

令和元年度 第2回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

令和2年2月20日(木) 13:30～
甲賀市役所 別館2階 会議室 203

1. 開 会
市民憲章唱和

2. あいさつ (教育長)

3. 議 事

(1) 学校での食指導の取り組みについて【資料1】

(2) (仮称) 甲賀市西部学校給食センターについて【資料2】

(3) 学校給食におけるアレルギー対応について【資料3】

(4) 給食費について【資料4】

(5) その他

4. 閉 会

甲賀市市民憲章

わたしたちは「みんながつくる住みよさと活気あふれる甲賀市」
を目指して、この憲章を定めます。

あふれる愛に

あなたも仲間

いろどる山河と

生きいき文化

こぼれる笑顔に

応える安心

うみだす活力

受けつぐ伝統

かがやく未来に

鹿深の夢を

学校での食指導の取り組みについて

【資料1】

令和2年2月 学校給食献立表

甲賀市東部学校給食センター TEL: 88-3903

日	曜日	主食	牛乳	献立名	主な使用材料						
					血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		エネルギーになるもの(黄)		
					1群	2群	3群	4群	5群	6群	
魚卵卵豆類		牛乳小魚海藻		緑黄色野菜		その他の野菜果物		穀類芋類砂糖		油脂類	
3	月	節分献立 ごはん かるちゃんの日	牛乳	いわしのしょうが煮 おにかまぼこのすまし汁 大豆の煮物	おにかまぼこ だいず ちくわ	牛乳 いわし こんぶ	にんじん みつば いんげんまめ	たまねぎ こんにゃく しょうが	しめじ	米 さとう でんぷん	
4	火	丸パン横切り	牛乳	とんかつ 一食ソース 豆乳ポタージュスープ キャベツのカレーソテー	とり肉 豆乳 ぶた肉	牛乳	にんじん いんげんまめ かぼちゃ	たまねぎ キャベツ		パン パン粉 油 じゃがいも でんぷん 米粉 小むぎ粉	
5	水	希望ヶ丘小6年学業献立 ごはん	牛乳	鮭の塩焼き 野菜たっぷりみそ汁 ジャーマンポテト	さけ とうふ みそ わかめ ベーコン	牛乳	ねぎ キャベツ	たまねぎ		米 じゃがいも 油	
6	木	黒糖パン	牛乳	グラタン ミネストローネ 海そうサラダ 一食和風ドレッシング	豆乳 ベーコン ふのり まわかめ こんぶ あつものまた	牛乳 わかめ	にんじん トマト ほうれん草	たまねぎ とうもろこし だいこん		パン 黒糖 じゃがいも 油 米粉 米粉マカロニ 和風ドレッシング 水あめ さとう でんぷん	
7	金	全国味めぐり ごはん ～青森県～	牛乳	かれいのから揚げ せんべい汁 りんご のりふりかけ	かれい かつお節	とり肉 のり	ねぎ にんじん	ごぼう こんにゃく しめじ りんご		米 小麦せんべい さといも さとう 米粉パン粉 でんぷん	油
10	月	かみかみ献立 ごはん	牛乳	イカフライ 関東煮 れんこんのサラダ	いか とり肉 厚あげ	牛乳 こんぶ	にんじん いんげんまめ ほうれん草	だいこん れんこん とうもろこし こんにゃく		米 ハン粉 小むぎ粉 でんぷん さといも さとう	油 ノンエッグ マヨネーズ
12	水	希望ヶ丘小6年学業献立 ごはん	牛乳	豚肉いため 真材たっぷりみそ汁 ひじきのサラダ	ぶた肉 みそ 油あげ	とうふ 牛乳 ひじき	にんじん ねぎ	にんにく たまねぎ		米 じゃがいも 和風ドレッシング さとう 油	
13	木	パン いちごジャム	牛乳	日野菜タルタルチキン南蛮 (日野菜タルタル) ポトフ	とり肉 ベーコン	だいず 牛乳	ほうれん草 いんげんまめ にんじん	日野菜 赤こんにゃく 真パプリカ たまねぎ いちご とうもろこし		パン さとう 水あめ 油 じゃがいも ハン粉 ノンエッグ マヨネーズ 小むぎ粉 でんぷん	
14	金	バレンタインデー献立 ごはん	牛乳	ハートハンバーグ和風ソース すまし汁(ハートかまぼこ) ブロッコリーのおかあえ	とり肉 ぶた肉 ハートかまぼこ かつおだし	だいず 豚ひき肉 卵 ヨーグルト	トマト みつば ブロッコリー	たまねぎ えのきだけ もやし		米 さとう でんぷん じゃがいも	豚脂
17	月	ごはん	牛乳	野菜とわかめのとうふ寄せ とりじゃが いんげんの塩昆布あえ	とり肉 魚肉すり身 だいず	とうふ 牛乳 昆布 昆布 わかめ	にんじん かぼちゃ いんげんまめ	たまねぎ 糸こんにゃく グリーンピース		米 じゃがいも さとう でんぷん 米粉ハン粉	油
18	火	中華めん	牛乳	はるまき ラーメン汁 ほうれん草のナムル	だいず みそ	ぶた肉 牛乳	にんじん にら ほうれん草	キャベツ たまねぎ 干しいたけ もやし にんにく はくさい		中華めん はるまき でんぷん さとう 小むぎ粉 ごま油	豚脂 油
19	水	食育の日 ごはん うめぼし ふるさと献立	牛乳	すごもろこのカレー揚げ 甲賀市産はくさいのみそ汁 かんぴょうの煮物	みそ 油あげ	牛乳 すごもろこ	にんじん ねぎ いんげんまめ	はくさい たまねぎ かんぴょう うめ		米 米粉 さとう 油	
20	木	ジャパニーズの日 ごはん	牛乳	さわらの白みそだれ エノキのすまし汁 きんぴらごぼろ	さわら とうふ	白みそ 牛肉	にんじん ねぎ	えのきだけ たまねぎ こんにゃく		米 さとう ごま ごま油 油	
21	金	忍者献立 黒影ごはん ごま塩	牛乳	忍忍コロッケ しが肉の甲賀流忍者鍋 忍者丸(大豆の黒チョコタッフィー) 甲賀市産にんじんとみかんのゼリー	しが肉 手裏剣かまぼこ みそ だいず	牛乳	にんじん たまねぎ みかん にんじん	だいこん キャベツ ごぼう 忍ねぎ(白ねぎ) 土山茶		米 黒米(もち米) さとう でんぷん じゃがいも ハン粉 小麦粉 米粉	ごま 油
25	火	餃ちゃんの日 うずまきパン	牛乳	レバー入りメンチカツ 小松菜と大豆の華スープ ほうれん草のサラダ	だいず とりレバー	ぶた肉 牛乳	小松菜 にんじん ほうれん草	たまねぎ キャベツ とうもろこし		パン さとう 油 フレンチドレッシング 米粉 でんぷん	
26	水	ごはん	牛乳	シューマイ カレー 小松菜とツナのボン酢あえ	ぶた肉 まぐろ	牛乳	にんじん 小松菜	たまねぎ しょうが		じゃがいも 米粉 米 ハン粉 でんぷん さとう 小むぎ粉 水あめ	
27	木	ココアパン	牛乳	オムレツのケチャップソース 根菜のコンソメ煮 キャベツのサラダ	たまご とり肉 えだまめ(だいず)	牛乳	にんじん いんげんまめ えだまめ	こんにゃく れんこん キャベツ		ココアパン さとう オリーブ油 ノンエッグ マヨネーズ じゃがいも	
28	金	希望ヶ丘小6年学業献立 ごはん	牛乳	とりのから揚げ 冬野菜汁 ブロッコリーのアヒーショ風おかず	とり肉 みそ	牛乳	にんじん ブロッコリー ハセリ	しょうが だいこん にんにく キャベツ		米 米粉 さといも	油 オリーブ油

*ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。
 *使用食材などご質問があれば、甲賀市東部学校給食センターまで、お問い合わせください。
 *材料の都合により献立の一部を変更することがあります。
 ©1月の給食の放射能測定は、不検出でした。(～1月21日)
 ★2月13日(木)の「日野菜タルタルチキン南蛮」は、甲南高校生が考えたメニューです★3

保護者の皆様から、いただいております給食費は
 全て子どもたちの給食食材の購入費です。
 毎月の給食費は必ずお支払くださいますよう
 よろしくお願ひします。
 2月の口座振替日は26日(水)です。



2月 学校給食献立表

令和元年度 水口学校給食センター TEL62-0743 FAX63-4250

日 曜	主 食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	力や熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
3 月	★節分献立 ごはん せつぶんまめ		いわしのしょうがに だいごんのみそしる キャベツのかつおに	牛乳 いわし 油あげ みそ かつおぶし せつぶんまめ	米 さとう	しょうが だいごん たまねぎ にんじん ねぎ キャベツ
4 火	*全国郷土料理(四国編) わかめごはん		かれいのからあげ せんべいしる りんご	牛乳 わかめ かれい とり肉	米 さとう でんぷん 油 小麦せんべい さといも	ごぼう こんにゃく ねぎ にんじん しめじ りんご
5 水	コッペパン		やきチキンナゲット※ パンキンこめこうじゅうポターージュ やさいのカレーソテー	牛乳 とり肉 ベーコン 豆乳 だいず	パン 油 さとう じゃがいも でんぷん 米粉	かぼちゃ たまねぎ にんじん キャベツ さやいんげん
6 木	ごはん		ココロコだいがくいも キムチスープ ピビンパのぐ	牛乳 ちくわ わかめ 牛肉 ぶた肉 赤みそ	米 さつまいも 油 さとう ごま油 ごま	たまねぎ にんじん ねぎ はくさい はくさいキムチ もやし ほうれん草 にんにく しょうが
7 金	ちゅうかめん		しゅうまい※ みそラーメンのスープ ハムとキャベツのサラダ	牛乳 ぶた肉 なると みそ ハム	ちゅうかめん 小麦粉 パン粉 でんぷん さとう ちゅうかドレッシング	たまねぎ もやし にんじん ねぎ 干ししいたけ にんにく しょうが キャベツ とうもろこし
10 月	ごはん		やきししゃも※ えのきのすましじる きんぴらごぼう	牛乳 ししゃも かまぼこ わかめ ぶた肉	米 油 さとう	えのきだけ たまねぎ にんじん ごぼう こんにゃく
12 水	★カルちゃんの日 食パン キャラメルジャム		ほねごとさけメンチカツ ポークビーンズ きりぼしだいごんのかみかみあえ	牛乳 さけ たら ぶた肉 だいず 練乳	パン 小麦粉 でんぷん 油 さとう ごま油 じゃがいも パン粉	たまねぎ にんじん きりぼしだいごん キャベツ とうもろこし
13 木	ごはん		さわらのみぞれがけ ゆきだるまかまぼこのすましじる しゅんぎくとはくさいのにびたし	牛乳 さわら かまぼこ 油あげ	米 油 さとう でんぷん	だいごん たまねぎ にんじん ねぎ はくさい しゅんぎく
14 金	★鉄ちゃんの日 コッペパン		レバー入りハンバーグソースかけ こまつなのスープ ひじきとれんこんのツナサラダ	牛乳 ぶた肉 ぶたレバー ひじき まぐろフレーク だいず	パン 油 さとう でんぷん パン粉 たまごなしマヨネーズ	たまねぎ れんこん こまつな にんじん とうもろこし 干ししいたけ
17 月	ごはん		やさいとわかめのとうふよせ とりじゃが いんげんのおこんぶあえ	牛乳 わかめ とうふ とり肉 しおこんぶ 魚肉すりみ くきわかめ だいず	米 でんぷん 油 じゃがいも さとう 米粉パン粉	かぼちゃ たまねぎ にんじん グリーンピース こんにゃく さやいんげん
18 火	★7月17日-くんの日 ごはん		おからバーグのあんかけ ぶたじる きりぼしだいごんのいために	牛乳 おから とり肉 だいず ぶた肉 みそ ちくわ	米 パン粉 油 でんぷん さとう さつまいも	だいごん にんじん ごぼう たまねぎ ねぎ こんにゃく きりぼしだいごん
食育の日	★ふるさと献立 こめこパン いちごジャム		すごもろこのカレーあげ はくさいとコーンのとろとろに かんぴょうのようふういため	牛乳 すごもろこ とり肉 ベーコン	米粉パン いちごジャム でんぷん 油	はくさい だいごん たまねぎ にんじん とうもろこし かんぴょう にんにく トマト
20 木	ごはん		さけのしおやき いもだらけのみそしる みずなとあぶらあげのハリハリに	牛乳 さけ さつまあげ みそ 油あげ	米 油 じゃがいも さつまいも さといも さとう	ねぎ みずな もやし にんじん
21 金	★忍者の日献立 黒かけ ごはん		にんにんコロッケ ごましお 甲賀流忍者なべ にんじゃが 甲賀市産にんじんとみかんのゼリー	牛乳 しか肉 かまぼこ みそ だいず	米 黒米 黒ごま じゃがいも パン粉 米粉 油 さとう でんぷん 小麦粉 にんじんとみかんのゼリー	だいごん キャベツ にんじん ごぼう 白ねぎ たまねぎ 土山茶
25 火	ごはん		えびフリッター カレー こまつなとツナのぼんずあえ	牛乳 えび ぶた肉 まぐろフレーク	米 でんぷん 小麦粉 油 じゃがいも 米粉	たまねぎ にんじん にんにく しょうが こまつな
26 水	★かみかみ献立 こくとうパン		チキンのてりやき こんさいのスープに はなやさいサラダ たまごなしマヨネーズ	牛乳 とり肉 魚すりみ	黒糖パン 油 でんぷん さとう たまごなしマヨネーズ	だいごん ごぼう れんこん にんじん さやいんげん とうもろこし ブロッコリー カリフラワー
27 木	ごはん		さばのしおやき とうふとあげのみそしる ひじきのにつけ	牛乳 さば 油あげ とうふ みそ ひじき さつまあげ	米 さとう 油	たまねぎ にんじん ねぎ さやいんげん
28 金	うずまきパン		グラタン ミネストローネ かいそうサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 とり肉 豆乳 わかめ	パン 米粉 じゃがいも 油 米粉マカロニ さとう イタリアンドレッシング	たまねぎ にんじん トマト こんにゃく とうもろこし ほうれん草

*使用食材など質問があれば水口学校給食センターまでお問い合わせください。
 *材料の都合により献立の一部を変更することがあります。
 *月・火・木・21日は空弁当箱を持って登校しましょう。
 *麺製造工場では、小麦粉・そば粉・卵を含む製品を製造しています。
 *パン製造工場では、卵などを含む製品を製造しています。(別紙参照)
 *12月17日～1月16日までの放射線測定は、全て不検出でした。

※2/5(水) やきチキンナゲット 小学校2こ、中学校3こ
 ※2/7(金) しゅうまい 小学校2こ、中学校3こ
 ※2/10(月) やきししゃも 小学校2尾、中学校2尾

しってるかい！2014年に
2月22日はニンニンの日
で忍者の日になったんだ。



保護者の皆様から、いただいております給食費は、全て子どもたちの給食食材の購入費です。
 お支払いいただかないと食材を調ることが出来ません。毎月の給食費は、必ずお支払くださいませうお願いします。



令和2年 2月学校給食献立表

信楽学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784



日曜	主食	牛乳	献立名	主 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	カや熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
3月	節分献立 ごはん 鬼は外福は内		いわしフライソースがけ だいこんのみそ汁 キャベツのおかか煮 節分豆	牛にゅう いわし みそ 油あげ かつおぶし だいず	米 パンこ 小むぎこ 油 さとう でんぷん	だいこん たまねぎ ねぎ にんじん キャベツ
4火	全国味めぐり わかめごはん 青森県産		かれいの竜田揚げ せんべい汁 りんご	牛にゅう わかめ かれい とり肉	米 さとう 油 さといも 小むぎせんべい	ごぼう こんにゃく にんじん しめじ ねぎ りんご
5水	コッペパン いちごジャム		ウインナー パンプキンスープ キャベツのサラダ	牛にゅう ウインナー 豆にゅう	小むぎこ さとう オリーブ油	かぼちゃ たまねぎ キャベツ にんじん
6木	ごはん		チヂミのたれがけ キムチなべ ほうれん草のナムル	牛にゅう ぶた肉 油あげ やきどうふ みそ	米 パンこ 小むぎこ でんぷん さとう ごま	キャベツ にら にんにく しょうが はくさい ほうれん草 たまねぎ にんじん
7金	鉄ちゅうの日 コッペパン 鉄分たっぷり	 液体ココア	ハンバーグソースがけ こまつなのスープ だいずのサラダ	牛にゅう とり肉 だいず	小むぎこ ラード でんぷん さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ にんじん こまつな とうもろこし
10月	ごはん		ぎょうざ マーボーどうふ わかめのあえ物	牛にゅう ぶた肉 みそ だいず とうふ 赤みそ わかめ	米 さとう 小むぎこ でんぷん	キャベツ にんにく ねぎ しょうが にんじん たまねぎ
12水	かみかみ献立 コッペパン あごを煮えそう		チキン照り焼き 根菜スープ ごぼうのサラダ	牛にゅう とり肉 ベーコン	小むぎこ さとう でんぷん ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ にんじん れんこん だいこん ごぼう とうもろこし
13木	ごはん		さわらのみそがけ 雪だるまかまぼこのすまし汁 だいこんのじぶ煮	牛にゅう さわら みそ 雪だるまかまぼこ とうふ とり肉	米 さとう でんぷん	にんじん ねぎ たまねぎ だいこん こんにゃく いんげんまめ
14金	うすまきパン		ぶた肉と玉ねぎのケチャップ炒め はくさいのスープ チョコプリン	牛にゅう ぶた肉 ウインナー	小むぎこ さとう でんぷん	にんにく たまねぎ だいこん にんじん はくさい
17月	ごはん		ししゃも 肉じゃが なます	牛にゅう ししゃも ぶた肉 こんぶ 油あげ	米 じゃがいも さとう	にんじん たまねぎ しらたき いんげんまめ だいこん
18火	ふたつ入りの日 ごはん おなかすらすら		厚揚げのあんかけ ぶた汁 切り干しだいこんの炒め煮	牛にゅう 厚揚げ みそ ぶた肉 ちくわ	米 さとう 油 さつまいも でんぷん	にんじん だいこん ねぎ ごぼう 切り干しだいこん いんげんまめ 干しいたけ
19水	ふるさとの日 アップルパン 産地消費		ハンバーグのねねぎソース はくさいとコーンのとろとろ煮 かんぴょうのケチャップ炒め	牛にゅう とり肉 だいず 豆にゅう ベーコン	小むぎこ ラード さとう じゃがいも でんぷん 油	りんご たまねぎ 白ねぎ トマト はくさい にんじん にんにく とうもろこし かんぴょう
20木	ごはん		さけの塩焼き のっぺい汁 れんこんの炒め煮	牛にゅう さけ 油あげ 牛肉	米 さといも さとう でんぷん 油	にんじん だいこん ねぎ ごぼう こんにゃく 干しいたけ れんこん
21金	2月22日は 黒影ごはん ごま塩 忍者の日		忍忍コロッケ しか肉の甲賀流忍者鍋 忍者丸(大豆の黒チョコタッフィー) 甲賀市産にんじんとみかんのゼリー	牛にゅう しか みそ 手裏剣かまぼこ だいず	米 黒米 ごま 油 じゃがいも さとう パンこ 小むぎこ でんぷん	たまねぎ 土山茶 ごぼう しょうが だいこん キャベツ にんじん 白ねぎ
25火	ごはん		オムレツ カレー はくさいとしゅんぎくのひたし	牛にゅう たまご ぶた肉	米 でんぷん さとう じゃがいも	たまねぎ にんじん にんにく しょうが はくさい しゅんぎく
26水	かるちゅうの日 黒糖パン カビの予防		さけメンチカツ みずなのスープ 切り干しだいこんのサラダ	牛にゅう だいず さけ たら ウインナー	小むぎこ でんぷん 油 さとう	たまねぎ にんじん みずな 切り干しだいこん とうもろこし キャベツ
27木	ごはん		さばの塩焼き はくさいのすまし汁 だいこんの炒め煮	牛にゅう さば かまぼこ 油あげ	米 さとう	はくさい たまねぎ ねぎ にんじん えのきたけ だいこん
28金	中華めん		揚げしゅうまい みそラーメンのスープ キャベツととりの中華サラダ	牛にゅう ぶた肉 みそ とり肉	中華めん パンこ 油 でんぷん 小むぎこ さとう	たまねぎ しょうが もやし 干しいたけ にんじん ねぎ とうもろこし にんにく キャベツ

★保護者の皆様からいただいております給食費は、全て子どもたちの給食食材の購入費です。毎月の給食費は必ずお支払いくださいませうお願いします。

★使用材料などで質問があれば給食センターまでお問い合わせください。

★都合により材料の一部を変更することがあります。

★ソフト麺(中華麺・近江うどん等)の工場ではそばの製造も行う





2月の食育だより

甲賀市東部学校給食センター



今月のテーマは・・・

食事のマナーを身に付けよう!



正しいはしの持ち方

おはしを正しく使おう!

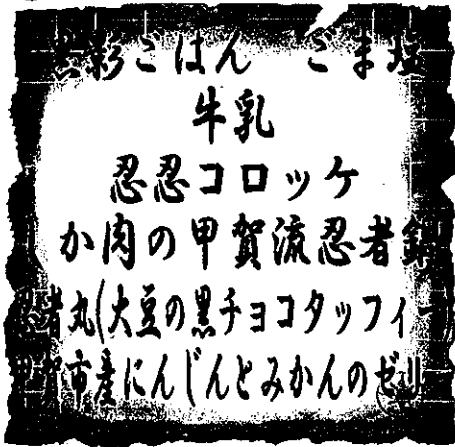
こんな使い方ができるかな?



おはしのダメな使い方



2月22日は・・・
忍者の日



✖ 忍者丸 (大豆の黒子ヨコタツフィー) ✔

- *大豆(福豆) ...60g
- *さとう ...20g
- *ココア ...4g
- *水 ...小さじ1強
- *でんぷん ...少々
- ココア ...少々
- 竹炭パウダー...少々

- ① さとう、ココア、水を混ぜたものを、鍋で弱火にかける。
- ② さとうが溶けたら、大豆を加え、手早く混ぜ、火からおろす。
※焦げないように注意!
- ③ でんぷんをふりかけ、仕上げに●をからめれば完成!
竹炭パウダーは、色づけ用なのでなくてもOK!!!

ぜひ!
お家でも
作って
みてね!

✖ 甲賀流忍者鍋 ✔

- *県内産の畜肉 ...40g
牛肉・豚肉・鶏肉など
- *料理酒 ...少々
- *だいこん ...120g
- *キャベツ ...80g
- *にんじん ...40g
- *ごぼう ...40g
- *忍ねぎ(白ねぎ) ...40g
- *かまぼこ(手裏剣) ...40g

- 煮干し ...10g
- しょうゆ ...4g
- みりん ...2g
- みそ ...20g

- ① 食材は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋で煮干しだしをとる。
- ③ 食材を鍋に入れ、調味料●をすべて加えしっかり煮込む。



忍ねぎは、甲賀市のJAさんで考えられた白ねぎです。
普通のねぎよりも太いのが特徴です。甘味が強く、火を入れるとトロツとした食感になります。おいしい食べ方は、お鍋に入れたり、すき焼きに入れたり、忍ねぎの甘さと食べごたえのある食感が楽しめます。また、忍ねぎに似た白ねぎで「下仁田ねぎ」という白ねぎがあります。これは、群馬県の特産品です。別名「殿様ねぎ」と呼ばれています。



号外

～食育だより～

令和元年度
甲賀市東部給食センター

学校給食週間スタート!

1月24日(金)～30日(木)

学校給食週間とは・・・?

学校給食記念日である1月24日からの1週間は、全国学校給食週間とされています。毎日何気なく食べている給食について、改めてスポットを当て、より理解を深め、親しんでもらい給食に関わる方々に対する感謝の心や、食べ物を大切に思う気持ちを育む目的でつくられました。また、この期間中の献立は、毎日あるテーマに沿った特別メニューとなっています。

地産地消って何がいいのだろう?

～地域で作られたものを地域で消費する意味とは・・・～

新鮮なものが食べられる!




遠い国から運ばれてくる野菜と家の畑でとれた野菜、どちらが新鮮だろう? 答えは明らかですね! 移動距離が短ければそれだけ新鮮で、移動中に必要な農薬も少なくて済みます!

地元の農家さんを応援できる!

地元の農家さんは、野菜が売れないと農家を続けていくことができません。地域で育てられた野菜を買うことで、地域の農業が活性化し、耕作放棄地を減らすことにもつながりますね!

CO₂ 環境にやさしい!

フードマイレージという言葉を知っていますか?これは、食材がどのくらい旅をしてきたのかを 食材の重さ(kg)×運ばれる距離(km)で表したものです。フードマイレージが大きければ大きいほど、輸送時に排出される二酸化炭素(CO₂)の量は増え環境に負担がかかってしまいます。 例えば・・・

「アメリカで収穫されたオレンジ」 120g×19,000km =2,280kg・km	「和歌山県でとれたみかん」 120g×200km =24kg・km	「家の庭でとれた柿」で比べると・・・ 120g×10m =0.001kg・km
		

ここに輸送手段別のCO₂排出量をかけると輸送時のCO₂排出量が計算できます!
<各輸送手段別のCO₂排出量> 1トンの食材を1km運ぶのに排出されるCO₂量のこと!

 38g	 1920g	 38g	 232g	 ほぼなし!
---	---	---	--	---



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう とくべつこんだて 全国学校給食週間中の特別献立



給食週間には、毎日異なるテーマに沿った献立を作成しています。給食を通し、地域の食文化や、昔の食事を知ること、改めて「食」について振り返り、見つめ直してみましょう。

お家でも、ぜひ「今日の給食は、どうやった？」とお声をかけていただき、ご家族で給食や食べ物について、お話をしていただければと思います。

「食べることは、生きること！」

何気なく食べている食事ですが、毎日のことだからこそ！大切にしたいですね。

1/24 (金) 「甲賀市産食」 これぞ地産地消!!!

1/24 (金)

「甲賀市産食」 これぞ地産地消!!!

- * ごはん
- * 牛乳
- * 甲賀市産野菜のかきあげ
- * 甲賀ふるさと汁
- * 甲賀市産大豆のなっとう



目指せ！100%甲賀市産食材！を目標に考えた献立です。甲賀市産の白菜・キャベツ・にんじん・椎茸・かんぴょうで特注品のかきあげを作ってもらいました！

大豆の国内自給率が7% (H28) を考えると、甲賀市産大豆のなっとうの貴重さがお分かりいただけると思います！地産地消給食をお楽しみください。

1/27 (月) 「滋賀の食文化財1」 でっちようかん登場！

- * アメノイオごはん
- * 牛乳
- * こあゆのつくだ煮
- * とりのじゅんじゅん
- * ほうれん草の梅おかか和え
- * でっちようかん



給食に初登場！「でっちようかん」です！近江八幡にある老舗の和菓子屋さんで特別に給食用に作っていただきました！

「アメノイオ」とは、卵をかかえたピワマスのことです。ピワマスは、秋の新月の夜に産卵のため川を上がってきます。脂の落ちたピワマスを美味しく食べる工夫をした郷土料理です。

1/28 (火) 「昔の給食」 くじらを食べよう！

- * パン
- * 牛乳
- * くじらのあまから煮
- * コーンスープ(豆乳)
- * ゆでキャベツ



給食のはじまりは、明治22年。戦争で一時中断された給食ですが、再開されると、多くのメニューが登場しました！当時の一番の人気メニューは、くじら肉の料理でした！

昨年までは、調査捕鯨のみ許可されていましたが、日本人にとって昔は貴重なタンパク源でした。また、昔の人は、皮、ひげ、脂など捨てるところがないほど大切に使用していたそうです。

1/29 (水) 「滋賀の食文化財2」 ～ジビエと共に～

- * ごはん
- * 牛乳
- * どうぶハンバーグ
日野菜ソース
- * 鹿肉カレー
- * ポテトとフナ寿司の
飯のサラダ



給食で使う鹿は、日野町の猟友会の方が仕留めたものです。最近、鹿の数が増え、鹿による被害が多いため、その数を減らす取り組みが行われています。

フナ寿司は、ごはんの部分=飯(いい)を料理に使いました。酸味があるので、マヨネーズと合わせ、ポテトサラダにしました。フナ寿司を食べる機会があれば、ご家族でチャレンジを！

1/30 (木) 「まぼろしの揚げパン」

- * 揚げパン
- * 一食用小魚
- * 飲むヨーグルト
- * スパゲティナポリタン
- * フロッキーのツナサラダ



食べたい給食アンケート等で、なぜか必ず名前があがってくる「揚げパン」！どうか給食で提供できないか？試行錯誤の末...幻の揚げパンが復活します！

昔は給食の人気メニューだった揚げパン。お家の方からその話を聞くのか、揚げパンを食べたことのないはずの子どもたちからも人気のあるメニューです。実は、理由があって、給食から姿を消したのです...真相は給食DVDで放送します！

お楽しみに～！

平成31年度 月別給食目標・献立計画

月	給食目標	献立のねらい	旬の食材	特別献立	食育の日
4	学校給食について知ろう	春の食材を取り入れ、給食に興味を持たせる食べやすい献立。	さわら 鮎河菜 ふき アスパラガス 春キャベツ セロリー いちご	お祝い献立(9) 子どもの日献立 (26)	19日 (金)
5	食べ物の働きについて知ろう	春の食材をたくさん取り入れ、食べやすい献立。	山菜 じゃがいも たけのこ とびうお グリーンピース	八十八夜(7)	20日 (月)
6	丈夫な歯をつくらう	よくかんで食べる給食 初夏の食材を取り入れ、衛生に配慮した献立。	玉ねぎ そらまめ スナップえんどう いわし	★食育月間★ 歯を強くする献立 (4) 夏至献立(21)	19日 (水)
7	暑さに負けない食事をしよう	夏の食材を取り入れ、食べやすく食欲が出る献立。衛生に配慮する。	鮎 おくら メロン きゅうり ピーマン 枝豆 なす ゴーヤ	琵琶湖の日献立(1) 七夕献立(5)	19日 (金)
8	暑さに負けずしっかり食べよう	夏の食材を取り入れ、食べやすく食欲が出る献立。衛生に配慮する。	するめいか 枝豆 おくら なす きゅうり トマト ピーマン かぼちゃ	げんきいっぱい献立	
9	規則正しい食事をしよう	暑さで弱った体力を回復させる献立。衛生に配慮する。	さんま おくら 冬瓜 なす ぶどう	スタミナ献立 お月見献立(13)	19日 (木)
10	好き嫌いなくなんでも食べよう	秋の食材を取り入れ、食欲の出る献立。	さけ さば 栗 わかさぎ 梨 さつまいも きのこと	目によい献立(10)	18日 (金)
11	よく噛んで食べよう	秋の食材を多く取り入れ、ボリュームのある献立。	さけ さば ししゃも きのこと 里芋 柿 りんご	いい歯の日献立(8) 和食の日(22)	19日 (火)
12	寒さに負けない食事をしよう	冬の食材を多く取り入れ、ボリュームのある献立。	たこ はくさい だいこん にんじん ごぼう ほうれん草 みかん ゆず	冬至献立(20) クリスマス献立 (23)	19日 (水)
1	感謝して食べよう	郷土の食材を使った献立。 感謝の心を育む献立。	もろこ ぶり たら ねぎ なら 小松菜 ブロッコリー かぶ はくさい だいこん みかん	おせち料理 ★学校給食週間★ (24日～30日) ・滋賀の郷土料理 ・地場産物の献立 ・昔の給食など	17日 (金)
2	食事のマナーを身につけよう	冬の食材を多く取り入れ、体が温まる献立。	ほっけ だいこん ねぎ ブロッコリー カリフラワー	節分献立(3) 忍者の日献立(21)	19日 (水)
3	自分の健康を考えよう	春の食材を取り入れた献立。 思い出に残る献立。	春キャベツ 菜の花 ねぎ なら 山菜 いよかん	ひなまつり献立(3) 卒業お祝い献立	19日 (木)

※ 毎月19日前後の【食育の日】は食について考える日です。地場産物や滋賀の郷土料理を取り入れた「ふるさと献立」をします。

※ 毎月、カミカミ献立・カルちゃんの日・鉄ちゃんの日・ファイバーくんの日・全国郷土料理や行事食などの特別献立をします。

栄養教諭が関わる食に関する指導

学年	題材	内容
小学校 1、2年	カルちゃんとなかよくなる ろう	牛乳に含まれるカルシウムの働きをしり、牛乳をすすんで飲もうとする意欲を高める。
1、2、3年	すききらいしないで なんでも食べよう	紙芝居を使って、好き嫌いしないで食べようとする意欲を高める。
3、4年	3つの仲間をバランスよく 食べよう	自分の偏食の実態を把握し、3つの仲間をバランスよく食べるように意欲を高める。
3、4年	野菜のひみつ	野菜に含まれる食物せんいのはたらきについて知り、野菜をすすんで食べようとする意欲を高める。
5、6年	バッチリ 朝ごはん	朝ごはんの大切さを知り、毎日食べようとする意欲を高める。
5年 (家庭科)	五大栄養素のはたらきと 食品のグループ	食品の栄養的な特徴や体内での主な働きを知り、食品を組み合わせるバランスの良い食事をとることができるように、給食の献立を例にして学習する。
6年 (家庭科)	くふうしよう楽しい食事	主食・しる物(飲み物)・おかずをそろえることでバランスの良い食事ができることを知る。給食を例にして学習する。
中学校2年 (家庭科)	生活のリズムと食事	朝ごはんの大切さを知り、毎日食べようとする意欲を高める。
中学校2年 (家庭科)	地域の食材と食文化	給食を例に他県の郷土料理や、甲賀市や滋賀県の特産物や郷土料理について知り、食べ継いでいく意味について理解する。

基本的に、学級担任・教科担任との TT 授業になります。

(仮称) 甲賀市西部学校給食センターについて

事業概要

計画敷地：甲賀市水口町山上927番地外

敷地面積：約9,442.10㎡

延床面積：約3,331.09㎡（1階 約2,453.72㎡ 2階 約877.27㎡）

構造規模：鉄骨造2階建て

調理能力：6,500食/日

厨房方式：ドライシステム

主要熱源：LPガス+電気

その他：自転車置場、ゴミ置き場、屋外倉庫、ブローア一室

施設管理運営

調理・洗浄業務

受託者：一富士フードサービス株式会社京滋支社

給食等配送業務

受託者：滋賀運送株式会社

今後のスケジュール

給食センター建設工事（建築主体・機械設備・電気設備・厨房設備工事）

：令和2年2月20日完了

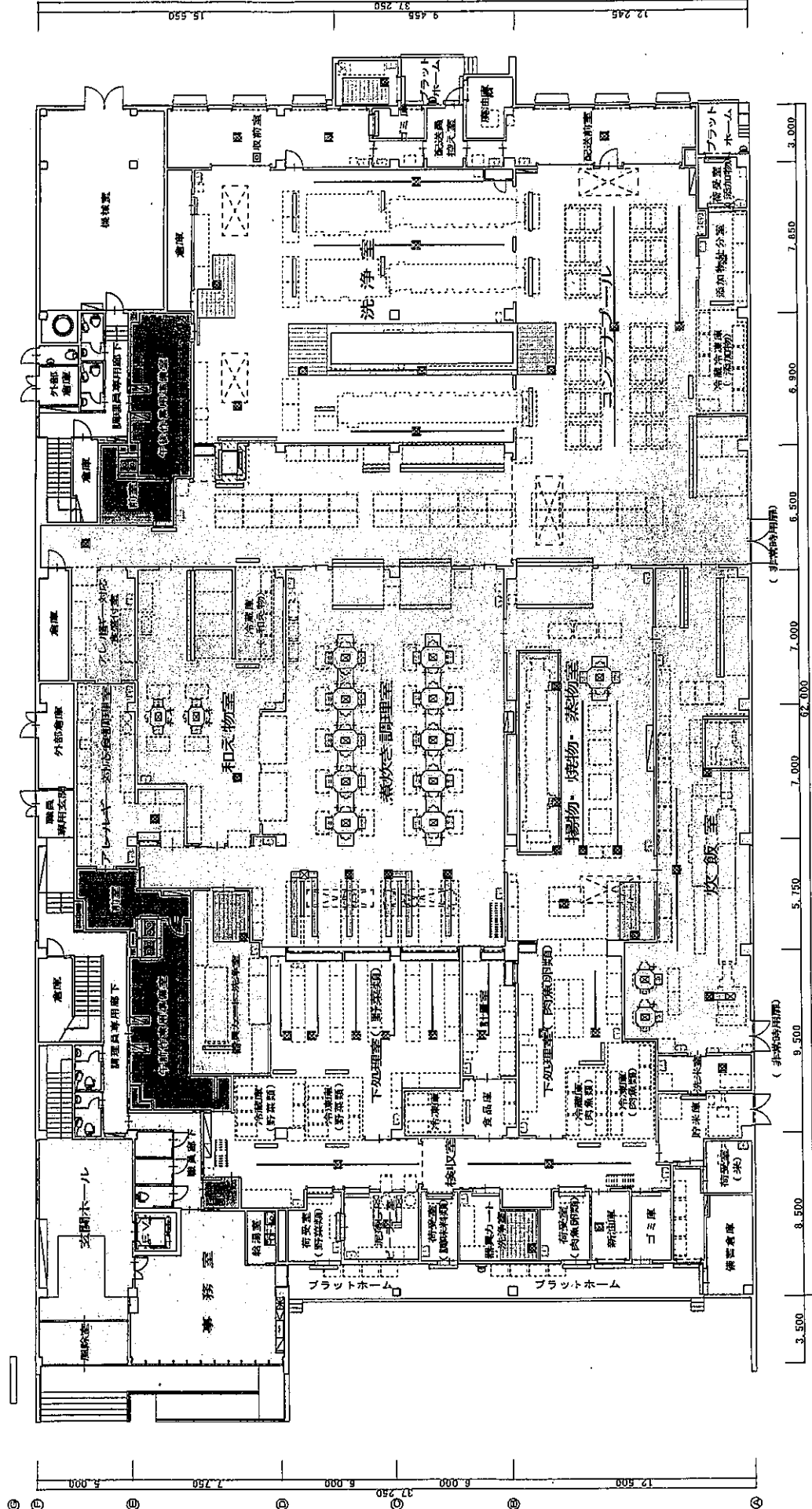
舗装本復旧工事：令和2年2月21日完了予定

食器等備品購入（食器、食缶、調理用備品）

：令和2年3月13日納品予定

開所式：令和2年3月30日（月）

給食開始：令和2年4月8日（水）

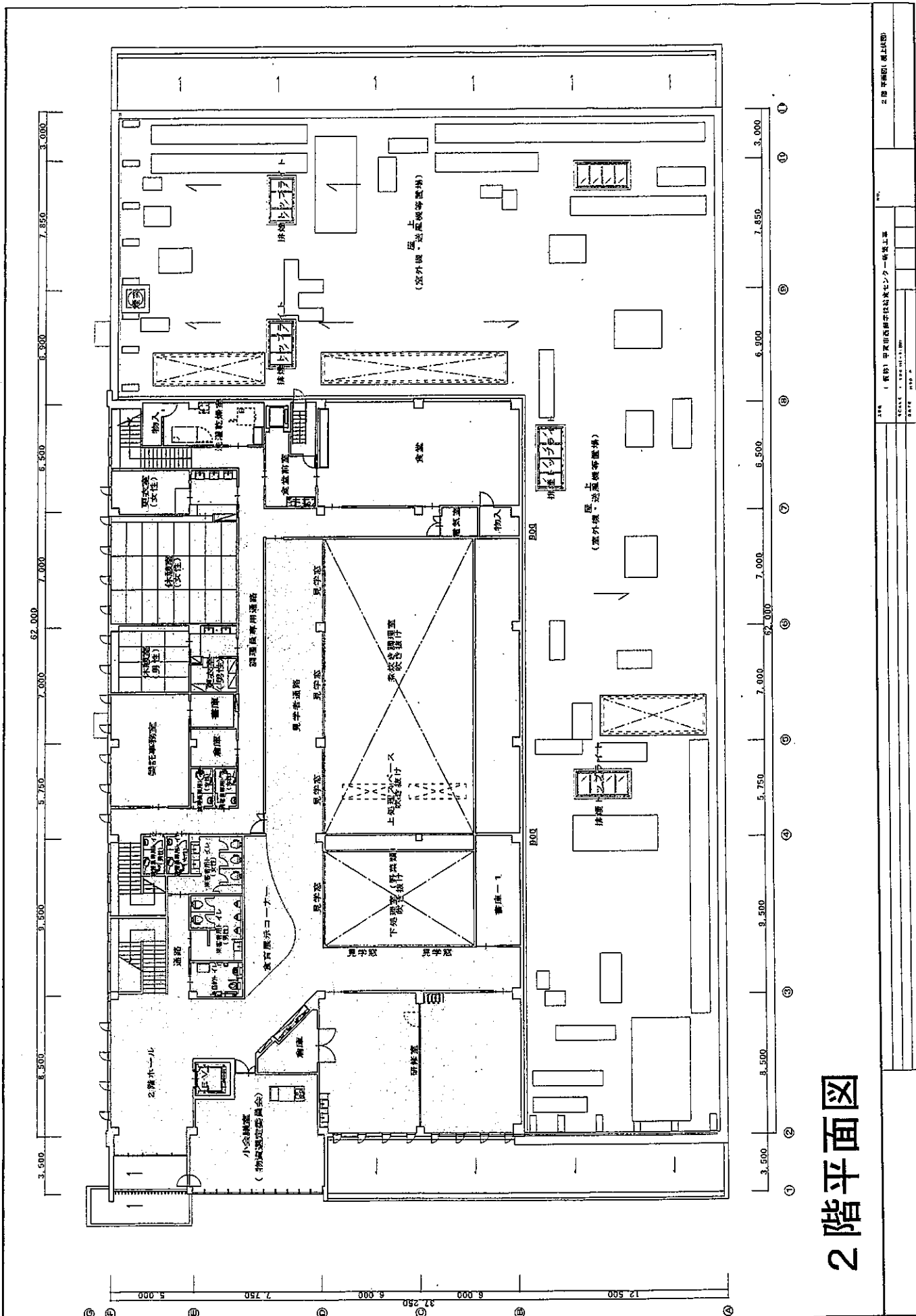


1階平面図

... 非汚染作業区域
 ... 汚染作業区域
 ... 準備作業区域(前室)
 ... 一般開放区域
 ... 管理区域

1階平面図

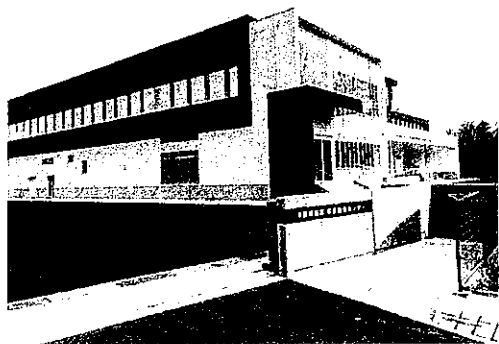
(名称) 申請施設名称
 (住所) 申請施設所在地
 (用途) 申請施設用途
 (面積) 申請施設面積
 (構造) 申請施設構造
 (設計) 申請施設設計者
 (施工) 申請施設施工者
 (検査) 申請施設検査機関
 (備考) 申請施設備考



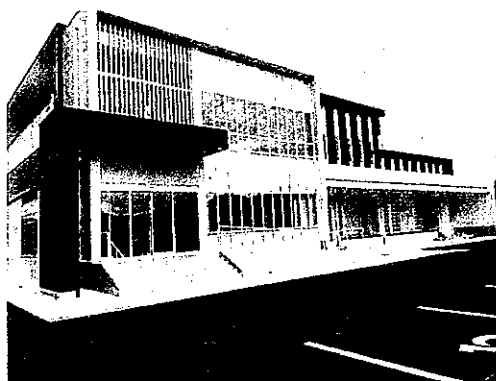
2階平面図

2階 平面図 (構造)	2階 平面図 (構造)
1/100	1/100
1994.10.10	1994.10.10
1994.10.10	1994.10.10

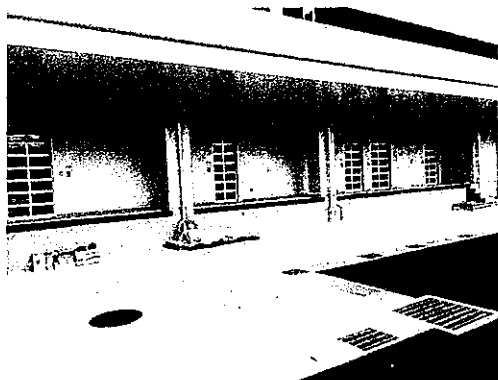
(仮称)甲賀市西部学校給食センター写真



正面ゲートから



正面



プラットフォーム(荷受け)



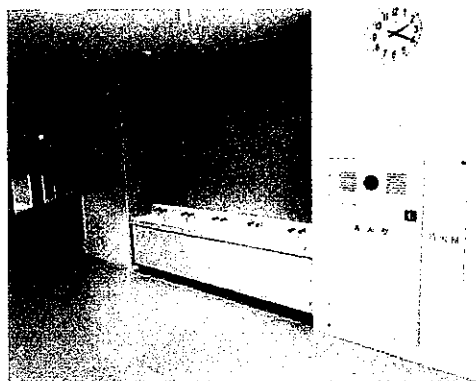
プラットフォーム(コンテナ)



事務室



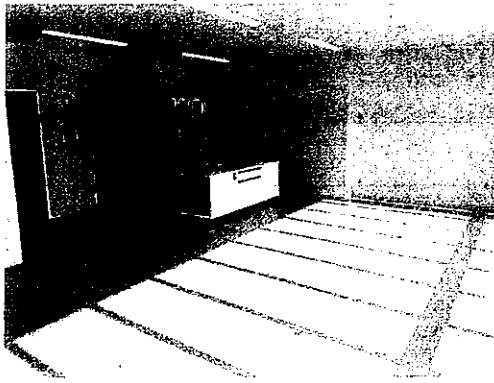
2階ホール



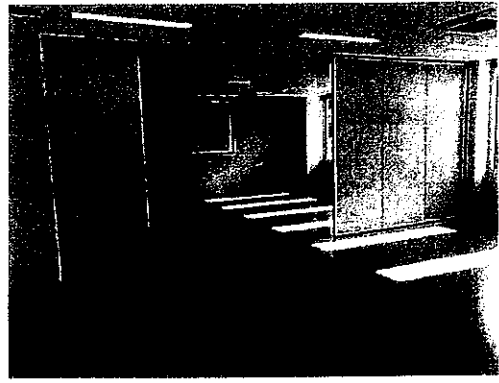
2階展示コーナー



2階見学者通路



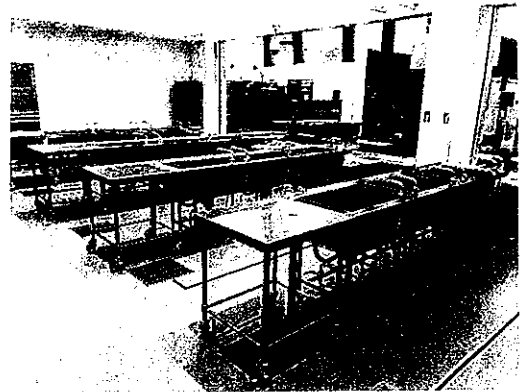
2階小会議室



2階研修室



検収室



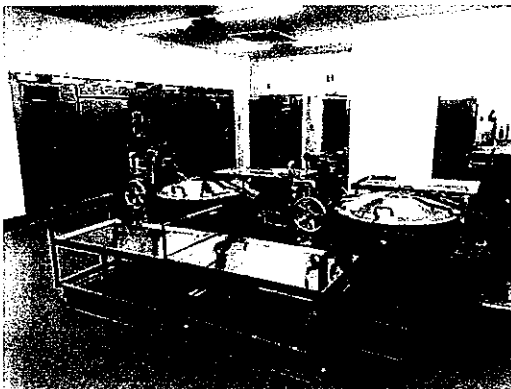
下処理室



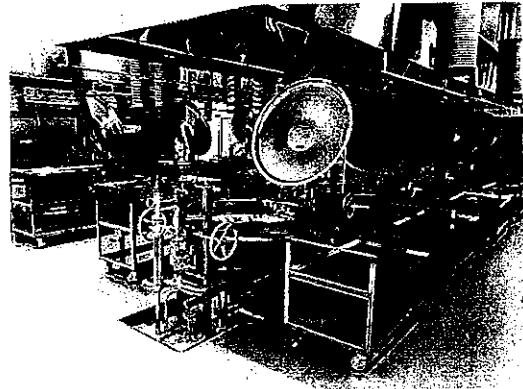
アレルギー対応食調理室入口



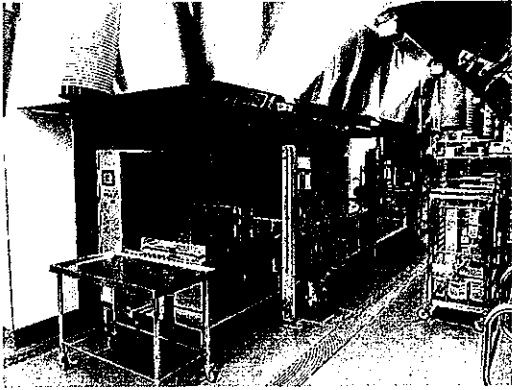
アレルギー対応食調理室



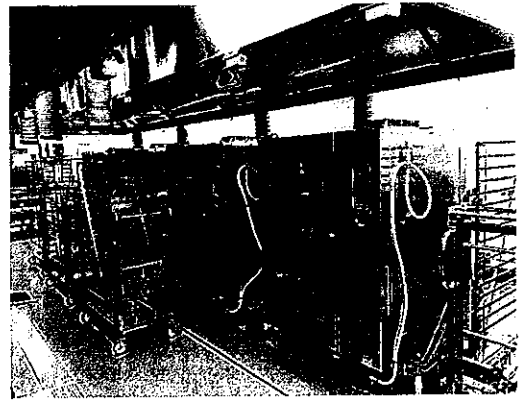
和え物室



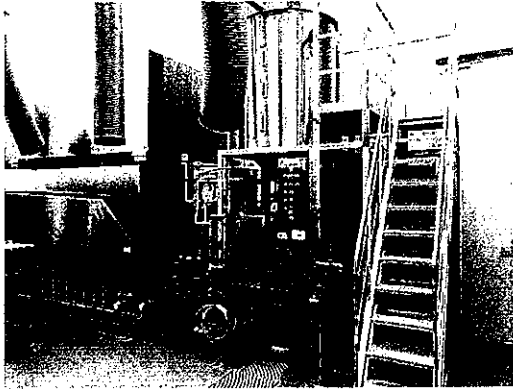
煮炊き調理室



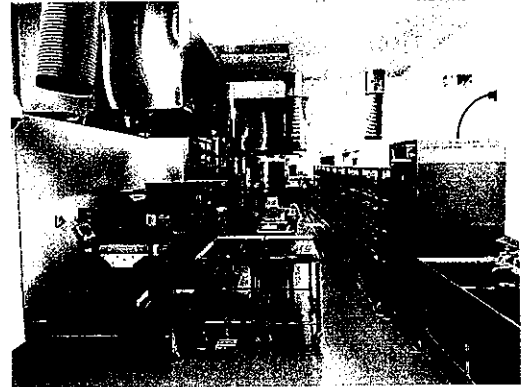
揚物・焼物・蒸物室



揚物・焼物・蒸物室



炊飯室



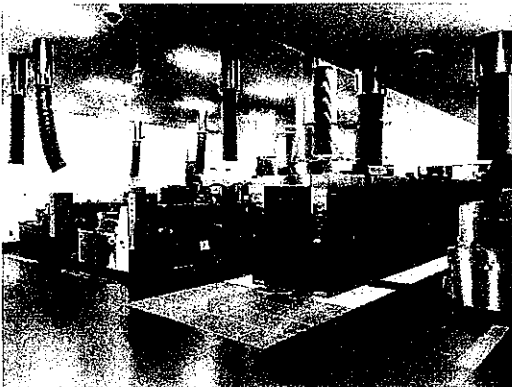
炊飯室



コンテナプール



コンテナプール



洗浄室



洗浄室

学校給食におけるアレルギー対応について

学校給食は、安全・安心でおいしい給食を提供するとともに、「食育」の生きた教材として、児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割を担っています。
 食物アレルギーのある児童生徒にとっても給食が楽しみとなり「食の大切さ」「食事の楽しさ」を学ぶ機会となることが大切であることからアレルギー対応給食の提供をスタートします。

アレルギーを含む食品の表示（食品表示法）

- ・食物アレルギーとは、食物によって引き起こされる免疫反応を介して、生体に不利益な症状が誘発される現象。
- ・特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品等に特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けられている。

◆表示を義務化する特定原材料と、通知で表示を奨励する特定原材料に準ずるものの、2つに分類している。

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務	対応予定
府令 (7品目)	卵 乳 小麦 落花生 えび さば かに	特にアレルギー、重症度から勘察して表示する必要性が高い。	表示義務	令和2年度～4年度
通知 (21品目)	いぐら キウイフルーツ くるみ 大豆 パナナ やまいも カシユエーナッツ もも ごま さば さけ いか 鶏肉 りんご まつたけ あわび オレンジ 牛肉 ゼラチン 豚肉 アーモンド	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べれば少ない。 特定原材料とするかどうかについて、引き続き調査が必要。	表示を奨励 (任意表示)	令和5年度以降

アレルギー対応室の整備状況（原因食物の混入防止）

食物アレルギーに対応した学校給食の調理は、アレルギーとなる食品の混入を防ぐため、通常の給食と区別が必要。
 （仮称）甲賀市西部学校給食センターにアレルギー対応調理室を整備するとともに、東部学校給食センターを改築してアレルギー対応調理室を整備、両施設で令和2年度からアレルギー対応給食の調理に取り組む。
 調理能力 各施設1日100食

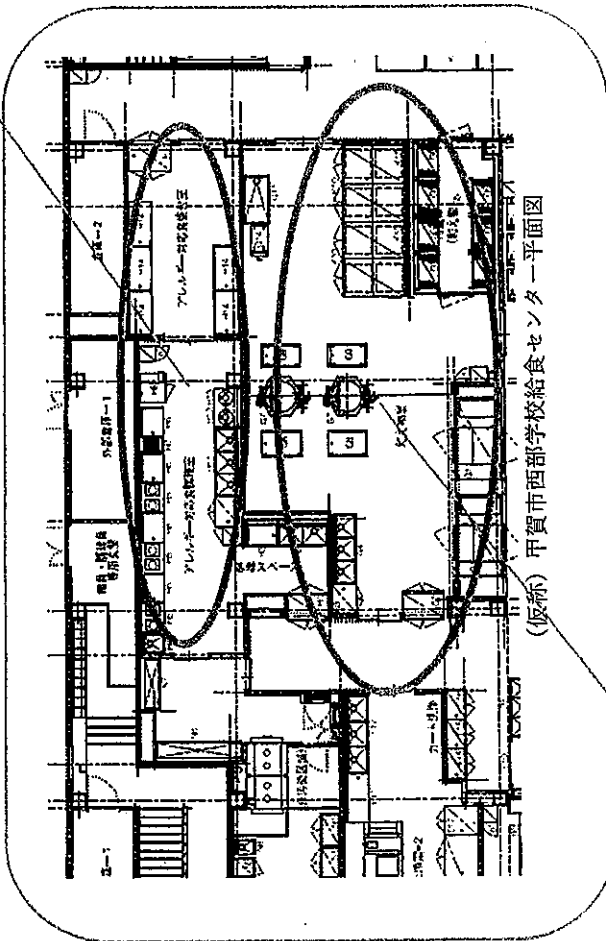
甲賀市におけるアレルギー対応の現状

学校において原因食材を含む献立を除いて

配食して対応。

- ① 保護者に使用食材のわかる献立表の事前配布
→アレルギー対応の要否確認
- ② 保護者からの連絡と毎日の献立表の確認により、担任教諭の指導のもと、食べられない献立を除いて配食
- ③ 保護者からの申し出により給食の提供停止 → 弁当持参

アレルギー対応給食を調理



(仮称) 甲賀市西部学校給食センター平面図

通常の給食を調理

令和2年度以降のアレルギー対応給食の方針

これまでの対応に加え、以下の計画により

食物アレルギーに対応した給食の提供を行う。

令和2年度

アレルギー対応給食開始 (6月)

除去食材

副食 卵 (鶏卵・うずら卵)・そば・落花生 (3品目)

【令和3年度以降も同様】

主食 白ご飯の提供 (パン・麺からの切り替え)

米飯回数 月1回増 → 令和4年度週4回

牛乳 停止

令和3年度

アレルギー対応2品目を追加 (5品目)

追加対応品目 副食 えび・かに

牛乳 豆乳を提供

令和4年度

アレルギー対応2品目を追加 (7品目)

追加対応品目 副食 乳・小麦

令和5年度以降

表示が推奨されている21品目の対応を検討

=対応食調理例=

- ① オムレット 卵代替え ウィンナー アレルギー対応調理室で調理
- ② なら玉もやし 卵代替え もやしのソテー 通常の調理室とアレルギー対応調理室で調理

調理例 下処理室でもやしを洗浄

調理室にもやしを運ぶ

アレルギー対応分を対応調理室に運ぶ

卵と一緒にいためる

もやしをいためる

給食費について

・学校給食の役割

栄養バランスに優れた調和のとれた給食を安全・安心に提供することにより、子どもたちが豊かな心と健やかな体を育む。正しい食生活、習慣を身につけるため、「生きた教材」として食育を推進する。

・給食費について

平成16年10月(合併時)以降、給食費の改定を行っていない。

物価などが上昇する中、献立や使用する食材を工夫して食材購入費を抑える調整を行ってきたが、給食の質・栄養価を維持することが困難になってきている。また地元産材の活用による郷土愛の醸成、地産地消の促進に取り組むことにより、子どもたちに安全・安心な学校給食の提供につながることから、その対応策について検討を進める。

金額単位：円

月額	人数(人)	現在の給食費	(参考)	
			県内市平均	全国平均
保育園・幼稚園	1,313	1,800	副食のみの提供により比較できない。	
小学校	4,789	3,500	3,951	4,343
中学校	2,414	4,000	4,309	4,941

・忍者の日学校給食事業(観光企画推進課)

食糧費 1,500千円

・リープ茶消費拡大推進事業(農業振興課)

委託料 3,000千円(給食時の茶葉の提供 + 淹れ方教室)

・本来学校給食の食材費は原則保護者負担となるが、まず令和2年度については地産地消の観点から、学校給食の充実を図ることで検討を進めている。

・今後議会や保護者へ給食の現状について説明を行う。

甲賀市学校給食センター運営委員会委員

(任期:令和元年6月1日から令和2年5月31日まで)

	氏名	委員の構成	備考
1	立岡 秀寿	関係学校長の代表者	甲賀市小学校校長会 (土山小学校長)
2	北村 哲也	関係学校長の代表者	甲賀市中学校校長会 (城山中学校長)
3	山田 美弥子	関係PTAの代表者	柏木小学校
4	大森 薫	関係PTAの代表者	土山中学校
5	奥村 千穂	関係PTAの代表者	甲賀中学校
6	田中 恵美	関係PTAの代表者	甲南第三小学校
7	武田 和子	関係PTAの代表者	信楽中学校
8	今井 真希子	関係PTAの代表者	信楽幼稚園
9	荒木 勇雄	保健所長	甲賀保健所長
10	山元 俊行	学校医の代表	水口地域校医代表
11	宇田 勝弘	学校医の代表	土山地域校医代表
12	隠岐 良達	学校医の代表	甲賀地域校医代表
13	古倉 みのり	学校医の代表	甲南地域校医代表
14	野崎 昭彦	学校医の代表	信楽地域校医代表
15	長嶋 房代	教育委員会が指名する職員	保育幼稚園課
16	村田 喜代美	その他教育委員会が適当と認める者	学識経験者
17	石橋 智子	その他教育委員会が適当と認める者	学識経験者