

第2・3回 みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会 次第

【第2回】

日時：令和2年9月30日（水）

午後2時00分から

場所：大間々学校給食センター会議室

1 開 会

2 視 察

第2回：大間々学校給食センター

第3回：笠懸小学校（給食試食含む）

3 議 題

1 保護者等の意見の整理について

2 みどり市の学校給食の提供方式の比較

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食

(2) 安全安心な給食の提供

(3) 食物アレルギーへの対応

(4) 食育の推進

(5) 地産地消の推進

(6) 災害時の対応

3 給食提供方式の概算費用の比較

(1) 初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証

(2) 概算費用の比較の整理

4 その他

4 そ の 他

次回の会議 令和 年 月 日 () 時 分～

5 閉 会

「給食提供方式に係る笠懸地区の保護者の意見の整理」について

- ・みどり市教育委員会では、笠懸地区における給食提供方式を検討する上での参考とするために、保護者にアンケート調査を行いました（「PTA役員等のアンケート調査」、「給食試食に関するアンケート調査」）。
- ・本資料は、アンケート調査での主な回答を、みどり市笠懸地区学校給食提供方式検討委員会会議での検討項目に沿って整理したものです。
- ・それぞれの意見の中で重視されている点を の中に示しました。

① P T A 役員等のアンケート調査

【内容】 笠懸地区全体の給食提供方式について

【実施期間】 H31. 1 月～4 月（各園校の P T A 総会等の中で実施）

【対象】 笠懸地区の全園校の保護者等（幼稚園… 1 園、小学校… 3 校、中学校… 2 校）

【回答】 120 名

② 給食試食に関するアンケート調査

【内容】 新設校の給食提供方式について

【実施期間】 R1. 7 月～9 月（大間々学校給食センターでの試食後に実施／6 回実施）

【対象】 笠懸小学校、笠懸幼稚園の保護者

【回答】 73 名

令和2年9月25日

みどり市教育委員会教育総務課

給食提供方式に係る笠懸地区の保護者の意見の整理

①PTA役員等のアンケート調査（笠懸地区全体の給食提供方式について）、実施時期/H31.1月～4月、対象/笠懸地区の全園校の保護者等（幼稚園…1園、小学校…3校、中学校…2校）、回答/120名
 ②給食試食に関するアンケート調査（新設校の給食提供方式について）、実施時期/R1.7月～9月、対象/笠懸小学校、笠懸幼稚園の保護者、回答/73名

検討項目		自校方式を支持する回答	センター方式を支持する回答	どちらともいえないという回答 方式にはこだわらないという回答
2	(1)栄養バランスに配慮した美味しい給食	①栄養バランス ・におい ・量	・質や量、栄養価等が同等であれば、センター方式でもかまわないと思う。	・コスト面・衛生面からすると、センター方式が良いと思うが、においが食欲をそそっていた自分の小さい頃を思い出すと自校式も捨てがたく悩む。給食センターの試食は美味しかった。
		②適温状態での喫食 伝統	・給食センターで作られた温かくおいしい給食を試食して、自校式にこだわらなくてもよいと思った。 ・自分が育った地域はセンター方式だったが、温かい給食で不満もなかったのでセンター方式へ変更しても問題ないと思う。 ・自校式の良さもあると思うが、熱すぎたり、ぬるかったりという声を聞くので、センター方式でもよいと思う。	・温かいものは温かく、冷たいものは冷たいままということ、自校方式もセンター方式も変わらないと思う。 ・温かなものを温かいまま食べられるのは、やはり自校式だと思う。また、調理室に学校側の声を届けやすいのも自校式だと思うが、センター方式への転換もやむを得ないと思う。
		③調理員の工夫・味 手作り	・自分の子供は、好き嫌いの多い子だったが給食は大好きで、残さず食べている。笠懸の給食は学校で作っているから美味しい。全国的にセンター方式が増えているのなら、なおの事自校方式の良い面に目を向けて続けてほしい。 ・温かくおいしい給食。自分はずっと笠懸なので、とても残念。授業中、よい香りをはげみに授業を受けた。 ・子供達が笠懸、笠中で、自校給食はおいしい、楽しい、うれしいと言っている。 ・笠懸地区は給食がおいしいと聞いているので、センター方式になって味が変わるの残念。 ・笠懸小の給食試食会での味がとてもおいしかったので、自校方式でなくなるの残念（センター方式でもおいしいとは思いますが）。 ・給食室からのいい香りや温かい物をすぐに食べられるという点でいいと思う。 ・自校式の方がクオリティーが高い気がするので、「おいしいものを」というのであれば自校式だと思う。 ・センターでの試食の味は美味しいとは感じなかった。	・センター方式の方がメリットも多い様感じた。給食もおいしかったので、良いのではないか。 ・給食（試食）はとても美味しかった。質の高い給食が笠懸地区にも供給されることはとても良いと思う。笠懸地区の早期センター建設に期待している。 ・昔から笠懸地区の給食は自校式でおいしいと言われてきたが、給食センターの食事もとてもおいしく大差ないと思う。
	(2)安全安心な給食の提供	①調理過程	・自校式の良い点もあるが、センター式も安全面など徹底しているので、今後は笠懸地区に給食センターができれば良い。 ・老朽化に伴い衛生面が心配されるので、センター方式になるのは賛成。 ・大間々給食センターの見学と試食をした時、衛生管理が徹底しておりすばらしいと思った。 ・大間々給食センターを見学して清潔な設備だった。調理の様子を見学し試食も行ったが、センター方式でも、自校方式と同様に安全でおいしい給食を作ってもらえると思う。 ・子供たちの口にする給食が、より安全になるのであればセンター方式への変更は良いと思う。 ・安全面を考えればセンター方式が良いと思う。子供達の為によりよい結果になればいいと思う。	・自校式が良いが、衛生面を考えるとセンターの方が良いと思う。 ・食育指導も大切だが、子どもが口にする給食が一番安全に提供できる方式を考えてほしい。
	(3)食物アレルギーへの対応	②アレルギー対応食の調理	・自校方式よりセンター方式の方が経費節減できることやアレルギー対応室の設置が比較的安易ということなど利点があるので良いと思う。 ・アレルギー対応室の設置が、今後より必要になってくると思うので、センター方式の方が良いと思う。 ・子供は自校式をとても気に入っているが、アレルギー対応や様々な面を考えるとセンター方式の方がいいのかなと思う。 ・自校方式に魅力を感じていたが、安全性・アレルギー対応などの面を考えると、提供方法の変更も良いのではないかと感じた。	

検討項目		自校方式を支持する回答	センター方式を支持する回答	どちらともいえないという回答 方式にはこだわらないという回答
2	(4)食育の推進	①栄養士等による指導		・見学をして、センター方式の食育も変わらないことが認識できた。
		②調理員との交流 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・調理場との距離 ・作り手の愛情 ・残量 </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・近くで調理の様子を見られるのが良い。食欲が増すと思う。 ・近くに食事を作る人がいて、調理中のおいや音などを感じることも食育の一つと感じる。作り手が見えないという事は残食の増加にもつながると思う。 ・調理員が給食を作る姿を見られなくなるのは残念。調理員が生徒たちが給食を食べる姿を見ることができると自校式の良さだと思う。 ・自校式は温かいものを温かいままで食べられるのでとてもよい。給食を作ってくれる人の顔を近くで見れることもとてもよいと思う。 ・各クラスと調理場がコミュニケーションがとりやすい。残量も少なく感じる。 ・子供たちと調理員との距離が近い分、愛情が伝わる。センター給食はコンビニ弁当のような印象を受ける。 ・給食を作ってくれる人が近くにいることが大切。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校内で調理員さんに会えるとお互いにうれしい。一生懸命に作ってくれるから食べようという気持ちになるのでは。
	(6)災害時の対応	②相互補完体制の確立	災害時、センターが使えなくなる場合があることを考えると自校方式でも良いと思う。	
3	(1)初期投資・維持管理運営費にかかる費用の検証	①給食提供方式の前提条件の整理 <ul style="list-style-type: none"> ・児童数の推計を考慮 ・給食室だけの工事は困難 	・今後、子供が減少する中で、無理にセンターを新設しなくてもよいのではないかと思います。	
	(2)概算費用の比較の整理 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> 給食費無料化 →「1. みどり市の学校給食について(3)学校給食の現状」で説明済み </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・センターの良さも理解した。経費節減もできるとは思うが、せっかくの設備をなくすのは非常に残念。 ・施設改修の必要性や財源確保の難しさは理解できる。でも、できれば自校方式がいい。温かいものをすぐに食べられるから。 ・経費面からも、センター方式の方が市としてのメリットが大きいと思うが、「センターのイメージは昔と違う」「調理の差や給食内容に違いはない」と言われても納得いかない部分が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食費無料化により市負担が大幅に増額する中で、経費面を考慮するとセンター方式が望ましいと考える。 ・給食費の無料化に伴いセンター方式に移行するのはやむを得ないと思う。 ・自校方式の方が温かい給食のイメージがあるが、給食費無料化に伴う経費節減という事であれば良いと思う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれ利点もあり、どちらが良いとは言い難い。ただ、無料化継続を希望するので、経済性を確保した上で安全性につながればと思う。 ・出来たてをすぐ提供できるので自校式は良いと思っていたが、衛生的な施設で経済的になるならセンター方式も仕方ないと思う。
	その他 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・伝統 ・自校式の特別感、 ・施設管理 ・調理員の雇用 </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・笠懸地区は自校方式で定着しており、保護者の考えもあるのでなかなか難しいのではないと思われる。 ・自分が自校式給食で育ち良い思い出がある。 ・自分がセンター式で育ち、子供達が自校式の学校に入り、とてもうらやましく思った。 ・自校式をととても特別でありがたい物と思っていた。 ・自分が自校方式で育ったのでセンター方式がどのようなものか分からないので、できればずっと自校方式の方がいい。 ・修理箇所は前向きに対応していただきたい。 ・配送された給食を食べるのは味気ない。センターの良さは理解できるが、自校式の設備が最新型になることが理想。 ・センターと同程度ではなくとも自校式の設備が良くなることを希望。 	<ul style="list-style-type: none"> ・センター方式が良いと思うが、働いている人たちが継続して働けるよう考えてほしい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・笠懸中学の給食室の建て替えは大変だと思うので、センター方式に変更するのはやむを得ないと思う。 ・自分は大間々地区（在住）なのでよく分からないが、笠懸地区の人は自校方式にプライドを持っているように感じる。経済性もさることながら、感情的な問題をどうするかが課題ではないか。 ・自校給食を食べてきた世代として少し残念に思うが、給食センター方式の方がメリットが大きいので仕方ないのかなとも思う。 ・食育、アレルギー対策に関しては自校式の方が対応しやすく効果があがりやすいと思うが、施設、経費に関してはセンター方式が良いと感じた。 ・自校式でなくなるのは残念だが、老朽化で改修するのであればセンター式でも仕方ないと思う。

<第2回>
みどり市笠懸地区
学校給食提供方式検討委員会



開催日時：令和2年9月30日(水)14時00分から

開催場所：みどり市大間々学校給食センター会議室



2. みどり市学校給食提供方式の比較

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食 ～栄養バランス～

◆ 学校給食においては、「学校給食実施基準」により **1回当たりの摂取基準**が定められており、その基準に基づき、栄養価等を計算した上で献立を作成している。

◆児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

別表(第四条関係)

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA(μgRAE)	170	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	20	25	30
食物繊維(g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。
 亜 鉛……児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、
 児童(10歳～11歳) 2mg、生徒(12歳～14歳) 3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及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。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。



◆市内各地区での献立について

市内5名の栄養教諭・栄養職員が月毎に協力して作成する「**基本献立**」をもとに、各校の状況に応じて実際の献立を完成させている。

★各給食施設においては“提供方式の違いによらず”



「**摂取基準に基づいた献立作成**」と、「**市内共通の基本献立(5名の栄養士が連携して作成)を基に毎月の献立作成**」を行っていることから、**どの学校も栄養バランスに配慮した学校給食の提供を行っている。**

※上記基準値や目標値に合わせて栄養価計算を行っております。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食 ～適温状態での喫食～

◆『学校給食衛生管理基準』（文科省）では、「調理後の食品は適切な温度管理を行い、**調理後2時間以内に給食**できるように努めること。」（共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。）とされている。

◆また、同基準において、「**加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存する**など、衛生的な取り扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。」とされている。



①自校方式における提供

⇒笠懸地区（自校方式）では配送がなく、調理から喫食までの時間が短いため適温で食べることが出来ている。（調理後は、ふたのできる一重食缶にて保存）

【参考：各校調理・配送時間】

学校名	調理終了時刻	給食開始時刻
笠懸小	12:05頃	12:35
笠懸東小	12:00頃	12:30
笠懸北小	12:00頃	12:25
笠懸中	12:10頃	12:45
笠懸南中	12:10頃	12:45

②センター方式における提供

⇒大間々・東地区（センター方式）では、配送が必要となるため、**保温性の高い二重食缶（保温で65℃以上、保冷で10℃以下2時間以上維持）**の使用により、**適温**で食べることが出来ている。

【参考：各校調理・配送時間】

学校名	調理終了時刻	配送距離/時間	配送完了時刻	給食開始時刻
大間々東小	10:40頃	1.2km/5分	11:10頃	12:25
大間々南小	10:40頃	1.3km/5分	11:20頃	12:25
大間々北小	10:40頃	2.7km/10分	11:15頃	12:25
大間々中	11:10頃	2.1km/6分	11:30頃	12:45
大間々東中	11:10頃	1.0km/5分	11:45頃	12:45



★いずれの提供方式においても、学校給食衛生管理基準等に基づいた**“安全な給食”**かつ**“温かい給食”**の提供を行っております。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(1) 栄養バランスに配慮した美味しい給食 ～調理員の工夫・味～

◆各調理場の現状（調理機器の種類や提供方式）に合わせ、より美味しい給食が提供できるよう、食材の切り方や調理時間など、工夫を行いながら調理をしています。

① 「時間」

自校方式

センター方式



◎うどん（煮込み）は、児童の給食時間に合わせて調理を開始するので、麺がのびずちょうどよい状態で食べることができます。

◎うどんは、パックうどんの提供により美味しく（のびていないものを）喫食することができます。
◎スパゲティーは、パスタを茹でる時間を短めにして芯が残る状態で茹で上げて二重食缶に移し、調理終了から配缶までは保温された状態で「蒸される」ため、喫食時間に丁度良い堅さになります。

② 「切り方」

自校方式

センター方式



◎肉じゃがやカレーはじゃがいもを手切りにより大きめに切って、煮崩れないように煮ています。

◎肉じゃがやカレーのじゃがいもは効率良い調理を行うため、自動切機によりカットをしています。（なすなど、比較的使用量が少ない場合には手切りも行います。）

③ 「サラダ」

自校方式

センター方式



◎野菜は釜で茹でてから水冷し、和えて仕上げています。



◎野菜はスチーム加熱後に、真空冷却器により急速冷却を行い、歯ごたえとうまみを感じられるように仕上げています。



★給食調理は、給食センター・学校給食室（自校方式）のどちらにおいても、各栄養士と調理員が協力しながら調理場の現状に合わせて様々な工夫をし、より美味しい給食が提供できるよう努めています。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(2) 安全安心な給食の提供 ～調理過程～

◆ 『学校給食衛生管理基準』において、調理過程等における衛生上の基準等が示されており、その基準にもとづいて調理等の作業を行っている。

学校給食衛生管理基準 (例)

◆荷受け・検収

- ①泥つきの根菜類等の処理は検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。
- ②検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域に区分するよう努めること。

◆下処理

◆調理

- ③加熱処理する食品は中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上加熱されていることを確認すること。
- ④野菜類の使用については原則加熱調理すること。

◆配送/配食

- ⑤共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。
- ⑥食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。

※共通事項

- ⑦ドライシステムを導入するよう務めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。

現状の自校方式

◆荷受け・検収・下処理

- ①泥つきの根菜類等の処理は検収兼下処理室(同室)で行っているが、清潔に保つよう努めている。
- ②野菜の下洗い作業(下処理作業)と調理作業については同室で行っているが、簡易パーティションを使用するなど調理作業場の工夫をして衛生的な調理に努めている。

◆調理

- ③加熱処理する食品は、中心温度計を用いて衛生管理基準に基づいた加熱状態を確認している。
- ④野菜類の使用については加熱調理を行っている。

◆配食

- ⑤専用容器などの破損が無いが日常的に確認を行っている。
- ⑥給食室から各クラスへの運搬時には、専用容器(食缶)に入れてふたをして運んでいる。

※共通事項

- ⑦築40年前後の施設であるため、ドライシステムの施設ではないが、水が極力こぼれないように作業をしたり、運搬台車やシンクの入れ替え時にはドライ式のものに更新するなど、ドライ運用に努めている。

現状のセンター方式

◆荷受け・検収

- ①検収室と下処理室は部屋毎で分かれているため、下処理室を清潔に保っている。

◆下処理

- ②検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域は部屋ごとに分かれている。

◆調理

- ③加熱処理する食品は、中心温度計を用いて衛生管理基準に基づいた加熱状態を確認している。
- ④野菜類の使用については加熱調理を行っている。

◆配送/配食

- ⑤容器の状態確認(破損がないかなど)や運搬トラックの日常点検を行っている。運搬時は専用容器(食缶)をコンテナに入れコンテナ毎トラック荷台に積んでおり、塵埃等による汚染防止に努めている。
- ⑥運搬時には、専用容器(食缶)に入れてふたをして運んでいる。

※共通事項

- ⑦新しい施設であり、ドライシステムが導入された施設となっている。

◆施設面において、新しい施設については衛生管理基準に沿った造りとなっているが、現状の自校方式のように古い施設については、新しい衛生管理基準に沿った造りとなっていない部分もあるため、上記のように“運用”で工夫をし、「安全安心な給食の提供」に務めている。

【施設の改修について】

◆古い施設については、建て替え等により、衛生管理基準に適合させることが可能となります。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(2) 安全安心な給食の提供 ～食中毒や異物混入への対応～

- ◆ 前項のとおり『学校給食衛生管理基準』において、衛生上の基準等が示されており、その基準にもとづいて食中毒を発生させないように調理等の作業を行っている。万が一、食中毒が発生した場合には、衛生管理基準「食中毒の集団発生の際の措置」に示されている通り、適切な措置を行うこととしている。
- ◆ 異物混入への対応は、みどり市が平成30年度に策定した『学校給食異物混入対策マニュアル』に沿って、市内で統一した対応を行っている。

食中毒を発生させないために



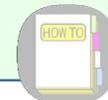
『学校給食衛生管理基準』から

- ◆野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。
- ◆サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、調理に直接手を触れないよう調理すること。
- ◆サラダ等については、調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。
- ◆また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認すること。
- ◆調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

★いずれの提供方式においても、『学校給食衛生管理基準』や『学校給食異物混入対策マニュアル』に基づき、食中毒や異物混入のないよう安全安心な給食の提供を行っています。

異物混入への対策・対応

	自校方式	センター方式
検収時	◎検収時に異物を発見した場合は、食品納入業者に異物を示し、速やかに返品して、異物の混入していないものを再度納品させる。	
調理時	◎調理中に異物を発見した場合は、調理が可能かどうかを学校長に確認し、調理が再開できるかどうか指示を受ける。 ◎混入・対応状況について学校長から大間々給食センターに報告を行う。	◎調理中に異物を発見した場合は、調理が可能かどうかを所長に確認し、調理が再開できるかどうか指示を受ける。 ※給食提供に支障が生じるような異物であった場合には、所長から影響する学校全てに連絡を行う。
喫食時	◎異物の混入を確認した学級担任は、 <u>危険異物(金属など)</u> であればすぐに喫食を中止し、 <u>非危険異物(ビニールなど)</u> の場合には取り替えて喫食するなどの対応を行う。 ◎学級担任は速やかに学校長に報告を行い、学校長から大間々給食センターに報告を行う。 ◎関係職員で原因調査を行う。(大間々給食センター職員は必要に応じ現地調査を行う)	◎異物の混入を確認した学級担任は、 <u>危険異物(金属など)</u> であればすぐに喫食を中止し、 <u>非危険異物(ビニールなど)</u> の場合には取り替えて喫食するなどの対応を行う。 ◎学級担任は速やかに学校長に報告を行い、学校長から大間々学校給食センターに報告を行う。 ◎関係職員で原因調査を行う。 ※給食提供に支障が生じるような異物であった場合には、所長から影響する学校全てに連絡を行う。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(2) 安全安心な給食の提供 ～調理機器、職員の事故～

調理機器の日常点検等

『学校給食衛生管理基準』（文科省）※抜粋

- ◆食器具、容器及び調理器用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。

学校給食従事者の衛生管理等

『学校給食衛生管理基準』（文科省）※抜粋

- ◆学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握すること。

いずれの給食提供方式においても、毎日、安全安心に給食を提供するため、調理機器の確実な清掃・点検や、調理員の健康管理・衛生管理に努めている。



トラブル発生時の対応
機器トラブル

	自校方式	センター方式
機器トラブル	◎調理機器のトラブル・故障が発生した場合には、調理方法の変更等により給食が提供できるよう努め、該当機器については、速やかに修繕等の対応を行う。	
調理員欠員 (調理員の事故や感染)	◎代替え調理員を手配。 ・委託の場合 ⇒調理業者に派遣依頼 ・ 市直営の場合 ⇒市代替え調理員へ依頼	◎委託調理業者に代替え調理員の派遣を依頼。
調理不可時	◎給食調理に支障があるような大規模のトラブルや事故が発生し、給食室で調理が不可能な場合、 <u>配送の環境を整えば給食センターからの提供も可能。</u>	◎給食調理に支障があるような大規模のトラブルや事故が発生し、給食センターで調理が不可能な場合、 <u>配送先全体の配食停止があり得る。</u>

※調理不可時においても、主食(ご飯・パン)及び牛乳は外部委託であるため、提供が可能。

【参考】各調理場の人員

施設名	調理数	調理場面積(m ²)	人員数		
			栄養士	市職員	委託※
笠懸小	990食	107	1	-	9
笠懸東小	500食	204	1	-	7
笠懸北小	375食	185		-	4
笠懸中	490食	371	1	4	-
笠懸南中	500食	371		4	-
東学校給食センター	65食	291	1	-	4
大間々学校給食センター	1450食	1,800	1	-	21

※委託人員のうち、責任者(チーフ)はそれぞれ1名配置



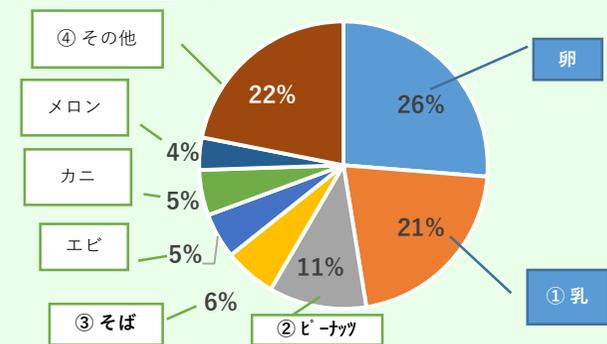


2. みどり市学校給食提供方式の比較

(3) 食物アレルギーへの対応 ～学校と保護者及び医療機関との連携～

現状

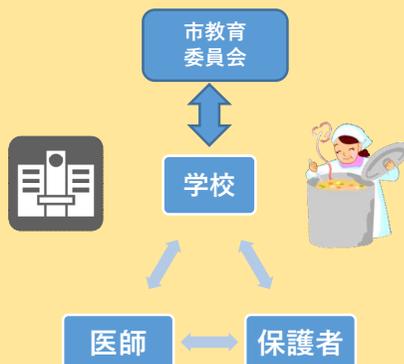
○みどり市小中学校児童生徒の食物アレルギーを持つ割合:約2%(R2年度:約4,000人の内82人)



- ※ ①の児童生徒は牛乳代替(麦茶など)の対応を実施
- ※ ②、③の「ピーナツ、そば」は特に重篤度が高いため、原則として給食では使用しない。(群馬県アレルギーマニュアルより)
- ※ ④のその他は、「トマト、リンゴ、スイカ、キュウリ、くるみ、バナナなど」(各1人~4人)

体制の構築

◆継続して安全に食物アレルギー対応を行うには、市教育委員会・学校・保護者・医師との協力体制の確立が必須となる。



※アレルギー対応を希望する保護者にはアレルギー疾患用学校生活管理指導表(主治医の記載が必要)を学校に提供して頂き、面談等を行い「食物アレルギー個別取組プラン」を作成。

※学校と市教育委員会は情報を共有し、個々のレベルに合わせた対応(詳細献立表の提供や、代替食の提供)を行う。

※代替食を新たに提供する場合(牛乳の代替えとしてお茶ではなく豆乳を提供・卵焼きの代わりに肉団子を提供など)には、再度面談等を実施し、個別取組プランを変更する必要がある。

【参考：現在の対応】

①詳細献立表の配布
⇒アレルギーを持つ家庭の内、希望者に対して、各調理品の喫食可否の判断材料として、給食食材のアレルゲン情報を記載した献立表を配布。

②牛乳の代替え
⇒牛乳をアレルギーにより飲むことが出来ない児童生徒に対し、代替えとして麦茶又は緑茶を代替え品として提供。

③補助金の交付
⇒給食を喫食出来ずに毎日お弁当を持参することを学校長が認めた世帯に対し、給食費相当額(小244円,中287円)を補助金として助成。

食物アレルギー対応を行う児童生徒の情報共有(文部科学省のアレルギー対応指針から)

<自校方式>

◆各学校内のアレルギー対策委員会で個別の取組プランを決定。学校長は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図る。特に栄養教諭・学校栄養職員、調理員に対応の徹底を指示する。



<センター方式>

◆各学校内のアレルギー対策委員会で個別の取組プランを決定。学校長は、全教職員へ対応を周知徹底し、共通理解を図る。また、学校長は、共同調理場長へ個別の取組プランを示し、共通理解を図る。共同調理場長は栄養教諭・学校栄養職員、調理員に単独調理場方式に準じた対応の徹底を具体的に指示する。

◆自校方式・センター方式に関わらず、アレルギー食の対象者とは各学校と保護者、医師の連携により作成する『食物アレルギー個別取組プラン』に基づいて対応を行うこととしている。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(3) 食物アレルギーへの対応 ～アレルギー対応食の調理～

◎学校給食における食物アレルギー対応の大原則（文部科学省のアレルギー対応指針から抜粋）

- ◆食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。
- ◆学校及び調理場の施設設備、人員等を鑑み無理な（過度に複雑な）対応は行わない。

★食物アレルギー調理の注意点（文部科学省のアレルギー対応指針から）

- ◆調理器具は対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望ましい。
- ◆アレルギー対応食担当の調理員を区別化（エプロンの色を分ける）する。
（作業の単純化、引き継ぎエラーを防ぐ）
- ◆アレルギー対応食を調理する作業を区別化（部屋を分ける）することが望まれる。
※専用室が無い場合、仕切りで分ける必要がある。



アレルギー対応食を調理するための条件

- ① 専任の人員配置が必要となる。② アレルギー対応食を調理するための専用スペースを完備する必要がある。

自校方式

センター方式

自校方式で調理する場合

- ◆各校（新設校を含む6校）に2名（栄養士・調理員）ずつの増員（計12名）が必要となる。
- ◆各調理場に専用スペースを完備する必要がある。

大間々給食センターから配送する場合

- ◆人員の増員及び専用スペースは必要ない。



各校食数の2%程度がアレルギー対象と想定した場合

笠懸地区にセンターを建設する場合

- ◆専任職員計3名（栄養士・調理員・ドライバー）の配置が必要となる。
- ◆センター内に専用スペースを完備する必要がある。

※大間々学校給食センターでは令和2年度以降、準備が整った地区から代替食（卵焼きの代わりに肉団子を調理）等を提供予定。



2. みどり市学校給食提供方式の比較

(3) 食物アレルギーへの対応 ～安全な配食体制の構築～

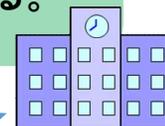
◆安全な配食を実施するため、学校・市教育委員会（給食センター）・調理員の協力体制を構築する必要がある。

自校方式における配食体制

◎自校方式においては、校内（管理職・職員・調理員）で役割を定めきめ細かくかつ組織的に対応するとともに、専用の個別配送容器を用いることで安全な配食が可能となる。

学校

- ・各校内で食物アレルギー対策委員会を開催
- ・対象児童生徒の個別取り組みプランを決定
- ・全教職員に周知徹底
- ・保護者へ対応内容を通知し、了解を得る。



センター方式における配食体制

◎センター方式においては、給食センターと学校が十分連携しながら、関係職員（管理職・職員・センター長・調理員）で役割を定めきめ細かくかつ組織的に対応するとともに、専用の個別配送容器を用いることで安全な配食が可能となる。

調理員

- ・アレルギー対応食調理員の差別化
- ・調理作業区域の差別化（アレルギー対応室）
- ・作業工程表を作成し、注意すべき点を明確にする。
- ・確認作業の方法やタイミングを決める。
- ・専用の個別配送容器を用いて誤配を防ぐ。



市教育委員会（給食センター）

- ・食物アレルギー対応の基本方針を決定
- ・アレルギー対応マニュアルの作成
- ・学校と情報共有をし、対象者の把握
- ・専用調理器具等の環境整備
- ・専用作業場所等の環境整備





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(4) 食育の推進 ～栄養士等による指導、調理員との交流～

◆当市では、市学校栄養教諭・栄養士会により、5名の県栄養士（栄養教諭3名・栄養職員2名）が市内小中学校の訪問等を行い、統一した食育指導を行っている。

⇒学校給食を「生きた教材」としてとらえ、食事の重要性、心身の健康、食文化などを分かりやすく学んでもらえるようにしている。



学校訪問指導



① 訪問指導

＜小学校での指導例＞

・給食時間に「朝食について」の指導

・学級活動の時間に「おやつの食べ方」の指導

＜中学校での指導例＞

・給食時間や朝の学活の時間に「スポーツと食事について」の指導

※栄養士の在籍がない学校についても他校の栄養士が訪問して指導を行っている。

個別面談

② 小児生活習慣病予防対策（個別面談）



調理場見学

③ 生活科等の時間で調理場・給食センターを見学



掲示物や配布物による啓発

④ 「食育だより」の定期的な作成・配布
⑤ 「朝食について」等の掲示物作成



地元産食材の提供

⑥ 地元産食材の提供（笠懸産米の提供や郷土料理「おつきりこみ」の提供・説明を行い、地元食材や郷土料理への知識を深める。）



調理員との交流

★地区や学校・給食提供方式によらず、様々な食育指導を行っている。

- 自校方式 ⇒給食調理室等で調理員と児童生徒がふれあう機会がある。調理員への感謝の思いを抱きやすい。
- センター方式⇒各学校で調理員と児童生徒が直接ふれあう機会は少ない。センター見学や定期的な食育だよりの配布等を通じて、調理員の思いを伝えるなど工夫をしている。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(4) 食育の推進 ～栄養士等による指導、調理員との交流～

★今後の構想『GIGAスクール』1人1台端末・高速通信環境★



◎食育の充実～タブレット・配信環境の整備による遠隔学習～

⇒ 1人1台のタブレット端末を使用し、オンライン環境の整備を行うことにより、食育指導の幅を広げる。

◎食育指導等内容

◎学校訪問指導

◎調理場見学

◎調理員との交流

【現在】

◆市内栄養教諭・栄養職員が市内各校を直接訪問し、給食時間や学級活動の時間に食育授業を行っている。



◆自校方式の学校では、入学時の校内見学等で調理場を見学している。
◆センター方式の学校では、生活科等の時間で給食センターを見学している。

●自校方式の学校では、給食調理室等で調理員と児童生徒がふれあう機会がある。
●センター方式の学校では、各学校で調理員と児童生徒が直接ふれあう機会は少ない。センター見学や定期的な食育だよりの配布を行っている。

【今後】 R3年度～

◆市内栄養教諭・栄養職員が協力してオンラインの食育授業を行う。

★これまでは、クラス毎での食育授業であり、対象人数が限られていたが、各児童生徒が手元のタブレットにより食育授業を受けることが出来るため、全児童生徒への一斉指導が可能。

◆学校給食センターでの調理の様子を配信する。

★センター方式の学校では、これまで調理員と児童生徒がふれあう機会は少なかったが、センターから調理の様子を配信し、また、学校からは給食時間の様子を配信するとともにweb会議システムにより会話も可能であることから、相互の思いを伝えることが出来、交流を図ることが出来る。

●自校方式の学校では、これまで通り給食調理室等で調理員と児童生徒がふれあう機会がある。





2. みどり市学校給食提供方式の比較

(5) 地産地消の推進 ～地場産食材の使用、地元業者との関わり～

◆ 学校給食に地域の産物を利用することは、児童生徒が地域の食文化や食糧事情等について理解することができるなどの教育的価値が高く、地域振興の目的とも合致するものである。

★『群馬県食育推進計画』では上記の考え方を踏まえ、学校給食における県産食材の利用割合について指標を設定。

みどり市では

● 給食食材選定においては、地場産野菜等を取り扱う事業者と協力して頂き、地元産の野菜等を積極的に取り入れている。
(センター方式・自校方式共通の取り組み)

【目標値】
30%以上
(食材数ベース)

【実績値】
約36%
(食材数ベース)

【参考：他市の県産食材利用状況】

自治体	利用割合
桐生市	39.5%
太田市	38.5%
館林市	31.7%
(県内平均)	38.0%

「学校給食実施内容調査結果」(群馬県)から

【※内訳】 笠懸(35%)、大間々(58%)、東(23%)
自校方式 センター方式

< 食材の発注 (地元業者との関わり) >

センター方式

自校方式

野菜以外

◆ 「みどり市学校給食用物資納入業者登録」を行っている事業者へ発注を行う。
(※登録業者30業者<うち市内業者16者>)
◆ 基本は見積もり合わせにて発注業者を決定。

野菜

◆ 野菜は価格の変動が大きいことから見積もり合わせは行わず、基本的には青果納入に登録している業者(野菜納入組合や、市内青果業者など全て市内業者)の野菜取り扱い状況(価格や地元産かどうかなど)を見て発注を行う。

◆ 野菜は価格の変動が大きいことから見積もり合わせは行わず、基本的には青果納入に登録している業者(全て市内業者)に順番で発注を行う。
◆ 上記順番発注の他、地場産を取り入れる観点から、価格や地元産取り扱いの状況を見ながら地元産が納入出来る業者にバランスを考えて発注。

★登録業者へ見積もり合わせによる発注が基本であるため、提供方式の違いによる発注業者の偏りは発生しない。

★いずれの提供方式においても、地元業者と連絡を密にして、価格に支障が無い範囲で出来るだけ地場産の野菜を購入して給食に活用出来るよう努めている。





2. みどり市学校給食提供方式の比較



(6) 災害時の対応 ～避難所及び炊き出し場所としての位置づけ～

◆『みどり市地域防災計画』において「避難所」として市内各校が指定されており、「炊き出し場所」としては、各校の調理室（笠懸地区）と給食センター（大間々・東地区）が指定されている。

各学校の“避難所”としての位置づけ

「みどり市地域防災計画」から

地区	指定避難所
笠懸地区	笠懸小学校
	笠懸東小学校
	笠懸北小学校
	笠懸中学校
	笠懸南中学校
大間々地区	大間々東小学校
	大間々南小学校
	大間々北小学校
	大間々中学校
	大間々東中学校
東地区	あずま小学校
	東中学校

参考：避難所における炊き出し訓練



★炊き出し訓練の様子（H30年度：大東中）
「みどり市赤十字奉仕団」

◆婦人消防隊等各団体の協力による炊き出しについては、各校の家庭科室や屋外（炊き出し用の釜等を利用）での調理を想定し訓練を行っており、給食調理室を使用した訓練は行っていない。

調理委託業者の協力（炊き出し）体制

「みどり市地域防災計画」から

地区	炊き出し場所
笠懸地区	笠懸小学校調理室
	笠懸東小学校調理室
	笠懸北小学校調理室
	笠懸中学校調理室
	笠懸南中学校調理室
大間々地区	大間々学校給食センター
東地区	東学校給食センター

※炊き出しは、左記のように婦人消防隊や自治会等の団体の協力を得て行うこととしているが、「みどり市地域防災計画」では各調理室が炊き出し場所として想定されているため、状況に応じては、調理委託業者の協力を要請する。

給食業務委託契約仕様書（抜粋）

<災害時等の対応>

地震等の災害時には、市の指示に従い、炊き出しその他食料等の供給に協力すること。

✓ 給食業務委託契約の中で、委託業者は災害時の対応について協力をすることとしている。

相互補完体制

◆自校方式においては、給食室で調理が不可能な場合、配送の環境が整えば給食センターからの提供も可能となる。

◇センター方式においては、調理が不可能な場合、配送先全体の配食停止があり得る。

※トラブル時の体制維持等については、資料No.6参照。



日 に ち	曜 日	献立名		おもなざいりょうとからだのなかではたらき			栄養価 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質・糖分 (g)			
				あか	みどり	きいろ				
		O主食(しゅしょく)・・・ごはん・パンなどきいろのなかま Oのみもの・・・ほねやはしょうぶにするぎゅうにゅうなど O主菜(しゅさい)・・・さかな、にく、たまごなどのおもにあかのなかま O副菜(ふくさい)・・・しるもの・・・やさいなどのおもにみどりのなかま		からだをつくる	からだのちょうしを ととのえる	エネルギーになる				
1	火	ごはん	かつおフライ(ソース) ゴーヤチャンプルー もずくのスープ	かつお ぶたにく とうふ たまご けずりぶし とりにく	ぎゅうにゅう もずく	にんじん にがうり もやし チンゲンさい ねぎ えのきたけ	こめ パンこ こむぎこ さとう ごまあぶら	あぶら ごまあぶら	636 28.4 19.5 2.5	
2	水	ミニせわりコッパン	やきそば あんにとろろ こさかなアーモンド	ぶたにく	ぎゅうにゅう こさかな	にんじん ピーマン	パン やきそばめん あんにとろろ	あぶら アーモンド	613 25.2 17.3 2.5	
3	木	ごはん	にくだんご 2コ しらたきのチャプチェ たまごとわかめのスープ	とりにく ぶたにく とうふ たまご	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん パプリカ ピーマン には	こめ さとう	ごまあぶら あぶら ごま	590 21.8 17.4 2.9	
4	金	ロールパン	オムレツ ミートソース ラビオリスープ	たまご とりひきにく だいず ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン には	パン ラビオリのかわ	あぶら	619 27.3 22.6 2.9	
7	月	ごはん	キャベツメンチ(ソース) こまつなのごますあえ とうふのみそしる	ぶたにく とりにく とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	こめ パンこ こむぎこ さとう	ごま	634 20.3 21.2 2.8	
8	火	ごはん	ハヤシルウ ひじきサラダ	ぶたにく ツナ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん トマト	こめ じゃがいも さとう	あぶら ごま ごまあぶら バター	581 19.8 14.5 1.5	
9	水	セルフツナサンド (せわりコッパン ツナサラダ)	ぶたにくとやさいのスープに ミニぶどうゼリー	ツナ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	パン さとう じゃがいも	マヨネーズ あぶら ごま	637 26.9 24.2 2.1	
10	木	ごはん	さんまのおかか きりぼしだいこんのにつけ とんじる	さんま かつおぶし あぶらあげ ぶたにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	こめ さとう じゃがいも	あぶら	638 25.4 19.5 2.0	
11	金	こめっこパン	とりにくとマカロニのクリームに コールスローサラダ	とりにく だいず	ぎゅうにゅう	にんじん	パン マカロニ じゃがいも さとう	あぶら マヨネーズ	602 27.0 22.8 2.1	
14	月	ごはん	マーボーとうふ はるさめサラダ	ぶたひきにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん には	こめ さとう かたくりこ はるさめ	あぶら ごまあぶら	621 25.2 19.3 2.5	
15	火	ごはん	いわしのしょうがに ひじきのにも やさいたっぷりみそしる	いわし とりひきにく あぶらあげ とうふ みそ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん こまつな	こめ さとう	あぶら	637 24.8 21.7 2.7	
16	水	よこぎりまるパン	ハンバーグのトマトソースかけ かぼちゃのポタージュスープ	ぶたにく とりにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん かぼちゃ	パン さとう	あぶら	635 26.7 20.3 3.5	
17	木	むぎごはん	しょうじゅうちどりのカレー こんにゃくサラダ	ぶたにく とりにく みそ ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	パン じゃがいも さとう こむぎこ	あぶら ごまあぶら	611 20.5 16.6 2.2	
18	金	ミニメロンパン	ごもくうどん やさいかきあげ わかめサラダ	あぶらあげ とりにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	パン うどん さとう	あぶら ごま	661 23.7 25.0 3.6	
21	月	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 敬老の日 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷								
22	火	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 秋分の日 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷								
23	水	スパゲッティミートソース	ツナとだいずのサラダ なしのゼリー	ぶたひきにく ツナ だいず	ぎゅうにゅう	トマト	にんにく たまねぎ キャベツ きゅうり なし	スパゲッティ さとう こむぎこ	オリーブオイル バター あぶら	595 24.7 22.2 1.3
24	木	ごはん	ソースカツ 2まい つぼづけあえ じゃがいもとわかめのみそしる	ぶたにく あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	キャベツ きゅうり だいこん たまねぎ	こめ こむぎこ パンこ さとう じゃがいも	あぶら ごま	655 23.8 19.1 2.8
25	金	ツイストロールパン	コーンシチュー カラフルサラダ	とりにく ツナ	ぎゅうにゅう こなチーズ なまクリーム	にんじん こまつな パプリカ	たまねぎ とうもろこし キャベツ きゅうり	パン じゃがいも	あぶら	629 24.3 23.9 2.4
28	月	🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 運動会振替休業日 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷								
29	火	ごはん	とりにくのやくみソースかけ こうみづけ なめこじる	とりにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	ねぎ しょうが きゅうり キャベツ なめこ だいこん	こめ さとう じゃがいも	あぶら ごまあぶら ごま	662 21.6 22.7 3.2
30	水	ミニアップルパン	しょうゆラーメン ゆでたまご(カラはついていません。) だいこんサラダ	ぶたひきにく なると たまご ツナ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん ほうれんそう	パン ラーメン さとう	ごまあぶら ごま	580 27.9 22.6 3.0	

★材料購入の都合により、献立が変更になる場合があります。★米は群馬県産、牛乳は、太田市産を使用しています。

30日(水) ゆでたまごは、しょうゆラーメンのなかにいれてたべるとおいしいよ!

からだによい食べかたをしよう

- ・おいしく食べよう
- ・よくかんで食べよう
- ・ごはんとおかずはこうこに食べよう



令和2年9月分予定献立表

(小学校用)



みどり市マスコットキャラクター

みどり市大間々学校給食センター

日	曜	献立名	主な材料名					栄養価						
			からだをつくる (あか)	からだのちようしをととのえる (みどり)	エネルギーになる (きいろ)	みどり市産	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分 g				
1	火	ごはん 牛乳 あつやきたまご にくじゃが しおこんぶあえ	たまご ぶたにく	牛乳 こんぶ	にんじん	たまねぎ グリーンピース キャベツ きゅうり	ごはんさとう じゃがいも	あぶら ごま		624	23.2	15.2	1.8	
2	水	せわれコッペパン 牛乳 ウインナー やきそば やわらかあんにんどうふ	ぶたにく ウインナー	牛乳	にんじん ピーマン	キャベツもやし たまねぎもも、パイン	パン さとう やきそばめん	あぶら		607	24.0	18.7	2.2	
3	木	ごはん 牛乳 しらたきのチャブチ さんしょくナムル トックスープ	ぶたにく たまご	牛乳 わかめ	にんじん ピーマン パプリカ	にんにくながねぎ レモンもやし きゅうり	ごはんさとう トック	あぶら ごまあぶら		592	20.5	16.2	2.2	
4	金	ロールパン 牛乳 チキンのチーズやき グリーンサラダ かぼちゃのポタージュ	とりにく	牛乳 チーズ こなミルク クリーム	ブロッコリー かぼちゃ パセリ	キャベツ きゅうり えだまめ たまねぎ	パン こむぎこ パンコ	あぶら マーガリン		742	26.5	32.3	2.3	
7	月	ごはん 牛乳 かきあげ(てんどのたれ) ごまずあえ とうふのみそしる	たまご とうふ みそ	牛乳	にんじん ほうれんそう	グリーンピース きゅうり もやし たまねぎ ごぼう だいこん	ごはんこむぎこ じゃがいもさとう	あぶら ごま		630	18.5	17.9	2.6	
8	火	ごはん 牛乳 ハヤシライス こまつなサラダ	ぶたにく ツナ	牛乳 クリーム	にんじん こまつな	たまねぎ グリーンピース マッシュルーム キャベツレモン	ごはんこむぎこ じゃがいもさとう	あぶら マーガリン		696	22.1	22.4	2.7	
9	水	しょくパン 牛乳 ツナサンドのぐ(マヨネーズ) ジャーマンポテト やさいスープ	ツナ とりにく ベーコン	牛乳	にんじん パセリ こまつな	たまねぎ きゅうり コーン キャベツ	パン さとう じゃがいも	あぶら マーガリン マヨネーズ		556	22.2	20.2	2.5	
10	木	ごはん 牛乳 さけのしおやき きりぼしだいこんのいために とんじる	さけあぶらあげ ぶたにくとうふ みそ	牛乳	にんじん	きりぼしだいこん だいこんながねぎ しいたけ	ごはんさとう じゃがいも	あぶら		616	25.7	19.5	1.7	
11	金	こめっコパン 牛乳 オムレツのミートソースかけ グラムチャウダー	たまご だいず ぶたにく あさり ベーコン	牛乳 こなミルク チーズ	にんじん トマト ピーマン	たまねぎ	パン こむぎこ じゃがいもさとう	あぶら マーガリン		739	31.4	32.8	2.2	
14	月	ごはん 牛乳 マーボーとうふ ちゅうかサラダ オレンジ(2こ)	とうふ みそ ぶたにくとりにく	牛乳	にんじん	ながねぎ しょうが キャベツ きゅうり オレンジ	ごはんさとう でんぶん	あぶら ごまあぶら		588	22.2	17.2	2.1	
15	火	ごはん 牛乳 さんまのおかかひ ひじきのいために やさいたっぷりみそしる	さんまかつおぶし だいずあぶらあげ とうふ みそ	牛乳	にんじん	たまねぎ だいこんもやし えだまめ キャベツ	ごはんさとう じゃがいも	あぶら		649	24.9	23.0	2.2	
16	水	バーガーハウス 牛乳 ハンバーグきのこソース ハートのマカロニスープ スライスチーズ	とりにく ぶたにく ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん こまつな	たまねぎ しめじ キャベツ えのきたけ マッシュルーム	パン さとう じゃがいも こめマカロニ	あぶら		683	28.0	25.8	2.9	
7	木	むぎごはん 牛乳 しょうゆしょうじり ながねぎ 上州地産と大間々産のなすのカレー こんにやくサラダ なすの地産(じどり) な	ぶたにく たまご	牛乳 こなミルク	にんじん	なす たまねぎ キャベツ きゅうり コーン りんご	むぎごはん こむぎこ じゃがいも	あぶら		699	21.1	19.6	2.6	
18	金	うどん 牛乳 ごもくうどんのしる ちくわのいそべあげ(2こ) かいそうサラダ	とりにく あぶらあげ ちくわ ツナ	牛乳 あぶら わかめ	にんじん	えのきたけ たまねぎ ごぼう ながねぎ キャベツ きゅうり	うどん こむぎこ	あぶら		675	24.5	23.5	3.5	
23	水	ミルクパン 牛乳 コーンシチュー キャベツとたまごのソテー なしゼリー	ぶたにく たまご	牛乳 こなミルク	にんじん ピーマン パセリ	たまねぎ コーン キャベツ なし	パン こむぎこ じゃがいも さとう	あぶら バター		687	22.8	23.9	2.0	
24	木	ごはん 牛乳 メンチカツ(ソース) つぼづけあえ じゃがいもとたまねぎのみそしる	ぶたにくとりにく たまごとうふ みそ	牛乳	にんじん	キャベツ きゅうり つぼづけ たまねぎ	ごはんパンコ じゃがいも	あぶら		647	20.8	19.9	2.6	
25	金	(スパゲッティ) 牛乳 あきなすのだいずの スパゲッティミートソース コールスローサラダ ヨーグルト	とりにく だいずたまご	牛乳 ヨーグルト	にんじん トマト パセリ	なす たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり	スパゲッティ さとう	あぶら オリーブゆ		679	22.6	25.8	1.8	
28	月	ごはん 牛乳 ピビンパのぐ しょうまい(2こ③3こ) わかめとたまごのスープ	ぶたにく たまご	牛乳 わかめ	にんじん こまつな	ぜんまい ごぼう にんにくしょうが えのきたけ たまねぎ	ごはんさとう こむぎこ	あぶら ごまあぶら		651	26.1	21.6	2.0	
29	火	ごはん 牛乳 とりにくのやくみソースかけ ごうみづけ なめこじる	とりにく とうふ みそ	牛乳	にんじん	きゅうり キャベツ ながねぎ たくあん なめこ だいこん	ごはんさとう こむぎこ	あぶら ごまあぶら		602	24.6	18.0	2.3	
30	水	ラーメン 牛乳 しょうゆラーメンのしる たまごのにつけ ひじきとだいこんのサラダ	ぶたにく たまご ツナ	牛乳 ひじき	にんじん にら	ながねぎ もやし キャベツ だいこん コーン きゅうり	ラーメンさとう	あぶら ごまあぶら		660	30.1	20.5	3.5	
										平均	651	24.1	21.7	2.4
										基準値	650	21.1 ~32.5	14.4 ~21.7	2.0 未満

☆材料入荷の都合により、多少の献立変更はご了承ください。

③は、中学校のみであるものです。

なす・たまねぎ・ごぼう・えだまめ・さといも・なし・ぶどう・さんまなど

地元でとれた農産物を地元で消費することです。そのことが地域の農業を支え地域の環境や伝統文化を守ることにつながるという運動です。

笠懸産トマトケチャップ使用

今月の地産野菜

なす

ながねぎ

旬のおいしい食べ物は?

地産地消ってなあに?

3週

令和2年9月

アレルギー詳細献立表

大間々学校給食センター

14日(月)				15日(火)				16日(水)				17日(木)				18日(金)			
ごはん 牛乳 マーボー豆腐 中華サラダ オレンジ(2こ)				ごはん 牛乳 秋刀魚のおかか煮 ひじきの炒め煮 野菜たっぷりみそ汁				バーカーハウス 牛乳 ハンバーグきのこソース ハート型マカロニスープ スライスチーズ				麦ごはん 牛乳 上州地鶏と大間々産なすのカレー ごんにゃくサラダ				うどん 牛乳 五目うどんの汁 竹輪の磯部揚げ(2こ) 海藻サラダ			
食品名	アレルギー 原材料	分量(g) 小学校	分量(g) 中学校	食品名	アレルギー 原材料	分量(g) 小学校	分量(g) 中学校	食品名	アレルギー 原材料	分量(g) 小学校	分量(g) 中学校	食品名	アレルギー 原材料	分量(g) 小学校	分量(g) 中学校	食品名	アレルギー 原材料	分量(g) 小学校	分量(g) 中学校
ごはん		60	70	ごはん		60	70	バーカーハウス	小麦 乳	40	50	麦ごはん	小麦	60	70	バックうどん1・2年	小麦	60	60
牛乳	乳	206	206	牛乳	乳	206	206	牛乳	乳	206	206	牛乳	乳	206	206	バックうどん3年以上	小麦	90	90
マーボー豆腐		95	124	秋刀魚のおかか煮	小麦	48	48	ハンバーグきのこソース		60	80	上州地鶏と大間々産なすのカレー		10	13	バックうどん(※)	小麦	206	206
冷凍豆腐 ^{JFDA}		95	124	秋刀魚のおかか煮 ^{ヤヨイ}	小麦	48	48	FMハンバーグ ^{ベスト}		60	80	なす		10	13	牛乳	乳	206	206
豚ひき肉		10	13					玉葱		6	8	じゃが芋		45	58	五目うどんの汁			
長葱		10	13	ひじきの炒め煮				カットえのきだけ		7	9	人参		21	27	玉葱		11	14
おろし生姜 ^{東京フード}		0.5	0.7	米ひじき ^{マルモト}		3.5	5	ほぐしめじ ^{JIA中野市}		7	9	玉葱		33	43	人参		16	21
マーボー豆腐の素 ^{理研}	小麦ごま	29	38	人参		11	14	ケチャップ		6	7.8	上州地鶏小間皮なし		25	25	ごぼう		5	7
豆板醤 ^{JFDA}		0.7	0.9	油揚げ ^{リード}		8	10	中濃ソース		4	5.2	カレーフレーク ^{ハウス}	小麦乳	2.2	3.8	鶏胸小間肉		8	10
赤味噌 ^{ハナマルキ}		3.3	4.3	大豆水煮 ^{マルサンアイ}		5	7					バーモントカレー ^{船業所}	小麦乳	13.1	7.5	長葱		5	7
笠トマトケチャップ		0.5	0.7	三温糖		1.7	2.2	でん粉		0.5	0.7	香味焙煎カレー	小麦乳	0	7.5	油揚げ ^{リード}		2.5	3
ケチャップ		5.0	6.4	醤油	小麦	3	3.9	上白糖		1.3	1.7	とろけるカレー ^{SS}	小麦乳	3.3	7.5	カットえのきだけ		10	13
醤油	小麦	1.7	2.2	だし ^{の素}		0.3	0.3	マッシュルーム ^{天狗}		5	7	アップルソース ^{南西}		4.4	5.7	みりん		1	1.3
でん粉		5	6.5	油		0.9	1.2					中濃ソース		3.3	4.3	めんつゆ ^{JFDA 1.8L}	小麦	6	7.8
油		1	1.3	むき枝豆 ^{交洋}		4	5.2	ハート型マカロニスープ				ケチャップ		2	2.6	醤油	小麦	10	13
中華味		0.2	0.3					米粉マカロニ ^{ハート型(群馬製粉)}	小麦	15	20	粉ミルク ^{北乳}	乳	1.7	2.1	だし ^{の素}		0.5	0.7
上白糖		1	1.3	野菜たっぷりみそ汁				千切りペーコン ^{鎌倉ハム}		10	13	笠トマトケチャップ		0.5	0.7	竹輪の磯部揚げ(2こ)			
中華サラダ				人参		10	13	人参		10	13	油		1.7	2.2	竹輪の磯部揚げ ^{大浜}	小麦	卵えび 乳かにか	60 60
キャベツ		30	39	豆腐		15	20	じゃが芋		25	33	カレー粉 ^{東京フード}		0.1	0.13	揚げ油		注1	6 6
きゅうり		15	20	玉葱		15	20	玉葱		15	20	小麦粉	小麦	1.7	2.1				
人参		5	7	大根		20	26	キャベツ		10	13					ごんにゃくサラダ			
三温糖		1	1.3	じゃが芋		30	39	冷凍小松菜 ^{ワールドファーム}		10	13	野菜ごんにゃく ^{液型白}		15	20	海藻サラダ			
醤油	小麦	3.2	4.2	キャベツ		20	26	コンソメ ^{理研}	小麦	1.5	2.0	キャベツ		28	36	人参		11	14
酢		2.4	3.1	赤味噌 ^{ハナマルキ}		4	5.2	ミネラル塩		0.5	0.7	きゅうり		15	20	きゅうり		12	16
ごま油	ごま	0.6	0.8	白味噌 ^{ハナマルキ}		4	5.2	こしょう		0.03	0.04	人参		5	7	ツナ水煮 ^{イラドフィッシュリー}		5	7
オレンジ(2こ)				だしパック		2	2.6					ホールコーン ^{缶(谷馬)}		10	13	キャベツ		35	46
オレンジ ^{ア2玉}		50	50					スライスチーズ	乳	15	15	野菜いっぱい ^{ドレッシング}	小麦	8	10	海藻ミックス ^{山忠}		0.6	0.8
																野菜いっぱい ^{ドレッシング}	小麦	6.5	8

※ 令和2年度は管理指導表が提出されている10項目(小麦・そば・卵・牛乳乳製品・えび・かに・ピーナッツ・くるみ・ナッツ類(アーモンド・カシューナッツ等)・ごま)についての資料提供を行っています。
 ○分量は、一人あたりの分量です。献立作成上の分量のため、実際食する量と異なる場合があります。
 ○ボトル付けの調味料(ソース等)は、一般的な量を表示しています。
 ○ご飯やパン等は低学年・中学年・高学年の順にグラム表示しています。
 注1: 揚げ油は数回使用するため、コンタミネーションの可能性がります。



2. みどり市学校給食提供方式の比較

補足資料①

※第2回会議
配布資料No.11の補足

(5) 地産地消の推進 ～地場産食材の使用、地元業者との関わり～

◆ 学校給食に地域の産物を利用することは、児童生徒が地域の食文化や食糧事情等について理解することができるなどの教育的価値が高く、地域振興の目的とも合致するものである。

みどり市では

● 給食食材選定においては、地場産野菜等を取り扱う事業者に協力して頂き、地元産の野菜等を積極的に取り入れている。(センター方式・自校式共通の取り組み)

【実績値】

約36%

(食材数ベース)



【※内訳】笠懸(35%),大間々(58%),東(23%)

自校方式

センター方式

★地産地消をさらに進めるために・・・

課題

◆ 一部の地元農家の方とは提供協力体制があるが、地産地消をさらに進めるためには協力して頂く農家の方を増やす必要がある。

【背景】

小口の農家の方は複数の施設への配送が難しいことや、供給量や価格の情報を共有する窓口がないなどの背景がある。
⇒新たな取りまとめ役(野菜組合等)が必要。



今後

◆ 取りまとめ業者(組合)との供給体制を整えるなど、地元農家の方から野菜食材をさらに提供して頂ける可能性を探る。

⇒ 取りまとめ業者(組合)との体制が整えば、新たに協力する各農家からの品目・供給量・価格などの情報を得ることにより、納品可能である地元食材を把握して発注することが可能となる。



農家

組合等

各校
給食室

給食
センター

