

平成28年度
第1回境港市学校給食センター運営委員会

1 日時：平成28年10月27日（木曜日）10：00～

2 場所：境港市学校給食センター研修室

3 内容

(1) 報告事項

- ①平成28年度学校給食の実績について
- ②学校給食センターの取組について
- ③アイデア料理コンテストについて
- ④その他

(2) 給食試食会

- ①学校給食についての説明
- ②給食試食

報告事項

1 平成28年度学校給食の実績について

< 1 学期実績 >

- ・期 間：平成28年4月12日から平成28年7月22日まで
- ・回 数：69回
- ・提供数：1回あたり約3,000食
- ・給食費：小学校267円・中学校310円・牛乳のみ50円

◎7月19日（火）喫食分データ

1 学期		人数	喫食数から計算した 給食費	残菜率（％）			
				ご飯	汁	主菜	和え物
小学校	児童	1,691	451,497	9	7	11	9
	教職員	188	50,196				
中学校	児童	856	265,360	11	5	8	6
	教職員	91	28,210				
給食センター		43	11,481	-	-	-	-
合計		2,869	806,744	10	6	9.5	7.5

2 学校給食センターの取組について

学校給食センターでは、より良い学校給食の実現に向けた様々な取組を行っています。

(1) 給食指導等の活動について

学校給食センターに配置されている3人の栄養士(栄養教諭1人・学校栄養職員2人)が、学校の訪問指導等を実施しています。

◎給食指導回数（1 学期）

※延べ131回実施

境	上道	余子	中浜	誠道	渡	外江	一中	二中	三中
28	9	5	7	3	10	14	4	42	9

(2) 献立について

学校給食センターでは、和食を中心に、栄養バランスのほか旬の食材や年間の行事等にも意識した献立を作成しています。献立の作成にあたっては、毎月、学校給食センターが案を作成し、各校の教諭（給食主任）で構成される献立委員会に諮り決定しています。

◆年間計画

年度ごとに献立作成の年間計画を策定し、テーマや目標を明確にした学校給食の提供を行っています。

< 10月計画 >

- ・テーマ：旬のものを味わおう（秋）
- ・旬の食材：さんま、さば、さけ、さつまいも、かぶ、みかん、りんご等
- ・行事にちなんだ献立：秋の味覚献立・災害時の献立・食育の日献立
- ・教科にちなんだ献立：りっちゃんサラダ（小1国語「サラダで元気」）
- ・かみかみ献立：切り干し大根の炒め煮

◆献立表

目的に沿って4種類の献立表を作成し、学校給食についての情報提供に努めています。

- ① 予定献立表：月ごとに各世帯に配布する献立表
- ② 教室掲示用献立表：各教室に掲出する小学校用の献立表
- ③ 詳細献立表：アレルギー対応のための詳細な原材料を記載した献立表
- ④ きょうのきゅうしょく：HPに毎回掲載する写真入りの献立

◆給食だより

毎月、各家庭に「給食だより」を配布し、栄養・健康・衛生・給食レシピ等のテーマで食育を行っています。

(3) 地産地消について

学校給食センターで使用する食材は、国内産を原則とし、特に地元食材が調達できる場合は、優先的に使用するよう努めています。

<野菜・米>

◎平成28年度境港市産野菜納入実績									
学期	月	納入者	品目	市内(kg)	全体(kg)	境港産占有率(%)			
1学期	4月	大原	ネギ	342.70	3,450.60	9.93%			
	5月	大原	ネギ	326.10			5,607.90	6.69%	
		柏木	大根	49.00					
	6月	大原	ネギ	460.80	6,859.20	6.72%			
			ニンニク	0.40					
	7月	大原	ネギ	282.30	4,710.62	9.51%			
			メークイン	100.50					
F&Y			メークイン	65.00					
小計				1,626.80	20,628.32	7.89%			
◎平成28年度境港市産海藻米納入実績									
学期	月	納入者	品目	境港米(kg)	境港米(袋)	全体(kg)	全体(袋)	境港産占有率(%)	
1学期	4月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,075.00	205袋	0.00%	
	5月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,260.00	284袋	0.00%	
	6月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	4,335.00	289袋	0.00%	
	7月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	2,505.00	167袋	0.00%	
	小計				0.00	0袋	14,175.00	945袋	0.00%
2学期	8月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	2,115.00	141袋	0.00%	
	9月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	0.00	0袋	3,345.00	223袋	0.00%	
	10月	海藻農法普及協議 会日野支部	海藻米	1,095.00	73袋	3,900.00	260袋	28.08%	
	小計				1,095.00	73袋	9,360.00	624袋	11.70%
合計				1,095.00	73袋	23,535.00	1,569袋	4.65%	
※境港米は、10/20(木)から1週間程度提供の予定。									

<魚介類>

◎平成28年度魚介類実績					
学期	月	境港産(回)	鳥取県産(回)	全体(回)	境港産占有率(%)
1学期	4月	0	3	5	0.00%
	5月	1	3	9	11.11%
	6月	6	4	13	46.15%
	7月	2	4	8	25.00%
	小計	9	14	35	25.71%
2学期	8月	1	0	2	50.00%
	9月	0	9	15	0.00%
	10月	2	2	10	20.00%
	小計	3	11	27	11.11%
合計		12	25	62	19.35%
※原料に魚介類が使用されている食材を含む実績					

<食肉類>

◎平成28年度食肉類実績				
学期	月	鳥取県産(kg)	全体(kg)	鳥取県産占有率(%)
1学期	4月	62	1,023	6.06%
	5月	281	1,411	19.91%
	6月	290	2,136	13.58%
	7月	391	1,582	24.72%
	小計	1,024	6,152	16.64%
2学期	8月	0	192	0.00%
	9月	347	1,636	21.21%
	10月	0	1,018	0.00%
	小計	347	2,846	12.19%
合計		1,371	8,998	15.24%

◆学校給食米の取組

学校給食センターでは、平成27年度2学期から中海の海藻を原料とする肥料で栽培された米(日野産)を給食で提供しています。米の一部は境港市内でも栽培されており、今年度は約7,300㎡の田で玄米約2,900kg(米飯給食約41,400人分)の収穫がありました。10/20(木)の境港米提供初日には、小中学校に栽培の取組について説明した資料を配布し、境港米を食べる児童及び生徒に内容や意義を周知しました。

3 アイデア料理コンテストについて

市内でとれる食材を活かした料理を考えることで、学校給食や日々の食事に関心を高め、郷土を愛する心を育むことを目的に「アイデア料理コンテスト」を毎年開催しています。

<概要>

- ・募集料理：市内でとれた食材（白ねぎ、さつまいも、あじ、いわし、いか、さばのいずれか1つ以上）を使用した料理（1品）のレシピを募集。
- ・対象者：小学校5・6年生及び中学生（個人・グループ・家族いずれも可）
- ・募集期間：夏季休業中（終業式までに募集要項を配布）
- ・応募締切：平成28年8月31日（水）
- ・選考：学校給食センターの所長・栄養士・調理員及び献立委員会での審査により選考
- ・賞：最優秀賞・1品、優秀賞・数品
- ・副賞：給食だよりやホームページで紹介し、3学期に実際の給食として提供。

※締切日までに4件の応募がありました。11月開催の献立委員会で審査し、最優秀賞及び優秀賞を決定します。