

令和5年度 事業報告について

1 学校給食について

(1) 食に関する指導

ア 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。昨年度は、小学校4年生を対象にあま市内の全クラスにて「魚について知ろう」という題材名で授業を行った。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】

イ 教職員への情報発信

(ア) 学級担任が食に関する指導を実施できるように、四つの給食指導目標に基づき、各学年の発達段階に合わせた5分間程度の食育動画を提供した。

給食指導目標
マナーを守って楽しい給食の場を作ろう
残さず食べよう
感謝して食べよう
国や地域の食文化を知ろう

(イ) 献立検討会においては、毎月の残食量の現状を知らせる資料（附属資料9）を提供した。

(ウ) 「食育メッセージ」（附属資料2）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月中旬	給食の時間の指導・会食のマナーについて
2月中旬	カルシウム・牛乳について

ウ 児童生徒や保護者への情報発信

(ア) 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。



【5月の掲示資料】



【6月の掲示資料】

(イ) 「給食だより」(付属資料3)を毎月小学校・中学校でそれぞれ発行し、給食の内容や、季節に合った食に関する情報、食べ物クイズ、郷土料理の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」(付属資料4)を発行した。

発行時期	内 容
7月中旬	朝食の大切さや必要性、朝食のレシピ紹介について
2月中旬	ローリングストック法など防災について

エ 給食試食会・就学时健診等における情報発信

各学校主催の給食試食会、就学时健診等で、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】

(2) あま市の献立についての取組

ア 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12～3月の給食で使用した。



12月7日(木)

ねぎ鶏丼(ごはん)〈ねぎ〉 牛乳
ほうれん草とハムの和え物〈ほうれん草〉
麩のすまし汁 ココア牛乳の素

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、海部地域や愛知県内で作られている野菜を取り入れ提供した。



10月3日(火)

ごはん 牛乳
だいこんのうま煮
れんこんの甘辛揚げ〈れんこん〉
みつばの和え物〈みつば〉

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

ウ 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提供した。

9月11日(月)

ごはん 牛乳
いかの甘辛焼き〈いか〉
高野豆腐の煮物 磯香和え



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)前後に実施した。



7月19日(水) 〈夏野菜を味わう献立〉

夏野菜カレー(ごはん) 牛乳
いかフライのレモンソース 枝豆

実施月	テーマ	献立
4月	春を感じる献立	ごはん 牛乳 めばるの竜田揚げ 春キャベツのしそ和え 桜のすまし汁 ももゼリー
5月	カルシウム強化献立	ビビンバ(ごはん 肉炒め 切り干し大根のナムル) 牛乳 厚揚げの中華スープ いちごヨーグルト
6月	愛知を食べる献立	ごはん 牛乳 めひかりフライ 十六ささげの和え物 愛知のみそ汁 愛知のみかんゼリー
7月	夏野菜を味わう献立	夏野菜カレー(ごはん) 牛乳 いかフライのレモンソース えだまめ
9月	鉄分強化献立	ひじきごはん 牛乳 鉄分たっぷりつくね 小松菜のみそ汁 プルーンヨーグルト
10月	秋の実りの献立	栗ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 秋の吹き寄せ汁 柿
11月	豆を味わう献立	ごはん 牛乳 大豆とさつま芋の甘辛揚げ 白菜のあったか鍋 豆もやしのおひたし
12月	かぜ予防献立	ごはん 牛乳 たれカツ 小松菜のおひたし みぞれ汁
1月	旬を感じる献立	ごはん 牛乳 鯖のごまみそ焼き 白菜のあったか鍋 三色和え
2月	食物繊維強化献立	ごはん 牛乳 大豆とさつま芋の甘辛揚げ ひじきの炒め煮 根菜のみそ汁
3月	ビタミン強化献立	ごはん 牛乳 いかフライのレモンソース 花野菜サラダ ちゃんこ汁 清見オレンジ

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使った料理を取り入れ提供した。また、その料理の由来や使用されている特産物、食文化などを給食日より及び放送資料で紹介した。

岐阜県	山形県	長野県
		
<p>4月20日(木) ごはん 牛乳 けいちゃん 糸寒天のサラダ すったて汁 水まんじゅう</p>	<p>5月30日(火) 焼肉丼(ごはん) 牛乳 枝豆と大根の和え物 芋煮汁 さくらんぼゼリー</p>	<p>12月11日(月) キムタクごはん 牛乳 山賊焼き 具だくさん白みそ汁 りんご</p>

実施月	都道府県名 (献立名)	実施月	都道府県名 (献立名)
4月	岐阜県 (けいちゃん)	11月	愛知県 (いわしの八丁みそ煮)
5月	山形県 (焼肉丼)	12月	長野県 (山賊焼き)
6月	愛知県 (めひかりフライ)	1月	愛知県 (ひきずり)
7月	沖縄県 (ゴーヤーチャンプルー)	2月	青森県 (いかの天ぷら)
9月	兵庫県 (鶏肉の白みそ焼き)	3月	京都府 (衣笠丼)
10月	広島県 (揚げ鶏のレモンソース)		

カ 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提供した。令和5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・ちくわの磯辺揚げ・ビビンバ・ももタルト・焼きそば 肉じゃが・クリームシチュー・メンチカツ
2月	焼肉丼・きゅうりの香り漬け・アルファベットスープ・ラーメン ミネストローネ・れんこんチップス・さばの銀紙焼き・五目うどん

キ 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し、提供した。

ク 海部東米の新米を学校給食に使用

あま市内で収穫された新米620kgをJA海部東農業協同組合様より提供していただき、市立小中学校と市立保育園の給食に使用した。

11月15日(水)

ごはん 牛乳 揚げかつおの香味だれ
三色和え えびとかぶの吹き寄せ汁



ケ 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作成し提供した。



かきまわし 牛乳
れんこんの甘辛揚げ
沢煮椀

1月24日(水)



1月25日(木)



ごはん 牛乳
鶏肉のしょうゆ麴焼き 磯香和え
八杯汁 ういろう

1月26日(金)



ごはん 牛乳
有機大根のみそおでん 肉団子
いんげんのごま和え



1月29日(月)



きしめん 牛乳
かき揚げ 切り干し大根の和え物
愛知のみかんゼリー

1月30日(火)



ごはん 牛乳
ひきずり 厚焼き卵
キャベツとハムの和え物

コ 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、各校の対象の児童生徒に提供した。

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)

サ 有機野菜を学校給食に使用

有機 JAS マークの認証を受けた、人参(144kg)、れんこん(114kg)、大根(426kg)を市立小中学校と市立保育園の給食に使用し提供した。



5月2日(火)
ごはん 牛乳
かつおフライ
有機人参のきんぴらごぼう
若竹汁 ちまき



12月8日(金)
ごはん 牛乳
白身魚の揚げ照り
有機れんこんの和風ポトフ
しそ和え



1月26日(金)
ごはん 牛乳
有機大根のみそおでん
肉団子
いんげんのごま和え

2 保育園給食について

(1) 食育指導について

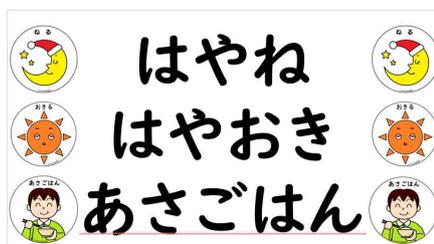
ア 保育園での食育指導

各園の5歳児を対象に『はやね・はやおき・あさごはん』をテーマにポスター一及び用いて園児に視覚的に分かりやすく、指導を行った。

日 程	曜日	保育園	参加人数	日 程	曜日	保育園	参加人数
12月5日	火	新居屋	39名	12月6日	水	篠田	32名
12月8日	金	萱津	16名	12月11日	月	大花	32名
12月18日	月	聖徳	26名	12月19日	火	正則	28名
12月25日	月	七宝北部	27名	12月26日	火	昭和	59名
1月9日	火	五条	18名				

合計 277名

(媒体)



(指導風景)



イ 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。

ウ 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20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。

エ 年長児給食センター見学

日 程	曜日	保育園	参加人数	日 程	曜日	保育園	参加人数
5月30日	火	大花	32名	6月2日	金	七宝北部	27名
6月8日	木	萱津	16名	6月9日	金	正則	28名
6月19日	月	昭和	30名	6月21日	水	昭和	29名
6月22日	木	五条	18名	6月23日	金	篠田	32名
6月27日	火	聖徳	26名	6月28日	水	新居屋	39名

合計 277名

見学通路から調理場内を見学し、各園で考えてきたメッセージを調理員に見てもらい交流を図り、回転釜のコーナーではスパテラで混ぜる体験を行い、調理に興味を持たせた。

また、動画を用いて給食が出来上がる過程の説明を行い、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、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？」のクイズを行い、見たり触ったりすることで食の興味の育成を図った。

(センター見学風景)



(2) 献立について

ア 幼児食の取り組み

季節・行事に応じた内容の給食や、『全国郷土料理の日』を毎月実施して、給食を通して季節や伝統を感じ、学びを体験できた。

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した。

「幼児食の献立例」

七夕（7月7日）



ごはん
星ハンバーグのおろしだれ
天の川風和え物
七夕汁

新米贈呈式（11月15日）



ごはん（新米）
揚げがっおの香味だれ
三色和え
えびとかぶの吹き寄せ汁

小正月（1月15日）



ごはん
赤魚の照り焼き
白菜のお浸し
豆腐のすまし汁

「全国の郷土料理の献立例」

沖縄（7月）



ごはん
豚の角煮
ゴーヤチャンプルー
もずくスープ

広島（10月）



ごはん
揚げ鶏のレモンソース
磯香和え
大平

長野（12月）



豚井
山賊焼き
具だくさんみそ汁

実施月	県名	献立名	実施月	県名	献立名
4月	岐阜	けいちゃん	10月	広島	献立例記載
5月	山形	焼き肉井	11月	愛知	ひきずり
6月	愛知	十六ささげの和え物	12月	長野	献立例記載
7月	沖縄	献立例記載	1月	愛知	みそおでん
8月	—	—	2月	青森	せんべい汁
9月	兵庫	鶏の白みそ焼き	3月	京都	衣笠井

イ 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。

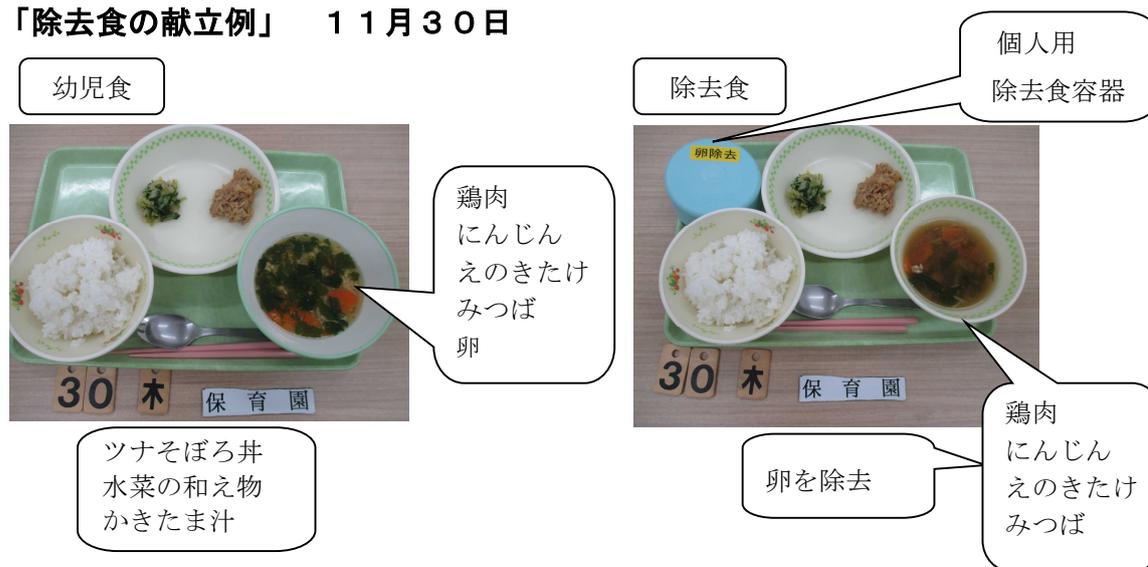
「離乳食の献立例」 12月1日



ウ アレルギー除去食の提供

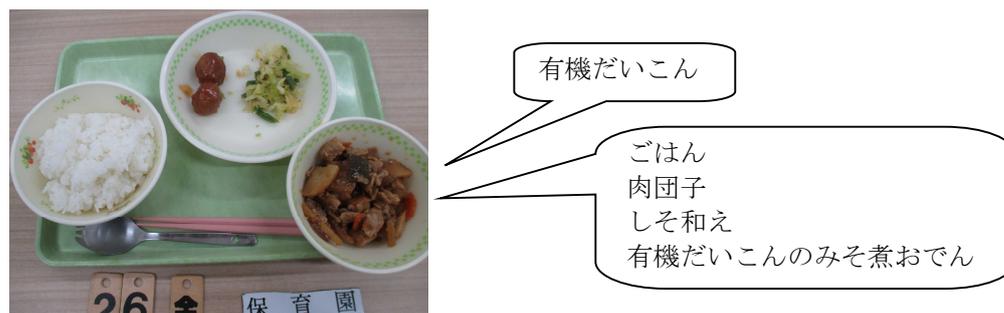
月に1回程度、乳・卵の除去食の対応をしている。アレルギー専用調理室で乳・卵以外の食材を使用して調理し、個人用の除去食容器に入れて各園の対象園児に提供した。

「除去食の献立例」 11月30日



エ 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」が全国で広がる中、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、5月2日に「有機にんじん」、12月8日に「有機れんこん」、1月26日に「有機だいこん」の提供した。



3 事業報告

(1) 親子料理教室

あま市では、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、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、応募者総数は25組あり、厳選な抽選を行い定数の10組に参加いただいた。

「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」を親子で協力しながら作り、料理の楽しさを知ってもらう事ができた。

(2) 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た。

地域住民

開催日	区分	団体・目的	参加人数
7月 3日(月)	施設見学及び試食	生涯学習課・前期講座	24人
9月27日(水)	施設見学及び試食	正則小 PTA 子供たちの食べている給食を見てみたい	12人
10月23日(月)	施設見学	個人・学校給食の現場確認	8人
11月 7日(火)	施設見学及び試食	シルバーカレッジ・授業	35人
12月20日(水)	施設見学及び試食	あま市活生き推進隊 学校給食を知り食育推進を図るため	21人
2月 7日(水)	施設見学及び試食	あま市美和図書館 施設見学及び試食を通じ地域を学ぶ	11人
2月22日(木)	施設見学及び試食	甚目寺西小学校 給食センター、学校、家庭が連携して食育を推進	22人

(3) オーガニック食材を使用した給食の提供

あま市では、子どもたちに安全安心な給食の提供を目指し「オーガニック食材を活用した給食の推進」を進めており、令和5年度から有機農産物を活用した給食を年3回提供した。

1回目

実施日 : 5月2日(火)

使用食材: 有機にんじん

メニュー: 「有機にんじんのきんぴらごぼう」
「有機にんじんのわかたけ汁」

2回目

実施日 : 12月8日(金)【有機野菜の日】

使用食材: 有機れんこん

メニュー: 「有機れんこんの和風ポトフ」

3回目

実施日 : 1月26日(金)【全国学校給食週間】

使用食材: 有機だいこんを使用した

メニュー: 「有機だいこんのみそおでん」

(4) 工事及び修繕

ア 工事

実績なし

イ 修繕

32件

修繕一覧

番号	内容	依頼業者	支出額 (円)
1	コンセント取替	NDS(株)	17,270
2	PATA 食器カゴ溶接修理	(株)中西製作所名古屋支店	26,400
3	スチームコンベクションオーブン ハンドル修理	(株)中西製作所名古屋支店	31,900
4	真空冷却器修理	(株)中西製作所名古屋支店	80,300
5	食器・トレイカゴ溶接修理	(株)中西製作所名古屋支店	95,700

6	真空冷却器（ドアパッキン）修理	(株)中西製作所名古屋支店	89,320
7	エレベーター修繕	東芝エレベーター(株) 中部支社	55,000
8	食器・トレイカゴ溶接修理	(株)中西製作所名古屋支店	24,200
9	調整タンク修理	(株)中西製作所名古屋支店	416,020
10	ボイラー中和装置修繕	(有) アイコー	4,400
11	食器・トレイカゴ溶接修理	(株)中西製作所名古屋支店	22,000
12	手洗い場ノズル修繕	サラヤ(株) 中部支店	46,200
13	屋上給湯循環ポンプパッキン交換修繕	シブヤパイピング工業(株)	169,400
14	床面洗浄機修理	(株)中西製作所名古屋支店	99,825
15	厨房内穴埋め施工	環境サービス(株)	66,000
16	床洗浄機修繕（ブローア）	(株)中西製作所名古屋支店	77,000
17	自動制御機器バッテリー交換修繕	シブヤパイピング工業(株)	88,000
18	フライヤー修繕	(株)中西製作所名古屋支店	29,700
19	食器・トレイカゴ溶接修理	(株)中西製作所名古屋支店	19,800
20	粉碎機内蔵シンク修繕、残滓計量システム修理	(株)中西製作所名古屋支店	82,500
21	回転灯改修	昭栄電器販売(株)	62,947
22	自動扉開閉装置修理	ナブコドア(株) 名古屋支店 保守サービス部	6,776
23	和え物室回転釜蒸気漏れ修理	(株)中西製作所名古屋支店	46,200
24	器具洗浄機修理	(株)中西製作所名古屋支店	66,440
25	ボイラー室蒸気減圧弁修繕	ダイトー(株)	770,000
26	地下ピット内蒸気配管修繕	シブヤパイピング工業(株)	418,000

27	ポリバケツ交換装置修繕	(株)中西製作所名古屋支店	143,000
28	食缶類洗浄機修理	(株)中西製作所名古屋支店	43,142
29	ボイラー中和装置修繕	(有) アイコー	44,000
30	防火シャッターバッテリー交換	三和シャッター工業 (株) 中部事業部	121,000
31	電気クッキングケトル修繕	(株)中西製作所名古屋支店	183,700
32	外部蒸気ドレン配管及びアスファルト修繕	ダイトー(株)	737,000
合計			4,183,140