

令和5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6年2月2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5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）その他

6 議 題

- （1）令和6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

【令和5年10月30日現在】

番号	役 職	氏 名	備 考	摘要
1	会長	畑山 恵美	柳沢小中学校PTA会長 (滝沢市PTA連絡協議会会長)	
2	副会長	藤澤 英輝	滝沢中学校長 (滝沢市小中学校長会会長)	
3		市村 康之	篠木小学校長	
4		熊谷 明宏	一本木小学校長	
5		高橋 邦明	姥屋敷小中学校長	
6		舞良 昌孝	滝沢東小学校長	
7		江六前 仁史	滝沢南中学校長	
8		佐々木 英幸	一本木中学校長	
9		佐藤 正和	滝沢小学校PTA会長	
10		上野 高典	滝沢第二小学校PTA会長	
11		長瀬 怜子	鶯飼小学校PTA会長	
12		佐藤 公信	滝沢中央小学校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	新任
19		伊藤 紀子	滝沢北部主任児童委員	

(任期：令和6年6月30日まで)

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 任	熊谷 太
教育次長	久保 雪子	主 事	須東 美穂
所 長	松本 昭彦	主 事	中川 紗来
総括主査	宮田 聖子	栄養教諭	長谷部 紘子
主任主査	工藤 秀磯	栄養教諭	小笠原 美保子

報告（1）令和5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5年7月10日
〔第2回〕令和6年2月2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5年4月19日
〔第2回〕令和6年2月22日（予定）

2 学校給食の提供

（1）給食費関係予算

	項目	R5当初予算額	R5年度末予算額 (見込)	増減
歳入	給食費（現年分）	267,584千円	266,619千円	△965千円
	給食費（滞納繰越分）	2,614千円	2,720千円	106千円
	雑入	363千円	531千円	168千円
	市の一般財源より	186,985千円	192,984千円	5,999千円
	合計	457,546千円	462,854千円	5,308千円
歳出	給食材料費	283,310千円	288,496千円	5,186千円
	調理等委託・配送委託	106,332千円	106,332千円	—
	学校給食事業費	67,904千円	68,026千円	122千円
	合計	457,546千円	462,854千円	5,308千円

※「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 192日 （当初予定どおり）

〈内訳〉

1学期 4月10日（月）～ 7月18日（火） 68日
 2学期 8月22日（火）～12月19日（火） 82日
 3学期 1月12日（金）～ 3月13日（水） 42日

(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	50,050円	53,550円
1食当り給食費	286円	315円
年間納期	10期	10期
第1期給食費	5,050円	5,850円
第2～10期給食費	5,000円	5,300円

(4) 給食対象人員

	R4当初	R5当初	増減
小学校(9校)児童	3,166人	3,118人	△48人
中学校(6校)生徒	1,632人	1,626人	△6人
教職員	371人	396人	25人
給食センター	39人	37人	△2人
合計	5,208人	5,177人	△31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 4 年度		R 5 年度	
小学1年生	市内 8校	1 8クラス	市内 6校	1 7クラス
小学2年生	市内 5校	1 5クラス	市内 8校	1 8クラス
小学3年生	市内 6校	1 5クラス	市内 7校	1 6クラス
小学4年生	市内 6校	1 6クラス	市内 7校	1 5クラス
小学5年生	市内 9校 2 0クラス (市内全クラスで実施)		市内 9校 2 0クラス (市内全クラスで実施)	
小学6年生	市内 5校	1 5クラス	市内 6校	1 3クラス
小学特別支援学級	市内 1校	1 1クラス	市内 1校	1 1クラス
中学1～3年生	市内 5校	1 3クラス	市内 6校	2 3クラス
合 計	市内 1 4校	1 1 3クラス	市内 1 5校	1 2 3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5年 7月	一本木小学校・一本木中学校
令和5年 8月	滝沢小学校・滝沢南中学校
令和5年 9月	鶴飼小学校・滝沢中学校
令和5年10月	姥屋敷小学校・姥屋敷中学校
令和5年11月	滝沢東小学校・滝沢中央小学校
令和5年12月	柳沢小学校・柳沢中学校
令和6年 1月	篠木小学校
令和6年 2月(予定)	滝沢第二小学校・滝沢第二中学校(予定)

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。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 61 日、品目ごと 76 回、納入数量 3,826 kg（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

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（調理場機器の故障により完全給食が提供できず中止）
- ②滝沢市学校給食センター見学・試食会の開催（感染症予防対策のため開催せず）

（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
- ⑤食育推進ののぼり旗掲示

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
 - ・利用件数（令和5年12月末現在、通知書単位）
納期内利用件数 1,328件
督促・催告等納期後利用件数 955件 計 2,283件
- ③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
 - ・面談人数
1学期末 1名 2学期末 0名 計 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1名（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5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5年7月18日付）

ア 食品衛生法の改正（令和3年6月1日完全実施）により義務化された「HACCPに沿った衛生管理」について、大量調理マニュアルや業界団体等が作成した手引き等を参照のうえ、貴給食センターの衛生管理計画として適切に位置付けた上で、衛生管理を実施・運用すること。

イ 調理業務に関係する床及び天井について、計画的な修繕等を行うこと。

(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3年度	8,253 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

②学校給食でを使用した食材（野菜・果物・米）における滝沢産の割合

米：令和3年度100.0% ⇒ 令和4年度100.0%

全体：令和3年度46.7% ⇒ 令和4年度45.5%

(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3年度193.5 kg ⇒ 令和4年度150.6 kg

食べ残し残渣量（1食平均）：令和3年度41.7 g ⇒ 令和4年度32.1 g

(4) 異物混入（4月～12月）

①学校給食への異物混入・・・11件（髪の毛、ビニール片、虫等）

②ご飯・パンへの異物混入・・・4件（髪の毛）

報告（２）学校給食費の収納状況等について

1 学校給食費収納状況

【令和５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	265,749,181円	216,256,309円	49,492,872円	81.38%	81.67%	△ 0.29	99.10%
滞納繰越分	21,792,885円	2,561,375円	19,231,510円	11.75%	6.94%	4.81	9.10%
計	287,542,066円	218,817,684円	68,724,382円	76.10%	75.40%	0.70	91.90%

2 現年度分学校別収納状況

【令和５年１２月末現在】

※ 令和５年度第８期分（令和５年１２月２５日納期分）まで

学校名	収入予定		収納		未収		割合 (金額)	対前年 同期	比較	前年度 最終 収納率
	件数	金額	件数	金額	件数	金額				
篠木小学校	303件	12,493,118円	261件	12,130,968円	42件	362,150円	97.10%	97.53%	△ 0.43	98.57%
滝沢小学校	766件	31,459,746円	698件	30,879,496円	68件	580,250円	98.15%	98.69%	△ 0.54	99.17%
滝沢第二小学校	477件	19,593,242円	438件	19,338,242円	39件	255,000円	98.69%	98.81%	△ 0.12	99.44%
鶴飼小学校	601件	24,737,258円	554件	24,300,958円	47件	436,300円	98.23%	98.89%	△ 0.66	99.42%
一本木小学校	111件	4,545,440円	100件	4,405,340円	11件	140,100円	96.91%	98.04%	△ 1.13	98.70%
姥屋敷小学校	14件	580,700円	14件	580,700円	0件	0円	100.00%	100.00%	0.00	100.00%
柳沢小学校	17件	720,850円	15件	710,850円	2件	10,000円	98.61%	99.31%	△ 0.70	100.00%
滝沢東小学校	249件	10,078,510円	225件	9,686,406円	24件	392,104円	96.10%	96.82%	△ 0.72	97.74%
滝沢中央小学校	610件	24,675,500円	548件	24,088,840円	62件	586,660円	97.62%	98.72%	△ 1.10	99.29%
小学校計	3,148件	128,884,364円	2,853件	126,121,800円	295件	2,762,564円	97.85%	98.47%	△ 0.62	99.10%
滝沢南中学校	662件	29,152,100円	602件	28,603,300円	60件	548,800円	98.11%	98.69%	△ 0.58	99.22%
滝沢第二中学校	406件	17,961,515円	364件	17,492,365円	42件	469,150円	97.38%	98.74%	△ 1.36	99.11%
一本木中学校	60件	2,623,600円	54件	2,558,250円	6件	65,350円	97.50%	100.00%	△ 2.50	100.00%
姥屋敷中学校	7件	311,250円	7件	311,250円	0件	0円	100.00%	100.00%	0.00	100.00%
柳沢中学校	10件	440,100円	8件	424,200円	2件	15,900円	96.38%	96.73%	△ 0.35	100.00%
滝沢中学校	496件	21,830,515円	453件	21,388,965円	43件	441,550円	97.97%	97.45%	0.52	98.65%
中学校計	1,641件	72,319,080円	1,488件	70,778,330円	153件	1,540,750円	97.86%	98.40%	△ 0.54	99.08%
教職員等	455件	18,911,335円	455件	18,911,335円	0件	0円	100.00%	100.00%	0.00	100.00%
合計	5,244件	220,114,779円	4,796件	215,811,465円	448件	4,303,314円	98.04%	98.58%	△ 0.54	99.10%

※ 「教職員等」には、学校教職員とセンター職員等も含む。

3 学校別口座振替利用状況（現年度第8期分）

学校名	収入予定 件数	口座振替 件数	割合	前年度同期 割合	比較
篠木小学校	328件	253件	77.13%	75.80%	1.33
滝沢小学校	825件	663件	80.36%	81.25%	△ 0.89
滝沢第二小学校	521件	385件	73.89%	72.03%	1.86
鶉飼小学校	656件	519件	79.11%	79.91%	△ 0.80
一本木小学校	124件	98件	79.03%	75.00%	4.03
姥屋敷小学校	20件	14件	70.00%	80.95%	△ 10.95
柳沢小学校	26件	20件	76.92%	64.00%	12.92
滝沢東小学校	276件	215件	77.89%	79.32%	△ 1.43
滝沢中央小学校	653件	529件	81.01%	80.81%	0.20
小学校計	3,429件	2,696件	78.62%	78.46%	0.16
滝沢南中学校	718件	517件	72.00%	71.54%	0.46
滝沢第二中学校	450件	309件	68.66%	69.28%	△ 0.62
一本木中学校	71件	51件	71.83%	69.01%	2.82
姥屋敷中学校	14件	11件	78.57%	76.47%	2.10
柳沢中学校	15件	11件	73.33%	68.75%	4.58
滝沢中学校	534件	405件	75.84%	64.65%	11.19
中学校計	1,802件	1,304件	72.36%	71.76%	0.60
センター職員等	13件	10件	76.92%	69.23%	7.69
合計	5,244件	4,010件	76.46%	76.18%	0.28

※1 教職員は、各学校の件数に含む。

※2 「センター職員等」は、給食センター職員のほか、ALT等を含む。

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】

1 賦課年度別収納状況

【令和5年12月末現在】

※令和4年度以前の未収分を令和5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	640,777円	19,425円	621,352円
H10	245,562円	96,720円	148,842円	H24	583,933円	51,000円	532,933円
H11	639,971円	137,280円	502,691円	H25	493,419円	83,325円	410,094円
H12	701,861円	64,000円	637,861円	H26	503,795円	28,175円	475,620円
H13	869,518円	15,180円	854,338円	H27	526,928円	0円	526,928円
H14	868,032円	78,820円	789,212円	H28	520,824円	10,000円	510,824円
H15	1,041,980円	72,000円	969,980円	H29	331,695円	22,295円	309,400円
H16	1,028,103円	64,713円	963,390円	H30	290,132円	59,800円	230,332円
H17	1,516,083円	139,300円	1,376,783円	R01	677,180円	96,636円	580,544円
H18	1,313,189円	120,990円	1,192,199円	R02	749,788円	113,678円	636,110円
H19	1,391,271円	53,310円	1,337,961円	R03	1,407,816円	342,531円	1,065,285円
H20	1,444,460円	4,075円	1,440,385円	R04	2,293,176円	790,872円	1,502,304円
H21	835,630円	48,460円	787,170円	合計	21,792,885円	2,561,375円	19,231,510円
H22	757,220円	48,790円	708,430円				

2 前年度賦課分の学校別収納状況

【令和5年12月末現在】

※令和4年度賦課の未収分を令和5年度中でどのくらい収納できたかを学校別に表しています。

学校名	令和4年度末 未収		令和5年度中 収納		令和5年度末 未収		割合 (金額)
	件数	金額	件数	金額	件数	金額	
篠木小学校	10件	228,000円	6件	70,500円	4件	157,500円	30.92%
滝沢小学校	11件	320,300円	2件	52,300円	9件	268,000円	16.32%
滝沢第二小学校	8件	135,168円	5件	87,568円	3件	47,600円	64.78%
鵜飼小学校	12件	187,064円	5件	92,800円	7件	94,264円	49.60%
一本木小学校	2件	84,600円	0件	0円	2件	84,600円	0.00%
姥屋敷小学校	0件	0円			0件	0円	-
柳沢小学校	0件	0円			0件	0円	-
滝沢東小学校	8件	306,544円	2件	76,704円	6件	229,840円	25.02%
滝沢中央小学校	14件	217,400円	9件	94,000円	5件	123,400円	43.23%
小学校計	65件	1,479,076円	29件	473,872円	36件	1,005,204円	32.03%
滝沢南中学校	10件	275,800円	7件	204,400円	3件	71,400円	74.11%
滝沢第二中学校	11件	201,300円	6件	61,200円	5件	140,100円	30.40%
一本木中学校	0件	0円		0円	0件	0円	-
姥屋敷中学校	0件	0円		0円	0件	0円	-
柳沢中学校	0件	0円		0円	0件	0円	-
滝沢中学校	14件	337,000円	5件	51,400円	9件	285,600円	15.25%
中学校計	35件	814,100円	18件	317,000円	17件	497,100円	38.93%
センター職員等	0件	0円	0件	0円	0件	0円	100.00%
合計	100件	2,293,176円	47件	790,872円	53件	1,502,304円	34.49%

議題（１）令和６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6年7月上旬、〔第2回〕令和7年1月下旬

(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6年4月下旬、〔第2回〕令和7年2月下旬

2 学校給食の提供

(1) 給食費関係予算

	項目	R 5 当初予算額	R 6 当初予算額 (予定)	増 減
歳入	給食費（現年分）	267,584千円	271,522千円	3,938千円
	給食費（滞納繰越分）	2,614千円	2,572千円	△42千円
	雑入	363千円	556千円	193千円
	市の一般財源より	186,985千円	191,163千円	4,178千円
	合計	457,546千円	465,813千円	8,267千円
歳出	給食材料費	283,310千円	283,442千円	132千円
	調理等委託・配送委託	106,332千円	108,900千円	2,568千円
	学校給食事業費	67,904千円	73,471千円	5,567千円
	合計	457,546千円	465,813千円	8,267千円

※「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 190日 (R5当初:192日)

〈内訳〉

1学期 4月10日(水)～7月18日(木) 68日

2学期 8月20日(火)～12月19日(木) 84日

3学期 1月16日(木)～3月12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	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	3,155人	3,006人	△149人
中学校(6校)生徒	1,663人	1,642人	△21人
教職員	395人	395人	0人
給食センター	39人	39人	0人
合計	5,252人	5,082人	△170人

(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。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
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、さつまいも等

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（一本木小学校で開催予定）
- ②滝沢市学校給食センター見学・試食会の開催（11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
- ⑤食育推進ののぼり旗掲示

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6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	68日	4月10日(水)	R6.4.12	R6.4.26	2回
	5月	21日			R6.5.10	R6.5.24	2回
	6月	20日			R6.6.14	R6.6.28	2回
	7月	13日		7月18日(木)	R6.7.12		1回
2 学期	8月	9日	84日	8月20日(火)		R6.8.23	1回
	9月	19日			R6.9.13	R6.9.27	2回
	10月	22日			R6.10.11	R6.10.25	2回
	11月	20日			R6.11.8	R6.11.22	2回
	12月	14日		12月19日(木)	R6.12.13		1回
3 学期	1月	12日	38日	1月16日(木)		R7.1.24	1回
	2月	18日			R7.2.14	R7.2.28	2回
	3月	8日		3月12日(水)			0回
	合計	190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	190回	// 192回

* 米飯給食回数 週4.5回(前年度週4.5回)

(年間 小学校 156回、中学校 151回、センター 173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)

令和6年度「食に関する指導」について

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6年5月～令和6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

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 6 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	柳沢小学校・柳沢中学校	5月8日(水)
8月	篠木小学校・滝沢第二中学校	5月24日(金)
9月	滝沢中央小学校・滝沢東小学校	5月24日(金)
10月	滝沢第二小学校・一本木中学校	6月21日(金)
11月	一本木小学校・滝沢中学校	8月23日(金)
12月	姥屋敷小学校・姥屋敷中学校	9月20日(金)
1月	滝沢小学校	10月25日(金)
2月	鶺鴒小学校・滝沢南中学校	10月25日(金)

令和6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
		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	
希望献立 【提出締切日】				柳沢小 柳沢中 【5月8日(水)】	篠木小 滝沢第二中 【5月24日(金)】	滝沢中央小 滝沢東小 【5月24日(金)】	滝沢第二小 一本木中 【6月21日(金)】	一本木小 滝沢中 【8月23日(金)】	姥屋敷小 姥屋敷中 【9月20日(金)】	滝沢小 【10月25日(金)】	鶯飼小 滝沢南中 【10月25日(金)】			
食に関する指導	指導内容	<p><小学校></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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)」 <p>(※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><中学校> ・1年「朝食について考えよう」</p> <p>・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>												
	指導計画		鶯飼小① 一本木小	鶯飼小② 滝沢東小	鶯飼小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				
教室掲示資料テーマ	学校給食について 食育の日	バランスの良い食事 端午の節句 食育の日	食育月間 かむことの大切さ 食育の日	夏休みの食事 七夕 食育の日	早寝・早起き・朝ご飯 野菜の日 食育の日	十五夜 スポーツ栄養 食育の日	野菜と果物 岩手鶏肉の日 食育の日	勤労感謝、鮭の日 いい肉の日、和食の日 食育の日	冬休みの食事 冬至 食育の日	学校給食週間 食育の日	大豆・節分 食育の日	1年間のまとめ 桃の節句		
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 ・おやつの食べ方を 考えよう	・日本の食文化や給食 の歴史を知ろう ・郷土の食べ物を知ら う	・身体を作る食べ物を 知ろう	・1年間の反省を しよう	
	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。 ・かみかみたえのある食材 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 バ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 選択ができるようにさせ 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。 ・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。	・一年間の食生活につ 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8日(金) ②4月1日(月) 確定版	4月10日(水)	5月10日(金)	6月10日(月)	7月10日(水)	7月19日(金)	9月10日(火)	10月10日(木)	11月8日(金)	12月10日(火)	12月17日(火)	12月27日(金)		

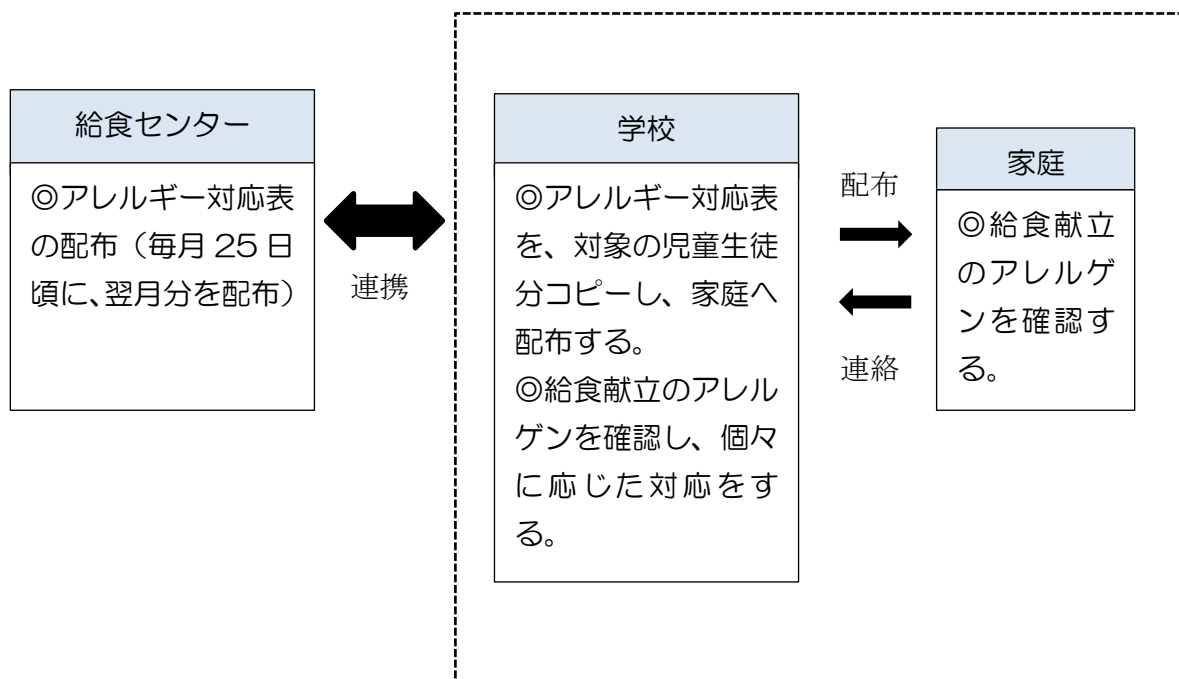
(給食センター → 学校給食担当者)

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、最終頁にまとめて記載します。)

サンプル

2月1日(木)		
材料名	アレルギー	原材料名
小 和風炒り豆腐の包み焼き		【炒り豆腐の包み焼き】 鶏肉、豆腐、たまねぎ、 鶏皮、粒状植物性たん 白質、小麦不使用しよ うゆ、にんじん、砂糖、え だまめ、みりん、ぶどう 糖、植物油、清酒、しよ うがペースト、食塩、乾 しいたけ、酵母エキス、 豚ゼラチン、液状混合 調味料、香辛料、加工 でんぷん、セルロース、 凝固剤、安定剤、ピロリ ン酸第二鉄
中 ポークシューマイ②26g	小麦	【ポークシューマイ】 たまねぎ、豚肉、鶏肉、 デポイントポーク、パン 粉、砂糖、食塩、蛋白 加水分解物、コンショウ、 ピロリン酸第二鉄、小 麦粉、グルテン、食塩
[チャプチェ]		
豚もも肉 千切り		
ごま油	ごま	
酒		
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		
ピーマン		
焼き肉のたれ	果物、ごま	
こいくちしょうゆ		
[にらたま汁]		
にんじん		
えのきたけ		
★ 冷)糸かまぼこ	魚介類	【焼き肉のたれ】 りんご加工品、醤油、砂 糖、水あめ、たん白加 水分解物、はちみつ、 発酵調味料、オニオン ペースト、にんにくペ ースト、濃縮りんご果汁、 醸造酢、食塩、ごま、増 粘剤(加工デンプン)、 ごま油、オニオンエキ ス、カラメル色素、香辛 料
にら		
冷)県産サイコロ豆腐		
冷)液卵	卵	
かつおだしパック		
★ プチドリップ		【フルーツ杏仁】 果糖ぶどう糖液糖、水 あめ、豆乳加工品、も もピューレー、あんず濃 縮果汁、ドロマイト、増 粘多糖類(りんご)、加 工でんぷん、酸味料、乳 酸カルシウム、クエン酸 鉄ナトリウム、香料、着 色料(カロチノイド)
うすくちしょうゆ		
酒		
和風だしの素		
[フルーツあんぱん]		
フルーツ杏仁プリン	果物	

2月2日(金)		
材料名	アレルギー	原材料名
小 ベーコンまきあつやきたまご	卵、乳、小麦	【ベーコン入り味巻】 鶏卵、ベーコン(乳)、 かつお昆布だし、砂 糖、でん粉、トレハロ ース、醸造酢(小麦)、醬 油、みりん、食塩、植物 油
中 かみかみたこメンチ50g	魚介類、小麦	【かみかみたこメンチ】 スケソウダラすり身、 キャベツ、たこ、馬鈴薯 でん粉、砂糖、食塩、発 酵調味料、生姜、アオ サ粉、衣(パン粉、小 麦粉、大豆たん白、とう もろこしでん粉、菜種油 脂、食塩)
[あおなごまあえ]		
冷)小松菜		
冷)ほうれん草		
にんじん		
もやし		
白いりごま	ごま	
白すりごま	ごま	
三温糖		
うすくちしょうゆ		
[いわしのつみれ汁]		
冷)いわしのつみれ	魚介類、小麦	【いわしつみれ】 魚肉(いわし)、小麦 粉、馬鈴薯でんぷん、 食塩
干し椎茸		
にんじん		
冷凍大根(いちよう3mm)		
糸こんにゃく(白)		
冷)県産サイコロ豆腐		
ねぎ		
おろししょうが		
こいくちしょうゆ		
★ 白だし	魚介類	【節分豆】 大豆、えんどう豆、砂 糖、寒梅粉ミックス(も ち米、でん粉)、小麦 粉、黒糖液、植物油脂 (パーム油)、でん粉分 解物(とうもろこし)、食 塩、醤油、アオサ、昆布 エキス、貝カルシウム (ホタテ)、着色料(カラ メル色素)、調味料(ア ミノ酸)、膨張剤
酒		
本みりん		
[節分豆]		
3種の福豆ミックス	小麦、魚介類	【五目釜めしの素】 しょうゆ、ごぼう、たけの こ、こんにゃく、にんじん、 鶏肉、油あげ、食用植物 油脂、鰹風味調味料(小 麦)、鰹節エキス、食塩、 みりん、煮干エキス、干し 椎茸、かきエキス、砂糖、 醸造調味料、チキンエキ ス、昆布エキス、たん白 加水分解物、調味料(ア ミノ酸等)
[ごもくごはん]		
五目ごはんの素	小麦	

2月5日(月)		
材料名	アレルギー	原材料名
小 ポークシューマイ②18g	小麦	【ポークシューマイ】 たまねぎ、豚肉、鶏肉、 デポイントポーク、パン 粉、砂糖、食塩、蛋白 加水分解物、コンショウ、 ピロリン酸第二鉄、小 麦粉、グルテン、食塩
中 アジフライ50g	魚介類、小麦	【あじフライ】 あじ、小麦粉、加工でん 粉、ピロリン酸第二鉄、 植物油脂、パン粉、食 塩、胡椒、水、打ち粉
[マカロニサラダ]		
冷)プロッコリー		
冷)ホールコーン		
にんじん		
キャベツ		
ツイストマカロニ	小麦	
★ ノンエッグマヨネーズ		
ごまドレッシング(理研)	ごま	【香りごまドレッシング】 食用植物油脂(ごま)、 糖類(砂糖、水あめ)、 しょうゆ、醸造酢、いり ごま、ねりごま、食塩、 酵母エキスパウダー、 乳化剤、増粘剤
食塩		
[マーボー豆腐]		
豚ひき肉		
冷)レバーチップ		
米サラダ油		
酒		
おろしにんにく		
おろししょうが		
★ トウバンジャン		【みかんクレープ】 豆乳、加工油脂、うん しゅうみかん果汁、砂 糖・ぶどう糖果糖液糖、 麦芽糖、砂糖、植物 油、米粉、水あめ、大豆 粉、レモン果汁(濃縮還 元)、小麦不使用しよ うゆ、加工デンプン、トレ ハロース、増粘剤、乳 化剤、ゲル化剤、香料、 安定剤、ビタミンC、酸 味料、メタリン酸ナトリ ウム、カラメル色素、ピ ロリン酸第二鉄、ペー キングパウダー、カロチ ノイド色素
★ コチジャン		
★ エブリイテンメンジャン		
玉葱		
にんじん		
たけのこ水煮 千切り		
冷)サイコロ豆腐		
ねぎ		
三温糖、濃口醤油、でん粉		
★ 中華だしの素		
赤みそ		
[みかんクレープ]		
みかんクレープ	果物	

2月29日(木)

材料名	アレルゲン	原材料名
小 冷) とりのてりやき40g	小麦	【照り焼きチキン】 鶏もも肉、濃口醤油、本みりん、砂糖、おろしにんにく、水あめ、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、ぶどう糖、醸造酢、しょうゆもろみ、小麦発酵調味料、酵母エキス、増粘剤、カラメル色素(材料の一部に小麦使用)
中 いわて純情メンチカツ	果物、小麦	【いわて純情メンチカツ】 豚肉、豚脂肪、玉ねぎ、ドライパン粉、砂糖、ウスターソース(りんご)、小麦粉、小麦たん白、食塩、酵母エキス、香辛料、炭酸カルシウム、加工でん粉、増粘多糖類、パン粉
[さつまあげのきんぴら]		
千切りごぼう		
にんじん		
冷) カットさつま揚げ	魚介類	【さつま揚げ】 魚肉(イトヨリ、スケツウ、エソ)、でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、菜種油
糸こんにやく(白)		
冷) カットいんげん		
おろししょうが		
米サラダ油		
こいくちしょうゆ		
酒		
本みりん		
三温糖		
一味とうがらし		
[あおさの味噌汁]		
だいこん		
冷) 県産サイコロ豆腐		
冷) あおさ		
ねぎ		
和だし三味		
白みそ		
赤みそ		
[オレンジ]		
オレンジ	果物	

～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。

【糸かまぼこ】 魚肉(たら、ほき)、食塩、砂糖、発酵調味料、でん粉、たん白加水分解物、植物油脂、加工でん粉、着色料(紅麴)、乳化剤	【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
【プチドリップ】 麦芽糖、寒天、増粘多糖類	【オイスターソース】 魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩、酒精、増粘剤(加工でん粉)
【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)	【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、トマト色素
【ノンエッグマヨネーズ】 食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、香辛料抽出物、(一部に大豆を含む)	【醤油ラーメンスープ】 醤油、食塩、植物油脂、畜肉エキス、野菜エキス、砂糖、動物油脂、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む)
【豆板醤】 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、ph調整剤	【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
【コチジャン】 みそ、砂糖、唐辛子粉、植物油脂、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)
【エブリィ甜面醤】 砂糖、みそ、なたね油、しょうゆ、大麦粉、食塩	



8月 献立のおしらせ



令和5年度

発行・問い合わせ：滝沢市立学校給食センター（TEL 019-687-3451）

日 曜	こんだてめい	使用する食品（香辛料・調味料を除く）			栄養価	
		おもに力や熱になる食品（黄）	おもに骨や血や肉になる食品（赤）	おもに体の調子をととのえる食品（緑）	エネルギー kcal	タンパク質 g
22 (火)	ごはん マーボー豆腐 ④いり豆腐のつみやき ⑥ぎょうじゃんにくあげぎょうざ ちゅうかごまサラダ ミニトマト②	米 さとう でん粉 油 さとう 油 小麦粉 さとう 油 ごま ドレッシング (油)	豆腐 ぶた肉 ぶたレバー みそ とり肉 とうふ ぶた肉	④にんじんたまねぎ ⑥ねぎ たけのこ にんにく しょうが にんじん えだまめ たまねぎ ほししいたけ しょうが キャベツ ⑥ぎょうじゃんにく たまねぎ にんじん プロックリー とうもろこし もやし ミニトマト	⑥623 ⑥765	⑥27.2 ⑥28.6
23 (水)	ごはん やさしいスープ ④あかうおのスタミナソー ⑥ほうれんそうオムレツ なつのドライカレー	米 じゃがいも バター さとう 油 でん粉 さとう カレールウ 油	ベーコン あかうお たまご ぶた肉 ぶたレバー 大豆 大豆ミート	④にんじん たまねぎ ⑥だいこん パセリ りんご たまねぎ にんにく しょうが ほうれんそう にんじん トマト とうもろこし いんげん なす たまねぎ にんにく しょうが	⑥542 ⑥722	⑥24.9 ⑥25.0
24 (木)	【☆教科書献立】 ごはん オクラのみそしる ④かにかまぼこいりあつやきたまご ⑥とりのからあげ ごもくピリからに	米 じゃがいも でん粉 さとう 油 さとう 油 でん粉 さとう	とうふ 油あげ みそ たまご かにかまぼこ (かに) とり肉 とり肉 だいす	にんじん おくら しょうが にんじん ピーマン たけのこ えだまめ こんにゃく	⑥548 ⑥791	⑥23.8 ⑥32.8
25 (金)	【滝沢小学校希望献立】 ミルクパン コーンスープ ⑥とりのからあげ ④にくだんご② はるさめサラダ ガトーショコラ	☆献立のねらい ～給食委員会のみんなで考えたメニューの中から各学年に選んでもらい、希望献立にまとめました。滝沢小学校のみなが笑顔になれる「Happy 献立」です。～ 小麦粉 さとう じゃがいも シチュールウ バター さとう 油 でん粉 パン粉 さとう でん粉 油 はるさめ ごま ドレッシング (油) 米粉 さとう 油 ココアパウダー	ススキミルク れんにゅう ベーコン ぎゅうにゅう とり肉 とり肉	④にんじん たまねぎ とうもろこし パセリ しょうが たまねぎ ④にんじん もやし きゅうり	⑥743 ⑥885	⑥28.0 ⑥29.4
28 (月)	ごはん キャベツのみそしる ⑥さばのみそに ④あかうおのスタミナやき あつあげのいそに	米 ふ さとう でん粉 さとう さとう 油	みそ さば みそ あかうお ぶた肉 あつあげ ひじき	にんじん ⑥キャベツ ねぎ えのきたけ りんご たまねぎ にんにく しょうが にんじん さやいんげん たまねぎ こんにゃく	⑥587 ⑥669	⑥25.8 ⑥30.1
毎月28日は「いわて減塩・適塩の日」健康な体づくりのために、家庭でも「減塩」に取り組みましょう。						
29 (火)	【滝沢南中学校希望献立】 ごはん カレー ⑥ほうれんそうオムレツ ⑥てりやきチキン はるさめサラダ やきプリンタルト	☆献立のねらい (1)給食の献立作成を通して、給食への興味、関心を高める。(2)これまでの給食への感謝を感じながら、最後の希望献立への思い出をつくる。(3)バランスのとれた食事について考える。 米 じゃがいも カレールウ 油 油 でん粉 さとう はるさめ ごま ドレッシング (油) 小麦粉 マーガリン さとう	ぶた肉 たまご とり肉 たまご 乳せいひん	にんじん たまねぎ セロリ しょうが にんにく ほうれんそう にんにく にんじん もやし ⑥きゅうり	⑥786 ⑥907	⑥22.1 ⑥29.7
30 (水)	ごはん ぎんかきくらげのちゅうかスープ ⑥ぎょうじゃんにくあげぎょうざ ④かにかまぼこいりあつやきたまご フルーツポンチ ミニトマト②	米 小麦粉 さとう 油 でん粉 さとう 油 さとう	なると とうふ ぶた肉 たまご かにかまぼこ (かに) とうにゅう	④にんじん とうもろこし ⑥ねぎ きくらげ キャベツ ⑥ぎょうじゃんにく たまねぎ みかん もも バイナップル アロエ りんご オレンジ レモン かじゅう ⑥ミニトマト	⑥577 ⑥699	⑥19.0 ⑥22.0
31 (木)	【野菜の日】 ごはん わかめととうふのみそしる ⑥とりのてりやき ⑥さばのみそに なつやさいのやきにくいため カルシウムウエハース	8月31日は、その数字のごろ合わせから「野菜の日」とされています。 米 さとう さとう でん粉 はちみつ ごま 油 小麦粉 さとう ショートニング でん粉	わかめ とうふ 油あげ みそ とり肉 さば みそ ぶた肉 乳せいひん	④にんじん にんにく ④にんじん ピーマン キャベツ なす もやし にんにく りんご	⑥596 ⑥793	⑥27.0 ⑥34.0

※都合により献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。 ④は滝沢産です。米も全て滝沢産です。
 ※アレルギー対応については、毎日の全ての使用食品（調味料も含む）・加工品の原材料の詳細を、各学校へお知らせしています。
 ※栄養価は、④中学年（3・4年生）、⑥中学生の基準をもとに算出しております。〔基準値 エネルギー (kcal) ④650 ⑥830 タンパク質 (g) ④24.0 ⑥30.0〕
 ※栄養価は、2020年度版食品成分表（八訂）を使用して算出しております。従来の成分表より、エネルギーの測定方法と計算方法が変わったため、栄養価計算上のエネルギー値が低くなっておりますが、給食の内容や量に変更はございません。

月平均エネルギー (kcal)	月平均タンパク質 (g)
⑥625	⑥24.8
⑥779	⑥28.9

もっと! 野菜を食べよう

1日350g以上

8月31日は、「8(や)・3(さ)・1(い)」の語呂合わせから制定された「野菜の日」です。厚生労働省が提唱する「健康日本21(第二次)」では、成人で1日350g以上の野菜を食べることが勧められていますが、全年代で不足している現状があります。今より一品多く野菜料理をとることを意識しましょう。



小鉢や小皿1皿分の野菜料理を70g程度と考えると、あと1皿食べれば目標値に近づくことができ、食事のバランスも整いやすくなります。いつもの食事に「+1皿」の野菜料理を意識してみませんか？

野菜には、こんな効果が期待できます!

<p>肌を丈夫にする</p> <p>ビタミンAやビタミンCが、皮膚の健康維持に役立ちます。ビタミンAは緑黄色野菜に多く含まれます。</p>	<p>便秘を予防する</p> <p>食物繊維が、腸の働きを活発にし便秘を予防します。また、腸内環境を整え、生活習慣病予防に役立ちます。</p>	<p>高血圧を予防する</p> <p>カリウムが余分なナトリウム(食塩)を体の外に出す手助けをしてくれます。</p>	<p>食べ過ぎを防ぐ</p> <p>低脂肪、低エネルギーなのに「かさ」が多く、満腹感が得られます。食事は野菜から食べるのがオススメです。</p>
--	--	---	---

例えば、こんなもので+1皿

加熱すれば「かさ」を減らすことができ、生のままよりたくさんの量を食べられます。

<p>青菜のおひたし</p> <p>ほうれん草や小松菜をゆで、しょうゆ、みりんなどで調味しただし汁に浸す。めんつゆをかけるだけでもOK!</p>	<p>ナムル風あえ物</p> <p>細切りのにんじんとピーマン、もやしを電子レンジで加熱し、ごま油、しょうゆ、おろしにんにく、すりごまであえる。</p>	<p>みそ汁やスープ</p> <p>いつもの具材に野菜を1~2種類プラスする。</p>
---	---	--

忙しい時には、カット野菜や冷凍野菜を利用すると、手軽に野菜をとることができます。

(裏面にもお知らせがありますので、ご覧下さい。)

2学期が始まりました。連日の猛暑で夏バテなどしていませんか？毎日を元気に過ごすためには、食事と睡眠をしっかりとることが基本です。特に1日の始まりの食事である「朝ごはん」は、眠っていた脳と体を目覚めさせ、活動を開始するためのエネルギーになるとともに、規則正しい生活リズムを整えるなど、重要な役割を果たしています。

元気の基本！～朝ごはんをきちんと食べましょう～



朝ごはんは1日の元気の源です。朝ごはんを食べると、午前中に活動するための準備がととのいます。朝ごはんを抜いてしまうと、エネルギー不足で集中力が欠けたり、イライラしたりするなどの影響があります。朝ごはんの大切さについて、滝沢市では小学校5年生と中学校1年生の食育授業で触れています。健やかな成長のためにも、朝ごはんの習慣をしっかりと身に付けていきたいですね。

朝ごはんの効果

<p>やる気や集中力が 高まる</p>	<p>イライラ しにくくなる</p>	<p>運動能力 アップ</p>	<p>便秘を 予防する</p>	<p>生活リズムが 整う</p>
-------------------------	------------------------	---------------------	---------------------	----------------------

早起き 早寝

朝ごはん

栄養バランスも意識しましょう

朝ごはんには、どんなものを食べていますか？ ご飯だけ、パンだけ…という人もいるかもしれません。何かと忙しい朝ですが、ご飯やパンなどの主食に、野菜たっぷりの副菜や汁物、肉・魚・卵・大豆などのおかずという組み合わせを意識すると、栄養バランスが整いやすくなります。さらに、手軽にとれる果物や牛乳・乳製品をプラスするのもおすすめです。朝ごはんを抜いてしまうことがないように、何か1品でも食べることから始めてみましょう。

<p>主食</p> <p>ごはんやパンなど</p>	<p>+主菜</p> <p>肉・魚・卵・大豆 などのおかず</p>	<p>+副菜や汁物</p> <p>野菜を使ったおかずや 汁物</p>	<p>+果物・牛乳・ 乳製品など</p>
----------------------------------	--	---	---------------------------------

夕ごはんの残りや、冷凍食品などの市販品を活用してもOK！

今月の希望献立



8月25日(金)

きぼうこんだて
希望献立

[学校名]
滝沢小 学校

<献立のねらい>
給食委員会のみんなで考えたメニューの中から各学級に選んでもらい、希望献立にまためました。滝沢小学校のみんなが笑顔になれる「Happy献立」です。

からだのちよよしとどるえはたらき 骨や血や肉になるはたらき

はるさめサラダ (やさいをつかつたおかず) トリのからあげ (魚や肉などメインになるおかず)

デザート 副菜 主菜 牛乳

ガトーショコラ (くだものやゼリーなど) 汁もの

ねつやかのもとになるはたらき 主食

ミルクパン コーンスープ

(ごはんやパン)

8月29日(火)

きぼうこんだて
希望献立

[学校名]
滝沢市立滝沢南中学校

<献立のねらい>
(1)給食の献立作成を通して、給食への興味、関心を高める。
(2)これまでの給食への「感謝」を感じながら、最後の希望献立への思い出をつくる。
(3)バランスのとれた食事について考える。

からだのちよよしとどるえはたらき 骨や血や肉になるはたらき

春雨サラダ 照り焼きチキン

(やさいをつかつたおかず) (魚や肉などメインになるおかず)

焼きプリンタルト デザート 副菜 主菜 牛乳

(くだものやゼリーなど) 汁もの

ねつやかのもとになるはたらき 主食

白米 カレー

(ごはんやパン)

8月号 学校給食費の納付についての疑問にお答えします！

日ごろより学校給食事業についてご理解ご協力をいただき、誠にありがとうございます。今回は、保護者の皆様からよくお問い合わせいただく、学校給食費の納付について説明いたします。

Q.引き落とし口座を変更したい時はどうするの？

A.「滝沢市税等口座振替依頼書」を、ご希望の金融機関窓口へご提出ください。

- ①「滝沢市税等口座振替依頼書」に変更先の口座情報を記入し、届出印を押します。(様式は、滝沢市内の金融機関、滝沢市役所、給食センターにあります。)
- ②ご希望の金融機関に、口座振替依頼書を提出します。お手続きは以上です！原則、金融機関に提出していただいた翌月に、新しい口座から引き落としいたします。※金融機関に口座振替依頼書の手続きをする際は、通帳と届出印をご持参ください。



滝沢市営業係長「ちゃくぼん」

Q.納付書の納期限が過ぎてしまった。期限が過ぎた納付書でも支払いができるの？

A.金融機関(ゆうちょ銀行除く)・滝沢市役所・東部出張所・学校給食センターでの利用が可能です。

納期限が過ぎた納付書は、コンビニではご利用できません。お手元にある納付書の裏面の「納付場所」に記載してあります金融機関(ゆうちょ銀行除く)、滝沢市役所、東部出張所、学校給食センターであれば、納期限の過ぎた納付書でもお支払いができます。また、納付書が紛失などによりお手元にない場合は、納付書を再発行いたしますので、ご連絡ください。



【学校給食費第4期納付期限のお知らせ】

次回(第4期)の納期限は、**8月31日(木)**です。

口座振替をご利用の方は、納期限の日が振替日となりますので、残高の確認をお願いいたします。



給食献立の写真やコメントをブログで紹介していますので、ぜひご覧ください！

【給食センターからの報告】

1 学校給食センターの設備故障による献立変更

期間：令和5年11月16日（木）～12月1日（金）

うち稼働10日間

内容：コンテナ等消毒保管庫の熱風発生装置が故障し、熱風消毒ができなくなり、給食用食器類と汁物用食缶の消毒できなくなった。

対応：箸またはスプーンと副菜を配食する器を各自用意いただくこととし、献立変更し、汁物の提供を停止した。

修理：11月22日には、応急復旧できましたが、復旧目途が不確定だったため、予め食材のキャンセルをしており、12月1日まで継続した。

現在は、部品交換も完了し、通常稼働しています。

給食費の対応：汁物を提供できなかった分と追加食材の差し引き額は、約400円となりましたが、相当額の追加デザートを2月と3月に提供することとし、給食費の返金はありません。

2 岩手県産「南部小麦粉」(令和4年度産)からのカビ毒検出について

発生：令和5年11月28日

製粉メーカーの自主検査でカビ毒検出の報告

内容：学校給食用物資のうち原材料の「南部小麦粉」から基準値以上のカビ毒「DON (デオキシニバレノール)」が検出された。(岩手県学校給食会より報告)

該当品：「かやきせんべい割れ」、「南部小麦すいとん」、「こな屋さんのてんぷら粉」

影響：滝沢市では、令和5年5月9日に南部小麦粉が原材料の「かやきせんべい」を使って、せんべい汁が学校給食で提供されています。

調査：納入元への聞き取り調査により、「製造年月日等から、その商品は、回収対象ではなかった。」と回答を得ています。

結果：当該品ではない。なお、当時、健康被害の報告もありません。