

令和7年度 事業報告について

I 学校給食について

(I) 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、「感謝の心」を題材にした1本5分程度の食育動画を小学校5年生と中学校2年生を対象に3本作成し、提供した。食育動画は、給食の時間に給食を食べるところから給食を作る過程を巻き戻していくような物語風にする事で興味をもってもらえるようにし、給食には多くの人が関わっていることに気付かせるよう工夫した。



【食育動画を視聴する様子】

(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2)を提供した。

(ウ) 「食育メッセージ」(付属資料3)を発行し、食に関する指導に役立つ情報を提供した。

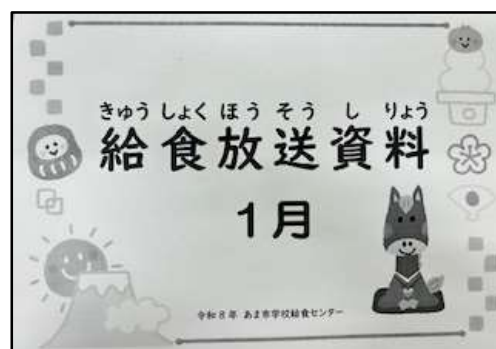
発行時期	内 容
7月中旬	食品ロスについて・SDGs と給食の関係について
2月中旬	主食の栄養について

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。



【1月の掲示資料】



【1月の放送資料】

(イ) 「きゅうしよくだより」(付属資料4)を毎月小学校用・中学校用にそれぞれ発行し、全国郷土料理の日などの給食の内容や、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。

(ウ) 「食育だより」(付属資料5)を発行し、保護者に対して食育に役立つ情報を提供した。

発行時期	内 容
7月中旬	カルシウムの大切さ・カルシウムを含む食品の紹介
2月中旬	朝食の働きについて・朝食レシピの紹介

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!海部地区の野菜

海部地区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月に「ねぎ」を使用した。

12月11日(木)

ごはん 牛乳

つくね 五目煮豆 けんちん汁<ねぎ>

コーヒー牛乳のもと



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、海部地域や愛知県内で作られている野菜を取り入れ提供した。



6月19日(木)

ごはん 牛乳

めひかりフライ

愛知野菜の和え物<きゅうり・キャベツ>

八杯汁 愛知のみかんゼリー

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・きゅうり	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た。

6月4日(水)

ごはん 牛乳 たこのから揚げ<たこ>

キャベツの和え物 わかめのみそ汁



実施月	食材	実施月	食材	実施月	食材
4月	ごぼう	9月	ナタデココ	1月	切干大根
5月	たけのこ	10月	れんこん	2月	大豆
6月	たこ	11月	小魚	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19日(月) 〈カルシウム強化献立〉

ひじきごはん 牛乳

きびなごのから揚げ

湯葉のすまし汁 ヨーグルト

実施月	テーマ	献立
4月	春を感じる 献立	ごはん 牛乳 菜の花コロッケ 春キャベツの和え物 桜のすまし汁
5月	カルシウム 強化献立	ひじきごはん 牛乳 きびなごのから揚げ 湯葉のすまし汁 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 愛知野菜の和え物 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 和風枝豆サラダ 夏野菜のみそ汁 パイナップルゼリー
9月	鉄分強化献立	ひじきごはん 牛乳 レバー入り白ごまつくね たまねぎのみそ汁 鉄分強化ヨーグルト
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 (大豆とさつま芋の甘辛揚げ) 豆もやしの和え物 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 じゃがいもの旨煮 花野菜のごま和え
1月	冬を感じる 献立	ごはん 牛乳 ぶりのみそ焼き 白菜のあったか鍋 花野菜の和え物
2月	まごわやさしい 献立	ごはん 牛乳 さんまの生姜煮 いんげんのごま和え 豆腐のみそ汁
3月	ビタミン強化 献立	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め 春キャベツの和え物 豆腐のみそ汁 清見オレンジ

オ 全国郷土料理の日

毎月各都道府県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。

宮崎県



5月21日(水)
ごはん 牛乳
チキン南蛮
じゃこ和え だご汁

沖縄県



7月17日(木)
ごはん 牛乳
しいらの竜田揚げ
ゴーヤチャンプル
もずくスープ

北海道



12月2日(火)
ごはん 牛乳
ザンギ 石狩鍋
昆布和え

実施月	都道府県名(代表料理名)	実施月	都道府県名(代表料理名)
4月	宮城県 (油麩井)	11月	愛知県 (かきまわし)
5月	宮崎県 (チキン南蛮)	12月	北海道 (石狩鍋)
6月	愛知県 (八杯汁)	1月	愛知県 (きしめん)
7月	沖縄県 (ゴーヤチャンプルー)	2月	青森県 (せんべい汁)
9月	福井県 (ソースカツ丼)	3月	熊本県 (つぼん汁)
10月	茨城県 (ぬっぺ汁)		

カ リクエスト給食

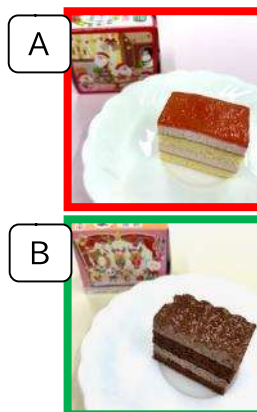
小学校6年生と中学校3年生を対象に「リクエスト給食アンケート」を実施し、12月から2月の給食に人気の高い献立を取り入れ提供した。

実施月	リクエスト献立
12月	コーヒー牛乳のもと パイタンラーメン きゅうりの香り漬け フルーツ和え
1月	きしめん カレーライス いちごクレープ
2月	焼きそば れんこんチップス みそカツ 鶏肉のから揚げ アルファベットスープ

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（火）のクリスマスデザートに2種類のケーキから選択させた。

12月23日（火）
カラフルピラフ 牛乳
ローストチキン
オニオンスープ
セレクトデザート
A:いちごケーキ
B:チョコケーキ



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、9月1日（月）に乾物等を使用した防災を意識させる献立を取り入れ実施した。また、備蓄している非常用レトルトカレーの入れ替えも行い、提供した。

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13日（火）	有機にんじん 83kg	ごはん 牛乳 さつま芋コロッケ 切り干し大根の炒め煮 有機にんじんの沢煮
12月8日（月）	有機たまねぎ 250kg	ごはん 牛乳 わかさぎの甘酢あんかけ 小松菜のおひたし 有機たまねぎのみそ汁
1月27日（火）	有機じゃがいも 224kg	かきまわし 牛乳 にぎすフライ 有機じゃがいものみそ汁

5月13日（火）



12月8日（月）

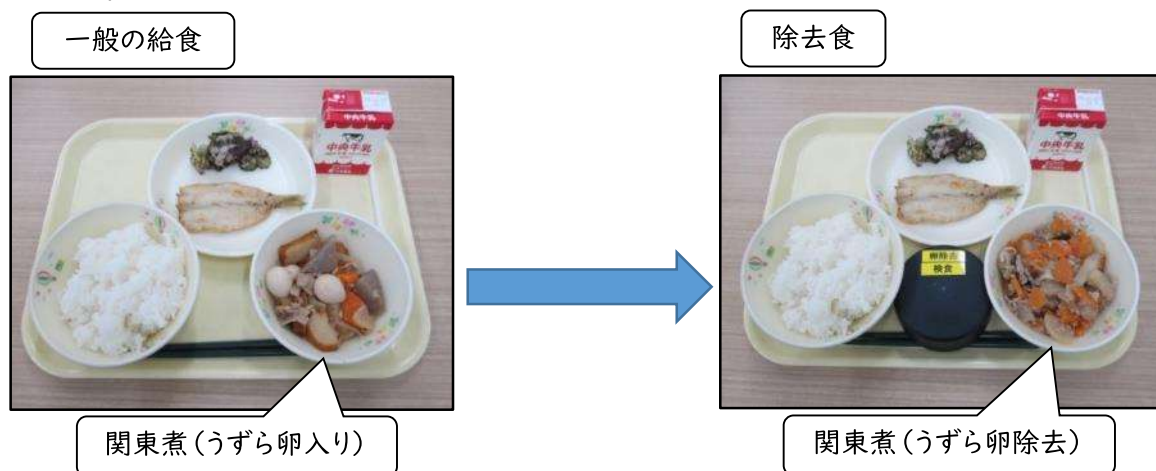


1月27日（火）



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 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した。



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、『全国郷土料理の日』を実施し、食を通して季節や伝統を感じる給食を提供している。10月に各園の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)	十五夜献立(10月6日)	クリスマス(12月23日)
		
ごはん お星さまハンバーグ 天の川風和え物 セタ汁	ごはん 十五夜ハンバーグ 五目煮豆 お月見汁 幼児)十五夜ゼリー 未満児)一口ぶどうゼリー	カラフルピラフ(ごはん) ローストチキン オニオンスープ

「全国郷土料理の日」

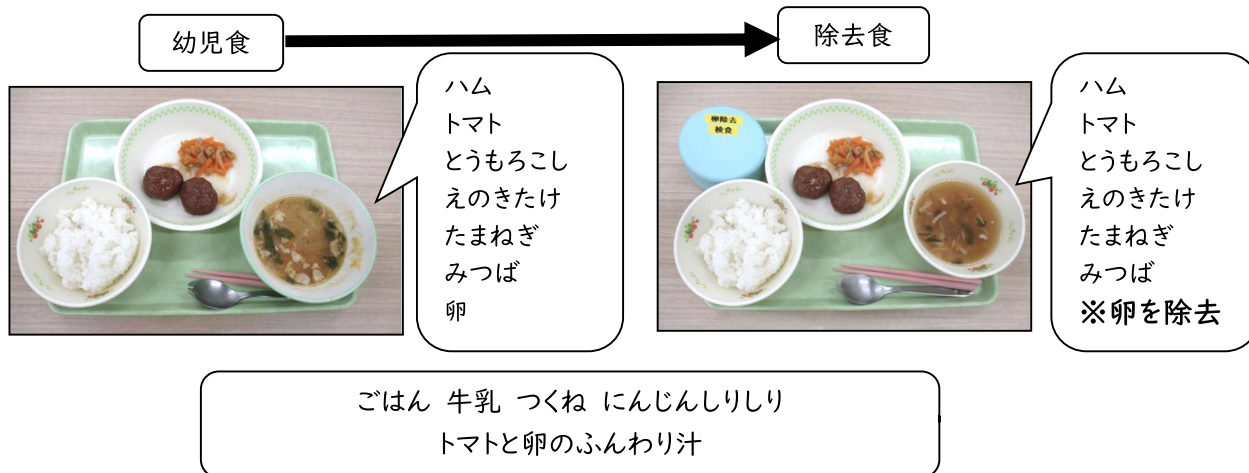
宮城県(4月28日)	茨城県(10月1日)	愛知県(1月29日)
		
油麩井(ごはん) たらの仙台みそ焼き けの汁	ごはん さばのしょうゆ麴焼き 煮合い ぬっぺ汁	ごはん 鶏肉の甘辛焼き みそおでん しそ和え

実施月	県名(献立名)	実施月	県名(献立名)
4月	宮城県(たらの仙台みそ焼き)	11月	愛知県(かきまわし)
5月	宮崎県(チキン南蛮)	12月	北海道(石狩鍋)
6月	愛知県(八杯汁)	1月	愛知県(みそおでん)
7月	沖縄県(豚の角煮)	2月	青森県(せんべい汁)
9月	福井県(ソースカツ丼)	3月予定	熊本県(つぼん汁)
10月	茨城県(さばのしょうゆ麴焼き)		

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た。

「除去食の献立例」



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13日(火)	有機にんじん 12kg	ごはん 牛乳 さつまいもコロッケ 切干大根の炒め煮 有機にんじんの 沢煮 味噌汁 おかかふりかけ
12月8日(月)	有機たまねぎ 40kg	天むす(ごはん・えびフリッター) 牛乳 小松菜のおひたし 有機たまねぎ のみそ汁 手巻きのり(幼児) ーロりんごゼリー(未満児)
1月27日(火)	有機じゃがいも 35kg	かきまわし(ごはん) 牛乳 鮭フライ 有機じゃがいものみそ汁

5月13日(火)



ごはん 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8日(月)



天むす(ごはん・えびフリッター)
牛乳 小松菜のおひたし 有機たま
ねぎのみそ汁 (幼児)手巻きのり
(未満児)ーロりんごゼリー

1月27日(火)



かきまわし(ごはん) 牛乳
鮭フライ 有機じゃがいものみそ汁

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」

中期	後期	完了期
		
五分がゆ 白身魚の若布煮風 和風ポトフ風	七分がゆ 白身魚の若布煮 和風ポトフ	軟飯 白身魚の若布煮 和風ポトフ

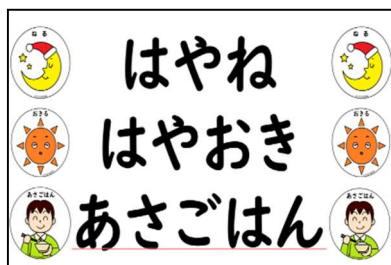
(2) 食育指導について

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
12月15日(月)	新居屋	1月 8日(木)	五条
1月 9日(金)	篠田	1月23日(金)	正則
1月19日(月)	七宝北部	1月20日(火)	萱津
1月28日(水)	昭和	2月 4日(水)	聖徳
2月17日(火)	大花		

(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(水)	正則	25名	6月 9日(月)	新居屋	28名
6月25日(水)	篠田	36名	6月27日(金)	五条	14名
7月 1日(火)	七宝北部	24名	7月 3日(木)	萱津	15名
7月 8日(火)	昭和①	28名	7月 9日(水)	昭和②	29名
7月23日(水)	聖徳	26名	7月25日(金)	大花	33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、全国郷土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7日(木)、8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12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7年度実施状況

開催日	区分	団体・目的	参加人数
6月20日(金)	施設見学	あま市民 給食の衛生管理についての学習	9人
6月25日(水)	施設見学及び試食	甚目寺南中学校保護者 給食及び給食センター についての学習	23人
7月 2日(水)	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	28人
8月12日(火)	施設見学	三重県志摩市教育委員会 保育・離乳食の調理施設 見学	8人
9月19日(金)	施設見学及び試食	正則小学校保護者 給食及び給食センター についての学習	10人
10月9日(木)	施設見学及び試食	美和小学校保護者 給食及び給食センター についての学習	14人
10月10日(金)	施設見学及び試食	シルバーカレッジ 生涯学習事業	35人
11月6日(木)	施設見学及び試食	保育園の保護者 給食及び給食センター についての学習	7人

開催日	区分	団体・目的	参加人数
2月 25 日(水)	施設見学	議員インターン中の学生 による行政視察	6人

(3) オーガニック食材を使用した給食の提供

SDGsの観点から、環境負荷の少ない「オーガニック食材を活用した給食の推進」を令和3年度より試行的に実施した。

この結果を踏まえ、令和5年度より本格的にあま市の給食において導入することを決定し、令和7年度は、年3回、有機農産物を使用した給食を提供した。

令和7年度実績

1回目

実 施 日:5月13日(火)

使用食材:有機にんじん

メニュー:有機にんじんの沢煮椀

2回目

実 施 日:12月8日(月)

使用食材:有機たまねぎ

メニュー:有機たまねぎのみそ汁

3回目

実 施 日:1月27日(火)

使用食材:有機じゃがいも

メニュー:有機じゃがいものみそ汁

(4) 修繕

令和7年度 修繕一覧

番号	内容	依頼業者	支出額(円)
1	ボイラーエアーバルブ修繕	(有)アイコー	27,500
2	食缶類洗浄機修繕	(株)中西製作所名古屋支店	17,600
3	乾燥機修繕	シャープ(株)	39,270
4	スチームコンベクションオープン パッキン等修繕(保育園)	(株)中西製作所名古屋支店	84,700
5	真空冷却機・回転窯蒸気漏れ修繕	(株)中西製作所名古屋支店	88,000
6	フライヤー修繕	(株)中西製作所名古屋支店	50,600
7	自動扉修繕	ナブコドア(株)名古屋支店	6,776
8	食器カゴ修繕	(株)中西製作所名古屋支店	66,000
9	排水処理施設循環ポンプ取替修繕	AG(株)	605,000
10	回転窯の蒸気漏れ修繕	(株)中西製作所名古屋支店	99,000
11	野菜洗浄機修繕	(株)中西製作所名古屋支店	36,300
12	真空冷却機及びスチームコンベクシ ョンオープン	(株)中西製作所名古屋支店	93,500
13	トラック搬入口の縞鋼板溶接修繕	(株)大篠建設	132,000
14	調理室及び野菜洗浄室等修繕	(株)美和健装	220,000
15	真空冷却機修繕(冷水タンク錆除 去)	(株)中西製作所名古屋支店	55,000
16	保育園給食用電気釜修繕	(株)中西製作所名古屋支店	77,000
17	マイコンスライサー修繕	(株)中西製作所名古屋支店	33,121
18	フライヤー修繕	(株)中西製作所名古屋支店	83,600
19	天吊式消毒保管機修繕	(株)中西製作所名古屋支店	38,500
20	食器類洗浄機修繕	(株)中西製作所名古屋支店	22,000
21	電磁調理機器修繕	(株)中西製作所名古屋支店	50,600
22	フライヤー修繕	(株)中西製作所名古屋支店	62,700
23	調理場内自動扉修繕	ナブコドア(株)名古屋支店	377,784
24	洗浄機修繕	(株)中西製作所名古屋支店	162,800
25	洗浄機粉碎機内蔵シンク修繕	(株)中西製作所名古屋支店	642,400
26	スチームコンベクションオープン修繕	(株)中西製作所名古屋支店	482,900
27	ボイラー表示ボード修繕	(有)アイコー	77,000
28	トレイカゴ等の溶接及び曲がり修理	(株)中西製作所名古屋支店	46,200
29	給水修繕	(有)山田水道工業所	99,000
30	真空冷却機修繕	(株)中西製作所名古屋支店	52,800
31	蒸気用圧力計配管取替	コニックス(株)	64,900
合計			3,994,551