

平成 30 年度

第 1 回

瑞浪市学校給食センター運営委員会

平成 30 年 6 月 27 日（水曜日）

学校給食センター 2 階研修室

瑞浪市教育委員会

学校給食センター

次 第

委嘱状交付

1 教育長あいさつ

2 自己紹介・職員紹介

名簿順に自己紹介

3 役員選出

委員長

副委員長

監査委員

4 委員長あいさつ

5 議 事

第1号議案 平成29年度瑞浪市学校給食会計決算の認定について

(別冊：平成29年度給食会計決算書)

6 報告事項

(1) 給食調理及び食器洗浄業務の民間委託について . . . P 1～P 3

(2) 平成29年度地元生産野菜使用状況 P 4～P 5

(3) アレルギー調査の報告について P 6

(4) その他

・平成30年度給食センターの方針と重点について . . . P 7

・平成30年度給食内容・給食指導及び食に関する指導方針について
. P 8～P 14

・「救給カレー」について P 15～P 16

報告事項

(1) 給食調理及び食器洗浄業務の民間委託について

競争入札結果書
(契約概要調書)

入札年月日	平成29年11月29日(水)
所管課名	学校給食センター

整理番号等	件名	瑞浪市学校給食センター調理等委託業務		
債務学給委第6号	実施場所	瑞浪市土岐町7790-1 地内		
実施期日	平成30年4月1日から平成33年3月31日まで			
予定価格 (入札書比較価格)	233,164,080円 (213,912,000円)	競争入札 (契約)の種類	一般競争入札	
指名人 番号	商号又は名称	第1回目 入札金額(円)	第2回目 入札金額(円)	(落札価格:円)
1	株式会社 魚国総本社 名古屋本部	236,160,000		
2	株式会社 グリーンハウス	199,138,800		
3	ハーベストネクスト株式会社	174,000,000		落札 189,660,000円
契約の概要 (契約の相手方の商号又は名称及び所在地、契約の概要) ハーベストネクスト株式会社 神奈川県横浜市保土ヶ谷区岩間町2-120 代表取締役 脇本 実 債務負担行為 平成29年9月補正 平成29~32年度 限度額 233,500,000円				

上記の金額は、入札書に記載された金額で、落札価格は、当該金額に消費税額 (H30~H31.9については100分の8、H31.10以降は100分の10に相当する額) を加算した金額にて表記している。

商 号 ハーベストネクスト株式会社
(HARVEST NEXT CO., LTD.)

本社所在地 神奈川県横浜市保土ヶ谷区岩間町二丁目120番地

役 員 代表取締役社長 臨本 眞
常務取締役 江口 典孝
取 締 役 臨本 大士
常任監査役 松本 聡志

設 立 平成28年10月3日 (出資比率ハーベスト(株):100%)

資 本 金 1,000万円

事 業 内 容 (1) 公立小学校給食調理業務のフードサービス
(2) 民設民営給食センターの企画・整備・運営
(3) 病院、有料老人ホーム及び社会福祉施設への給食提供

加 盟 団 体 公益社団法人日本給食サービス協会会員
公益社団法人集団給食協会会員

商 号 ハーベスト株式会社
(HARVEST CO., LTD.)

本社所在地 神奈川県横浜市保土ヶ谷区岩間町二丁目120番地

設 立 昭和35年10月29日

資 本 金 2億1,000万円

事 業 内 容 (1) 官公庁、オフィス、工場、銀行、学校、ゴルフ場等でのフードサービス
(2) 病院、有料老人ホーム及び社会福祉施設でのフードサービス
(3) レストラン及びファーストフード事業
(4) 総菜(夕食材料)宅配事業
(5) 給食弁当デリバリー事業
(6) 官公庁、オフィス、工場、学校等での商品販売
(7) ビルメンテナンス、特定人材派遣事業

加 盟 団 体 公益社団法人日本給食サービス協会会員
公益社団法人日本メディカル給食協会会員
公益社団法人集団給食協会会員
一般社団法人関東学校給食サービス協会会員
協同組合東京給食カミサリー会員
横浜商工会議所会員

商 号 株式会社国際フードサービス

所 在 地 愛知県名古屋市中区錦町三丁目23番31号

設 立 昭和36年11月18日 (出資比率ハーベスト(株):100%)

事 業 内 容 官公庁、オフィス、社会福祉施設、レジャー施設等でのフードサービス

沿革

昭和35年10月	横浜市港南区に「三栄株式会社」を設立
昭和62年10月	CIを導入、社名を現社名の「ハーベスト株式会社」に改める
平成元年11月	給食弁当事業の「株式会社サンキューオール湘南」を別会社として設立
平成5年10月	本社を横浜市保土ヶ谷区に移転
10月	三栄フードサービス株式会社を「株式会社ヨシケイ三栄」に社名変更
平成9年4月	ハーベスト株式会社が株式会社ヨシケイ三栄と株式会社サンキューオール湘南を 吸収合併して新生ハーベスト株式会社として発足
4月	大阪支店を開設
平成13年6月	多摩工場を東村山市秋津町に開設（HACCP対応の学校給食専用施設）
平成17年3月	多摩工場においてISO9001取得
5月	多摩第2工場を東村山市秋津町に開設（HACCP対応の学校給食専用施設）
平成20年3月	本社を横浜市保土ヶ谷区岩間町二丁目120番地に新築し移転
平成21年9月	仙台支店を開設
平成22年2月	名古屋支店を開設
2月	(株)国際フードサービスがハーベストグループに加入
3月	武蔵村山給食センターを武蔵村山伊奈平に開設
平成23年2月	福岡支店を開設
3月	武蔵村山給食センターにおいてISO22000取得
平成24年6月	広島支店を開設
平成27年3月	多摩工場においてISO22000取得
平成28年10月	ハーベスト株式会社が新設分割により学校給食事業を「ハーベストネクスト株式 会社」として設立

(2) 平成29年度地元生産野菜使用状況

地元生産野菜使用状況

1. 年間地元野菜使用回数

	単位＝回												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
28年度	7	9	25	8	9	18	39	17	20	6	7	5	170
29年度	7	11	12	17	7	13	21	21	19	6	7	5	146

2. 年間総使用量

	単位＝kg												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
おくら						16.0							16.0
かぼちゃ						140.0	226.0						366.0
きゅうり			10.0	40.0			33.0	65.0					213.0
小松菜	20.0	240.0	227.0				50.0	137.0	110.0	79.0	80.0	151.0	1,094.0
しいたけ			9.0		9.0	11.0	20.0	28.0					77.0
じゃがいも			70.0	135.0	53.0	60.0							318.0
しょうが							17.0	10.0					27.0
だいこん		27.0						50.0	255.0	15.0			347.0
大豆・黒豆			33.0	28.0		48.0		15.0	45.0				169.0
玉葱			217.0	143.0									360.0
チンゲンサイ								38.0	60.0				98.0
冬瓜							140.0						373.0
にんじん				116.0				49.0					165.0
にんにく			3.5	5.5	3.0	2.0	5.5	3.0	5.0				27.5
ねぎ	150.0	139.0		11.0	62.0	58.0	40.0	48.0	65.0	111.0	90.0	10.0	784.0
白菜								82.0	446.0				528.0
ピーマン					20.0								20.0
ほうれん草	60.0						71.0				74.0		205.0
マコモ							130.0						130.0
合計	230.0	406.0	569.5	478.5	147.0	568.0	732.5	525.0	1,051.0	205.0	244.0	161.0	5,317.5

3. 過去の使用量

	単位＝kg												
	17年度	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
	4,639	6,846	5,828	8,399	13,669	6,455	5,547	5,432	4,659	8,488	7,512	5,387	5,318

4. その他の利用 ポーノボーク(1,379kg)、日吉みそ(493kg)、米粉(255kg)、米粉(560kg)、精米(560kg)

地元生産野菜使用状況

5. 年間総使用量

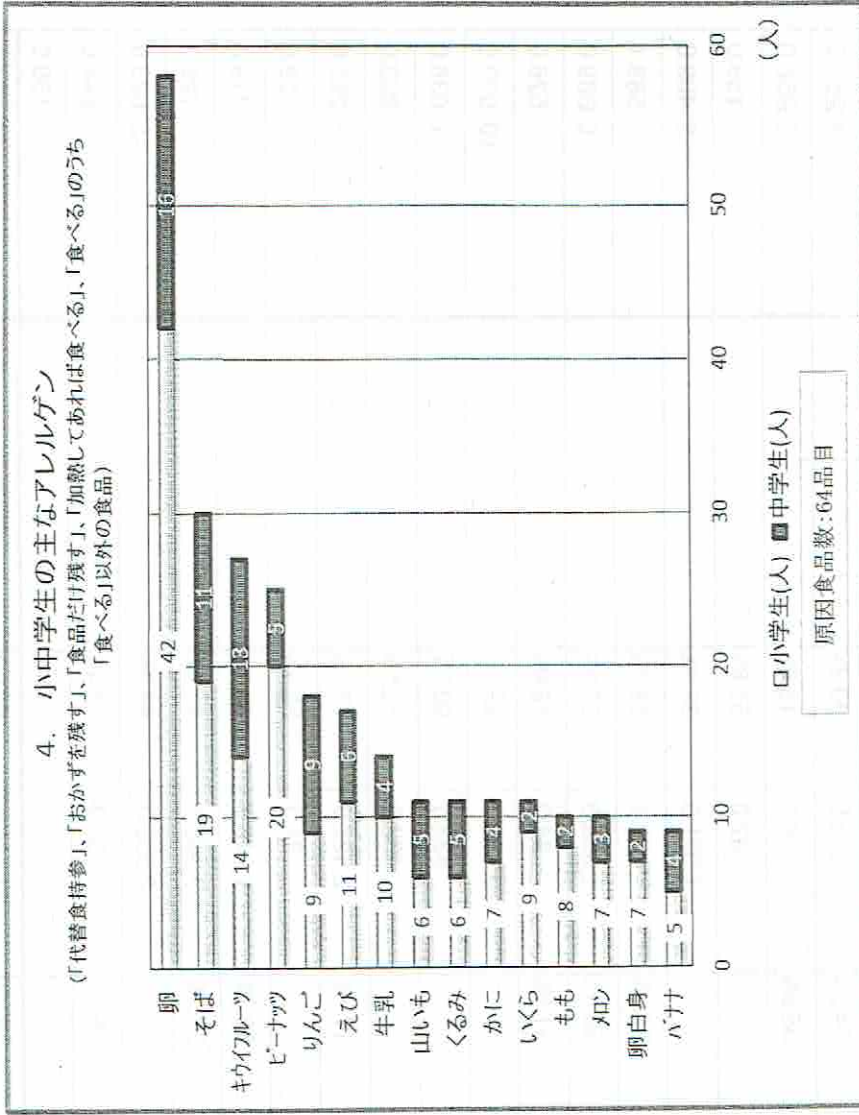
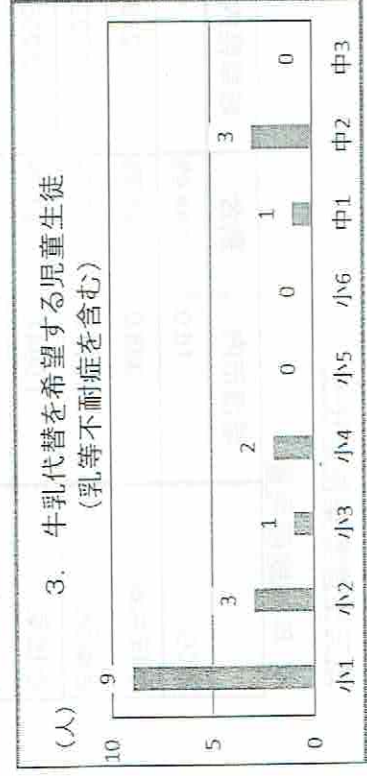
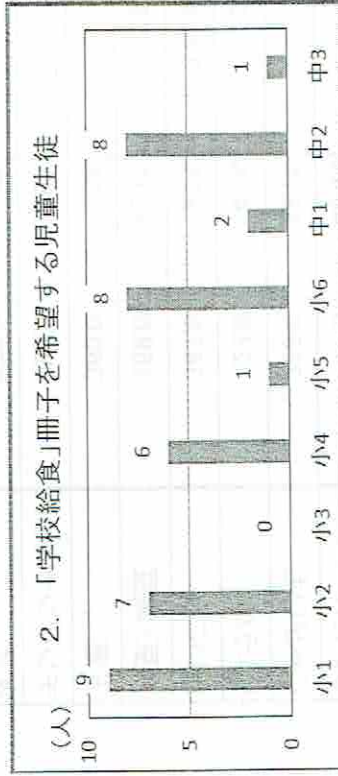
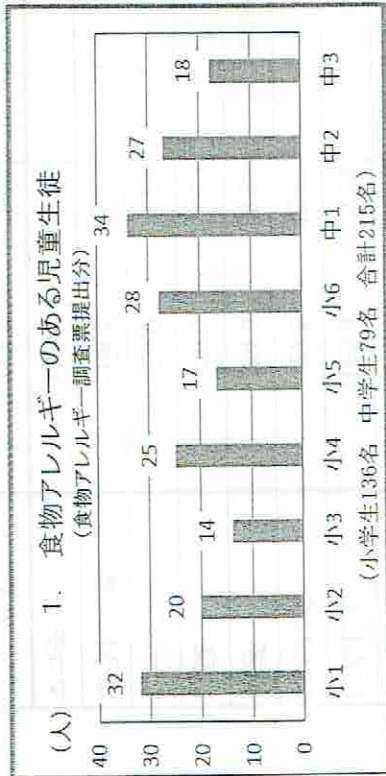
単位=kg

	瑞浪市内	割合	岐阜県内	割合	国内	割合	海外	割合	計
おくら	16.0	44.4%			20.0	55.6%			36.0
かぼちゃ	366.0	41.7%	210.0	23.9%	171.2	19.5%	131.0	14.9%	878.2
きゅうり	213.0	5.0%	2,733.0	64.2%	1,309.0	30.8%			4,255.0
小松菜	1,094.0	27.7%	2,205.9	55.8%	656.1	16.6%			3,956.0
しいたけ	77.0	48.4%			82.0	51.6%			159.0
じゃがいも	318.0	13.2%			2,091.0	86.8%			2,409.0
しょうが	27.0	4.7%	150.0	26.4%	392.1	68.9%			569.1
だいこん	347.0	5.7%	3,434.0	56.4%	2,308.0	37.9%			6,089.0
大豆・黒豆	169.0	32.1%	273.0	51.9%	84.0	16.0%			526.0
玉葱	360.0	3.3%			10,610.0	96.7%			10,970.0
チンゲンサイ	98.0	9.5%			938.0	90.5%			1,036.0
冬瓜	373.0	46.5%			430.0	53.5%			803.0
にんじん	165.0	5.1%	579.0	17.7%	2,521.0	77.2%			3,265.0
にんにく	27.5	46.6%			31.5	53.4%			59.0
ねぎ	784.0	28.8%	889.0	32.7%	1,046.0	38.5%			2,719.0
白菜	528.0	14.2%	832.0	22.3%	2,368.0	63.5%			3,728.0
ピーマン	20.0	1.0%			2,003.0	99.0%			2,023.0
ほうれん草	205.0	12.5%	1,383.0	84.1%	56.0	3.4%			1,644.0
マコモ	130.0	100.0%							130.0
合計	5,317.5	11.8%	12,688.9	28.0%	27,116.9	59.9%	131.0	0.3%	45,254.3

「地場産物野菜」を、できるだけ取り入れるよう取り組んでいます。

平成30年度 児童生徒の食物アレルギーの実態

調査対象: 小学校 児童1,753名、中学校 生徒888名



5. 1人当たりの食物アレルギーの食品数

食品数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
小学校(人)	65	15	13	8	2	3	2	1	1	1	0	0	0	0	0	1
中学校(人)	24	13	12	5	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
合計	89	28	25	13	4	3	3	2	1	1	0	0	0	0	0	1

平成 30 年度 学校給食センターの方針と重点

方針

安全で、栄養バランスのとれた、おいしい給食の提供

重点Ⅰ 衛生管理の徹底

- 施策
- (1) 「学校給食衛生管理の基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた調理を行い、衛生管理の徹底を図る。
 - (2) ノロウイルスによる食中毒の発生予防のため、手洗いと消毒の徹底を図る。
 - (3) 衛生管理に関する職員の研修会を年2回実施する。
 - (4) 異物混入の防止を徹底するとともに、異物混入時対応を迅速かつ適切に行う。

重点Ⅱ 給食の安定的な供給

- 施策
- (1) 給食を確実・安全に配送するため、配送業務を専門業者に委託する。
 <主な事業> 学校給食配送委託事業(委託期間は H28.4 から H33.3)
 - (2) 調理業務、食器・食缶洗浄業務を民間委託する中で、給食に支障が出ないよう事前に綿密な打ち合わせを行う。
 <主な事業> 学校給食調理等委託事業(委託期間は H30.4 から H33.3)

重点Ⅲ 施設・設備の整備

- 施策
- (1) 夏休み期間に調理場等の点検を行う。
 - (2) 改築20年目を目途に、施設設備全体の改修を効率的に行うため、現状を調査し、施設設備の中長期計画を策定する。

重点Ⅳ 安心で、美味しい給食の提供

- 施策
- (1) 季節感のある給食、日本の食文化を大切にしたい給食、美味しい給食の調理を心掛ける。
 - (2) 地元農産物をできるだけ使用するよう努め、生産者の顔が見える安心な給食の提供に努める。
 - (3) 地元農産物、地元農家等への理解を深めるため、「ふれあい給食」を実施する。
 - (4) 学校医、養護教諭、給食主任、と連携し、医師による「食物アレルギー調査票」を保護者から提出してもらい、食物アレルギーへの対応に努める。

重点Ⅴ 食に関する指導の充実

- 施策
- (1) 望ましい食習慣や食事のマナーなどを身に付けさせる。
 - (2) 食育の推進を図るため、栄養教諭等の学校訪問の回数と質を充実する。

平成30年度 給食および食に関する指導の方針

瑞浪市学校給食センター

1. 給食の内容

・主食

麦ごはん（麦1割）…週2回

センター炊飯…週2回（給食センターで炊飯して提供します）

パン…月2～3回

麺…月2回程度（うどん、ソフト麺、ラーメンなど）

- ・牛乳…毎日つきます。食物アレルギーを有する児童生徒には、代替え飲料としてお茶を提供します。
- ・副食…煮物、揚げ物、焼き物、汁物、和え物等、様々な調理を工夫します。

2. 献立作成の重点

- ・主食は、全体のエネルギー量の50%以上確保できる量にします。
- ・野菜は、80g以上摂取できるようにします。
- ・旬の食品（野菜、魚、果物等）を取り入れるようにします。
- ・新鮮で安全安心な地場産物をできるだけ取り入れ、地産地消を推進します。
- ・噛み応えのある食品や料理を取り入れます。
- ・日本型食生活（和食）を大切にします。
- ・手作りの味、郷土の味を大切にします。
- ・将来にわたり、望ましい食習慣を形成するための手本となるような献立にします。
- ・児童生徒が楽しく食べられるよう工夫します。

3. 給食の時間の食に関する指導・食に関する指導のTT授業について

- ・各校、各家庭の共通理解を得るために、ポイントマークをはじめ、献立のねらいの明確化を図ります。
- ・献立のねらいをもとに、児童生徒への「放送資料」を配付します。
- ・盛り付け表を配付し、正しい盛り付けの習慣化を図ります。
- ・栄養教諭等が「給食の時間の学校訪問計画」を基に、各校の給食の時間に訪問し、児童生徒の様子を把握するとともに、食に関する指導を行います。
- ・各校の「食に関する指導の年間計画」に基づき、栄養教諭等も参画していきます。
- ・調理員の給食の時間の訪問を通して、児童の給食への関心を高めます。（小学校）
- ・「先生のための食育講座」を配付し、食にかかわる知識・情報を提供することで、教職員の食に関する興味関心、知識が深まるよう働きかけます。また、「食育の日クイズ」を掲載し、学級で担任と児童生徒が給食や食について楽しく学べる機会となるような情報を提供します。
- ・給食だよりを通して、各家庭への食に関する知識・情報の提供、食への意識を高めるよう努めます。
- ・母親委員会、学校保健安全委員会に関わり、試食会、調理実習、センター見学、ふれあい給食など、食に関する活動を通して、家庭や地域との連携を図るよう努めます。
- ・食に関する情報発信地として、地域との関わりを深めます。（ホームページ・試食会等）
- ・アレルギー、肥満など、個々への相談・指導等も行います。

* 食に関する指導や試食会等を行う際には、ぜひ栄養教諭にお声かけください。

平成30年度 献立に関わる年間計画

月	行事	行事等に関わる料理	教科等とのつながりのある料理	啓発資料	今月のねらい	給食指導・食に関する指導			
						低学年	中学年	高学年	中学校
4	入学祝い	赤飯	にじまずの稚魚 (魚の成長)	給食について 給食センター紹介 食物アレルギー	給食を知ろう	給食時間の約束が分かる。 仲間と協力して配膳ができる。	一人あたりの量を考え、配膳することができる。	給食時間を知り、時間に合わせた配膳、食事ができる。	
5	こどもの日	ちまき・かしわもち 旬料理		朝食の大切さについて 衛生について(食中毒等)	衛生に気を付けて食べよう	手洗いがしっかりできる。 衛生的な配膳をすることができる。	身なりを整え、清潔な配膳、片づけができる。	衛生に気を付けて配膳し、良い食環境を整えることができる。	
6	歯と口の健康週間 食育月間	噛み応えのある料理	鮎の塩焼き (魚の食べ方実践) カミカミメニュー (4年:かむことのカ)	噛むことの効用について 食育月間の紹介	よくかんで食べよう	よく噛むと体や脳にたくさん良いことがあると知る。	噛むことの大切さがわかり、よく噛んで食べることが出来る。	よく噛むことの大切さがわかり、実践する。丈夫な歯をつくるための栄養について知る。	
7	七夕 土用の丑 七夕給食	七夕献立 スタミナ料理	夏野菜(小2:旬) 枝豆(小3:大豆の姿身) セレクト給食 にじまず(魚の成長) 前年度学校給食レシピ コンクール入賞の料理	夏休みの食事について(おやつ) 夏野菜について 残量調査・セレクト給食の結果	好き嫌いをしないで食べよう	食べ物の名前が分かる。 食べ物の働きを知る。特に野菜の重要性が分かり残さず食べる。	自分の健康のために、残さず食べることができる。	食べ物を主な働きから6群に分けることができる。 中学生の栄養量について理解し食べることができる。	
9	お月見 運動会	里芋ごはん お月見献立	秋野菜(小2:旬) 半原南瓜(中学家庭科:地域の伝統野菜)	運動と栄養について 規則正しい食生活	丈夫な体を作ろう	自分たちの体は食べ物から作られることを知る。 丈夫な体を作るには、食事と運動と睡眠が大切だと分かる。	丈夫な体を作るには、1日3回の食事が大切だと分かる、実行する。	丈夫な体を作るにはバランスの良い食事が基本となり、活動量に応じた食事法があることを知る。	
10	目の愛護デー 収穫祭 ハロウィン	色の濃い野菜の料理 新米 五平餅 南瓜料理	秋刀魚 (魚の食べ方実践)	目によい食事について 季節の食材	季節の味を知ろう	「旬」を知り、おいしく食べることができる。 旬の食べ物が分かり、味わって食べることができる。	旬の食材のよさを知り、季節のものを味わうことができる。	旬の食材は栄養価が高いことや、旬の食材を使った料理について知る。	
11	勤労感謝 いい歯の日	新米 紅葉献立 (秋の味覚) カミカミメニュー 和食の日	大豆料理 (小3:大豆の姿身) 秋刀魚 (魚の食べ方実践)	食事への感謝 いい歯の日について 和食について	感謝して食べよう	食べ物は命あるものと理解できる。 給食に関わっている人達の願いや気持ちを知る。	意味を理解して「いただきます」、「ごちそうさま」のあいさつができる。	給食の残菜がどんな風に処理されているのかを知る。 食事を作った方へ感謝する。	
12	冬至 クリスマス 大晦日 七夕給食	南瓜料理 クリスマス料理 年取り料理	セレクト給食	冬休みの食事について(野菜) 風邪予防の食事 残量調査・セレクト給食の結果	寒さやかぜに負けない食事をしよう	風邪を予防するためには何でも食べることが大切だと分かる。 風邪を予防するために、バランス良く食べることが大切だと分かる。	風邪を予防するために大切な栄養素が分かる。	体を温めたり、風邪を予防したりする食材を知る。	
1	お正月 鏡開き 給食週間 ふれあい給食	おせち料理 雑煮・ぜんざい 郷土料理 給食の歴史 (昔の食事)	にじまず切り身 (魚の成長)	学校給食週間について 食文化を知る	食文化を知る	瑞浪市の地場産物、東濃地域の郷土料理を知る。 瑞浪市の地場産物、東濃地域の郷土料理とそのいわれを知る。	瑞浪市の地場産物、郷土料理のいわれを知り、郷土を大切にすることを覚える。	郷土の特色と郷土料理について理解し、郷土を大切にすることを覚える。	
2	節分 リクエストメニュー	節分豆 いわし料理 リクエスト料理	大豆料理 (小3:大豆の姿身)	バランスのとれた食生活について 大豆について リクエストメニュー結果	マナーを守って楽しく食事をしよう	落ち着いて食事を楽しむことができる。 楽しい食事時間のためにできることを考える。	食事中にふざけず、環境を整えて、楽しく食べることができる。	姿勢よく食事をすすめる。食事を通して望ましい人間関係を構築する。	
3	ひな祭り 卒業祝い リクエストメニュー	からすみ 赤飯 リクエスト料理	あまご (魚の食べ方実践) 救急カレー(非常食)	1年の振り返り	食生活を振り返ろう	給食時間の約束を守って、楽しく食べることができたか振り返る。 1年間で食べられるようになったもの、できるようになったことを振り返る。	自分の体のことを考えて、給食を残さず食べることができたか振り返る。	自分やクラスの成長を実感し、給食がバランスのよい食事のモデルだと理解できたか振り返る。	

<食育の日(毎月19日)の取組>
日本各地または岐阜県内のご当地給食や郷土料理、世界の料理を取り入れ、給食を通して味めぐりを行い、興味関心を深める。また、その給食を通して瑞浪市の特徴に気づかせる。

各校との連携

H29年度 食に関する指導のTT授業の実施

<小学校>

学校名	学年	日付	教科	内容
瑞浪小学校	5年生	7月11日・12日	家庭科	「学校給食のメニューを考えよう」
	5年生	9月5日・6日・8日	家庭科	「日本の伝統であるご飯とみそ汁中心の『和食』について理解を深めよう」
	5年生	9月11日、13日、15日	家庭科	「『米』が『ご飯』になる仕組みを理解しよう」
	5年生	9月12日、13日、14日、21日	家庭科	「火加減に気を付けてガラス鍋でご飯をふっくらと炊こう」
	5年生	9月29日	家庭科	「様々なだしを知る、煮干しだしをとれるようにしよう」
	5年生	10月3日、6日	家庭科	「切り方や時間を考えて手際よくみそ汁を作る計画を立てよう」
	5年生	10月17日、20日	家庭科	「米の切り方や煮る順番を考え、味噌の風味とだしのきいたみそ汁を作ろう」
	5年生	10月24日(研究授業)	家庭科	「家族のためのみそ汁を考えよう」
土岐小学校	3年生	11月29日・12月4日	学級活動	「大豆のすばらしさを知ろう」
稲津小学校	1年生	5月26日(親子教室)	学級活動	「朝ごはんでもりもり元気」
	2年生	11月11日(授業参観日)	学級活動	「食べ物の3つの仲間を知ろう」
	3年生	12月1日	学級活動	「大豆のすばらしさを知ろう」
	4年生	11月29日	学級活動	「地域の食材を見つけよう」
	5年生	11月27日	学級活動	「栄養素のバランスがよい朝ごはんを考えよう」
	6年生	11月27日	保健体育	「生活習慣病予防のための食事について知ろう」
釜戸小学校	1年生	12月15日	学級活動	「給食ができるまでを知り、残さずに食べよう」
	2年生	6月23日(授業参観日)	学級活動	「食べ物の3つの仲間を知ろう」
	3年生	2月2日	国語	「大豆のすばらしさを知ろう」
	4年生	2月8日	保健体育	「よりよく育つための生活」
	5年生	12月15日	学級活動	「栄養素のバランスがよい朝ごはんを考えよう」
	6年生	11月20日	学級活動	「魚を食べるまでの流れを知ろう」
明世小学校	1年生	2月5日	学級活動	「ピーマンマンのすごいところを見つけよう」
	2年生	2月5日	学級活動	「食べ物の3つの仲間を知ろう」
	3年生	2月8日	学級活動	「元気のもと『朝ごはん』」
	4年生	2月6日	総合的な学習	「体によいおやつを取り方を考えよう」
		3月予定	総合的な学習	「体によいおやつを作ろう」
	5年生	2月8日	学級活動	「健康に過ごすための食事について考えよう」
	6年生	7月14日	家庭科	「学校給食のメニューを考えよう」
2月6日		学級活動	「栄養素のバランスがよい献立を考えよう」	

学校名	学年	日付	教科	内容
陶小学校	1年生	9月29日	学級活動	「給食ができるまでを知り、残さずに食べよう」
	2年生	9月29日	学級活動	「元気のもと『朝ごはん』」
	3年生	9月29日	学級活動	「体によいおやつの取り方を考えよう」
	4年生	10月2日	保健体育	「よりよく育つための生活」
	5年生	10月2日	学級活動	「食事のバランスについて考えよう」
	6年生	10月2日	学級活動	「生活習慣病予防のための食事について知ろう」

<中学校>

学校名	学年	日付	教科	内容
瑞浪南中学校	1年生	5月25日	学級活動	「栄養素のバランスがよい朝食を考えよう」
	2年生	5月26日	学級活動	「栄養素のバランスがよくなる食べ方を考えよう」
日吉中学校	1年生	11月7日	学級活動	「3・1・2お弁当箱法をマスターしよう」
	2年生	11月7日	学級活動	「健康によい間食の取り方を考えよう」
	3年生	11月7日	学級活動	「栄養素のバランスがよくなる食べ方を考えよう」

H29年度 学校給食試食会参加

学校名	日付	内容
稲津小学校	5月26日	講話「朝食について」・給食の時間での講話（栄養について）・資料配布
瑞浪小学校	5月30日	栗山先生による講演・給食の時間での講話（食事量について）・資料配布
釜戸小学校	6月23日	給食の時間での講話（瑞浪市の給食について）・資料配布
陶小学校	6月23日	給食の時間での講話（朝食について）・資料配布
明世小学校	7月7日	給食の時間での講話（食事のマナーについて）・資料配布
日吉小学校	10月4日	給食の時間での指導・講話（箸の持ち方について・栄養について）・資料配布

H29年度 その他

学校名	学年	日付	取組	内容
明世小学校	6年生	7月3日	食育マイスター養成式	全校朝会で6年生を食育マイスターに委嘱
陶小学校	全学年	1月29日（中止）	ふれあい給食	学校給食週間中に地元生産者の方と児童との会食

食に関する指導の際には、給食センターの栄養教諭にぜひお声かけください。
 食に関する指導の全体計画・年間計画に基づいて食育を実施するにあたり、児童生徒の実態に応じた、重点的な食に関する指導方針を協議し、指導に取り組むことが重要となります。
 その中で、栄養教諭とのTT授業等を仕組むことも食に関する指導の方法の一つではないかと考えます。
 そこで、校長先生を始め、給食主任・養護教諭の先生方と、連携を強化していきたいと考えています。
 また、学級担任・教科担当の先生方が進める食に関する指導について、資料を提案したり、地域の関係機関との連絡調整等で、食育をサポートしていきますので、何かありましたらご連絡ください。

H30年度 給食の時間の食に関する指導及び食に関する指導のTT授業

給食の時間の食に関する指導

学年	内容	資料等	
小学校	1年生	給食センターでどのように給食が作られているか知ろう（調理員の訪問）	調理道具
		食べ物について知ろう	?ボックス 食べ物カード 食べ物人間
	2年生	旬の食べ物について知ろう（主に野菜）	旬マーク 野菜の花の写真
	3年生	大豆の変身	大豆の変身の図
		野菜を食べよう	イラスト 野菜
	4年生	よくかんで食べよう	「ひ・み・こ・の・は・が・い・ぜ」の媒体
	5年生	正しいマナーで食べよう	マナーについて「まちがい探し」の媒体
6年生	感謝の気持ちで食べよう	紙芝居「いただきます ごちそうさま」	
中学校	1年生	カルシウムについて知ろう	骨の断面写真 骨量の変化のグラフ
	2年生	運動能力を発揮するための食事について	5大栄養素のカード 料理カード
	3年生	朝ごはんについて	学力調査のグラフ 体温上昇のグラフ
その他	「水分補給と夏野菜について」、「和食について」、「食料自給率について」、「配膳のマナーについて」、「和食について」など		

食に関する指導のTT授業

学年	内容	資料等	
小学校	1年生	給食ができるまでを知ろう	給食センターのDVD 調理道具 食べ物人間
		野菜のよさを知ろう	紙芝居「グリーンマントのピーマンマン」
	2年生	食べ物の3つの仲間について知ろう	紙芝居「けんちゃんの冒険」 給食 食材カード
	3年生	すがたをかえる大豆（げんこつ作り）	大豆の変身表 げんこつの材料
		元気のもと朝ごはん	3つのスイッチ目覚まし時計 3色分けカード
	4年生	おやつについて知ろう	お菓子 清涼飲料水 油と砂糖の見本 血管の模型
		よりよく育つための生活	給食 3つの仲間分け 骨の写真
		地域の食材をみつけよう	瑞浪市の地図 食材カード 生産者の方からの手紙
	5年生	野菜のよさを知ろう	セロリ 乳鉢 乳棒 ガーゼ 食物繊維の資料
		学校給食のメニューを考えよう（学校給食レシポコンクールに向けて）	給食 地場産物の食材カード
栄養素のバランスがよい朝ごはんを考えよう		給食 3つのスイッチパネル 5つの仲間分け	
6年生	生活習慣病予防の食事	給食 油と砂糖の見本 血管の模型 マヨネーズの材料	
	給食の献立を考えよう（家庭の食育マイスター）	給食 食育マイスターのリーフレット	
中学校	1年生	「自分から進んで野菜を食べる工夫をしよう」、「3・1・2お弁当箱法をマスターしよう」、「栄養素のバランスがよい朝食を考えよう」、「健康によい間食の取り方を考えよう」、「栄養素のバランスがよくなる食べ方を考えよう」など	
	2年生		
	3年生		

瑞浪市の小中学生が9年間で身につけてほしい食に関する内容について考えました。各校の実態や希望に応じて内容を相談させていただきますので、よろしくお願いいたします。

※ その他にも、委員会活動や全校集会、試食会等の参加、食育資料の貸出など、随時行います。

平成29年度 給食の時間 学校訪問の実績

○は栄養士の訪問 ●は栄養士+調理員の訪問

	給食開始時間	給食終了時間	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
瑞浪小学校	12:25	13:05		○ 4年	○ 2年	● 1年	○ 6年	○ 3年	○ 5年		○	○
土岐小学校	12:15	13:00		○ 4年	● 1年	○ 2年	○ 5年	○ 3年	○ 6年	○ 特支・全学級	○ 1年	
稲津小学校	12:20	13:00		○ 4年	○ 2年	○ 6年	● 1年	○ 3年・特支	○ 5年		○ 2年	
日吉小学校	12:10	12:50		○ 3・4年	○ 1・2年		● 1・2年	○ 3・4年			○ 6年	○
釜戸小学校	12:20	13:00		○ 3・4年		○ 1・2年	● 1・2年	○ 3年	○ 5・6年			○
明世小学校	12:20	13:05		● 1・4年		○ 2年	○ 5・6年	○ 3年・全学級		○ 6年・全学級	○ 全学級	
陶小学校	12:20	13:00		○ 4・5年		○ 1・2年		○ 3・6年	○ 5年			○
瑞浪中学校	12:30	13:05		○ 2年		○ 1・2年		○ 3年	○ 特支		○ 1年	
瑞陵中学校	12:30	13:05				○ 2年	○ 1年		○ 特支・全学級			
瑞浪南中学校	12:25	13:00		○ 2年		○ 1年		○ 特支				
日吉中学校	12:25	13:00			○ 全学級				○ 全学級		○ 全学級	
釜戸中学校	12:25	13:00			○ 全学級		○ 全学級				○ 全学級	○ 全学級

平成30年度 給食の時間 学校訪問の計画

○は栄養士の訪問 ●は栄養士+調理員の訪問

	給食開始時間	給食終了時間	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
瑞浪小学校	12:25	13:05		○ 4年	○ 2年	● 1年	○ 6年	○ 3年	○ 5年		○	○
土岐小学校	12:15	13:00		● 1年	○ 4年	○ 2年	○ 6年	○ 3年	○ 5年		○	○
稲津小学校	12:20	13:00		○ 4年	● 1年	○ 2年	○ 6年	○ 3年		○ 5年	○	
日吉小学校	12:10	12:50	○ 4・5年		○ 2年		● 1・6年	○ 3年			○	○
釜戸小学校	12:20	13:00	○ 4・5年		○ 2年		● 1年	○ 3・6年				○
明世小学校	12:20	13:05	● 1・4年			○ 2・5年		○ 3・6年			○	
陶小学校	12:20	13:00			○ 4年	● 1・2年		○ 3・6年	○ 5年	○ 5年		○
瑞浪中学校	12:30	13:05		○ 2年		○				○ 3年	○	
瑞陵中学校	12:30	13:05		○ 2年			○		○	○ 3年		
瑞浪南中学校	12:25	13:00		○ 2年		○		○		○ 3年		
日吉中学校	12:25	13:00		○ 全学級			○ 全学級				○ 全学級	
釜戸中学校	12:25	13:00		○ 全学級			○ 全学級				○ 全学級	

※ 瑞浪小学校、瑞浪中学校は月に2回訪問する予定です。

※ 小学校2年生、3年生、4年生、6年生、中学校3年生については給食の食材や献立が指導と合わせて効果的な時期であることから、以上のように計画しましたが、給食主任の先生方と相談をしながら指導を進めていきたいと考えています。特別支援学級にも指導にまいりますので、よろしくお願いたします。



救給シリーズ 救給カレー

～ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなく」非常食～

平成 23 年 3 月 11 日の東日本大震災は建物の損壊やライフラインの停止、道路の寸断などによる輸送不能により、給食の提供が不可能になりました。また、震災直後は救援物資が届かず食料不足となりました。

そこで、全国の栄養教諭、学校栄養職員は、この非常事態に備えて、電気、ガス、水道が途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなく」非常食【救給カレー】を開発しました。



150g



250g

(公社) 全国学校栄養士協議会 開発
(公財) 学校給食研究改善協会 認定

救給カレー の特徴

内容量 150g (箱入り数 40 袋)
内容量 250g (箱入り数 30 袋)
賞味期間 3 年間

- ◇ アレルギー特定原材料等 27 品目すべて不使用です。
 - * アレルギー特定原材料等 27 品目は、パッケージ裏面に記載されています。
 - * カレールウなどの小麦粉製品を使用せずに、おいしいカレー味です。
- ◇ ごはんが入っていて、温めなくてもそのまま食べられます。
- ◇ 成長期の子供たちが安心して食べられるように、国産の米・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・スイートコーン・ぶなしめじを使用しています。
- ◇ スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用できて、かきばらずに片づけることができます。スプーン付きです。

(日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)に基づく計算値)

成分	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン				食物繊維 (総量)	食塩相当量
							ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	レチノール活性当量	B ₁	B ₂	C		
単位	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
本品 100g 当たり	179	65.4	1.6	9.0	23.0	1.0	274	9	9	28	0.4	0.4	42	0.03	0.02	2	1.2	0.7
一袋 (150g) 当たり	269	98.1	2.4	13.5	34.5	1.5	411	14	14	42	0.6	0.6	63	0.05	0.03	3	1.8	1.0
一袋 (250g) 当たり	449	163.5	4.0	22.5	57.5	2.5	685	23	23	70	1.0	1.0	105	0.08	0.05	5	3.0	1.7
原材料	野菜(スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ)、うるち米(国産)、植物油、粉あめ、トマトピューレ、たまねぎエキス、カレーパウダー、食塩、酵母エキス、香料																	



救給カレー

の活用例

「防災の日」の給食

「防災の日」等の防災教育にあわせ、学校給食の1品として活用する。

防災教育の非常食体験

避難経路の確認や非常食の持ち出し方を学習し、避難場所での食事として体験する。

学校を避難所とした生活体験

学校を避難所とした生活体験の中での食事の1品として活用する。

自治体における防災訓練

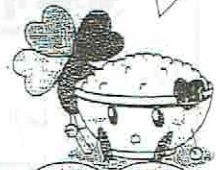
自治体で実施される防災訓練時に食事の1品として活用する。

給食の献立例

- 救給カレー
- 牛乳
- オムレツ
- ポテトサラダ
- 豆腐スープ
- バナナ

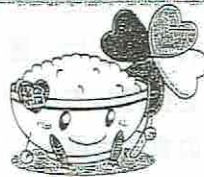


実際に救給カレーを「食べる」体験をしておくことで、災害時でも安心して食べることができます。



こんな時にも活用できます

救給カレー



～備えあれば憂いなし～
自然災害だけでなく、様々な不測の事態にも、非常食の提供が言えられます。

- 台風が来ることが予想されたため給食を中止したが、給食再開に向けて材料の調達が難しい時
- 調理設備の故障などで調理が出来ない時
- 鍋をひっくり返してしまって、給食が足りなくなった時……………など

全学業 救給カレー の購入方法

➡ 各都道府県 学校給食会へ

◎完全受注生産のため、毎月10日までに注文してください。(翌月20日納品)
※1ケース(150g/40袋, 250g/30袋)単位の注文になります。



全学業開発の災害時学校給食用非常食にはマスコットキャラクターが登場します。