

鴨川市学校給食センター運営委員会議次第

日 時 平成 2 5 年 7 月 1 1 日（木）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 議 題

（1）平成 2 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）平成 2 4 年度学校給食センター決算について

（3）平成 2 4 年度教育行政評価報告書（案）について

（4）その他

6 閉 会

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

(H25.5.1)

区 分	校 数	食 数	備 考
幼稚園	9園	381食	
小学校	10校	1,564食	
中学校	3校	772食	
安房特別支援学校	1校	13食	
教職員等		334食	
計	23校	3,064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	
主任主事	1名	
運転手	5名	職員1名臨時4名
調理員	17名	職員9名臨時8名
技能員	1名	
栄養士	2名	
計	28名	

平成25年度 業務計画(案)

学校給食センター

項 目	25 年									26 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	5 (金) ← 72 →			19 (金)		2 (月) ← 76 →			20 (金)	7(火) ← 52 →		24 (金)
	各学校が受けることのできる給食日数は195日											
給食参観		29 安房東中	6 12 27 小湊小 天津小 田原小	5 10 田原幼 長狭中		19 長狭小	10 16 31 東条幼 東条小 西条小	7 13 27 曾呂小 西条幼 太海小	11 江見小	16 24 鴨川幼 鴨川小	14 18 特別支援 鴨川中	
	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				22 ↔ 1	27 ↔ 30							
	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。											
給食施設設備の充実		着手 30				(現場8/2から8/26まで) 完成 15						
	← 工事内容:換気施設・排水管・蒸気管・蒸気ボイラー設備の改修											
	一学期				二学期					三学期		

平成25年度 給食参観計画(案)

参観日	学校(園)名	参観者
5月29日(水)	安房東中学校	所長 栄養士 調理員 計5名
6月 6日(木)	天津小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
6月12日(水)	小湊小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
6月27日(木)	田原小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
7月 5日(金)	田原幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
7月10日(水)	長狭中学校	所長 栄養士 調理員 計5名
9月19日(木)	長狭小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
10月10日(木)	東条小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
10月16日(水)	東条幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
10月31日(木)	西条小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
11月 7日(木)	西条幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
11月13日(水)	曾呂小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
11月27日(水)	太海小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
12月11日(水)	江見小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
1月16日(木)	鴨川幼稚園	所長 栄養士 調理員 計5名
1月24日(金)	鴨川小学校	所長 栄養士 調理員 計5名
2月14日(金)	特別支援学校	所長 栄養士 調理員 計5名
2月18日(火)	鴨川中学校	所長 栄養士 調理員 計5名

学校給食センター改修工事監理委託業務及び改修工事について

1. 改修目的

現在の給食センターについては、平成13年12月に改築された施設であり、改築から10年が経過している。経年劣化により排水管、蒸気管、蒸気ボイラー、換気施設が至るところで腐食、破損や漏水等が見受けられるので、今回それらの改修工事を実施して、今後も円滑な給食業務を遂行したいと考えている。

また、当事業は、第2次5ヶ年計画に位置付けられている。

2. 予算要求額

(1) 工事監理料	485,100円
(2) 概算工事費	25,620,000円
計	26,105,100円

3. 工事概要

- ・ ピット内排水管改修工事 硬質塩化ビニール管φ40～125 L=80m、
耐熱塩化ビニール管φ100～125 L=50m、
- ・ ピット内蒸気管改修工事 鋼管φ20～65 L=201m、
- ・ 換気施設改修工事 (室外機3台) 給気1台、排気2台
- ・ 蒸気ボイラー改修工事(配線、配管工事含む) 2台

4. 工 程

平成25年5月14日 施設改修工事監理業務発注(工期9月25日まで)

平成25年5月29日 施設改修工事発注(工期9月15日まで)

約2ヶ月間(工場製作期間) 蒸気ボイラー製作、換気施設製作

平成25年8月2日～平成25年8月26日

給食センターでの工事期間(試運転も含む)

平成25年8月27日 鴨川中学校給食開始

平成24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	決算額	収入未済額	収納率
諸収入	雑入	雑入	給食事業収入		149,305,000	162,707,441	150,644,035	12,063,406	92.59
				現年度分	149,005,000	150,592,413	150,193,213	399,200	99.73
				滞納分	300,000	12,115,028	450,822	11,664,206	3.72

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)			90,440,000	90,241,262	198,738	
				給料		54,827,000	54,826,680	320	
				職員手当等		20,962,000	20,868,340	93,660	
				共済費		14,651,000	14,546,242	104,758	
			給食センター事務費			18,952,559	18,642,547	310,012	
				賃金		11,920,000	11,692,480	227,520	
				需用費		4,851,979	4,851,479	500	
					消耗品費	4,819,979	4,819,979	0	
					印刷製本費	32,000	31,500	500	
				役務費		1,784,580	1,753,378	31,202	
					通信運搬費	259,305	259,305	0	
					手数料	1,525,275	1,494,073	31,202	
				委託料		195,000	165,000	30,000	
				使用料及び賃借料		95,000	75,710	19,290	
				負担金、補助及び交付金	負担金	106,000	104,500	1,500	
				給食センター 維持管理費			19,294,436	19,249,259	45,177
			需用費			13,579,436	13,578,935	501	
					燃料費	5,218,000	5,217,499	501	
					光熱水費	6,163,451	6,163,451	0	
					修繕料	2,197,985	2,197,985	0	
			委託料			1,935,000	1,898,514	36,486	
					電気保安業務保守	173,000	169,164	3,836	
					ボイラー整備点検	319,000	318,150	850	
					設計委託	964,000	945,000	19,000	
					廃水処理施設保守	479,000	466,200	12,800	
			工事請負費		工事請負費	280,000	273,000	7,000	
			備品購入費		給食用備品	3,500,000	3,498,810	1,190	
			公用車費(給食センター)				1,586,005	1,556,430	29,575
					需用費		1,270,585	1,258,210	12,375
					燃料費	678,570	676,266	2,304	
					修繕料	592,015	581,944	10,071	
				役務費		182,420	182,420	0	
					手数料	44,400	44,400	0	
					保険料	138,020	138,020	0	
				公課費		133,000	115,800	17,200	
			給食センター運営 委員会運営事業			83,000	50,820	32,180	
				報酬		66,000	44,000	22,000	
				旅費	費用弁償	17,000	6,820	10,180	
			給食事業	需用費	賄材料費	151,673,000	151,672,127	873	
			合 計						282,029,000

賄材料費 151,672,127 ÷ 総支出額 281,412,445 = 53.9 %

平成24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、11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23年度において検証し、買換えをする厨房機器を選定しました。そして、平成24年度には、それらの厨房機器の購入を図りました。一方、給食施設・設備の改修工事については、12月補正により改修工費に伴う設計委託料の予算措置を行い、平成24年度に執行しました。 【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。また、施設・設備の改修工事に伴う設計書の作成が終了していることから、次年度の早期の段階で工事発注を行います。

○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関係各課との協議が必要となります。

○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達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、主に食べ物を中心とした栄養面に関する食指導の申込みを年間を通じて行ないました。 【成果と課題】 ◎幼稚園4回、小学校36回、中学校11回、安房特別支援学校1回、保護者8回合計60回の申込みがあり児童・生徒等に食べ物の大切さを知ってもらうことが出来ました。

○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の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・6月に1回ずつデザートとして、キャベツ・きゅうり・さつまいも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。 ◎平成24年7月13日の学校給食に地元でとれたサザエをサザエカレーとして提供しました。 ◎天津小学校1・2年生を対象に鴨川七里の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。 ◎学校給食週間事業の一環として平成25年1月25日に鴨川沖で取れたブリを照り焼きとして学校給食に提供しました。 ◎平成25年2月22日に千葉鴨川おらが井協会が開いた「鴨川オンリーワンどんぶりコンテスト」で優秀賞に輝いた「鴨川黄金おらが井」を学校給食用にアレンジして子どもたちに提供しました。 ◆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。



平成25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	しつ	えんぶん
3	月	ごはん あかうおのいちやぼし ひじきときりぼしのにもの チーズ	ごはん さとう あぶら	牛乳 あかうお とりにく ひじき チーズ	こんにやく にんじん きりぼしだいこん えだまめ	幼 小 中	464 579 721	23.6 26.1 32.4	15.8 16.4 18.0	2.0 2.0 2.5
4	火	はちみつパン たまごとチーズのオープンやき ドレッシング(卵黄) 9月 ブロccoliとコーンのサラダ ワンタンスープ	パン ドレッシング わんたんのかわ あぶら じゃがいも	牛乳 たまご チーズ ぶたにく	コーン ブロccoli たまねぎ キャベツ にんじん にら もやし ほうれんそう	幼 小 中	524 649 782	18.2 21.4 25.0	23.9 25.9 28.0	2.8 3.4 4.0
5	水	ごはん とんかつ キャベツソテー ベーコン	ごはん あぶら	牛乳 ぶたにく ベーコン いか	キャベツ にんじん ピーマン	幼 小 中	528 652 823	22.6 25.0 30.5	18.7 20.5 24.1	1.6 1.8 2.2
6	木	ミルクロールパン ハンバーグケチャップソース 9月 ほうれんそうとかまぼこのソテー かじゅうグミ	パン さとう あぶら グミ	牛乳 ぶたにく かまぼこ	たまねぎ ほうれんそう にんじん	幼 小 中	516 634 801	24.0 27.1 33.8	18.6 20.9 25.4	2.2 2.7 3.6
7	金	ごはん いかのしせんやき じゃがいものそぼろに ヨーグルトゼリー	ごはん あぶら じゃがいも さとう ゼリー	牛乳 いか ぶたにく	にんじん たまねぎ こんにやく	幼 小 中	526 651 806	20.8 23.4 29.3	12.3 13.2 14.6	2.1 2.3 3.0
10	月	ごはん さばのカレーしょうゆやき くきわかめのきんぴら りんごゼリー コッペパン とうにゅう ウィナー	ごはん あぶら さとう ゼリー	牛乳 さば ぶたにく くきわかめ	ごぼう にんじん こんにやく いんげん	幼 小 中	542 665 857	19.8 22.6 28.9	21.2 22.2 28.6	1.7 1.9 2.3
11	火	ポテトのミートソースに やきえび ごはん ほっけのいちやぼし	パン じゃがいも あぶら さとう	とうにゅう ぶたにく レバー えび	たまねぎ にんじん グリーンピース	幼 小 中	524 645 791	21.0 25.1 30.3	20.0 22.1 25.3	2.6 3.3 4.2
12	水	ごはん ほっけのいちやぼし あつあげのちゅうかに グレープフルーツ	ごはん あぶら でんぷん さとう	牛乳 ほっけ ぶたにく あつあげ	にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ こまつな グレープフルーツ	幼 小 中	512 630 787	23.6 26.2 33.1	15.6 16.4 19.2	1.9 2.0 2.5
13	木	しょうゆラーメン イカねぎやき 9月 はらじゆくドック 9月	ちゅうかめん でんぷん はらじゆくドック	牛乳 ぶたにく なると いか たまご チーズ	にんじん もやし ほうれんそう ねぎ たけのこ やまいも	幼 小 中	537 649 786	25.2 29.4 34.3	23.1 23.7 24.7	1.5 1.7 1.9
14	金	ごはん てまきのり シーチキンマヨネーズ 9月 とうふのそぼろあんづみ とんじる ぎゅうにゅうプリン	ごはん さとう あぶら マヨネーズ でんぷん さといも プリン	牛乳 のり とうふ ぶたにく みそ たまご たら	にんじん だいこん こんにやく ごぼう ねぎ たまねぎ えだまめ	幼 小 中	581 709 855	22.8 26.0 30.4	22.6 23.8 25.8	3.1 3.6 4.4
17	月	ごはん さけのしおやき かわりきんぴら ひややっこ こぎかな しよくパン チョコクリーム グラタン ベーコン 9月 ブロccoliソテー あんにんフルーツ	ごはん あぶら さとう	牛乳 さけ ぶたにく さつまあげ こんぶ とうふ こぎかな	ごぼう にんじん こんにやく	幼 小 中	555 683 855	30.2 33.4 41.4	18.9 20.0 23.4	2.2 2.5 3.0
18	火	ごはん さばのみそに やさいいため ヨーグルト	ごはん あぶら でんぷん	牛乳 さば ぶたにく ヨーグルト みそ	キャベツ にんじん たけのこ しめじ もやし	幼 小 中	562 678 801	25.3 27.9 30.9	20.6 21.3 22.3	2.0 2.1 2.4
20	木	コッペパン いちごジャム スタミナチキン ひじきサラダ コーンスープ	パン ジャム ドレッシング バター	牛乳 とりにく ひじき なまクリーム	にんにく きゅうり にんじん キャベツ コーン	幼 小 中	556 670 820	23.4 26.8 32.2	21.3 23.1 26.9	2.5 3.1 3.9
21	金	ごはん ふりかけ あわっこぎょうざ 9月 はっほうさい れいとうパイ	ごはん あぶら ぎょうざのかわ でんぷん	牛乳 ひじき ぶたにく いか えび うずらのたまご	キャベツ たけのこ はくさい こまつな にんじん にら たまねぎ バイナッブル	幼 小 中	506 669 824	20.7 26.1 31.2	17.3 20.0 23.1	1.3 1.6 1.9
24	月	ごはん にくだんご とうふとエビのうまに まんてんたいず	ごはん さとう でんぷん あぶら	牛乳 ぶたにく とりにく とうふ えび たいず	にんじん たまねぎ たけのこ えのき きぬさや	幼 小 中	475 666 797	20.6 27.2 31.5	14.3 18.9 19.7	1.5 2.1 2.4
25	火	こくとうパン えびかつ 9月 ハムとキャベツのソテー ヨーグルト	パン あぶら	牛乳 えび ハム ヨーグルト	キャベツ ピーマン もやし にんじん たまねぎ キャベツ	幼 小 中	492 616 780	21.0 24.0 29.9	17.7 20.4 24.5	2.8 3.6 4.7
26	水	ごはん とりにくとカシューナッツのいためもの いそあえ ジョア	ごはん あぶら カシューナッツ	牛乳 とりにく のり ジョア	にんじん たけのこ いんげん ほうれんそう もやし キャベツ	幼 小 中	569 709 872	25.3 29.3 34.6	21.4 23.8 27.6	1.8 2.0 2.4
27	木	チーズロールパン マヨタマカツ やさいのオイスターソースいため れいとうみかん	パン あぶら	牛乳 たまご ハム ぶたにく とりにく	にら もやし キャベツ にんじん みかん	幼 小 中	546 670 840	18.3 21.6 26.2	23.3 27.1 33.3	2.2 2.8 3.7
28	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 ルウ あぶら じゃがいも ドレッシング	牛乳 ぶたにく わかめ チーズ	にんじん たまねぎ にんにく グリーンピース しょうが きゅうり ふくじんづけ	幼 小 中	559 717 900	17.4 21.0 25.2	17.4 19.8 23.3	3.8 4.4 5.4

◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。(11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。

※13日「しょうゆ-X」の中身
原材料には含まれません。
「卵」を使用した製品を製造
しています。(かくはん機失通)

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

かむ かむ
かむ かむ

よくかんで食べることは健康の基本

最近、よくかまないで、ご飯やおかずを食べる人が増えています。しっかりかめば、消化がよくなるだけでなく、学習やダイエットにも効果があります。

虫歯の予防

かむ回数が多いと、だ液の分泌も多くなり、消化や口の中の衛生状態がよくなる。

学習に効果

食べ物をかむという口の動きが、脳の中枢を刺激して、脳の血液が増え、意識の集中を示す脳波が大きく現れる。

ダイエット効果

かむ回数が多いと消化・吸収がゆっくりと進行し、血糖値の上昇スピードもゆるやかであるため体脂肪の増加がおさえられる。

☆今月の給食費口座引き落としは、**25日(火)**です。
口座の残高確認をお願いいたします。



平成25年6月8日(土) 外房新聞

『食物アレルギーに関する保護者説明会』

食物アレルギーに関する 保護者説明会

鴨川学校給食センターで

鴨川市学校給食センター(金高節所長)は、市役所会議室で「食物アレルギーに関する保護者説明会」を開き、保護者21人が出席した。(写真下)

去年十二月に東京調布市で学校給食による食物アレルギーが原因で女児が死亡する事故が起きたことから、食物アレルギー



ギーに対する保護者の関
心が高まり、学校給食セ

ンターと保護者との共通
理解を図るため実施され

た。

説明会では、学校給食センターの陸山栄養士から食物アレルギーの基礎知識として「食物アレルギーの原因は主にタンパク質であること」「食物アレルギーの一般的な症状と鴨川市におけるアレルギー児の症状」「アレルギーを起こしやすい食品」などの説明があつた後、学校給食センターでは食物アレルギーの対応として「希望者に毎月アレルギー物質の入っているメニューにマークでチェックした献立表を配布している」旨の説明がされた。

その後、保護者との意見交換では、保護者から「アレルギーの原因となる材料を使用していない食品を使って欲しい」などの要望があつた。

学校給食センターでは、今回の保護者の貴重な意見、要望を参考にしながら、今後のアレルギー対策に繋げていきたいと考えて。

参 考 資 料

学校給食センター運営委員会名簿

◎1号委員（給食を受ける小学校、中学校及び幼稚園の長）

氏 名	住 所(所在地)	備 考	新任・継続 の 別
シノウジ サミ 庄司 里美	鴨川市 天面	小学校代表 太海小	新任
ハセガワ ハルオ 長谷川 治夫	鴨川市 西町	小学校代表 東条小	新任
カウ ケイコ 加藤 恵子	鴨川市 内浦	小学校代表 小湊小	新任
ナガイ サトル 永井 悟	鴨川市 宮山	中学校代表 長狭中	新任

◎2号委員（鴨川市PTA連絡協議会の会長及び副会長）

氏 名	住 所	備 考	新任・継続 の 別
ナガイ ヒロオ 永井 広雄	鴨川市 太田学	市P連副会長(田原幼小)	新任
ヤブナカ タカシ 藪中 隆志	鴨川市 内浦	市P連副会長(小湊幼小)	新任

◎3号委員（鴨川市PTA連絡協議会の母親委員会委員）

氏 名	住所	備 考	新任・継続 の 別
カワナ ミキ 川名 美樹	鴨川市 江見青木	市P連母親委員(江見幼小)	新任
コバヤシ 小林 まゆみ	鴨川市 来秀	〃 〃 (田原幼小)	新任
カナタカ トモコ 金高 智子	鴨川市 天津	〃 〃 (天津幼小)	新任

◎4号委員（識見を有する者）

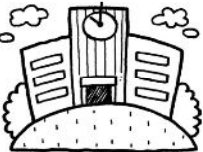
氏 名	住 所(所在地)	備 考	新任・継続 の 別
イシイ ヒデオ 石井 秀雄	鴨川市 横渚	鴨川地域保健センター副センター長	継続
ハシムラ ヒロノリ 林 宗寛	鴨川市 宮山	市立国保病院長	継続

（委嘱期間：平成25年6月1日～平成27年5月31日）

かもがわきゅうしょくだより

がっ こう きゅう しょく もく ひょう

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、および望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	毎日生きた教材としての「学校給食」を通して、食育を学んでほしいと思います。 

放射性物質の検査結果について(3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
3月5日・給食1食分		5日	検出せず (<3.46)	4.02
ピーマン	茨城県		検出せず (<3.93)	5.46
デコポン	広島県瀬戸田町		検出せず (<3.62)	検出せず (<3.64)
卵	千葉県	12日	検出せず (<3.53)	検出せず (<3.56)
キャベツ	愛知県		検出せず (<4.87)	検出せず (<4.92)
もずく	沖縄県		検出せず (<3.50)	検出せず (<3.52)

・「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 (4月)

4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
		スパゲティ	アメリカ
		マカロニ	アメリカ・カナダ オーストラリア
牛乳	牛乳		千葉県
魚介類	あじ		タイ
	さけ		チリ
	さば		アイスランド
	エビ		インド・ミャンマー ベトナム
	いか		北太平洋
	かつお節		中西部太平洋 インド洋
肉類	豚肉		千葉県
	鶏肉		宮崎県・鹿児島県 熊本県
卵	卵		千葉県
	うずらの卵		愛知県、静岡県
その他	でん粉		北海道
	春雨		鹿児島県、北海道
	大豆		富山県、愛知県
	ごま		パラグアイ、ガテマラ エチオピア
	わかめ		韓国
	昆布		岩手県、宮城県
	茎わかめ		宮城県、岩手県

	使用食品	産地
いも・野菜・きのこ・果物など	じゃがいも	北海道・長崎県
	キャベツ	愛知県
	きゅうり	千葉県・茨城県
	大根	千葉県・神奈川県
	玉ねぎ	北海道・佐賀県
	にら	千葉県・栃木県
	人参	千葉県・徳島県
	ねぎ	茨城県
	ピーマン	茨城県
	もやし	山武市
	生姜	高知県・熊本県
	にんにく	青森県
	筍	鹿児島県・熊本県 福岡県・宮崎県
	野沢菜	徳島県・宮崎県 山梨県・愛知県
	枝豆	北海道
	絹さや	群馬県・長野県 愛知県
	グリンピース	アメリカ
	小松菜	熊本県・宮崎県 鹿児島県
	ホールコーン	ニュージーランド
	菜花	南房総市
	ブロッコリー	千葉県
	ほうれん草	千葉県
	しめじ	長野県
	エリンギ	長野県
	清美オレンジ	愛媛県
	りんご	青森県
	プルーン	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25年4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	たんぱくしつ	しつ	えんぶん
5	金	ごはん わふうきんぴらつつみやき ぶたキムチ オレンジ	ごはん あぶら	牛乳 ぶたにく とりにく	にんじん はくさい いら キャベツ ねぎ しめじ オレンジ	幼 小 中	509 632 806	20.7 23.7 29.7	18.1 19.4 23.5	1.6 1.8 2.4
8	月	ごはん さばのカレーしょうゆやき なまあげのそぼろに ヤクルト	ごはん あぶら さとう	牛乳 さば あつあげ ぶたにく ヤクルト	にんじん たまねぎ たけのこ えだまめ	幼 小 中	568 692 885	22.4 25.4 32.1	21.5 22.6 28.9	1.4 1.5 1.9
9	火	チーズロールパン とうにゅう とりにくのトマトソースがけ なのはなのソテー ナッツとこざかな	パン さとう あぶら パター アーモンド	とうにゅう チーズ とりにく ベーコン たまご こざかな	にんじん なばな コーン キャベツ トマト にんにく	幼 小 中	516 643 802	24.0 27.9 34.0	22.3 25.9 31.5	2.5 3.2 4.1
10	水	ごはん やきにくいため えだまめいりこざかなかまぼこ せんぎりたくあん	ごはん あぶら	牛乳 ぶたにく かまぼこ	にんじん たまねぎ コーン ピーマン しょうが にんにく えだまめ たくあん	幼 小 中	509 640 806	22.6 26.0 30.5	18.8 20.4 24.7	1.3 1.5 1.7
11	木	しょくパン チョコクリーム こめつこチキン ようふうおでん ぎゅうにゅうプリン	パン じゃがいも チョコクリーム あぶら プリン	牛乳 エビボール ベーコン とりにく グリーンボール	にんじん キャベツ だいこん	幼 小 中	552 675 872	27.8 32.7 41.4	17.1 19.3 23.2	2.2 2.8 3.7
12	金	ごはん はるまき はっぽうさい こざかな	ごはん でんぶん はるまきのかわ あぶら	牛乳 ぶたにく エビ いか こざかな うずらのたまご	にんじん たけのこ キャベツ こまつな たまねぎ にんにく	幼 小 中	506 686 826	22.3 27.7 32.6	17.2 20.5 22.6	1.9 2.7 2.7
15	月	ごはん わふうハンバーグ にくじゃが おいおいクレープ	ごはん クレープ でんぶん あぶら じゃがいも さとう	牛乳 とうふ ぶたにく	にんじん たまねぎ しらたき きぬさや	幼 小 中	601 726 893	21.4 24.0 29.7	19.5 20.2 22.2	1.7 2.0 2.4
16	火	はちみつパン チーズオムレツケチャップがけ マカロニのクリームに フルーツゼリー	パン さとう あぶら マカロニ ルウ ゼリー	牛乳 チーズ たまご とりにく なまクリーム	にんじん たまねぎ ブロッコリー しめじ	幼 小 中	568 709 904	20.2 23.8 30.1	20.2 22.9 28.4	1.6 2.1 2.8
17	水	ごはん とりにくのてりやき たけのこのとさに のざわなづけ	ごはん さとう あぶら	牛乳 とりにく ぶたにく あぶらあげ かつおぶし	にんじん たけのこ こんにやく えだまめ のざわな	幼 小 中	528 652 810	24.9 28.1 33.6	21.2 22.5 25.9	1.3 1.4 1.7
18	木	バターロールパン キャベツメンチカツ ちゅうかふういため イチゴヨーグルト	パン あぶら はるさめ	牛乳 ぶたにく とりにく ヨーグルト	にんじん たまねぎ キャベツ もやし たけのこ きぬさや	幼 小 中	580 713 904	21.4 24.3 29.5	22.2 26.3 32.9	2.7 3.2 4.1
19	金	むぎごはん ポークカレー かいそうサラダ ふくじんづけ	ごはん むぎ あぶら じゃがいも ルウ ドレッシング	牛乳 ぶたにく チーズ わかめ こんぶ くきわかめ	にんじん たまねぎ しょうが にんにく きゅうり こまつな グリーンピース ふくじんづけ	幼 小 中	554 712 895	17.6 21.2 25.6	16.5 18.8 22.1	3.5 4.1 5.0
22	月	ごはん さけのしおやき いりどうふ かじゅうグミ	ごはん さとう あぶら グミ	牛乳 さけ ぶたにく とうふ たまご	にんじん たまねぎ たけのこ グリンピース	幼 小 中	531 655 825	26.3 29.5 37.6	16.9 18.1 21.6	1.2 1.3 1.6
23	火	こくとうパン ハムチーズピカタ マカロニのカレーソテー アセロラゼリー	パン あぶら マカロニ ゼリー	牛乳 たまご ハム チーズ ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ エリンギ	幼 小 中	536 667 812	19.3 22.7 26.7	18.4 20.9 23.9	1.8 2.3 2.8
24	水	ごはん アジフライ ごまあえ ヨーグルト	ごはん あぶら ごま さとう	牛乳 あじ ヨーグルト	にんじん キャベツ もやし ほうれんそう	幼 小 中	518 639 802	21.3 23.5 29.0	15.3 16.8 19.6	1.5 1.7 2.1
25	木	スパゲティミートソース りんご むしケーキ ヨーグルトレーズン	スパゲティ あぶら さとう むしケーキ	牛乳 だいず レバー ぶたにく とりにく チーズ ヨーグルト	にんじん たまねぎ しめじ しょうが にんにく レーズン こんにやく りんご	幼 小 中	607 662 810	22.0 24.4 29.4	22.5 25.1 30.8	2.5 2.9 3.6
26	金	ごはん とりにくのからあげ きやべつのみそいため つぼづけ	ごはん でんぶん あぶら さとう	牛乳 とりにく ぶたにく みそ	にんじん キャベツ にんにく しょうが ねぎ ピーマン つぼづけ	幼 小 中	495 680 819	19.1 26.8 30.1	17.7 23.2 25.0	2.2 2.5 3.1
30	火	ミルクロールパン ハンバーグケチャップソースがけ ほうれんそうとポテトのソテー こざかな	パン さとう バター じゃがいも	牛乳 とりにく ベーコン こざかな	にんじん ほうれんそう コーン ブルーン	幼 小 中	537 665 846	24.5 27.6 34.3	21.8 24.6 29.9	2.7 3.3 4.3

◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。(9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。

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

ご入園・ご入学・ご進級 おめでとうございます

【給食費について】

幼稚園園児 4,200円
小学生 4,300円
中学生・職員 4,900円



【給食費の支払いについて】

・4月分の給食費は、5月24日(金)
・5月分の給食費は、5月27日(月)に
口座より引き落としさせていただきます。
ご協力お願いいたします。

◆食物アレルギーの原因食品に関する情報等をお知らせする
ために今年度もアレルギー調査を行います。
(保健調査表より食物によるアレルギーのある方が対象です)
食物アレルギーのある方で希望者には、食品をチェックした
献立表を配布いたします。
ご協力をよろしくお願いいたします。

※4月の給食開始日については各学校にお問い合わせください。