

令和7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7年10月2日（木）

午後3時30分から

場所：中野市南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 諮問

6 報告事項

(1) 学校給食センターの概要と令和6年度運営状況（決算報告）について

(2) 令和6年度食育について

7 審議事項

8 その他

9 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7年8月1日から令和9年7月31日まで

委員	選出枠	氏名	備考
	識見者	久保田 益美	北信保健福祉事務所 食品・生活衛生課
		若林 ゆかり	公益社団法人長野県栄養士会 理事・北信支部長
		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
		古川 桃子	日野小学校 P T A
		小池 留美子	延徳小学校 P T A
		長谷川 なつみ	中野市養護教諭部会 高社小学校養護教諭
	教職員	堀内 寛子	高丘小学校 校長
両澤 宏樹		豊田中学校 校長	
公募	中村 佐和子	市民	
	小橋 しげ美	市民	

事務局	職名	氏名	所属
	教育長	柴本 豊	
	教育次長	丸山 晃	
	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	福住 真由子	〃
	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	中島 美紀	〃
	副主幹	田中 幸子	〃
	栄養士	岩本 めぐみ	〃
	栄養士	望月 智	〃

運営委員会座席表

会長

久保田委員

若林委員

村島委員

神田委員

小林委員

長谷川委員

両澤委員

堀内委員

古川委員

小池委員

小橋委員

高橋
栄養職員

中島
栄養職員

岩本
栄養士

福住
栄養士

田中
副主幹

大沢所長

丸山
教育次長

柴本
教育長

田澤
栄養教諭

宮澤
栄養教諭

出入口

改正

平成28年3月23日条例第17号

中野市学校給食センター運営委員会条例

(設置)

第1条 学校給食センターの運営に関する事項を審議するため、中野市学校給食センター運営委員会（以下「委員会」という。）を設置する。

(組織)

第2条 委員会は、委員12人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱又は任命する。

- (1) 識見を有する者
- (2) 教職員
- (3) 公募に応じた市民

(任期)

第3条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は前任者の残任期間とする。

(会長)

第4条 委員会に会長を置き、委員が互選する。

- 2 会長は、会務を総理する。
- 3 会長に事故があるときは、あらかじめ会長の指名した委員がその職務を代理する。

(会議)

第5条 委員会の会議は、会長が招集し、会長が議長となる。

- 2 委員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは会長の決するところによる。

附 則

この条例は、平成17年4月1日から施行する。

附 則（平成28年3月23日条例第17号）

この条例は、平成28年4月1日から施行する。

中野市学校給食センターの概要と 令和6年度運営状況について

令和7年10月2日 中野市学校給食センター

中野市北部学校給食センター 職場体験！

～沢山ある職場体験の中から、給食センターを選んで来てくれてありがとう！～

この職場体験を通じて、働くことの楽しさや、人とのつながりなどを感じていただけていると嬉しく思います。少しですが写真をとりましたので、職場体験の思い出としていただけたら幸いです。



中野市北部学校給食センター

サラダの食缶に載っている「菌冷剤」
-30度の専用冷凍庫でカナコナ！
触るときは、手袋が必要だね。

初日にいろいろ教えてくれた調理員さん。

サラダ用のツナを確認して出した。
こぼさないように気を使ったね。

サラダは、たらいの中で手で選べる。
力とコツが必要な仕事だったね。

食缶がたくさんあって、綺麗に洗っているか見たり数えたりします。

午後は洗浄作業。
食缶の蓋も機械で洗う。
小物洗いは、蒸早（綺麗に洗え）だね。

大きな回転釜、通気が熱い！
今日は、夏野菜がいっぱい入ったみそ汁。
こぼれないように、気を付けてながら混ぜたね。
大きなしゃもじは、
スベテラっていうんだね。

豊田中学校の**さんと、仕事ができ楽しかったです。
ありがとうございました！遊びに来てね。

令和6年7月 北部学校給食センター一同

【7月9日（火）の献立】
・ごはん ・牛乳
・ハヤシチニソー
・大根とツナのサラダ ・中野市産プラム

【7月10日（水）の献立】
・ごはん ・牛乳
・夏野菜のみそ汁 ・いなかおぎなめ焼き
・細切り昆布の炒め煮

中野市北部学校給食センター 職場体験！

～沢山ある職場体験の中から、給食センターを選んで来てくれてありがとう！～

この職場体験を通じて、働くことの楽しさや、人とのつながりなどを感じていただけていると嬉しく思います。少しですが写真をとりましたので、職場体験の思い出としていただけたら幸いです。



中野市北部学校給食センター

納品された野菜は、野菜下処理室で丁寧に洗うよ。

大きな回転釜で野菜を炒めるのは、とても力が必要。手や腕が疲っちゃうね。

調味料が入っている容器って、バケツみたい。ひとつの蓋で、たさんのお汁を作るので、調味料の量も多いな。

野菜を入れる順番がある！煮えにくい物は先に入れて、煮えやすいものは、後から入れる。

暑いなあ。力も必要だし、湯気もすごいし、冷房が効いている調理室だけど、汗をかいちゃうね。

「小物洗いに挑戦。1つの小物を3人で洗っているの？2人で洗って、最後にすすいでカゴに入れる人、汚れを飛ばさないようにしっかりと洗う。」

食缶へ入れるときは、蓋を震る。でも、蓋や容器で震らない！「ものさし」で震らせてピツクだね。

午後のお仕事は、主に洗浄作業。機械で洗われて流れてきた食缶などは、アツアツでやけどしそう。使った物の汚れがキレイに落ちるように、お湯の温度は60度に設定されているよ。

「洗浄作業 カゴ出し洗浄室に運ばれてきた洗い終わった食缶や食缶が入っているコンテナをまず最初に分ける場所。調理員さんたちと一緒にバンパッ♪♪♪」

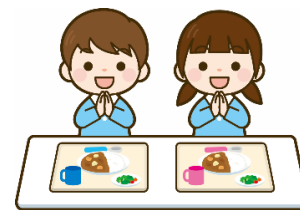
豊田中学校の**さんと、一緒に仕事ができ楽しかったです。ありがとうございました！遊びに来てね。

北部学校給食センター一同

【7月16日（火）の献立】
・ごはん
・牛乳
・辛味豆腐汁
・豚肉とキムチの炒め物
・白菜ナムル

○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6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	201日	203日

2 給食費

1食あたり		令和6年4月から	令和6年3月まで
小学校	低学年	310円	247円
	高学年	330円	268円
中学校		370円	309円

保護者負担額

		約6割軽減 (令和6年4月1日～令和7年3月31日)	5割軽減 (令和5年4月1日～令和6年3月31日)	3割軽減 (令和2年12月1日～令和5年3月31日)
小学校	低学年	123円	123円	172円
	高学年	134円	134円	187円
中学校		154円	154円	216円

3 給食提供数 令和6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	936食	1,374食
	中学校	862食	316食
	合計	1,798食	1,690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5年度	1,811食	1,713食	
令和4年度	1,817食	1,742食	—
令和3年度	1,842食	1,789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
30人（4人）	23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
令和5年度	34人（8人）	21人（4人）
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）



- 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 (kg)	中野市産 (kg)	地産地消率 (%)		主な地元農産物
			R6	R5	
米	46,591	46,591	100	100	精米
菌茸類	3,671	3,671	100	100	えのき茸、かきのきたけ、しめじ、 なめこ、エリンギ
果 実	2,419	2,275	94.03	100	りんご、さくらんぼ、いちご、プラム、 ぶどう、プルーン
野 菜	76,365	13,848	18.13	29.09	なす、ズッキーニ、アスパラガス、長ネギ、 きゅうり、じゃがいも、たまねぎ 他
合 計	129,046	66,384	51.44	56.97	

- 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りするため、地産地消率が伸びないことが課題だと感じている。



R6.6.10
玉ねぎ・じゃがいも畑
視察

R6.7.25
にじます養殖場
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	110,173,923	令和6年度給食費
その他	112,991	行政財産一時使用料、給食費収入(滞納繰越分)
計	110,286,914	

○ 歳出

区分	金額 (円)	備考 (主なもの)
職員人件費	23,149,108	
管理事業費	64,448,303	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	365,947,851	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、備品購入費 など
維持整備事業費	26,529,800	設備工事費、備品購入費
計	480,075,062	

8 主な事業内容

- ・ 北信農業農村支援センター及び関係機関と連携し、施設見学に来た小学生に「きのこ食育講座」とあわせて「きのこのもぎ取り体験」を行い、地域食材への知識を深め、食の大切さを学ぶ学習を行いました。
- ・ 子育て家庭に対する支援策として、学校給食費を約6割軽減しました。
- ・ 非常時用備蓄食品(ヒートレスシチュー)の購入をしました。



○ 主な設備工事・修繕工事

	内容	金額 (円)
北部	外気処理系統空調機修繕工事2機	2,200,000

○ 備品購入

	内容	金額 (円)
南部	衣類乾燥機2台	107,800
	ブラストチラー & フリーザー	11,880,000
北部	洗濯機	93,500
	電気回転釜	7,788,000
	配送用コンテナ4台	4,661,800



【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 男性7.5g 女性6.5g

長野県食育推進計画(第4次)

- 【食育推進計画のポイント】
- ・若い世代への食育
食育に関心のある若い世代の割合の増加
 - ・世界一の健康長寿を目指す食育
成人一日一人当たりの野菜摂取量の増加
 - ・食の循環と地域の食を意識した食育
食べ物を残すことをもっていないと思う児童生徒の割合の増加
 - ・信州の食を育む環境づくり
市町村食育推進計画の策定割合の増加

中野市総合計画・なかの健康ライフプラン21より(令和5年まで)

- 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送校の児童・生徒の実態

- ・毎日朝食を食べることが必要だと思う児童・生徒
小5 85.4% 中2 84.2%
- ・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ていないと思う児童・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ていないと思う児童・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なことや、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、Hb A1c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ていないと思う児童生徒を80%に近づける
郷土料理を知っている児童生徒60%以上

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、食事中のマナー ・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 ○夏野菜を多く取り入れた献立	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 プルーン プラム	レタス ピーマン トビウオ 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 ○おやつのととり方	
8月			お盆	やたら		レタス ピーマン かぼちゃ ニジマス		
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 プルーン 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 ㊤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 ㊤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 ㊤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 ㊤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 給食センター です

なかのしななぶがっこうきゅうしょく
中野市南部学校給食センター



給食センターのようす

- ♥所在地 中野市大字西条138番地
- ♥作っている給食の数 約1800人分
- ♥学校数 6校 (小学校4校、中学校2校)
- ♥給食費
一食 小学校低学年 310円(保護者負担額123円)
小学校高学年 330円(保護者負担額134円)
中学校 370円(保護者負担額154円)
- ♥働いている人 21人 (所長、事務職員1名、栄養士3名、調理員16名)

給食センターの一日の仕事

- あさ朝 8:00~ 検収・・・今日使う材料が届きます。品物がよいか調べます。
- 8:30~ 調理・・・仕事の流れを考えて分担当しておきます。
野菜をよく洗って切ります。
材料に下味をつけて、揚げたり、焼いたりします。
数を数えて間違いがないように入れます。
10時半をすぎると、釜を使って汁物や煮物を作ります。
- 11:15~ はいそう 配送・・・コンテナにのせた給食を各学校へ運びます。ご飯やパン、牛乳、デザートはそれぞれの業者さんが学校に運んでくれます。
全部盛りつけが終わると、午前中に使った道具や機械をきれいに洗います。
- ひる昼 12:30頃~ 給食の時間・・・みんなで楽しくおいしく食べましょう。
- 13:15~ 洗浄、消毒、保管、次の日の準備
食器や食缶などが返ってくるので、きれいに洗って消毒します。
次の日に使う材料の確認をしたり、調味料を量ったりして、次の日の朝すぐに調理ができるようにします。
ドレッシングなどがある時も分けておきます。
そのほか、センターのそうじをしたり、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・・・栄養を満ち、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、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、よろしくお願ひします。



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
からだなか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な
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◆

- 1 給食開始 平成19年8月20日
- 2 給食センターで作っている給食の数 (令和6年4月1日現在)

小学校	白野小、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。

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。



3 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	16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、おいしく喜ば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。

◆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

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上にな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。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>毎月19日は 食育の日</p>

こんにちは 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

給食センターのようす

- ♥所在地 なかのしあらい 中野市新井332番地1
 - ♥作っている給食の数 きゅうしょく かず 約1730人分
 - ♥学校数 がっこうすう 6校 (小学校4校、中学校2校)
 - ♥給食費 きゅうしょく ひ
 - いっしょく 一食 しょうがっこうていがくねん 小学校低学年 310円
 - しょうがっこうこうがくねん 小学校高学年 330円
 - ちゅうがっこう 中学校 370円
- (児童生徒の給食費は令和7年度より無償化のため保護者負担なし)
- ♥働いている人 はたらいてるひと 22人 (所長、事務職員1名、栄養士3名、調理員14名、配送員3名)
- (4月1日現在)



給食センターの一日の仕事

- あさ朝** 8:00~ 検収... 今日使う材料が届きます。品物がよいか調べます。
- 8:30~ 調理... 仕事の流れを考えて分担しておきます。
野菜をよく洗って切ります。
材料に下味をつけて、揚げたり、焼いたりします。
数を数えて間違いがないように入れます。
10時半をすぎると、釜を使って汁物や煮物を作ります。
- 11:15~ 配送... コンテナにのせた給食を各学校へ運びます。ご飯やパン、牛乳、デザートはそれぞれの業者さんが学校に運んでくれます。
全部盛りつけが終わると、午前中に使った道具や機械をきれいに洗います。
- ひる昼** 12:30頃~ 給食の時間... みんなで楽しくおいしく食べましょう。
- 13:15~ 洗浄、消毒、保管、次の日の準備
食器や食缶などが返ってくるので、きれいに洗って消毒します。
次の日に使う材料の確認をしたり、調味料を量ったりして、
次の日の朝すぐに調理ができるようにします。
ドレッシングなどがある時も分けておきます。
そのほか、センターのそうじをしたり、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・・・栄養を満ち、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。

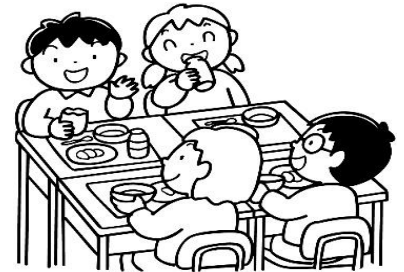
市内産、県内産、国産のものを選びます。

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こと

- 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てい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ひします。



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しないで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◆



おいしい給食

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。

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。

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。

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。

ようこそ 北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18年4月6日
- 給食センターで作っている給食の数 (令和7年4月1日現在)

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。


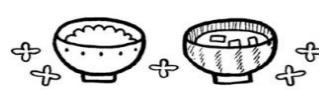


小学校	中野小	白野小	高社小	豊田小
中学校	高社中	豊田中		
全部で 約1,750人の給食を作っています。				

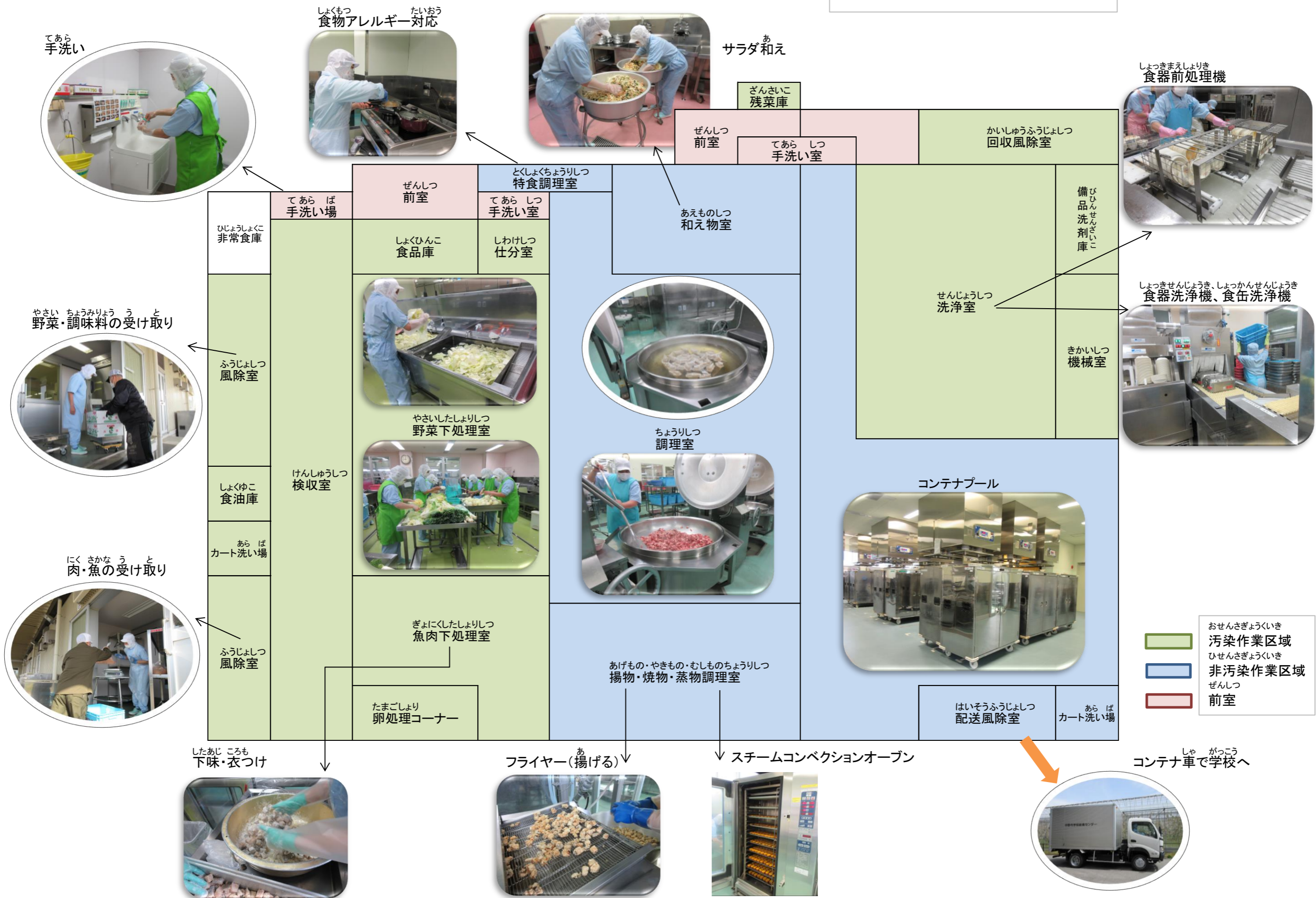
- 給食センターで働いている人

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	給食の材料や、お店から買った品物の支払いをしたり、調理用の機械などがちゃんと動くように、確認や修理などの調整をしています。
調理員	14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、おいしくて喜ば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。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食生活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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上にな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。</p> 
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>毎月19日は食育の日</p> 

ほくぶがっこうきゅうしょく 北部学校給食センター 案内図



令和6年度 中野市学校給食センターの食育の実績

令和6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 給食試食会・見学等	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	
(学校で)	6月19日・7月5日 平野小学校4年1組・1年1組、2組保護者試食会 9月12日・10月18日・11月19日 延徳小学校1年生・3年生・5年生保護者試食会	
(センターで)	7月16日 日野地区社会福祉協議会試食会 6月27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24日 平野小学校PTA試食会 8月27日 高丘小学校3年生市内見学・きのご食育講座・給食試食 3月12日 総務文教委員会試食会	8月27日 保健補導員会見学・試食 8月28日 “ 11月8日 高社中学校2年生見学 11月11日 中野小学校PTA 見学・試食 2月22日 中野市食生活改善推進協議会見学・試食 9月18日 高社小学校2年2組 給食センター見学 9月19日 高社小学校2年1組 給食センター見学
(視察・見学)	圃場見学 (6月10日玉ねぎ生産者 7月25日児玉養魚場 7月30日みずずコーポレーション・大福食品須坂工場・アズザックコーポレーション 3月25日大福食品中野工場 3月28日(株)フレマッシュ(しめじ生産工場))	
食の指導		
(全校集会)	11月12日 日野小学校 「よくかんで食べよう」	5月7日 中野小学校 「食事の基本的マナーを身につけよう」
(授業)	6月24日 延徳小学校1年・2年・5年 「給食の決まりについて」「好き嫌いなく食べよう」「健康に過ごせる食生活を考えよう」 6月27日 延徳小学校3年・4年 「食事と私たちの体について(野菜を摂取しよう)」「朝食について」 延徳小学校6年 「自分の食生活を直視し正しい食生活について知ろう」 11月11日 日野小学校1年・2年・4年 「給食の決まりについて」「好き嫌いなく食べよう」朝食について 11月15日 日野小学校3年 「食事と私たちの体について(野菜を摂取しよう)」 日野小学校5年 「健康に過ごせる食生活を考えよう」 日野小学校6年 「自分の食生活を直視し正しい食生活について知ろう」 12月17日、18日 平野小学校4年1組、2組 「朝食について」 1月28日、2月6日7日 平野小学校5年1組、2組、3組 「健康に過ごせる食生活を考えよう」 2月5日 高丘小学校4年 「朝食について」	9月2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」 9月1日 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」 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2組 「献立の立て方を知ろう」 11月27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)	12月5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21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25日27日29日 中野平中学校1年1組、2組、3組、4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11日、13日、19日 南宮中学校1年1組、2組、3組、4組、5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」 11月7日 高社中1年3組 家庭科T.T「一日分の献立を考えよう」 11月11日 高社中1年1組 家庭科T.T「一日分の献立を考えよう」 11月14日 高社中1年2組 家庭科T.T「一日分の献立を考えよう」
(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)	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24日 延徳小学校 9月11日 平野小学校 11月12日 日野小学校 11月25日 南宮中学校 10月15日 高丘小学校 11月28日 中野平中学校	5月16日 中野小学校 9月1日 高社小学校 9月2日 “ 11月27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	9月3日4日 南宮中学校2学年 3名 職場体験学習	7月9日、10日 豊田中学校、高社中学校2年生 計3名 職場体験学習 7月16日 高社中学校2年生 1名 職場体験学習
実習生	2月25～3月3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	

学校給食費の改定について

1 現在の学校給食費について

現在の学校給食費については、令和5年度中に給食費の値上げの改定を行い、令和6年度から新たに定めた給食費により運用しています。

値上げの理由としては、物価高騰により賄材料費の値上がりに伴い、献立の工夫だけでは対応しきれず、実際には1食あたり30円程度を市の一般財源で補填しており、今後の更なる値上げを見込み、1食あたり60円程度給食費の値上げを行いました。なお、令和2年12月から児童生徒の給食費については、保護者負担の軽減を図ってきましたが、令和7年度から、子育てしやすい環境を更に推進するため、給食費無償化に取り組んでいます。

○給食費（1食）

区分	1食	R6		R7
		保護者4割	市6割	
小学校低学年	310円	123円	187円	無償化
小学校高学年	330円	134円	196円	
中学生	370円	154円	216円	

2 改定理由について

令和6年度から給食費を値上げしたが、それ以降も引き続き、多くの賄材料費について価格の上昇が続いており、特に米については、価格が急騰し、今後の価格の見通しが立たない状況であります。

これにより、現在の1食あたりの給食費では、児童生徒の成長に必要な栄養価を満たした給食を、継続的に提供していくことが難しい状況であることから、物価上昇に見合った、1食あたりの適正な価格を定めることで、適切な学校給食が継続的に提供できると考えています。

3 改定額（参考：別紙1）

給食費1食（税込）

区分	現在	R8 増加見込	R8(給食費見込)	R8(調整後)
小学校低学年	310円	43.97円	353.97円	360円
小学校高学年	330円	48.22円	378.22円	380円
中学生	370円	52.49円	422.49円	420円

4 改定実施時期

令和8年4月1日

令和8年度学校給食費の改定について

別紙 1

1 米

(1) 価格 (10 kg) (円)

年度	R 5	R 6	R 7	R 8 (見込)
価格(税別)	3,190	3,540	4,480	6,500

1 g 当たり 0.296 円の増 (円)

区分	量	増加分
小学1・2年	60 g	17.76
小学3・4年	70 g	20.72
小学5・6年	80 g	23.68
中学生	90 g	26.64

※増加分 小学校低学年 18.75 円、小学校高学年 22.69 円、中学生 26.64 円

(2) 加工賃 (1 食) (円)

年度	R 5	R 6	R 7	R 8 (見込)	※増加分
精米 100 g 以下	32.19	35.44	38.49	41.64	3.15 円

2 パン (1 食)

(円)

年度	量	R 5	R 6	R 7	R 8 (見込)	※増加分
小学低学年	60 g	53.38	56.74	59.98	63.28	3.3 円
小学高学年	70 g	56.14	59.48	62.74	66.04	3.3 円
中学生	80 g	58.91	62.21	65.51	68.81	3.3 円

3 牛乳 (1 本)

(円)

年度	R 5	R 6	R 7	R 8 (見込)	※増加分
牛乳	61.92	65.22	67.04	69.6	2.56 円

4 副食 (1 食)

R6 と R7 の 1 食あたりの副食単価の実績に基づき算出 ※増加分 12.95 円 (円)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計	
南部	R7	副食費	5,457,076	6,152,884	7,087,114	4,956,961	2,357,772	6,441,800	8,459,325	6,925,050	7,468,119	6,203,002	6,911,550	5,548,068	73,968,721
		食数	28,076	33,165	35,742	24,219	11,811	32,209	37,597	30,778	30,733	27,326	30,718	19,674	
		1食	194.4	185.5	198.3	204.7	199.6	200	225	225	243	227	225	282	
	R6	副食費	5,566,031	6,628,252	5,959,281	4,992,038	2,335,597	5,788,018	7,159,432	7,316,428	7,055,770	6,118,576	6,620,165	5,342,943	70,882,531
		食数	29,567	37,195	34,143	25,332	12,989	31,034	36,432	34,606	30,723	28,705	31,311	19,895	
		1食	188.3	178.2	174.5	197.1	179.8	186.5	196.5	211.4	229.7	213.2	211.4	268.6	
	1食の差	6.1	7.3	23.7	7.6	19.8				12.9					
北部	R7	副食費	5,810,168	7,169,548	7,157,727	5,655,108	2,170,222	6,513,086	7,806,605	7,105,392	6,843,732	7,098,368	6,920,628	5,425,560	75,676,144
		食数	28,699	34,579	34,477	27,468	10,315	32,243	38,081	31,164	30,282	27,728	31,174	19,377	
		1食	202.5	207.3	207.6	205.9	210.4	202	205	228	226	256	222	280	
	R6	副食費	5,011,995	6,542,418	6,750,761	5,153,373	2,174,974	5,588,578	6,859,825	7,167,016	6,476,047	6,617,288	6,401,377	5,088,255	69,831,907
		食数	28,035	35,939	32,348	27,229	10,356	29,642	35,762	33,373	30,480	27,313	30,680	19,119	
		1食	178.8	182.0	208.7	189.3	210.0	188.5	191.8	214.8	212.5	242.3	208.6	266.1	
	1食の差	23.7	25.3	-1.1	16.6	0.4				13.0					