

令和5年度鴨川市学校給食センター運営委員会会議次第

日時 令和5年7月24日（月）
午後3時00分から
場所 鴨川市学校給食センター
2階会議室

- 1 開会
- 2 委嘱状交付
- 3 教育長挨拶
- 4 自己紹介
- 5 役員選出
- 6 報告
 - (1) 令和5年度学校給食センターの概要及び業務計画について
 - (2) 令和4年度決算及び令和5年度予算について
- 7 議題
 - (1) 学校給食に係る放射性物質検査の中止について
 - (2) 学校給食費の現状及び金額の改定について
 - (3) 令和4年度教育委員会の点検・評価について
- 8 その他
- 9 閉会

令和５年度鴨川市学校給食センター運営委員会委員

１号委員（給食を受ける小学校及び中学校のPTAが推薦する者）

氏 名	職 名
サイトウ イズル 齋藤 出	鴨川市公立学校PTA連絡協議会 会長
ツルオカ シオリ 鶴岡 潮里	鴨川市立東条小学校PTA 母親委員
イヌイシ アツコ 犬石 敦子	鴨川市公立学校PTA連絡協議会 母親代表（鴨川中学校）

２号委員（識見を有する者）

氏 名	職 名
ノザワ ノリコ 野澤 憲子	安房健康福祉センター 鴨川地域保健センター 副センター長
コハシ コウスケ 小橋 孝介	鴨川市立国保病院 院長

委嘱期間：令和５年６月１日から令和７年５月31日まで

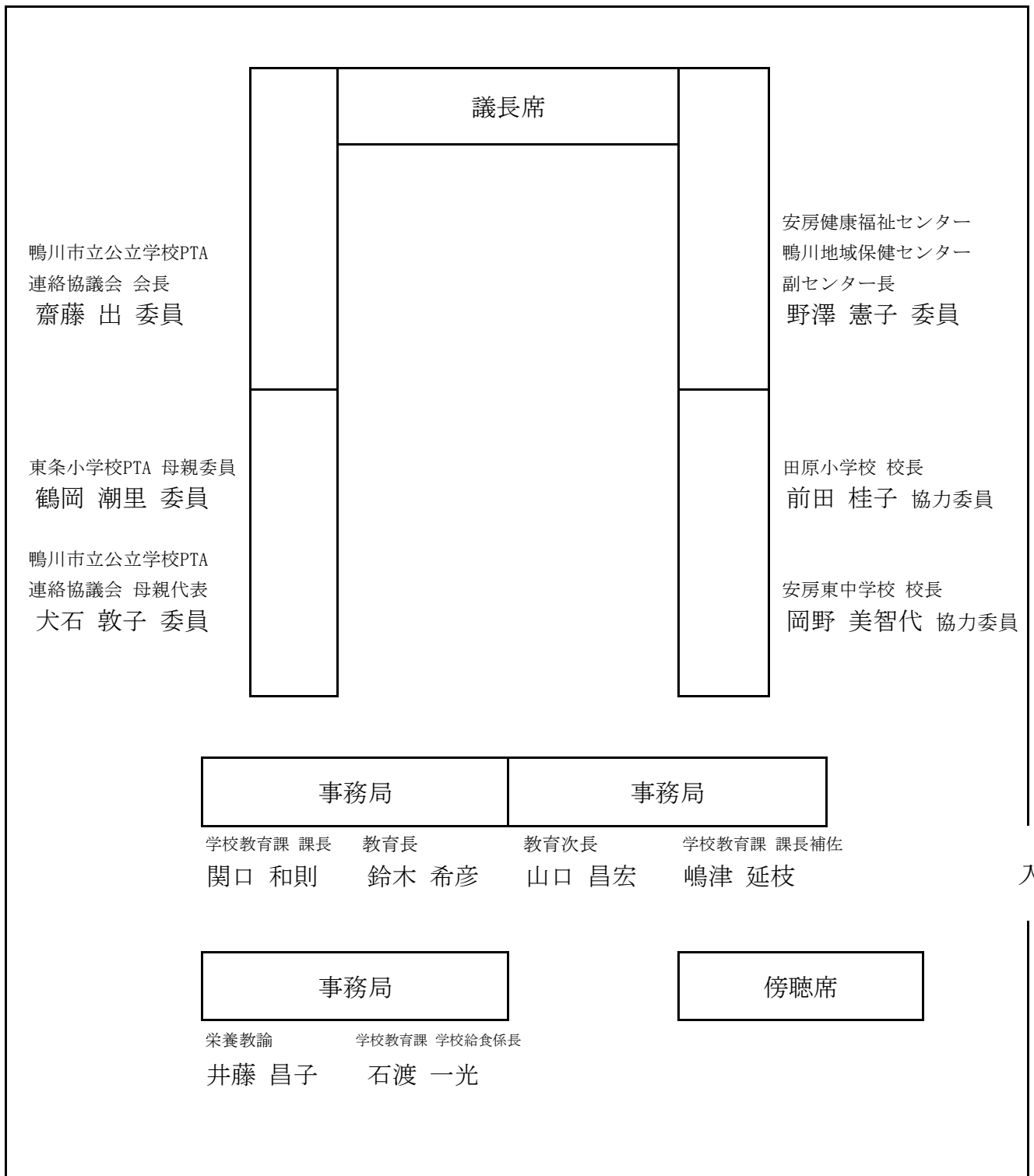
但し、鶴岡委員は、令和５年７月１日から令和７年５月31日まで

令和５年度鴨川市学校給食センター運営委員会協力委員

（給食を受ける小学校及び中学校の長）

氏 名	職 名
マエダ ケイコ 前田 桂子	鴨川市立田原小学校 校長
オカノ ミチヨ 岡野 美智代	鴨川市立安房東中学校 校長

席次表



令和 5 年度学校給食センターの概要及び業務計画について

1 沿革

- (1) 平成 14 年 1 月 旧鴨川市の施設の老朽化により改築した現調理場にて給食事業を開始
- (2) 平成 17 年 2 月 鴨川市及び天津小湊町の合併により、鴨川共同調理場、天津共同調理場、小湊小学校調理場の 3 調理場にて新市の給食事業を開始
- (3) 平成 19 年 8 月 3 調理場統合に伴う増築工事が完成
- (4) 平成 20 年 4 月 3 調理場統合による給食事業開始
- (5) 平成 31 年 4 月 調理及び配送業務を民間事業者へ委託開始

2 施設の概要

- (1) 名 称 鴨川市学校給食センター
- (2) 所 在 地 鴨川市貝渚 223 番地 1
- (3) 調理能力 3,500 食
- (4) 延床面積 764.78 m²

3 給食の内容

- (1) 給食形態 完全給食（主食、副食及び牛乳）
ごはん（月・水・金）、パン（火・木）
- (2) 給食数 R 5.5 現在

区 分	箇所数	食 数
認定こども園	3	200
小 学 校	7	1,060
中 学 校	3	562
安房特別支援学校鴨川分教室	1	40
教職員等		254
合 計	14	2,116

4 鴨川市教育振興計画に基づく取組

- (1) 施設・設備の充実
- (2) 民間委託の推進
- (3) 学校や家庭との連携
- (4) 地産地消の推進

令和 5 年度 業務計画

項目	令和 5 年					2 学期				令和 6 年		
	1 学期									3 学期		
	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	1 0 月	1 1 月	1 2 月	1 月	2 月	3 月
学校給食	7 (金) ←	70		20 (木) →		1 (金) ←	77		22 (金) →	9 (火) ←	50	21 (木) →
	各学校等が受けることのできる給食日数は195日									合計197日		
給食参観		19 ←	8 江見小	7 11 東条小		22 28 ←	20 特支学校	10 17 鴨川こ	1 安房東中	19 26 田原小	8 16 長狭小	→
				鴨川中 西条小			鴨川小	天津小湊小		OURS 田原こ	長狭中	
	学校給食センター職員と給食を受ける児童等が交流を図る事業											
食指導の実践予定	←	-----				-----				-----		
	栄養教諭による食べ物を中心とした栄養に関する指導											
学校給食主任会議		31									○	
	給食の実施に伴い各学校や学校給食センターとの意見交換の場											
学校給食センター 運営委員会				24								
	学校給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため置かれる教育委員会の附属機関											

令和4年度一般会計歳入歳出決算(学校給食センター関係)

歳 入

(単位:円)

款	項	目	節	予算現額	調定額	収入済額	収入未済額	備 考
県支出金	県補助金	教育費県補助金	保健体育費補助金	2,253,000	1,232,000	1,232,000	0	公立学校給食費無償化事業補助金 1,232,000
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	121,221,000	132,601,214	119,717,781	12,883,433	給食費 116,753,698 給食費(滞納分) 548,800 給食費(調理分) 2,415,283

歳 出

款	項	目	予算現額	支出済額	不用額	備考(事業別決算額)
教育費	保健体育費	学校給食費	281,060,000	269,727,856	11,332,144	職員人件費(給食センター) 15,817,755 給食センター事務費 3,384,700 給食センター維持管理費 20,002,888 公用車費(給食センター) 365,509 給食事業 214,284,004 給食事業(新型コロナ対策) 4,653,000 給食センター維持管理費(新型コロナ対策)(繰越分) 11,220,000

* 予算額については、流用額を含む。

令和5年度一般会計歳入歳出予算(学校給食センター関係)

歳 入

(単位:千円)

款	項	目	節	予算額	説 明
県支出金	県補助金	教育費県補助金	保健体育費補助金	5,991	公立学校給食費無償化事業補助金 5,991
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入	111,699	給食費 108,570 給食費(調理分) 3,129

歳 出

款	項	目	予算額	説明(事業別予算額)
教育費	保健体育費	学校給食費	250,924	職員人件費(給食センター) 14,420 給食センター事務費 5,805 給食センター維持管理費 18,111 公用車費(給食センター) 366 給食センター運営委員会運営事業 26 給食事業 212,196

学校給食に係る放射性物質検査の中止について

1 背景

平成 23 年 3 月に発生した東日本大震災の原子力発電所事故の影響により、食品への放射性物質汚染への懸念が高まっていった。

このため、消費者庁及び独立行政法人国民生活センターでは、地方自治体における食品等の放射性物質検査体制整備の支援を行うこととし、平成 23 年 9 月、放射性物質検査機器の貸与を開始した。

2 検査機器の使用貸借

- (1) 借用時期 平成 24 年 8 月
- (2) 借用機器 ガンマ線放射能モニター (ATOMTEX AT1320C)
- (3) 検査対象 セシウム 134、セシウム 137、カリウム 40 等
- (4) 経費負担 3～5 年周期で機器点検に要する経費を負担

3 検査の実施

毎月 1 度、食材料を借用した機器を用いて検査を行い、結果について、ホームページにて公表するとともに、給食だよりに掲載している。

4 現在の状況

- (1) 国のガイドライン（平成 23 年 4 月策定）等により、基準値を超える食品が市場に流通しないような管理体制の整備が図られている。
 - ア 食品中の放射性物質に関する基準値の設定（100 ベクレル/kg）
 - イ 国のガイドラインに基づく放射性物質検査対象都県を中心として、四半期毎に検査計画を策定及び検査を実施
 - ウ 基準を超えた食品は、同一条件のもと生産されたものをすべて回収及び廃棄
 - エ 上記ウの外、基準値を上回ったときの対応として、地域的な広がりが確認された場合には、国が地域・品目を指定して出荷制限等を設定
- (2) 毎月実施している鴨川市における学校給食の使用食材検査では、平成 24 年 10 月の検査開始以来、国の基準値（100 ベクレル/kg）を超える食材は、1 件も検出されておらず、また、検査結果の数値は、10 ベクレル/kg さえ一度も超えていない状況である。

5 今後の方向性

上記 4 の状況を踏まえ、平成 24 年度から実施してきた鴨川市の学校給食に係る放射性物質検査について、令和 5 年度末をもって中止することとしたい。

6 周辺自治体の状況

自治体名	検査の状況
館山市	令和元年度をもって終了している
南房総市	実施していない
鋸南町	実施中
勝浦市	令和 2 年度末をもって終了している

学校給食費の現状及び金額の改定について

1 学校給食費の負担者

学校給食に係る経費の負担については、学校給食法等に定めがあり、給食の実施に必要な施設及び設備の経費や給食の運営に必要な職員の人件費を除き、食材料費は保護者が負担することとされている。

2 昨今の状況

(1) 国全体の経済状況

コロナ禍からの経済社会活動の回復を図るべく対応が図られる一方で、ウクライナ情勢に伴う原油価格や物価の高騰により、国民生活や経済活動に影響を及ぼしている。

(2) 鴨川市における物価高騰に対する国の交付金の活用

上記のことにより、給食に使用する賄材料費も著しい高騰が懸念されたことから、令和4年度は国からの交付金を活用し、食材料費に係る物価高騰分を公費で負担することとした。

(3) 給食費第3子以降無償化制度の導入

鴨川市では、子育て世帯の経済的支援を図るため、千葉県補助金を活用し、令和5年1月から、第3子以降の児童及び生徒に係る給食費を無償化している。

3 鴨川市における給食費（月額）の変遷（括弧内は年額） 単位：円

	こども園等幼児	小学校児童	中学校生徒等
H21 以前	3,700 (40,700)	3,800 (41,800)	4,300 (47,300)
H22. 4 改定	4,200 (46,200)	4,300 (47,300)	4,900 (53,900)
H30. 4 改定	4,400 (48,400)	4,600 (50,600)	5,200 (57,200)

4 令和5年度における鴨川市の給食費に係る公費負担の概略（一般会計予算より）

(1) 賄材料費に係る歳出予算額 135,691 千円（うちアレルギー対策費 2,000 千円）

(2) 給食費に係る歳入予算額 108,570 千円

(3) 無償化措置による県費歳入予算額 5,991 千円（1/2 負担：残余は市が一般財源負担）

単位：千円

賄材料費 133,691				アレルギー 対策費 2,000
保護者等負担 108,570	無償化県分 5,991	無償化市分 5,991	一般財源負担 13,139	一般財源負担 2,000

5 他団体の給食費（月額）の状況（括弧内は年額） 単位：円

	こども園等幼児	小学校児童	中学校生徒等	改定期
館山市	4,640 (51,040)	4,640 (51,040)	5,410 (59,510)	H28. 4
南房総市	4,500 (49,500)	4,500 (49,500)	5,200 (57,200)	H27. 4
鋸南町				H31. 4 から公費負担
勝浦市				R 4. 4 から公費負担

令和4年度教育委員会の点検・評価について

《鴨川市教育振興計画・第3期》

I. 学校教育

【基本目標】0歳から15歳までの連続性のある学び・育ちを重視した教育の推進

0歳から15歳までの子どもの発達の特性を理解し、一人ひとりの健やかな成長と豊かに生きる力を身につけることのできる一貫した教育を、鴨川市の保幼小中一貫教育と位置づけ重点的に推進します。あわせて、未来を力強く生き抜いていくために必要な大きく変化するICT教育や、持続可能な社会を目指すSDGsの教育を推進するとともに、就学支援や教育的支援、不登校対応等にも取り組みます。さらに、小中学校の適正規模や部活動のあり方の検討のほか、安全安心な学校施設の整備や、地域に開かれた信頼される学校づくりに取り組み、子どもたちがいきいきと活動する学校づくりの推進を図ります。

I-1. 幼児教育・義務教育の充実

(1) 学び・育ちの連続性を重視した教育の推進

①保幼小中一貫教育の推進

(2) 生きる力の基礎を育む幼児教育の推進

①認定こども園・小学校の連携の強化 ②魅力ある学びの場がある教育の推進

③一人ひとりの子どもの育ちに合わせた支援の充実 ④保護者への支援

(3) 自ら学び未来を切り拓く義務教育の推進

①確かな学力の育成 ②ICTを活用した情報教育の充実 ③特色ある教育の実施

④発達段階に応じたキャリア教育の推進 ⑤豊かな心を育む教育の推進

⑥体力の向上と健康の推進 ⑦読書活動の推進

(4) 一人ひとりの教育的ニーズに応じた特別支援教育の推進

①早期からの相談（就学相談・教育相談）と切れ目のない支援体制の充実

②豊かな人間性を育む交流及び共同学習の推進

③一人ひとりの発達に合わせた支援の充実

④多様化する教育的ニーズに対応するための人材育成・指導の充実

⑤認定こども園・小中学校への支援体制の強化 ⑥地域や保護者等への理解・啓発の促進

I-2. 学校教育環境の整備充実

(1) 学校施設設備と教育機器の整備

①長寿命化や大規模改修への対応 ②魅力ある学校づくりに向けた設備の拡充

③バリアフリー化の推進

(2) 教員の意識改革と指導力の向上

①研修の充実と自主的研究活動促進

(3) 信頼される学校づくりの推進

①学校運営協議会（コミュニティ・スクール）の実施 ②開かれた学校づくり

③学校規模・クラス規模の適正化

(4) 学校給食の充実

①施設・設備の充実 ②民間委託の推進 ③学校や家庭との連携 ④地産地消の推進

【施策分野】 **I. 学校教育**

《施策区分》 **I－2. 学校教育環境の整備充実**
(4) 学校給食の充実

取組状況	1 施設・設備の充実 ・ パススルー冷蔵庫及び食器消毒保管庫の更新を行った。 ・ 吸排気ダクト等の修繕を行った。 2 民間委託の推進 ・ 調理及び配送業務について、令和4年度から令和6年度までの3年間についても、引き続き民間事業者への委託を行うこととした。 ・ 給食の残菜処理による児童生徒及び教職員への感染リスクをふまえ、食器の回収について複数の方法の検討を行った。 3 学校や家庭との連携 ・ 食育指導を小学校及び中学校に対して実施した。 ・ 学校給食の食材として使用する「鴨川七里」の農作業体験について、地域の外部団体と協力して取り組んだ。 ・ 児童生徒に対し給食についてのアンケート調査を行い、調査結果と共に「共食」の効果について、食育だよりに掲載した。 ・ 給食のレシピをホームページや給食献立表に掲載した。 ・ 生徒が考案した料理を給食献立に取り入れた。 4 地産地消の推進 ・ 地元の食材を活かした給食を提供し、地産地消の取組についてホームページや給食だより等により周知を図った。
成果と課題 ◎成果 ◆課題	◎ 設備の更新及び修繕を実施したことにより、調理の効率化や衛生管理の徹底を図ることができた。 ◎ 民間事業者への委託が継続できたことにより、民間ノウハウの活用が図られ、献立の充実や給食提供の効率的な運用が実現できた。 ◆ 食器の回収方法について、民間業者への委託を継続して行うことが必要である。 ◎ 学校や家庭との連携、地産地消の推進を図ったことにより、地元の食材や献立に興味を示す児童生徒が増えた。

令和4年度教育委員会の点検・評価

【委員の皆様へ】

下記の外部評価（市内小中学校）の結果を参考に、評価をお願いいたします。

- 下記の表は、別添の教育委員会の点検・評価報告書（令和4年度分）をもとに、外部評価（市内小中学校）を実施した結果です。
- 評価は4段階 「4：とても評価できる・原案のとおり評価する」「3：まあまあ評価できる・原案のとおり評価するが前向きな見直しが必要」
「2：あまり評価できない・原案の一部見直しが必要」「1：全く評価できない・原案のとおり評価しない」
- 意見欄には評価の理由や意見を1行程度で記入しています。

NO	施策区分	評価				平均	評価の理由 意見
		高		低			
7	Ⅰ－2. 学校教育環境の整備 充実 (4) 学校給食の充実	4点 5人	3点 5人	2点 0人	1点 0人	3.5	・ 物価高騰にも拘わらず、給食費の維持や無償化等努力をしている。 ・ 地場産品を生かした献立が提供されていることがよい。 ・ 地元の食材を生かした工夫の見られる給食を提供することができた。 ・ 地元の食材や献立に興味を示す児童生徒が増えた。 ・ 限られた予算の中で、献立や調理法・味付けなど、栄養教諭の並々ならぬ努力を強く感じるので「4」とした。 ・ 地場産業とタイアップし横断的に学習に繋げたい。 ・ 食べ残しを減らせるよう、引き続き学校と連携を強めて行きましょう。 ・ 食育指導、食器回収ともに、適切であった。 ・ 残菜や食器の回収方法について、感染リスクを考慮した対応を進めることができた。 ・ コロナウイルス感染予防のために、食器の回収方法や消毒など様々な可能性を考慮し、安心安全のための対応をしていただいた。 ・ 衛生面からも、残菜や食器等の仕分けと整理の委託業者への代行を、引き続きお願いしたい。 ・ 食器の回収方法について、今後も民間業者への委託を継続していただきたい。 ・ 調理場の空調問題は常に検討課題としていただきたい。

【委員の皆様の評価】 右に評価及び理由の記述をお願いします。	評価				評価の理由（簡潔に記述ください）
	4	3	2	1	

☆ 地産地消(ひじき、さわら)

令和5年6月14日



☆ 地産地消(トマト)

令和5年7月4日



☆ 行事食

令和5年7月7日



☆ カルシウム強化食

令和5年7月18日





令和 5年 7月

こ ン だ て ひ ょ う



鴨川市学校給食センター

に ち	よ う	こ ン だ て め い	おもなざいりょうとはたらき			学 年	えいようりょう			
			エネルギーとなる	体をつくる	体の調子を整える		エネルギー	たんぱく質	しつ	しよくえん
3	月	ごはん ぎょうざ あつあげのみそいため ごまこんぶ	ごはん こむぎこさ とう ごまあぶら でんぶん ごま	牛乳 ぶたにく とりにく あつあげ みそ こんぶ	にんじん たまねぎ たけのこ キャベツ ねぎ こまつな しいたけ	幼 小 中	480 664 815	18.2 23.4 27.9	16.0 19.9 22.3	1.3 1.7 2.1
4	火	コッペパン いちごジャム ハムチーズピカタ ポテトリヨネーズ トマトスープ	パン ジャム じゃがいも さとう バター あぶら	牛乳 ハム チーズ たまご ウインナー ベーコン とりにく	にんじん たまねぎ グリーンピース コーン キャベツ トマト パセリ にんにく	幼 小 中	511 634 811	19.1 23.0 29.1	21.7 24.7 31.4	2.2 2.8 3.7
5	水	ごはん やさいふりかけ さばのぶなかぼし にくじゃが	ごはん さとう じゃがいも あぶら ごま	牛乳 さば ぶたにく	にんじん たまねぎ しいたけ しらたき えだまめ	幼 小 中	516 642 828	23.0 25.8 33.2	18.4 19.2 23.7	1.7 1.8 2.4
6	木	ソフトフランスパン とりにくのトマトソースがけ ひじきサラダ パンプキンポタージュ	パン あぶら ドレッシング バター ルウ	牛乳 とりにく ひじき	トマト たまねぎ にんにく にんじん コーン かぼちゃ きゅうり キャベツ こめロン	幼 小 中	545 670 835	22.6 25.9 31.4	21.3 23.8 28.3	2.8 3.5 4.3
7	金	ごはん ほしのコロケ きんぴらごぼう たなばたじる あまのがわゼリー	ごはん あぶら じゃがいも ごまあぶら セリー	牛乳 ぶたにく かまぼこ	ごぼう にんじん いんげん えのきたけ だいこんば	幼 小 中	546 673 851	17.6 20.8 25.5	15.9 16.7 19.5	2.4 2.7 3.4
10	月	ごはん ぶたにくのしょうがに えだまめサラダ ヨーグルト	ごはん あぶら さとう ごまドレッシング	牛乳 ぶたにく ヨーグルト	にんじん たまねぎ こんにやく しょうが コーン えだまめ キャベツ もやし	幼 小 中	563 709 874	23.1 27.7 33.6	20.6 22.9 26.2	1.3 1.5 1.8
11	火	ミルクロールパン チーズオムレツ チリコンカン コンソメスープ	パン パター こむぎこ さとう あぶら	牛乳 たまご チーズ だいず レンズまめ ぶたにく とりにく	たまねぎ にんじん パセリ トマト にんにく キャベツ しめじ コーン	幼 小 中	495 634 824	21.7 26.5 33.7	21.6 25.1 32.1	2.5 3.0 3.9
12	水	ごはん いかのレモンに なめこじる ピーマンとたけのこのじゃこいため	ごはん あぶら でんぶん さとう ごま	牛乳 いか ちくわ ちりめん みそ とうふ あぶらあげ	レモン ピーマン パプリカ たけのこ ねぎ なめこ だいこん	幼 小 中	498 630 815	24.2 28.0 36.1	15.8 16.8 20.5	2.2 2.7 3.5
13	木	セルフドック(コッペパン・ウインナー) ブロッコリーサラダ クリームシチュー	パン さとう じゃがいも ルウ ドレッシング ごま	牛乳 ウインナー とりにく	にんじん たまねぎ グリーンピース ブロッコリー コーン きゅうり	幼 小 中	596 721 902	23.0 26.7 32.7	27.9 31.1 38.1	3.5 4.1 5.1
14	金	ごはん せんぎりたくあん さばのねぎソースかけ ひじきときりぼしだいこんのおかか	ごはん あぶら ごまあぶら さとう でんぶん	牛乳 ぶたにく さば さつまあげ ひじき かつおぶし	ねぎ にんじん しょうが きりぼしだいこん えだまめ こんにやく たくあん	幼 小 中	537 667 841	21.8 25.1 30.7	25.6 26.8 31.9	1.6 2.0 2.5
18	火	ロールパン ハンバーグ コーンソテー にらたまスープ フィッシュビーンズ	パン あぶら さとう ごま でんぶん	牛乳 ぶたにく ベーコン たまご とうふ だいず こさかな	にんじん ほうれんそう コーン しめじ たまねぎ にら	幼 小 中	564 701 893	25.8 29.8 36.7	25.4 29.3 36.5	2.9 3.6 4.7
19	水	むぎごはん なつやさいカレー かいそうサラダ ふくじんづけ	ごはん むぎ じゃがいも ルウ あぶら	牛乳 ぶたにく かいそう	にんじん たまねぎ なす ズッキーニ えだまめ コーン きゅうり ふくじんづけ	幼 小 中	512 670 850	16.6 20.2 24.5	15.7 17.8 20.9	3.4 4.1 5.0
20	木	こくとうパン まぐろカツ いんげんソテー こめこのクリームスープ レモンゼリー	パン あぶら バター こめこ じゃがいも セリー	牛乳 まぐろ ウインナー ベーコン	いんげん にんじん たまねぎ しめじ セロリ パセリ	幼 小 中	534 666 854	18.9 22.4 28.5	21.6 24.9 30.7	2.6 3.2 4.1

◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。
*材料の都合により、献立を変更することがあります。

※7月分の給食費口座引き落としは、
7月31日(月)です。口座の残高確認を
お願いいたします。



3日(月)『ぎょうざ』は
幼 1コ、小中職 2コ です。



きじゅんえいようりょう

	幼	小	中	1.5 未 満
490	16.0~ 24.5	10.9~ 16.3	1.5 未 満	
650	21.2~ 32.5	14.5~ 21.6	2.0 未 満	
830	27.0~ 41.5	18.5~ 27.6	2.5 未 満	

【給食レシピ】ピーマンとたけのこのじゃこ炒め

《材料(4人分)》

青ピーマン	3コ
パプリカ(赤)	1/2コ
筍(水煮)	100g
ちりめんじゃこ	20g
焼きちくわ	1本(約70g)
砂糖	大さじ1と1/2
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
ごま油	大さじ1/2
ごま(あれば)	小さじ1/2



《作り方》

- ①野菜を切る。ピーマン・パプリカ・
たけのこを千切りにする。
ちくわは縦に半分に切り、5mm幅に切る。
ちりめんじゃこはから煎りする。
- ②鍋にごま油を入れ、筍、ちくわを炒める。調味料を
入れさらに炒める。
- ③ピーマン・パプリカを入れ、火が通って汁が少なくなって
きたら、ちりめんじゃこ、ごまを加えて混ぜ合わせる。



ごはんのにせて
食べるとおいしいよ!
かた いっしょ
おうちの方と一緒に
つくってみてね。

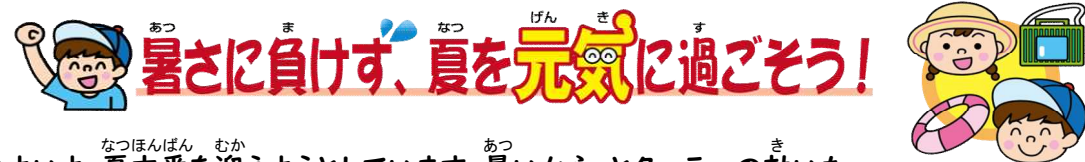


7/7 セタ「そうめん」に込める願い

セタには「そうめん」を食べて邪気をはらい、無病息災を願う風習があります。7月7日の
給食では、そうめんのような細長いかまぼこを使いセタ汁をだします。おうちで食べる時の
そうめんは、具だくさんにと栄養のバランスがよくなりますよ。



かもがわきゅうしょくだより



いよいよ、夏本番を迎えようとしています。暑いから、とクーラーの効いた部屋でゴロゴロしたり、冷たい物ばかり飲んだり食べたりしていると、体がだるくなり夏バテしてしまいます。もうすぐ夏休みが始まりますが、学校がある時と同じように、早寝・早起きを心がけ、食事をしっかり食べて、元気いっぱい楽しい毎日を過ごしてほしいと思います。

夏を元気に過ごすには

朝・昼・夕の3食を規則正しくとる



塾などで夕食が遅くなる場合は、2回に分けて食べるなどの工夫を。

主食・主菜・副菜をそろえた食事を心がける



夏野菜など、旬の食材を取り入れましょう。

夏にとりたい栄養素と多く含む食べ物

ビタミンB1

豚肉、玄米・胚芽米、大豆など



ビタミンC

野菜、果物、いも類など



こまめな水分補給を心がける



汗をたくさんかいたときには、塩分も一緒にとりましょう。

放射性物質の検査結果について（6月分）

学校給食で使用する予定の食材について、放射能検査を実施しましたので、その結果をお知らせします。

検査品目	採取場所	検査日	測定結果 ベクレル/kg	
			セシウム134	セシウム137
6月7日の給食食材の全て		6月7日	検出せず (<2.58)	検出せず (<3.01)
さば	長崎県		検出せず (<2.78)	検出せず (<3.23)
キャベツ	千葉県		検出せず (<3.07)	検出せず (<3.58)

・「検出せず」とは、測定結果が定量下限値未満であり、放射性物質が検出されなかったことを表します。
・（ ）内の数値は、それぞれの定量下限値を示しています。

学校給食使用食材の産地の公表について（7月）

7月分の学校給食使用食材の産地を下記のとおり公表いたします。ご理解・ご協力をよろしくお願い致します。

	使用食品	産地
主食	米(ごはん)	鴨川市
	小麦 パン	千葉県・北関東・北海道
牛乳		千葉県
魚介類	さば	長崎県
	まぐろ	国産
	いか	ペルー
	ちりめんじゃこ	広島県・香川県他
	かたくちいわし(フィッシュビーンズ)	瀬戸内海・長崎県
肉類	豚肉	千葉県
	鶏肉	宮崎県・熊本県
卵類	卵	国産
	オムレツ	国産
その他	でんぷん	北海道
	米粉	国産
	ひじき	鴨川市
	昆布	北海道
	海藻	韓国・日本・カナダ
	ごま	パラグアイ・グアテマラ他
	大豆	北海道・青森県他
	レンズ豆	カナダ
きのこ	チーズ	オーストラリア
	干しいたけ	国産
	えのきたけ	長野県
	しめじ	鴨川市
	なめこ	山形県

	使用食品	産地
いも・野菜・果物など	じゃがいも	静岡県・北海道
	なす	鴨川市・群馬県他
	にんじん	青森県・北海道
	さやいんげん	北海道
	えだまめ	ベトナム
	キャベツ	群馬県・岩手県
	きゅうり	鴨川市・千葉県他
	グリーンピース	アメリカ
	ごぼう	国産
	こまつな	熊本県・宮崎県
	だいこん	青森県・北海道
	切干大根	千葉県
	玉ねぎ	兵庫県・群馬県
	ホールコーン	タイ
	トマト缶	イタリア
	トマト	鴨川市
	長ねぎ	茨城県・青森県
	にら	茨城県
	ブロッコリー	エクアドル
	ほうれんそう	千葉県
	もやし	千葉県
	セロリ	長野県
	子メロン(摘果メロン)	鴨川市
	青ピーマン	鴨川市・茨城県他
	パプリカ	鴨川市・韓国他
	ズッキーニ	鴨川市・長野県他
	たけのこ	国産
	しょうが	高知県・九州
	にんにく	青森県他
	パセリ	イタリア等
	大根葉	宮崎県
	かぼちゃ	北海道
	レモン果汁	アルゼンチン・イスラエル他



給食センターのHPです。見てみてね♡

献立表やレシピが載っています!



・市場での調達が前日または当日納品のため、産地は予定です。
・出荷制限となった食材は、市場に出回りません。
・産地の変更があった場合はホームページにてお知らせいたします。

