

令和6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6年10月10日（木）

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) 学校給食センターの概要と令和5年度運営状況について

(2) 令和5年度食育について

(3) その他

7 閉 会

中野市学校給食センター運営委員会委員名簿

任期：令和5年8月1日から令和7年7月31日まで

委員	選出枠	氏 名	備考
	識見者	竹節 幸子	北信保健福祉事務所 食品・生活衛生課
		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 支部長
		小林 みどり	中野市食生活改善推進協議会 会長
		小池 留美子	延徳小学校 P T A
		小林 裕美	高丘小学校 P T A
		野口 央梨恵	中野市養護教諭部会 中野平中学校養護教諭
	教職員	塩崎 陽子	高社小学校 校長
		小山 正博	中野平中学校 校長
	公募	嶋田 茜	市民
		田中 五月	市民
		古田 忍	市民

事務局	職名	氏 名	所属
	教育長	柴本 豊	
	教育次長	柴本 清天	
	所長	大沢 英樹	南部・北部学校給食センター
	栄養教諭	田澤 悦子	南部学校給食センター
	栄養職員	高橋 佳子	〃
	栄養士	中島 美紀	〃
	会計年度 任用職員	篠原 絵美	〃
	栄養教諭	宮澤 比呂子	北部学校給食センター
	栄養職員	平沢 由美	〃
	副主幹	田中 幸子	〃
	栄養士	望月 智	〃
	会計年度 任用職員	畠山 真美子	〃

運営委員会座席表

会長

竹節委員

村島委員

神田委員

小林みどり
委員

野口委員

小山委員

塩崎委員

小林裕美
委員

嶋田委員

大沢所長

柴本
教育次長

柴本
教育長

田澤
栄養教諭

宮澤
栄養教諭

高橋
栄養職員

望月
栄養士

中島
栄養士

田中
副主幹

出入口

資料①

中野市学校給食センターの概要と 令和5年度運営状況について

令和6年10月10日 中野市学校給食センター

給食センターからこんにちは

令和6年 5月 2日 (木)

5月の給食献立目標 じょうぶな体を作ろう

きょうの給食は・・・

たけのごはん、牛乳、
お魚かまぼこのマヨネーズ焼き(小2個・中3個)、磯香あえ、かしわ餅

今日は、子どもの日献立です。

子どもの日は、端午の節句ともいわれ、男の子の健やかな成長を願ってお祝いしていましたが、今では男の子も女の子もみんなの健康を願ってお祝いの行事です。子どもの日に食べるかしわ餅は、かしわの葉であんこ入りの餅をくるんだものです。かしわは新しい芽が出るまで、古い葉が落ちないことから、「家系が絶えない」縁起ものとして使われています。かしわ餅は、よく噛んで食べましょう。

《クイズ》 端午の節句には何かを入れたお風呂に入ります。
何を入れたお風呂に入るのでしょうか？

① しょうぶの葉 ② ふきの葉 ③ ぼけの葉

《答え》 ① しょうぶの葉 です。しょうぶの葉を入れたお風呂に入ることによって病気になるのを健康に過ごせると言われています。



南部学校
給食センター

9月 9日

中野市北部学校給食センター
2024年9月12日 (木)

きゅうしょくセンターだより

No.91

おはなしこんだて

きょうのこんだて
米粉パン
ぎゅうにゅう
キャベツのスープ煮
ワタナベさんのナポリタン
大根と水菜のサラダ

今日は、「ワタナベさん」という本から、ナポリタンをお出しします。

ワタナベさんは、なべひとつでどんな料理でもおいしくつくる名人です。
しかし、あるときナポリタンを注文されてしまいます。
「フライパンがないとできない」と、こまってしまうワタナベさんでしたが、悩んだ末に、なんと、なべひとつでできるナポリタンを作り始めます。
はたしてそのお味は？

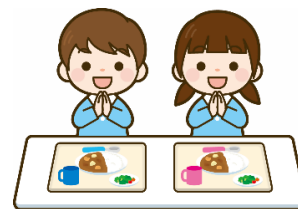
たまねぎの甘みやうま味がたくさんのナポリタンソースに仕上がりました。



北部学校
給食センター

○学校給食の目標（学校給食法 第2条）

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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。



○教育としての学校給食

- 一 児童・生徒の心身にわたる健全な発達と、食事マナー、より良い食習慣の習得等を目的に、教育の一環として学校給食を実施する。
- 二 献立作成や食材の発注などを工夫しながら、地産地消の拡大・推進を図るとともに、学校訪問等における食育の充実を図る。

1 施設の概要

		南部学校給食センター	北部学校給食センター
所在地		中野市大字西条138番地	中野市大字新井332番地 1
竣工年月日		平成19年 7 月25日	平成18年 3 月27日
稼働開始年月日		平成19年 8 月20日	平成18年 4 月 6 日
敷地面積		4,756.49㎡	4,000.00㎡
建設面積／構造		1,699㎡／鉄骨 2 階建	1,653㎡／鉄骨 2 階建
調理場方式		ドライ	ドライ
提供可能食数		2,500食	2,000食
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

2 職員体制・委託業務

		南部学校給食センター	北部学校給食センター
職員体制	所長	1 人（兼務）	
	市事務員	1 人	2 人
	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	総括責任者	1 人	1 人
	業務責任者	2 人	2 人
	一般調理員	16人	16人
委託業務	副食調理	株式会社岩野商会	
	米飯加工	旭製パン合資会社、有限会社亀屋製菓	
	パン	公益財団法人長野県学校給食会	
	給食配送	中野広域シルバー人材センター	

○令和5年度運営状況

1 給食提供日数

年間平均	南部学校給食センター	北部学校給食センター
小学校	202日	202日
中学校	203日	203日

2 給食費 令和5年4月現在

		給食費 (1食あたり)	3割軽減 (保護者負担額) (令和2年12月1日～令和5年3月31日)	5割軽減 (保護者負担額) (令和5年4月1日～令和6年3月31日)
小学校	低学年	247円	172円	123円
	高学年	268円	187円	134円
中学校		309円	216円	154円

※令和5年度は、物価高騰分として1食あたり30円を、公費にて補填した。

3 給食提供数 令和5年4月現在

1日あたり		南部学校給食センター	北部学校給食センター
提供食数	小学校	937食	1,399食
	中学校	874食	314食
	合 計	1,811食	1,713食

○ 給食提供数の推移

1日あたり	南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター (令和2年度より北部に統合)
令和4年度	1,817食	1,742食	—
令和3年度	1,842食	1,789食	—
令和2年度	1,854食	1,809食	—
令和元年度	1,895食	1,861食	
		1,583食	278食

4 アレルギー対応食提供人数

南部学校給食センター	北部学校給食センター
34人（8人）	21人（4人）



○ アレルギー対応食提供人数の推移

	南部学校給食センター	北部学校給食センター	豊田学校給食センター (令和2年度より北部に統合)
令和4年度	35人（10人）	30人（4人）	—
令和3年度	47人（12人）	32人（6人）	—
令和2年度	46人（10人）	26人（2人）	—
令和元年度	45人（14人）	31人（2人）	2人（0人）

- ・ 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。
- ・ （ ）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。飲用牛乳のほかに対応が必要な者は含まれていません。
- ・ 中野市の学校給食で提供している食材のうち、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。「そば、ナッツ類、キウイフルーツ」は使用しません。
- ・ 各給食センターには、食物アレルギーの対応をする専門の栄養士が配置されています。

5 主要農産物使用量

	全体使用量 (k g)	中野市産 (k g)	地産地消率 (%)		主な品目
			R5	R4	
米	43,260	43,260	100	100	精米
菌茸類	4,609	4,609	100	100	えのき茸、かきのきたけ、しめじ、 なめこ、エリンギ
果 実	1,662	1,662	100	89.6	りんご、さくらんぼ、いちご、プラム、 ぶどう、プルーン
野 菜	76,454	22,243	29.09	30.5	玉ねぎ、じゃがいも、白菜、ズッキーニ、 きゅうり、大根、長ねぎ、なす、にんじん他
合 計	125,985	71,774	56.97	60.8	

- ・ 米、菌茸類は中野市産を100%使用しました。
- ・ 気候等の影響により、年々中野市産の野菜の使用量が減少している。
- ・ 市内産の果実や野菜は、その年の気温や天候により大きく生育状況が変わってしまうため、提供したい時期に育っていなかったり、すでに出荷が終わってしまったため、地産地消率が伸びないことが課題だと感じている。



ぼたんこしょう



玉ねぎ畑視察

6 食材等納入業者

品 目	納入業者	
米	中野市学校給食用米穀納入組合	
米飯加工	旭製パン合資会社、有限会社亀屋製菓	
パ ン	公益財団法人長野県学校給食会 (旭製パン合資会社、有限会社亀屋製菓)	
牛 乳	長野県農協直販株式会社 (株式会社サンフレッシュ食品)	
青 果	中野青果納入組合	綱島青果店、市村青果店、春木屋、ナラヤ商店
	JA中野市（学校給食出荷者の会）	
精 肉	中野食肉納入組合	綿貫産業、福田屋、信濃ハム、川合屋本店、 トヨツヤ分店、肉の小泉屋
魚介類	中野市学校給食納入組合	カクアゲ本店、渡辺商店
	中野市食材合同組合	魚茂、坂本屋
その他	醤油：マルキ醤油 味噌：丸世味噌 豆腐：原豆腐店 酒類：水橋酒店 冷凍食品他：有限会社中高冷菓、株式会社ナガキュウ、 公益財団法人長野県学校給食会、深利商店	

7 決算状況

○ 歳入

区分	金額（円）	備考
給食費収入	106,586,763	令和5年度給食費
その他	309,866	行政財産一時使用料、給食費収入（滞納繰越分）
計	106,896,629	

○ 歳出

区分	金額（円）	備考（主なもの）
職員人件費	21,456,532	
管理事業費	61,127,634	光熱水費、電話料、各種点検委託料、電気保安業務委託料、消毒業務委託料、貯水槽・貯湯槽維持管理委託料、土地賃借料 など
運営事業費	354,059,801	運営委員報酬、会計年度任用職員報酬、消耗品費、修繕料、賄材料費、給食配送車関係、調理業務委託料、配送委託料、設備工事費、備品購入費 など
維持整備事業費	15,411,992	設備工事費
計	452,055,959	

8 主な事業内容

- ・ 施設見学と試食会を再開しました
- ・ 子育て家庭に対する支援策として、学校給食費を3割軽減しました。
- ・ 物価高騰対策として、給食1食あたり30円を公費から負担しました。
- ・ 非常時用備蓄食品（ヒートレスカレー）の購入をしました。
- ・ 学校給食センターを広く知ってもらうため、Youtube動画を作成しました。
（信州なかの魅力発信LabにてR6.8公開）

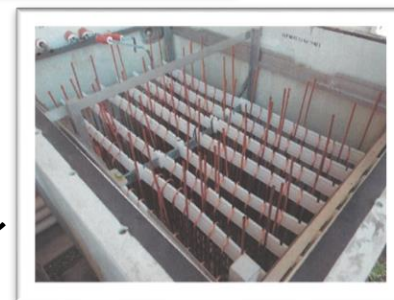


○ 主な設備工事・修繕工事

	内容	金額（円）
南部	IH電気回転釜インバータ・操作パネル交換工事2台	3,979,800
	システム食器・トレイ洗浄機緊急工事	2,992,000
北部	IH電気回転釜インバータ・操作パネル交換工事2台	4,983,992
	雨漏り緊急工事	919,600
	防鳥ネット張替緊急工事	682,000
	検収室系統エアコン蓄熱槽伝熱管交換緊急工事	1,183,600
	野菜和え物室床張替工事	671,000



回転釜
インバーター



エアコン
蓄熱槽

○ 備品購入

	内容	金額（円）
北部	配送用コンテナ6台	6,561,720
	全自動洗濯機	88,550



令和5年度 中野市学校給食センター 食に関する指導の全体計画

【学校給食法】学校給食の目的→「食育の推進」 【食育基本法】→国の食育推進基本計画

長野県県民運動 ACEプロジェクト

- ・Action (体を動かす)
- ・Check (健診を受ける)
- ・Eat (健康に食べる) 目標 ・1日あたり 食塩摂取量 8g、野菜摂取量 350g

中野市総合計画・なかの健康ライフプラン21より 健康寿命の延伸のため

- ①主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底(がん・循環器疾患・糖尿病)
- ②生活習慣の改善(食生活・運動・飲酒・歯口腔)
- ③社会生活を営むために必要な機能の維持・向上(こころ・乳幼・妊娠・出産・乳幼児・児童生徒・高齢者)
- ④健康を支え守るための地域づくり

中野市学校給食センター配給校の児童・生徒の実態

- ・朝食を毎日食べる児童・生徒 小5 91.2% 中2 85.4%
- ・バランスの良い朝食を食べている児童
小5 59.7% 中2 55.9%
- ・食べものを残すことをもったいないと思う児童・生徒
小5 75.4% 中2 74.5%
- ・郷土料理を知っている児童・生徒
小5 28.2% 中2 58.4%

食育の視点

- ◇食事の重要性
- ◇心身の健康
- ◇食品を選択する能力
- ◇感謝の心
- ◇社会性
- ◇食文化

第3期 中野市食育推進基本計画

「みんなで食育実践の輪を広げよう」

- ① 食に関心を持ち、食を大切にしよう。
- ② 主食・主菜・副菜セットでバランスよく食べよう。
- ③ 食べ物を大切に、食品ロスを減らそう。
- ④ 伝統的な食文化を理解して、次の世代へつなげよう。

具体目標

- ① 朝食を毎日食べる児童・生徒
- ② バランスの良い朝食を食べている児童・生徒
- ③ 食べ物を残すことをもったいないと思う児童・生徒
- ④ 郷土料理を知っている児童・生徒

中野市学校給食センターにおける食に関する指導の目標

(知識・技能) 心身の成長や健康の保持増進には朝食を含む1日3度の栄養バランスの良い食事摂取が必要ことや、様々な食品にはそれぞれ栄養的な特徴があることを理解できるようにする。
(思考力・判断力・表現力) 栄養や食事のとり方について、正しい知識と情報に基づいて自ら判断できるようにする。
(学びに向かう力・人間性等) 自分の食生活を見つめなおして、主体的により良い食習慣を形成しようとする態度を養う。

【健康づくり課】

中野市食育推進計画(第3次)
みんなで食育～食でつながる豊かなまち なかの～H27年健康長寿のまち宣言をおこない、健康寿命の延伸を目指す。

- ・市の健康課題である糖尿病対策の一環で小学校4年生と中学1年生の血液検査を実施し、HbA1cが5.6以上の児童生徒を調べ統計をとり、健康教育につなげる。
- ・がん教育・生活習慣病予防などで学校と連携して授業をする。(特活・家庭科・保健体育等)
- ・郷土料理の伝承や減塩料理などで料理クラブや家庭科の授業に参画
- ・公民館と連携し親子料理教室、母親学級など実施
- ・身近な食育推進会で親子の食育教室実施
- ・市内管理栄養士・栄養教諭・栄養士の連携を深めるために会議を持ち、情報交換や食育推進の状況について協議する。

中野市学校給食センターの食育

献立の充実

- ・和食を中心に「主食・主菜・副菜・汁もの」をバランスよく組み合わせる
- ・ひくシオたすべじ献立の実施
- ・旬、地域食材、郷土料理を取り入れた献立の実施
- ・行事食を取り入れる
- ・お楽しみ献立の実施
- ・献立表や給食センターだよりで、献立に対する思いや意味を伝える
- ・年間計画に沿った、計画的な献立の実施
- ・アレルギー対応食の提供

学校との連携

- ・給食センター版 食に関する指導の全体計画の作成配布
- ・栄養教諭による食育授業
- 小1 野菜を食べよう
- 小2 好き嫌いをなくなんでも食べよう 特別活動
「3つの国の健康サミット」
～食べものはたらきを知り、
組み合わせで食べよう～
- 小3 うんちのはなし
- 小4 朝ごはんを食べよう
- 小5 おやつについて考えよう
- 五大栄養素の種類とそのはたらきを知ろう(家庭科)
- 小6 栄養バランスの良い1食分の献立を考えよう(家庭科)
- 中1 1日分の献立を考えよう(技術家庭科)
- ・食育指導資料の提供
- ・給食センター見学
- ・職場体験受け入れ
- ・児童会、生徒会活動
- ・全校集会での講話
- ・センター職員の学校訪問

家庭との連携

- ・PTA見学・試食会の受け入れ
- ・献立表、食育だより、給食センターだよりの発行

地域との連携

- ・JA中野市との連携による、地域食材の活用および生産者との交流
- ・圃場見学、取材内容をおたより等にてのせる

【学校】

食に関する指導の全体計画の見直しと実施する内容と意識をつなげる工夫

- ・給食指導(あいさつ・マナー・片づけ)
- ・教科、特活における食育の授業
- ・全校集会、放送
- ・給食週間
- ・親子給食
- ・給食センター見学
- ・職場体験(生徒)
- ・給食センターだよりの活用
- ・献立表・食育だよりの活用
- ・PTAとの連携(試食会・施設見学・学校保健委員会等)
- ・農業および収穫体験
- ・地域食材の生産者との交流

【家庭(PTA)】

- ・献立表、食育だよりの活用
- ・給食センターだよりの活用
- ・給食センターの見学
- ・学校保健委員会への参加
- ・食育授業参観

【地域への発信】

- ・ホームページの作成

【食育推進の評価】

活動指標: 年間計画に基づいた給食の時間での食に関する指導資料の提供(月1回)
郷土料理の提供(年3品) 地場産物の活用(月2～3品)

成果指標: 朝食を毎日食べることが大事だと思う児童生徒を100%に近づける
バランスの良い朝食を食べる児童生徒60%以上
食べものを残すことをもったいないと思う児童生徒を90%に近づける
郷土料理を知っている児童生徒60%以上

令和5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	献立作成のポイント	行事食	郷土料理	旬の食材		食に関する指導の重点	教科との関連
					市内産	市外産		
4月	給食のきまりを守って楽しい食事にしよう	○給食に期待感を持たせる献立の工夫 ○春を感じられる	入学進級お祝い お花見		精白米 きのこ きゅうり アスパラガス いちご 青大豆	たけのこ キャベツ 清見オレ ンジ カラマンダリン 鱈 ニ ジマス	○学校給食の目標やきまりの確認 ・身支度、手洗い、食事時のマナー ・配膳の仕方 ・食事をする環境づくり	
5月	じょうぶな体をつくろう	○春から初夏の味をとり入れた 献立	子どもの日 八十八夜		精白米 きのこ きゅうり アスパラガス ほうれんそう いちご 青大豆	たけのこ きぬさや じゃがい も たまねぎ 甘夏 鱈 ニジ マス	○食べ物の主なはたらきについて ・3つのグループ、6つの基礎食品群のは たらき	
6月	・清潔な食事をしよう ・骨や歯を丈夫にしよう	○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)	食育月間 歯と口の健康週間 中体連	たけのこ汁	精白米 きのこ たまねぎ きゅうり アスパラガス レタス ほうれんそう キャベツ さくら んぼ 青大豆	メロン きぬさや ニジマス	○衛生的な食事のとり方 ○丈夫な歯や骨をつくる食事 ○中体連に向けたスポーツ栄養	
7月	暑さに負けない食事をしよう	○食欲をそそり、涼しさを感じさ せる献立の工夫	七夕 土用の丑		精白米 きのこ たまねぎ キャベツ きゅうり 丸なす ズッキーニ パプリカ じゃが いも ブルーン プラム	レタス ピーマン トビウオ ニ ジマス レタス ピーマン かぼちゃ ニジマス	○暑さに負けない食事 ○夏休みと夏休み後の食生活 ・生活リズム ○おやつとり方	
8月		○夏野菜を多く取り入れた献立	お盆	やたら				
9月	規則正しい食事をしよう	○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	防災の日 十五夜 お彼岸 敬老の日		精白米 きのこ きゅうり た まねぎ じゃがいも にんじん 長ねぎ プラム ブルーン 巨 峰 梨	さつまいも さといも さんま さば ニジマス	○朝食の大切さ ・生活リズム	
10月	好き嫌いせず なんでも食べよう ④偏食をなくそう	○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	目の愛護デー ハロウィン お楽しみ献立①②		精白米 きのこ たまねぎ じゃがいも キャベツ にんじ ん 白菜 長ねぎ 大根 里 芋 梨 巨峰 りんご シャイ ンマスカット	さつまいも 栗 ごぼう 柿 さ んま ニジマス	○偏食の害	
11月	感謝して食べよう ④食事と運動について理解し よう	○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	いい歯の日 勤労感謝の日 和食の日 お楽しみ献立③		精白米 きのこ たまねぎ じゃがいも にんじん 白菜 長ねぎ 大根 キャベツ かぶ 里芋 りんご	野沢菜 小松菜 ブロッコリー みかん 鮭 ニジマス	○食べ物の大切さ ○地域食材について、地産地消 ○世界遺産の和食	
12月	寒さに負けない食事をしよう	○体の中から温かくなるような献 立の工夫 ○冬野菜を多く取り入れた献立	冬至 クリスマス お年取り お楽しみ献立④	野沢菜漬け	精白米 きのこ たまねぎ じゃがいも にんじん 白菜 長ねぎ 大根 キャベツ かぶ りんご 青大豆	ほうれんそう みかん ブロッ コリー れんこん 鮭 鱈 わ かさぎ プリ ニジマス	○寒さに負けない食事 ○風邪の予防と食事 ・食事、運動、睡眠 ・体の調子を整える栄養素	
1月	郷土の食べものを知ろう	○体の中から温かくなるような献 立の工夫	七草 鏡開き 大寒 給食記念日 お楽しみ献立⑤		精白米 きのこ 白菜 長ね ぎ 大根	みかん ぼんかん 鱈 プリ わかさぎ ニジマス	○学校給食の歴史とねらい ○郷土食、行事食について	
2月	よくかんで食べよう ④食事と健康の関係を理解し よう	○よくかんで食べる献立の工夫	節分 前期選抜 お楽しみ献立⑥		精白米 きのこ 長ねぎ いち ご	いよかん でこぼん いちご ニジマス	○かむことの大切さ ○受験期の食事 ○生活習慣病を予防する食事	
3月	給食の反省をしよう ④食生活の反省をしよう	○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	ひなまつり 後期選抜 卒業お祝い		精白米 きのこ いちご	菜の花 かき菜 でこぼん い ちご 鱈 ニジマス	○1年間のまとめ ○望ましい食生活への関心と実践	

こんにちは ^{きゅうしょく}給食センター です
^{なかのしなんぶがっこうきゅうしょく}中野市南部学校給食センター



^{きゅうしょく}給食センターのようす

- ♥ ^{しよざいち}所在地 ^{なかのしおおざにしじょう}中野市大字西条 ^{ばんち}138番地
- ♥ ^{つく}作っている給食の数 ^{きゅうしょく かず}約 ^{やく}1800人分 ^{にんぶん}
- ♥ ^{がっこうすう}学校数 ^{こう}6校 (^{しょうがっこう}小学校4校、^{ちゅうがっこう}中学校2校)
- ♥ ^{きゅうしょく ひ}給食費 ^{いつしょく}一食 ^{しょうがっこうていがくねん}小学校低学年 ^{えん}247円
^{しょうがっこうこうがくねん}小学校高学年 ^{えん}268円
^{ちゅうがっこう}中学校 ^{えん}309円
- ♥ ^{はたら}働いている人 ^{ひと}22人 (^{にん}22人 (^{しやうしやう}所長、^{じむしょくいん}事務職員1名、^{めい}栄養士3名、^{えいようし}調理員17名)

^{きゅうしょく}給食センターの一日の仕事

- あさ 朝 8:00～ ^{けんしゅう}検収・・・^{きょうつか}今日使う材料が届きます。^{しなもの}品物がよいか調べます。

8:30～ ^{ちやうり}調理・・・^{しごと}仕事の流れを考えて^{なが}分担して^{かんばん}おきます。

^{やさい}野菜をよく^{あら}洗って^き切ります。

^{ざいりやう}材料に^{したあじ}下味をつけて、^あ揚げたり、^や焼いたりします。

^{かず}数を数えて^{まちが}間違いがないように^い入れます。

^{じはん}10時半をすぎると、^{かま}釜を使って^{つか}汁物や^{しるもの}煮物を作り^{にももの}ます。

11:15～ ^{はいそう}配送・・・^{きゅうしょく}コンテナにのせた給食を^{かくがっこう}各学校へ^{はこ}運びます。^{はん}ご飯やパン、^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{ぎやうしや}デザートはそれぞれの業者さんが^{がっこう}学校に^{はこ}運んでくれます。

^{ぜんぶ}全部盛りつけが終わると、^お午前中に^{ごぜんちゅう}使った^{つか}道具や^{きかい}機械を

^{あら}きれいに洗います。
- ひる 昼 12:30頃～ ^{きゅうしょく}給食の時間・・・^{じかん}みんなで^{たの}楽しく^たおいしく食べましょう。

13:15～ ^{せんじやう}洗浄、^{しょうどく}消毒、^{ほかん}保管、^{つぎ}次の日の^ひ準備

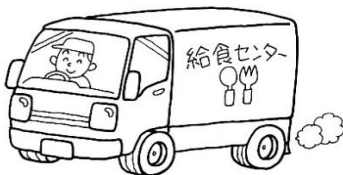
^{しよつき}食器や^{しよつかん}食缶などが^{かえ}返ってくるので、^{あら}きれいに洗って^{しょうどく}消毒します。

^{つぎ}次の日に^ひ使う材料の^{つか}確認を^{ざいりやう}したり、^{かくにん}調味料を^{ちやうみりやう}量ったりして、^{はか}

^{つぎ}次の日の朝^ひすぐに^{あさ}調理^{ちやうり}ができるようにします。

^{どれしんぐ}ドレッシングなどが^{あさ}ある^{とき}時も^わ分けておきます。

^{せんたく}そのほか、センターの^{そうじ}そうじを^{せんたく}したり、洗濯を^{せんたく}したりしています。



給食の内容

主食 ごはん・・・週4回 中野市産こしひかり使用。麦（米粒麦）が5%入っています。
 パン・・・主食として食べるため、甘みや脂肪分は極力おさえて、塩分のとり
 すぎを防ぐため減塩パンです。県内産小麦粉を50%、北海道産
 小麦粉を50%使用しています。

ソフト麺・・・年3回

県内産小麦粉を使用した、給食ならではの主食です。
 和風、洋風などいろいろな味の汁で食べます。

牛乳・・・毎日200ccの牛乳が付きます。体が大きくなる時期のみなさんに
 必要な、カルシウムやたんぱく質をとることができます。

おかず・・・栄養を満たし、数多くの食品がバランスよくとれるようにしています。

一汁二菜に代表される、日本型食生活を大切に考えています。

旬のもの、行事食、郷土料理などを取り入れ、バラエティーに
 富むようにしています。

安全で品質の良いものを使用します。

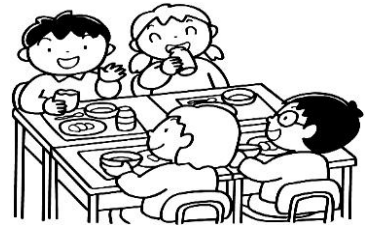
市内産、県内産、国産のものを選びます。

だしは煮干し、かつお、昆布など天然のものでとります。

無添加、または添加物の少ない体にやさしい食品を選びます。

できるだけ手作りを心がけます。

衛生的に作ります。



給食を通して学んでほしい事

- ①食事の大切さを知り、楽しく食べましょう。
- ②自分の体のことを知って、体調に合わせた食事がとれるようにしましょう。
- ③食べ物の正しい情報を知って、安全なものを選ぶようになりましょう。
- ④食べ物を大切にして、作っていただいた人への感謝の気持ちを持ちましょう。
- ⑤食事のマナーを身に付け仲良く食べるようにしましょう。
- ⑥地元の農産物や、郷土料理を知って、大切にしましょう。

☆ 給食センターの仕事は、大勢の人たちの給食を作るので大変ですが、みなさんが
 楽しみに待っていてくれることを思いながら、毎日給食を作っています。
 学校とは遠く離れた給食センターですが、これからも一生懸命頑張りますので
 よろしくお願いします。



食べるということは・・・

健康に生きるための基本です。

私たちは、生きていくために必要な栄養を

体の中で作り出すことができません。

必要な栄養を食べ物から十分とるためにも好き嫌いを
 残さずしっかり食べられるようにしましょう。

ようこそ 南部学校給食センターへ



◆給食センターの紹介◆

- 給食 開始 平成19年8月20日
- 給食センターで作っている給食の数 (令和5年4月1日現在)

小学校	日野小、延徳小、平野小、高丘小
中学校	南宮中、中野平中
全部で	約1,800人の給食を作っています。

- 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きます。
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、給食センターで働いている人のお世話をしています。
調理員	17名	おいしく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、協力して作っています。
栄養士	3名	献立を考え、材料をお店に注文したり、献立表や給食センターだよりを書いています。安心して食べてもらえるように食物アレルギーの対応や作り方の説明、衛生面のチェックをしています。
運転手	3名	どうしたら、おいしく食べられる給食になるかいつも考えています。
		みなさんの学校へ、コンテナ車を運転して給食を届けています。

心をこめて一生懸命作っています。
残さず食べてくれると
うれしいです。



◆給食センターで心がけていること◆

いろいろな味や食材を知ってもらえるよう、さまざまな食べ物を組み合わせています。



おいしい給食

丈夫な体を作るため、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います。

旬の食べ物や、中野市で栽培された野菜や果物を積極的に使っています。

みなさんに安心して食べてもらえるよう、衛生面に気を付けて作っています。

学校給食では、栄養素ごとに1日に摂取すべき量の33~40%を、不足しがちなカルシウムは50%を補給できるように考えられています。南部給食センターでは、毎月19日頃に中野市や長野県産の食材をたくさん取り入れた「食育の日献立」、塩を減らして野菜を増やした「ひくシオたすベジ献立」、行事食などを取り入れています。楽しく、おいしく安全な給食が食べられるように心を込めて作っています。

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、及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。	毎月19日 食育の日

こんにちは ^{きゅうしょく}給食センター です
^{なかのしほくぶがっこうきゅうしょく}中野市北部学校給食センター

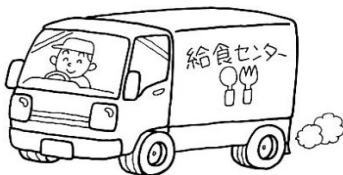


^{きゅうしょく}給食センターのようす

- ♥ ^{しよざいち}所在地 ^{なかのしあらい}中野市新井 ^{ばんち}332番地 1
- ♥ ^{つく}作っている給食の数 ^{きゅうしょく かず}約 ^{やく}1800人分 ^{にんぶん}
- ♥ ^{がっこうすう}学校数 ^{こう}5校 (^{しょうがっこう}小学校3校、^{ちゅうがっこう}中学校2校)
- ♥ ^{きゅうしょく ひ}給食費 ^{いつしょく}一食 ^{しょうがっこうていがくねん}小学校低学年 ^{えん}247円
^{しょうがっこうこうがくねん}小学校高学年 ^{えん}268円
^{ちゅうがっこう}中学校 ^{えん}309円
- ♥ ^{はたら}働いている人 ^{ひと}25人 (^{にん}25人 (^{しよちょう}所長、^{じむしょくいん}事務職員2名、^{めい}栄養士3名、^{えいようし}調理員19名)

^{きゅうしょく}給食センターの一日の仕事

- あさ朝 8:00～ ^{けんしゅう}検収・・・^{きょうつか}今日使う材料が届きます。^{しなもの}品物がよいか調べます。
- 8:30～ ^{ちようり}調理・・・^{しごと}仕事の流れを考えて^{なが}分担して^{かんばん}おきます。
^{やさい}野菜をよく^{あら}洗って^き切ります。
^{ざいりよう}材料に^{したあじ}下味をつけて、^あ揚げたり、^や焼いたりします。
^{かず}数を^{かぞ}数えて^{まちが}間違いがないように^い入れます。
^{じはん}10時半を^{かま}すぎると、^{つか}釜を使って^{しるもの}汁物や^{にももの}煮物を作ります。
- 11:15～ ^{はいそう}配送・・・^{きゅうしょく}コンテナにのせた給食を^{かくがっこう}各学校へ^{はこ}運びます。^{はん}ご飯やパン、
^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{デザート}デザートはそれぞれの^{ぎようしゃ}業者さんが^{がっこう}学校に^{はこ}運んでくれます。
^{ぜんぶ}全部盛りつけが終わると、^お午前中に^{ごぜんちゅう}使った^{つか}道具や^{きかい}機械を
^{あら}きれいに洗います。
- ひる昼 12:30頃～ ^{きゅうしょく}給食の時間・・・^{たの}みんなで楽しくおいしく^た食べましょう。
- 13:15～ ^{せんじよう}洗浄、^{しょうどく}消毒、^{ほかん}保管、^{つぎ}次の日の^ひ準備
^{しよつき}食器や^{しよつかん}食缶などが^{かえ}返ってくるので、^{あら}きれいに洗って^{しょうどく}消毒します。
^{つぎ}次の日に^ひ使う材料の^{つか}確認を^{ざいりよう}したり、^{かくにん}調味料を^{ちようみりよう}量ったりして、
^{つぎ}次の日の朝^{あさ}すぐに^{ちようり}調理ができるようにします。
^{どレッシング}ドレッシングなどがある^{とき}時も^わ分けておきます。
^{せんたく}そのほか、センターの^{そうじ}そうじをしたり、^{せんたく}洗濯をしたりしています。



給食の内容

主食 ごはん・・・週4回 中野市産こしひかり使用。麦（米粒麦）が5%入っています。
 パン・・・主食として食べるため、甘みや脂肪分は極力おさえて、塩分のとりすぎを防ぐため減塩パンです。県内産小麦粉を50%、北海道産小麦粉を50%使用しています。

ソフト麺・・・年3回
 県内産小麦粉を使用した、給食ならではの主食です。
 和風、洋風などいろいろな味の汁で食べます。

牛乳・・・毎日200ccの牛乳が付きます。体が大きくなる時期のみなさんに必要な、カルシウムやたんぱく質をとることができます。

おかず・・・栄養を満たし、数多くの食品がバランスよくとれるようにしています。

一汁二菜に代表される、日本型食生活を大切に考えています。

旬のもの、行事食、郷土料理などを取り入れ、バラエティーに富むようにしています。

安全で品質の良いものを使用します。

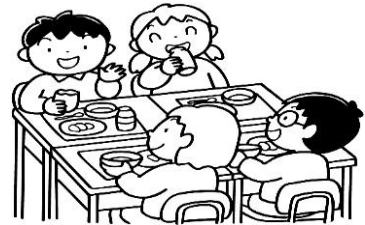
市内産、県内産、国産のものを選びます。

だしは煮干し、かつお、昆布など天然のものでとります。

無添加、または添加物の少ない体にやさしい食品を選びます。

できるだけ手作りを心がけます。

衛生的に作ります。



給食を通して学んでほしい事

- ①食事の大切さを知り、楽しく食べましょう。
- ②自分の体のことを知って、体調に合わせた食事がとれるようにしよう。
- ③食べ物の正しい情報を知って、安全なものを選ぶようになろう。
- ④食べ物を大切にして、作っていただいた人への感謝の気持ちを持とう。
- ⑤食事のマナーを身に付け仲良く食べるようにしよう。
- ⑥地元の農産物や、郷土料理を知って、大切にしよう。

☆ 給食センターの仕事は、大勢の人たちの給食を作るので大変ですが、みなさんが楽しみに待っていてくれることを思いながら、毎日給食を作っています。
 学校とは遠く離れた給食センターですが、これからも一生懸命頑張りますのでよろしくお願いします。



食べるということは・・・
 健康に生きるための基本です。
 私たちは、生きていくために必要な栄養を
 体の中で作り出すことができません。
 必要な栄養を食べ物から十分とるためにも好き嫌いを
 残さずしっかり食べられるようにしましょう。

◆給食センターで心がけていること◆

いろいろな味や食材を知ってもらえるよう、さまざまな食べ物を組み合わせています。



おいしい給食

丈夫な体を作るため、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います。

旬の食べ物や、中野市で栽培された野菜や果物を積極的に使用しています。

みなさんに安心して食べてもらえるよう、衛生面に気を付けて作っています。

学校給食では、栄養素ごとに1日に摂取すべき量の33~40%を、不足しがちなカルシウムは50%を補給できるように考えられています。北部給食センターでは、毎月19日頃に中野市や長野県産の食材をたくさん取り入れた「食育の日献立」、塩を減らして野菜を増やした「ひくシオたすべジ献立」、行事食などを取り入れています。楽しく、おいしく安全な給食が食べられるように心を込めて作っています。

ようこそ 北部学校給食センターへ



◆給食センターの紹介◆



心をこめて一生懸命作っています。残さず食べてくれると嬉しいです。



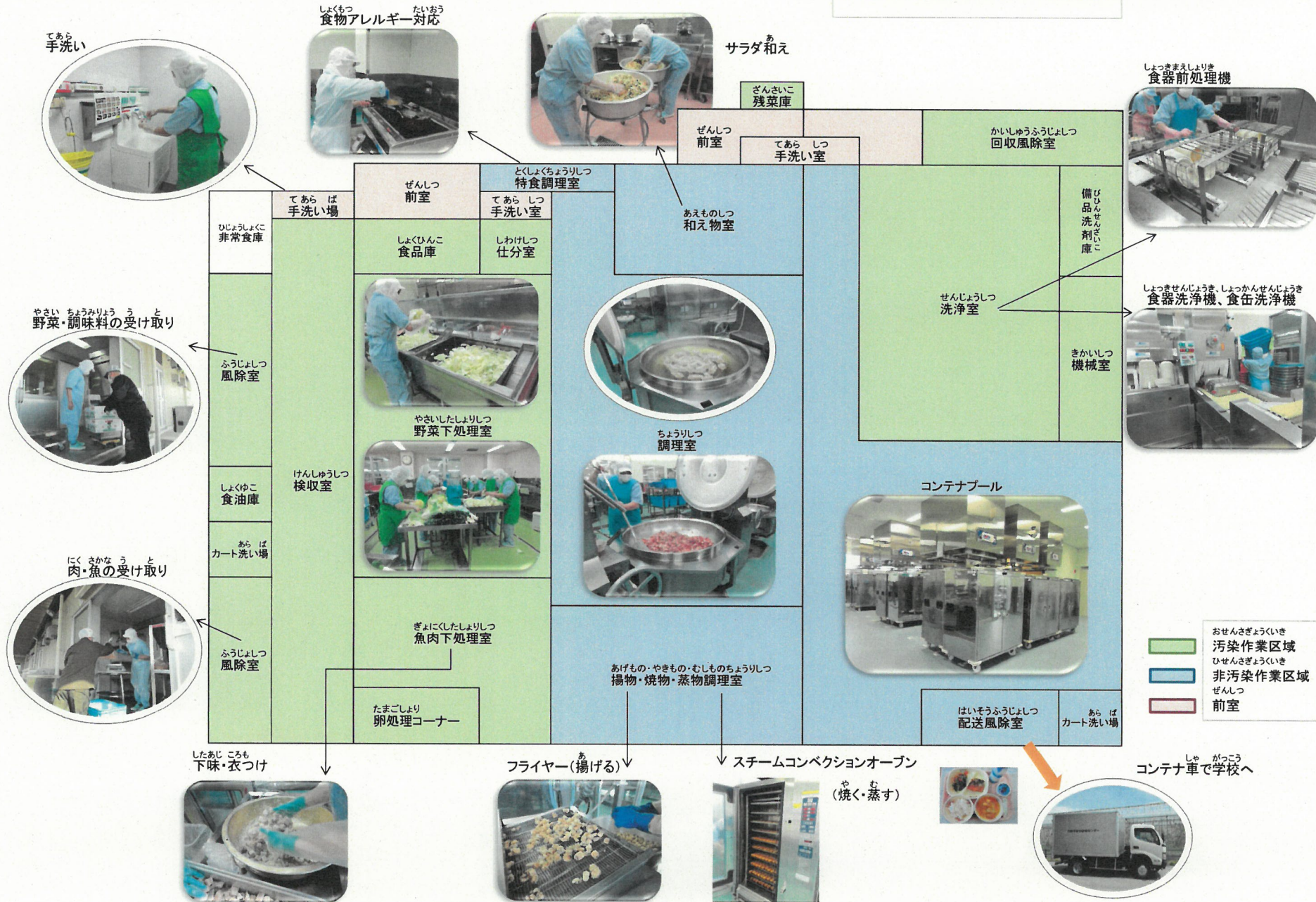
学校給食の7つの目標

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、及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。	毎月19日は食育の日

- 所在地 中野市大字新井332番地1
- 施設 敷地面積4,000㎡ 鉄骨造、2階建て
1F 調理室、検収室、洗浄室、コンテナプール、事務室等
2F 更衣休憩室、食堂、会議室、見学用通路等
厨房機器 オール電化 方式 ドライシステム
提供可能食数 2,000食
- 配送校・給食人員（令和5年4月1日現在 職員数含む）
小学校：中野小学校、高社小学校、豊田小学校（1415人）
中学校：高社中学校、豊田中学校（315人）
- 給食センター職員
所長1人 事務職員2人 栄養士3人 調理委託19人 配送委託3人
- 竣工 平成18年3月

ほくぶがっこうきゅうしょく
北部学校給食センター

あんないず
案内図



令和5年度 中野市学校給食センターの食育の実績

令和5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 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	
給食センターだより 給食試食会・見学等		
(学校で)	6月16日 高丘小学校1年生保護者試食会 9月12日 延徳小学校3年生保護者試食会	
(センターで)	7月5日 中野平中学校 総合的な学習の時間「給食の残食についての理解を深める」 9月5日 平野小学校PTA試食会	11月20日 消費者の会 見学・試食 11月21日 中野小学校PTA 見学・試食 12月6日 学校給食関係者・有識者試食会 12月25日 学校給食センター運営委員 見学・試食 1月15日 監査委員 見学・試食
	10月20日 高丘小学校3年生市内見学	5月15日 高社小学校2年2組 給食センター見学 5月17日 高社小学校2年1組 給食センター見学
(生産者の会)	園場見学 (8月2日 ぼたんこしょう生産者、3月25日 いちご生産者)	
食の指導		
(全校集会)	10月4日 日野小学校 「好き嫌いをなく食べることの大切さについて」	5月8日 中野小学校 「正しいマナーを身につけ、感謝して食べよう」
(授業)	6月27日 延徳小学校1年 「給食の決まりについて」 延徳小学校2年 「食事のマナーについて」 延徳小学校3年 「好き嫌いをなく食べよう」 6月28日 延徳小学校4年 「食事と私たちの体について(野菜を摂取しよう)」 延徳小学校5年 「朝食について」 延徳小学校6年 「自分の食生活を見直し正しい食生活について知ろう」	8月31日 高社小学校2年2組 「食べ物の3つの働きを知り組み合わせて食べよう」 高社小学校2年1組 「食べ物の3つの働きを知り組み合わせて食べよう」 高社小学校6年2組 「献立の立て方を知ろう」 9月1日 高社小学校6年1組 「献立の立て方を知ろう」 高社小学校6年3組 「献立の立て方を知ろう」 高社小学校4年1組 「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」 高社小学校4年2組 「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」 11月30日 豊田小2年 「食べ物の旅(うんちのたび)～おなかすっきりで整えよう生活リズム～」 豊田小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」 豊田小6年 「こんだての立て方を知ろう」
(授業)	11月22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」 11月22日 高丘小学校6年 家庭科T.T「1食分の献立を考えよう」 11月29日 中野平中学校1年2組 家庭科T.T「1日の栄養バランスを考えた、夕食の献立を考えよう」 11月24日 中野平中学校1年3組 家庭科T.T「1日の栄養バランスを考えた、夕食の献立を考えよう」 1月12日 中野平中学校1年1組 家庭科T.T「1日の栄養バランスを考えた、夕食の献立を考えよう」 12月4日 南宮中学校1年5組 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 12月6日 南宮中学校1年4組 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 南宮中学校1年3組 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 12月8日 南宮中学校1年2組 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 12月12日 南宮中学校1年1組 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」	6月14日 豊田中 家庭科T.T「一日分の献立を考えよう」 6月12日 高社中1年2組 特別活動T.T「さらにもう一口、ご飯を食べよう大作戦！」(前時) 6月13日 高社中1年1組 特別活動T.T「さらにもう一口、ご飯を食べよう大作戦！」(前時) 6月13日 高社中1年2組 特別活動T.T「さらにもう一口、ご飯を食べよう大作戦！」(本時) 6月16日 高社中1年1組 特別活動T.T「さらにもう一口、ご飯を食べよう大作戦！」(本時) 9月11日 高社中1年1組 特別活動T.T「続・あと一口、ご飯を食べよう大作戦！ ～自分に見合ったご飯の量を、しっかり食べ切ろう～」
(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)	各学校の給食週間に合わせ、学校訪問等を行いました	
(学校訪問)	6月27日 延徳小学校 10月4日 日野小学校 10月11日 高丘小学校	5月16日 中野小学校 8月31日 高社小学校 9月1日 “ 11月30日 豊田小学校
(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	7月5日6日 中野平中学校2年生 3名 職場体験学習 9月7日8日 南宮中学校2学年 3名 職場体験学習	7月5日、6日 豊田中学校2年生 2名 職場体験学習 10月11日、12日 高社中学校2年生 3名 職場体験学習
実習生	2月5～9日 長野県立大学健康発達学部食物健康学科2年 4名 管理栄養士実習生	
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) 秋以降に「おはなし献立」を実施しました	

児童生徒予定数

給食数（児童・生徒のみ）

R6.5.31現在

南部	R 6	R 7	R 8	R 9	R 10	R 11	R 12
日野小	69	67	60	54	48	49	2,493人
延徳小	131	134	122	106	93	83	
平野小	450	439	413	411	401	370	
高丘小	170	170	168	161	157	149	
南宮中	500	515	516	510	499	463	
中野平中	299	309	338	315	303	310	
計	1,619	1,634	1,617	1,557	1,501	1,424	
北部	R 6	R 7	R 8	R 9	R 10	R 11	2,493人
中野小	780	740	734	709	672	645	
高社小	376	365	342	320	291	260	
豊田小	107	106	104	93	87	90	
高社中	208	210	207	194	192	187	
豊田中	71	64	56	60	63	58	
計	1,542	1,485	1,443	1,376	1,305	1,240	
合計	3,161	3,119	3,060	2,933	2,806	2,664	2,493人

※ 教職員は人数に含んでいません。