

令和3年度 第1回中野市学校給食センター運営委員会次第

日時： 令和3年10月1日（金）
午後3時30分から
場所： 中野市北部学校給食センター

1 開 会

2 あいさつ

3 自己紹介

4 会長の互選、職務代理者の指名について

会 長

職務代理者

5 報告事項

(1) 令和2年度の学校給食センターの運営状況について

(2) 令和2年度の食育について

6 会議事項

(1) 令和3年度の学校給食センターの事業概要について

(2) 令和3年度の給食献立年間計画について

(3) 中野市学校給食センター調理業務民間委託の経過と評価等について

7 その他

中野市の給食について

8 閉 会

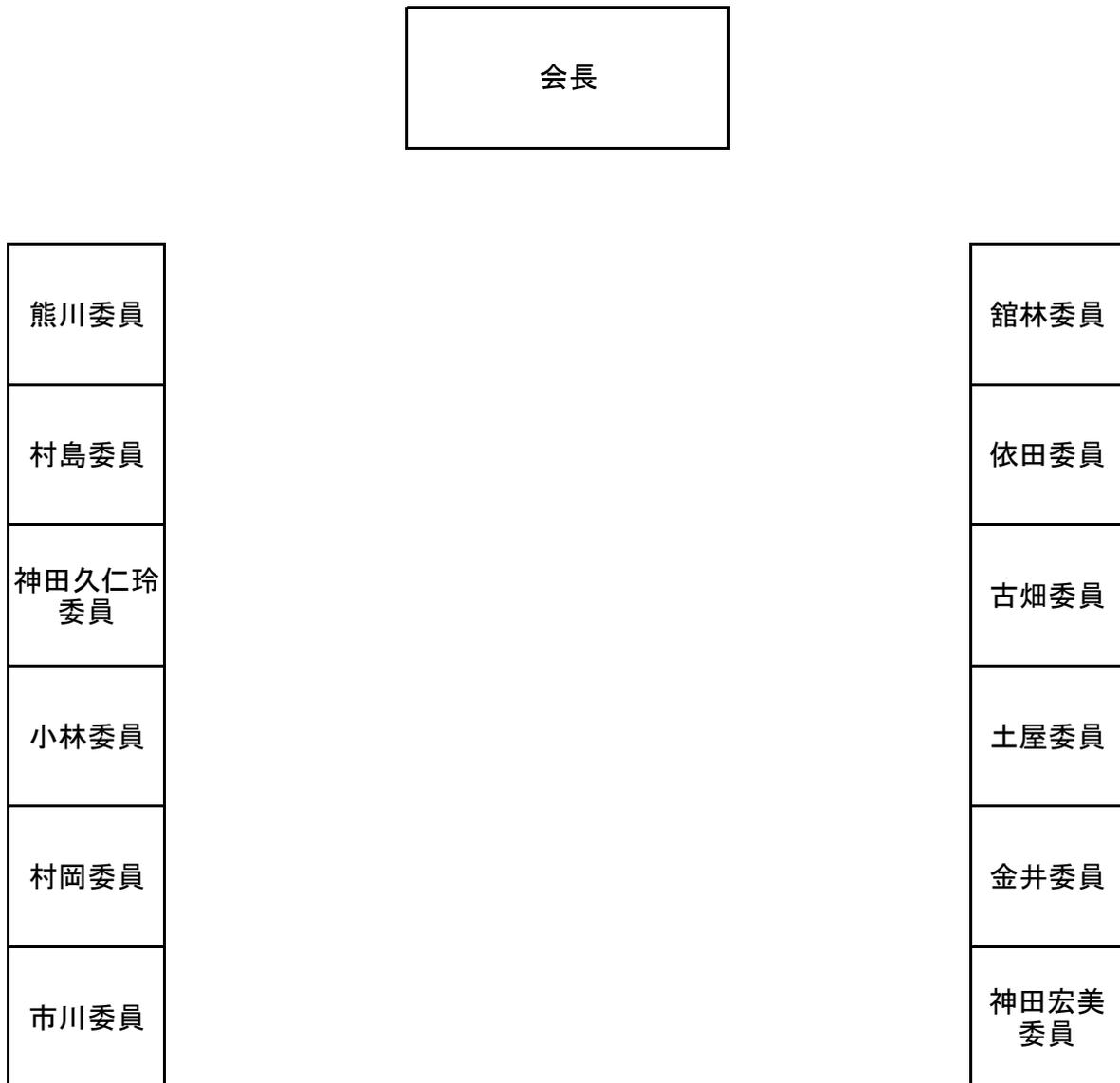
中野市学校給食センター運営委員会名簿

(委員任期：令和5年7月31日まで)

運営委員	選出枠	氏名	備考	
	識見者	熊川 舞		北信保健福祉事務所 獣医師
		村島 康秋		中高薬剤師会
		神田 久仁玲		北信食品衛生協会 中野支部長
		小林 みどり		中野市食品生活改善推進協議会 会長
		村岡 靖子		高丘小学校 P T A
		市川 大輔		高社小学校 P T A
		古畑 知子		中野市養護教諭部会 高丘小学校養護教諭
	教職員	舘林 弘毅		高社中学校 校長
		依田 隆生		日野小学校 校長
	公募	土屋 明子		市民
		金井 きみ代		市民
		神田 宏美		市民

事務局	職名	氏名	所属
	教育長	堀内 敏明	
	教育次長	小橋 善行	
	所長	町田 義文	南部・北部学校給食センター
	主任主事	春原 秀史	北部学校給食センター
	栄養士	望月 智	〃
	栄養教諭	小林 明美	〃
	栄養職員	児島 裕子	〃
	栄養教諭	江澤 香	南部学校給食センター
	栄養職員	松澤 澄枝	〃

運営委員会配置図



(事務局)



5 報告事項

(1) 令和2年度の学校給食センターの運営状況について

① 施設概要等について

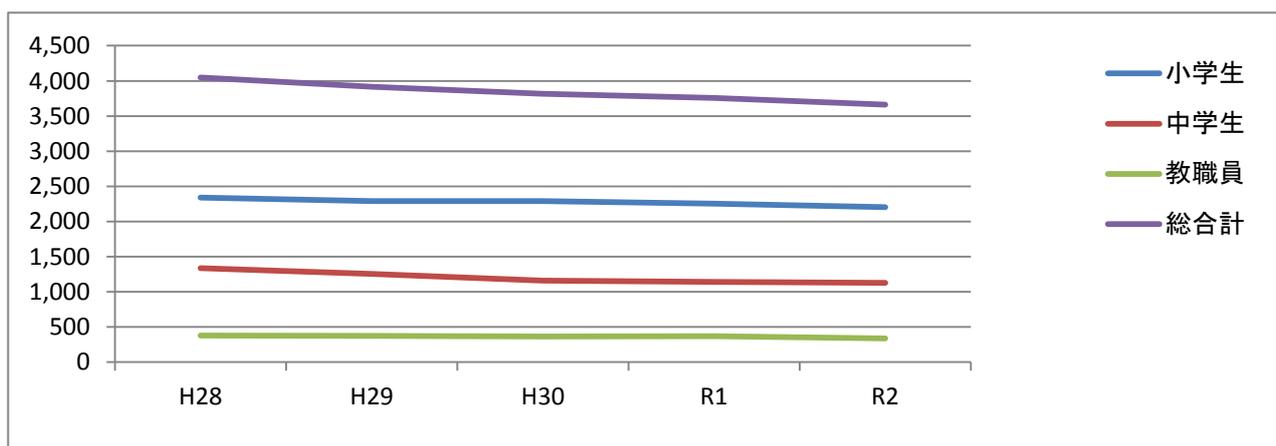
項 目		南部学校給食センター	北部学校給食センター	
着工年月日		平成18年8月1日	平成17年8月4日	
竣工年月日		平成19年7月25日	平成18年3月27日	
給食開始		平成19年8月20日	平成18年4月6日	
敷地面積		4,756.49㎡	4000.00㎡	
建設面積		1,699㎡ (鉄骨造)	1,653㎡ (鉄骨造)	
調理場方式		ドライ方式		
提供可能食数		2,500食	2,000食	
配送校及び 給食人員 (R2.4.1現在)	小学校	学校名	日野・延徳・平野・高丘	中野・高社・豊井・永田
		児童数	846人	1,357人
	中学校	学校名	南宮・中野平	高社・豊田
		生徒数	834人	291人
合計		6校 1,680人	6校 1,648人	
職員体制	所長	1人	(兼務)	
	市事務員	1人	1人	
	県栄養教諭	2人	1人	
	県栄養職員	-	1人	
	市栄養士	1人	1人	
委託先 調理員	統括責任者	1人	1人	
	業務責任者	2人	2人	
	一般調理員	16人	16人	
給食費 単価	4月～11月	小学校(低)247円、小学校(高)268円、中学校309円		
	12月～3月(3割減)	小学校(低)172円、小学校(高)187円、中学校216円		
委託業務	副食調理	(株)岩野商会		
	米飯・パン	旭製パン(合)、(有)亀屋製菓		
	給食配送	中野広域シルバー人材センター		

② 給食人員数の推移について

(単位：人)

	H28	H29		H30		R1		R2	
	人員	人員	前年比	人員	前年比	人員	前年比	人員	前年比
小学生	2,338	2,289	-49	2,292	3	2,252	-40	2,203	-49
中学生	1,334	1,253	-81	1,158	-95	1,141	-17	1,125	-16
教職員	378	374	-4	364	-10	366	2	335	-31
総合計	4,050	3,916	-134	3,814	-102	3,759	-55	3,663	-96

(各年度4月1日現在)



北部学校給食センター配置図

主な厨房機器

多彩な電気厨房機器を機能的にレイアウトし、安全、衛生的で高効率な調理環境を創造しました。

1台で幅広いメニューをこなす万能タイプのIH回転釜やスチームコンベクションオープンをはじめ、最新の電気厨房機器を採用。現場の生の声と詳細な計算に基づく動線に沿って機能的に配置しました。大量の調理をスピーディーに行う高度な生産性と、温度・湿度が均一に保たれる衛生的で動きやすい作業環境を実現しています。熱効率がよく、調理時間や湿度などをきめ細かく制御できる電気厨房機器は、安定したおいしさの創造にも直結しています。



●下処理用4槽シンク



●球根皮剥機



●野菜洗浄機



●粉砕流し台



●保温食缶



●魚肉下処理室



●電気式連続フライヤー

作業区域を明確に区分し、動線の交差を防ぐHACCP厨房を実現

施設は大きくは「汚染作業区域」と「清潔作業区域」に分かれます。汚染作業とは、食材の搬入、検品、下処理までを指すのに対し、清潔作業とは調理作業のことをいいます。これら2つの作業スペースは明確に分離されているため、エアシャワーを通らなければ行き来することができません。更に、野菜と魚肉それぞれの下処理室を別々に設け、雑菌などの拡散を避けるため調理場に到達するまでの動線が交わらない、HACCPの概念に沿って設計されています。



●コンテナ洗浄機



●食器前処理機



●食器洗浄装置と食器整理装置



●電気式天吊りコンテナ消毒装置



●スチームコンベクションオープン



●フードスライサー



●消毒保管機



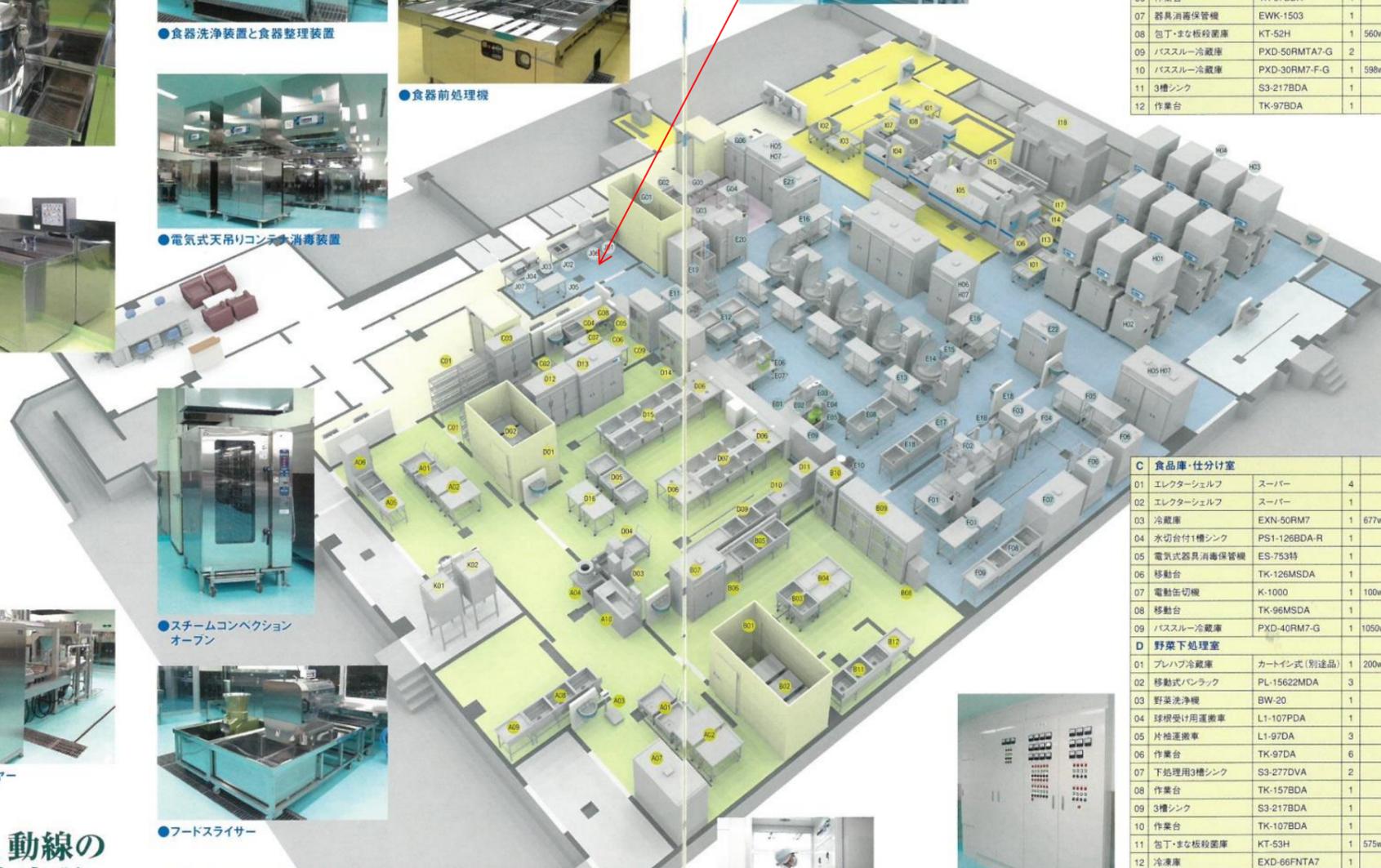
●IH回転釜



●和え物室



●特食調理室 IH調理器
食物アレルギーを持つ児童生徒へのアレルギー対応調理室を完備しています。



設備概要

No.	品名	型式	数	電力 1P100V 3P200V	No.	品名	型式	数	電力 1P100V 3P200V
A 検収室					F 揚物・焼物・蒸物調理室				
01	片袖運搬車	L1-97D	4		01	移動台	TK-127MSDA	3	
02	移動台	TK-127MSDA	4		02	電気式連続フライヤー	DEBC-33A特	1	43.85kw
03	デジタル台秤	MTX-150	2	6w	03	油切りコンベヤ	OT-17C	1	0.06kw
04	ドライ対応型球根皮剥機	P-83D	1	0.75kw	04	移動台	TK-127MSDA	1	
05	水切台付2槽シンク	PS2-217BDA-L	1		05	移動式パンラック	PL-1272MDA	2	
06	検査保存用冷凍庫	EXD-22FM7	1	419w	06	スチームコンベクションオープン	SCOS-36RS	2	36.8kw
07	器具消毒保管機	EWK-2003	1	13.5kw	07	器具消毒保管機	EWK-2003	1	13.5kw
08	3槽シンク	S3-247BAD	1		08	3槽シンク	S3-217BDA	1	
09	作業台	TK-97BDA	1		09	作業台	TK-107BDA	1	
10	粉砕流し台	WSS-150	1		6-1	ラックカート	SCOS-36RS用	2	
B 魚肉下処理室卵処理コーナー					6-2	ホテルパン(穴なし)	SH-1901P	80	
01	プレハブ冷蔵庫	カートイン式(別途品)	1	200w 2.0kw	G 和え物室				
02	移動式パンラック	PL-1362MDA	3		01	プレハブ冷蔵庫	カートイン式(別途品)	1	200w 2.0kw
03	移動シンク	S1-76MDA	2		02	水切台付2槽シンク	PS2-217BDA-L	1	
04	移動台	TK-156MDA	2		03	移動台	TK-126MSDA-S	1	
05	3槽シンク	S3-217BDA	1		04	移動式パンラック	PL-1272MDA	1	
06	作業台	TK-97BDA	1		05	移動台	TK-97MSDA	2	
07	器具消毒保管機	EWK-1503	1	9.5kw	06	蓄冷材用冷凍庫	EXD-44FMTA7-F	1	0.954kw
08	包丁・まな板殺菌庫	KT-52H	1	560w	H コンテナプール				
09	バススルー冷蔵庫	PXD-50RMTA7-G	2	1.066kw	01	電気式天吊りコンテナ消毒装置	ESC-104	20	12.775kw
10	バススルー冷蔵庫	PXD-30RM7-F-G	1	598w	02	SCS用コンテナ	SCS-60C特	20	
11	3槽シンク	S3-217BDA	1		03	電気式食器消毒保管機	EX-2003	1	13.5kw
12	作業台	TK-97BDA	1		04	電気式食器消毒保管機	EW-2003	1	13.5kw
C 食品庫・仕分け室					05	トラックイン電気式消毒保管機	TEW-63	3	27.0kw
01	エレクターシェルフ	スーパー	4		06	トラックイン電気式消毒保管機	TEW-33	2	13.5kw
02	エレクターシェルフ	スーパー	1		I 洗浄室・残庫				
03	冷蔵庫	EXN-50RM7	1	677w	01	移動台	TK-96MDA-S	5	
04	水切台付1槽シンク	PS1-126BDA-R	1		02	移動シンク	S1-96MDA	2	
05	電気式器具消毒保管機	ES-753特	1	6.75kw	03	移動台	TK-126MSDA-S	2	
06	移動台	TK-126MSDA	1		04	食缶前処理機	WPC-21DK	1	5.54kw
07	電動缶切機	K-1000	1	100w	05	システム食缶洗浄機	WSC-23PK特	1	25.95kw
08	移動台	TK-96MSDA	1		06	移動台	TK-127DA	1	
09	バススルー冷蔵庫	PXD-40RM7-G	1	1050w	07	自動食器洗浄機	WPS-2100特	1	2.6kw
D 野菜下処理室					08	スプーン・はし洗浄機	WSP-20K特	1	2.225kw
01	プレハブ冷蔵庫	カートイン式(別途品)	1	200w 2.0kw	09	作業台	TK-56SDA	1	
02	移動式パンラック	PL-1562MDA	3		10	食器供給装置	WDF-31K特	1	0.09kw
03	野菜洗浄機	BW-20	1	0.7kw	11	トレー自動供給装置	WDF-10TK特	1	0.05kw
04	球根受け用運搬車	L1-107PDA	1		12	システム食器・トレー洗浄機	WTK-27MK特	1	32.65kw
05	片袖運搬車	L1-97DA	3		13	食器整理装置	WDS-30K特	1	0.4kw
06	作業台	TK-97DA	6		14	トレー整理ディスペンサー	WTD-10T	2	
07	下処理用3槽シンク	S3-277DVA	2		15	作業台	TK-97BDA	1	
08	作業台	TK-157BDA	1		16	3槽シンク	S3-247BDA	1	
09	3槽シンク	S3-217BDA	1		17	ローラーコンベヤ	フリー直線ドライ用	1	
10	作業台	TK-107BDA	1		18	コンテナ洗浄機	WAC-36S特	1	11.505kw
11	包丁・まな板殺菌庫	KT-53H	1	575w	19	厨芥脱水機	WSM-501	1	1.56kw
12	冷凍庫	EXD-66FNTA7	1	1.303kw	J 特食調理室				
13	器具消毒保管機	EWK-2003	1	13.5kw	01	水切台付1槽シンク	PS1-157BDA-R	1	
14	バススルー冷蔵庫	PXD-50RMTA7-G	1	1.066kw	02	IH調理器	KZ-K-22IC	1	(1P200V)4kw
15	下処理用4槽シンク	S4-367DVA	2		03	スチームオープンレンジ	NE-SA9	1	1450w
16	移動台	TK-97MSDA	2		04	作業台	TK-167BDA	1	
E 調理室					05	移動台	TK-126MSDA	1	
01	移動台	TK-166MSDA特	2		06	作業台	TK-157BDA	1	
02	フードスライサー	FS-45	2	0.95kw	07	オープンスター	NB-G100	1	1300w
03	移動式スライサー置台	TK-189FSMDA	2		08	食器洗い乾燥機	NP-60SS5	1	988w
04	サイノ目切り機	DC-80	1	0.75kw	K 食油庫				
05	移動式サイノ目切り機置台	TK-127DCMDA	1		01	新油タンク	STS-500	1	0.75kw
06	フードカッター	FC-27D	1	200w	02	廃油タンク	STS-500	1	0.75kw

●エアシャワー

●手洗い室

南部学校給食センター配置図

主な厨房機器

合理的で清潔。衛生面に配慮した安心のレイアウト。
そして、何よりも「おいしい!」にこだわりました。

大量の調理をスピーディーに行う高度な生産性と、温度・湿度が均一に保たれる衛生的で働きやすい作業環境を実現しました。機器類は、万能タイプのIH回転釜をはじめとした最新の電気厨房機器を採用。熱効率が高く、調理時間や温度・湿度などをきめ細かく制御でき、安定したおいしさの創造にも直結しています。中でも、遠赤外線フライヤーは赤外線効果により短時間で芯温が上がるため、食材の芯まで熱がよくとおり、カラッとおいしい揚げ物ができ上がります。また、油の劣化を防ぎ、油煙も少ないので作業環境によく衛生的です。

作業区画を明確に区分。
HACCPの概念に基づいたクリーンな厨房を実現。

施設は大きく「汚染作業区域」と「清潔作業区域」に分かれます。汚染作業とは、食材の搬入、検品、下処理までを行うこと、清潔作業とは調理作業のことをいいます。これら2つの作業スペースが明確に分離され、さらに作業が一方に進むように設計されているので、汚染作業区域と清潔作業区域を作業員が行き来することはありません。また、ドライシステム(キープドライ)を採用しているため、衛生・作業の両方において良好な環境を実現。HACCPの概念に基づいて設計されています。



① 食器洗浄装置と食器整理装置



② 自動食器前処理機



③ コンテナ洗浄機



④ 電気式天吊りコンテナ消毒装置



⑤ 消毒保管機



⑥ 特食調理室 IH調理器



⑦ プラステラー



⑧ フードスライサー



⑨ IH回転釜



⑩ 電気式遠赤外線フライヤー



⑪ スチームコンベクションオーブン

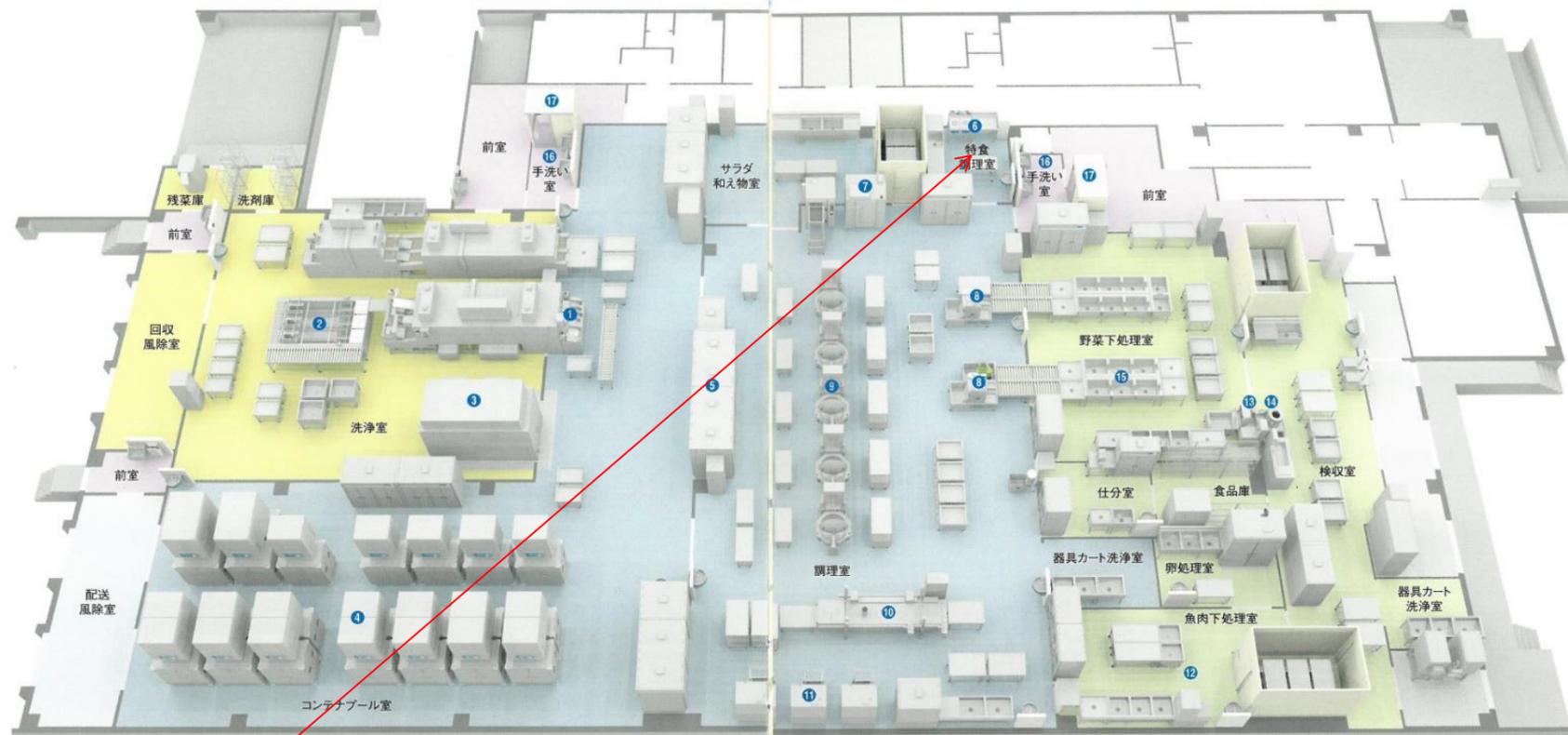


⑬ エアシャワー



⑭ 手洗い室

- 汚染作業区域
- 清潔作業区域
- 前室



⑫ 下処理用3槽シンク



⑬ ドライ対応球根皮剥機



⑭ 野菜洗浄機



⑮ 魚肉下処理室

③ 令和2年度の事業実施状況について

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症予防対応から、4月13日から5月末まで市内すべての学校が臨時休校になったことから、給食センターについてもその期間稼働でなかったことから当初予定した日数より減少しています。

休暇・長期休暇

令和2年度

月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	日	月	稼働日数	当初日数
4月	春	春	春	土	日	入	1	2	3	4	土	日	コ	コ	コ	コ	コ	土	日	コ	コ	コ	コ	コ	コ	土	日	コ	コ	祝	コ	コ	4月	4	17	
5月	コ	土	日	祝	祝	祝	コ	コ	土	日	コ	コ	コ	コ	コ	土	日	コ	コ	コ	コ	コ	コ	土	日	コ	コ	コ	コ	コ	土	日	5月	0	18	
6月	1	2	3	4	5	土	日	6	7	8	9	10	土	日	11	12	13	14	15	土	日	16	17	18	19	20	土	日	21	22	23	6月	22	22		
7月	1	2	3	土	日	4	5	6	7	8	土	日	9	10	11	12	13	土	日	14	15	16	祝	祝	土	日	17	18	19	20	21	7月	21	16		
8月	土	日	夏	夏	夏	夏	夏	土	日	夏	夏	夏	夏	夏	土	日	夏	1	2	3	4	土	日	5	6	7	8	9	土	日	10	8月	10	6		
9月	1	2	3	4	土	日	5	6	7	8	9	土	日	10	11	12	13	14	土	日	祝	祝	15	16	17	土	日	18	19	20	21	9月	20	20		
10月	1	2	土	日	3	4	5	6	7	土	日	8	9	10	11	12	土	日	13	14	15	16	17	土	日	18	19	20	21	22	土	10月	22	22		
11月	日	1	祝	2	3	4	土	日	5	6	7	8	9	土	日	10	11	12	13	14	土	日	15	16	17	18	19	土	日	20	21	11月	20	20		
12月	1	2	3	4	土	日	5	6	7	8	9	土	日	10	11	12	13	14	土	日	15	16	17	18	19	土	日	冬	冬	冬	冬	12月	19	19		
1月	祝	土	日	冬	冬	冬	1	2	土	日	祝	3	4	5	6	土	日	7	8	9	10	11	土	日	12	13	14	15	16	土	日	1月	16	16		
2月	1	2	3	4	5	土	日	6	7	8	祝	9	土	日	10	11	12	13	14	土	日	15	祝	16	17	18	土	日	2月	18	18					
3月	1	2	3	4	5	土	日	6	7	8	9	10	土	日	11	12	13	春	春	土	日	春	春	春	春	春	土	日	春	春	春	3月	13	13		
月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	日	月	185	207

◇令和2年度給食センター費決算の状況について

中野市学校給食センター費決算の概要

項目	H30決算額 ①	R1決算額 ②	R2決算額 ③	前年との差額 ③-②	備考
学校臨時休業対策費補助金			1,940,000		令和2年3月コロナ全国一斉休校の際の廃棄食材等への補助
学校給食センター寄付金	500,000	500,000	500,000	0	JA中野市、きのこ部会から寄付金
雑入					
給食費現年度	208,143,877	192,332,547	162,988,477	△ 29,344,070	市長公約3割軽減、コロナによる臨時休校、児童の減少
給食費過年度	450,626	89,949	169,220	79,271	令和元年度分の滞納になっていたものの収入額
行政財産一時使用料	6,000	6,000	6,000	0	北部敷地内の電柱・支線の使用料
計	208,600,503	192,428,496	165,603,697		

項目	H30決算 ①	R1決算 ②	R2決算 ③	前年との差額 ③-②=④	備考
職員人件費	60,318,134	55,539,471	23,084,323	△ 32,455,148	正職員の人件費
管理事業費	49,586,269	48,219,957	44,842,605	△ 3,377,352	
10需用費	34,373,960	32,979,347	28,888,638	△ 4,090,709	電気、水道、燃料
11役務費	406,045	446,800	1,425,925	979,125	電話、施設管理手数料
12委託料	7,014,412	7,156,320	6,684,242	△ 472,078	施設管理業務委託料(厨房機器、自動ドア、受水槽清掃)
13使用料及び賃借料	7,785,752	7,631,390	7,841,400	210,010	下水道使用料、土地賃借料など
18負担金補助及び交付金	6,100	6,100	2,400	△ 3,700	市防火管理協議会会費
運営事業費	300,466,753	312,709,640	320,677,864	7,968,224	
1報酬	53,600	53,600	4,534,340	4,480,740	運営委員報酬、アレルギー職員報酬
賃金	67,598,762	38,260,206		△ 38,260,206	民間委託により賃金の支払いはなくなりました。
7報償費	9,882	6,500		△ 6,500	民間委託により報償の支払いはなくなりました。
8旅費 非常勤一般職通勤費			170,400	170,400	アレルギー職員の通勤手当
10需用費	223,367,435	209,911,769	198,713,314	△ 11,198,455	賄材料、消耗品、修繕料など
11役務費	2,280,961	2,107,203	1,327,588	△ 779,615	保菌検査手数料、食材検査手数料など
12委託料	6,878,445	59,396,528	104,353,017	44,956,489	給食配送業務、調理業務などの委託料
14工事請負費		2,736,234	5,932,905	3,196,671	施設設備の工事費用
17備品購入費	40,068	0	5,368,000	5,368,000	配送車の購入費
26公課費(自動車重量税)	237,600	237,600	240,600	3,000	自動車重量税
維持整備事業費	5,097,600	0	0	0	
学校給食センター統合事業費(繰越明許)		0	26,895,000	26,895,000	豊田学校給食センター解体費用
計	415,468,756	416,469,068	415,499,792	△ 969,276	

◎令和2年度における主な事業について

歳入 (雑入)	給食費現年度	湯本市長の公約による子育て家庭に対する支援策として、12月分給食費から3割減額しました。
歳出	管理事業費	10需用費 電気料 ・(-)新型コロナウイルス感染症に伴う臨時休校措置により、4月13日～5月末まで、給食の提供を停止しました。 ・学校給食センターの食器(深皿4,500枚)を更新しました。写真1
	10需用費 賄材料	・防災の日に関連して、非常時備蓄食品(ヒートレスカレー)を給食で提供しました。 ・主食(米飯・パン)の規格と回数を見直し、米飯の回数を週3日から4日に増やし、パンの回数を週2回から週1回に減らしました。 ・(-)新型コロナウイルス感染症に伴う臨時休校措置により、4月13日～5月末まで、給食の提供を停止しました。 ・(-)新型コロナウイルス感染症対策として、6月1日～12日まで(2週間)は、品数を減らして給食を提供しました(配膳の回数や食べる時間を少なくするため)写真2 ・新型コロナウイルス感染症の影響で、長野県産農産物の消費量が減少したため、信州産ブランド食材(信州プレミアム牛肉、信州黄金シャモ、信州サーモン等)を無償で提供してもらい、学校給食で活用しました。写真3
	12委託料	・北部学校給食センターの調理業務を民間委託しました(南部学校給食センターの調理業務は、令和元年度から民間に委託しています)。
	17備品	・南部学校給食センターの配送車を1台更新しました。写真4
	統合事業	・豊田学校給食センターの建物を解体しました(令和2年6月に解体完了)。 ・豊田地域の小中学校の給食を北部学校給食センターに統合しました。(令和2年4月から)



写真1



写真2



写真3(信州プレミアム牛肉ときのこの牛丼)



写真4

④ 給食に使用した主要農産物の使用量について

種別	全体使用量 (kg)	中野市産 (kg)	地産地消率 (%)		主な品目
			今年度	昨年度	
米	42,964	42,964	100	99.9	精米
菌茸類	3,871	3,871	100	100	えのき茸・かきのきたけ・しめじ・ なめこ・エリンギ
果実	2,654	2,654	100	100	りんご・さくらんぼ・いちご・プラム・ なし・ぶどう・プルーン
野菜	64,071	22,962	35.8	42.5	玉ねぎ・じゃがいも・白菜・ズッキーニ きゅうり・だいこん・長ねぎ・なす・里芋
合計	113,560	72,451	63.8	63.1	

(令和3年3月末現在)

- ・米、菌茸類、果実は、中野市産を100%使用しました。
- ・野菜は、前年度と比べて中野市産の使用率が6.7ポイント減少しました。
- ・全体を通して地産地消率は、前年度と比べて0.7ポイント上昇しました。



※地元で採れる果物を使用しています。

(プルーン)

⑤ 食物アレルギー対応食状況の推移について

(単位：人)

年度	南部	北部	豊田	合計
H28	26 (9)	29 (9)	5 (1)	60 (19)
H29	34 (9)	26 (7)	4	64 (16)
H30	41 (11)	28 (6)	3	72 (17)
R1	45 (14)	31 (2)	2	78 (16)
R2	46 (10)	26 (2)	北部へ	72 (12)

令和3年3月末現在

・数字は、食物アレルギー対応食を希望している者の総数です(除去食や代替食等で対応している者の他に、献立明細書の送付を希望している者も含まれます)



(食物アレルギー対応食の調理の様子)

- ・ () 内の数字は、食物アレルギー対応食を希望している者のうち、飲用牛乳のみ提供を停止している者の総数です(飲用牛乳の他に対応が必要な者は含まれていません)。
- ・食物アレルギーの原因となる主な食材は、『卵、牛乳、乳製品、小麦、魚、えび、いか、果物等』です。なお、中野市の学校給食では、『そば、くるみ、ピーナッツ』は使用しません。
- ・各給食センターには、食物アレルギー対応専門の栄養士が配置されています。

(2) 令和2年度の食育について

令和2年度 中野市学校給食センターの食育の実績

令和2年度実績

項目	南部学校給食センター	北部学校給食センター
指導計画	年間指導計画の作成しました 毎月の献立のねらいやポイントを明確にし、指導の柱とします	
給食センターだより	献立を教材として活用するため、毎日各クラスに配布しました	
給食試食会・見学等 (学校で)	10月8日 平野小学校PTA試食会	7月2日 永田小学校1年親子試食会「野菜と仲良しになろう」 対象:親子 10月2日 豊井小学校1年親子試食会「手ばかり栄養法」 対象:保護者
(センターで) (生産者の会)	※新型コロナウイルス感染症予防のための配慮(密にならない 黙食など)をしながら、試食と講話を行いました 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました	
食の指導 (全校集会)	12月1日 日野小学校 「給食センターの紹介、朝ごはんを食べよう」	
(授業)	11月19日 高丘小学校5年 家庭科T.T「5大栄養素と体内ではたらき」 12月4日 中野平中学校1年1クラス 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 12月7日 中野平中学校1年1クラス 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 12月11日 中野平中学校1年1クラス 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」	11月30日 豊井小1年 特別活動「いろいろな食べ物を食べよう」 豊井小2年 「うんちのヒミツ」 12月1日 豊井小4年 「赤緑黄色の3色そろった栄養バランスのよい朝ごはんを食べよう」 豊井小5年 「栄養バランスのよい食事について考えよう」 12月2日 豊井小6年 「こんだての立て方を知ろう」 豊井小3年 T.T 「3つの国の健康サミット (中野市学校栄養士会として実施) 「食べ物の3つのはたらきを知り、組みあわせて食べよう」
(給食時での指導)	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました	
(給食週間) (学校訪問)	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、基本的には学校訪問を行いませんでしたが、感染症予防のための配慮をしながら訪問した学校もありました	
(連絡ノートの活用)	給食センターと各学校間で、給食の様子や感想を書いたノートの交換をして、業務の参考にしています	
職場体験学習	新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、全小中学校で中止しました	
個別指導	食物アレルギー児童・生徒へ対応食を実施しました。また、必要に応じて個別面談を実施しました。	
特色ある学校給食への取り組み	毎月19日を「食育の日」とし、地元の食材を活用した給食を提供しました また、行事食や郷土食、子ども達のお楽しみ給食(希望献立)を提供しました 各月1回以上「ひくシオたすベジ」献立を実施しました(9月は複数回実施) 食べて応援事業の一環として県産食材提供に合わせ、 ①高社中学校生徒会による信州黄金シャモの紹介動画の作成を依頼しました ②提供日に中野市全小中学校で放映しました ③学究掲示用 地域食材の紹介食育だよりを配布しました 秋以降に「おはなし献立」を実施しました	

6 会議事項

(1) 令和3年度の学校給食センターの事業概要について

① 運営体制について

		南部	北部
配送校	小学校	日野・延徳・平野・高丘	中野・高社・豊田
	中学校	南宮・中野平	高社・豊田
	合計	6校	5校
給食人員 (R3.4.1現在)	小学校児童数	830人	1,334人
	中学校生徒数	835人	303人
	計	1,665人	1,637人
	教職員	174人	152人
	合計	1,839人	1,789人
職員体制	所長	1人	兼務
	市事務員	1人	2人 (給食費徴収)
	県栄養教諭	1人	1人
	県栄養職員	1人	1人
	市栄養士	1人	1人
委託先調理員	統括責任者	1人	1人
	業務責任者	2人	2人
岩野商会	一般調理員	16人	16人
	計	19人	19人
給食費 ※3割軽減実施	小学校(低)172円、小学校(高)187円、中学校216円		
委託業務	米飯・パン:旭製パン(合)、(有)亀屋製菓		
	給食配送:中野広域シルバー人材センター		

② 令和3年度の事業について

令和3年度(予定) 2021→2022 南部学校給食センター稼働日数																																																										
月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	日	稼働日数																								
4月	春	春	土	日	春	入	1	2	3	土	日	4	5	6	7	8	土	日	9	10	11	12	13	土	日	14	15	16	祝	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	4月	17												
5月	土	日	祝	祝	祝	1	2	土	日	3	4	5	6	7	8	土	日	9	10	11	12	13	土	日	14	15	16	17	18	19	土	日	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	5月	18												
6月	1	2	3	4	土	日	5	6	7	8	9	土	日	10	11	12	13	14	土	日	15	16	17	18	19	土	日	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	6月	22																	
7月	1	2	土	日	3	4	5	6	7	土	日	8	9	10	11	12	土	日	13	14	15	祝	祝	土	日	夏	夏	夏	夏	夏	土	日	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	7月	15
8月	日	夏	夏	夏	夏	土	日	夏	夏	祝	夏	夏	土	日	夏	夏	夏	1	2	土	日	3	4	5	6	7	土	日	8	9	10	11	12	13	14	15	祝	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	8月	9			
9月	1	2	3	土	日	4	5	6	7	8	土	日	9	10	11	12	13	土	日	祝	14	15	祝	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	9月	20																	
10月	1	土	日	2	3	4	5	6	土	日	7	8	9	10	11	土	日	12	13	14	祝	15	土	日	16	17	18	19	20	土	日	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	10月	20														
11月	1	2	祝	3	4	土	日	5	6	7	8	9	土	日	10	11	12	13	14	土	日	15	祝	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	11月	20																	
12月	1	2	3	土	日	4	5	6	7	8	土	日	9	10	11	12	13	土	日	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	12月	18																			
1月	土	日	冬	冬	冬	1	2	土	日	祝	3	4	5	6	土	日	7	8	9	10	11	土	日	12	13	14	15	16	土	日	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1月	17											
2月	1	2	3	4	土	日	5	6	7	8	祝	土	日	9	10	11	12	13	土	日	14	15	祝	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	2月	18																	
3月	1	2	3	4	土	日	5	6	7	8	9	土	日	10	11	12	春	春	土	日	祝	春	春	春	春	土	日	春	春	春	春	土	日	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	3月	12												
月	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	日	206																								

◎主な活動(予定含む)について

- ア 南部学校給食センターと北部学校給食センターの調理業務委託について、民間事業者と長期継続契約(5年契約)を締結しました。
- イ 子育て家庭に対する支援策として、昨年度に引き続いて、給食費の単価を3割減額しています。
- ウ 給食費の徴収事務が学校教育課から学校給食センターに移管されました。
- エ 防災の日に関連して非常時用備蓄食品(ヒートレスカレー)を給食で提供しました。
- オ 新型コロナウイルス感染症の影響により、消費の機会が減った愛媛県産の高級魚『真鯛』を無償で提供してもらい、学校給食で活用します。また、昨年度に引き続き、長野県産牛肉(信州プレミアム牛肉ではない)と信州黄金シャモを無償で提供してもらい、今秋の学校給食で活用する予定です。

(2) 令和3年度の給食献立年間計画について

令和3年度 給食献立年間計画

中野市学校給食センター

月	月目標	指導内容	献立作成のポイント	旬の食品		行事食
				市内産	市外産	
4	給食のきまりを守って楽しい食事にしよう	学校給食の目標やきまりの確認	給食に期待感を持たせる献立の工夫 春を感じられる献立	精白米・きのこ きゅうり・アスパラ	新たけのこ・鱈 春キャベツ・いちご 清見オレンジ	入学進級祝い献立 お花見献立
5	じょうぶな体をつくろう	食べ物の主な働きについて	春から初夏の味をとり入れた献立	精白米・きのこ きゅうり・アスパラ ほうれん草	新たけのこ・絹さや・新じゃが・新玉ねぎ・甘夏・鱈	こどもの日献立
6	清潔な食事をしよう 骨や歯を丈夫にしよう	衛生的な食事のとり方 丈夫な歯や骨を作る食べ物	歯や骨を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れた献立 食中毒防止のための食品の選択と調理の工夫（6～9月）	精白米・きのこ 玉ねぎ・きゅうり アスパラ レタス ほうれん草・キャベツ さくらんぼ	メロン 絹さや・鱈	むし歯予防デー献立
7	暑さに負けない食事をしよう	暑さに負けない食事 夏休みと夏休み後の食生活 おやつのととり方	食欲をそそり、涼しさを感じさせる献立の工夫 夏野菜を多く取り入れた献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・キャベツ きゅうり・丸ナス ズッキーニ・パプリカ じゃが芋 プルーン・プラム	レタス・ピーマン・飛び魚 かぼちゃ	七夕献立
8					レタス・ピーマン かぼちゃ	
9	規則正しい食事をしよう	朝食の大切さ 生活リズム	運動会・文化祭準備の疲れを癒すような、献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ きゅうり・玉ねぎ じゃが芋・人参・長ねぎ プラム・巨峰・梨 プルーン	さつま芋 里芋・新さんま・鯖	お月見献立
10	好き嫌いせずなんでも食べよう Ⓜ偏食をなくそう	偏食の害	秋を感じるような献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・じゃが芋・キャベツ 人参・白菜・長ねぎ・大根・里芋・梨・巨峰・りんご・シャインマスカット	さつま芋・栗・ごぼう・柿・さんま	秋の味覚献立 お楽しみ献立①②
11	感謝して食べよう Ⓜ食事と運動について理解しよう	食べ物の大切さ 地域食材について	秋を感じるような献立の工夫 地元野菜をたくさん使った献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・じゃが芋 人参・白菜・長ねぎ・大根 キャベツ・かぶ・里芋 ほうれん草・りんご	野沢菜・小松菜 ブロッコリー みかん・鮭 ラフランス	お楽しみ献立③
12	寒さに負けない食事をしよう	寒さに負けない食事 風邪の予防と食事	体の中から温くなるような献立の工夫 冬野菜を多く取り入れた献立	精白米・きのこ 玉ねぎ・じゃが芋・人参 白菜・長ねぎ・大根 キャベツ・かぶ りんご・青大豆	ほうれん草・みかん・ブロッコリー・鮭・鱈・ぶり	冬至献立 クリスマス献立 お年とり献立 お楽しみ献立④
1	郷土の食べ物を知ろう	学校給食の歴史とねらい 行事食、郷土食について	体の中から温くなるような献立の工夫	精白米・きのこ 白菜・長ねぎ・大根 りんご	みかん・ポンカン 鱈・ぶり	鏡開き・大寒献立 給食記念日献立 お楽しみ献立⑤
2	よくかんで食べよう Ⓜ食事と健康の関係を理解しよう	かむことの大切さ Ⓜ思春期から生涯の食事と健康について	よくかんで食べる献立の工夫	精白米・きのこ 長ねぎ・ほうれん草	いよかん・デコポン・いちご・わかさぎ	節分献立 前期試験応援献立 お楽しみ献立⑥
3	給食の反省をしよう Ⓜ食生活の反省をしよう	1年間のまとめ Ⓜ望ましい食生活への関心と実践について	楽しい思い出になるような献立の工夫 迎える春を感じられるような献立の工夫	精白米・きのこ	菜の花・いちご デコポン・鱈	ひな祭り献立 後期試験応援献立 卒業お祝い献立

* 毎月19日は「食育の日」です。食育の日には地元食材をたくさん取り入れた「地域食材の日」を実施します。
(休日の関係で日にちが前後する月もあります。)

令和3年度 食に関する指導全体計画(案)

中野市北部学校給食センター

食育の視点	①食事の重要性	②心身の健康	③食品を選択する能力	④感謝の心	⑤社会性	⑥食文化	
学年段階別 付けたい力 (資質・能力)	低学年	○食べ物に興味関心を持ち、楽しく食事ができる。	○好き嫌いをせずに食べることの大切さを考えることができる。	○衛生面に気を付けて食事の準備や後片付けができる。	○動物や植物を食べて生きていることがわかる。	○正しいはしの使い方や食器の並べ方がわかる。	
	中学年	○日常の食事に興味・関心を持ち、楽しく食事をする事が心身の健康に大切なことがわかる。	○正しい手洗いや、よい姿勢でよく噛んで食べることができる。	○食品の安全・衛生の大切さがわかる。	○食事が多くの人の苦勞や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。	○自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物や、季節や行事にちなんだ料理があることがわかる。	
	高学年	○日常の食事に興味・関心を持ち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。	○健康に過ごすことを意識して、さまざまな食べ物を好き嫌いをせずに、3食規則正しく食べようとする事ができる。	○食品の安全・衛生の大切さがわかる。	○食事に多くの人の苦勞や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。	○協力して食事の準備や後片付けができる。	○日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。
	中学校	○日常の食事に興味・関心を持ち、食環境と自分の食生活との関わりを理解できる。	○栄養バランスのとれた食事の大切さが理解できる。	○食品の安全に関心を持ち、衛生面に気を付けて、簡単な調理をすることができる。	○食事に多くの人の苦勞や努力に支えられていることや自然の恵みに感謝し、残さず食べようとする事ができる。	○マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食することができる。	○地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化があることがわかる。

月目標	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食	給食のきまりを守って楽しい食事にしよう	じょうぶな体をつくろう	骨や歯をじょうぶにしよう 清潔な食事をしよう (食育月間)	暑さに負けない食事をしよう		規則正しい生活をしよう	好き嫌いを なんでも食べよう (中学)偏食をなくそう	感謝して食べよう (中学)食事と運動について 理解しよう	寒さに負けない食事をしよう	郷土の食べ物を知ろう (全国学校給食週間)	よくかんで食べよう (中)食事と健康の関係を理解しよう	給食の反省をしよう (中)食生活の反省をしよう
指導内容	学校給食の目標やきまりの確認	食べものの主なはたらきについて 朝食の大切さ (小5・中2 に指導)	丈夫な骨や歯を作る食べ物 食中毒予防(衛生的な食事のとり方) 食育について	暑さに負けない食事 夏バテを回復する食事について おやつとり方		朝食の大切さについて② 生活リズム	偏食の害	食べ物の大切さ 地域食材について	冬の食事について 風邪の予防と食事	行事食、郷土食について 学校給食の歴史とねらい	かむことの大切さ (中)思春期から生涯までの 食事と健康	1年間のまとめ (中)望ましい食生活への関心と実践について
食に関する指導の目標	低学年	・給食のきまりを知る ・食事のマナーを身につける(良い姿勢 食器の並べ方) ・楽しく給食を食べる ・いろいろな食べ物があることを知る ・三色の食べ物とそのはたらきを知る ・衛生的な食事のとり方を身につける ・正しい手洗いの方法を身につける	・暑さに負けない体をつくる食べ物を知る ・じょうぶな水分のとり方を知る ・朝食の大切さを知る ・おやつを食べ方を知る	・食べ物の大切さを知る(食事のあいさつ) ・食べ物ができるまでにいろいろな人が関わっていることを知る ・地域で作られている食べ物について知る ・季節の食べ物について知る ・寒さに負けない体をつくる食べ物を知る ・手洗いの大切さを知る	・かむことの大切さを知る ・いろいろな食べものと仲良くなれたか振り返る ・楽しく給食が食べられたか振り返る							
	高学年	・給食のきまりを守る ・楽しい食事の工夫をする ・自分の仕事に責任を持ち、協力して当番活動をする ・三色の食品群とその栄養素について知る ・骨や歯をじょうぶにする食べ物について知る	・食べ物の衛生的な取り扱いについて知る ・食中毒について知る ・暑さに負けない食事のとり方を知る ・じょうぶな水分のとり方を知る ・三度の食事(朝・昼・夕)と生活リズムの関係について知る ・おやつを食べ方を知る	・学校給食の歴史を知る ・バランスの良い食べ方を知り、自分の食生活を見直す ・マナーを守り、協力して楽しく食べられたか振り返る								
	中学校	・能量的で衛生的な配膳のしかたについて考え、実行する ・気持ちよく食事をするためのマナーについて考える(身支度・配膳・片付けの確認) ・バランスの良い食べ方を知り、運動と食べ物の関係を考える(部活動における望ましい食事を考える) ・手洗いの必要性と食中毒について知る ・骨や歯をじょうぶにする食べ物について知る	・暑さに負けない食事のとり方を知る ・水分補給の重要性と方法について知る ・生活リズムと食事の関連について理解する ・三食の重要性と間食の役割を理解する	・郷土食を知り、伝承の心を養う ・人間の知恵としての食文化を知る ・学校給食の歴史とねらいを知る ・感謝の心を持っていただく ・望ましい食生活の実践ができたか振り返る ・思春期の食事と健康を知る ・生活習慣病について知り、これからの生き方を考える ・マナーを守り、協力して楽しく食べられたか振り返る								
献立作成のポイント	給食に期待感を持たせる献立 春を感じる献立 新入生に配慮した献立	春から初夏の味を取り入れた献立	歯や骨を丈夫にするカルシウム豊富な献立 運動会準備の疲れを癒すような献立	食欲をそそり、涼しさを感じさせる献立 夏野菜を多く取り入れた献立	運動会・文化祭準備の疲れを癒す献立 残暑にあった献立 地元農産物をたくさん取り入れた献立	秋を感じる献立 地元農産物をたくさん取り入れた献立	秋を感じる工夫 地元農産物をたくさん取り入れた献立 和食の良さを伝える献立	冬野菜をたくさん取り入れた献立 風邪を予防する献立	お正月料理や郷土料理を取り入れた献立 学校給食の歴史を伝える献立	よくかんで食べる献立	春の訪れを感じるような献立 楽しい思い出となるような献立	
旬の食材	市内産	精白米・きのこ・青大豆・いちご・きゅうり・アスパラガス・かき菜・いちご	精白米・きのこ・青大豆・いちご・きゅうり・アスパラガス・ほうれん草	精白米・きのこ・青大豆・きゅうり・アスパラガス・玉ねぎ・キャベツ・レタス・ズッキーニ・長ねぎ・さくらんぼ	精白米・きのこ・青大豆・きゅうり・玉ねぎ・じゃがいも・丸ナス・パプリカ・ズッキーニ・キャベツ・トマト・長ねぎ・にんじん・ぼたんこしょう・プラム・ブルーベリー	精白米・きのこ・青大豆・玉ねぎ・じゃがいも・きゅうり・キャベツ・長ねぎ・パプリカ・丸なす・大根・プラム・巨峰・梨	精白米・きのこ・青大豆・玉ねぎ・じゃがいも・さといも・キャベツ・長ねぎ・白菜・大根・かぶ・りんご	精白米・きのこ・青大豆・玉ねぎ・じゃがいも・里芋・長ねぎ・白菜・大根・かぶ・赤大根・りんご	精白米・きのこ・青大豆・玉ねぎ・じゃがいも・さといも・キャベツ・長ねぎ・白菜・大根・かぶ・赤大根	精白米・きのこ・青大豆・玉ねぎ・長ねぎ・いちご	精白米・きのこ・青大豆・いちご	
	市外産	新玉ねぎ・新じゃが・春キャベツ・たけのこ・かぶ・鱈・清見オレンジ	たけのこ・キヌサヤ・グリーンポール・かぶ・鯉・メロン・サンフルーツ	キヌサヤ・根曲りたけのこ・セロリ・鱈・鰻・メロン	レタス・かぼちゃ・とうもろこし・ピーマン・冬瓜・飛び魚・鱈・すいか	レタス・さつまいも・枝豆・新さんま・鯖	栗・ごぼう・さんま・鯖	野沢菜・小松菜・ほうれん草・ブロッコリー・鮭・みかん	ほうれん草・小松菜・ブロッコリー・れんこん・鮭・鱈・みかん	ほうれん草・小松菜・れんこん・鮭・鱈・わかさぎ・みかん・ぼんかん	わかさぎ・いよかん・デコポン	菜の花・鱈・デコポン
行事食、郷土食他	入学進級祝い献立 お花見献立 食育の日 (毎月1回)	こどもの日	虫歯予防献立 食育月間	七夕献立	野菜の日献立	お月見献立 お楽しみ献立	秋の味覚献立 お楽しみ献立	いい歯の日献立 和食の日献立 お楽しみ献立	冬至献立 クリスマス献立 お年とり献立 中学生の献立(家庭科より)	お正月・七草献立 鏡開き献立 給食記念日献立 中学生の献立(家庭科より)	節分献立 中学3年生応援献立 中学生の献立(家庭科より)	ひな祭り献立 中学3年生応援卒業祝い献立 中学3年生思い出お楽しみ献立
学校との連携	学校訪問(給食時間) 食に関する指導(全校集会・授業等) 献立委員会①	学校訪問(給食時間) 食に関する指導(全校集会・授業等)	豊田中学校家庭科 中学生の栄養の特徴	高社中学校 食について考える週間 高社小学校	中学2年生 職場体験受け入れ 献立委員会④	豊田小学校 給食週間 献立委員会⑤	豊田小学校 給食週間 献立委員会⑥					
個別的な相談指導									食物アレルギー個別面談	食物アレルギー個別面談	食物アレルギー個別面談	
家庭・地域との連携		給食センター運営委員会①	JA出荷者の会 農園見学	保護者試食会 保健指導員見学・試食	保護者試食会 保健指導員見学・試食	保健指導員見学・試食	JA出荷者の会 試食・懇談			給食センター運営委員会②		

学校給食の紹介

令和3年度

中野市南部学校給食センター

◆学校給食の目標(学校給食法)◆

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	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、及び望ましい食習慣を養うこと。
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。	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。
食生活が食に関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。	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。
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。	



◇学校給食を食育に活用するために(「食に関する指導の手引き」文部科学省より)◇

- 1 栄養バランスのとれた魅力あるおいしい給食であること。
- 2 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること。
- 3 教科と関連した献立の作成となること。
- 4 選択できる献立の工夫を行うこと。
- 5 個に応じた献立の工夫を行うこと。
- 6 地場産物や郷土食を活用した献立の工夫を行うこと。
- 7 国際理解のための献立の工夫を行うこと。

◆中野市の給食の紹介◆

- ▶ 主食＋牛乳＋主菜＋副菜＋汁物＋(果物またはデザート)という形を基本として、バランスのとれた献立づくりを心がけています。
- ▶ ごはんは中野市産のコシヒカリに麦を5%入れて月、水、木、金の週4回実施。米の量で小学校1・2年60g、3・4年70g、5・6年80g、中学校90gです。月に1～2回程度、まぜごはんやたきこみごはんを実施しています。
- ▶ パンは火の週1回実施。小麦粉の量で小学校1・2年50g、3・4年60g、5・6年70g、中学校80g が基本です。
市販のパンに比べて、砂糖やショートニングの量が少ないパンです。
長野県産のコシヒカリで作った米粉パンを月1回程度(夏場を除く)実施しています。
- ▶ 中野市産のえのき・しめじ・エリンギ・なめこ等のきのこ類、アスパラ、さくらんぼ、巨峰、りんご、梨、プラムはJA中野市から、玉ねぎ、じゃが芋、人参、大根、白菜、キャベツ、長ねぎは学校給食出荷者の会の皆さんから購入しています。
地元の旬の食材を使い、季節感がある献立になるように心がけています。
毎月19日の食育の日は、地元の食材を多く取り入れた献立を実施しています。
- ▶ 子どもたちが苦手な魚介類、野菜(特に緑黄色野菜)、大豆製品を積極的に使用しています。
- ▶ 行事食や郷土食、子どもたちのお楽しみ献立(希望献立)を取り入れ、楽しい給食になるようにしています。
- ▶ 特別調理室を設置し、食物アレルギー対応食を提供しています。

◇学校給食における食育◇

学校給食は見たり食べたりする活動を通して、楽しみながら子どもたちの興味関心を引き出すことができるものです。そして、給食の時間は、友達や先生と食べる楽しさ、おいしい食事と出会う喜び等を体験できる場であり、食を通して得た楽しさや喜びをもとにして学習を進めることができる場でもあります。

そこで、給食センターでは給食時間の学校訪問や、学校での食の授業への参加、給食センターの見学や視察の中で子どもたちや保護者、地域の皆さんにお話する等の様々な活動を通して、食に関する情報を発信しています。



ようこそ 中野市南部学校 給食センターへ

◆給食センターの紹介◆

1 給食センターで作っている給食の数

小学校	ひの、延徳、平野、高丘
中学校	南宮、中野平
全部で約1,870人の給食を作っています。	

わたしたちが心をこめて作った

給食を楽しく食べてください。

～できるだけ残さず食べてもらえると
うれしいです～

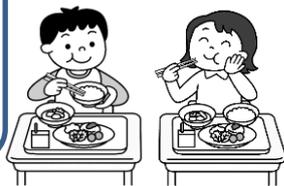
2 給食センターで働いている人

所長	1名	中野市内2つの給食センターでおいしくて安全な給食を学校へ届けることができるように総監督の役目をしています。
事務職員	1名	給食費の請求、給食の材料や給食センターでお店から買った品物の支払いなどを行っています。
調理員	19名	おいしくて安全な給食になるように、毎日作り方を相談しながら、みんなで心をこめて、協力して作ります。
栄養士	3名	2名の栄養士が交代で1か月分の献立を考え、材料をお店に注文したり献立表や毎日のおたよりを書いたりしています。調理員に作り方を説明して、安心して食べてもらえるように衛生面をチェックしています。どうしたらおいしくて喜ばれる給食になるかを、いつも考えています。残りの1名の栄養士が、食物アレルギーの給食を作っています。
運転手	3名	コンテナ車を運転して、みなさんの学校へ給食を届けてくれます。



◆給食センターで心がけていること◆

いろいろな味をおぼえてもらうため、いろいろな食べ物を組み合わせて作ります。



しょうぶなからだを作るため、そして毎日を元気に過ごすため、栄養のバランスを考えて作ります。

おいしい給食

旬の食べ物や、地元中野市で栽培された野菜や果物を使って、季節感のある給食を作ります。

食中毒にならないように、衛生的で安心して食べてもらえるように作ります。

(3) 中野市学校給食センター調理業務民間委託の経過と評価等について

①経過、現状について

学校給食センターの調理業務の委託は、第3次中野市行政改革大綱で組織の最適化を柱として、民間でできることは民間に委ね、市が重点的かつ戦略的に取り組むべき根幹的、創造的業務へ職員を配置することで、財源と人員の適正化を図ることから定型的な業務については業務委託等で進めることにしました。

令和元年度に南部学校給食センターの調理業務を民間に委託し、翌年の令和2年度には北部学校給食センターの調理業務を委託しました。受託した株式会社岩野商会は、市職員として勤務していた調理員のほとんどの方を受け入れ、調理業務に従事していただいていますので、これまでどおり安心・安全な学校給食が提供できています。

なお、民間に委託したのは調理業務のみであるため、学校給食の運営(施設の管理、献立の作成や食材まの発注など)については、市が責任をもって進めています。また、年に1度、委託事業の評価も実施しており、適宜業務の改善点等の見直しを行っています。

センター \ 年度	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7
南部学校給食センター	委託	委託	長期継続契約(5年間)				
北部学校給食センター	直営	委託					

②委託に伴う効果について

委託を進めるにあたって具体的な理由に、「欠員補充をはじめ、人事管理や人員配置への対応が不要となり、正職員の負担軽減が図られ、企画関係業務へ集中できる。」との理由で委託に変更したことから、次の点について効果があったと考えます。

- ア 令和2年4月以降コロナウイルス感染拡大に伴う小中学校の一斉休業に伴う給食の停止の対応ができました。
- イ 市長の公約の早期実施(令和2年10月に湯本市長に交代、公約に子育て支援のため、給食費3割軽減する。)令和2年12月分から給食費の軽減を実施することができました。
- ウ 令和3年度学校教育課で対応していた給食費の徴収事務を給食センターに移管することができ、4月以降、給食費の滞納理整を実施し、令和1・2年度の未納については100%徴収することができました。
- エ 敷地建物の外の維持管理を徹底し、建物周辺の土手の草刈りを定期的に行いました。これにより、外から建物内への虫の侵入等を抑えることができました。



③令和2年度の学校給食センター調理業務委託の評価について

給食センターでは2か月に一度、学校給食の献立等について学校の先生と話し合う場として「献立委員会」(写真)を開催しています。各学校からは給食担当の先生にご出席をいただき、2か月後の献立について、また、毎月の給食についての意見もうかがっていますが、特に以前の時と変わらない給食が提供されているとの、ご意見をいただいていることから、全体の評価も適正に委託業務が遂行できたとなりました。



◇献立委員会の様子(北部)

9月の献立表について

◇北部学校給食センター(中野小、高社小、豊田小、高社中、豊田中)

Table with columns for date, main dish, milk, side dish, and food groups (red, green, yellow). Includes a header for '9月よていこんだてひょう' and '中野市北部学校給食センター'.

◇南部学校給食センター(日野小、延徳小、平野小、高丘小、南宮中、中野平中)

Table with columns for date, main dish, milk, side dish, and food groups (red, green, yellow). Includes a header for '9月よていこんだてひょう' and '中野市南部学校給食センター'.

中野市の給食では市の特産のきのこを使った給食を多く提供しています。
毎朝「JA中野市」から配達していただいています。

えのきたけ↓



かきのきたけ↓



しめじ↓



天然種に最も近い栽培きのこです!!



「かきの木茸」はエノキタケなのですが現在人工栽培されている茸の中では最も天然種に近い茸だとわれています。全くの天然種は、人工栽培が非常に難しく「かきの木茸」も栽培が難しいがその分、天然に近い野趣あふれる香り、歯ごたえ、旨味があります。

R3年9月7日(火) 献立

主食	コッペパン	旭製パン・亀屋製菓
牛乳		サンフレッシュ食品
汁物	かぼちゃポタージュ	給食センター
主菜	焼きフランク	
副菜	ひじきとレタスのサラダ	

※パンは令和1年までは週2回、令和2度からは週1回になりました。パンの種類ではコッペパンのほか、丸パン、食パン、米粉パン、パインパンなどがあります。



R3年9月14日(火)

主食	冷やし中華麺(スープ袋)	市外業者
牛乳		サンフレッシュ食品
汁物	にらとえのきのスープ	給食センター
主菜	鶏肉と凍り豆腐の甘辛	
副菜	冷やし中華の具	

※麺は、学期ごとに1回までの年3回、南部は火曜日、北部は木曜日(冷やし中華、ソフト麺のほか)



R3年9月17日(金)

主食	ごはん	旭製パン・亀屋製菓
牛乳		サンフレッシュ食品
汁物	きのこの豚汁	給食センター
主菜	厚揚げのにくみそかけ	
副菜	昆布あえ	

※この日の「きのこの豚汁」には、えのきたけ、かきのきたけ、しめじを使用しています。

