

# 令和6年度第2回 滝沢市立学校給食センター運営委員会

日時 令和7年2月7日（金）

午前11時00分～12時00分

場所 滝沢市立学校給食センター（2階）研修室

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 会長あいさつ

4 議事録署名人の指名

5 報 告

（1）令和6年度学校給食センターの運営状況について

（2）学校給食費の収納状況等について

（3）学校給食費の滞納繰越分の資料について

（4）物価高騰による賄材料費にかかる市の負担について

6 議 題

（1）令和7年度学校給食センターの運営について

7 その他

8 閉 会

## 滝沢市立学校給食センター運営委員会委員名簿

番号	役職	氏名	職名
1	会長	佐藤 正和	滝沢小学校PTA会長 (滝沢市PTA連絡協議会会長)
2	副会長	黒澤 みほ子	鶯飼小学校校長 (滝沢市小中学校長会会長)
3		多田 敢	滝沢第二小学校長
4		小野寺 新吾	柳沢小中学校長
5		菊池 正寿	滝沢中央小学校長
6		三浦 信之	一本木中学校長
7		及川 博文	滝沢中学校長
8		相馬 友幸	篠木小学校PTA会長
9		太田 志保美	一本木小学校PTA会長
10		宮林 恵	姥屋敷小中学校PTA会長
11		藤倉 浩康	滝沢東小学校PTA会長
12		田子 未知瑠	滝沢南中学校PTA会長
13		白澤 仁	滝沢第二中学校PTA会長
14		山下 金吾	滝沢市民生児童委員連絡協議会会長
15		中村 文雄	滝沢市民生児童委員連絡協議会副会長
16		太野 忍	滝沢市民生児童委員連絡協議会副会長
17		大守 哲夫	滝沢南部主任児童委員
18		照井 カヅエ	滝沢中部主任児童委員
19		伊藤 紀子	滝沢北部主任児童委員

## 滝沢市教育委員会 滝沢市立学校給食センター職員名簿

職名	氏名	職名	氏名
教育長	太田 厚子	主査	松浦 すみれ
教育次長	久保 雪子	主任	山本 賢治
所長	高橋 進	主事	中川 紗来
総括主査	宮田 聖子	栄養教諭	柳田 晴美
主任主査	川村 暁子	栄養教諭	小笠原 美保子
主任主査	熊谷 太		

# 報告（１）令和６年度学校給食センターの運営状況について

## 1 会議の開催

### （１）給食センター運営委員会の開催

- ・目的…給食センターの運営に関する重要な事項について、審議し助言を行う。
- ・開催日…〔第１回〕令和６年７月８日  
〔第２回〕令和７年２月７日

### （２）学校給食担当者会議の開催

- ・目的…各学校の給食担当者と、給食及び給食費に関して情報交換を行う。
- ・開催日…〔第１回〕令和６年４月１９日  
〔第２回〕令和７年２月２１日（予定）

## 2 学校給食の提供

### （１）給食費関係予算

	項目	R 6 当初予算額	R 6 補正額（見込）	R 6 年度末予算額（見込）
歳入	給食費（現年分）	271,522千円	△1,116千円	270,406千円
	給食費（滞納繰越分）	2,572千円	△764千円	1,808千円
	雑入	556千円	△1千円	555千円
	市の一般財源より	191,163千円	11,672千円	202,835千円
	合計	465,813千円	9,791千円	475,604千円
歳出	給食材料費	283,442千円	9,833千円	293,275千円
	調理等委託・配送委託	108,900千円	0千円	108,900千円
	学校給食事業費	73,471千円	△42千円	73,429千円
	合計	465,813千円	9,791千円	475,604千円

※「雑入」…給食費遅延損害金、実習生受入金、給食食材助成、使用済食用油売却益

### （２）給食センター年間稼働日数

年間稼働日数 187日 （当初予定より3日間減）

〈内訳〉

1学期 4月10日（水）～ 7月18日（木） 68日

2学期 8月21日（水）～ 12月19日（木） 82日

3学期 1月17日（金）～ 3月12日（水） 37日

年間稼働日数が当初予定より減となった要因は以下の通り。

- ・始業式、終業式の日給食を必要とする児童生徒数が規定数に満たなかったため。
- ・学校公開に伴い給食が不要となったため。

(3) 給食回数と給食費 (当初予定どおり)

	小学校	中学校
給食回数	175回	170回
給食費の年額	52,500円	56,100円
1食当り給食費	300円	330円
年間納期	10期	10期
第1期給食費	5,700円	5,700円
第2～10期給食費	5,200円	5,600円

(4) 給食対象人員

	R5当初	R6当初	増減
小学校(9校)児童	3,118人	3,065人	△53人
中学校(6校)生徒	1,626人	1,629人	3人
教職員	396人	394人	△2人
給食センター	37人	40人	3人
合計	5,177人	5,128人	△49人

(5) 献立の内容

献立は、下記のことにより作成した。

- ①栄養所要量の確保
- ②旬の食材や行事の配慮
- ③嗜好上の配慮・・・年1回各小中学校の希望献立を実施
- ④経済上の配慮・・・1食当たりの給食費で賄えるような食材選定と献立作成
- ⑤衛生上の配慮・・・食中毒防止等のため、気温の高い時期を考慮した献立作成  
(6～9月の混ぜご飯休止、和え物への使用食材考慮など)
- ⑥調理作成上の配慮・・・時間内に衛生的な作業を行えるよう配慮した献立作成  
(食数が多く1種類の主菜を時間内に調理できないため、小中別の主菜で献立作成)
- ⑦アレルギー上の配慮・・・アレルギー症状を発症させないよう配慮した献立作成  
(重篤な症状の出やすい蕎麦やクルミは使用しない、一つの献立にアレルゲンの種類が多くなるようにするなど)

(6) 給食食材の選定

給食食材は、下記のことにより選定した。

- ①地場産品の活用(米、牛乳、生産供給組合納入野菜等)
- ②安全な食材の確保
  - ・滝沢産→県産→国産→外国産の順に、地元の食材を優先して使用する。
  - ・生鮮野菜以外の全ての食材については、成分表により食材の組成内容を確認し、不必要な食品添加物等の使用されていない食材を選定する。

- ・見積において見本品審査を行い、味や鮮度、形状、見た目など総合的に良品とみなされた食材を選定する。

③調理作業時間への配慮

- ・食材形態（冷凍・冷蔵等）や包装内容の形態等、時間内に効率的な作業を行えるよう配慮する。

### 3 食育の推進

(1) 「食に関する指導」の実施

正しい食習慣の理解のため、栄養教諭が各学校を訪問し、児童生徒に直接「食に関する指導」を実施する。

小学校5年生は市内の学校すべてのクラスで実施した。

また、その他、希望する学校にて実施した。(今後の予定も含む)

学 年	R 5 年度	R 6 年度
小学1年生	市内 6校 17クラス	市内 8校 18クラス
小学2年生	市内 8校 18クラス	市内 8校 19クラス
小学3年生	市内 7校 16クラス	市内 9校 20クラス
小学4年生	市内 7校 15クラス	市内 9校 21クラス
小学5年生	市内 9校 20クラス (市内全クラスで実施)	市内 9校 20クラス (市内全クラスで実施)
小学6年生	市内 6校 13クラス	市内 6校 15クラス
小学特別支援学級	市内 1校 1クラス	市内 2校 3クラス
中学1～3年生	市内 6校 23クラス	市内 6校 22クラス
合 計	市内15校 123クラス	市内15校 138クラス

(2) 「希望献立」の実施

児童生徒が自ら考えた献立を給食として提供することにより、給食への関心や食べることへの意欲を持たせる。また、献立を考える機会を持つことで、食事形態や栄養バランスを理解するきっかけとする。

市内全小中学校で実施した。(予定も含む)

実 施 月	学 校 名
令和6年 7月	柳沢小学校・柳沢中学校
令和6年 8月	篠木小学校・滝沢第二中学校
令和6年 9月	滝沢中央小学校・滝沢東小学校
令和6年10月	滝沢第二小学校・一本木中学校
令和6年11月	一本木小学校・滝沢中学校
令和6年12月	姥屋敷小学校・姥屋敷中学校
令和7年 1月	滝沢小学校
令和7年 2月(予定)	鶺鴒小学校・滝沢南中学校 (予定)

## 4 地産地消の推進

地場産品の使用を推進した。

- ・米 ……滝沢産あきたこまち（平成12年度から）
- ・牛乳 ……原乳は滝沢産も使用。紙パック牛乳使用（平成13年度から）
- ・野菜・りんご……滝沢市学校給食食材生産供給組合から市内産を納入  
納入日数66日、品目ごと82回、納入数量4,820kg（予定量を含む）  
品目＝きゅうり、大根、キャベツ、長ねぎ、ごぼう、白菜、人参、  
ミニトマト、りんご、さつまいも、ピーマン

## 5 学校給食事業の情報発信

### （1）学校給食センターPR事業

- ①滝沢産食材使用のふれあい給食会の開催（令和6年11月27日 一本木小学校）
- ②滝沢市学校給食センター見学・試食会の開催（令和7年1月30日実施）

### （2）学校給食センター情報発信事業

- ①「健康づくり宣言」の取組みとして「おすすめ給食レシピ」のブログによる情報発信
- ②毎月の献立表の裏面活用による情報発信（食育、給食費等）
- ③市ホームページによる情報発信
  - ・学校給食センター運営委員会議事録の公表
  - ・献立表の掲載
  - ・ブログによる毎日の給食メニューの紹介等
- ④滝沢産食材の使用予定を全小中学校にお知らせ

## 6 給食費の収納率向上

収納率向上のために下記のとおり実施した。

### ①納め忘れのない口座振替の促進

### ②24時間365日利用(支払)可能なコンビニ納付の促進

- ・利用件数（令和6年12月末現在、通知書単位）

納期内利用件数 1, 110件

督促・催告等納期後利用件数 869件

計 1, 979件

### ③各学校での学期末催告の実施

- ・郵送 88名
- ・学期末面談時に担任から保護者へ手渡し 16名
- ・給食センター職員による面談催告 1名

### ④児童手当から差引く納付方法やその他、期限内納付の勧奨など毎月の献立表の裏面活用による周知

## 7 滝沢市立学校給食センター運営

### (1) 衛生管理等について

#### ①学校給食センター関係者の腸内細菌検査結果（4月～12月）

調理業務委託業者及び給食センター職員：陽性者なし（2週間に1回実施）

給食配送業務委託業者及び食材納入業者：陽性者なし（月1回実施）

#### ②県央保健所による令和6年度学校等給食施設の一斉点検指導の実施結果

指摘事項（令和6年7月19日付）

ア 調理場が全体的に暗く、回転釜付近が特に暗いため、照明器具の増設を検討すること

→令和7年度実施予定

イ 施設内に一部天井の剥がれが認められるため、補修すること。

→順次実施予定

### (2) 地場農産物の利用状況について

#### ①滝沢市学校給食食材生産供給組合からの納入実績

	納入量	納入品目
令和4年度	6,208 kg	11品目：きゅうり、ズッキーニ、大根、キャベツ、ピーマン、ネギ、白菜、人参、ミニトマト、りんご、さつまいも
令和5年度	3,686 kg	10品目：きゅうり、大根、キャベツ、ネギ、ごぼう、白菜、人参、ミニトマト、りんご、さつまいも

※令和5年度は、猛暑の影響により8月9月の納入量が大幅に減少しました。

#### ②学校給食で使用した食材（野菜・果物・米）における滝沢産の割合

米：令和4年度 100.0% ⇒ 令和5年度 100.0%

全体：令和4年度 45.5% ⇒ 令和5年度 46.6%

### (3) 学校給食の食べ残しについて

食べ残し残渣量（1日平均）：令和4年度 150.6 kg ⇒ 令和5年度 207.8 kg

食べ残し残渣量（1食平均）：令和4年度 32.1 g ⇒ 令和5年度 44.4 g

### (4) 異物混入（4月～12月）

①学校給食への異物混入・・・20件（髪の毛、木くず、虫等）

②ご飯・パンへの異物混入・・・8件（髪の毛、ビニール、虫等）

### (5) その他

令和6年5月17日に発生した消毒保管庫の不具合による副菜の提供停止について、問題の原因を特定し対処いたしました。

## 報告（2）学校給食費の収納状況等について

### 学校給食費収納状況

【令和6年12月末現在】

	収入予定額	収納額	未収額	収納率	前年度同期 収納率	比較	前年度最終 収納率
現年度分	274,877,271円	223,714,671円	51,162,600円	81.39%	81.38%	0.01	99.13%
滞納繰越分	20,717,469円	1,722,960円	18,994,509円	8.32%	11.75%	△ 3.43	15.67%
計	295,594,740円	225,437,631円	70,157,109円	76.27%	76.10%	0.17	92.79%

# 報告（3）学校給食費の滞納繰越分の資料について

## 【滞納繰越分】

賦課年度別収納状況

【令和6年12月末現在】

※令和5年度以前の未収分を令和6年度中にどのくらい収納できたかを賦課年度別に表しています。

賦課年度	収入予定額	収納額	未収額	賦課年度	収入予定額	収納額	未収額
H9	120,542円	0円	120,542円	H23	621,352円	0円	621,352円
H10	124,120円	0円	124,120円	H24	532,933円	0円	532,933円
H11	457,413円	83,522円	373,891円	H25	400,094円	24,690円	375,404円
H12	637,861円	37,560円	600,301円	H26	409,680円	0円	409,680円
H13	848,338円	32,000円	816,338円	H27	502,868円	74,540円	428,328円
H14	774,212円	51,190円	723,022円	H28	510,824円	98,600円	412,224円
H15	959,800円	10,810円	948,990円	H29	309,400円	40,800円	268,600円
H16	958,570円	23,080円	935,490円	H30	213,132円	0円	213,132円
H17	1,370,783円	26,450円	1,344,333円	R01	545,544円	87,164円	458,380円
H18	1,192,199円	0円	1,192,199円	R02	600,760円	58,004円	542,756円
H19	1,309,311円	32,000円	1,277,311円	R03	881,961円	83,536円	798,425円
H20	1,429,035円	37,300円	1,391,735円	R04	1,228,088円	190,164円	1,037,924円
H21	787,170円	0円	787,170円	R05	2,436,149円	837,950円	1,598,199円
H22	708,430円	0円	708,430円	合計	20,870,569円	1,829,360円	19,041,209円

## 報告（４）物価高騰による賄材料費にかかる市の負担について

### 【給食費の内訳】

1食当たりの給食費の内訳は、主食（米飯・パン）、牛乳、一般食材（汁物・主菜・副菜・デザート）の3つに分けられます。

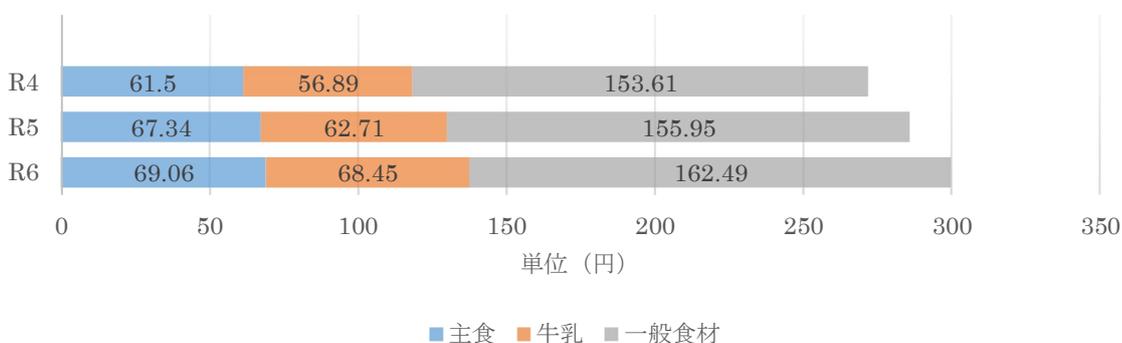
令和4年度から令和6年度の1食当たりの給食費の内訳は次のとおりです。

なお、小学校の主食は、小学校3・4年生の米飯の単価としています。

※主食及び牛乳は県統一の単価

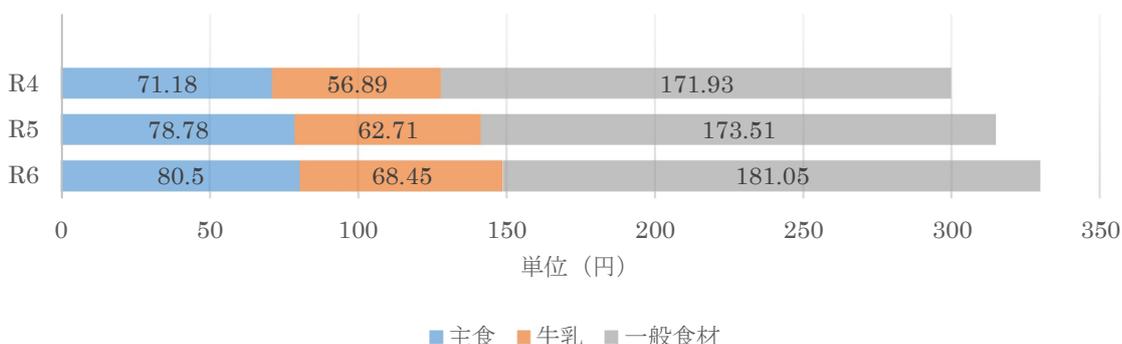
小学校 1食当たり	年度	主食	牛乳	一般食材	計
	R4	61.50円	56.89円	153.61円	272円
	R5	67.34円	62.71円	155.95円	286円
	R6	69.06円	68.45円	162.49円	300円

### 1食当たりの給食費の内訳（小学校）



中学校 1食当たり	年度	主食	牛乳	一般食材	計
	R4	71.18円	56.89円	171.93円	300円
	R5	78.78円	62.71円	173.51円	315円
	R6	80.50円	68.45円	181.05円	330円

### 1食当たりの給食費の内訳（中学校）



主食及び牛乳は県統一の単価のため、これらの値上りは給食賄材料費に多大な影響を与えます。

【予算の内訳】

令和5年度は、令和4年度時点での物価高騰を参考として、給食費の値上げをしたものの、それ以降も値上がりは続いているため、保護者の方にご負担いただく給食費以外に、市では賄材料費の予算を負担することとして対応しております。

《令和6年度》（当初）

収入：学校給食費（※保護者負担分）	271,522,000円
<u>学校給食費（※市負担分）</u>	<u>11,406,000円</u>
合計	<b>282,928,000円</b>

支出： 賄材料費（当初） 283,442,000円

《令和6年度》（12月補正）

令和6年度予算を算定する際は、令和5年度の単価（その時点での最新単価）で算定しましたが、1食当たり米飯が1.72円、牛乳代が5.74円値上げしたこともあり、さらに11月からは、米飯が10.35円値上げとなりました。

この状況の中でも今後も栄養バランスのとれた学校給食を提供するためには、賄材料費の増額が必要となりますので、12月の補正予算で対応しています。

賄材料費不足見込額（※令和6年9月時点の児童・生徒数で算出）

米飯値上り分	小学校	3,308人	×1.72円	×157食	=893,292円
(令和6年4月)	中学校	1,748人	×1.72円	×152食	=456,997円
	調理委託業者等	42人	×1.72円	×172食	=12,425円
				計	<u>1,362,714円</u>

牛乳値上り分	小学校	3,308人	×5.74円	×175回	=3,322,886円
(令和6年4月)	中学校	1,748人	×5.74円	×170回	=1,705,698円
	調理委託業者等	42人	×5.74円	×190回	=45,805円
				計	<u>5,074,389円</u>

米飯値上り分	小学校	3,308人	×10.35円	×65食	=2,225,457円
(令和6年11月)	中学校	1,748人	×10.35円	×63食	=1,139,783円
	調理委託業者等	42人	×10.35円	×71食	=30,863円
				計	<u>3,396,103円</u>
				合計	<b><u>9,833,206円</u></b>

よって、現時点での賄材料費は以下の通りです。

当初	283,442,000円
<u>12月補正</u>	<u>9,833,206円</u>
合計	<b>293,275,206円</b>

《令和7年度》（当初）

収入：学校給食費（※保護者負担分）	268,799,000円
<u>学校給食費（※市負担分）</u>	<u>30,036,000円</u>
合計	<b>298,835,000円</b>

支出： 賄材料費（当初） **299,384,000円**

令和7年度当初予算においても、値上がり分については市の負担として計上し、保護者の負担軽減を図る予定です。

## 議題（１）令和７年度学校給食センターの運営について

### I 基本目標

学校教育の一環としての、学校給食の安全と充実及び食育の推進を図る。

### II 運営目標

- 1 成長期の児童生徒に栄養のバランスのとれた給食を提供する。
- 2 日常における望ましい食習慣を養うため、児童生徒に食に関する指導を行う。
- 3 郷土滝沢、岩手で生産される農水産物の活用を努める。
- 4 安全で適正な価格の食材料確保に努める。

### III 実践計画

- 1 会議の開催
- 2 学校給食の提供
- 3 食育の推進
- 4 地産地消の推進
- 5 学校給食事業の情報発信
- 6 給食費の収納率向上

#### 【参考】学校給食法との関わり

学校給食法の第1条及び第2条には、学校給食法の目的と学校給食の目標を掲げている。  
～学校給食法 [抜粋]～

(この法律の目的)

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- 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。

## IV 具体的実践計画

### 1 会議の開催

#### (1) 給食センター運営委員会の開催

- ・目的・・・給食センターの運営に関する重要な事項について、審議し、及び助言を行う。
- ・時期・・・〔第1回〕令和7年7月上旬、〔第2回〕令和7年12月中旬、〔第3回〕令和8年2月上旬

※例年の会議は2回開催ですが、令和8年度は給食費の値上げを予定しているため、3回開催いたします。

#### (2) 学校給食担当者会議の開催

- ・目的・・・各学校の給食担当者と、給食及び給食費に関して情報交換を行う。
- ・時期・・・〔第1回〕令和7年4月下旬、〔第2回〕令和8年2月下旬

### 2 学校給食の提供

#### (1) 給食費関係予算

	項目	R6当初予算額	R7当初予算額 (予定)	増減
歳入	給食費（現年分）	271,522千円	268,799千円	△2,723千円
	給食費（滞納繰越分）	2,572千円	2,453千円	△119千円
	雑入	556千円	550千円	△6千円
	市の一般財源より	191,163千円	223,718千円	32,555千円
	合計	465,813千円	495,520千円	29,707千円
歳出	給食材料費	283,442千円	299,384千円	15,942千円
	調理等委託・配送委託	108,900千円	113,748千円	4,848千円
	学校給食事業費	73,471千円	82,388千円	8,917千円
	合計	465,813千円	495,520千円	29,707千円

※「雑入」…給食費遅延損害金、実習生受入金、給食食材助成、使用済食用油売却益

#### (2) 給食センター年間稼働日数（R7.1.24時点暫定）

年間稼働日数 189日 （R6当初：190日）

〈内訳〉

1学期 4月10日（木）～ 7月22日（木） 70日

2学期 8月22日（金）～12月19日（金） 81日

3学期 1月15日（木）～ 3月11日（水） 38日

※詳細は、別紙「資料1」を参照

(3) 給食回数と給食費 (令和6年度改定)

	小学校	中学校
給食回数	175回	170回
給食費の年額	52,500円	56,100円
1食当り給食費 (保護者負担)	300円(※)	330円(※)
年間納期	10期	10期
第1期給食費	5,700円	5,700円
第2～10期給食費	5,200円	5,600円

※1食当りの食材料費は、  
小学校：329.49円  
中学校：365.68円  
です。(R6時点)  
保護者負担との  
差額分は市が負担  
しています。

(4) 給食対象人員

	R6当初	R7当初(※)	増減
小学校(9校)児童	3,065人	2,967人	△98人
中学校(6校)生徒	1,629人	1,628人	△1人
教職員	394人	394人	0人
給食センター	40人	40人	0人
合計	5,128人	5,029人	△99人

※令和6年11月1日時点の見込み人数

(5) 献立の内容

献立は、下記のことにより留意しながら作成する。

- ①栄養所要量の確保
- ②旬の食材や行事の配慮
- ③嗜好上の考慮・・・年1回各小中学校の希望献立を実施
- ④経済上の考慮・・・1食当たりの給食費で賄えるような食材選定と献立作成
- ⑤衛生上の配慮・・・食中毒防止等のため、気温の高い時期を考慮した献立作成  
(6～9月の混ぜご飯休止、和え物への使用食材考慮など)
- ⑥調理作成上の配慮・・・時間内に衛生的な作業を行えるよう配慮した献立作成  
(食数が多く1種類の主菜を時間内に調理できないため、小中別の主菜で献立作成)
- ⑦アレルギー上の配慮・・・アレルギー症状を発症させないように配慮した献立作成  
(重篤な症状の出やすい蕎麦やクルミは使用しない、一つの献立にアレルゲンの種類が多くなるようにするなど)

(6) 給食食材の選定

給食食材は、下記のことにより留意しながら選定する。

- ①地場産品の活用(米、牛乳、生産供給組合納入野菜等)
- ②安全な食材の確保
  - ・滝沢産→県産→国産→外国産の順に、地元の食材を優先して使用する。
  - ・生鮮野菜以外の全ての食材については、成分表により食材の組成内容を確認し、不必要な食品添加物等の使用されていない食材を選定する。

- ・見積において見本品審査を行い、味や鮮度、形状、見た目など総合的に良品とみなされた食材を選定する。

### ③調理作業時間への配慮

- ・食材形態（冷凍・冷蔵等）や包装内容の形態等、時間内に効率的な作業を行えるよう配慮する。

### (7) 飲用牛乳のアレルギー対応の実施

食物アレルギーにより牛乳を飲むことができない児童生徒に対し、学校生活管理指導表の写しの提出により、飲用牛乳分の学校給食費を減額する。

## 3 食育の推進

### (1) 「食に関する指導」の実施

正しい食習慣の理解のため、栄養教諭が各学校を訪問し、児童生徒に直接「食に関する指導」を実施する。

市内小学校5年生の全学級並びに希望する小中学校で実施する。

**※詳細は、別紙「資料2・3」を参照**

### (2) 「希望献立」の実施

児童生徒が自ら考えた献立を給食として提供することにより、給食への関心や食べることへの意欲を持たせる。また、献立を考える機会を持つことで、食事形態や栄養バランスを理解するきっかけとする。

市内全小中学校で実施する。

**※詳細は、別紙「資料4・5」を参照**

## 4 地産地消の推進

地場産品の使用を推進する。

- ・米 ……滝沢産あきたこまち（平成12年度から）
- ・牛乳 ……原乳は滝沢産も使用。
- ・野菜・りんご……滝沢市学校給食食材生産供給組合から市内産を納入  
品目＝きゅうり、大根、キャベツ、ピーマン、長ねぎ、ごぼう、白菜、人参、ミニトマト、りんご、さつまいも、ズッキーニ、なす

## 5 学校給食事業の情報発信

### (1) 学校給食センターPR事業

- ①滝沢産食材使用のふれあい給食会の開催（柳沢小学校で開催予定）
- ②滝沢市学校給食センター見学・試食会の開催（1月頃予定）

### (2) 学校給食センター情報発信事業

- ①「健康づくり宣言」の取組みとして「おすすめ給食レシピ」のブログによる情報発信
- ②毎月の献立表の裏面活用による情報発信（食育、給食費等）

- ③市ホームページによる情報発信
  - ・学校給食センター運営委員会議事録の公表
  - ・献立表の掲載
  - ・ブログによる毎日の給食メニューの紹介等
- ④滝沢産食材の使用予定を全小中学校にお知らせ

## 6 給食費の収納率向上

収納率向上のために下記のとおり実施する。

- ①納め忘れのない口座振替の促進
- ②24時間365日利用(支払)可能なコンビニ納付の促進
- ③初めて新入生児童をもつ世帯を対象とした納入励行文書の送付
- ④各学校での学期末面談後に給食センター職員による納付面談の実施
- ⑤児童手当から差引く納付方法やその他、期限内納付の勧奨などチラシによる周知

### [参 考]

#### ◇ 施設概要

名 称	滝沢市立学校給食センター
	TEL 019-687-3451
	FAX 019-687-3452
所在地	岩手県滝沢市外山86番地18
建設年度	昭和58年度(昭和63・平成10・12年度増築)
供用開始	昭和59年4月9日
調理能力	6,000食(創設時5,034食)
敷地面積	4,539.26㎡
建 物	鉄骨造一部2階建 延べ面積 1,701.04㎡
建設当初総事業費	421,530千円

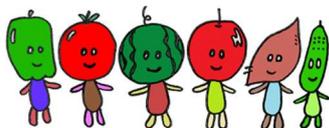
#### ◇ 給食センターブログ

給食の写真や、おすすめ給食レシピを掲載

<https://blog.canpan.info/takizawa>

検索キーワード「滝沢市 給食 ブログ」

QRコード



## 令和7年度 給食センター稼働日数

滝沢市立学校給食センター

	月 別	稼働日数	小計	学期別稼働期間	第2金曜 (パン)	第4金曜 (パン)	計
1 学期	4月	14日	70日	4月10日(木)	R7.4.11	R7.4.25	2回
	5月	20日			R7.5.9	R7.5.23	2回
	6月	21日			R7.6.13	R7.6.27	2回
	7月	15日		7月22日(火)	R7.7.11		1回
2 学期	8月	6日	81日	8月22日(金)		R7.8.22	1回
	9月	20日			R7.9.12	R7.9.26	2回
	10月	22日			R7.10.10	R7.10.24	2回
	11月	18日			R7.11.14	R7.11.28	2回
	12月	15日		12月19日(金)	R7.12.12		1回
3 学期	1月	12日	38日	1月15日(木)		R8.1.23	1回
	2月	18日			R8.2.13	R8.2.27	2回
	3月	8日		3月11日(水)			0回
	合計	189日			9回	9回	18回

給 食 回 数	小学校	175回	前年度175回
	中学校	170回	〃 170回
	センター	189回	〃 190回

\* 米飯給食回数 週4.5回(前年度週4.5回)

(年間 小学校 157回、中学校 152回、センター 171回)

\* パン給食回数 週0.5回(偶数週の金曜日)前年度週0.5回

(年間 小学校 18回、中学校 18回、センター 18回)

\* 稼働期間内であっても、800食以下の場合には稼働できないため、「全校給食なし」となります。

## 1 目的

食に関する指導を受けることにより、生涯を通じて健やかに生きるための望ましい食習慣や自己管理能力を身に付け、健全な食生活への実践につなげることを目的とする。

## 2 食育の視点

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解させる。【食事の重要性】
- ② 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とり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付けさせる。【心身の健康】
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付けさせる。【食品を選択する能力】
- ④ 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもたせる。【感謝の心】
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付けさせる。【社会性】
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解させるとともに、尊重する心をもたせる。  
【食文化】

## 3 実施内容

- ① 小学校5年生の全学級で実施します。それ以外の学年では、希望に応じて行います。  
内容や指導時間に関しては資料3の通りとします。
- ② 指導日が近くなりましたら、給食（食育）担当の先生と連絡を取り合い、詳細な日程の確認をいたします。
- ③ 給食時間の様子を見させていただく場合もあります。

## 4 指導実施期間

令和7年5月～令和7年12月の間で、資料3の表に基づき、各学校の希望日を調整し決定します。調整後、4月下旬に各学校へお知らせします。

## 5 指導時間

- ① 2・3・4・5校時を基本とします。20分授業または45分授業（中学校は50分授業のみ）を選択して下さい。
- ② 1日に複数学年の指導を希望される場合は、2学年まででお願いいたします。  
（教材を持ち運ぶ都合上。2学年以上希望される場合は、事前にご相談ください。）
- ③ 45分（50分）授業を実施する学年は、1日に最大3クラスまででお願いいたします。  
（1学年4クラス以上ある学年は、2日間以上に分けての実施をお願いします。）

## 6 その他

「学校訪問」について（特に月は定めません。）

- ・各学校の希望に応じて、給食時間に栄養教諭が訪問します。
- ・児童生徒の喫食の様子を把握し、献立作成や調理の向上に資するためこちらから訪問させていただくこともあります。

## 食に関する指導の実施予定・指導内容

### 資料 3

### 1 実施予定

月	「食に関する指導」実施予定校
5月	鵜飼小学校①・一本木小学校
6月	鵜飼小学校②・滝沢東小学校
7月	鵜飼小学校③・篠木小学校・柳沢小中学校
8月	滝沢小学校①・姥屋敷小中学校
9月	滝沢小学校②・滝沢中央小学校①
10月	滝沢小学校③・滝沢第二小学校
11月	滝沢第二中学校・一本木中学校・滝沢中央小学校②
12月	滝沢南中学校・滝沢中学校

### 2 指導内容

指導学年		題材名	指導時間 (選択)
小学校5年生	全学級	「朝ごはんをきちんと食べよう」	45分
小学校1年生	希望学級	「やさいをたべよう」	20分
小学校2年生		「おはし名人をめざそう」	45分
小学校3年生		「じょうぶな骨をつくろう」	20分・45分
小学校4年生		「食べ物の3つの仲間を知ろう」	20分・45分
小学校6年生		「おやつについて考えよう」	45分
中学校1年生		「朝食について考えよう」	50分
中学校2・3年生		「スポーツと栄養」・「地域の食材と食文化」	50分

#### 【小学校45分指導・中学校50分指導について】

- ・指導日の1週間程度前に、給食担当の先生宛に指導案を送付いたします。
- ・学級担任をT1、栄養教諭をT2とするT・T方式による指導にご協力をお願いします。

主に児童生徒の指名、話し合い活動の進行、児童生徒の発表部分、学習のまとめ部分をT1である担任の先生にお願いすることになります。

## 令和 7 年度「希望献立」の実施について

## 1 目的

- (1) 児童生徒が学校給食の献立作成を通して給食への興味、関心を高め、自ら考えた献立を実際に給食として実施することで、食べることへの意欲を持たせる。
- (2) 食事の形態や栄養のバランスを理解する機会とする。

## 2 実施方法

- (1) 希望献立の実施方法及び取りまとめは、各学校で行います。
- (2) 決まった希望献立は、別紙に記入し給食センターへ提出して下さい。(1～2種類)
- (3) 提出された献立が、栄養面や価格面で配慮が必要な場合は、随時連絡を取り合い調整・決定することとします。
- (4) 希望献立のねらい等は、記入いただいた用紙のまま実施月の給食だよりに掲載しますので、濃くはっきりとした字でご記入下さい。

**【注意事項】**

- ◆主食は、パンとナンを除きます。ごはん献立でご検討願います。
- ◆7月から9月は、食中毒予防のため、混ぜご飯は実施できません。主食は「白いごはん」となります。
- ◆希望献立は過去の給食献立表を参考に、提供があったメニューの中から考えていただけますと幸いです。
- ◆「うどん」などは欠食の学校が多い日に実施しておりました。組み合わせによっては、希望献立をご提出した後にご相談させていただく場合もございます。
- ◆実施月の担当校で同じようなメニューが重なった場合には、提出が早かった学校を優先し、後から提出いただいた学校へ調整をお願いする場合があります。(第2希望程度まで献立を考えていただけるとスムーズかと思います。)

## 3 日程

★献立作成の都合上、提出期限が早くなっておりますが、ご確認とご協力をお願いいたします。

実施月	学校名	提出期限
7月	滝沢小学校・一本木中	5月8日(木)
8月	姥屋敷小学校・姥屋敷中学校	5月23日(金)
9月	鶺鴒小学校・滝沢南中学校	5月23日(金)
10月	滝沢東小学校・滝沢中学校	6月20日(金)
11月	滝沢第二小学校・滝沢第二中学校	8月22日(金)
12月	滝沢中央小学校・一本木小学校	9月19日(金)
1月	篠木小学校	10月24日(金)
2月	柳沢小学校・柳沢中学校	10月24日(金)

令和7年度 滝沢市立学校給食センター給食年間指導計画

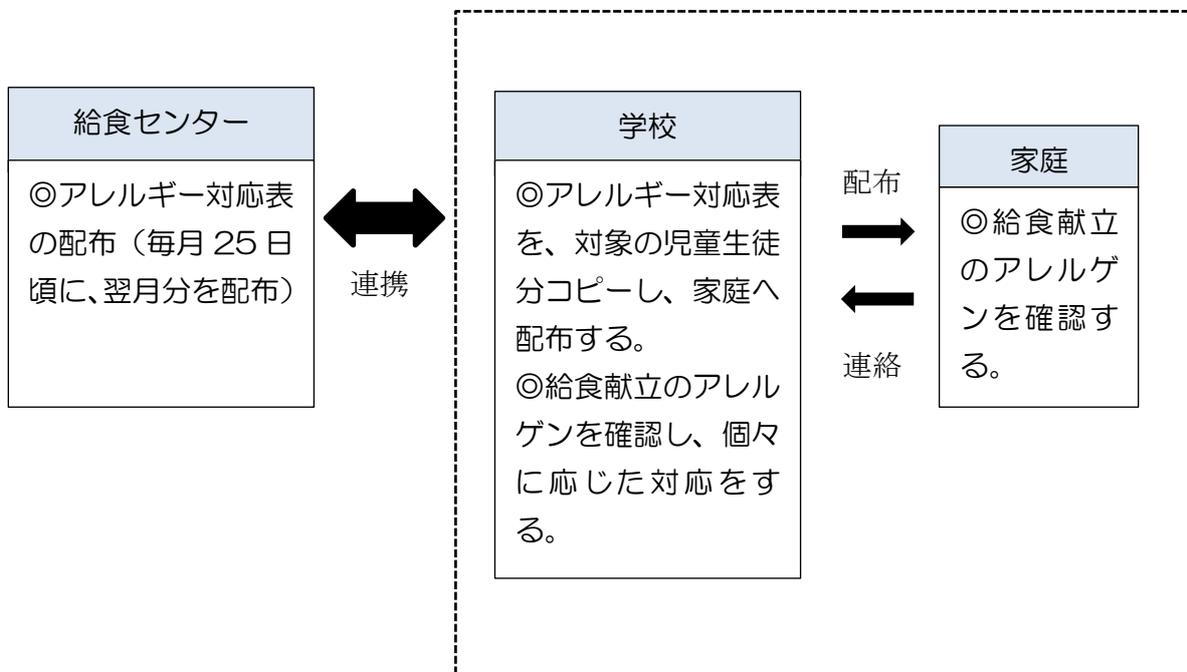
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
学校との連携	旬の食材	アスパラガス・山菜 春キャベツ・菜の花 いちご・美生柑 清見オレンジ	水菜・にら・山菜 アスパラガス	水菜・ピーマン・にら アスパラガス	キャベツ・きゅうり ズッキーニ・なす・トマト ピーマン・スイカ	大根・キャベツ・きゅうり なす・ミニトマト・オクラ ピーマン・枝豆・南瓜 パイン	大根・白菜・キャベツ きゅうり・なす・枝豆 りんご・梨	大根・白菜・キャベツ ねぎ・里芋・さつまいも りんご・梨	白菜・ねぎ・南瓜 しいたけ・里芋 さつまいも・りんご	ねぎ・にら・南瓜 さつまいも みかん・りんご	白菜・青梗菜 ねぎ・大根・春菊 寒じめほうれん草 みかん	白菜・ねぎ・青梗菜 大根・春菊 いよかん・みかん	菜の花・春キャベツ いちご デコボン・甘夏	
	滝沢市の地場産物	米	米	米	米・大根・キャベツ ミニトマト・ズッキーニ	米・キャベツ・きゅうり ねぎ・ミニトマト・大根 ピーマン・なす	米・にんじん・大根 ピーマン・きゅうり ねぎ・キャベツ・りんご	米・大根 ねぎ・白菜・ピーマン キャベツ・にんじん さつまいも・ごぼう・りんご	米・ねぎ キャベツ・大根・白菜 にんじん・さつまいも・ごぼ う・りんご	米・ねぎ 白菜・にんじん・大根 キャベツ・さつまいも・ごぼ う・りんご	米 大根・にんじん ねぎ・白菜・ごぼう	米 大根・にんじん ねぎ・白菜・ごぼう	米 大根・ねぎ・ごぼう	
	食文化の 伝承	岩手の 郷土食や 主な特産品	【郷土食】…ひつつみ・けんちん汁・のっぺい汁・せんべい汁・煮しめ・さんまのすり身汁・いものこ汁・南部焼き・すき昆布煮・がんづき・きりせんしょ など 【主な特産品】…鮭・わかめ・めかぶ・すきこんぶ・鶏肉・豚肉・牛肉・銀河きくらげ・友情キムチ・岩泉ヨーグルト・松ぼっくりヨーグルト・おおのゆめヨーグルト・山ぶどう・ブルーベリー・りんご など											
		行事食	入学・進級 お祝い給食 食育の日	端午の節句 食育の日	歯と口の健康週間 食育の日	七夕給食 食育の日	野菜の日 食育の日	十五夜 食育の日	岩手鶏肉の日 食育の日	鮭の日 和食の日 いい肉の日 食育の日	クリスマス給食 冬至給食 食育の日	学校給食週間 食育の日	節分給食 食育の日	桃の節句 卒業・修了 お祝い給食
	希望献立 【提出締切日】	食育の日テーマ ～かみかみ献立～	かみかみ献立①	かみかみ献立②	かみかみ献立③	かみかみ献立④	かみかみ献立⑤	かみかみ献立⑥	かみかみ献立⑦	かみかみ献立⑧	かみかみ献立⑨	かみかみ献立⑩	かみかみ献立⑪	
食に関する指導	指導内容	<p>&lt;小学校&gt;</p> <p>・1年「やさいをたべよう(20分)」 ・2年「おはし名人になろう(45分)」 ・3年「じょうぶな骨をつくろう」          ・4年「食べ物の3つの仲間を知ろう」 ・5年「朝ごはんをきちんと食べよう(45分)」※全学級 ・6年「おやつについて考えよう(45分)」          (※時間指定の題材以外は、指導時間20分又は45分の選択)</p> <p>&lt;中学校&gt; ・1年「朝食について考えよう」 ・2、3年「スポーツと栄養」、「地域の食材と食文化」</p> <p>【小学校5年生以外は、希望する学級】</p>												
教室掲示資料テーマ	指導計画		鵜飼小① 一本木小	鵜飼小② 滝沢東小	鵜飼小③ 篠木小 柳沢小中	滝沢小① 姥屋敷小中	滝沢小② 滝沢中央小①	滝沢小③ 滝沢第二小	滝沢第二中 一本木中 滝沢中央小②	滝沢南中 滝沢中				
家庭・地域との連携	目標	・給食について知ろう	・バランスよく 食べよう	・歯と口の健康につ いて考えよう	・暑さに負けない 食事をしよう	・朝食をしっかり食べ よう	・スポーツ栄養につ いて知ろう	・身体の調子を整える 食べ物を知ろう	・感謝して食べよう	・寒さに負けない 食事をしよう ・おやつを食べ方を 考えよう	・日本の食文化や給 食の歴史を知ろう ・郷土の食べ物を知 ろう	・身体を作る食べ物を 知ろう	・1年間の反省をし よう	
給食だより	指導内容	・学校給食のねらいにつ いて知らせる。 ・滝沢市の給食の特徴に ついて知らせる。	・バランスの良い食事につ いて知らせる。 ・好き嫌いをしないで食べる ことの必要性を知らせる。	・よくかんで食べる必要性 を知らせる。 ・かみごたえのある食材 や、歯を丈夫にするため に必要なカルシウムの多い 食材について知らせる。	・暑さに負けない食品につ いて知らせ、夏の食生活 について考えさせる。 ・水分補給の大切さにつ いて知らせる。	・朝食をしっかり食べるこ とで、1日を元気に過ごせ ることを知らせる。 ・炭水化物が脳のエネル ギーになることを知らせ る。	・運動をする際に気をつけ たい食事内容や、栄養パ ランスについて知らせる。	・不足しがちな野菜類や 果物に含まれるビタミン 類、食物繊維について知 らせる。	・給食に関わっている人 や、生産者の苦勞を知ら せ感謝の気持ちを持たせ る。	・寒さに負けない食品につ いて知らせ、冬の食生活 について考えさせる。 ・おやつの内容や食べ方 について知らせ、正しい選 択をできるようにさせる。	・給食の歴史を知り、給食 について考えさせる。 ・行事食の由来等につ いて知らせる。 ・大豆には良質なたんぱく 質が含まれ、様々な加工 品があることを知らせる。 ・郷土の特産物について 知らせ、郷土の良さを認 識させる。	・身体を作るのに必要な たんぱく質やカルシウムに ついて知らせる。 ・大豆には良質なたんぱく 質が含まれ、様々な加工 品があることを知らせる。	・1年間の食生活につ いて反省し、食生活の改善 に努める意欲を持たせ る。	
その他		・アレルギー対応表の配布 ・滝沢市学校給食食材生産供給組合との連携(7月～3月頃)												
人員報告書・行事予定表 提出締切日	①3月6日(木) ②4月1日(火) 確定版	4月10日(木)	5月9日(金)	6月10日(火)	7月10日(木)	7月18日(金)	9月10日(水)	10月9日(木)	11月10日(月)	12月10日(水)	12月17日(水)	1月7日(水)		

## 滝沢市学校給食センターの食物アレルギーの対応について

学校給食が原因のアレルギー症状を発症させないため、当センターの施設設備・調理能力を考慮し、以下の対応とします。

- ① 詳細な献立表による対応（【アレルギー対応のフローチャート】を参照）  
学校給食の詳細な献立情報（以下「アレルギー対応表」という。）を保護者と担任等に提示し、それを元に保護者及び児童生徒自身の判断で原因物質を除去しながら食べる。  
（注：誤飲食が考えられるため、学校は、保護者の意向・本人の症状を十分に確認して下さい。）
- ② 一部弁当による対応（給食費全額負担）  
アレルギーを含む料理を食べずに、それに代わる料理を弁当として持参する。
- ③ 完全弁当による対応（給食費負担なし）  
給食を食べず、弁当を持参する。
- ④ 飲用牛乳除去による対応（給食費（飲用牛乳分）を年度末に一括精算）  
「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の写しを給食センターに提出願います。

## 【アレルギー対応のフローチャート】



★各学校におかれましては、児童生徒が安全で、楽しい給食時間を過ごせるよう、岩手県教育委員会がまとめた「学校のアレルギー疾患対応指針（H30.2）」に基づき、適切なお対応をお願いいたします。（岩手県のHPから、本指針や学校生活管理指導表等の各種様式をダウンロードし、使用することができます。）

2月 アレルギー対応表  
(★印のついた調味料は、最終ページにまとめて記載しています。)

# サンプル

## 2月3日(月)

材料名	アレルギー	原材料名
小 アジフライ	魚介類、小麦	【あじフライ】 あじ、パン粉、小麦粉、打ち粉(小麦粉)、食塩、増粘多糖類
中 鶏肉のスタミナ焼	果物	【鶏肉のスタミナ焼】 鶏もも肉、かたくり粉、<スタミナ源>醤油、りんご加工品、砂糖、玉ねぎ、生姜、発酵調味料、にんにく、料理酒、調味料エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草、ソルビトール)、香辛料抽出物、酸味料、ビタミンB1
豚もも肉 こま切れ、酒		
ごま油	ごま	
おろししょうが、おろしにんにく		
緑豆春雨		
もやし		
たけのこ水煮 千切り		
にんじん		
千切りピーマン		
うすくちしょうゆ		
ダイナマイトソース	魚介類、ごま	
上白糖、一味唐辛子		
★ 中華だしの素		【ダイナマイトソース】 たん白加水分解物、糖類(砂糖、砂糖混合異性化液糖)、ブドウ糖、にんにく、食塩、醤油、風味調味料(かつお)、唐辛子、みりん、はちみつ、米みそ、ごま油、ごま、しょうが、黒コショウ、鰹節、煮干し、シイタケ、昆布、アルコール、加工でんぷん、アミノ酸等、L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム
[えのきたけのちゅうかスープ]		
ロースハム(千切り)		
えのきたけ		
にんじん		
カットわかめ		
冷)チンゲン菜		
ねぎ		
冷)サイコロ豆腐		
★ 中華だしの素		
★ がらスープ味天上(液体)		【ロースハム】 豚ロース肉、水あめ、食塩、リン酸塩、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸ナトリウム)
うすくちしょうゆ		
白こしょう		

## 2月4日(火)

材料名	アレルギー	原材料名
小 チーズインハンバーグ	乳、小麦、卵	【チーズインハンバーグ】 鶏肉、たまねぎ、粒状植物たん白、チーズソース(デキストリン、パーム油、チーズパウダー、麦芽糖、食塩、乳清たん白、粉末調味料、ゼラチン、酵母エキス、小麦粉、加工でんぷん、酢酸ナトリウム、グリシン、チーズフレーバー、クエン酸、増粘多糖類、着色料(紅麹、カロテン)、調味料(アミノ酸))、パン粉、砂糖、豚脂、食塩、赤ワイン、こしょう、加工でんぷん、炭酸カルシウム、リン酸塩(Na) ※原材料の一部に卵が使用されています。
中 ケチャップソースハンバーグ		【ケチャップソースハンバーグ】 <ハンバーグ>鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚肉、砂糖、水溶性食物繊維、酵母エキス、食塩、トマトペースト、ぶどう糖、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工でんぷん、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄 <ソース>トマトケチャップ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、食酢、水溶性食物繊維、トマトペースト、小麦不使用しょうゆ、植物油、にんにくペースト、酵母エキス、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、炭酸カルシウム、カラメル色素、ピロリン酸第二鉄
[ツナマカロニサラダ]		
ツイストマカロニ	小麦	
にんじん		
冷)カリフラワー		
冷)ブロッコリー		
★ まぐろフレーク	魚介類	
★ ノンエッグマヨネーズ	果物	
★ ごまドレッシング	ごま	
うすくちしょうゆ		
[ジュリアンスープ]		
玉葱		
にんじん		
大根		
キャベツ		
ごぼう		
★ コンソメ		
白ワイン		
★ チキンブイヨン		
うすくちしょうゆ		
黒こしょう		
[メロンクリームソーダ風ゼリー]		
メロンクリームソーダ風ゼリー	果物	【メロンクリームソーダ風ゼリー】 (メロンソーダ風ゼリー)砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、メロンピューレ、(使用添加物)乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄Na、香料、ベニバナ黄色素、クチナシ青色素、(豆乳)バニラ風ソース)豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、(使用添加物)増粘多糖類、香料

## 2月5日(水)

材料名	アレルギー	原材料名
小 ケランマリ	卵、ごま	【ケランマリ】 鶏卵、かつお昆布だし、人参、赤ピーマン、黄色ピーマン、長ネギ、ごま油、砂糖、でん粉、トレハロース、醸造酢、醤油、みりん、食塩、植物油
中 棒餃子	小麦	【棒餃子】 キャベツ、たまねぎ、長ネギ、にら、ショウガ、豚肉、鶏肉、豚脂、粒状・粉末植物たんぱく、パン粉、加工でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、食用植物油、ピロリン酸鉄製剤、粉末醤油、香辛料、小麦粉、酒精、食塩、植物油脂、水あめ、ぶどう糖
[はっぼうさい]		
豚もも肉 こま切れ、酒		
米サラダ油		
おろしにんにく、おろししょうが		
にんじん、玉葱		
たけのこ水煮 千切り		
白菜		
冷)チンゲン菜		
冷)シーフードミックス	魚介類	
白巻かまぼこスライス	魚介類	
★ 中華だしの素		
うすくちしょうゆ		
★ オイスターソース	魚介類	【シーフードミックス】 いか、えび、あさり
★ プチドリッ		
[ワンタンスープ]		
★ ウェーブワンタン	小麦	【白巻かまぼこスライス】 魚肉(スケソウタラ)、加工でん粉(タピオカ)、ばれいしょでん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂、トマト色素
★ 冷)肉団子(汁用)	小麦	
にんじん		
カットわかめ		
冷)ミックスピーマン		【ミックスピーマン】 黄ピーマン、緑ピーマン、赤ピーマン
しめじ		
★ 中華だしの素		【元気ヨーグルト】 脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄
★ がらスープ味天上(液体)		
うすくちしょうゆ		
白こしょう		
[ヨーグルト]		
元気ヨーグルト	乳	

2月 アレルギー対応表  
(★印のついた調味料は、最終ページにまとめて記載しています。)

## ～調味料成分表～

★印のついた調味料は、下記をご参照ください。

**【中華だしの素】**  
デキストリン、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料

**【がらスープ味天上N】**  
ポークエキス、調味動物油脂、たん白加水分解物、チキンエキス、食塩、魚醤、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料

**【まぐろフレーク】**  
きはだまぐろ、野菜スープ、食塩

**【ノンエッグマヨネーズ】**  
食用植物油脂、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにやく精粉、増粘多糖類

**【ごまドレッシング】**  
食用植物油脂、砂糖、水あめ、蛋白質加水分解、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー、乳化剤、キサンタンガム、香料

**【コンソメ】**  
食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、香辛料抽出物、酸味料

**【チキンブイヨン】**  
鶏骨・鶏肉、長ねぎ、生姜

**【オイスターソース】**  
オイスターエキス、蛋白質加水分解、食塩、砂糖、アサリエキス

**【プチドリップ】**  
麦芽糖、寒天、増粘多糖類

**【ウエーブワンタン】**  
小麦粉、食塩

**【肉団子(汁用)】**  
鶏肉、豚脂、玉ねぎ、パン粉、でん粉、粒状・粉末状大豆たん白、食塩、砂糖、カルシウム製剤、発酵調味料、チキンエキス、香辛料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、揚げ油

**【めんつゆ】**  
しょうゆ、砂糖、食塩、削りぶし(さば、かつお)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、甘味料

**【和風だしの素】**  
風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末)でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖

**【和だし三味】**  
かつお節、いわし煮干し、しいたけ、食塩、そうだかつお節、砂糖、昆布、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、クエン酸

**【系かまぼこ】**  
たら、ほき、食塩、砂糖、発酵調味料、でんぷん、蛋白質加水分解物、植物性油脂、加工でん粉、着色料(紅麴)、乳化剤

**【かつおだしパック】**  
かつお節

**【韓国ナムルドレッシング】**  
醸造酢、食用植物油脂(ごま)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、香味食用油、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)

**【ソテーオニオン】**  
たまねぎ、大豆油

**【平和のあまかりー】**  
食用油脂(豚脂)、小麦全粒粉、でん粉、砂糖、食塩、カレー粉、チャツネ、香辛料、ドロマイト、オニオンパウダー、トマトパウダー、はちみつ、チキンブイヨン、粉末みそ、粉末ソース、りんご濃縮果汁、ガーリックパウダー、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カラメル色素、香辛料抽出物、甘味料、酸味料、香料

**【スペシャルカレーフレーク】**  
小麦粉、加工油脂、砂糖、食塩、カレー粉、コーンスターチ、粉末水あめ、トマトペースト、オニオンパウダー、ポークエキス、チキンエキス、たん白加水分解物、アミノ酸等調味料、カラメル色素

**【ハンディブロスかつお】**  
節類抽出液(かつお節、まぐろ節)、かつおエキス、酵母エキス

**【ベーコン】**  
豚ばら肉、食塩、砂糖、グルコースシロップ、タンパク加水分解物、リン酸塩、酸化防止剤、香料、発色剤(亜硝酸Na)

**【野菜入りファイバーゼリー】**  
果糖ぶどう糖液糖、食物繊維、りんご果汁、にんじんペースト、かぼちゃペースト、オレンジ果汁、デキストリン、ゲル化剤、酸化防止剤、乳酸Ca、酸味料、アップルフレーバー、オレンジフレーバー

2月 アレルギー対応表  
(★印のついた調味料は、最終ページにまとめて記載しています。)

## ～調味料成分表～

★印のついた調味料は、下記をご参照ください。

【フルーツミックス】  
パイナップル、みかん、黄桃、白桃、砂糖、ビタミンC、クエン酸

【白だし】  
醤油、糖類(砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、風味調味料(かつお)、みりん、鰹節、煮干しいわし、しいたけ、昆布、アルコール、調味料(アミノ酸等)

【トウバンジャン】  
唐辛子、食塩、発酵調味料、みそ、そら豆粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、p調整剤

【イタリアンドレッシング】  
食用植物油、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤

【コチジャン】  
みそ、砂糖、唐辛子粉、植物油、食塩、米麴、酒精、調味料(アミノ酸等)

【パンプキンクリームスープ】  
パンプキンパウダー、小麦粉、砂糖、食用精製加工油脂、乳製品(脱脂粉乳、全粉乳)、食物繊維(難消化デキストリン)、粉末加工油脂、食塩、果糖、デキストリン、たん白加水分解物、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、乳等を主要原料とする食品、白菜エキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、チキンエキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料

【エブリイ甜面醤】  
砂糖、みそ、なたね油、しょうゆ、大麦粉、食塩

【柑橘ドレッシング】  
醸造酢、食用植物油、砂糖、水あめ、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮、増粘多糖類、香料

【ベシヤメルソースFeCa】  
デキストリン、粉末植物油、小麦粉、脱脂粉乳、たんぱく加水分解物、砂糖、食用植物油、チーズ、食塩、酵母エキスパウダー、全粉乳、ほたてエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、きのこエキスパウダー、貝カルシウム、増粘剤、乳化剤、ピロリン酸鉄

【ハヤシルウ】  
小麦粉、加工油脂、砂糖、ぶどう糖、食塩、トマトペースト、コーンスターチ、オニオンパウダー、香辛料、カラメル色素、酸味料(アミノ酸等)

【デミグラスソース】  
小麦粉、牛脂豚脂混合油、トマトペースト、ウスターソース(りんご)、砂糖、食塩、ソテーオニオン、にんじん、ビーフエキス、でんぶん、ブラウンルウ、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料

【山田の醤油】  
アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、糖類(砂糖、砂糖混合異性化液糖)、調味料(アミノ酸等)、着色料、甘味料(甘草、ステビア、サッカリンNa)、保存料