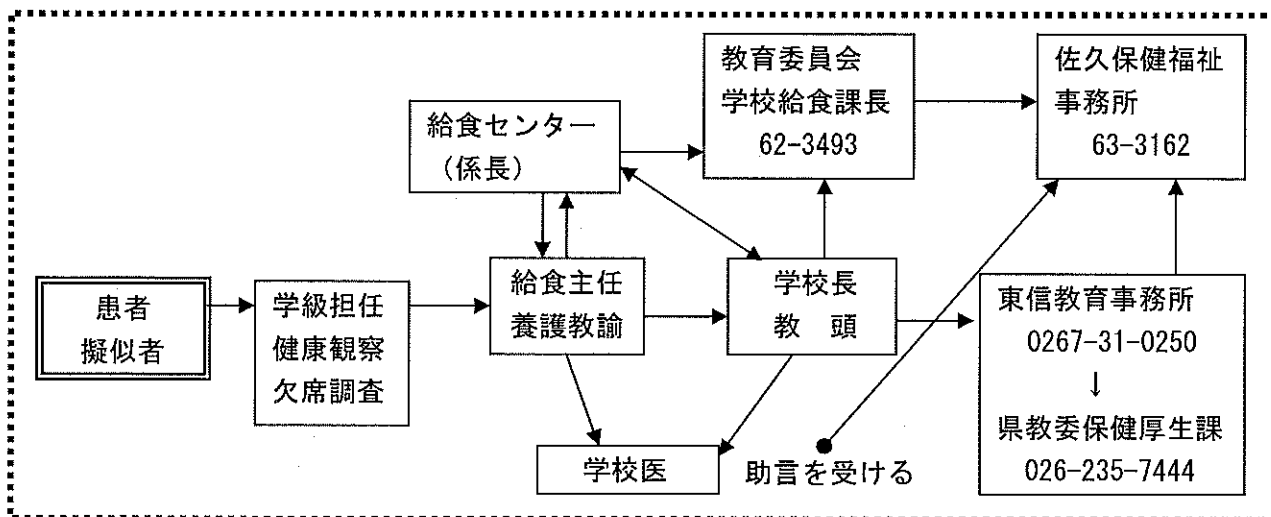
- ① 食に関する指導に関わる全体計画の立案
 - ・ 計画的に食育を推進するためには各学校において食に関する指導に関わる全体計画を作成し運用していく。
- ② 給食時、関連授業での取り組み
- ③ 保護者との連携
 - ・ PTA試食会（センター見学）
 - ・ 学校保健会、献立委員会
 - ・ 食生活アンケートの実施、考察
 - ・ 給食便りの配布
 - ・ 個別面談（食物アレルギー、ふとりすぎ、やせすぎ等）
- ④ 学校訪問（栄養士・調理員）による食への関心向上
 - ・ 給食ができるまで
 - ・ 食事のマナーを身につけよう（箸の使い方、姿勢、手洗い）
 - ・ 栄養バランスについて
 - ・ 成長期に必要な栄養素
 - ・ 朝ごはんの重要性
 - ・ 食べ物と健康の関わり

平成 27 年度 給 食 献 立 年 間 計 画

佐久市学校給食望月センター

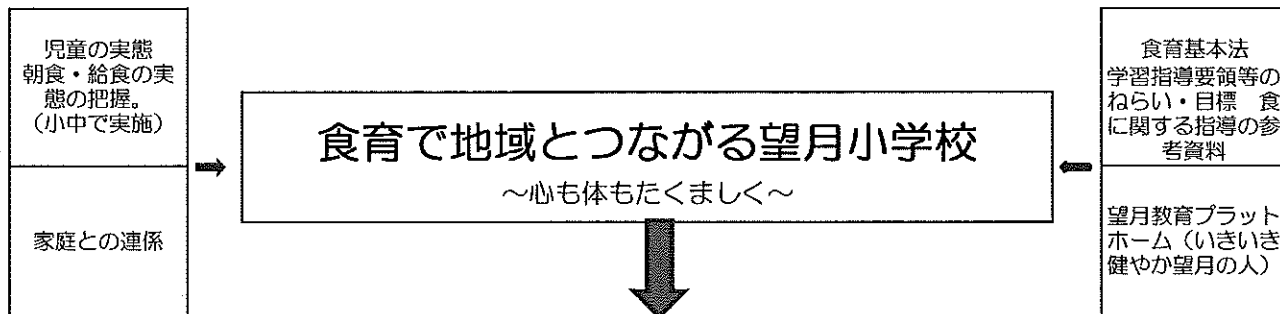
月	月目標	○指導内容 ・献立作成のポイント	行事食等	旬の食材	各種行事
4月	給食のきまりを守り、 楽しい食事をしよう	○給食の決まりを身にするける ○食事のマナー ・入学進級を祝う献立	入学進級祝い お花見給食	・美生柑 ・春きゃべつ ・うど	入学式 中3 修学旅行
5月	食べ物の働きを知ろう	○食べ物には、働きによって3つに分けられることを知る。【赤黄緑】 ・端午の節句献立 ・春の息吹を感じさせる献立	こどもの日献立	・新たけのこ ・小かぶ ・かつお ・アスパラ ・ふき ・かしわもち	
6月	朝ご飯の大切さを知ろう	○朝ご飯の大切さを知る ○歯によい食べ物、噛むことの大切さを知る ・噛むことを意識できる献立 ・カルシウムの摂取を考えた献立 ・梅雨時の衛生に配慮した献立	食育月間 虫歯予防デー 【かみかみ】 希望献立	・大豆 ・豆あじ ・トビウオ ・新たまねぎ ・メロン ・びわ	望月小2日 んかよし給食 中 佐久大会 プール開き
7月	夏の食事のとり方を知ろう	○夏の食生活について知る ○夏の水分のとり方について ・夏の食材を取り入れた献立 ・地物野菜の活用	七夕献立 土用の丑の日 希望献立	・じゃがいも ・白菜 ・きゃべつ ・さくらんぼ ・すいか	小5年 キャンプ 中1年 臨海 中2年 登山 終業式
8月	規則正しい食事をしよう	○生活リズムと食事の関連を知る ・夏ばてを防ぐ献立 ・夏の食材を取り入れた献立 ・地物野菜の活用	希望献立	・ゆめい ・大根 ・なす ・かぼちゃ ・ピーマン	
9月	食事と運動について考えよう	○運動と食事の関わりを知る ・秋の食材を取り入れた献立 ・地物野菜の活用	お月見献立 地域食材の日 (フナの甘露煮) 希望献立	・ぶどう ・なし ・秋なす ・長ネギ ・里芋 ・きのこ	中 若駒際
10月	好き嫌いせず、何でも食べよう	○偏食による健康障害を知る ・秋の実りを感じさせる献立 ・身によい食べ物を取り入れた献立 ・青魚を取り入れた献立	目の愛護デー 希望献立	・さば ・サンマ ・ブルーン ・くり ・にんじん ・さつまいも	
11月	感謝して食べよう	○食べ物をいただく事への感謝の心を持つ ・自然の恵みを感じられる献立	希望献立	・きのこ ・洋なし ・柿	
12月	健康によい食べ方をしよう	○日本の食文化を知る ・日本型食生活の良さを取り入れた献立 ・寒さに負けない献立 ・体を温める献立	冬至 クリスマス 希望献立	・みかん ・りんご ・大根	
1月	寒さに負けない食事をしよう	○体を温める食事を知る ○学校給食の歴史や意義を知る ・冬の食材を取り入れた献立 ・体を温める献立	給食記念日 正月料理 七草 鏡開き 大寒 希望献立	・白菜 ・ほうれん草 ・鮭 ・たら ・ボンカン ・佐久鯉	小 そり・ｽﾏｰ教室
2月	寒さに負けない食事をしよう	○食事と健康について考える ・冬の食材を取り入れた献立 ・体を温める献立	節分 希望献立	・大豆 ・わかさぎ ・矢島凍豆腐	
3月	1年間の食生活をふりかえろう	○自分の食生活について振り返る ・卒業を祝う献立	ひなまつり 卒業祝い	・いよかん ・菜の花 ・桜もち	卒業式

1 児童・生徒に給食が原因と思われる体調不良者がでた場合
《連絡体制》



《対処方法》

- ① 健康観察等により感染症や食中毒のような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 → 学校長 → 給食センター・係長 → 課長
- ② 係長（以下 係長が不在の場合は、栄養教諭等または調理主任）は、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。
- ③ 報告を受けた課長は、関係機関と対応を協議する。
 - ・ 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の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。

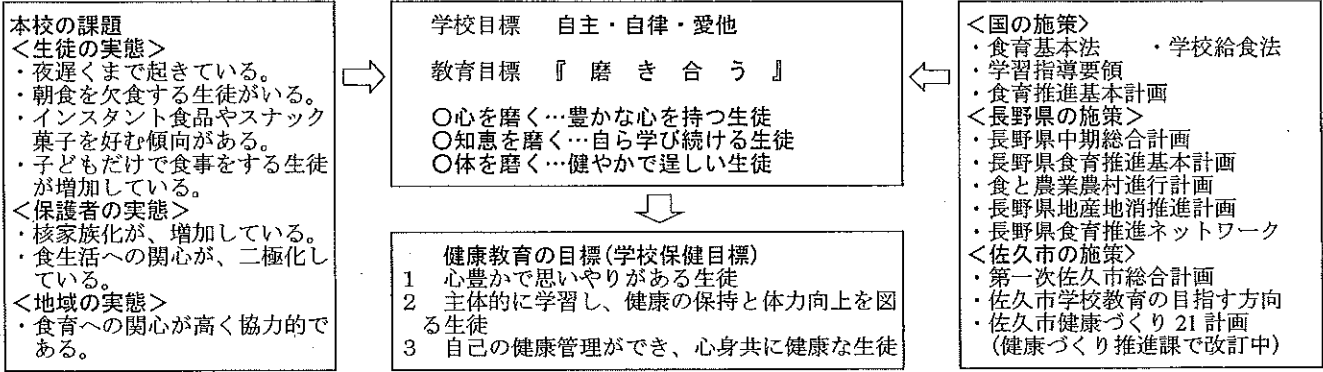


食育5つの視点		1学年	2学年	3学年	4学年	5学年	6学年
心身の健康	目標	○早く起きよう ○おやつを食べ方 ○給食を楽しく食べる		○三食しっかり食べよう→生活リズム ○体に良いおやつ ○給食を残さず食べる		○バランスのよい食事 ○自分の生活を振り返り見直す ○おやつと塩分、脂肪の関係 ○給食の栄養バランス	
地域とわたしたちの食	目標	○給食に出す野菜を育てよう ○調理員さんと給食を食べよう ○食材の名前を知ろう		○給食の残菜の行方を知ろう ○給食センターの仕事を知ろう ○調理員さんと給食を食べよう ○旬の食材を知ろう		○給食の残菜の行方を知ろう ○給食センターの仕事を知ろう ○調理員さんと給食を食べよう ○郷土食・地域食材を知ろう	
感謝する心	人	食事を作ってくださる方へ感謝する心を育てる		食べ物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てる		食生活を支えている人々に感謝する心を育てる	
	食べ物	食物を大切に扱う態度を育てる		食べ物は動植物の命をいただいていることに気づかせる		自分の生命は多くの生命を頂き維持されていることを理解する	
社会性	食事のマナー	<ul style="list-style-type: none"> 正しい食器の置き方を知る 食器をもって食べる 姿勢よく食べる 話題を選んで話す 					
	人間関係形成能力	みんなとなかよく楽しく食べることができる		協力して、食事環境を整えることができる	<ul style="list-style-type: none"> 正しい箸の持ち方ができる 三角食べができる 		温かい和やかな雰囲気ですることができる
食文化	目標	地域の方から野菜作りや調理法について学び体験することができる 体験を通して地域の農業の特色や食文化について理解する					

個別指導	食物アレルギーのある児童や肥満傾向の児童の保護者と連携しながら個別に相談していく。
------	---

平成27年度 食の指導に関する全体計画

佐久市立望月中学校



食に関する指導の目標

- 1 食に関する知識夜食を選択する力を養い、それを生かして、自ら望ましい食生活を実践していく力を育成する。(食べる力)
- 2 自然や人々との関わりの中で、自然の恵みや、命、食に関わる人々などへ感謝の心を育成する。(感謝の心)
- 3 望月・佐久の気候・風土に根ざした食文化を理解する。(郷土愛)

<p>幼稚園保育園</p> <p>連携を深め、教育・保育での食についての指導内容や実態について知る。</p>	<p>小学校</p> <p>小・中の食育全体計画の交換を行う。進学時に食物アレルギーの個別実態を連絡する。</p>	<p>各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標</p>		
		1 学年	2 学年	3 学年
		<ul style="list-style-type: none"> ○地域に伝わる郷土料理や地域の食材を知り、郷土を愛する心を育てる。 ○朝食の大切さを再認識し、実践できる意欲を持つ。 	<ul style="list-style-type: none"> ○日本の食文化に愛情を持ち日本型食生活の良さについて関心を深める。 ○成長期の体について理解しカルシウム摂取など食事の大切さを知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○地球規模で世界の食事情を理解し、食文化や歴史と自分の食生活との関連を考える。 ○生活習慣病予防のための食生活について学び自ら実践する力を身に付ける。

<p>特級活動</p> <p>別及指導</p> <p>生活指導</p> <p>動</p>	区分	4～6月	7～9月	10～12月	1～3月
	目標	<ul style="list-style-type: none"> ○食事の大切さを理解し、楽しい食事にしよう。 ○バランスの良い食事にしよう。 ○骨や歯を丈夫にしよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ○暑さに負けない食事をしよう。 ○食生活の見直しをしよう。 ○清潔な食事の場を作ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ○偏食をなくそう。 ○食事と運動について理解しよう。 ○寒さに負けない食事をしよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ○感謝して食べよう。 ○食事と健康の関係を理解しよう。 ○食生活の反省をしよう。
	全校	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食の目標、きまりの確認をする。 ・食事の大切さを知る。 ・正しい食事のあり方を身に付ける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・夏の体の特性を知り、暑さに負けない体を作るために必要な食事ができる。 ・夏休みの望ましい食事の取り方を理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食事と運動の関係について理解する。 ・郷土に伝わる食べ物を知り、伝承の心を養う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の歴史とねらいを知る。 ・望ましい食生活への関心が持て、実践できるようになったか。
	1年	<ul style="list-style-type: none"> ・朝食の大切さを見直そう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・夏の健康と食事について考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本食を見直し、良さを知ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい給食時間の過ごし方を考えよう。
	2年	<ul style="list-style-type: none"> ・成長期の食事を知ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・夏の健康と食事について考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・地場算の食材を使った料理を考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化について考えよう。
3年	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食の由来を知ろう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・旬の食材について考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・抵抗力を高める食事について考えよう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生涯の健康について考えよう。 	
学校行事	定期健康診断、修学旅行、参観日、佐久・東信大会、体験学習	参観日、県大会、登山、発育測定、若駒祭	健康教育週間、個人懇談、参観日、新人戦	発育測定、参観日	
生徒会	組織・計画作り、青空給食	若駒祭(食についての発表)	残飯最小限習慣	今年度の活動の反省	

<p>教科等との関連</p> <p>道徳</p> <p>総合</p>	区分	1 学年	2 学年	3 学年
	社会	<ul style="list-style-type: none"> ・世界のさまざまな地域 ・世界各地の人々の生活と環境 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本のさまざまな地域 ・資源や産業の特色 	<ul style="list-style-type: none"> ・私たちの暮らしと経済 ・現代社会とわたしたちの生活
	理科	<ul style="list-style-type: none"> ・身の回りの物質 ・植物の体のつくりと働き 	<ul style="list-style-type: none"> ・動物の体と働き ・化学変化と原子・分子 	<ul style="list-style-type: none"> ・生物の細胞とふえ方 ・生物どうしのつながり
	技術家庭	<ul style="list-style-type: none"> ・中学生の食生活と栄養 ・私たちの食品の選択と調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児と私たちの食生活 ・日常食の調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・私たちの消費と環境 ・地域の食文化
	保健体育	<ul style="list-style-type: none"> ・からだの発育・発達 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康と環境 	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活と健康
道徳	<ul style="list-style-type: none"> ・2-(1)礼儀 ・3-(1)命の尊重 ・4-(1)集団生活の向上 	<ul style="list-style-type: none"> ・1-(1)節度ある生活態度 ・4-(5)勤労、社会への奉仕 	<ul style="list-style-type: none"> ・2-(6)感謝・思いやり ・4-(8)郷土愛 ・4-(10)人類愛 	
総合	<ul style="list-style-type: none"> ・地域や学校の特色に応じた課題(栽培活動、郷土を知る、地場産業での勤労体験、地場産物を使った料理など) 			

家庭・地域との連携	○学校保健委員会 ○学校だより ○保健だより ○給食だより ○試食会 ○PTA活動
個別相談指導・取組	○肥満傾向、痩身傾向、偏食傾向、食物アレルギーの生徒について保護者と連携しながら個別に指導相談。

