

令和5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5年10月5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 諮 問

6 報告事項

(1) 学校給食センターの概要と令和4年度運営状況について

(2) 令和4年度食育について

7 会議事項

(1) 令和5年度給食運営について

(2) 令和5年度食育について

8 審議事項

9 そ の 他

10 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	工藤 優子	北信保健福祉事務所 食品・生活衛生課 主任獣医師
		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
		塩川 麻央	南宮中学校 P T A
		山口 ゆかり	高社中学校 P T A
		佐藤 智恵子	中野市養護教諭部会 豊田中学校養護教諭
	教職員	徳武 真弓	日野小学校 校長
		小山 健史	高社中学校 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	竹内 和彦	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	松澤 澄江	〃
	栄養士	黒岩 笑子	〃
	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	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

工藤委員

村島委員

小林委員

塩川委員

佐藤委員

小山委員

徳武委員

嶋田委員

田中委員

古田委員

竹内所長

柴本
教育次長

柴本
教育長

田澤
栄養教諭

宮澤
栄養教諭

田中
副主幹

平沢
栄養職員

望月
栄養士

出入口

中野市学校給食センターの概要と 令和4年度運営状況について

令和5年10月5日 中野市学校給食センター

チキンカレーができるまで



納品直後の野菜
大量です。



みんなで1つ1つ
じゃがいもの芽を確認します。



大きなシンクで
丁寧に洗います。



スライサーで切ります。
切れ味抜群なのでケガに注意です。



お肉と野菜を炒めます。



水を入れて柔らかく
煮込んだところに
カレールーを投入！



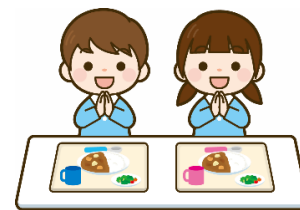
スパテラという
大きなヘラで
焦げないように
丁寧にかき混ぜます。



量をきちんと測りながら
慎重にカレーを食缶に
入れます。
蓋をしたら完成です！

○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4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	203日
中学校	203日	204日

2 給食費 令和4年4月現在

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

※主食牛乳高騰分として1食あたり約+15円を、令和5年1月から3月は物価高騰分として1食あたり約5円を公費にて補填した。

3 給食提供数 令和4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	917食	1,415食
	中学校	900食	327食
	合計	1,817食	1,742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
35人 (10人)	30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 (kg)	中野市産 (kg)	地産地消率 (%)		主な品目
			R 4	R 3	
米	46,350	46,350	100	100	精米
菌茸類	4,212	4,212	100	100	えのき茸、かきのきたけ、しめじ、 なめこ、エリンギ
果 実	2,597	2,327	89.6	100	りんご、さくらんぼ、いちご、プラム、 なし、ぶどう、プルーン
野 菜	67,741	20,645	30.5	35.8	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、里芋
合 計	120,900	73,533	60.8	63.8	

- 米、菌茸類は中野市産を100%使用しました。
- 果実と野菜が、前年度と比べて中野市産の使用量が減少したことにより、全体の地産地消率が低下しました。
- 市内産の果実や野菜は、その年の気温や天候により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ます。



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、 養田青果店、ナラヤ商店、八百芳
	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 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	140,786,761	令和4年度給食費
その他	91,317	行政財産一時使用料、給食費収入(滞納繰越分)、不要金属類売却代
計	140,878,078	

○ 歳出

区分	金額 (円)	備考 (主なもの)
職員人件費	21,271,180	
管理事業費	65,500,069	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	370,592,985	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
計	457,364,234	

8 主な事業内容

- ・ 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主食・牛乳代を約15円と、1～3月に提供した給食1食あたり5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)
南部	遠赤外線スーパーフライヤー修繕工事	974,270
	エアコン室外機修繕工事	968,000
北部	回収風除室床張替工事	965,800
	システム食器・トレイ洗浄機シーケンサー取替工事	1,488,300
	エアコン蓄熱槽修繕工事	1,173,700



○ 備品購入

	内容	金額 (円)
南部	冷蔵冷凍庫	8,566,470
	衣類乾燥機	96,800



	内容	金額 (円)
北部	配送用コンテナ6台	5,565,120
	スタックカート6台	600,600
	急速冷却器 (ブラストチラー & フリーザー)	8,113,600
	蓄冷剤用急速凍結専用庫2台	2,470,380
	給食配送車	5,219,500

令和4年度 中野市学校給食センターの食育の実績

令和4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	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	
給食試食会・見学等 (学校で)	6月16日 平野小学校学校保健委員会「成長期の栄養について」 10月3日 平野小学校PTA試食会 ※新型コロナウイルス感染症予防のための配慮(密にならない 黙食など)をしながら、試食は学校で行ないました。	
(センターで)		
(生産者の会)	圃場見学 (8月12日 りんご畑、8月17日 えのき茸生産者)	
食の指導 (全校集会)	6月21日 延徳小学校 「朝ごはんを食べよう」 10月4日 日野小学校 「給食センターの紹介、マナーをまもって楽しく食べよう②」	
(授業)	11月16日 高丘小学校5年 家庭科T.T「5大栄養素と体内での役割」 11月22日 中野平中学校1年1クラス 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 11月24日 中野平中学校1年1クラス 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 11月25日 中野平中学校1年1クラス 家庭科T.T「バランスのよい給食献立を考えよう」 1月17日 南宮中学校1学年 総合的な学習の時間「学校給食からSDGsを考える」	11月30日 豊田小2年 「食べ物の旅(うちのたび)～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」 6月14日 豊田中 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21日 延徳小学校 10月4日 日野小学校 10月5日 高丘小学校	5月8日、16日 中野小学校 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6日 中野平中学校2年生 3名 職場体験学習	
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	



なかのしななぶがっこうきゅうしょく

ようこそ 中野市南部学校 給食センターへ

◆給食センターの紹介◆

1 給食センターで作っている給食の数

小学校	ひの、延徳、平野、高丘
中学校	南宮、中野平
全部で約1,830人の給食を作っています。	

わたしたちが心をこめて作った

給食を楽しく食べてください。

～できるだけ残さず食べてもらえると
うれしいです～

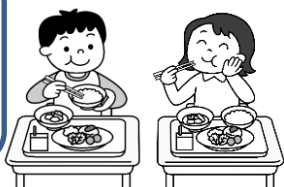
2 給食センターで働いている人

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などをしています。
調理員	19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、協力して作ります。
栄養士	3名	2名の栄養士が交代で1か月分の献立を考え、材料をお店に注文したり献立表や毎日のおたよりを書いたりしています。調理員に作り方を説明して、安心して食べてもらえるように衛生面をチェックしています。どうしたらおいしくて喜ばれる給食になるかを、いつも考えています。残りの1名の栄養士が、食物アレルギーの給食を作っています。
運転手	3名	コンテナ車を運転して、みなさんの学校へ給食を届けてくれます。

◆給食センターで心がけていること◆



いろいろな味をおぼえてもらうため、いろいろな食べ物を組み合わせて作ります。



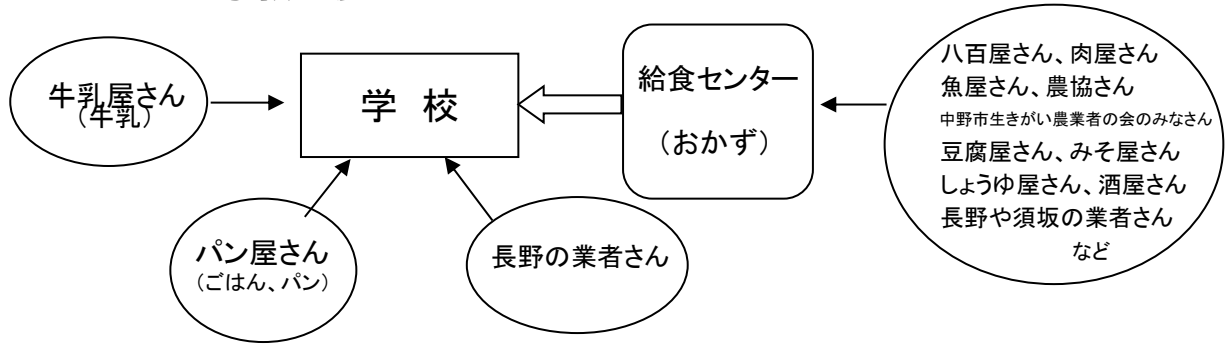
しょうぶなからだを作るため、そして毎日を元気に過ごすため、栄養のバランスを考えて作ります。

おいしい給食

旬の食べ物や、地元中野市で栽培された野菜や果物を使って、季節感のある給食を作ります。

食中毒にならないように、衛生的で安心して食べてもらえるように作ります。

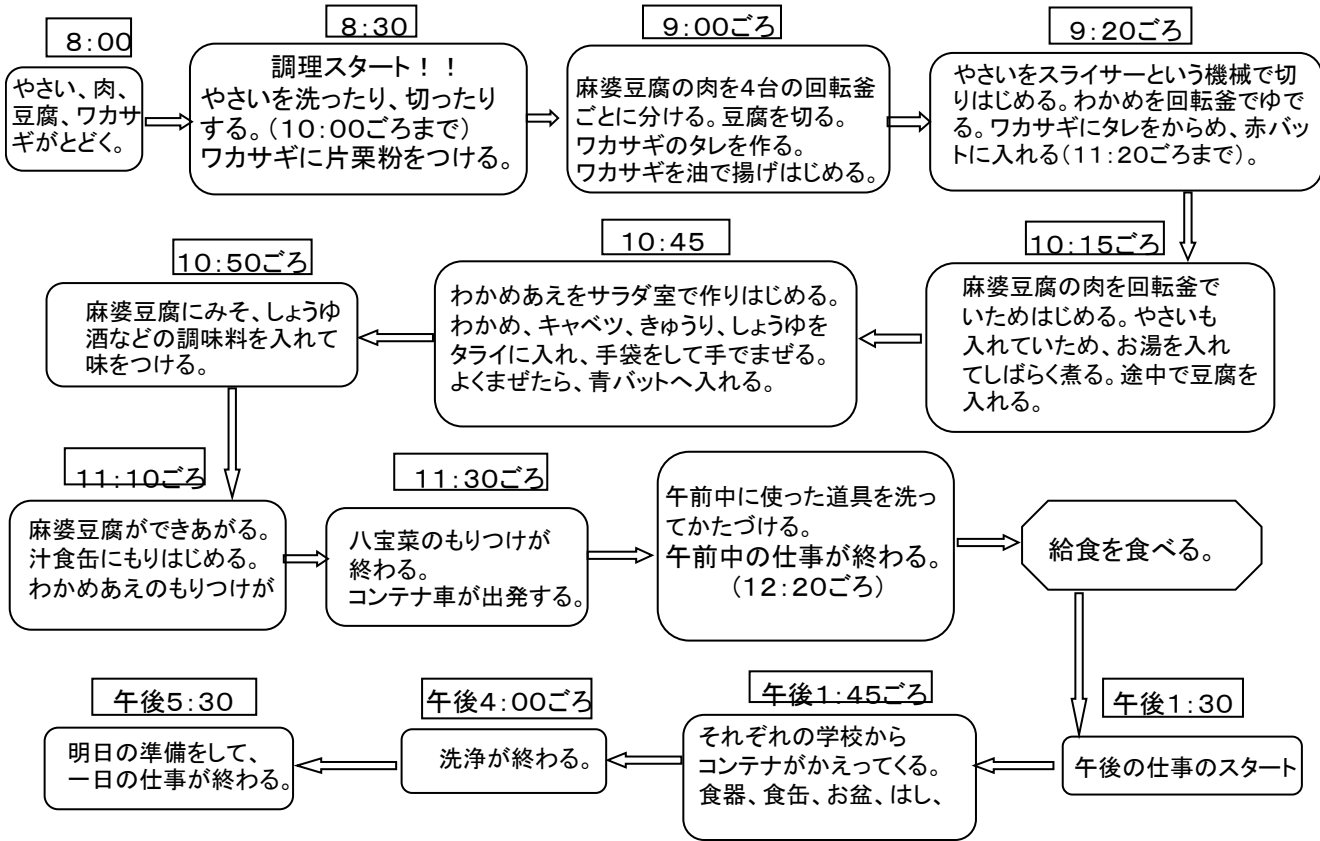
◆給食がみなさんの学校へ届くまで◆



◆給食センターの一日◆

今日の献立 きょう こんだて ごはん、牛乳、麻婆豆腐、ワカサギの南蛮づけ、わかめあえ ごはん、ぎゅうにゅう、まーぼーどうふ、わかさぎのなんばんづけ、わかめあえ

まーぼーどうふ 4人、わかさぎのなんばんづけ 6人、わかめあえ 4人の3つの班に分かれて作ります。3つの班の他に野菜を洗ったり、3つの班を手伝ったり片づけをする人が3人です。



令和5年度学校給食センター 事業概要について

令和5年10月5日 中野市学校給食センター

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	204日	203日

2 給食費 令和5年4月現在

		給食費（1食あたり）	5割軽減後（保護者負担額） （令和5年4月1日～）
小学校	低学年	247円	123円
	高学年	268円	134円
中学校		309円	154円

※物価高騰分として1食当たり約30円を公費にて補填する。

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	940食	1,390食
	中学校	878食	314食
	合計	1,818食	1,704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
43人 (17人)	21人 (5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)

「中野市立小中学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」を、令和5年4月に改定しました。
 改定理由 文部科学省「アレルギー対応指針」及び長野県教育委員会「学校における食物アレルギー対応の手引き」、日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に沿った、安全を最優先した食物アレルギー対応及び、アナフィラキシー・食物アレルギーに係る医師の診断書(学校生活管理指導表)が、令和4年12月より保険適用されたため。

5 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 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	

6 予算状況

○ 歳入

区分	金額（千円）	備考
給食費収入	109,604	令和5年度給食費
その他	37	行政財産一時使用料、給食費収入（滞納繰越分）、不要金属類売却代
計	109,641	

○ 歳出

区分	金額（千円）	備考（主なもの）
職員人件費	21,693	
管理事業費	81,150	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、貯水槽維持管理委託料、土地賃借料 など
運営事業費	349,681	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	8,959	IH電気回転釜リッツコイル線等交換工事 南部1台 北部2台 食器洗浄機用シーケンサー交換工事 南部
計	461,483	

7 主な事業内容

- ・ 子育て家庭に対する支援策として、学校給食費を5割軽減を行う。
- ・ 物価高騰対策として1食あたり30円を公費から負担する。
- ・ 非常時体験給食を提供し、実際の非常時に備える。
- ・ 非常時用備蓄食品(ヒートレスカレー)の購入を行う。

○ 主な設備工事予定

	内容
南部	IH電気回転釜リッツコイル線等交換工事 1台
	食器洗浄機用シーケンサー交換工事
北部	IH電気回転釜リッツコイル線等交換工事 2台

○ 備品購入

	内容
北部	配送用コンテナ 6台
	全自動洗濯機

令和5年9月2日 信濃毎日新聞より

給食に備蓄レトルトカレー 中野市内5小中学校

中野市内の5小中学校で「防災の日」の1日、災害や大規模停電といった非常時に備えた給食を食べる「非常時体験給食」が行われた。児童や生徒が防災について考えるきっかけにもしてほしいと市教育委員会が実施。子どもたちは市学校給食センターが備蓄するレトルトカレーを味わった。

本当の非常時でないため、栄養バランスや食べやすさを考慮し、カレーを湯せんで温めたり、野菜スープや牛乳も並べたりした。市豊田小5年生の教室では、担任の山田泰生教諭(57)が「災害時は電気やガスが止まってご飯を温める方法がないことも考えて食べましょう」と説明。子どもたちは「いい匂い」「おいしい」など言いながら平らげた。小橋瞳衣さん(10)は「災害が



給食でレトルトカレーを食べる豊田小の児童たち

起きると怖いので、非常食を家でも用意したいと思った」と話した。

8日にも市内の別の6小中学校で非常時体験給食が予定されている。

「非常食」慣れて災害に備え

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

長野県食育推進計画(第4次)

【基本的な方針】

- ・生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進(国民の健康の視点)
- ・持続可能な食を支える食育の推進(社会・環境・文化の視点)
- ・「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進(横断的な視点)

【食育推進の目標】

- ・栄養バランスに配慮した食生活の実践
- ・学校給食での地場産物を活用した取組等の増加
- ・産地や生産者への意識
- ・環境に配慮した農林水産物の選択等

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送校の児童・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%

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

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
 - 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
- 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～
- 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 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 ぼんかん 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	

ようこそ 北部学校給食センターへ



◆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。

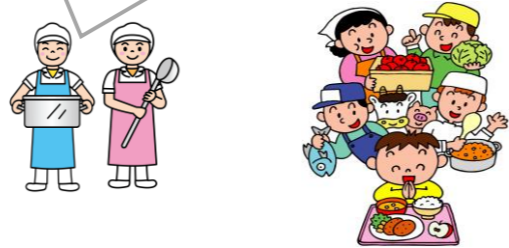
みなさんに安心して食べてもらえるよう、衛生面に気を付けて作っています。

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。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。

◆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5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	高社小	豊田小
中学校	高社中	豊田中	

全部で 約1,800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	2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	19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。

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

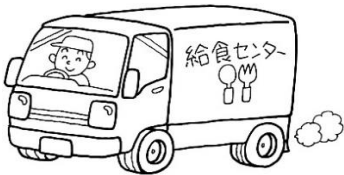
- ♥所在地 しよざいち 中野市新井332番地1
- ♥作っている給食の数 きゅうしょく かず やく にんぶん 約1800人分
- ♥学校数 がっこうすう 5校 (小学校3校、中学校2校)

- ♥給食費 きゅうしょく ひ

一食 <small>いつしょく</small>	小学校低学年 <small>しょうがっこうていがくねん</small>	247円 <small>えん</small>
	小学校高学年 <small>しょうがっこうこうがくねん</small>	268円 <small>えん</small>
	中学校 <small>ちゅうがっこう</small>	309円 <small>えん</small>
- ♥働いている人 はたら ひと 25人 (所長、事務職員2名、栄養士3名、調理員19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任しておきます。
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、作っていただいた人への感謝の気持ちを持つよう。
- 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をしないで

残さずしっかり食べられるようにしましょう。

◆学校給食の目標(学校給食法)◆

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	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。
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。	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。
食生活が食に関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。	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。
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。	



◇学校給食を食育に活用するために(「食に関する指導の手引き」文部科学省より)◇

- 1 栄養バランスのとれた魅力あるおいしい給食であること。
- 2 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること。
- 3 教科と関連した献立の作成となること。
- 4 選択できる献立の工夫を行うこと。
- 5 個に応じた献立の工夫を行うこと。
- 6 地場産物や郷土食を活用した献立の工夫を行うこと。
- 7 国際理解のための献立の工夫を行うこと。

◆中野市の給食の紹介◆

- ▶ 主食＋牛乳＋主菜＋副菜＋汁物＋(果物またはデザート)という形を基本として、バランスのとれた献立づくりを心がけています。
- ▶ ごはんは中野市産のコシヒカリに麦を5%入れて月、水、木、金の週4回実施。米の量で小学校1・2年60g、3・4年70g、5・6年80g、中学校90gです。月に1～2回程度、まぜごはんやたきこみごはんを実施しています。
- ▶ パンは火の週1回実施。小麦粉の量で小学校1・2年50g、3・4年60g、5・6年70g、中学校80g が基本です。
市販のパンに比べて、砂糖やショートニングの量が少ないパンです。
長野県産のコシヒカリで作った米粉パンを月1回程度(夏場を除く)実施しています。
- ▶ 中野市産のえのき・しめじ・エリンギ・なめこ等のきのこ類、アスパラ、さくらんぼ、巨峰、りんご、梨、プラムはJA中野市から、玉ねぎ、じゃが芋、人参、大根、白菜、キャベツ、長ねぎは学校給食出荷者の会の皆さんから購入しています。
地元の旬の食材を使い、季節感がある献立になるように心がけています。
毎月19日の食育の日は、地元の食材を多く取り入れた献立を実施しています。
- ▶ 子どもたちが苦手な魚介類、野菜(特に緑黄色野菜)、大豆製品を積極的に使用しています。
- ▶ 行事食や郷土食、子どもたちのお楽しみ献立(希望献立)を取り入れ、楽しい給食になるようにしています。
- ▶ 特別調理室を設置し、食物アレルギー対応食を提供しています。

◇学校給食における食育◇

学校給食は見たり食べたりする活動を通して、楽しみながら子どもたちの興味関心を引き出すことができるものです。そして、給食の時間は、友達や先生と食べる楽しさ、おいしい食事と出会う喜び等を体験できる場であり、食を通して得た楽しさや喜びをもとにして学習を進めることができる場でもあります。

そこで、給食センターでは給食時間の学校訪問や、学校での食の授業への参加、給食センターの見学や視察の中で子どもたちや保護者、地域の皆さんにお話する等の様々な活動を通して、食に関する情報を発信しています。

学校給食費の改定について（案）

1 給食費改定の経過、現状と要因

- (1) 現行の給食費については、平成26年度以降改定されていないが、近年、賄材料費が値上りしている。（主食・牛乳単価表は別紙のとおり）
- (2) 令和5年度は、給食費の改定は行っていないが、1食あたり30円を市の一般財源から負担している。しかし、物価高騰による賄材料費の値上りに対応できていない状況である。
- (3) 令和6年度も賄材料費の更なる物価高騰による値上りが予想される。

2 給食費改定額（案）

区分	現行額	改定額	増額（増額率）
小学校低学年（1年～3年）	247円	310円	63円（25.5%）
小学校高学年（4年～6年）	268円	330円	62円（23.1%）
中学生	309円	370円	61円（19.7%）

3 改定額の算出根拠

年度	収入総額	賄材料費	差額	1食当たりの不足額
令和3年度	194,812,817円	198,604,361円	△3,791,544円	△5.36円
令和4年度	193,044,435円	209,432,535円	△16,388,100円	△23.37円
令和5年度 （4月～8月）	76,467,063円	88,208,782円	△11,741,719円	△43.70円

※収入総額は、負担軽減を加味していない数値です。

4 改定実施時期

令和6年4月1日から適用

5 給食費改定状況

年度	小学校		中学校	平均改定率
	低学年（1年～3年）	高学年（4年～6年）		
昭和56年度	165円	180円	215円	10.07%
昭和57年度	175円	195円	235円	8.03%
昭和59年度	180円	200円	240円	2.48%
平成5年度	200円	220円	260円	9.67%
平成9年度	220円	240円	280円	8.82%
平成21年度	240円	260円	300円	8.11%
平成25年度	240円	260円	300円	据え置き
平成26年度	247円	268円	309円	3.00%
令和6年度	310円	330円	370円	22.57%

※消費税は、平成元年度に3%、平成9年度に地方税と合わせ5%に引き上げ。

※昭和56年度～平成17年度は旧中野市 平成17年度中野市と豊田村が合併。

※旧豊田村は、平成9年度～平成16年度 小学校245円、中学校280円。

※平成26年度は、消費税率改正に伴い、給食費を改定。

※平成31年10月1日から消費税率の改正、消費税率の軽減税率制度が実施されたが、税率に変更がないため、給食費の改正なし。

6 給食費の軽減について ()内は保護者負担

年度	小学校		中学校	軽減率
	低学年(1年~3年)	高学年(4年~6年)		
令和元年度	247(247)	268(268)	309(309)	
令和2年度	247(172)	268(187)	309(216)	30.00%
令和3年度	247(172)	268(187)	309(216)	30.00%
令和4年度	247(172)	268(187)	309(216)	30.00%
令和5年度	247(123)	268(134)	309(154)	50.00%
令和6年度	310()	330()	370()	

※令和2年度から4年度までは、保護者負担軽減は3割である。

※令和5年度は、保護者負担軽減は5割である。そのほか、1食あたり30円を市の一般財源から負担している。

主食・牛乳単価表

		H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
米飯 精米+加工賃	小学校低学年 60g 税込	49.67	47.84	49.05	50.31	51.29	52.20	52.62	51.97	51.30	55.44
	小学校高学年 80g 税込	56.32	53.87	55.45	57.05	58.18	59.24	59.66	58.80	57.69	62.33
	中学校 90g 税込	59.65	56.88	58.64	60.42	61.62	62.76	63.18	62.21	60.89	65.77
パン	小学校低学年 60g 税込	43.60	44.68	45.19	46.53	47.73	49.06	49.55	49.66	51.43	57.20
	小学校高学年 70g 税込	45.71	46.87	47.35	48.66	49.95	51.41	51.89	52.01	53.94	60.11
	中学校 80g 税込	47.78	49.04	49.50	50.80	52.16	53.73	54.22	54.36	56.43	63.03
牛乳	税込	53.45	54.98	53.71	54.45	55.23	56.59	57.60	59.53	61.29	66.87