令和７年度　第２回中野市学校給食センター運営委員会次第

日時：令和８年３月 25 日（水）
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　会議事項
⑴　令和８年度事業概要について

⑵　令和８年度事業計画（案）について

⑶　その他

４　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

	選出枠	氏　名	備考
委員	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　ＰＴＡ
		小池　留美子	延徳小学校　ＰＴＡ
		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

	職名	氏　名	所属
事務局	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	髙橋　佳子	〃
	栄養士	福住　真由子	〃
	会計年度任用職員	戸田　のり子	〃
	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
両澤委員

久保田委員	堀内委員
若林委員	古川委員
村島委員	長谷川委員
神田委員	小橋委員
小林委員	

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

髙橋 栄養職員	中島 栄養職員	福住 栄養士	岩本 栄養士	田中 副主幹

出入口

資料１

令和8年度学校給食センター
事業概要について

令和８年３月25日　中野市学校給食センター

１　給食提供予定日数

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	200日	200日
中学校	200日	200日

２　給食費　令和８年４月からの予定額

		給食費（１食あたり） 令和８年４月より	保護者負担額 （令和７年度より無償化）
小学校	低学年	360円	０円
	高学年	380円	０円
中学校		420円	０円

３　給食提供校　令和元年度～

<table>
<tr><th>１日あたり</th><th>南部学校給食センター</th><th>北部学校給食センター</th><th>豊田学校給食センター</th></tr>
<tr><td>令和元年度</td><td rowspan="3">日野小学校
延徳小学校
平野小学校
高丘小学校
南宮中学校
中野平中学校</td><td>中野小学校・長丘小学校
平岡小学校・科野小学校
倭小学校
高社中学校</td><td>豊井小学校
永田小学校
豊田中学校</td></tr>
<tr><td>令和２年度</td><td>中野小学校・高社小学校
豊井小学校・永田小学校
高社中学校・豊田中学校</td><td>ー</td></tr>
<tr><td>令和３年度
～
令和６年度</td><td>中野小学校・高社小学校
豊田小学校
高社中学校・豊田中学校</td><td>ー</td></tr>
<tr><td>令和７年度
～</td><td>延徳小学校
平野小学校
高丘小学校
南宮中学校
中野平中学校</td><td>中野小学校・日野小学校
高社小学校・豊田小学校
高社中学校・豊田中学校</td><td>ー</td></tr>
</table>

４　給食提供数　令和８年４月予定

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 教職員・センター職員を含む	小学校	794食	1,380食
	中学校	909食	289食
	合　計	1,703食	1,669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
令和７年度	1,721食	1,722食
令和６年度	1,798食	1,690食
令和５年度	1,818食	1,704食
令和４年度	1,817食	1,742食
令和３年度	1,842食	1,789食

５　アレルギー対応予定者人数

	南部学校給食センター	北部学校給食センター
令和８年度	35人	19人





○　アレルギー対応者人数の推移

	南部学校給食センター	北部学校給食センター
令和７年度	33人	22人
令和６年度	33人	23人
令和５年度	35人	21人
令和４年度	35人	30人
令和３年度	47人	32人

•主な食物アレルギー対応食材は、卵、乳、小麦、えび、いか、ごま、果物などです。

•学校給食では、そば粉、ピーナッツ、アーモンド、クルミ、カシューナッツ、キウイフルーツは使用しません。

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：マルヰ醤油　　味噌：丸世味噌　　豆腐：原豆腐店 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	

7　予算状況　当初予算額

○　歳入

区分	R８ （千円）	R７ （千円）	備考
県補助金	110,910	―	学校給食費軽減交付金
雑　入	30,351	22,148	給食費収入
その他	37	37	行政財産一時使用料、給食費収入（滞納繰越分）
計	141,298	22,185	

○　歳出

区分	R８ （千円）	R７ （千円）	備考（主なもの）
職員人件費	31,222	23,218	
管理事業費	67,036	69,463	光熱水費、電話料、各種点検委託料、電気保安業務委託料、 衛生保守モニタリング業務、貯水槽維持管理委託料、土地賃借料　など
運営事業費	445,116	367,356	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　など
維持整備 事業費	3,045	9,467	備品購入費　南部・北部
計	546,419	469,504	

8　主な事業内容

- 子育て家庭に対するさらなる支援策として、本年度も学校給食費を無償化する。
- 施設の維持に必要な備品を購入する。

○　備品購入

	内容
南部	球根皮むき器　　1台
北部	フードスライサー　1台

南部学校給食センター
～手作りみかんゼリーに挑戦！～





～キャラメル揚げパン～




北部学校給食センター
～肉団子もち米蒸しに挑戦！～





～たまごのピザトースト～




資料２

令和8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　鰆　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　鱒　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　ぼたんこしょう	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　ブリ　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　ぽんかん　鱈　ブリ　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　でこぽん　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　でこぽん　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	

令和８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　7.0g　野菜摂取量　350ｇ

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たいないことだ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

なかの健康ライフプラン21(第３次)より
寿命の延伸、健康格差の縮小のため
①生活習慣病の改善
（栄養・食生活　飲酒　身体活動・運動　歯・口腔の健康　喫煙）
②生活習慣病の発症予防及び重症化予防
（がん　循環器疾患　糖尿病）
③社会とのつながり、自然に健康になれる環境づくり
（こころの健康　社会環境の質の向上）
④ライフコースアプローチを踏まえた健康づくり
（母子保健　高齢者のフレイル対策）

中野市食育推進計画（第４次）

「みんなで食育（持続可能な食の輪を広げよう）～食でつながる 豊かなまち なかの～」
【若い世代の食育】おいしく楽しく食べることを通して、食育への関心を高めよう
【健康寿命の延伸を目指す食育】食育に関心を持ち、健康に配慮した食生活を実践しよう
【食の循環と地域の食を意識した食育】食への理解を深め、地域の持続可能な食を支えよう
【中野市の食を育む環境づくり】食でつながり、持続可能な地域づくりをすすめよう

今後の方向性
・朝食欠食する若い世代の減少
・栄養バランスに配慮した食生活を実践している若い世代の増加
・環境との調和に配慮した食行動を実践する者の増加
・食を大切にする気持ちをもつ者の増加
・郷土の食文化を受け継ぎ次世代に継承できる者の増加
・共食の機会の増加　　・食育に関心を持つ者の増加

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

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】

中野市健康増進計画・中野市食育推進計画(第4次)に基づき、生涯を通じた心身の健康を支える食育と持続可能な食を支える食育を推進する。

・若年の糖尿病予防対策として、小学校4年生と中学校1年生の血液検査でHbA1c検査を実施し、その結果を児童生徒とその保護者に向けた健康教育を行う。
・出張健康づくり隊として、市の保健師、管理栄養士・栄養士、歯科衛生士が学校に出向き、学校と連携した健康教育に共同で取り組む。(特活、歯科衛生講話、学校保健委員会等)
・学校給食センターと連携し、給食試食会を活用した食育関係者に向けた健康教育の実施。
・食生活改善推進員などの食育ボランティアに関する情報提供による食育活動支援。
・庁内管理栄養士・栄養士連絡会の開催による連携強化。

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
・ひくシオたすベジ献立の実施
・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
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）
特別活動
「３つの国の健康サミット」
～食べもののはたらきを知り、組み合わせて食べよう～
・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た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

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8年4月1日現在）

小学校	延徳小、平野小、高丘小
中学校	南宮中、中野平中
全部で　約1,707人の給食を作っています。	



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	17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。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。
運転手	3名	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、様々な食べ物を組み合わせています。

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。



おいしい給食

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。

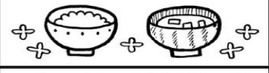
学校給食では、栄養素ごとに1日に摂取すべき量の33～40%を、不足しがちなカルシウムは50%を補給できるように考えられています。南部給食センターでは、毎月19日頃に中野市や長野県産の食材をたくさん取り入れた「食育の日献立」、塩を減らして野菜を増やした「ひくシオたすベジ献立」、行事食などを取り入れています。楽しく、おいしく安全な給食が食べられるように心を込めて作っています。

学校給食の7つの目標

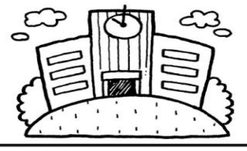
①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



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。



こんにちは　給食センター　です

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１７０７人分

♥学校数　　５校（小学校３校、中学校２校）

♥給食費　　一食　小学校低学年　３６０円

（R7年度から無償化）　小学校高学年　３８０円

中学校　４２０円

♥働いている人　　１９人（所長、事務職員1名、栄養士3名、調理員17名）

給食センターの一日の仕事

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。

11:20～　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。

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

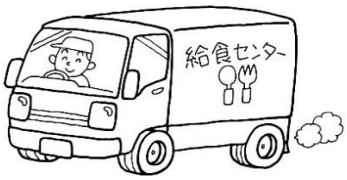
食器や食缶などが返ってくるので、きれいに洗って消毒します。

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。

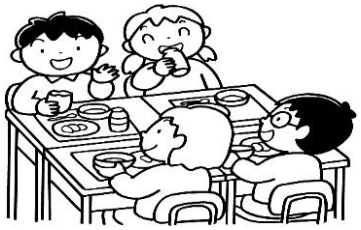
市内産、県内産、国産のものを選びます。

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、安全なものを選べる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◆

いろいろな味や食材を知ってもらえるよう、様々な食べ物を組み合わせています。



おいしい給食

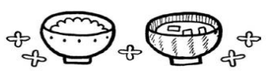
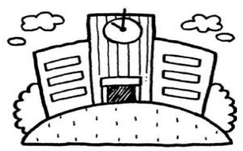
丈夫な体を作るため、そして毎日を元気に過ごすため、栄養のバランスを考えています。

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。	

ようこそ　北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18年4月6日

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。





2　給食センターで作っている給食の数（令和8年4月1日現在）

小学校	中野小　日野小　高社小　豊田小
中学校	高社中　豊田中

全部で　約1,669人の給食を作っています。

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。 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。
運転手	3名	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。

北部学校給食センター　案内図

手洗い



食物アレルギー対応





サラダ和え

食器前処理機





野菜・調味料の受け取り











食器洗浄機、食缶洗浄機



肉・魚の受け取り



下味・衣つけ



フライヤー（揚げる）



スチームコンベクションオーブン

コンテナプール





コンテナ車で学校へ

おせんさぎょうくいき
汚染作業区域
ひせんさぎょうくいき
非汚染作業区域
ぜんしつ
前室

こんにちは　給食センター　です

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　　中野市新井３３２番地１

♥作っている給食の数　　約１６７０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　３６０円

小学校高学年　３８０円

中学校　４２０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　　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

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。

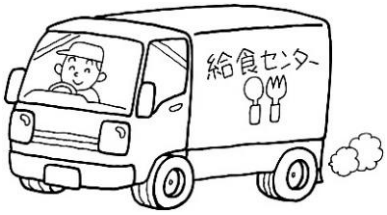
11:15～　配送・・・コンテナにのせた給食を各学校へ運びます。ご飯やパン、牛乳、デザートはそれぞれの業者さんが学校に運んでくれます。

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。

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。

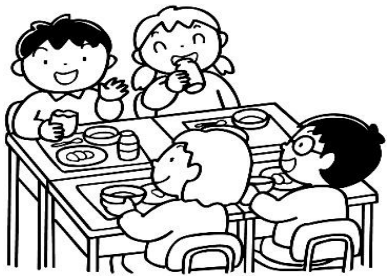
市内産、県内産、国産のものを選びます。

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、安全なものを選べるようになろう。

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しないで残さずしっかり食べられるようにしましょう。