

令和元年度

長久手給食センター運営委員会

資料集

令和2年3月16日

長久手市教育委員会教育部給食センター

資料 1

○長久手給食センター運営委員会規則

平成19年4月1日

教委規則第4号

改正 平成20年3月14日教委規則第7号

改正 令和元年12月10日教委規則第2号

(趣旨)

第1条 この規則は、長久手市立長久手給食センター設置条例（昭和47年長久手町条例第12号）第4条に定めるもののほか、長久手給食センター運営委員会（以下「委員会」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

(組織)

第2条 委員会は、委員10人以内で組織する。

(委員)

第3条 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命し、又は委嘱する。

- (1) 教育部長
- (2) 市立小中学校の校長
- (3) 市立小中学校のPTAの代表者
- (4) 市立保育園の指導保育士
- (5) 市立保育園の保護者会の代表者
- (6) 愛知県瀬戸保健所の職員
- (7) 学識経験者

2 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 委員は、再任することができる。

(委員長)

第4条 委員会に委員長を置き、委員の互選により選任する。

2 委員長の任期は、2年とする。ただし、再任することができる。

3 委員長は、会務を総理し、委員会を代表する。

4 委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、あらかじめ委員長の指名する委員がその職務を行う。

(議事)

第5条 委員会は、委員長が招集する。

- 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、委員長の決するところによる。
- 4 委員会は、必要があると認めるときは、委員以外の者の出席を求め、その説明又は意見を聴くことができる。

(委員会の庶務)

第6条 委員会の庶務は、給食センターにおいて処理する。

(雑則)

第7条 この規則に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が委員会に諮って定める。

附 則

(施行期日)

- 1 この規則は、平成19年4月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この規則の施行の際現に改正前の長久手給食センター運営委員会規則（以下「旧規則」という。）第5条の規定により委嘱された長久手給食センター運営委員会の委員（旧規則第5条第1号の委員を除く。）である者は、この規則の施行の日に、改正後の長久手給食センター運営委員会規則（以下「新規則」という。）第3条第1項の規定により委員会の委員として任命され、又は委嘱されたものとみなす。
- 3 この規則の施行の際現に旧規則第6条第2項の規定により定められた長久手給食センター運営委員会の委員長である者は、この規則の施行の日に、新規則第4条第1項の規定により委員会の委員長として選任されたものとみなす。この場合において、その選任されたものとみなされる者の任期は、同条第2項の規定にかかわらず、同日における旧規則第6条第3項の規定により定められた長久手給食センター運営委員会の委員長としての任期の残任期間と同一の期間とする。

附 則

この規則は、平成20年4月1日から施行する。

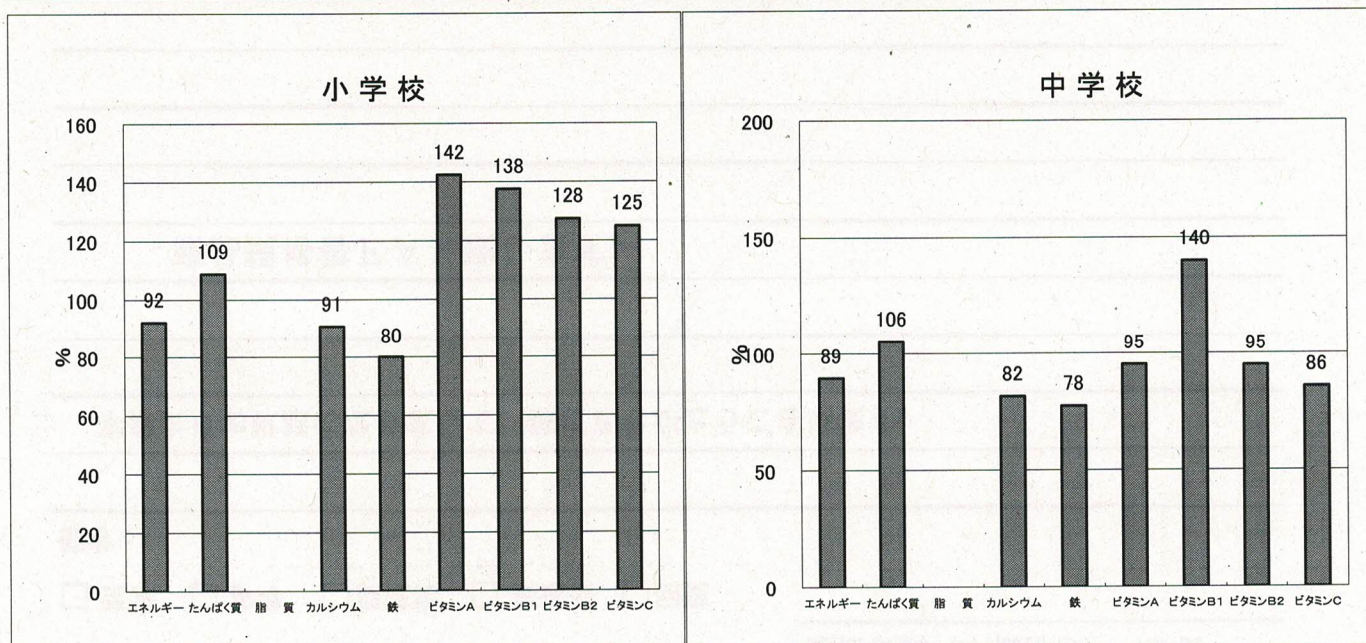
附 則

この規則は、公布の日から施行し、平成31年4月1日から適用する。

平成30年度学校給食栄養摂取状況

小学校

栄養素	月	基準量	平均		充足率 (%)
エネルギー	kcal	640	591	エネルギー	92
たんぱく質	g	24.0	26.1	たんぱく質	109
脂質	g	摂取エネルギー全体の25~30%	18.8 (28.8%)	脂質	
カルシウム	mg	350	318	カルシウム	91
鉄	g	3.0	2.4	鉄	80
ビタミンA	μg	170	242	ビタミンA	142
ビタミンB ₁	mg	0.40	0.55	ビタミンB ₁	138
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.51	ビタミンB ₂	128
ビタミンC	mg	20	25	ビタミンC	125



中学校

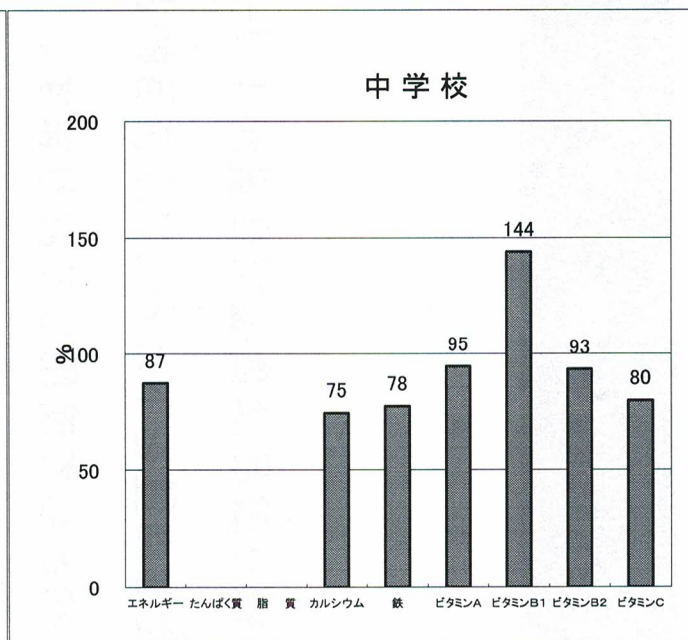
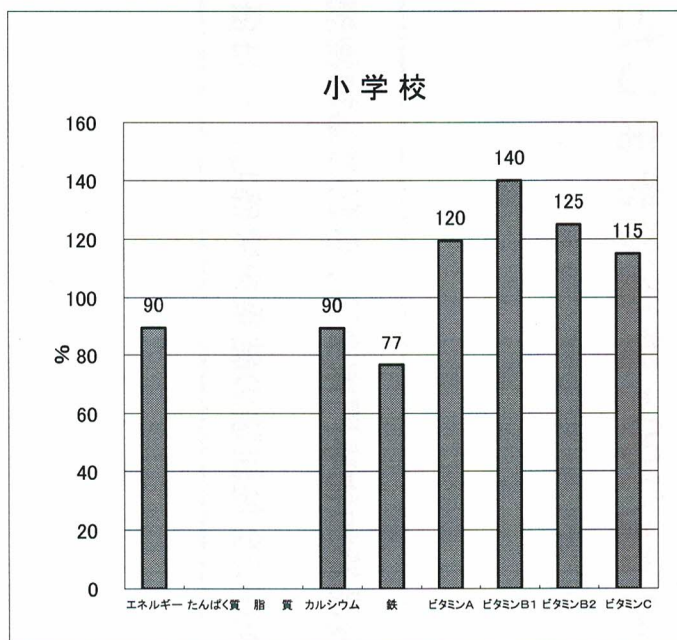
栄養素	月	基準量	平均		充足率 (%)
エネルギー	kcal	820	733	エネルギー	89
たんぱく質	g	30.0	31.7	たんぱく質	106
脂質	g	摂取エネルギー全体の25~30%	22.1 (27.4%)	脂質	
カルシウム	mg	420	343	カルシウム	82
鉄	g	4.0	3.1	鉄	78
ビタミンA	μg	300	286	ビタミンA	95
ビタミンB ₁	mg	0.50	0.70	ビタミンB ₁	140
ビタミンB ₂	mg	0.60	0.57	ビタミンB ₂	95
ビタミンC	mg	35	30	ビタミンC	86

*基準量とは、文部科学省「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」による。

令和元年度(4月～1月)学校給食栄養摂取状況

小学校

栄養素	月	基準量	平均		充足率(%)
エネルギー	kcal	650	584	エネルギー	90
たんぱく質	g	摂取エネルギー全体の13～20%	25.7 (17.6%)	たんぱく質	
脂質	g	摂取エネルギー全体の20～30%	18.7 (28.8%)	脂質	
カルシウム	mg	350	314	カルシウム	90
鉄	g	3.0	2.3	鉄	77
ビタミンA	μg	200	239	ビタミンA	120
ビタミンB ₁	mg	0.40	0.56	ビタミンB ₁	140
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.50	ビタミンB ₂	125
ビタミンC	mg	20	23	ビタミンC	115



中学校

栄養素	月	基準量	平均		充足率(%)
エネルギー	kcal	830	725	エネルギー	87
たんぱく質	g	摂取エネルギー全体の13～20%	31.2 (17.3%)	たんぱく質	
脂質	g	摂取エネルギー全体の20～30%	21.7 (26.9%)	脂質	
カルシウム	mg	450	336	カルシウム	75
鉄	g	4.0	3.1	鉄	78
ビタミンA	μg	300	284	ビタミンA	95
ビタミンB ₁	mg	0.50	0.72	ビタミンB ₁	144
ビタミンB ₂	mg	0.60	0.56	ビタミンB ₂	93
ビタミンC	mg	35	28	ビタミンC	80

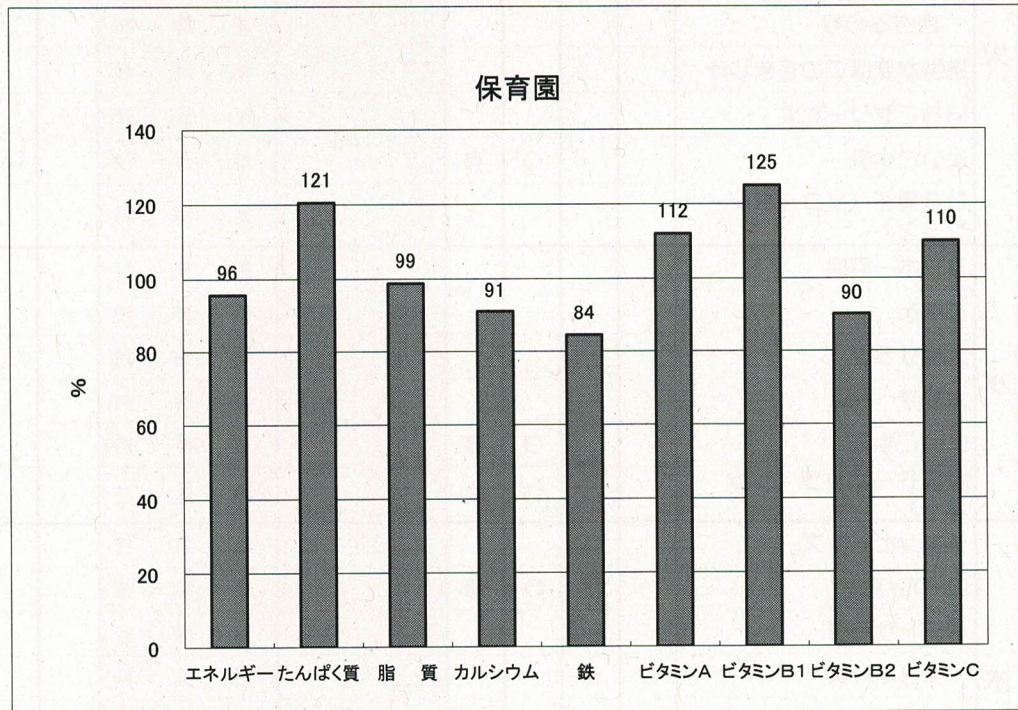
* 基準量とは、文部科学省「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」による。

平成30年度保育園給食栄養摂取状況

保育園

四捨五入

栄養素	月	基準量	平均		充足率 (%)
エネルギー	kcal	560	537	エネルギー	96
たんぱく質	g	18.0	21.8	たんぱく質	121
脂質	g	16.5	16.3	脂質	99
カルシウム	mg	250	227	カルシウム	91
鉄	mg	3.2	2.7	鉄	84
ビタミンA	μg	150	168	ビタミンA	112
ビタミンB ₁	mg	0.24	0.30	ビタミンB ₁	125
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.36	ビタミンB ₂	90
ビタミンC	mg	20	22	ビタミンC	110

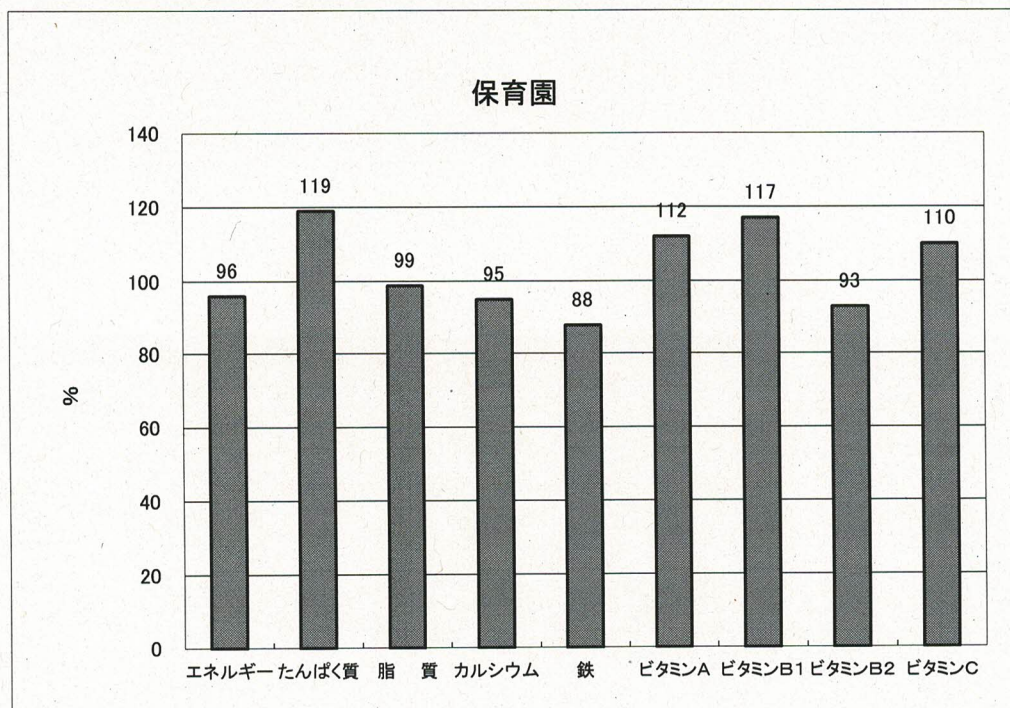


令和元年度(4月～1月)保育園給食栄養摂取状況

保育園

四捨五入

栄養素	月	基準量	平均		充足率(%)
エネルギー	kcal	560	536	エネルギー	96
たんぱく質	g	18.0	21.4	たんぱく質	119
脂質	g	16.5	16.4	脂質	99
カルシウム	mg	250	237	カルシウム	95
鉄	mg	3.2	2.8	鉄	88
ビタミンA	μg	150	168	ビタミンA	112
ビタミンB ₁	mg	0.24	0.28	ビタミンB ₁	117
ビタミンB ₂	mg	0.40	0.37	ビタミンB ₂	93
ビタミンC	mg	20	22	ビタミンC	110



資料3

平成30年度 給食費公費負担額

区分	食数 (a)	給食費(円) (b)	賄材料費(円)		1食あたり 公費負担額 (e)=(d/a)	
			(c)	内、公費負担額 (d)=(c-b)		
小学校	長小	124,845	27,465,900	198,592,196	16,999,152	20.60
	西小	93,312	20,528,640			
	東小	65,611	14,434,420			
	北小	181,663	39,098,951			
	南小	126,885	28,770,329			
	市小	218,246	47,989,304			
	他	14,712	3,305,500			
	小計	825,274	181,593,044	—	—	—
中学校	長中	65,594	17,053,641	84,557,639	6,760,948	22.59
	南中	132,065	34,336,900			
	北中	101,391	26,361,660			
	他(注)	179	44,490			
	小計	299,229	77,796,691	—	—	—
保育園	上保	36,533	8,479,471	72,672,669	6,049,609	21.24
	色保	53,190	12,342,247			
	東保	36,928	8,671,632			
	西保	51,817	12,088,398			
	北保	69,961	16,433,987			
	南保	35,258	8,366,262			
	他	1,133	241,063			
	小計	284,820	66,623,060	—	—	—
合計	1,409,323	326,012,795	355,822,504	29,809,709	21.15	

「他」は学校給食試食会や給食センター従業員の食数。
 (注)給食センター施設見学試食会等を含む。

令和元年度 給食費公費負担額(令和2年1月現在)

区分	食数 (a)	給食費(円) (b)	賄材料費(円)		1食あたり 公費負担額 (e)=(d/a)	
			(c)	内、公費負担額 (d)=(c-b)		
小学校	長小	101,182	22,260,040	165,098,656	10,750,920	15.33
	西小	80,923	17,803,060			
	東小	62,172	13,677,840			
	北小	155,607	34,219,252			
	南小	106,495	23,428,900			
	市小	182,890	40,216,784			
	他	12,177	2,741,860			
	小計	701,446	154,347,736	—	—	—
中学校	長中	57,327	14,905,020	70,966,859	5,157,359	20.38
	南中	108,478	28,204,280			
	北中	87,210	22,674,600			
	他(注)	96	25,600			
	小計	253,111	65,809,500	—	—	—
保育園	上保	29,436	6,677,019	56,870,672	3,448,889	14.72
	色保	46,400	10,421,101			
	東保	29,513	6,774,085			
	西保	41,837	9,536,963			
	北保	58,713	13,454,254			
	南保	27,377	6,347,267			
	他	1,005	211,094			
	小計	234,281	53,421,783	—	—	—
合計	1,188,838	273,579,019	292,936,187	19,357,168	16.28	

「他」は学校給食試食会や給食センター従業員の食数。

(注)給食センター施設見学試食会等を含む。

資料4

長久手市教育振興基本計画(抜粋)/2019.3長久手市教育委員会

3 計画の体系

【基本理念】

【教育方針】

【基本目標】

【基本施策】

人間力を育み
いつまでも健やかで夢と生きがいを持ち
成長できる人づくり

- 教育方針 1
自然の大切さ、命の尊さを学び、自然と共生する
- 教育方針 2
地域で家庭や学校を支え、関わり合いながら、向上心をもって、ともに成長する
- 教育方針 3
多様な人々の存在や価値観を認め合い、まざって暮らす

I 「生きる力」の育成に向けた取組の充実

II 個に応じたきめ細やかな教育の充実

III 子どもの学びを支える教育環境の整備

IV 地域・家庭・学校の連携強化と協働の仕組みづくり

V 生涯を通じた学びの機会提供と支援の充実

- (1) 自然と親しむ教育の推進
 - (2) 地域との交流・体験を重視した教育の推進
 - (3) 確かな学力の育成
 - (4) 国際理解教育の推進
 - (5) 主体性を育む教育の推進
 - (6) 健やかな体の育成
 - (7) 安心安全な給食の提供と食育の推進
 - (8) 大学・民間連携の推進
- (1) 切れ目のない支援体制の構築
 - (2) いじめ予防と人権教育の推進
 - (3) 不登校児童生徒への支援の充実
 - (4) 特別支援教育の推進
 - (5) 財政的な支援等の充実
- (1) 幼児教育環境の充実
 - (2) 安全で快適な学習環境づくり
 - (3) 教員の資質向上
 - (4) 危機管理体制の構築
 - (5) 教員の働き方改革の推進
- (1) 長久手版コミュニティ・スクール設置に向けた仕組みづくり
 - (2) 地域とふれあう機会の創出
 - (3) 放課後の子どもの居場所づくり
- (1) 市民の自主的な生涯学習活動の推進
 - (2) スポーツ環境の整備
 - (3) スポーツに親しむ機会の充実
 - (4) 文化の家を拠点とした文化芸術環境の整備
 - (5) 文化・芸術体験の充実
 - (6) 青少年の健全な育成を支える
 - (7) 伝統文化に親しむ場と機会の充実
 - (8) 子どもの読書活動の推進
 - (9) 魅力ある図書館づくり

【主な取組】

①環境教育の推進 ③プレーパークの推進	②平成こども塾を活用した学校連携プログラムの推進	
①あいさつの励行 ④地域人材を活用した教育の推進	②伝統文化体験学習の推進	③キャリア教育の推進
①ICT教育・情報モラル教育の推進 ④読書活動の推進	②プログラミング教育の推進 ⑤ESD（持続可能な開発のための教育）の推進	③主体的・対話的で深い学びの実践
①外国語に触れる機会の拡充	②多文化共生教育の推進	
①子どもチャレンジ事業の実施	②主体的・対話的で深い学びの実践【再掲】	
①保健教育の充実	②基本的な生活習慣の確立への支援	③運動に親しむことができる環境づくり
①アレルギー対応食の提供 ④愛知県産（長久手市産含む）の食材活用	②郷土料理、行事食の提供 ⑤保育園給食巡回指導の実施	③施設見学試食会の開催
①大学や民間企業と連携した教育の推進	②創造性・感性を育む教育の推進	
①幼稚園・保育園・小学校間の交流及び研修の実施 ③ピアサポートの実施		②小学校見学会の実施
①道徳教育の充実 ④多文化共生教育の推進【再掲】	②人権教育の推進	③男女共同参画の推進
①適応指導教室の充実 ③不登校傾向児童生徒の早期発見	②家庭にいる不登校児童生徒への適切な支援の実施	
①インクルーシブ教育システムの構築 ④ICTを活用した授業の実践	②通級指導教室の充実	③学級指導補助の適正な配置
①就学援助費の支給 ④給付型奨学金制度の検討	②特別支援教育就学奨励費の支給 ⑤ひとり親家庭への支援の充実	③私立高校授業料補助の実施 ⑥学習支援事業の実施
①上郷保育園の改築	②幼稚園運営に対する補助	③障がい児保育の充実
①学校普通教室等へのエアコン設置 ④学校施設の長寿命化対策	②学校施設のバリアフリー化	③学校施設の長寿命化計画の策定
①教員研修の充実		
①危機管理マニュアルの策定	②防災教育の推進	③学校施設利用計画の策定
①教員の働き方改革プランの策定 ④スクールサポートスタッフの配置検討	②外部指導者の拡充と部活動指導員の検討	③専門スタッフ等の拡充
①地域学校協働本部の立ち上げと協働活動の推進		②地域コーディネーターの育成と拡充
①学校ボランティアとの交流	②地域人材を活用した教育の推進【再掲】	
①上郷児童館の整備	②北児童館の整備	③児童クラブと放課後子ども教室の計画的な整備
①自主的な学習の支援 ④学習の場の充実	②学習内容の充実	③学習情報の充実
①スポーツ施設等整備事業 ④学校プール開放の推進	②秋ヶ池体育館の施設長寿命化	③小・中学校施設の開放推進
①総合型地域スポーツクラブの発展	②社会体育施設の利用促進	
①アートのまち創造事業の推進	②情報事業の推進	③活動空間提供事業の推進
①普及・啓発事業の推進	②鑑賞・体験事業の推進	③市民参画事業の推進
①休日を活用した学習機会の提供	②個性を発揮できる活動の機会づくり	③健全な家庭づくりの支援
①学習の機会の提供	②文化財の保存及び活用の推進	
①乳幼児期からの読書活動の支援 ④学校連携司書の派遣	②良質な図書収集	③児童館への団体貸出
①魅力ある蔵書の提供 ④施設の整備	②本の展示やイベントなどの実施 ⑤郷土、行政に関する資料の収集	③本の調査要望への対応 ⑥地域資料の電子化と公開

基本施策（7）安心安全な給食の提供と食育の推進 >>>>

児童生徒の健全な身体の発達に資するために、愛知県産（長久手市産）食材を活かした安全で安心な学校給食の提供を行い、小中9年間にわたる一貫した食育を推進します。



〔学校給食の例〕

【主な取組と内容】

取組	内容	担当課
アレルギー対応食の提供	卵、乳のアレルギーをもつ園児、児童生徒に、卵、乳を除去した対応食を提供します。	給食センター
郷土料理、行事食の提供	この地方に伝わる郷土料理や七夕、お月見など季節の行事にちなんだ給食を提供します。	給食センター
施設見学試食会の開催	学期に1回、市広報紙等により募集し、給食センターの見学、栄養士による講話、当日に提供する給食の試食を行います。	給食センター
愛知県産（長久手市産含む）の食材活用	物資を選定する時に愛知県産（長久手市産含む）食材を積極的に取り入れ、地産地消*を推進します。	給食センター
保育園給食巡回指導の実施	市立保育園園児の栄養改善及び健康保持増進のため、管理栄養士による各園巡回指導を行います。食材の栄養や箸の持ち方、食器の並べ方などを指導訪問します。	給食センター

給食センター年間行事(主なもの)

令和元年度(実績)

時期	学校給食	保育園給食	施設管理等	その他
通年	献立表	献立表	維持管理	給食費納付金債権管理
	学校給食指導	保育園栄養指導	修繕	
4月				給食費債権管理マニュアル策定
5月				
6月	食育月間 給食だより発行			6/12東小3年生見学 6/28施設見学試食会(21人)
7月			施設点検	
8月			厨房設備機器保守点検他	8/8愛豊衛生講習会参加
9月				9/30~10/4愛知淑徳大学臨地実習受入(3人)
10月				
11月	愛知を食べる学校給食の日 給食だより発行			11/25南小2年生見学 11/27施設見学試食会(21人)
12月				12/11・12・16長小2年生見学
1月	学校給食週間			1/16・17長中体験学習(3人) 1/30見学試食会(22人)
2月	給食だより発行			2/4~7愛知淑徳大臨地実習受入(3人) 2/5・7・10同早期体験学習受入
3月				3/16給食センター運営委員会

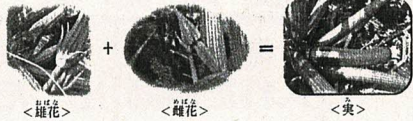
令和2年度(予定)

時期	学校給食	保育園給食	施設管理等	その他
通年	献立表	献立表	維持管理	給食費納付金債権管理
	学校給食指導	保育園栄養指導	修繕	施設見学会
4月				長久手市債権管理条例施行
5月				
6月	食育月間 給食だより発行		調理等委託業務入札準備	施設見学試食会
7月			施設点検	
8月			厨房設備機器保守点検他	愛豊衛生講習会参加
9月				愛知淑徳大学臨地実習受入
10月		上郷保育園自園調理開始		
11月	愛知を食べる学校給食の日 給食だより発行			施設見学試食会
12月				
1月	学校給食週間 給食だより発行		調理等委託業務入札契約	見学試食会 給食物資納入業者指定
2月				愛知淑徳大学臨地実習受入 同大早期体験学習受入
3月				給食センター運営委員会 不納欠損

資料6

ズッキーニ畑を訪問しました!

給食のズッキーニを作ってくださる川井農介さん。朝は、夜明け頃から畑で一つずつ手で受粉作業をしているそうです。



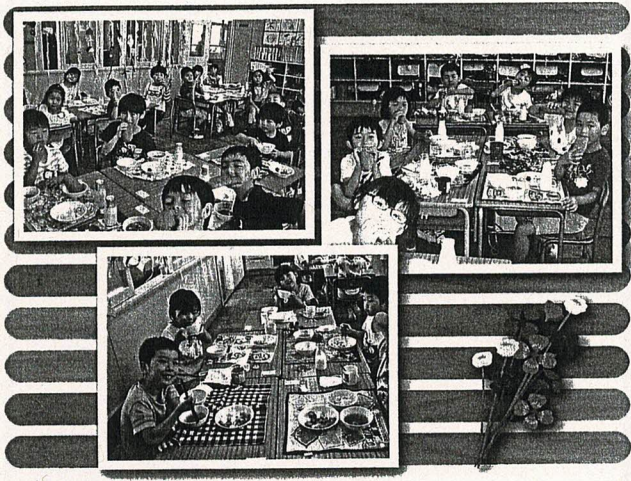
川井さんがおすすめのスズッキーニ料理は・・・
ゆったスズッキーニにチーズをのせて焼くだけでもおいしいです。ベーコンとの相性もいいので、チーズ&ベーコンもおいしいですね。最近では、花を食べるのもおもしろいので、ズッキーニの花の肉詰めもおすすめです。ズッキーニの漬物けという食べ方もありますよ。



子どもたちへのメッセージをお願いします。
農業は、魅力のある仕事なので、一緒にやりましょう。

母ながくての給食

令和元年度 1学期号



給食が始まって2か月が経ちました。子どもたちは新しいクラスにも慣れてきたようです。
『今日の給食は何か?』と、給食を楽しみにしてくれている児童生徒が多くいます。成長期の児童生徒には、食事はとても重要です。この給食だよりは、親子で一緒にみていただき、ご家庭でも話題にしたいだけとうれしいです。

長久手市立長久手給食センター

「愛知を食べる学校給食の日クイズ」の答え

問題1 こたえ ② あいちのかおり
米粉を使ったもちりとしたパンで、子どもたちに人気です。給食のこはんも同じ「あいちのかおり」という品種を使っていて、長久手市近郊でとれたお米が使われています。
また、パンに使われている小麦粉にも愛知県産の「きぬあかり」という小麦粉が20%入っています。

問題2 こたえ ① はい
給食に毎日牛乳がつく大きな理由は、カルシウムが多く含まれているからです。カルシウムは、骨や歯をつくり、丈夫にするには欠かせません。体の骨は、毎日少しずつ壊れて体の外に出ていき、また新しい骨が作られています。こうして3年くらいで全部の骨が生まれ変わります。

問題3 こたえ ② ブロッコリー
キャベツとブロッコリーは、アブラナ科です。下の写真は、それぞれの花の写真です。ブロッコリーの花がキャベツの花と似ているのがわかります。

問題4 こたえ ① 花と② 実
給食で使っているのは、よく食べられている②の実の部分です。最近では、①の花の部分も食べられています。ズッキーニを作っている川井さんも、すすめられていました。ぜひ食べてみてください。

問題5 こたえ ③ トマト
鮮やかな赤色の成分はリコピンで、抗酸化作用があり、卒にとてもよいと人気があります。トマトが苦手な人も多いですが、食べやすいゼリーからチャレンジしてみてください。

今年も、愛知県産食材をたくさん使います!!

6月19日は、愛知を食べる学校給食の日



「食」について学び、「食」について考えよう」という願いから、毎年6月は『食育月間』、毎月19日は『食育の日』と定められています。愛知県の学校給食では、6月19日を『愛知を食べる学校給食の日』とし、長久手市では、愛知県の農畜産物に加えて、長久手市産も取り入れた献立にしました。

「愛知を食べる学校給食の日クイズ」に親子でチャレンジ!!

問題1 愛知の米粉入りパンは、小麦粉だけでなく愛知県で作られた米粉も使っています。どの品種のお米を粉にしたものでしょうか?
① こしひかり
② あいちのかおり
③ ささにしき

問題2 牛乳は、毎日給食に登場しますが、愛知県で育った牛の乳を一年中使っています。
① はい
② いいえ

問題3 キャベツは、全国で愛知県の生産量が多い野菜で有名ですね。では、キャベツと同じなまはどれでしょうか?
① レタス
② ブロッコリー
③ ごぼう

6月19日の献立は・・・
愛知の米粉入りパン
牛乳
キャベツ入りメンチカツ
ズッキーニ入りミネストローネ
フルーツゼリーミックス



問題4 スズッキーニは、長久手市で作られたものを使います。さて、私たちが食べることができるのは、ズッキーニのどの部分でしょうか?
① 花
② 実
③ 葉

問題5 フルーツゼリーミックスの中には、愛知県で生産された食物で作ったゼリーが入っています。見た目は赤くて、夏が旬、リコピンという体によい栄養がつまっているその食べ物は、何でしょうか?
① りんご ② いちご ③ トマト



近年、朝食の欠食や孤食など、「食」をめぐる問題が多く見られます。食育は、生きる上での基本となるものです。食に関する知識や選択する能力を取得し、健全な食生活を実践することができるように、食育の推進が求められています。子どもたちの食育には、家庭、学校、地域が連携することが重要です。ご家庭でのご理解、ご協力をお願いいたします。

親子で朝食クッキング

母ながくての給食

令和元年度 2学期号

たっぷり野菜ココット

電子レンジでできます！
ミックスペジタブルなど
を使用しても



〈材料・一人分〉

- 卵 1個
- たまねぎ 20g
- にんじん 10g
- キャベツ 60g
- オイルツナ(缶) 10g
- ナチュラルチーズ 8g
- しお・こしょう 少々
- しょうゆ 4g
- ケチャップ 8g

毎日しっかり

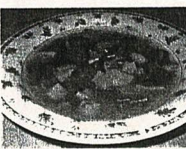


〈作り方〉

- ①たまねぎは薄く、にんじん・キャベツは千切り、チーズはみじん切り、ツナは油をきる。
- ②①をボールに入れ、しお・こしょう・しょうゆを加えて混ぜる。
- ③ココット型容器に入れ、中央をへこませる。
- ④へこませたところに卵を割り入れ、つまようじで真身に2〜3カ所穴を開ける。
- ⑤電子レンジで3〜4分加熱する。
- ⑥ケチャップを添える。

ミネストローネ

給食のレシピを家庭用にアレンジしました。給食ではセロリの葉を煮てスープを取ります。トマトは缶詰でもよいです。

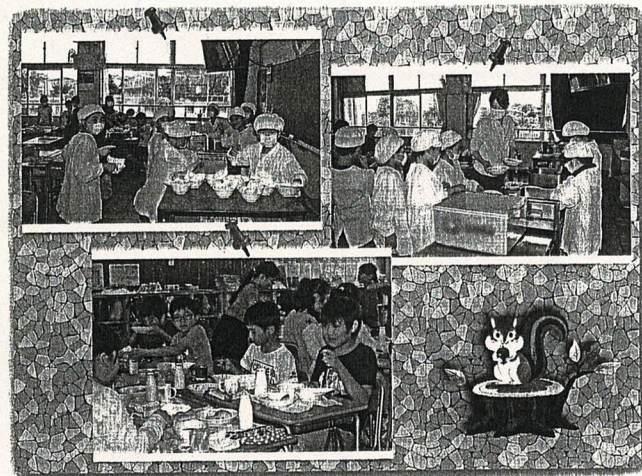


〈材料・1人分〉

- ベーコン 20g
- トマト 50g
- たまねぎ 40g
- にんじん 20g
- セロリ 10g
- じゃがいも 40g
- キャベツ 20g
- 圆形スープ 1/4個
- しお・こしょう 少々
- 水 200cc
- オリーブオイル 小さじ1

〈作り方〉

- ①野菜は1cm角、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②オリーブオイルを鍋に入れ、ベーコン・たまねぎ・にんじん・セロリを入れて中火で炒める。
- ③じゃがいも・キャベツを加えて炒める。
- ④トマト・圆形スープ・水を入れて弱火で煮る。アクをとる。
- ⑤しお・こしょうで味をととのえる。



『食欲の秋』がやってきました。

給食の時間、みんなで協力して給食の準備をしています。

今日も残さず食べてね。

私たちの体には、時計遺伝子という仕組みがあり、朝ごはんを食べることで1日の活動をスムーズに始めることができるようになります。今一度、子どもたちと一緒に朝ごはんをきちんと食べる大切さを、見直してみたいいかがでしょうか。

長久手市立長久手給食センター

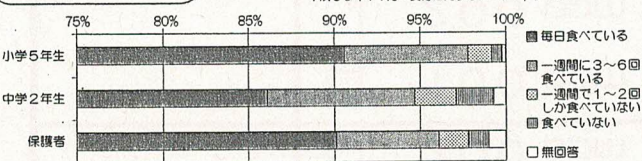
しっかり食べよう！朝ごはん



秋が深まってきました。まもなく冬の足音も聞こえてきます。空気が冷えてきたので、ふとんから出たくないと思っている人はいませんか？元気に学校生活を送るためにも、早寝早起きをして、きちんと朝ごはんをとり生活リズムをくずさないようにしましょう。

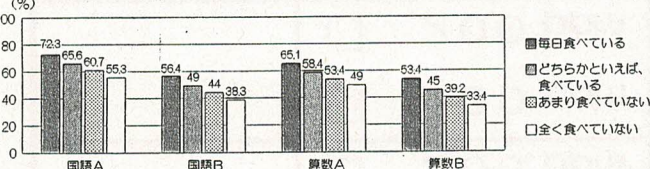
朝食は食べますか？

長久手市教育推進部会
平成30年11月「食育に関するアンケート」より

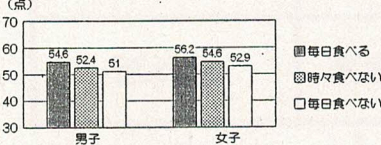


朝ごはんを食べる習慣は、学力・学習習慣や体力と関係しています！

●朝食の摂取と学力調査の平均正答率との関係(小学校6年生)



●朝食と体力合計点との関係(小学校6年生)



文部科学省「平成30年度全国学力・運動能力・運動習慣等調査」より

一日の授業の3分の2は午前中にあります。朝ごはんは、授業中の大切なエネルギー源

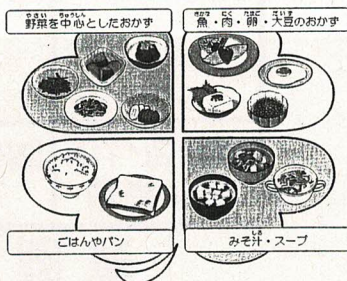
朝ごはんを毎日食べると...



朝ごはんをしっかり食べるためには...



朝ごはんはどんなものを食べればよいの？...4つのお皿をそろえよう！



朝食を食べるとどんないいことがあるの？

朝食を毎日食べる人は、どうでもいい人と比較して...

- ◎ 中学生や大学生、成人を対象とした研究では、穀類・野菜類・卵類などの食品の摂取量が多いことが報告されています。
- ◎ 中学生、成人を対象とした研究では、ストレスを感じていない人が多いことが報告されています。
- ◎ 小学生～大学生を対象とした研究では、「イライラする」「集中できない」といった訴えが少なく、心の状態を良好に保つことができていることが報告されています。
- ◎ 小学生や中学生を対象とした研究では、「家族や友人について「大切な」「一緒にいて楽しい」などと肯定する気持ち強いことが報告されています。

学校給食の歴史と献立の 移り変わり

日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ午餐を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援助力による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。

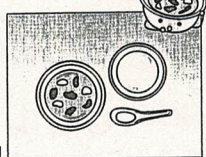


昭和22年
(1947年)

給食が再開される

昭和21年12月24日、東京市内の小学校でアメリカのララ(アジア教育公団)より給食用物の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万入の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

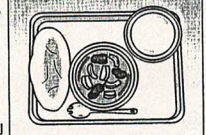


昭和25年
(1950年)

パン・ミルク・おかずの「完全給食」に

アメリカから輸入された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」

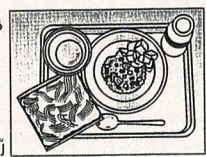


昭和39年
(1963年)

ソフトめんが登場、 脱脂粉乳から牛乳へ

ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がりました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、納豆」

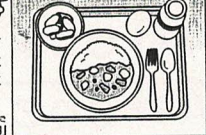


昭和51年
(1976年)

米飯給食が正式に始まる

パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。

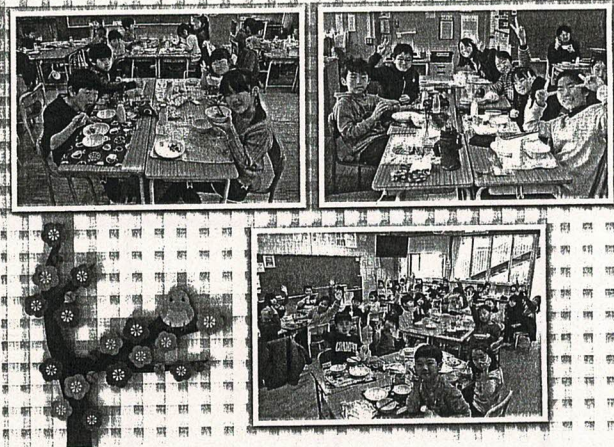
★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」



全国学校給食協会「学校給食」2019年12月号

母ながくての給食

令和元年度 3学期号



子どもたちが楽しく給食を食べている様子が伝わってきます。学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることを目的としています。この給食により、親子で一緒にみていただき、ご家庭でも給食について語り合ってみませんか。

長久手市立長久手給食センター

お家の人と一緒に読んでね!!
給食を食べた子どもたちは、学校給食週間のメニューを思い出して、その日の給食の味や、その日の給食の様子をお家の人へ伝えてください。

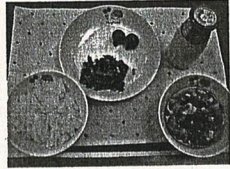


1月24日から30日は 学校給食週間 でした!

長久手市では、郷土料理や、長久手市産や愛知県産の食材を使って、給食を作りました。

1月24日(金)の献立

- ごはん・牛乳
- ひきずり
- 真菜のごまあえ
- ミニトマト



長久手市産の真菜を給食に使いました。長久手市では昔から、お正月の時期に食べられる「正月菜(もち菜)」として作り続けられてきました。給食では「ごまあえ」にしました。
成瀬ひろみさんたちが、丹精こめて作ってくださった長久手市に伝わる伝統野菜です。小松菜とよく似ている真菜について学ぶ機会になりました。
ひきずりは、鶏肉を使ったすきやき味の鍋物です。具を引きずるように自分のお皿へ運んだことからこの名がついたとされています。この地域では、養鶏が盛んだったことから、鶏肉が多く使われています。

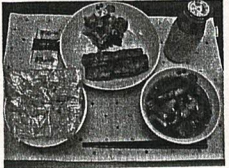


給食の時間に、給食委員の児童生徒が、学校給食の歴史や長久手市産の「真菜」について発表しました。



1月27日(月)の献立

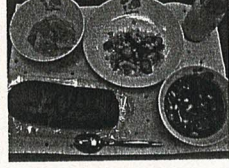
- 五目さしめん、牛乳
- ちくわのいそべあげ
- 和風ツナサラダ
- コーヒートマトの素



さしめんの名前の由来について知っていますが、昔、平たいうどんの上に、「きじ」という鳥の肉をのせて食べたことから、「きじが入っためん」が変化して「きじめん」となり、それが現在の「きしめん」と呼ばれるようになったとか・・・他にもいろいろなお説があります。調べてみるのも楽しいですよ。平たいめんは、すぐにゆでられるので、せからで待つことが苦手とされる愛知の人々にすぐに気に入られたようです。

1月28日(火)の献立

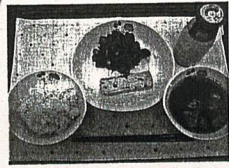
- あいちの米粉入りパン
- 牛乳、チキンピュール
- ウィンナーとコーンのソテー
- フルーツミックス



愛知の米粉入りパンは、愛知県産のお米の粉を50%使用しています。もちっとしています。また、フルーツミックスゼリーの中のゼリーは、愛知県蒲郡市で育てられたみかんを使って作られたものです。蒲郡市は、みかん作りに適した温暖な土地柄です。みかんの旬の時期にとれた果汁を50%使用してゼリーにした学校給食ならではのゼリーです。

1月29日(水)の献立

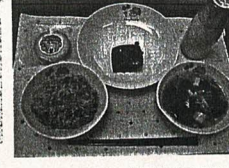
- ごはん、牛乳
- あいちの五目厚焼き卵
- 豚火炙り
- ままし汁



愛知県で作られた食べ物を使った『愛知の五目厚焼き卵』です。愛知県産の食材が6つ入っていました。卵、れんこん、小松菜、にんじん、青じそ、しいたけです。
愛知県では、野菜をたくさん栽培しています。その中でも平成29年度の調査では、『キャベツ』『しそ』『ふき』『とうがん』の生産量が全国1位になっています。愛知県で作られている作物を覚えながら、食べることができましたか?

1月30日(木)の献立

- 五目ごはん、牛乳
- さば八丁みそ煮
- わかめ汁
- お米のタルト



さば八丁みそ煮に使われている『八丁みそ』は、江戸時代に愛知県岡崎市の岡崎城から西へ八丁(約870m)の奥所にある八帖町(はっちょうちょう)で作られ始めた豆みそです。さばの魚臭さをみそ風味で、おいしく食べることが出来ます。骨ごと食べることが出来るように煮てあります。
お米のタルトは、子どもたちからのリクエストが多いデザートです。長久手市産のお米の粉をタルト製造工場に送って、作ってもらっています。お米の粉は、タルトの生地とクリームの方方に使われています。