

## 境港市学校給食センター運営委員会

1 日時 平成28年3月28日（月曜日） 午後7時より

2 場所 境港市学校給食センター 研修室

3 内容

（1）平成27年度学校給食の実績について

（2）生徒及び保護者アンケートの結果について

（3）平成28年度運営計画について

（4）その他

## 平成27年度学校給食の実績について

### 1 学校給食実施状況

- (1) 期間 平成27年8月25日から平成28年3月23日まで
- (2) 回数 133回
- (3) 主な出来事
- 8月10日 開所式、第1回運営委員会
  - 8月25日 二学期給食開始
  - 9月 4日 異物混入 ビーンズサラダ（青しそドレッシング…魚介エキス）
  - 9月 9日 異物混入 フルーツ和えのうち梨ピューレを使用中止
  - 9月18日 異物混入 焼きカレー（魚卵アレルギー）
  - 1月22日 異物混入 包丁先端が欠けたため、玉ねぎ・にんじん・キャベツの使用中止（カレーシチュー、じゃこサラダ）
  - 1月25日 凍結により蒸気源故障  
同日から29日まで汁の提供を中止、2月1日から通常献立提供
  - 3月23日 平成27年度給食最終日
  - 3月28日 第二回運営委員会

### 2 給食指導等の活動について

中学校区単位で配置されている3人の職員（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ました。

#### (1) 教科等における食に関する指導

	小学校	中学校	計
学級活動での指導への参加(時間)	16	11	27
家庭科、その他の授業への参加(時間)	6	11	17
学習への協力(資料提供等)	6	0	6
計	28	22	50

#### (2) 給食時間の指導

	小学校	中学校	計
給食時間の指導(回数)	16	11	27

#### (3) その他の指導及び活動状況

学校保健委員会への参加	4
個別指導(食物アレルギー面談、個別栄養指導等)	90
試食会(小学校1年生保護者対象の試食会で講話4校、保護者試食会2校)	6
委員会・クラブ活動(駅伝部への栄養指導1校、料理クラブ等)	8
学校行事(児童集会、学年集会への参加等)	5
職員に対する給食配膳・返却や食物アレルギー対応の提案等	3
給食センター見学会の説明(地域1回、児童対象4回)	5
学習以外への資料提供(食に関する指導年間計画)	3
食育の日(毎月19日)、食育月間(6月)に関連した活動	30
計	154



### 3 献立について

#### (1) 献立の内容について

ア 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ました。献立の作成にあたっては、栄養教諭らが案を作成し、それを各校の給食担当者による献立委員会に諮り決定しました。

イ 量が少ないといった意見等を踏まえ、残菜量等にも配慮しながら、ご飯の量を見直しています。

※中学生のご飯の量について

	炊飯前	炊飯後
8月～10月	90g	約210g
11月	95g	約220g
12月	100g	約230g
1月～3月	95g	約220g

#### (2) 調理方法について（運営当初からの改善点）

##### ア 和え物について

野菜等を加熱する方法として、釜で茹でる方法と、蒸気で蒸す方法の二通りがありますが、食感や栄養素を考慮し、蒸す方法での調理を多くするよう改善。

##### イ 焼き魚について

スチームコンベクションで調理する際、より焼き上がりの状態が良くなるように改善を重ねています。具体的には、スチームとホットエアの割合を調整し、ホットエアによる調理を中心に見直し。更に内部の棚について、焼き色がつきやすい場所とつきにくい場所を見極めて焼き上がりが均一になるように改善。

##### ウ 揚げ物について

当初 夏の温かい時期でも有り、蒸れを防ぐためアルミ製の番重に入れて配缶  
改善後 保温食缶をあらかじめ温めておき、更に中に網を敷くことで給食を食べる際の状態が良くなるように改善。

### 3 食材の調達について

ア 給食で使用する食材は、国内産の原料を原則とし、地元食材が使用できる場合は、優先的に使用するよう努めました。

イ 異物混入リスクの低減及び調理の負担軽減のため、豆腐、冷凍野菜等一部の食材については、地元産ではなく、県外で加工されたものを使用しています。

## 平成28年度運営計画（案）について

### 1 年間計画について

#### (1) 献立策定について

- ア 毎月のテーマを定め、行事や旬の食材に意識した献立を策定する。
- イ 教科書に出てくる献立を取り入れるなどの工夫を実施する。
- ウ かみかみ献立（毎月8日）、食育の日（毎月19日）の取り組みを継続する。

#### (2) 児童・生徒を対象とした献立コンテストの開催（案）

学校給食週間（毎年1月下旬）にあわせて児童・生徒から地元食材を活用した献立を募るコンテストを実施する。

#### (3) その他

- ア 児童による学校給食センター見学などを学校と連携して実施する。
- イ 保護者向け給食試食会について、学校・PTAと連携して実施していく。

### 2 学校給食費の単価について

平成28年度は、平成27年度と同額に据え置く。

〔参考〕平成27年度の近隣自治体保護者負担額（1食あたり）

	境港市	米子市	倉吉市	松江市
小学校	267円	270円	283円	272円
中学校	310円	318円	322円	313円

### 3 食材の調達、食物アレルギー対応について

平成27年度の対応を継続する。

月	献立作成の テーマ	行事	行事にちなんだ 献立	教科等にちなんだ 献立
4	入学・進級 楽しく食べよう	始業式（8日） 入学式（11日）	入学・進級お祝い献立	
5	旬のものを 味わおう（春）	子どもの日（5日） 市民運動会	端午の節句献立	
6	よくかんで 食べよう	歯の衛生週間 食育月間 入梅（11日）	かみかみ献立	大根づくしの献立（小3国語「ゆうすげ村」）
7	旬のものを 味わおう（夏）	七夕（7日） 土用の丑（30日） 夏休み	七夕献立 セレクト献立	夏野菜献立 （小2生活科）
8・9	じげの食べ物を 知ろう	鳥取県民の日（12日） 十五夜（15日） 運動会	鳥取県の産物を使った献立 お月見献立	
10	旬のものを 味わおう（秋）	目の愛護デー（10日）	秋の味覚献立 災害時の献立	りっちゃんサラダ（小1国語「サラダで元気」）
11	和食の良さを 知ろう	文化の日（3日） 勤労感謝の日（23日）	いい歯の日献立	地域に伝わる料理（小4社会） ごはんのみそ汁（小5家庭科）
12	旬のものを 味わおう（冬）	冬至（21日） クリスマス（25日） 冬休み	冬至献立 クリスマス献立	
1	地域に伝わる 料理を知ろう	正月 七草 大寒（20日） 全国学校給食週間	県内産物・郷土料理の献立（児童・生徒による献立）	
2	体をあたためる 食事をしよう 食べ物を大切に しよう	節分（3日）	節分献立 （セレクト献立）	
3	バランスよく 食べよう	ひな祭り（3日） 卒業式 修了式	ひな祭り献立 卒業・進級お祝い献立	

旬の食材	旬や行事を生かした献立例	かみかみ献立例	給食だより
いわし あさり セロリー しいたけ ほうれん草 たけのこ 菜の花 ブロッコリー わらび いちご	たけのこご飯 たけのこのみそ汁 炒り豆腐 筑前煮 いわしの煮付け 千草和え 菜の花のごま和えなど	あじの素揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の目標・内容</li> <li>食事のマナーについて(良い姿勢、箸)</li> <li>春の食材について</li> </ul>
いわし たけのこ グリンピース わらび にら キャベツ アスパラガス だいこん 葉	山菜おこわ 春キャベツのスープ煮 たけのこの含め煮 高野豆腐のそぼろ煮 いわし団子の揚げ煮など	五目豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>端午の節句の由来と食べ物について</li> <li>手洗いの大切さ</li> <li>食品のグループ分け</li> </ul>
いわし あじ とびうお もずく じゃがいも たまねぎ キャベツ アスパラガス らっきょう にら きゅうり メロン さくらんぼ うめ	大根づくし献立(大根菜めし 切干大根の味噌汁 たくあん和え) 新じゃがのそぼろ煮 もずくスープなど	ひじきの炒り煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>食育月間について</li> <li>歯の衛生週間</li> <li>入梅について</li> <li>食中毒防止(O-157)</li> </ul>
とびうお あじ トマト にんじん ピーマン なす とうもろこし かぼちゃ たまねぎ じゃがいも きゅうり さやいんげん モロヘイヤ にら オクラ スイカ メロン	夏野菜カレー セタ汁 コーンスープ なすの味噌汁 夏野菜の含め煮 豚とピーマンの炒め物など	切り干し大根の炒め煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>夏の栄養(夏休みのくらし)</li> <li>望ましい水分補給の仕方について</li> </ul>
あなご さんま いか 枝豆 冬瓜 かぼちゃ ピーマン モロヘイヤ なす なし ぶどう	ナンとキーマカレー 冬瓜汁 浜のいも汁 いもごはん 里芋の含め煮 さんま煮付け いか煮付けなど	白はたの素揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>鳥取県民の日について(特産物)</li> <li>月見の由来と食べ物について</li> </ul>
さんま さば たこ はまち さといも さつまいも まい たけ なめこ くり ぶどう りんご	大山おこわ さつまいものシチュー ふかしいも 吹き寄せ煮 はまちの煮付け りっちゃんサラダなど	切り干し大根の炒め煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>生活習慣病について</li> <li>秋の食材について</li> <li>食中毒防止について(ノロ対策)</li> </ul>
さんま さば さけ 大豆 ながいも さといも さつまいも じゃがいも かぶ 大根 ごぼう キャベツ にんじん なめこ みかん かき りんご	いただき いも汁 ポークビーンズ ながいもシチュー けんちん汁 さといものカレー 鯖の照り焼きなど	五目豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>和食の良さについて(みそ汁の良さ、魚、海藻、豆、乾物利用)</li> <li>いい歯の日について</li> </ul>
さけ ぶり かに かわい 白はた 白ねぎ はくさい 大根 キャベツ セロリー にんじん かぶ さといも みかん ゆず	キャロットピラフ 白菜と鶏だんごのスープ ほうとう風 みそ汁 きゅうしよくおでん 白ねぎのシチューなど	あじの素揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>冬至のかぼちゃについて</li> <li>風邪の予防について</li> </ul>
かに 赤貝 白はた ぶり かわい にんじん ブロッコリー はくさい 大根 かぶ 白ねぎ ほうれん草 水菜 キウイ みかん ぼんかん	かに汁 つみれ汁 白ねぎのポトフ かぶのクリーム煮 白はたから揚げ ブロッコリーサラダなど	白はたの素揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校給食週間について</li> <li>給食でお世話になっている方々の紹介</li> </ul>
さわら ぶり かに 白はた はくさい 大根 キャベツ 白ねぎ ブロッコリー ほうれん草 にんじん いよかん カリフラワー はっさく	手巻きずし 梅麩のすまし汁 ハリハリ汁 つみれ汁 大根の含め煮 かわいの唐揚げなど	ひじきの炒り煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>節分の由来と食べ物について</li> <li>「もったいない」の意味やエコについて</li> </ul>
いわし さわら さより たい ほうれん草 セロリー 菜の花 しいたけ いちご はっさく ぼんかん	ちらしずし 赤飯 ほうれん草スープ つみれ汁 さわらの西京焼き 菜の花和え ひしもちなど	五目豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>ひな祭りの由来</li> <li>バランスのよい食事</li> <li>一年間の食生活を振り返る</li> </ul>

## 給食用物資の選定について

### 1 調理機器について

- (1) 学校給食では、学校給食センターで加熱調理したものを提供する（デザート、納豆、もずく等の個食パックされた加工食品を除く。）。
- (2) 加熱調理は、次の機器のいずれかにより調理することができること。
  - ア 蒸気回転釜（煮る、炒める、茹でる等）
  - イ 連続フライヤー（揚げる）
  - ウ スチームコンベクションオーブン（焼く、蒸す等）
  - エ 連続炊飯機（ご飯と一緒に炊く）
  - オ 和え物用蒸し庫（蒸す）

### 2 規格について

- (1) 主菜として使用する場合  
小学校1個60～70g、中学校1個70～80g程度
- (2) 副菜などに使用する場合  
500g～1kgの包装

### 3 学校給食用食材共通調達基準

- (1) 食品衛生法、日本農林規格に関する法律等の規制に適合すること
- (2) 遺伝子組み換え食品をさけること
- (3) 国内産原料を優先し、県内産原料を最優先すること
- (4) 農薬及び食品添加物の使用を極力さけること
- (5) 包装資材は、清潔かつ衛生的であること
- (6) 食物アレルギーのアレルゲンが少ないものであること ※別記参照
- (7) 製造所の名称及び所在地が記載されていること
- (8) 折れ、砕け等の破損、腐敗、カビ、病害虫等がないこと
- (9) 異物の混入、異臭等がないこと
- (10) 保管時及び納入時の温度管理が適正であること

### 4 食物アレルギーへの対応について

- (1) 食物アレルギーの原因となる食材が含まれる場合の対応について
  - ア 食品衛生法施行規則に定められている特定原材料（以下、単に「特定原材料」という。）のうち、そば又は落花生が含まれる食品は使用しない。コンタミネーションのおそれがある場合も同様とする。
  - イ その他の特定原材料（卵、乳、小麦、えび、かに）については、学校給食センターで当該原材料を除いて調理し、専用容器に入れて提供する。
  - ウ 除去食の提供ができない食物アレルギーについては、家庭から代替食、弁当等を持参してもらう。
- (2) 食品選定時に考慮する項目
  - ア 物資規格書（別添）により、原材料の配合等を確認し、アレルギー原因となる食品が少ない方を優先します。

（例）いわし団子のつなぎに、小麦が使われているものと、小麦が使われていないものが



あれば、含まれない方を優先します。

(例) アジフライの場合、卵を使っているものと、使われていないものがあれば使っていない方を優先する。

イ 除去食の提供にあたり、混入や配膳ミス等を防ぐため、除去食の提供対象としている5品目(卵、乳、小麦、えび、かに)が、同じ日に2品目以下となるような献立を検討します。

(例) 卵と乳が含まれる献立の場合、小麦、えび、かにの使用は原則避ける。

※境港市の学校給食における食物アレルギー対応の範囲

食品衛生法施行規則上の区分	学校給食での対応	アレルギー原因食品
特定原材料 (表示義務)	除去食を提供	卵 乳 小麦〈しょうゆやドレッシング以外〉 えび かに
	使用しない	そば 落花生
推奨表示 (任意表示)	家庭から代替食、弁当を持参	牛肉 豚肉 鶏肉 さけ さば いか 大豆 やまいも オレンジ バナナ もも りんご くるみ まつたけ ゼラチン ごま カシューナッツ あわび いくら キウイフルーツ
その他		魚介類(えび かに以外) 香辛料 メロン トマト その他の食品