

○あま市立学校給食センター運営委員会規則

平成22年3月22日

教委規則第10号

改正 令和元年8月20日教委規則第2号

(趣旨)

第1条 この規則は、あま市立学校給食センター運営委員会(以下「委員会」という。)の運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(事務所)

第2条 委員会の事務所は、あま市学校給食センター(以下「給食センター」という。)内に置く。

(任務)

第3条 委員会は、次の事項を審議する。

- (1) 給食センターの運営及び調査研究に関すること。
- (2) 給食センターの事業計画に関すること。
- (3) その他重要な事項

(委員の構成)

第4条 委員会の委員は、次に掲げる者をもって構成し、あま市教育委員会(以下「教育委員会」という。)が委嘱する。ただし、給食物資の購入関係業を営む者又はこれに属する者は、委員になることができない。

- (1) 小中学校長代表 6人
- (2) 小中学校PTA会長代表 6人
- (3) 教育委員 2人
- (4) 保育園代表 1人

2 委員が欠けた場合の補欠委員は、前任者の残任期間とする。

(役員構成)

第5条 委員会に次の役員を置く。

(1) 委員長 1人

(2) 副委員長 1人

2 役員は、委員の互選とする。

3 委員長は、委員会を代表し、会議の議長となる。

4 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 会議は、委員長が必要と認めるときに招集する。ただし、委員の3分の1以上から請求のあったときは、委員長は、会議を開かなければならない。

2 会議は、委員の半数以上の出席がないときは、開くことができない。

3 議事は、出席委員の過半数をもって決する。ただし、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(その他)

第7条 この規則に定めるもののほか、必要な事項は、委員会が定める。

附 則

この規則は、平成22年3月22日から施行する。

附 則 (令和元年教委規則第2号)

この規則は、公布の日から施行する。

## 令和4年度 事業報告について

### ○親子料理教室

あま市では、広報にて夏休みの8月2日(火)、8月3日(水)に「親子料理教室」の案内を行い、対象は市内在住の小学生3年～6年生の児童とその保護者で各回5組を募集し、献立は「手作りナン・野菜たっぷりキーマカレー・フルーツのヨーグルト和え」の予定でした。

応募者総数は15組あり、内10組が当選し開催予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響で直前に開催中止となりました。

### ○あま市学校給食センターの施設見学及び試食

あま市立小学校、中学校及び保育園の保護者をはじめ、より多くの地域住民等が学校給食の趣旨等について理解を深めるとともに、未来を担う児童等の心身の健全な発達に寄与するため、あま市学校給食センターの施設見学及び試食を実施しました。

### 地域住民

開催日	区分	目的	参加人数
6月7日(火)	施設見学及び試食	施設見学及び試食	14人
9月5日(月)	施設見学及び試食	子育て支援活動の一環として学ぶため	11人
9月6日(火)	施設見学及び試食	施設見学及び試食	8人
11月8日(火)	施設見学及び試食	シルバーカレッジ事業	33人
1月10日(火)	施設見学及び試食	施設見学及び試食	6人
2月24日(金)	施設見学及び試食	施設見学及び試食	15人

# 令和4年度学校給食について

## 食に関する指導

### 1 教科等及び給食の時間における食に関する指導

各教科及び学級活動の時間に学級担任と連携し、学校給食を教材とした食に関する指導を行った。また、授業時間だけでなく給食の時間を活用し内容や方法を工夫して指導を行った。



【栄養教諭による指導】



【給食の時間の食に関する指導】

### 2 個別の相談指導

養護教諭や学級担任と連携し、食物アレルギーを有する児童生徒及びその保護者を対象とした面談等の個別の相談指導を行った。

### 3 教職員への情報発信

(1) 学級担任が食に関する指導を実施できるように、5分間程度の食育動画を作成し提供した。食育動画は設定した四つの給食指導目標に基づき、発達段階に合わせて作成した。

実施期間	給食指導目標	実施期間	給食指導目標
4～6月	マナーを守って 楽しい給食の場を作ろう	10～12月	感謝して食べよう
7～9月	残さず食べよう	1～3月	国や地域の食文化を知ろう

【食育動画の実施期間と給食指導目標】

(2) 給食及び食の重要性や残食量の現状を知らせる資料を提供した。

(3) 「食育メッセージ」を発行し、食に関する指導に役立つ情報を発信した。

発行時期	内容
7月	給食センターの様子・食品ロスについて
2月	給食の目標・残食量

【食育メッセージの発行時期と内容】

#### 4 児童生徒や保護者への情報発信

(1) 献立や食材、行事食等について知らせる放送資料や掲示資料等を作成し提供した。



【9月の掲示資料】



【11月の掲示資料】

(2) 「給食だより」を毎月小学校・中学校でそれぞれ発行し、給食の内容や、季節に沿った食に関する情報、クイズ、給食レシピ等を掲載した。また、保護者を対象とした「食育だより」を発行した。

発行時期	内 容
7月	「おうち時間に食育を！」 共食や朝食について
2月	「魚」 魚の栄養や給食で提供する魚料理のソースの紹介

【食育だよりの発行時期と内容】

#### 5 給食試食会・就学時健診等における情報発信

各学校主催の給食試食会、就学時健診等で、保護者を対象とした食に関する講話等を行った。



【給食試食会の様子】

## 献立内容について

### あま市の献立についての取組

#### 1 みんなで食べる！あま市の野菜

あま市の農産物について児童生徒に興味をもたせることを目的とし、あま市で収穫された、ねぎ・小松菜・ほうれん草を給食で使用した。



1月26日(木)

ごはん 牛乳 さんまのみぞれ煮  
小松菜の和え物〈小松菜〉 八杯汁〈ねぎ〉  
ういろう

#### 2 食べよう愛知の野菜



地産地消の推進を目的として、毎月2品目海部地域や愛知県内で作られている野菜を取り入れた。

6月15日(水)

ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ  
きゅうりとキャベツの和え物〈きゅうり キャベツ〉  
具だくさん汁

実施月	野菜	実施月	野菜	実施月	野菜
4月	キャベツ・小松菜	9月	なす・みつば	1月	大根・白菜
5月	たまねぎ・ねぎ	10月	れんこん・みつば	2月	ねぎ・にんじん
6月	きゅうり・キャベツ	11月	れんこん・ねぎ	3月	小松菜・なのはな
7月	十六ささげ・なす	12月	ほうれん草・ブロッコリー		

#### 3 かみかみの日

児童生徒に、かむことについて意識させることを目的とし、毎月1回歯ごたえのある食材を取り入れた。

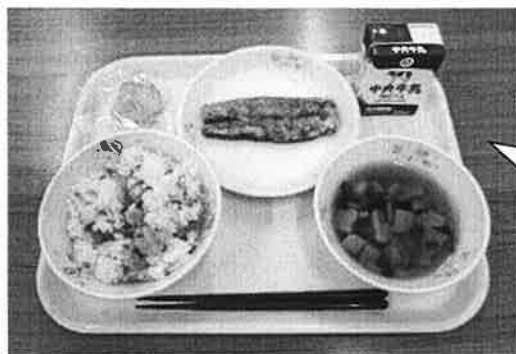


11月25日(金)

ミートソース(ソフトめん) 牛乳  
れんこんチップス〈れんこん〉 ささみサラダ

実施月	食材	実施月	食材	実施月	食材
4月	ごぼう	9月	いか	1月	切干大根
5月	たくあん	10月	小魚	2月	大豆
6月	たこ	11月	れんこん	3月	昆布
7月	枝豆	12月	りんご		

#### 4 食育の日



毎月テーマに沿った内容の献立を作成し食育の日(19日)前後に実施した。

#### 10月19日(水) 〈秋の実りの献立〉

秋の実りごはん(ごはん) 牛乳  
さんまのかば焼き  
えびとかぶの吹き寄せ汁 柿



実施月	テーマ	実施月	テーマ
4月	春を感じる献立	11月	米を味わう献立
5月	カルシウム強化献立	12月	かぜ予防献立
6月	愛知を食べる献立	1月	食物繊維強化献立
7月	スタミナ満点献立	2月	豆を味わう献立
9月	鉄分強化献立	3月	ビタミン強化献立
10月	秋の実りの献立		

#### 5 全国郷土料理の日

毎月各都道府県の郷土料理を取り入れ、料理の由来や地場産物、食文化などを給食だよりや放送資料で紹介した。

##### 高知県



5月2日(月)

ごはん 牛乳 かつおフライ  
ほうれん草の生姜じょうゆ  
あおさ汁 かしわもち

##### 沖縄県



7月11日(月)

ラフテー丼(ごはん) 牛乳  
沖縄のサラダ もずくスープ  
シークワサーゼリー

##### 北海道



12月14日(水)

ごはん 牛乳  
ザンギ 石狩鍋  
昆布和え 夕張メロンゼリー

実施月	都道府県名	実施月	都道府県名	実施月	都道府県名
4月	佐賀県	9月	熊本県	1月	愛知県
5月	高知県	10月	福井県	2月	鳥取県
6月	愛知県	11月	愛知県	3月	静岡県
7月	沖縄県	12月	北海道		

## 6 リクエスト給食

小学校6年生と中学校3年生を対象に「リクエスト給食アンケート」を実施し、1月と2月の給食に人気の高い献立を取り入れた。令和4年度はれんこんチップスのリクエストが一番多かった。

実施月	リクエスト献立
1月	カレーライス・フルーツ和え・みそカツ・焼きそば・タルト・ビビンバ・コーンクリームスープ・マーボー豆腐・きしめん
2月	ラーメン・れんこんチップス・五目うどん・さばの銀紙焼き・ピラフ・肉じゃが・アルファベットスープ

## 7 防災の献立

防災に対する意識を高めることをねらいとした献立を取り入れ、備蓄している非常用レトルトカレーの入れ替えを行った。

## 8 <sup>かぶとまい</sup>海部東米の新米を学校給食に使用

あま市で収穫された新米640kgをJA海部東農業協同組合様より提供していただき、あま市立小中学校とあま市立保育園の給食に使用した。

11月18日(金)

ごはん 牛乳 たれカツ 磯香和え  
えびのすまし汁 みたらし団子



## 9 全国学校給食週間の取組

1月24日から30日の全国学校給食週間に「地場産物で郷土の味を味わう学校給食の日」として、愛知県の地場産物や郷土料理を味わう献立を実施した。

24日(火)



ごはん 牛乳  
ひきずり  
にぎすフライ  
れんこんサラダ





25日(水)



ごはん 牛乳 鶏の照り焼き  
みそおでん キャベツの和風サラダ  
きらずあげ

26日(木)



ごはん 牛乳 さんまのみぞれ煮  
小松菜の和え物 八杯汁  
ういろう



27日(金)



きしめん 牛乳 かき揚げ  
しそ和え 愛知のみかんゼリー

30日(月)



かきまわし(ごはん) 牛乳  
みそカツ いわしのつみれ汁  
おにまんじゅう

### 10 アレルギー除去食の提供

月に1回程度、卵と乳の除去食対応を行った。アレルギー専用調理室で卵と乳以外の食材を使用して調理し、個人用の除去食容器に入れて各校に配送した。

一般の給食



八宝菜(うずら卵入り)

除去食



個人用  
除去食容器

八宝菜(うずら卵除去)

- 11 有機たまねぎを学校給食に使用  
有機 JAS マークの認証を受けた、たまねぎ 266kg をあま市立小中学校とあま市立保育園の給食に使用した。

12月8日(木)

ねぎ鶏丼(ごはん) 牛乳 白菜のおひたし  
有機たまねぎのみそ汁 クレープ



# 令和4年度保育園給食について

## 1 あま市の保育園給食提供について

### ○幼児食の取り組み

季節・行事に応じた内容の給食や、『全国の郷土料理』を毎月提供して、給食を通して季節や伝統を感じ、学びを体験させた。

また、9月の防災の日に非常食（レトルトカレー）を提供し、災害時の食を体験できた。12月には各園の5歳児に、食べたいメニューのアンケートを取り、2月と3月にリクエスト給食を実施する。

### 幼児食の献立例

七夕（7月7日）



ごはん  
星形ハンバーグ  
オクラのしそおかか和え  
流れ星スープ

クリスマス（12月23日）



カラフルピラフ  
フライドチキン  
オニオンスープ

鏡開き（1月11日）



ごはん  
竹輪の磯辺揚げ  
お煮しめ  
だまこ雑煮  
幼) みかん  
未) みかんゼリー

### 全国の郷土料理の献立例

佐賀（4月）



ごはん  
魚ロック  
磯和え  
炒り焼き

沖縄（7月）



ラフテー丼  
ゴーヤのサラダ  
もずくスープ

北海道（12月）



ごはん  
ザンギ  
昆布和え  
石狩鍋

実施月	国名	実施月	国名	実施月	国名
4月	佐賀	8月	—	12月	北海道
5月	福井	9月	熊本	1月	愛知
6月	愛知	10月	高知	2月	鳥取
7月	沖縄	11月	愛知	3月	静岡

### ○離乳食の提供

0歳児、1歳児、その他園児の発育・成長に応じた、離乳食給食（中期・後期・完了期）を各期の食材表をもとに提供した。

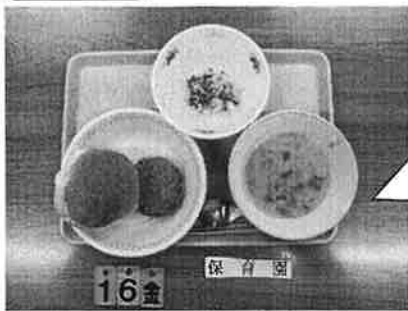

#### 離乳食の献立例 11月30日

中期	後期	完了期
		
五分がゆ 豆腐だんご風 人参のみそ汁	五目うどん 豆腐だんご風	五目うどん 豆腐だんご

### ○アレルギー除去食の提供

月に1回程度、乳・卵の除去食の対応をしている。アレルギー専用調理室で乳・卵以外の食材を使用して調理し、個人用の除去食容器に入れて各園に配送している。調理員、コンテナ室、配膳員、保育園の担当者は確認票と口頭で受け取り確認を行っている。

#### 除去食の献立例 12月16日

幼児食	除去食
	
バーガーバンズ パンプキンシチュー メンチカツ イタリアンサラダ	鶏肉 南瓜 玉ねぎ パセリ ホワイトルウ 牛乳 生クリーム
	個人用 除去食容器
	鶏肉 南瓜 玉ねぎ パセリ ホワイトルウ
	牛乳・生クリームを除去

## ○オーガニック食の提供

化学肥料を使用していない食材で作る「オーガニック食」の全国での広がりの中、健康で充実した生活を送るための健康教育の一環として、「有機玉ねぎ」の提供を行った。



有機玉ねぎ



ねぎ鶏井  
白菜のお浸し  
有機玉ねぎのみそ汁  
幼) みかん  
未) みかんゼリー

## 2 食育指導について

12月・1月に各園の5歳児を対象に『3つのもったいない（買いすぎない・作りすぎない・食べ残さない）』をテーマに指導した。

また、ポスター、紙芝居を用いて園児に視覚的に分かりやすく説明をした。

(媒体)



(指導風景)



### 3 園児・保護者等への情報提供について

「給食だより」を毎月発行し、給食レシピや食の情報、クイズ、郷土料理の献立等を掲載した。

### 4 保育園との関わりについて

保育園で園児達が、育てたさつま芋を使用した「大豆とさつま芋の甘辛揚げ」を11月7日の給食で提供した。自分たちが育てた野菜を食べることを通して、食の大切さを知らせた。

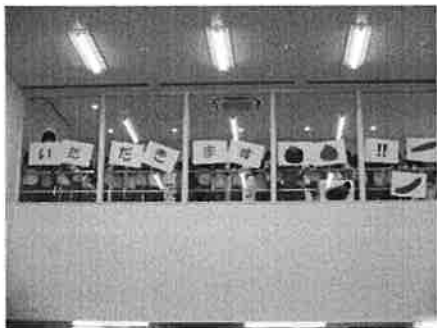
### 5 年長児給食センター見学

4月26日(火)五条保育園	28名	4月27日(水)聖徳保育園	25名
4月28日(木)新居屋保育園	29名	5月10日(火)大花保育園	31名
6月9日(木)萱津保育園	18名	6月20日(月)七宝北部保育園	30名
6月21日(火)昭和保育園①	33名	6月22日(水)昭和保育園②	33名
6月23日(木)正則保育園	28名	6月24日(金)篠田保育園	32名
		合計	287名

展示コーナーから調理場内を見学し、各園で考えてきた言葉を調理員に見てもらい交流を図った。パワーポイント、動画を用いて給食が出来上がる過程の説明をし、給食への関心がより高まるよう作業中の音を流し聴覚的にも関心を持たせた。

また、その日に使用する野菜を箱の中で触って当てる「箱の中身はなにか？」クイズを行った。実際に使用している調理器具や生の野菜を使い、見たり触ったりすることで食の興味を図った。

(センター見学風景)



## 令和 5 年度 事業計画について

### ○親子料理教室

あま市では、食育の一環として楽しく作り食べて頂くために、広報にて夏休みの 8 月 1 日(火)、8 月 2 日(水)に「親子料理教室」の案内を行います。対象者は市内在住の小学生 3 年～6 年生の児童とその保護者で各回 5 組を募集し、献立は「手作りナン・野菜たっぷりキーマカレー・フルーツのヨーグルト和え」の予定をしております。(応募者多数の場合は抽選となります)

※詳細は別紙 1 参照

### ○オーガニック食材を使用した給食の提供

あま市では、オーガニック食材を使用した給食の提供を年 3 回「5 月 2 日(火)有機にんじんを使用しました。今後は、有機野菜の日 12 月 8 日(金)、全国学校給食週間 1 月 24 日(水)～30 日(火)」で、給食に適した野菜の種類や時期に合わせて提供していきます。

### ○あま市学校給食センターの施設見学及び試食

あま市立小学校、中学校及び保育園の保護者をはじめ、より多くの地域住民等が学校給食の趣旨等について理解を深めるとともに、未来を担う児童等の心身の健全な発達に寄与するため、あま市学校給食センターの施設見学及び試食を実施します。

対象者は、児童等の保護者、あま市内在住又は在勤する者、その他教育長が認める者で、5 人～40 人以下 1 日 1 団体となります。

試食に関しまして最大提供数 40 食まで、中学校給食と同じものを提供します。詳しくはあま市HPにてご参照参照して下さい。

## 令和5年度小中学校・保育園日数及び給食実施期間について

### 1. 前期

小学校： 令和5年4月6日(木)～令和5年10月13日(金)

中学校： 令和5年4月7日(金)～令和5年10月13日(金)

### 2. 後期

小・中学校： 令和5年10月16日(月)～令和6年3月22日(金)

#### ① 小学校給食実施期間

開始日	終了日	備考
2～6年 4月10日(月) 1年 4月12日(水)	7月20日(木)	始業式 4月7日(金)
9月1日(金)	12月22日(金)	
1月9日(火)	6年 3月18日(月) 1～5年 3月21日(木)	卒業式 3月19日(火) 修了式 3月22日(金)

#### ② 中学校給食実施期間

開始日	終了日	備考
4月10日(月) 美和中 11日(火)	7月20日(木)	始業式 4月7日(金) 美和中 4月10日(月)
9月1日(金)	12月22日(金)	
1月9日(火)	3年 3月5日(火) 1・2年 3月21日(木)	卒業式 3月6日(水) 修了式 3月22日(金)

年間日数 小学1年生 . . . . 191日      中学1年生 . . . . 194日  
 小学2～4年生 . . . . 193日      中学2年生 . . . . 188日  
 小学5年生 . . . . 191日      中学3年生 . . . . 178日  
 小学6年生 . . . . 189日



③ 保育園給食実施期間

開始日	終了日	簡易給食
4月 4日(火)	8月10日(木)	4月 3日(月) 8月14日(月)～8月17日(木)
8月18日(金)	12月27日(水)	12月28日(木) 1月4日(木)・1月5日(金)
1月 9日(火)	3月28日(木)	3月29日(金)・3月30日(土)

年間日数・・・290日

給食日数・・・234日

簡易給食日数・・・10日

土曜日・・・46日

# 令和5年度学校給食について

## 食に関する指導

### 1 教科等における食に関する指導

学校の依頼に応じ各教科及び学級活動の時間に担任教諭と連携し、学校給食を教材とした食に関する指導を行う。また、令和5年度 食に関する指導計画に沿って、給食の時間を活用した指導を内容や方法を工夫して行う。さらに、学級担任がタブレットを使って活用できる食育動画を配付し食に関する指導を行う。

### 2 給食の時間における食に関する指導

児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせるため、準備から片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行う。また、給食に地場産物を活用したり、郷土料理や行事食を提供したりすることを通じて、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める。

### 3 個別的な相談指導

食物アレルギーを有する児童生徒や、食行動に問題を抱える児童生徒等を対象とした個別的な相談指導を、養護教諭や学級担任と連携しながら行う。

### 4 教職員への情報発信

- (1) 効果的な給食の時間の指導方法について知らせ、指導媒体と指導案を提供する。
- (2) 給食及び食の重要性や残食量の現状を知らせる資料を提供する。
- (3) 教職員を対象とした「食育メッセージ」(別紙2)を発行し、食に関する指導に役立つ情報を教職員全員に発信する。

### 5 児童生徒・保護者への情報発信

- (1) 献立や食材、行事食等について校内放送資料を提供し、給食時に放送する。
- (2) 献立や食材、行事食等について給食だよりや掲示資料等で知らせる。
- (3) 児童生徒を対象とした「きゅうしょくだより」(別紙3)を毎月発行し、給食の内容や季節に沿った食に関する情報、クイズ等を掲載し、食に対する興味関心を高め、食べることへの意欲につなげる。保護者にも関心をもってもらえるように給食のレシピを掲載する。
- (4) 保護者を対象とした「食育だより」(別紙4)を発行する。児童生徒の食の担い手である家庭へ働きかけることで食生活の改善につなげることをねらいとして、学校給食や栄養面、健康面など、時期に合った話題を取り上げ紹介する。

### 6 学校行事への参加

各学校主催の給食試食会や給食参観、学校保健委員会、就学時健診等に参加し、保護者や児童生徒を対象として食に関する講話等を行う。また、各学校との連携を深め、教職員の食育の関心を高めていく。

## 食に関する指導計画

あま市学校給食センター

	学年	指導テーマ	指導のねらい	指導時間
小 学 校	1年	給食を食べて元気で大きくなろう	給食にはたくさんの食べ物が入っていることを知り、いろいろな食べ物を食べることが元気な体をつくることを理解する。	給食の時間 または 授業時間 各学校に合わせて相談調整
	2年	野菜について知ろう	野菜の成長や野菜の種類、野菜の働きなどを知り、元気な体をつくるためには野菜が大切であることを理解する。	
	3年	すききらいしないで給食を残さず食べよう	健康に過ごすためには、バランスよい食事をするのが大切なことが分かり、好き嫌いしないで食べようとする意欲をもつ。	
	4年	給食を残さず食べよう	残した給食がごみとして処分されることについて知り、環境への影響を考える。残さず食べようとする意欲をもつ。	
	5年 又は 6年	弁当の日	自らが弁当を自作する活動を通して、自分で食べるものは自分で作るという自活できる力を身につける。	
中 学 校	1年	成長期の栄養 カルシウム摂取と牛乳の大切さを知ろう	カルシウムの役割を知り、積極的に摂取する必要性を理解する。また、カルシウム摂取の観点から牛乳の必要性について考える。	各校の実態に合わせて、指導内容・時間を調整
	2年	成長期の栄養 適切なエネルギー摂取とスポーツ栄養について知ろう	エネルギーの役割と適切なエネルギー摂取について考え、自分に必要なエネルギーを摂取する必要性を理解する。また、スポーツで自分の実力を十分に発揮するための栄養管理について知る。	
	3年	成長期の栄養 生涯健康に過ごすための食事を考えよう	生活習慣病の特徴を知り、毎日の食事が生涯の健康に大きく影響することを考え、健康に過ごすための食事をする大切さを理解する。	

※その他、各教科でのTT、就学時検診講師などご要望に応じます。

## 献立・衛生管理について

### 1 献立について

#### (1) 給食の構成

あま市の学校給食は、主食と牛乳と副食で構成されている。

ア 主食〔業者委託〕 米飯、パン、麺、ナンからいずれかを使用している。

イ 牛乳〔業者委託〕 県内産の普通牛乳（200ml）を使用している。

ウ 副食〔給食センターで調理〕 野菜や果物などではできる限り旬のものを使用し、季節感をもたせるようにしている。また、愛知県の郷土料理や地域の食材、各都道府県の郷土料理も取り入れている。子どもたちに食べてほしい魚や海藻、豆類も積極的に使用している。

#### (2) 栄養量について

文部科学省により定められている「学校給食摂取基準」に沿って献立を作成している。1日に必要な栄養量の1/3が摂取できるように、また、不足しがちなカルシウムなどは1/2以上摂取できるように決められている。

#### 〈学校給食摂取基準〉

	小学生(8・9歳)	中学生
エネルギー(kcal)	650	830
たんぱく質(g)	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%	
食塩相当量(g)	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	350	450
マグネシウム(mg)	50	120
鉄(mg)	3	4.5
ビタミンA( $\mu$ gRAE)	200	300
ビタミンB1(mg)	0.4	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.6
ビタミンC(mg)	25	35
食物繊維(g)	4.5以上	7以上

#### (3) 献立の作成（別紙5）

##### ア 事前献立検討会

栄養教諭が原案を作成し、栄養教諭4名と保育園担当事務1名及び栄養士1名で検討する。

##### イ 献立検討会

各学校の給食主任・保育園代表・学校給食センター所長が参加し、事前献立検討会で作成した献立案に基づき検討する。

## ウ 物資選定委員会

献立検討会で検討した案をもとに、使用する給食物資の意見を聴取する。小中学校長代表、小中学校給食主任代表、保育園代表、子育て支援課代表、教育委員会委員代表、学校給食センター所長、栄養教諭代表で、子どもの嗜好、産地、成分、価格、献立に即したものであるかなどの観点を踏まえて給食物資を選定している。

### (4) あま市独自の献立の取組

#### ア みんなで食べる！あま市の野菜

あま市で収穫された食材を給食で使用することで給食に興味をもたせ、あま市の農産業について関心を高めていく。

#### イ 食べよう愛知の野菜

地産地消の推進を目的として、毎月2品目海部地域や愛知県で作られている野菜を取り入れている。

実施月	野菜	実施月	野菜	実施月	野菜
4月	キャベツ・小松菜	9月	なす・みつば	1月	大根・白菜
5月	たまねぎ・ねぎ	10月	れんこん・みつば	2月	ねぎ・にんじん
6月	きゅうり・キャベツ	11月	れんこん・ねぎ	3月	小松菜・なのはな
7月	十六ささげ・なす	12月	ほうれん草・ブロッコリー		

#### ウ かみかみの日

かむことについて意識させることをねらいとし、毎月1品歯ごたえのある食材を取り入れている。

実施月	食材	実施月	食材	実施月	食材
4月	ごぼう	9月	いか	1月	切干大根
5月	たくあん	10月	小魚	2月	大豆
6月	たこ	11月	れんこん	3月	昆布
7月	枝豆	12月	りんご		

#### エ 食育の日

毎月テーマに沿った内容の献立を作成し食育の日(19日)前後に実施する。

実施月	テーマ	実施月	テーマ
4月	春を感じる献立	11月	豆を味わう献立
5月	カルシウム強化献立	12月	かぜ予防献立
6月	愛知を食べる献立	1月	旬を感じる献立
7月	夏野菜を味わう献立	2月	食物繊維強化献立
9月	鉄分強化献立	3月	ビタミン強化献立
10月	秋の実りの献立		

オ 全国郷土料理の日

毎月各都道府県の郷土料理や特産物を取り入れ、給食だよりや放送資料、盛り付け図などで紹介する。

カ リクエスト給食

児童生徒の食への関心を高めることをねらいとし、小学校6年生児童と中学校3年生生徒を対象に1月～2月頃実施する。

キ セレクト給食

食の選択能力を伸ばすことをねらいとして実施する。

ク 防災の献立

防災に対する意識を高めるために、年に1回防災を意識した献立を取り入れる。備蓄している非常用レトルトカレーの入れ替え時に使用する。

## 2 衛生管理について

安全で安心な学校給食を実施するため、「学校給食衛生管理基準」は「学校給食法」に位置づけられている。学校給食関係者は、学校給食法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められている。

### (1) 衛生管理について

ア 学校給食従事者の健康管理

健康状態を、休日・長期休業日も含めて個人ごとに記録し、健康管理を行う。検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-157）を毎月2回実施し、感染症による食中毒の予防を行う。またノロウイルスの流行期（10月～3月）に月1回ノロウイルスの検便検査を実施する。

イ 献立作成

献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮する。

ウ 食品の検収

検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い記録する。

エ 調理過程

(ア) 使用水

毎日、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施する。

(イ) 二次汚染の防止

- ・ 作業工程表並びに作業動線図を作業前に確認し、作業に当たる。
- ・ 食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さに置く。

- ・ 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、器具を使用する。
- ・ 加熱調理後及び調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存する。
- ・ 調理終了後の食品は、素手で触らない。
- ・ エプロン、履物等は、色分けして作業区分ごとに使い分ける。

#### (ウ) 食品の温度管理

- ・ 加熱調理食品は中心温度計を用いて、中心部が85～90度で90秒以上又は同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間を記録する。
- ・ 冷却時は、冷却機を使用して10度以下に冷却する。

#### オ 検食及び保存食等

##### (ア) 検食

検食は、学校給食センター及び各学校において、あらかじめ責任者を定め児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行う。異物の混入はないか、異味・異臭その他の異常はないか、一食分としてそれぞれの量は適当か、味付け、香り等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認する。

##### (イ) 保存食

原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

### (2) 衛生検査

#### ア 保健所監視指導

保健所の食品衛生監視員による衛生監視指導を実施する。「大量調理施設監視票」をもとに、施設・設備の状況、従事者の適切な作業、原材料の取り扱い、調理器具・容器の状況、調理工程等の点検を行い、指導助言を受ける。

#### イ 食器残留物検査

食器の洗浄が十分行われているかを調べるために行う。長期間の使用によりできた傷に食べ物や洗剤の残留が認められる場合があるため、食器の交換時期を検討する目安にする。

#### ウ 食品検査

学校給食で使用される食品や調理後の料理について、細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌O-157、残留農薬などの検査を行う。食品の汚染状況や調理過程の衛生管理について確認することができる。

#### エ ふき取り検査

調理業務委託業者の衛生部による、調理機器や器具のふき取り検査（大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌）を実施し、その検査結果を踏まえ、作業内容の見直しを図る。

## 令和5年度保育園給食について

### 1 献立に関すること

#### (1) 幼児食

##### ア主食

ごはん・パン・ナン・麺は業者に委託しており、ごはんを主食とした日本型食生活を推奨している。また、パン及び麺はそれぞれ月2回程度提供している。

##### イ副食

骨の多い魚や誤嚥しやすい形状の食材使用を避け、事故を未然に防いでいる。また、積極的に旬の野菜を取り入れ愛知県産の野菜は毎月2品目使用し、地産地消に取り組んでいる。

##### ウおやつ

午前10時のおやつは乳児、午後2時のおやつは乳児・幼児・職員を対象として卵・乳を含まないおやつやどらやきなどの和菓子を積極的に取り入れている。

##### エ献立

季節や行事食、リクエスト給食、郷土料理、防災の日等を取り入れた献立を作成している。

#### (2) 離乳食

中期・後期・完了期の3段階あり、0歳児、1歳児、その他の園児の発育・成長に応じた給食を提供している。

### 2 アレルギーに関すること

アレルギー除去食に関して卵及び乳の2品目の除去食提供をしている。

### 3 食育に関すること

年長児を対象として「給食センター見学」を行い、調理の様子や実際に使用している調理器具、その日に使用する生の野菜に触れたりしてもらい体験させる。また各園に行き、資料や媒体を用い「食育指導」を行う。

### 4 保育園に配布している物

(1) 献立表 (別紙6)

(2) 離乳食用献立表 (別紙7)

(3) 給食だより (別紙8)

(4) アレルギー用使用材料配合表(1日単位) (別紙9)

(5) クラス掲示用献立 (園児が読めるようになで入力) (別紙10)



5 食数

令和5年5月1日現在

3歳未満児	405名
3歳以上児	811名
離乳食	60名 (中期・後期・完了期)
職員	248名
ほのぼの園	13名
計	1,537名

## 資料 4

### 令和5年度 学校給食施設の概要について (R5.5.1)

名 称		あま市学校給食センター			
所 在 地		〒490 -1206 あま市東溝口三丁目100番地			
電 話 番 号 F A X 番 号 E m a i l		0 5 2 - 4 4 1 - 7 6 6 6 0 5 2 - 4 4 1 - 7 6 7 7 kyushoku@city.ama.lg.jp			
調理場開設年度・調理能力		令和元年度・10,000食			
職 員 数	区 分	正規職員	パート	再任用	委託
	事務職員 (場長・所長含む)	3			
	栄養教諭 (県費)	4(4)			
	栄 養 士		1		
	調 理 員				76
	運 転 手				14
	小 計	7(4)	1		90
	合 計	98人(4)			
実施食数 R5.5.1現在	区 分	学校数	1日当たり食数	稼働日数	
	小学校	1 2 校	5,041食	189日～193日	
	中学校	5 校	2,743食	178日～194日	
	保育園	9 園	1,477食	234日	
	合 計	2 6 校	9,261食		
給食費	小学校	1食当り290円 (うち10円を公費負担)			
	中学校	1食当り320円 (うち10円を公費負担)			
規模概要	土地面積	8,015.54m <sup>2</sup>			
	建物面積	5,698.80m <sup>2</sup>			
	調理場面積	3,356.06m <sup>2</sup>			
	構 造	鉄骨造2階建			
	施設・設備の形態	ドライシステム			
使用食器の種類・材質	パン食器の種類	飯椀・汁碗・皿・トレー			
	米飯食器の種類	飯椀・汁碗・皿・角皿・トレー			
	食器の材質	P E N樹脂			
使用食器具の種類及び材質	食器具の種類	先割れスプーン、箸			
	食器具の材質	ステンレス、ポリアミド			
業 務 委 託 の 状 況	業務名	あま市学校給食センター調理・配送等業務			
	開始期	令和元年度			
	契約期間	5年間契約			
	契約先名	(株)東洋食品			
	契約内容	調理・配送・洗浄業務			

調理場名		あま市学校給食センター																
18 調理員 の 状 況	調理員 の 勤 務 年 数	年代別	20代	30代	40代	50代	再任用	20代	30代	40代	50代	再任用	20代	30代	40代	50代	再任用	
		10年未満	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
		10年以上	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
		調理師資格取得者	人															
		役職員 につ いて	有・無															
		有の場合職名																
		役職手当等	委託のため不明															
	夏季休暇中等における勤務状況	器具の洗浄及び点検 食器及び食缶の消毒他																
19 パ ー ト 職 員 状 況	区分	調理	洗浄	配膳														
	人員	/	/	/														
	勤務時間	/	/	/														
	賃金（時間給）	/	/	/														
	採用方法																	
	契約期間																	
	各種手当の有無 有の場合の 手当種類																	
	年次有給休暇																	
	調理師資格取得者																	
	20	調理員(含パート) 1人当り調理食数	128.2食															
21 業 務 委 託 の 状 況	委託の有無	<input checked="" type="radio"/> 有(予定有・予定無)																
	有の場合の委託内容	委託業務名	調理・配送業務															
		委託開始期	令和元年度～															
		契約期間	5年契約															
		契約先名	(株)東洋食品															
		1日の契約時間	7:30～17:15															
		契約内容	調理・配送・洗浄業務															
		年間委託料	234,861千円															
22	配送方法	使用車両・台数 (委託先名)	2t車 11台 (東洋食品(株))															
23	食物アレルギー 対応状況	①センターで対応 ( <input type="checkbox"/> 除去食 <input type="checkbox"/> 代替食 ) ②自分で対応 ( <input type="checkbox"/> 弁当持 <input type="checkbox"/> 除去 ) [ ]										[ ]						
24	残量処理状況	ご飯	パン	めん	牛乳	おかず												
		D	D	D	D	D												
25	地場 (愛知 県)産 物利用 状況	使用の有無	有															
		有の場合の 品目数	55品目															
26	放射線 量測定 器導入	有無	<input checked="" type="radio"/> 有・無(予定有・予定無)															
		機種名	CK-3S・LB-200															

あま市小中学校における食物アレルギー対応申請者数

\*申請者数は、令和5年6月1日現在

単位：人

七宝地区

	児童生徒数	食物アレルギー申請者数	食物アレルギー対象者数	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	エビベン保持者
七宝小	346	20	13	9	2	0	3	1	2	2
宝小	135	9	6	5	1	0	3	1	1	1
伊福小	317	17	10	4	1	0	3	6	6	1
秋竹小	158	7	7	2	3	0	1	2	2	1
計	956	53	36	20	7	0	10	10	11	5

美和地区

	児童生徒数	食物アレルギー申請者数	食物アレルギー対象者数	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	エビベン保持者
美和小	324	17	11	6	1	0	3	4	4	4
正則小	305	7	7	2	2	1	3	3	3	0
篠田小	372	25	16	6	1	2	4	2	2	2
美和東小	281	5	3	0	0	1	0	0	0	1
計	1,282	54	37	14	4	4	11	9	9	7

甚目寺地区

	児童生徒数	食物アレルギー申請者数	食物アレルギー対象者数	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	エビベン保持者
甚小	530	18	16	9	3	0	4	2	2	2
甚南小	778	30	25	10	8	0	10	6	4	5
甚東小	636	21	18	13	2	0	9	4	3	3
甚西小	482	16	13	6	6	0	7	1	2	1
計	2,426	85	72	38	19	0	30	13	11	11

3地区合計

	児童生徒数	食物アレルギー申請者数	食物アレルギー対象者数	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	エビベン保持者
小学校計	4,664	192	145	72	30	4	51	32	31	23
中学校計	2,484	57	38	38	9	0	8	9	9	6
総合計	7,148	249	183	110	39	4	59	41	40	29

七宝地区

	児童生徒数	食物アレルギー申請者数	食物アレルギー対象者数	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	エビベン保持者
七宝中	398	5	4	2	1	0	1	1	1	0
七宝北中	157	10	8	1	0	0	1	2	2	1
計	555	15	12	3	1	0	1	3	3	1
七宝合計	1,511	68	48	23	8	0	11	13	14	6

美和地区

	児童生徒数	食物アレルギー申請者数	食物アレルギー対象者数	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	エビベン保持者
美和中	695	20	9	2	2	0	1	2	3	3
美和合計	1,977	74	46	16	6	4	6	13	12	10

甚目寺地区

	児童生徒数	食物アレルギー申請者数	食物アレルギー対象者数	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	エビベン保持者
甚中	690	9	7	2	4	0	2	1	1	1
甚南中	544	13	10	6	2	0	4	2	2	1
計	1,234	22	17	8	6	0	4	5	3	2
甚目寺合計	3,660	107	89	46	25	0	18	35	16	13

年度別食物アレルギー対応申請者数

\*申請者数は、各年度6月1日（R2年度のみ1月1日）現在

	H29	H30	H31	R2	R3	R4
児童生徒数	7,849	7,712	7,557	7,451	7,381	7,236
申請者数	135	148	152	186	192	243

# 令和5年度食物アレルギー等一覧

単位:人 令和5年6月1日現在

センター	申請者数	除去食	詳細な 献立表	弁当持参	特定原材料7品目(主要なアレルギー)							エビペン 保持者	備考		
					卵	乳	小麦	落花生	えび	かに	大豆			ごま	
七宝北部保	8	4	8	0	4	0	0	2	0	0	0	1	0	0	
篠田保	17	9	15	2	10	3	1	3	0	0	0	0	0	0	
正則保	6	2	6	0	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	
昭和保	23	9	23	0	14	2	0	5	1	0	0	0	1	1	
聖徳保	9	7	9	0	7	1	0	1	2	2	0	0	1	1	
萱津保	3	1	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
新居屋保	12	8	13	0	11	2	1	4	1	1	0	0	1	0	
五条保	4	2	3	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	
大花保	12	4	12	0	8	0	0	4	1	1	0	0	3	0	
保育園計	94	46	92	2	60	9	3	20	5	4	1	6	2	2	