

鴨川市学校給食センター運営委員会会議次第

日 時 平成27年7月7日（火）午後3時～

場 所 鴨川市学校給食センター2階会議室

1 開 会

2 委嘱状の交付

3 あいさつ

4 職員の紹介

5 会長・副会長の選出

6 議 題

（1）平成27年度学校給食センターの概要及び業務計画について

（2）平成26年度学校給食センター決算について

（3）平成26年度教育行政評価報告書（案）について

7 その他

8 閉 会

議題 1

1 学校給食センターの概要

鴨川市における学校給食の沿革については、昭和42年12月に鴨川町学校給食が開始された。昭和46年3月に江見町、長狭町及び鴨川町の合併に伴い市施行により名称を「鴨川市学校給食センター」とする。昭和47年1月第二調理場が完成し、同月、長狭、江見地区にも給食を開始する。施設の老朽化に伴い平成13年6月に調理場の改築工事に着手し、同年12月鉄骨造2階建てのドライシステム方式の調理場が完成した。

平成17年2月に、天津小湊町との合併により、鴨川共同調理場、天津共同調理場、小湊小学校調理場の3調理場を有し、名称を「鴨川市学校給食センター」とした。

平成19年6月に調理場の統合に伴う増築工事に着手し、同年8月に完成した。

平成20年4月から施設統合による給食開始となった。

2 施設のあらまし

- (1) 運用開始 平成14年1月8日
- (2) 調理能力 3,500食
- (3) 施設規模 764.78㎡
- (4) 給食形態 完全給食（主食・副食・牛乳）
ごはん（月・水・金） パン（火・木）
- (5) 給食数

(H27.5.1)

区 分	校 数	食 数	備 考
幼稚園	8園	394食	
小学校	8校	1,459食	
中学校	3校	825食	
安房特別支援学校	1校	28食	
教職員等		317食	
計	20校	3,023食	

(6) 配送車 5台

(7) 職員数

区 分	人 数	備 考
所 長	1名	
係 長	1名	
事務員	1名	臨時1名
運転手	5名	職員1名臨時4名
調理員	18名	職員9名臨時9名
技能員	1名	
栄養士	2名	
計	29名	

平成27年度 業務計画

学校給食センター

項目	平成27年									平成28年		
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学校給食	6（月）			17（金）		1（火）			22（火）	7（木）		24（木）
	←		70		→		←		75		→	
	各学校が受けることのできる給食日数は195日											
給食参観		27	9 19 25	1 7		30	8 16 27	4 13 26	2 11	19 27	4 12 23	
		安房東中	天津小 小湊小 天津幼	小湊幼 田原小		田原幼	長狭中 長狭幼 長狭小	江見小 東条小 江見幼	東条幼 西条小	西条幼 鴨川中	鴨川小 鴨川幼 特別支援	
	給食センター職員と給食を受ける児童等が交流を図る。											
食指導の実践予定	←											→
	栄養士による、食べ物を中心とした栄養に関する指導。											
	預かり保育に伴う給食の実施											
預かり保育に伴う給食の実施					←	→						
	夏休み期間中に預かり保育と給食を希望する園児に給食の提供。											
	学校給食主任会議		○									○
給食の実施に伴い各学校や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					○							○
	学校給食センターの適正かつ円滑な運営を図るため、教育委員会の諮問機関として設置。											
	1 学期					2 学期					3 学期	

平成27年度 給食参観計画

月	日	曜	学校名 園名	参 観 者 名
5	27	(水)	安房東中学校	所長 栄養士 調理員 計5名
6	9	(火)	天津小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
6	19	(金)	天津幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
6	25	(木)	小湊小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
7	1	(水)	小湊幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
7	7	(火)	田原小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
9	30	(水)	田原幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
10	8	(木)	長狭学園 (中)	所長 栄養士 調理員 計5名
10	16	(金)	長狭学園 (小)	所長 栄養士 調理員 計5名
10	27	(火)	長狭幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
11	4	(水)	江見小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
11	13	(金)	江見幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
11	26	(木)	東条小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
12	2	(水)	東条幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
12	11	(金)	西条小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
1	19	(火)	西条幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
1	27	(水)	鴨川中学校	所長 栄養士 調理員 計5名
2	4	(木)	鴨川小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
2	12	(金)	特別支援	所長 栄養士 調理員 計5名
2	23	(火)	鴨川幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名

平成26年度学校給食センター決算

歳 入

款	項	目	節	細節	予算額	調定額	収入額	収入未済額	収納率
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入		149,860,000	163,095,389	151,275,202	11,820,187	92.75
				現年度分	149,613,000	151,129,326	151,020,126	109,200	99.93
				滞納分	247,000	11,966,063	255,076	11,710,987	2.13

歳 出

款	項	目	事業	節	細節	予算額	決算額	差引額	
教育費	保健体育費	学校給食費	職員人件費 (給食センター)			85,580,000	83,435,734	2,144,266	
				給料		50,046,000	49,630,752	415,248	
				職員手当等		19,952,000	19,841,529	110,471	
				共済費		15,582,000	13,963,453	1,618,547	
			給食センター事務費			24,089,000	23,561,171	527,829	
				賃金		14,576,000	14,139,580	436,420	
				需用費		7,488,000	7,474,294	13,706	
					消耗品費	7,455,000	7,454,854	146	
					印刷製本費	33,000	19,440	13,560	
				役務費		1,835,000	1,762,064	72,936	
					通信運搬費	232,538	165,300	67,238	
					手数料	1,602,462	1,596,764	5,698	
				委託料		50,000	49,034	966	
				使用料及び賃借料		36,000	33,899	2,101	
				負担金、補助及び交付金	負担金	104,000	102,300	1,700	
				給食センター 維持管理費			16,310,000	16,169,284	140,716
					需用費		13,570,000	13,513,132	56,868
					燃料費	5,342,444	5,285,576	56,868	
					光熱水費	6,717,252	6,717,252	0	
					修繕料	1,510,304	1,510,304	0	
			委託料			1,076,000	992,952	83,048	
					電気保安業務保守	178,000	116,640	61,360	
					空調設備保守委託料	67,000	64,800	2,200	
					ボイラー整備点検	286,000	285,120	880	
					浄化槽清掃委託料	52,000	50,112	1,888	
					廃水処理施設保守	493,000	476,280	16,720	
			工事請負費		工事請負費	1,664,000	1,663,200	800	
			公用車費(給食センター)				1,717,000	1,698,779	18,221
				需用費		1,415,000	1,404,529	10,471	
					燃料費	739,000	729,955	9,045	
					修繕料	676,000	674,574	1,426	
				役務費		190,000	182,950	7,050	
					手数料	52,000	45,480	6,520	
					保険料	138,000	137,470	530	
				公課費		112,000	111,300	700	
			給食センター運営 委員会運営事業			83,000	58,460	24,540	
				報酬		66,000	49,500	16,500	
				旅費	費用弁償	17,000	8,960	8,040	
			給食事業	需用費	賄材料費	157,391,000	157,289,576	101,424	
			合 計						285,170,000

議題 3

平成 26 年度 鴨川市教育行政評価報告書（案）

学校給食センター

4 学校給食の充実

基本方針	学校給食は、身体の発育期にある児童生徒等にバランスのとれた栄養のある給食を提供し健康の増進、体位の向上を図り、また、準備や後片付け等を通じて学校で食事を一緒にとることにより学校生活を豊かにし良き食習慣を身につけさせ、好ましい人間関係を育成する等の教育活動の一環としての役割を果たしています。また、施設面においても老朽化した設備・厨房機器等の更新を計画的に図り衛生管理の徹底に努めながら地元の食材を積極的に取り入れた地産地消の推進を併せて行ない、これと並行して、調理業務等の民間委託の検討を行います。
------	--

○施設・設備の充実

事業等名	学校給食施設・設備の整備
概要	老朽化したボイラー、給気・排気、排水管等の設備と冷凍庫・消毒保管庫等の厨房機器の更新を図ります。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 現在の施設については、平成13年12月に改築を行った施設であり、12年が経過しております。また、厨房機器の中には改築以前の厨房機器があるため、平成24年度には、老朽化した厨房機器の購入を図りました。そして、平成25年度には、給食施設・設備の改修工事を実施しました。 【成果と課題】 ◎平成24年8月23日冷凍庫2台、食器消毒保管庫1台、球根皮むき機1台、L型運搬車2台の買換えが完了し、食品・食器などの衛生管理の徹底が図られております。 ◎平成25年9月15日ボイラー2台、換気施設3台、蒸気管、排水管の改修工事が完了しました。 ◆老朽化が顕著に見受けられる厨房機器及び施設・設備の更新は完了しましたが、その他に耐久年数を超える厨房機器も存することから、今後、更新計画を策定して、買い替えをする必要があります。

○調理配送業務等の民間委託の推進

事業等名	調理業務等の民間委託の推進
概要	学校給食業務の調理、洗浄、配送・回収等の業務を民間委託します。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 平成23年度から取り組んでおります調理業務等の民間委託に関する基本方針の策定について引き続き行いました。 【成果と課題】 ◆調理業務等の民間委託に関する基本方針に基づき、調理員及び運転手の人事配置及びそれらに伴う費用対効果について長期的視点からの検討が必要となります。

○食育の推進

事業等名	食育の推進
概要	成長期にある子どもたちが食生活を通じて生涯にわたり健康で暮らせるような食育の指導をします。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 学校からの要請に基づき、年間を通じて食育を実施しました。主な内容は、「食事バランス」「食事のマナー」「野菜の大切さ」「生活習慣病」など各学校の状況に応じて、食指導を行いました。 【成果と課題】 ◎幼稚園2回、小学校36回、中学校10回、保護者等7回合計55回の食指導を実施しました。 ◎栄養教諭と連携を行い、食指導等を通じて子供たちの健康増進を図りました。 ◎残菜量を減らすことを目的に、各小中学校で「すききらいなく食べる」をテーマに食指導を行いました。その結果、完食率の向上や子どもたちに嫌いなものを食べようとする意欲を高めることができました。 ◎「食事バランス」や「野菜の大切さ」などの食指導を行った結果、子どもたちから給食中に食についての話題が出るなど食への興味・関心を高揚させることができました。

○地産・地消の推進

事業等名	地産・地消の推進
概要	地域で生産された旬の野菜などを取り入れた地産地消の推進を行います。
実施状況・成果と課題	【実施状況】 地元でとれた野菜類・魚介類を学校給食に積極的に取り入れて提供することで、子どもたちが食べ物大切さや生産者に対する感謝の気持ちなどを育んでもらうために取組みをしております。 【成果と課題】 ◎毎月1回鴨川産ヒジキ、曾呂の甘夏を5月にデザートとして、キャベツ・きゅうり・さつまいも、レンコンについては少量ではありますが使用することが出来ました。 ◎太海幼稚園、太海小学校1・2年生(16名)を対象に「鴨川七里」の種まき、刈り取りやさやとり体験学習を行ない、翌日に給食として提供しました。 ◎地産地消の推進の一環として鴨川産のブリを使用した「ブリ照り」や鴨川市内で育てられた牛肉を使用した「牛丼」「ビーフシチュー」を学校給食として提供しました。 ◆野菜については市場に鴨川産が入荷されることが少なく、年間を通じて大量に使用することができないため、今後検討していく必要があります。

参 考 資 料

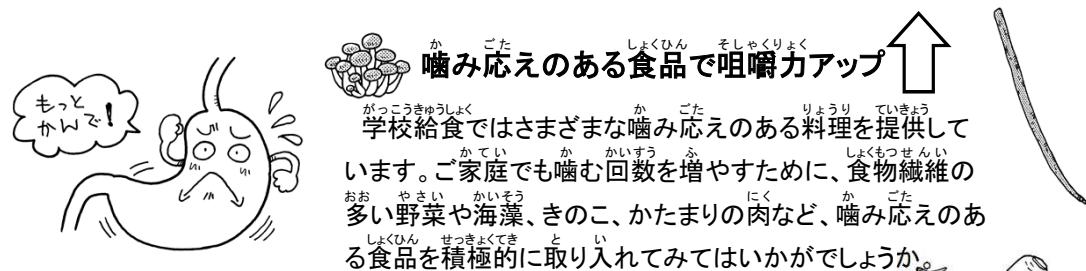
かもがわきゅうしょくだより

よく噛んで食べていますか？

噛むことと脳の関係とは？



噛むことであごの筋肉が動き、周りの血管や神経が刺激されて、脳の血流がよくなります。脳の働きが活発になり、記憶力や集中力が高まるのです。また脳にある満腹中枢が刺激されると、「おなかがいっぱい」と感じるため、食べ過ぎを防止する効果があります。



放射性物質の検査結果について(4・5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
甘夏	鴨川市	4月21日	不検出　＜3.57Bq	不検出　＜3.59Bq
もやし	千葉県		不検出　＜3.66Bq	不検出　＜3.68Bq
ひじき	鴨川市		不検出　＜3.78Bq	不検出　＜3.80Bq
5月13日の給食		5月13日	不検出　＜3.26Bq	不検出　＜3.29Bq
冷凍しめじ	長野県		不検出　＜3.50Bq	不検出　＜3.53Bq
ピーマン	茨城県		不検出　＜3.74Bq	不検出　＜3.76Bq

- ・「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 (6 月)

6 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 北海道・群馬県 茨城県・埼玉県 千葉県
	中華麺 アメリカ・カナダ オーストラリア
	スパゲッティ カナダ
牛乳	牛乳 千葉県
魚介類	ほっけ ロシア
	えび インド・ミャンマー ベトナム
	いか(四川漬) ペルー
	いか ペルー
	スケトウダラ(フライ) ロシア・アメリカ
	あじ 鴨川市
	さば ノルウェー
	さけ 北海道
	するめ タイ
	豚肉 千葉県
肉類	鶏肉 宮崎県・山梨県 長野県・静岡県
	鶏レバー 岩手県・青森県
	卵 うずらの卵 千葉県・茨城県・埼玉県 群馬県・栃木県 愛知県 静岡県
その他	小麦粉 アメリカ・日本
	でんぷん 北海道
	春雨 鹿児島県・宮崎県 北海道
	大豆 北海道
	いんげん豆 北海道
	千切り昆布 北海道
	昆布(佃煮) 北海道
	ひじき 鴨川市
	茎わかめ 徳島県
	海藻 韓国・カナダ セネガル
	ゆかり(赤しそ) 静岡県・三重県

使用食品	産地
じゃがいも	長崎県・千葉県
きゃべつ	千葉県・茨城県
きゅうり	千葉県・茨城県
大根	千葉県
玉葱	千葉県・北海道
にら	栃木県
人参	千葉県・埼玉
ピーマン	茨城県
パプリカ	韓国
たけのこ	鹿児島県・福岡県 熊本県・宮崎県
長ネギ	茨城県
里芋	宮崎県
かぼちゃ	北海道
野沢菜(漬)	長野県・山梨県 宮崎県
アスパラガス	長野県
小松菜	茨城県
枝豆	タイ
たけのこ(千切)	四国・九州 京都府
グリンピース	ニュージーランド
ごぼう	茨城県・青森県・北海道 群馬県・宮崎県・鹿児島県
生姜	高知県・熊本県
にんにく	青森県
ほうれん草	千葉県
干し椎茸	愛媛県 大分県
しめじ	長野県
ホールコーン	タイ
ヤングコーン	タイ・ベトナム
もやし	千葉県
りんご	日本
ブルーベリー	アメリカ
冷凍みかん	神奈川県
オレンジ	アメリカ
グレープフルーツ	アメリカ

- ・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。



平成27年 6月 こんだてひょう

鴨川市学校給食センター

に ち	よ う	こんだてめい	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	しじつ	えんぶん
1	月	ごはん みそあじはるまき マーボー豆腐 あおのりこざかな	ごはん あぶら でんぶん こむぎこ	牛乳 ぶたにく とうふ あおのり こざかな	にんじん たまねぎ たけのこ ほししいたけ グリンピース しょうが にんにく	幼 小 中	546 675 872	22.1 25.0 30.4	20.1 22.0 26.7	1.9 2.0 2.6
2	火	ミートソーススパゲッティ むしケーキ グレープフルーツ	スパゲッティ むしケーキ あぶら さとう こむぎこ	牛乳 ぶたにく とりにく レバー チーズ	にんじん たまねぎ しめじ グレープフルーツ しょうが にんにく	幼 小 中	640 687 770	24.3 26.9 31.2	22.6 24.5 27.5	2.2 2.4 2.9
3	水	ごはん ほっけいちやぼし かわりきんぴら りんごゼリー	ごはん あぶら さとう ごまあぶら ゼリー	牛乳 ほっけ こんぶ ぶたにく さつまあげ	にんじん ごぼう こんにやく	幼 小 中	518 645 810	22.7 25.9 33.3	15.0 16.1 19.0	1.8 2.0 2.7
4	木	こくとうパン とりにくのトマトソースがけ しろはなまめシチュー するめ	こくとうパン さとう あぶら じゃがいも ルウ	牛乳 とりにく するめ しろいんげんまめ ベーコン なまクリーム	にんじん たまねぎ トマト にんにく コーン	幼 小 中	572 716 902	25.5 29.7 36.2	22.7 25.6 30.6	1.8 2.3 3.0
5	金	ごはん かにたま チンジャオロース のぎわなづけ	ごはん あぶら	牛乳 かに たまご ぶたにく	にんじん たけのこ ピーマン ヤングコーン たまねぎ しょうが のぎわな	幼 小 中	474 603 773	20.0 23.6 29.6	16.5 18.1 21.8	1.3 1.5 1.9
8	月	ゆかりごはん いかのしせんやき だいずのいそに かじゅうグミ	ごはん あぶら さとう グミ	牛乳 いか ぶたにく ひじき あぶらあげ だいず やきちくわ	にんじん いんげん しそ こんにやく	幼 小 中	474 600 761	21.9 24.9 32.2	12.4 13.4 15.7	2.4 2.7 3.7
9	火	セルフサンドパン(コッペパン・しろみさかなフライ タルタルソース) やさいのトマトに オレンジ	コッペパン あぶら パンコ じゃがいも タルタルソース さとう	牛乳 たら とりにく	にんじん たまねぎ ピーマン パプリカ りんご いんげん オレンジ	幼 小 中	539 698 830	21.7 29.3 34.0	22.9 26.1 29.1	1.7 2.4 2.9
10	水	ごはん しゅうまい はっぼうさい こんぶつくだに	ごはん こむぎこ ごま ごまあぶら あぶら でんぶん	牛乳 とりにく えび いか ぶたにく こんぶ うずらたまご	にんじん たけのこ にんにく きやべつ こまつな たまねぎ ほししいたけ	幼 小 中	498 697 845	22.7 29.8 35.2	16.7 21.7 23.9	2.0 2.8 3.2
11	木	ミルクロールパン ほうれんそうオムレツ タイピーエン ヨーグルト	ミルクロールパン はるさめ あぶら	牛乳 たまご とりにく えび ヨーグルト	にんじん ほうれんそう きやべつ ほししいたけ しょうが	幼 小 中	488 616 779	21.6 26.0 32.9	17.4 20.2 24.6	1.8 2.3 3.0
12	金	ごはん あじのさんがやき とんじる ぎゅうにゅうプリン	ごはん あぶら ごまあぶら さといも プリン	牛乳 あじ ぶたにく とうふ みそ	にんじん だいこん こんにやく ごぼう ねぎ	幼 小 中	491 620 768	22.4 25.6 29.9	13.6 14.9 17.1	2.3 2.7 3.3
16	火	コッペパン チョコクリーム ハンバーグケチャップソース ポテリヨネーズ	コッペパン さとう チョコクリーム じゃがいも パ ター	牛乳 とりにく ベーコン チーズ ウインナー	にんじん ブルーン たまねぎ グリンピース コーン	幼 小 中	599 726 910	25.4 29.2 36.7	23.1 26.0 31.7	2.1 2.6 3.5
17	水	ごはん とりにくのからあげ やさいのちゅうかふういため のりつくだに	ごはん あぶら でんぶん はるさめ	牛乳 とりにく ぶたにく のり	にんじん たまねぎ もやし きやべつ たけのこ いんげん	幼 小 中	498 678 811	19.2 26.5 29.4	17.4 22.6 24.1	2.2 2.4 2.8
18	木	はちみつパン とうにゅう ポテのつつみやき アスパラソテー トマトふうスープ	はちみつパン じゃがいも あぶら	とうにゅう ハム ベーコン	にんじん アスパラ トマト たまねぎ コーン にんにく いんげん	幼 小 中	487 615 754	15.0 18.8 23.2	14.5 16.7 19.2	2.0 2.7 3.5
19	金	むぎごはん ポークカレー ふくじんづけ かいそうサラダ	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 チーズ	にんじん たまねぎ しょうが にんにく きゅうり コーン グリンピース ふくじんづけ	幼 小 中	557 715 900	17.2 20.7 25.0	16.3 18.6 21.9	3.4 4.0 4.9
22	月	ごはん さばのみそに やさいのにももの やさいふりかけ	ごはん さとう さといも あぶら ごま	牛乳 さば みそ とりにく	にんじん だいこん ごぼう たけのこ グリンピース	幼 小 中	553 673 861	21.5 24.1 30.0	21.4 22.1 27.0	1.7 1.9 2.4
23	火	しょうゆラーメン かいせんチヂミ ヨーグルト カレーパリッシュ	ちゅうかめん あぶら カシューナッツ	牛乳 ぶたにく いか なると こざかな ヨーグルト	にんじん もやし ねぎ こまつな たけのこ	幼 小 中	490 616 748	19.3 22.9 27.1	17.8 18.9 20.2	3.1 3.8 4.9
24	水	ごはん さけのしゃんはいやき にくじゃが つぼづけ	ごはん さとう じゃがいも あぶら	牛乳 さけ ぶたにく	にんじん たまねぎ しらたき いんげん だいこん	幼 小 中	521 645 825	22.1 24.7 31.6	16.0 16.7 20.2	1.6 1.9 2.4
25	木	コッペパン ブルーベリージャム インディアンロール ワンタンスープ れいとうみかん	コッペパン ブルーベリージャム あぶら ごまあぶら	牛乳 ハム ぶたにく	にんじん きやべつ にら もやし ほししいたけ みかん	幼 小 中	563 677 799	17.4 20.8 24.6	17.3 19.6 22.4	2.5 3.0 3.6
26	金	ハヤシライス ひじきサラダ	ごはん あぶら じゃがいも ルウ	牛乳 ぶたにく ひじき	にんじん たまねぎ グリンピース トマト ほうれんそう コーン	幼 小 中	526 662 825	16.3 19.5 23.7	17.2 18.7 21.3	2.7 2.9 3.4
29	月	ごはん そぼろのぐ もやしとこまつなのソテー きわかめつくだに	ごはん さとう あぶら	牛乳 とりにく たまご ぶたにく きわかめ	にんじん えだめめ しょうが もやし こまつな	幼 小 中	540 686 856	23.6 28.2 34.3	21.0 23.7 27.8	1.7 1.9 2.3
30	火	テーブルロール メンチカツ ほうれんそうのソテー パンプキンスープ	テーブルロール あぶら パンコ バター ルウ	牛乳 とりにく ハム なまクリーム	にんじん ほうれんそう コーン かぼちゃ たまねぎ	幼 小 中	618 715 824	22.8 25.3 28.7	27.5 30.6 33.5	2.9 3.4 4.2

◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。(18日はつきません)
*材料の都合により、献立を変更することがあります。

◎お知らせ

- ・1日(月)『みそあじはるまき』
幼小1に、中職2こずつです。
- ・10日(水)『しゅうまい』
幼1に、小中職2こずつです。
- ・17日(水)『とりにくのからあげ』
幼1に、小中職2こずつです。

☆今月の給食費口座引き落としは、
6月30日(火)です。
口座の残高確認を
お願いいたします。



きじゅんえいようりょう				
幼	510	15~26	14.2~ 17	2.0
小	640	18~32	17.8~ 21.3	2.5
中	820	25~40	22.8~ 27.3	3.0

★6月4日~10日は、
はくち けんこうしゅうかん
歯と口の健康週間です!

