

令和6年度 事業経過報告について(1月23日現在)

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進めている。また、授業時間だけでは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ている。



【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、カルシウムを題材にした食育動画を小学校4年生と中学校1年生を対象に3本ずつ作成し提供した。

食育動画の内容

小学校4年生	中学校1年生
骨の生まれ変わり	骨の成長と働き
カルシウムの多い飲み物	カルシウムの役割と骨粗鬆症
牛乳以外でカルシウムの多い食べ物	カルシウムの多い食品と効果的な食べ合わせ

(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(付属資料1)を提供している。

(ウ) 「食育メッセージ」(付属資料2)を発行し、食に関する指導に役立つ情報を提供している。

発行時期	内 容
7月中旬	食物アレルギーについて・エピペン®を使用すべき症状について
2月中旬予定	給食中のマナーについて・箸の持ち方の指導教材について

ウ 児童生徒・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ている。



【11月の掲示資料】



【食品のグループ分け黒板】

(イ) 「きゅうしょくだより」(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、給食レシピ等を掲載している。

また、保護者を対象とした「食育だより」(付属資料4)を発行している。

発行時期	内 容
7月中旬	よくかんで食べることの大切さ・かみかみレシピの紹介
2月中旬予定	おやつについて考えてみよう・おやつを食べる時に気をつけること

エ 学校行事への参加

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】

(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、12～3月の給食にあま市で収穫された「ねぎ・小松菜・ほうれん草」のいずれかを使用している。



12月12日(木)

ごはん 牛乳

さわらのみりん焼き ひじきの和え物

冬のすまし汁〈ほうれん草〉

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ている。



6月26日(水)

ごはん 牛乳

さばの竜田揚げ

しそ和え〈きゅうり・キャベツ〉

かぼちゃのみそ汁

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・チンゲン菜
5月	たまねぎ・チンゲン菜	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月予定	ねぎ・にんじん
9月	なす・みつば	3月予定	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ている。

6月4日(火)

ごはん 牛乳 たこのから揚げ〈たこ〉

いんげんの和え物 鶏だんご汁



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	たけのこ	10月	小魚	2月予定	大豆
6月	たこ	11月	れんこん	3月予定	たくあん
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)前後に実施している。



5月17日(金) 〈カルシウム強化献立〉

山菜うどん 牛乳

きびなごの甘酢和え 小松菜の和え物

実施月	テーマ	献立
4月	春を感じる献立	ごはん 牛乳 さわらの竜田揚げ 春キャベツの和え物 春のすまし汁
5月	カルシウム強化献立	山菜うどん 牛乳 きびなごの甘酢和え 小松菜の和え物
6月	愛知を食べる献立	かきまわし(ごはん) 牛乳 めひかりフライ 八杯汁 愛知のみかんゼリー
7月	夏野菜を味わう献立	焼肉丼(ごはん) 牛乳 夏のサラダ 夏野菜のみそ汁
9月	鉄分強化献立	ひじきごはん 牛乳 いわしの梅煮 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	秋の実りごはん 牛乳 さんまのかば焼き 秋の吹き寄せ汁
11月	豆を味わう献立	ごはん 牛乳 けんちん信田のあんかけ 五目煮豆 すったて汁
12月	かぜ予防献立	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め ブロッコリーの和え物 みぞれ汁 みかん
1月	旬を感じる献立	ごはん 牛乳 たらの竜田揚げ 白菜のあったか鍋 大根の和え物
2月予定	食物繊維強化献立	麦ごはん 牛乳 ごぼう入りつくね 高野豆腐の卵とじ 花野菜サラダ 黒糖ビーンズ
3月予定	ビタミン強化献立	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め じゃがいものうま煮 花野菜の和え物 清見オレンジ

オ 世界の料理の日

毎月世界各国の料理を取り入れ提供している。また、その料理の由来や使用されている特産物、食文化などを給食だより及び給食放送で紹介している。

フランス	インド	大韓民国
		
7月4日(木) 愛知のツイストパン 牛乳 鶏肉のプロヴァンスソース ヴィネグレットソースのサラダ オニオンスープ	9月27日(金) ナン 牛乳 キーマカレー タンドリーチキン カチュンバル	10月17日(木) ごはん 牛乳 ヤンニョムチキン もやしのナムル トックスープ

実施月	国名（主菜名）	実施月	国名（主菜名）
4月	日本・三重県 (津ぎょうざ)	11月	アメリカ合衆国 (バッファローチキン)
5月	スペイン (スパニッシュオムレツ)	12月	中華人民共和国 (小籠包)
6月	台湾 (ルーローハン)	1月	カナダ (チキンのメープル焼き)
7月	フランス (鶏肉のプロヴァンスソース)	2月 予定	フィリピン (チキンアドボ)
9月	インド (タンドリーチキン)	3月 予定	トルコ (ケバブ風チキン)
10月	大韓民国 (ヤンニョムチキン)		

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、12月から2月の給食に人気の高い献立を取り入れ提供している。

実施月	リクエスト献立
12月	コーヒー牛乳の素 パイタンラーメン れんこんチップス
1月	ビビンバ きしめん ももタルト みそカツ カレーライス
2月 予定	きゅうりの香り漬け 鶏肉のから揚げ いちごクレープ 焼きそば

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、12月23日（月）のクリスマスデザートに2種類のカップケーキから選択させた。

12月23日(月)
カラフルピラフ(ごはん)
牛乳 フライドチキン
ミネストローネ
セレクトデザート
A:ストロベリーカップケーキ
B:ショコラカップケーキ



A



B



ク 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、提供する。9月4日（水）に実施を予定していたが、台風により給食の提供が中止となったため2月25日（火）に延期し、実施を予定している。

ケ オーガニック食材

有機JASマークの認証を受けた「オーガニック食材（有機農産物）」を小中学校の給食に使用し提供している。

実施日	食材及び使用量	献立
5月21日(火)	有機じゃがいも 187kg	ごはん 牛乳 いわしのみぞれ煮 有機じゃがいもと高野豆腐の卵とじ チンゲン菜の和え物
12月6日(金)	有機たまねぎ 347kg	有機たまねぎのカレーライス(麦ごはん) 牛乳 フランクフルト 福神和え
1月29日(水) 予定	有機ブロッコリー 165kg	ごはん 牛乳 鶏肉の甘辛焼き 有機ブロッコリーのおかか和え 八杯汁 愛知のみかんゼリー

5月21日(火)



12月6日(金)



コ アレルギー除去食

月に1回程度、卵と乳の除去食対応を行っている。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ている。



サ あまじまんの新米

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

11月26日(火)

ごはん〈新米〉 牛乳 ちくわの磯辺揚げ
鶏肉じゃが れんこんサラダ



シ 全国学校給食週間

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を予定している。



実施日	献立
1月24日(金)	きしめん 牛乳 かき揚げ れんこんのマヨ和え
1月27日(月)	ごはん 牛乳 いかのカレー焼き ひきずり いんげんのごま和え ういろう
1月28日(火)	ごはん 牛乳 みそカツ きんぴらごぼう 具だくさん汁
1月29日(水)	ごはん 牛乳 鶏肉の甘辛焼き 有機ブロッコリーのおかか和え 八杯汁 愛知のみかんゼリー
1月30日(木)	ごはん 牛乳 肉団子 みそおでん しそ和え

2 保育園給食について

(1) 献立に関すること

ア 幼児食の取り組み

季節・行事に応じた内容の給食や、『世界の料理の日』を毎月実施し、食を通して季節や伝統を感じる給食を提供している。また、9月2日（月）に実施を予定していたが、台風により給食の提供が中止となったため10月3日（木）に延期し、提供した。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5日)	新米贈呈式(11月26日)	クリスマス(12月25日)
		
ごはん 星のコロッケ 天の川風和え物 七夕汁	ごはん(新米) 鶏肉じゃが 竹輪の磯辺揚げ れんこんサラダ	カラフルピラフ フライドチキン ミネストローネ

「世界の料理の日の献立例」

スペイン(5月30日)	フランス(7月4日)	アメリカ(11月18日)
		
パエリア風混ぜごはん スパニッシュオムレツ 白いんげんのスープ	クロワッサン 鶏肉のプロヴァンスソース ヴィネグレットソースのサラダ	ジャンバラヤ フライドチキン アルファベットスープ

実施月	国名（主菜名）	実施月	国名（主菜名）
4月	日本・三重県（ぎょうざ）	11月	アメリカ（フライドチキン）
5月	スペイン（スパニッシュオムレツ）	12月	中華人民共和国（しゅうまい）
6月	台湾（ルーローハン）	1月	カナダ（チキンのメープル焼き）
7月	フランス（鶏肉のプロヴァンスソース）	2月予定	フィリピン（チキンアドボ）
9月	インド（タンドリーチキン）	3月予定	トルコ（ケバブ風チキン）
10月	大韓民国（ビビンバ）		

イ 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ている。

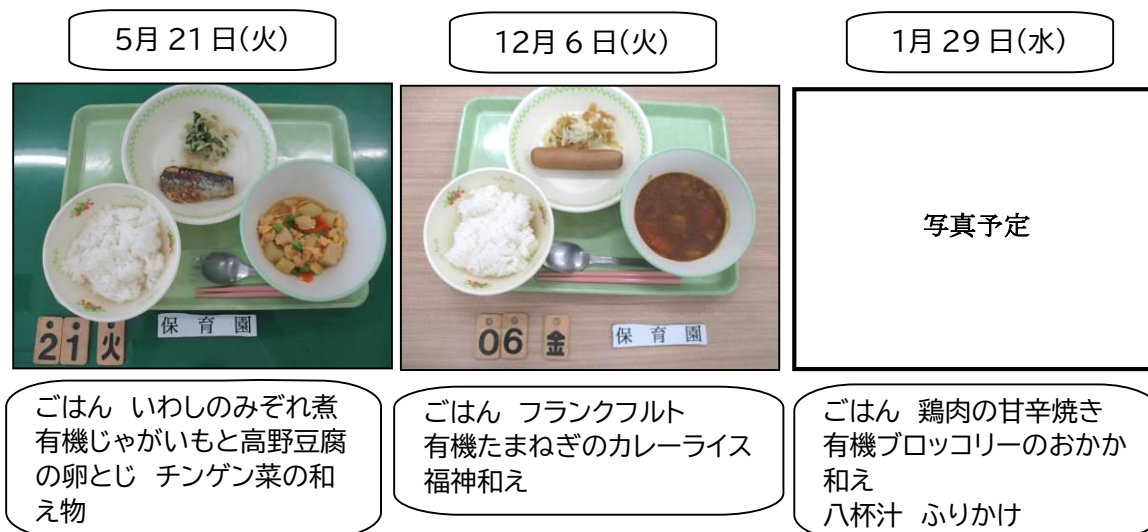
「除去食の献立例」 12月17日(火)



ウ オーガニック食材を使用

有機JASマークの認証を受けた「オーガニック食材（有機農産物）」を保育園の給食に使用し提供している。

実施日	食材及び使用量	献立
5月21日(火)	有機じゃがいも 28kg	ごはん 牛乳 いわしのみぞれ煮 有機じゃがいもと高野豆腐の卵とじ チンゲン菜の和え物
12月6日(金)	有機たまねぎ 52kg	有機たまねぎのカレーライス 牛乳 フランクフルト 福神和え
1月29日(水) 予定	有機ブロッコリー 28kg	ごはん 牛乳 鶏肉の甘辛焼き 有機ブロッコリーのおかか和え 八杯汁 ふりかけ



エ 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ている。

「離乳食の献立例」 10月2日(火)

中期	後期	完了期
		
五分がゆ ハンバーグの照り煮風 のっぺい汁風	七分がゆ のっぺい汁風 ハンバーグの照り煮風	軟飯 ハンバーグ照り煮 のっぺい汁

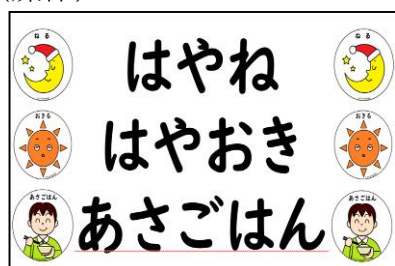
(2) 食育指導について

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』をテーマに紙芝居等を用いて園児に視覚的に分かりやすく、指導を行っている。

日程	保育園	日程	保育園
1月 8日(水)	聖徳	1月 9日(木)	新居屋
1月21日(火)	昭和	1月22日(水)	五条
1月24日(金)	大花	1月28日(火)	正則
1月30日(木)	七宝北部	2月 6日(木)	萱津
2月 7日(金)	篠田		

(媒体)



(指導風景)



イ 年長児給食センター見学

各園の5歳児302名を対象に、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やクイズを行った。

日程	保育園	参加人数	日程	保育園	参加人数
6月 4日(火)	正則	32名	6月 5日(水)	新居屋	29名
6月 6日(木)	萱津	15名	6月20日(木)	大花	34名
6月21日(金)	聖徳	25名	6月24日(月)	昭和①	38名
6月25日(火)	昭和②	38名	6月26日(水)	篠田	36名
6月27日(木)	五条	23名	6月28日(金)	七宝北部	32名

(センター見学風景)



ウ 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、世界の料理の日の献立等を掲載した。

3 学校給食センター実施の事業について

(1) 親子料理教室

本市では、食育の一環として楽しく作り食べていただき、また、弁当の日に活用してもらうため、夏休みの8月8日(木)、9日(金)に「親子料理教室」を実施した。7月号の広報にて定員10組のところ15組の応募があり、献立は「夏野菜たっぷりキーマカレー(ごはん)、鶏肉のレモン焼き、ブロッコリーとコーンのチーズ焼き、フルーツのヨーグルト和え」で行った。

(2) あま市学校給食センターの施設見学及び試食

小学校、中学校及び市立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。

令和6年度実施状況

開催日	区分	団体・目的	参加人数
4月 4日(木)	施設見学	虹のピース 給食を作っているところを学ぶため	18人
5月 7日(火)	施設見学及び試食	議員 行政視察	12人
5月13日(月)	施設見学	美和東小学校 社会科の学習	5人
7月 4日(木)	施設見学及び試食	甚目寺西小学校保護者 給食及び給食センターについての学習	19人
7月 9日(火)	施設見学及び試食	保護者 給食及び給食センターについての学習	6人
8月 5日(月)	施設見学	スマイルスター 給食及び給食センターについての学習	9人
9月24日(火)	施設見学及び試食	シルバーカレッジ 生涯学習事業	11人
9月25日(水)	施設見学及び試食	正則小学校PTA 給食及び給食センターについての学習	15人

開催日	区分	団体・目的	参加人数
10月 4日(金)	施設見学及び試食	美和歴史民俗資料館 給食及び給食センター についての学習	14人
11月 7日(木)	施設見学及び試食	五人会 給食及び給食センター についての学習	5人
11月 7日(木)	施設見学	常滑市給食センター 先例市の視察	3人
11月19日(火)	施設見学	大分県日田市市会議員 行政視察	4名
11月20日(水)	施設見学	美和小学校 生活科の学習	48人
12月18日(水)	施設見学及び試食	あま市観光協会 給食及び給食センター についての学習	8人

(3) オーガニック食材を使用した給食の提供

子どもたちへの安全安心な給食の提供を目指して「オーガニック食材を活用した給食の推進」を進めている。また、SDGsの観点から、安全安心で環境負荷の少ない「オーガニック食材(有機農産物)」を年3回給食に取り入れて、令和3年度から試行的に実施し、令和5年度には本格的に導入した。

令和6年度実績及び予定

1回目

実施日 : 5月21日(火)

使用食材: 有機じゃがいも

メニュー: 「有機じゃがいもと高野豆腐の卵とじ」

2回目

実施日 : 12月6日(金)

使用食材: 有機たまねぎ

メニュー: 「有機たまねぎのカレーライス」

3回目

予定日 : 1月29日(水)

使用食材: 有機ブロッコリー

メニュー: 「有機ブロッコリーのおかか和え」

(4) 工事及び修繕

ア 工事

1 件

工事予定一覧

番号	内容	依頼業者	支出額 (円)
1	排水処理施設原水ポンプ 修繕工事	新明和アクアテクサービス株 式会社 中部センター	1,298,000
合計			1,298,000

イ 修繕

20 件

修繕一覧

番号	内容	依頼業者	支出額 (円)
1	電気クッキングケトル（フタのロック機構）修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	57,200
2	カゴ溶接修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	75,900
3	コンテナ扉修理	(株) 中西製作所名古屋支店	14,300
4	マイコンスライサー修理	(株) 中西製作所名古屋支店	73,040
5	スチームコンベクションオーブン修理	(株) 中西製作所名古屋支店	39,600
6	フライヤー修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	69,300
7	真空冷却機修繕（圧力弁）	(株) 中西製作所名古屋支店	56,100
8	乾燥機修繕	三井住友カード(株) トランザクション営業	40,810
9	カゴ溶接修理	(株) 中西製作所名古屋支店	78,100
10	地下ピット内蒸気配管修繕業務	ダイトー（株）	385,000
11	真空冷却機修繕（温度計）	(株) 中西製作所名古屋支店	71,500
12	真空冷却機（定流量弁・電磁弁）修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	62,832
13	IH 調理器修繕（離乳食）	(株) 中西製作所名古屋支店	65,450
14	電気クッキングケトル（オイルダンパー）修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	99,000
15	電気クッキングケトル（基盤）修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	59,400

番号	内容	依頼業者	支出額 (円)
16	ボイラー修繕	(有) アイコー	74,250
17	タブレット 残菜計量システム修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	79,200
18	カゴ溶接修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	77,000
19	浄化槽ブロワ修繕	丸新商事 (株)	27,500
20	電気クッキングケトル (基盤) 修繕	(株) 中西製作所名古屋支店	57,200
合計			1,562,682