

令和6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進めた。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、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（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提供した。

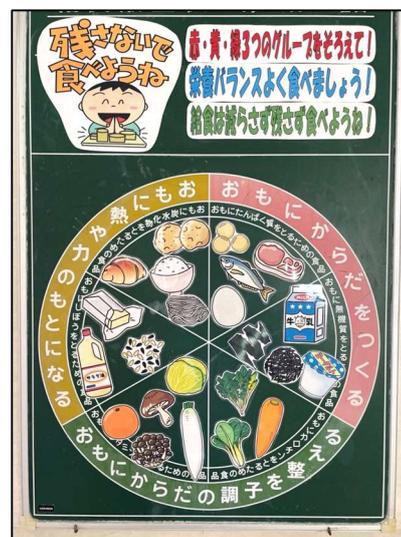
| 発行時期 | 内 容 |
|------|-------------------------------|
| 7月中旬 | 食物アレルギーについて・エピペン®を使用すべき症状について |
| 2月中旬 | 給食中のマナーについて・箸の持ち方の指導教材について |

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た。



【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 | 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 | 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た。



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た。



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 | 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。

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 | 大豆 |
| 6月 | たこ | 11月 | れんこん | 3月 | 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)前後に実施した。



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 たらしの竜田揚げ 白菜のあったか鍋 大根の和え物 |
| 2月 | 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 | 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給食放送で紹介した。

| フランス | インド | 大韓民国 |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>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</p> | <p>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</p> | <p>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</p> |

| 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 | 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 | 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

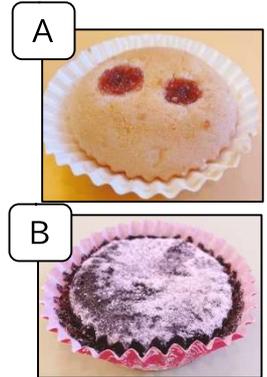
小学校6年生と中学校3年生を対象に「リクエスト給食アンケート」を実施し、12月から2月の給食に人気の高い献立を取り入れ提供した。

| 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 | 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を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



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に伴い9月4日(水)に提供する予定であったが、台風により給食の提供が中止となり、2月25日(火)に延期し実施した。



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た。

| 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) | 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

学校給食センターで調理するおかずについて、卵と乳を除去したものを提供した。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



個人用の
除去食容器

八宝菜(うずら卵除去)

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日まで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。

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た。また、9月2日（月）にレトルトカレーを提供し災害時の食を体験させる予定だったが、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した。

「幼児食の献立例」

| | | |
|--|--|---|
| <p>七夕(7月5日)</p>  <p>05 金 保育園</p> | <p>新米贈呈式(11月26日)</p>  <p>26 火 保育園</p> | <p>クリスマス(12月25日)</p>  <p>25 水 保育園</p> |
| <p>ごはん 星のコロッケ 天の川風和え物 七夕汁</p> | <p>ごはん(新米) 鶏肉じゃが 竹輪の磯辺揚げ れんこんサラダ</p> | <p>カラフルピラフ フライドチキン ミネストローネ</p> |

「世界の料理の日の献立例」

| | | |
|--|---|---|
| <p>スペイン(5月30日)</p>  <p>30 木 保育園</p> | <p>フランス(7月4日)</p>  <p>04 木 保育園</p> | <p>アメリカ(11月18日)</p>  <p>18 月 保育園</p> |
| <p>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</p> | <p>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</p> | <p>ジャンバラヤ フライドチキン アルファベットスープ</p> |

| 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

学校給食センターで調理するおかずについて、卵と乳を除去したものを提供した。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、各園の対象園児に提供した。

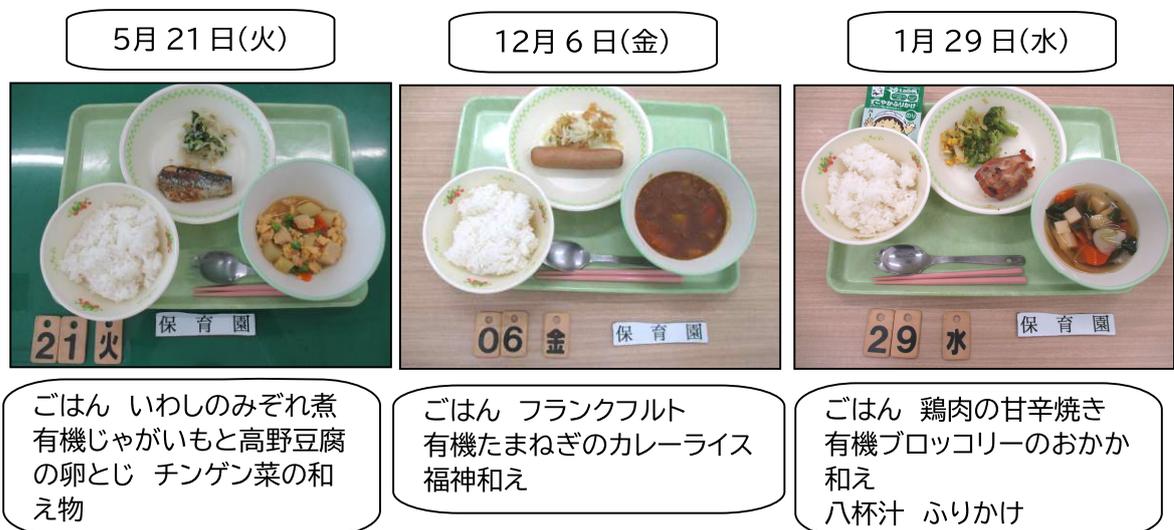
「除去食の献立例」 12月17日(火)



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た。

| 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) | 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た。

「離乳食の献立例」 10月2日(火)



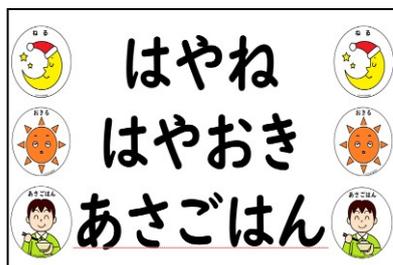
(2) 食育指導について

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、指導を行った。

| 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 |
| 合計 | | | | | 302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、本市が推進する「自分で作る弁当の日」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。1日定員5組、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人 |
| 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 |
| 2月10日(月) | 施設見学 | 稲沢市教育委員会 共同調理場運営の参考 | 24人 |
| 3月 3日(月) | 施設見学及び試食 | 甚目寺東小学校PTA 洗浄状況、異物対策の 説明 | 6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、令和3年度から「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、令和5年度から本格導入し、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いる。

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

実施日 : 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

工事一覧

| 番号 | 工事内容 | 支出額 (円) |
|----|-----------------|-----------|
| 1 | 排水処理施設原水ポンプ修繕工事 | 1,298,000 |
| 2 | 冷媒ガス漏れ修繕 | 822,800 |
| 合計 | | 2,120,800 |

イ 修繕

修繕一覧

| 番号 | 業務内容 | 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 | 57,200 |
| 2 | カゴ溶接修繕 | 75,900 |
| 3 | コンテナ扉修理 | 14,300 |
| 4 | マイコンスライサー修理 | 73,040 |
| 5 | スチームコンベクションオープン修理 | 39,600 |
| 6 | フライヤー修繕 | 69,300 |
| 7 | 真空冷却機修繕 (圧力弁) | 56,100 |
| 8 | 乾燥機修繕 | 40,810 |
| 9 | カゴ溶接修理 | 78,100 |
| 10 | 地下ピット内蒸気配管修繕業務 | 385,000 |
| 11 | 真空冷却機修繕 (温度計) | 71,500 |
| 12 | 真空冷却機 (定流量弁・電磁弁) 修繕 | 62,832 |
| 13 | IH調理器修繕 (離乳食) | 65,450 |
| 14 | 電気クッキングケトル (オイルダンパー) 修繕 | 99,000 |
| 15 | 電気クッキングケトル (基盤) 修繕 | 59,400 |
| 16 | ボイラー修繕 | 74,250 |

| 番号 | 業務内容 | 支出額 (円) |
|----|--------------------|-----------|
| 17 | タブレット 残菜計量システム修繕 | 79,200 |
| 18 | カゴ溶接修繕 | 77,000 |
| 19 | 浄化槽ブロワ修繕 | 27,500 |
| 20 | 電気クッキングケトル (基盤) 修繕 | 57,200 |
| 21 | 真空冷却機修繕 | 46,200 |
| 22 | フライヤー修繕 | 61,600 |
| 23 | ボイラー漏水修繕 | 99,000 |
| 24 | 食器カゴ修繕 | 4,400 |
| 25 | 調理器具修繕 | 982,707 |
| 合計 | | 2,756,589 |