

令和元年度 第1回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

令和元年8月1日(木) 13:30～
甲賀市役所 4階 教育委員会室

1. 開 会
市民憲章唱和
2. 運営委員会委員委嘱状交付
3. あいさつ
4. 自己紹介
5. 委員長・副委員長の選出【P 3～7】
 - ・委員長
 - ・副委員長
6. 議 事
 - (1) 各学校給食センターの概要について【P 8～10】
 - (2) (仮称) 甲賀市西部学校給食センターの概要について【P 11～15】
 - (3) 給食について【P 16～20】
 - (4) 給食費について【P 21～22】
 - (5) その他【P 23～26】
7. 閉 会

甲賀市市民憲章

わたしたちは「みんながつくる住みよさと活気あふれる甲賀市」
を目指して、この憲章を定めます。

あふれる愛に

あなたも仲間

いろどる山河と

生きいき文化

こぼれる笑顔に

応える安心

うみだす活力

受けつぐ伝統

かがやく未来に

鹿深の夢を

甲賀市学校給食センター運営委員会委員

任期：令和元年6月1日から令和2年5月31日まで

No	氏名	所属等	備考	その他
1	立岡 秀寿	小学校長代表	1号 土山小学校 校長	委嘱
2	北村 哲也	中学校長代表	1号 城山中学校 校長	委嘱
3	山田 美弥子	柏木小学校PTA代表	2号 柏木小学校PTA	委嘱
4	大森 薫	土山中学校PTA代表	2号 土山中学校PTA	委嘱
5	奥村 千穂	甲賀中学校PTA代表	2号 甲賀中学校PTA	委嘱
6	田中 恵美	甲南第三小学校PTA代表	2号 甲南第三小学校PTA	委嘱
7	武田 和子	信楽中学校PTA代表	2号 信楽中学校PTA	委嘱
8	今井 真希子	信楽幼稚園PTA代表	2号 信楽幼稚園PTA	委嘱
9	荒木 勇雄	甲賀保健所長	3号 甲賀保健所	委嘱
10	山元 俊行	水口町校医代表	4号 やまもと内科・外科ク リニック	委嘱
11	宇田 勝弘	土山町校医代表	4号 うだ医院	委嘱
12	隠岐 良達	甲賀町校医代表	4号 隠岐医院	委嘱
13	古倉 みのり	甲南町校医代表	4号 甲南病院	委嘱
14	野崎 昭彦	信楽町校医代表	4号 のぞき医院	委嘱
15	長嶋 房代	甲賀市こども政策部	5号 保育幼稚園課 管理栄養士	委嘱
16	村田 喜代美	学識経験者	6号 元栄養教諭	委嘱
17	石橋 智子	学識経験者	6号 元養護教諭	委嘱

○甲賀市学校給食センター条例

(設置)

第1条 甲賀市立の小学校及び中学校等における給食の調理等に関する業務するため、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、甲賀市学校給食センター（以下「給食センター」という。）を設置する。

(名称及び位置)

第2条 給食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
甲賀市水口学校給食センター	甲賀市水口町宇田22番地
甲賀市東部学校給食センター	甲賀市甲賀町隠岐2403番地24
甲賀市信楽学校給食センター	甲賀市信楽町長野317番地13

(管理)

第3条 給食センターは、甲賀市教育委員会（以下「教育委員会」という。）が管理する。

(業務)

第4条 給食センターは、市立小学校及び中学校その他教育委員会が指定する学校等の学校給食に必要な業務を行う。

(運営委員会)

第5条 教育委員会の諮問に応じて給食センターの適正かつ円滑な運営を調査し、審議するため、地方自治法（昭和22年法律第67号）第138条の4第3項の規定に基づき、甲賀市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）を設置する。

2 委員会は、委員20人以内で組織する。

3 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 関係学校長の代表者
- (2) 関係PTAの代表者
- (3) 保健所長
- (4) 学校医の代表者

(5) 教育委員会が指名する職員

(6) その他教育委員会が適当と認める者

4 委員の任期は、1年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

5 委員は、再任されることができる。

6 前各項に定めるもののほか、運営委員会の組織、運営その他必要な事項は、教育委員会規則で定める。

(費用の負担)

第6条 学校給食法（昭和29年法律第160号）第11条第2項の規定により、保護者等が負担する学校給食費は、学校長を通じ教育委員会に納付するものとする。

(委任)

第7条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会規則で定める。

付 則

(施行期日)

1 この条例は、平成16年10月1日から施行する。

(最初に委嘱される委員の任期)

2 この条例の施行後最初に委嘱される委員の任期は、第5条の規定にかかわらず、委嘱の日から平成17年3月31日までとする。

付 則（平成18年条例第9号）

この条例は、平成18年4月1日から施行する。

付 則（平成21年条例第23号）

この条例は、平成21年4月1日から施行する。

付 則（平成25年条例第36号）

この条例は、平成26年4月1日から施行する。

○甲賀市学校給食センター条例施行規則

(趣旨)

第1条 この規則は、甲賀市学校給食センター条例（平成16年甲賀市条例第15号。以下「条例」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(所管)

第2条 甲賀市学校給食センター（以下「給食センター」という。）の所管は、次のとおりとする。

名称	所管
甲賀市水口学校給食センター	甲賀市水口町の区域に所在する学校等
甲賀市東部学校給食センター	甲賀市土山町、甲賀市甲賀町、甲賀市甲南町の区域に所在する学校等
甲賀市信楽学校給食センター	甲賀市信楽町の区域に所在する学校等

(業務)

第3条 条例第4条に規定する学校給食に必要な業務は、次のとおりとする。

- (1) 物資の購入に関する事。
- (2) 施設及び労務の管理に関する事。
- (3) 献立の作成、衛生管理及び栄養の調査研究に関する事。
- (4) 調理に関する事。
- (5) 輸送に関する事。
- (6) 機械の操作及び管理に関する事。
- (7) 庶務、経理その他一般事務に関する事。

2 前項に規定する業務の一部を委託して行うことができる。

(給食日及び休業日)

第4条 給食を行う期間は、別に甲賀市教育委員会（以下「教育委員会」という。）がこれを定める。

(職員)

第5条 給食センターに所長及び必要な職員を置く。

(運営委員会)

第6条 条例第5条に規定する甲賀市学校給食センター運営委員会（以下「運営委

員会」という。)は、給食センターの運営に関し、次に掲げる事項について調査審議して、教育委員会に助言する。

- (1) 給食内容の調査研究に関する事。
- (2) 給食施設の運営に関する事。
- (3) 給食費の負担徴収に関する事。
- (4) その他給食一般に関する事。

(委員長及び副委員長)

第7条 運営委員会に委員長及び副委員長を置き、委員の互選によって定める。

2 委員長は、会務を総理し、運営委員会を代表する。

3 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるとき、又は委員長が欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第8条 運営委員会の会議(以下「会議」という。)は、委員長が招集し、会議の議長となる。

2 会議は、委員の過半数が出席しなければ開くことができない。

3 会議の議事は、出席した委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(委任)

第9条 運営委員会の運営に関し必要な事項は、委員長が運営委員会に諮って定める。

(その他)

第10条 この規則に定めるもののほか、必要な事項は、教育委員会が別に定める。

付 則

この規則は、平成16年10月1日から施行する。

付 則(平成18年教委規則第18号)

この規則は、平成18年4月1日から施行する。

付 則(平成26年教委規則第4号)

この規則は、平成26年4月1日から施行する。

水口学校給食センターの概要

1	設置年月	昭和44年1月	昭和57年4月移設					
2	敷地面積	3,403 m ²	所在地:水口町宇田22番地					
3	建物面積	1,452.64 m ²	1階 1,080.17m ² ドライ運用方式					
			2階 198.00m ² 付属棟 174.47m ²					
4	給食等	4,623 食		(児童生徒・教職員等)		調理能力 6,000食		
		園	水口東保育園	116	水口西保育園	166	伴谷保育園	200
			岩上保育園	72	伴谷幼稚園	145	園計	699
		小学校	伴谷小学校	454	柏木小学校	249	水口小学校	481
			貴生川小学校	628	綾野小学校	468	伴谷東小学校	330
		中学校	水口中学校	839	城山中学校	443	小学校計	2610
		その他	給食センター	30	運転手	2	中学校計	1282
主 食	ごはん:月・火・木+月1回 パン:水・金 麺類:月1回							
副 食	統一献立 カミカミ献立、カルちゃんの日、鉄ちゃんの日、ファイバーくんの日 (月/1回)、食育の日献立(毎月19日)、行事食(月/1回)、各県の郷土料理(月/1回)							
検食等	連絡ノート(検食簿)を配送時に各校(園)に配布し、食器の回収と同時に回収。記入内容は所長及び栄養教諭等が確認し、意見回答を記入し、翌日の配送時に、校(園)に配布する。							
地場産物	米、みそ、野菜(キャベツ、だいこん、かぼちゃ、こまつな、はくさい、青ねぎ、かんぴょう、たまねぎ)、梅干他							
5	職 員	3 人						
		所長	1	栄養教諭等(県)	2			
6	委託関係	配送業務	滋賀運送(株)	運転手	2名	車両	2台	
		配送行程						
		1号車 10時20分センター発 最終12時到着 6か所 3往復						
		2号車 10時20分センター発 最終12時到着 7か所 3往復						
調理洗浄業務		一富士フードサービス(株)						
栄養士	5名	調理員	22名					

東部学校給食センターの概要

1	設置年月	平成18年4月						
2	敷地面積	7,781 m ²		所在地: 甲賀町隠岐2403番地24				
3	建物面積	1階 2,444.54m ² フルドライシステム方式						
		2階 592.73m ²						
4	給食等	4,140 食		(児童生徒・教職員等)		調理能力 5,500食		
		園	大野保育園	39	土山保育園	94	甲賀東保育園	48
			甲賀北保育園	39	甲賀西保育園南分園	27	甲南東保育園	83
			甲南西保育園	64	甲南南保育園	73	甲南希望ヶ丘保育園	102
			土山幼稚園	24	大原幼稚園	32	油日幼稚園	23
			甲南幼稚園	224			園計	872
		小学校	大野小学校	128	土山小学校	184	大原小学校	231
			油日小学校	165	佐山小学校	117	甲南第一小学校	396
			甲南第二小学校	127	甲南第三小学校	56	甲南中部小学校	204
			希望ヶ丘小学校	558			小学校計	2166
		中学校	土山中学校	176	甲南中学校	621	甲賀中学校	269
					小学校計	1066		
その他	給食センター	30	運転手	6	その他計	36		
	主食	ごはん:月・水・金+月1回 パン:火・木 麺類:月1回						
	副食	統一献立 カミカミ献立、カルちゃんの日、鉄ちゃんの日、ファイバーくんの日 (月/1回)、食育の日献立(毎月19日)、行事食(月/1回)、各県の郷土料理(月/1回)						
	検食等	「コミュニケーションカード」を、配達時に校(園)に配布し、食器の回収と同時に回収。記入内容は栄養教諭が確認し、意見回答を記入し、翌日の配達時に、校(園)に配布。						
	地場産物	米・米粉・みそ・梅干・野菜(キャベツ、大根、かぼちゃ、かんぴょう、白菜、青ねぎ、白ねぎ、玉葱、人参、茶、鮎河菜、じゃがいも、トマト、なす、赤カブ漬け、大豆、黒米)						
5	職員	3人						
		所長(嘱託)	1	栄養教諭(県)	2			
6	委託関係	配送業務	滋賀運送(株)	運転手	6名	車両	6台	
		配送行程						
		1号車 10時50分(9時25分)センター発 最終11時30分到着 4か所						
		2号車 10時20分(9時10分)センター発 最終11時40分到着 3か所						
3号車 10時40分(9時15分)センター発 最終11時25分到着 4か所								
4号車 10時20分センター発 最終11時50分到着 6か所 (学校で昼食)								
5号車 10時25分センター発 最終11時15分到着 3か所 (学校で昼食)								
6号車 10時30分センター発 最終11時40分到着 4か所								
		調理洗浄業務	一富士フードサービス(株)					
		栄養士	3名	調理員	31名			

信楽学校給食センターの概要

1	設置年月	昭和46年9月	平成6年7月一部改修					
2	敷地面積	6,369 m ²	所在地:信楽町長野317番地13 ※面積うち一部					
3	建物面積	368.24 m ²	調理室 204.00m ² ウェット方式					
			コンテナ室 44.10m ² 下処理室 37.80m ²					
4	給食等	975 食		(児童生徒・教職員等)		調理能力 2,000食		
		園	信楽にこにこ園	93	雲井保育園	64	朝宮保育園	12
			多羅尾保育園	休園			園計	169
		小学校	信楽小学校	259	雲井小学校	121	小原小学校	77
			朝宮小学校	40	多羅尾小学校	22	小計	519
		中学校	信楽中学校	271				
		その他	給食センター	14	運転手	2		
主食	ごはん:月・火・木+月1回 パン:水+金 麺類:月1回第4金曜日							
副食	統一献立 カミカミ献立、カルちゃんの日、鉄ちゃんの日、ファイバーくんの日 (月/1回)、食育の日献立(毎月19日)、行事食(月/1回)、各県の郷土料理(月/1回)							
検食等	コミュニケーションカードを、配送時に校(園)に配布し、食器の回収と同時に回収。記入内容は、栄養士が確認し、意見回答を記入し、翌日の配送時に、校(園)に配布する。							
地場産物	米、みそ、梅干、野菜(きゃべつ、大根、かぼちゃ、かんぴょう、白菜、青ねぎ、玉葱、人参、茶)							
5	職員	2 人						
		所長(嘱託)	1	栄養教諭(県)	1			
6	委託関係	配送業務	滋賀運送(株)	運転手	4 名	車両	2 台	
		配送行程						
		1号車 10時45分センター発 最終12時到着 4か所						
		2号車 10時50分センター発 最終12時到着 5か所						
調理洗浄業務		一富士フードサービス(株)						
栄養士	1 名	調理員	11 名					

(仮称) 甲賀市西部学校給食センター整備事業

事業概要

計画敷地：甲賀市水口町山上927番地外

敷地面積：約9,414㎡

延床面積：約3,255㎡（1階 約2,377㎡ 2階 約877㎡）

構造規模：鉄骨造2階建て

調理能力：6,500食/日

厨房方式：ドライシステム

主要熱源：LPガス+電気

その他：自転車置場、ゴミ置き場、屋外倉庫、ブローアーム

作業室等の配置

<1階>

汚染作業区域

検収室 下処理室 計量室 荷受室 貯米庫 備蓄倉庫

非汚染作業区域

和え物室 煮炊き調理室 揚物・焼物・煮物室 炊飯室 アレルギー対応食調理室

器具カート洗浄室 コンテナプール

準備区域（前室）

午前作業用準備室 午後作業用準備室

その他

・事務室 玄関ホール

<2階>

研修室 小会議室 休憩室 食堂

【工事等のスケジュール】

給食センター建設工事（建築主体・機械設備・電気設備・厨房設備工事）

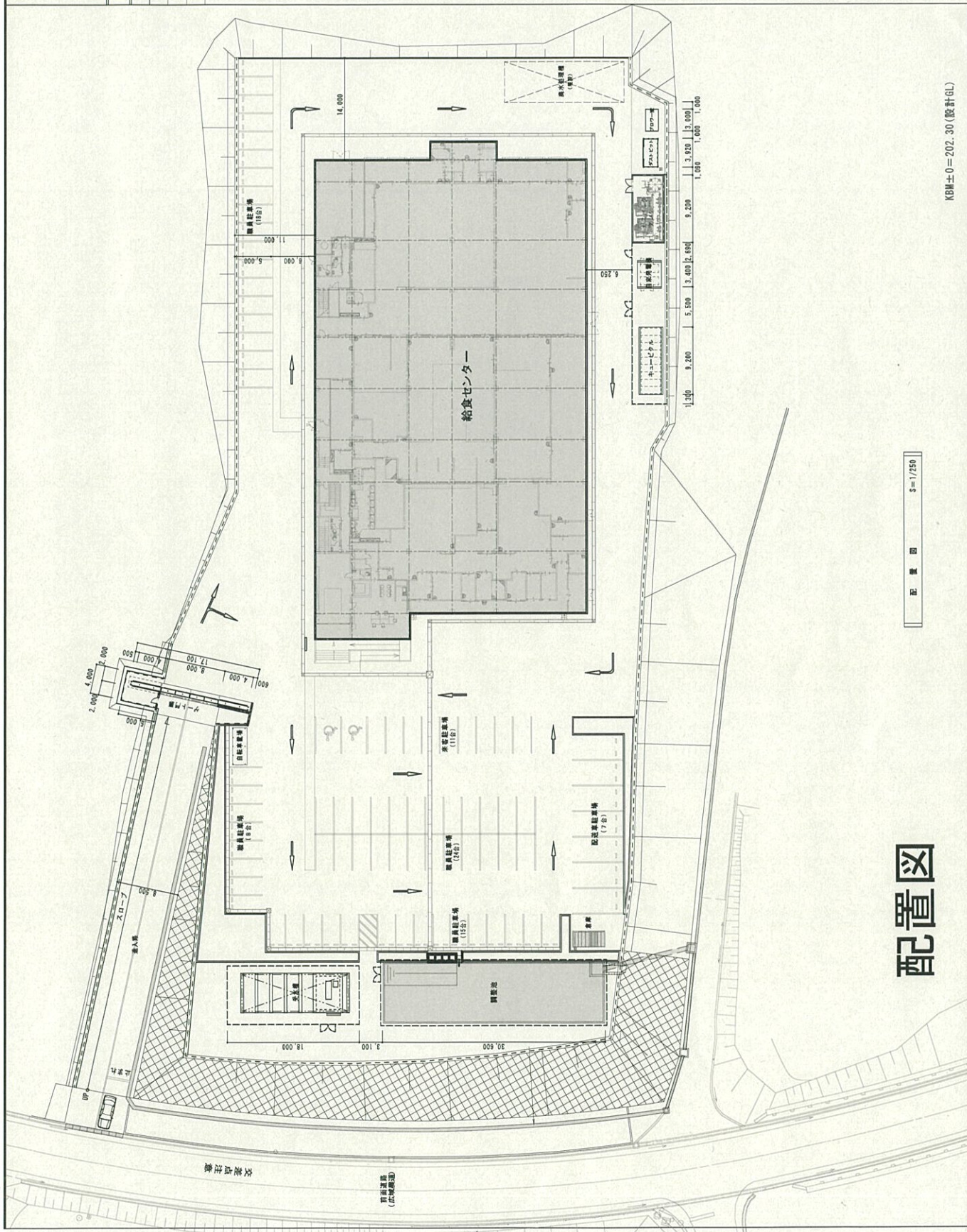
平成31年1月～令和2年2月20日

舗装本復旧工事：令和元年11月～12月末

給食センター食器等備品購入（令和元年10月以降）



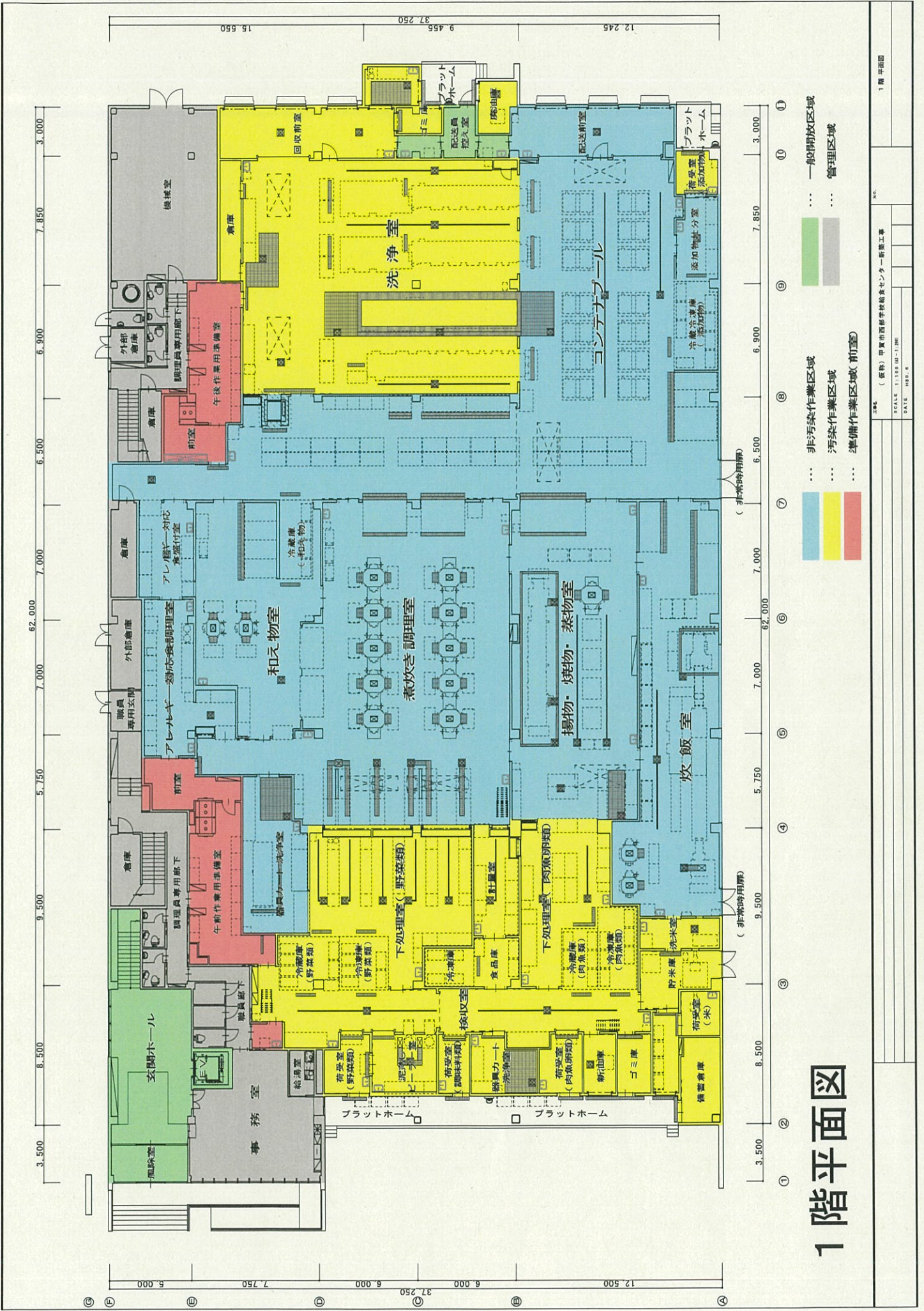
凡例



配置図 1/250

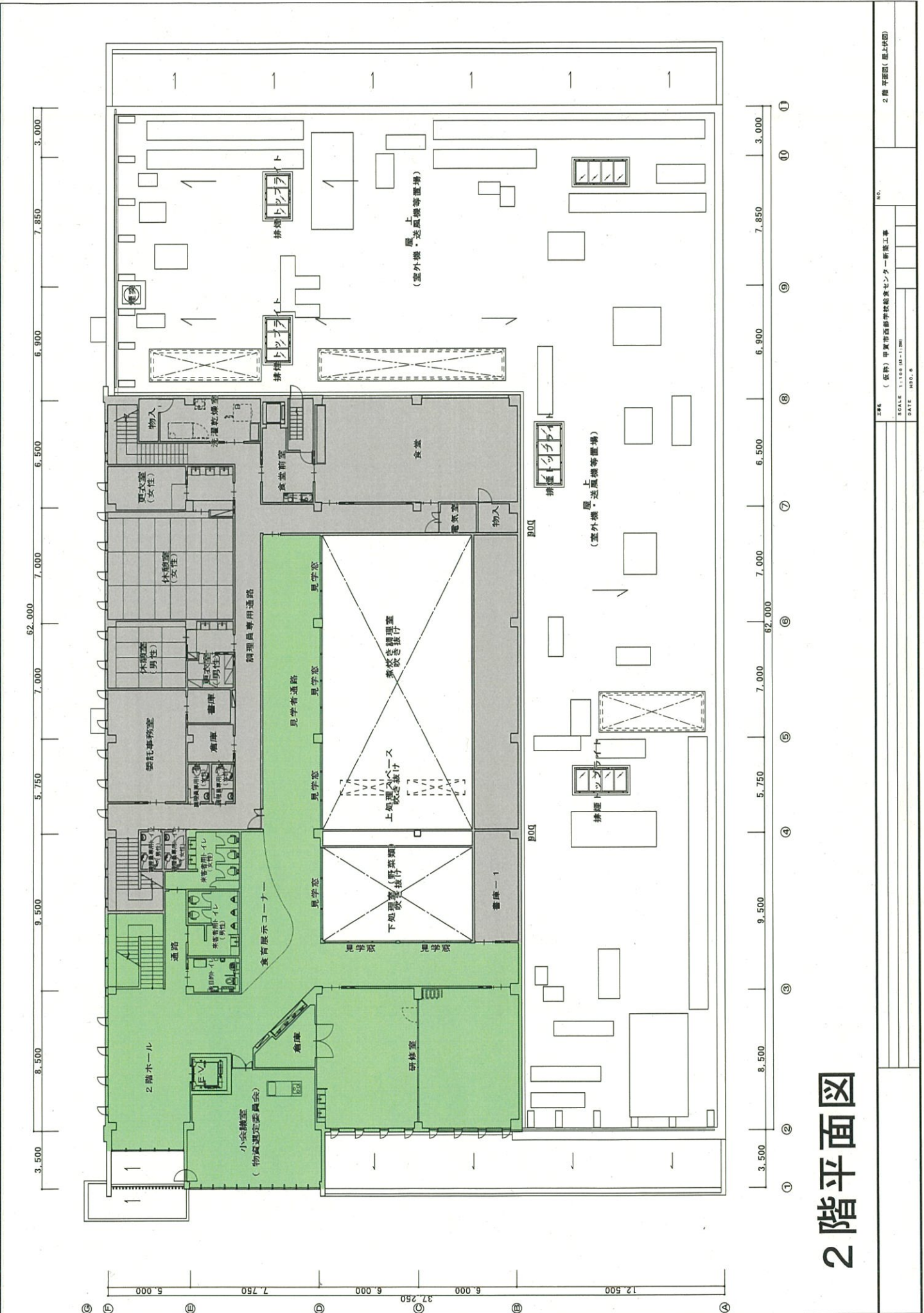
KBM±0=202.30(設計GL)

 KAWABUCHI ARCHITECTS OFFICE 株式会社 片淵建築事務所 一級建築士事務所 東京都中央区 本町六丁目	2.44 (名称) 千葉県西野高等学校給食センター新築工事 SCALE 1:250 (0.1=1mm) DATE 04.02.2	NO. A-01	配置図
	12		



1階平面図

- ... 一般開放区域
- ... 非汚染作業区域
- ... 汚染作業区域
- ... 準備作業区域(前室)
- ... 管理区域



2階平面図

工号	NO.	2階平面図(屋上体図)
名称	中実市西部学校教育センター新築工事	
SCALE	1:100 (H=11mm)	
DATE	H20.6	





7月 学校給食献立表

令和元年度

水口学校給食センター

TEL62-0743

FAX63-4250

日 曜	主 食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	カや熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
1 月	★びわこの日のこんだて ごはん		こあゆのおちゃあげ ゆばのすましじる 赤こんにゃくのおかかにか	牛乳 こあゆ ゆば おまぼこ かつおぶし	米 でんぷん 油 さとう	土山茶 干しいたけ たまねぎ みつば こんにゃく 赤こんにゃく
2 火	ごはん		さけのしおやき すりみだんごのみそしる いんげんのしおこんぶあえ	牛乳 さけ すりみだんご みそ しおこんぶ	米 油 じゃがいも	たまねぎ にんじん ねぎ さやいんげん
3 水	★はさんでたべよう 丸カットパン ケチャップ		ハンバーグ コンソメスープ キャベツのカレーソテー	牛乳 とり肉 だいす ベーコン	パン 油 ラード パン粉 さとう	にんじん たまねぎ えだまめ マッシュルーム キャベツ
4 木	★かみかみこんだて ごはん		イカのてりやき こんさいのみそしる きんぴらごぼう	牛乳 いか 油あげ みそ 牛肉	米 さとう でんぷん 油 ごま油	だいこん れんこん にんじん ねぎ ごぼう こんにゃく
5 金	★たなばたこんだて こくとうパン		ほしがたメンチカツ たなばたスープ たなばたゼリー	牛乳 だいす ぶた肉 魚そうめん ほしかまぼこ	こくとうパン パン粉 こめ粉 さとう セリー でんぷん 油	たまねぎ にんじん とうもろこし オクラ
8 月	ごはん ふりかけ		とびうおフライ とうふとわかめのみそしる きりぼしだいこんに	牛乳 とびうお だいす とうふ 油あげ わかめ みそ ちくわ ふりかけ	米 油 さとう パン粉 こむぎ粉 でんぷん	たまねぎ にんじん きりぼしだいこん さやいんげん
9 火	★ファイバーくんの日 はつがげんまい ごはん		おからバーグのあんかけ ちくぜんに きゃべつのあますあえ	牛乳 とり肉 おから だいす	米 発芽玄米 パン粉 油 こむぎ粉 さとう でんぷん さといも	たけのこ れんこん ごぼう にんじん こんにゃく キャベツ たまねぎ
10 水	コッペパン りんごジャム		オムレツ ミネストローネ えだまめとコーンのソテー	牛乳 卵 ベーコン	パン ジャム 油 米粉マカロニ じゃがいも でんぷん さとう	たまねぎ にんじん トマト えだまめ とうもろこし
11 木	ごはん 70-ズ ヨーグルト		やきチキンナゲット※ なつやさいカレー かいそうサラダ 伊勢アボ レッツァ	牛乳 とり肉 だいす ぶた肉 くわわかめ こんぶ わかめ フローズンヨーグルト	米 油 マッシュポテト さとう ドレッシング	にんにく しょうが たまねぎ かぼちゃ にんじん なす 青ピーマン だいこん
12 金	★カルちゃんの日 ソフトめん とろろこんぶ		ししゃものこめフライ※ こまつなのかやくじる ひじきのにつけ	牛乳 ししゃも ぶた肉 ひじき さつまあげ とろろこんぶ	ソフトめん 油 米粉 さとう	たまねぎ にんじん こまつな さやいんげん
16 火	ごはん		ぎょうざ※ マーボーなす もやしナムル	牛乳 とり肉 ぶた肉 とうふ 赤みそ みそ だいす	米 こむぎ粉 ラード さとう ごま ごま油 油 でんぷん	キャベツ たまねぎ いら にんじん にんにく しょうが なす 干しいたけ ねぎ もやし ほうれんそう
17 水	★全国郷土料理(鹿児島県) ごはん		きびなごのからあげ むぎみそのぶたじる さんしょくになます	牛乳 きびなご ぶた肉 むぎみそ	米 油 でんぷん さつまいも さとう	ごぼう にんじん ねぎ こんにゃく きゅうり だいこん
18 木	★鉄ちゃんの日 ごはん		とりとレバーのオーロラに ほうれんそうのすましじる えだまめ	牛乳 とり肉 とりレバー とうふ かまぼこ	米 でんぷん さとう 油 さつまいも	ほうれんそう たまねぎ にんじん えだまめ
食育の日 19 金	★ふるさとこんだて ごはん		あさじめあゆのしおやき こうかふるさとじる しがけんさんだいすのにももの	牛乳 あゆ 油あげ みそ とり肉 だいす こんぶ	米 油 さとう じゃがいも	たまねぎ にんじん ねぎ 赤こんにゃく

夏休みも3食、おいしくバランスよく食べましょう!!

朝ごはんをしっかり食べよう

朝ごはんは1日のエネルギーのもとになります。いろいろな食品を組み合わせ、毎日



野菜をいっぱい食べよう

太陽をいっぱいあびて育った夏野菜にはビタミンがたっぷり。とくに色の濃い野菜をたくさん食べましょう。



食中毒に気をつけよう

夏は食中毒を起こす細菌が元気になる季節。生ものはなるべく食べないようにし、食べ物は冷蔵庫に入れるように



のどがかわいたらお茶や牛乳をのもう

夏は積極的に水分をとりましょう。ジュースにはたくさんのお砂糖が入っていて、余計にのどがかわいたり、疲れやすくなります。



卵・肉・魚などのたんぱく質もしっかりとろう

暑い時は「そうめん」などあっさりしたものを食べることが多くなりますが、血や肉になるたんぱく質を多く含む食品と一緒に食べましょう。



冷房はひかえめにしよう

外と室内の気温差は5℃以内がいいそうです。副交感神経と交感神経のバランスがくずれて、夜ねむれなかつたり、だるい、肩こりなどの不調を感じます。

*使用食材などご質問があれば水口学校給食センターまでお問い合わせください。

*材料の都合により献立の一部を変更することがあります。

*月・火・木・17日、19日は空弁当箱を持って登校しましょう。

*パン製造工場では、卵などを含む製品を製造しています。(別紙参照)

*麺製造工場では、小麦粉・そば粉・卵・乳を含む製品を製造しています。

*5月20日～6月11日までの放射能測定結果は全て不検出でした。 *給食の食材は保護者さまからの給食費のみで賄います。お支払いがないと給食ができません。必ずお支払い下さい。

※7月11日(木) 焼きチキンナゲット

※7月12日(金) ししゃもの米粉フライ

※7月16日(火) ぎょうざ

小学校2こ 中学校3こ

小学校1～4年1尾

小学校5・6年・中学校2尾

小学校2こ 中学校3こ

令和元年7月 学校給食献立表

甲賀市東部学校給食センター TEL: 88-3903

日	曜日	主食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料					
					血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		エネルギーになるもの(黄)	
					1群	2群	3群	4群	5群	6群
					魚肉卵豆類	牛乳小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖	油脂類
1	月	びわこの日 ごはん	牛乳	こあゆのお茶あげ ゆばのすまし汁 赤こんにゃくのおかか煮	ゆば かまぼこ かつおぶし	牛乳 こあゆ	ねぎ	干しいたけ たまねぎ しめじ 赤こんにゃく こんにゃく お茶の葉	米 米粉 さとう	油
2	火	黒糖パン	牛乳	チキンの照り焼き パンプキン米粉ポタージュ いんげんのソテー	とり肉 ベーコン 豆乳	牛乳	にんじん いんげんまめ パセリ かぼちゃ	しょうが たまねぎ	黒糖パン 米粉	油
3	水	かみかみ献立 ごはん	牛乳	イカフライ 根菜のみそ汁 きんぴらごぼう	いか だいず 油あげ みそ 牛肉	牛乳	にんじん ねぎ	たけのこ たまねぎ れんこん ごぼう こんにゃく	米 パン粉 小むぎ粉 でんぷん じゃがいも さとう	油 ごま ごま油
4	木	丸パン横切り	牛乳	ハンバーグ 一食ケチャップ コンソメスープ キャベツのカレーソテー	とり肉 ぶた肉 だいず ベーコン えだまめ(だいず)	牛乳	トマト にんじん	たまねぎ レタス キャベツ えだまめ(だいず) しょうが	パン でんぷん 米粉 さとう	豚脂 油
5	金	七夕献立 ちらし寿司	牛乳	メンチカツ 七夕さうめん汁 星型ゼリー入りフルーツミックス	ぶた肉 とり肉 だいず たら(魚さうめん) かまぼこ(★型)	牛乳	にんじん	たけのこ れんこん みかん かんぴょう 干しいたけ たまねぎ きゅうり パイナップル	米 さとう パン粉 水あめ 星型ゼリー 小むぎ粉 米粉 でんぷん	油
8	月	かるちゃんの日 ごはん	牛乳	焼きししゃも こまつなのすまし汁 ひじき豆の煮つけ	ちくわ だいず 油あげ	牛乳	こまつな にんじん	たまねぎ えのきだけ	米 さとう	油
9	火	パン いちごジャム	牛乳	オムレツ トマトスープ 枝豆とコーンのソテー	たまご ベーコン えだまめ(だいず)	牛乳	トマト にんじん	たまねぎ レタス えだまめ(だいず) とうもろこし いちご	パン でんぷん さとう 水あめ	油
10	水	全国味めぐり ごはん ～鹿児島県の味～	牛乳	きびなごのかば焼き 麦みそのぶた汁 三色なます	ぶた肉 厚あげ 麦みそ 白みそ	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ ごぼう こんにゃく きゅうり だいこん	米 でんぷん さとう さといも	油
11	木	鉄ちゃんの日 うずまきパン	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 ほうれん草のすまし汁 赤こんにゃくサラダ(ノンエッグマヨネーズ)	とり肉 とうふ とりレバー	牛乳	ほうれん草 いんげんまめ にんじん	たまねぎ しめじ 赤こんにゃく だいこん	うずまきパン でんぷん さとう	油 ノンエッグ マヨネーズ
12	金	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ マーボーなす もやしのナムル	ぶた肉 みそ だいず だいず粉 とうふ	牛乳	にんじん	キャベツ しょうが たまねぎ 干しいたけ なす 揚げなす もやし	米 さとう 小むぎ粉 でんぷん 水あめ	豚脂 油 ごま ごま油
16	火	ソフトめん	牛乳	かきあげ かやく汁 えだまめ	かまぼこ 油あげ えだまめ(だいず)	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ とうもろこし ごぼう えだまめ(だいず) えのきだけ	ソフトめん 天ぷら粉(小むぎ粉) でんぷん	油
17	水	ファイバー君の日 発芽玄米入りごはん	牛乳	おからハンバーグ和風ソース 筑前煮 キャベツのあますあえ	とり肉 おからパウダー(だいず)	牛乳	ねぎ にんじん いんげんまめ	ごぼう たまねぎ たけのこ しょうがこんにゃく キャベツ れんこん 干しいたけ	米 発芽玄米 でんぷん さとう	油
18	木	ごはん	牛乳	チキンナゲット 夏野菜カレー 海そうサラダ 一食フレンチドレッシング	ぶた肉 おから とり肉 だいず	牛乳	かぼちゃ ピーマン	たまねぎ なす しょうが だいこん とうもろこし	米 じゃがいも 米粉 パン粉 クラッカー粉 さとう 小麦粉 でんぷん	油
19	金	食育の日 ごはん うめぼし	牛乳	わかさぎのカレー揚げ 甲賀ふるさと汁 滋賀県産だいずの煮物	ぶた肉 とり肉 みそ だいず	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ うめ 赤こんにゃく	米 米粉 じゃがいも さとう	油

*ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。
*使用食材などご質問があれば、甲賀市東部学校給食センターまで、お問い合わせください。
*材料の都合により献立の一部を変更することがあります。
◎6月の給食の放射能測定は、不検出でした。(～6月19日)

保護者の皆様から、いただいております給食費は
全て子どもたちの給食食材の購入費です。
毎月の給食費は必ずお支払くださいますよう
お願いします。
7月の口座振替日は26日(金)です。



夏の生活
こんなことに気をつけましょう

1 冷たいものの飲み過ぎや食べ過ぎに気をつける。
おなかが冷えて、食慾がなくなってしまいます。冷たいものはほどほどにしましょう。

2 朝ご飯をしっかりと食べる。
朝ご飯は大切です。必ず食べましょう。

3 夏野菜をたっぷり食べる。
太陽をたっぷり浴びて育った夏の野菜は、ビタミンがいっぱいです。



令和元年度7月学校給食献立表

信楽学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784



日 曜	主 食	牛乳	献 立 名	主 な 使 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	カや熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
1 月	びわこの日献立 ごはん びわこの恵み		こあゆのお茶揚げ ゆばのすまし汁 かんぴょうと豚肉の炒め物	牛にゅう こあゆ ゆば とうふ ぶた肉	米 でんぷん 油 さとう	茶 たまねぎ にんじん みつば かんぴょう キャベツ
2 火	ごはん		ぎょうざ マーボーなす もやしのおえ物	牛にゅう ぶた肉 みそ だいず とうふ 赤みそ	米 油 さとう でんぷん	キャベツ しょうが ねぎ にんにく たまねぎ なす にんじん もやし
3 水	カット入り 丸パン		ハンバーグソースがけ コンソメスープ キャベツのソテー	牛にゅう とり肉 だいず ベーコン	小むぎこ パンこ さとう じゃがいも ラード	たまねぎ にんじん とうもろこし キャベツ
4 木	ごはん		さわらのにんにくソース 油揚げのみそ汁 もずく	牛にゅう さわら とり肉 油あげ みそ もずく	米 さとう でんぷん	にんにく キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ
5 金	たなぼた献立 ソフトめん 晴れますように		やさしいかき揚げ セタ汁 セタゼリー	牛にゅう だいず 星型かまぼこ とり肉	ソフトめん 小むぎこ 油	たまねぎ にんじん ねぎ ごぼう しゅんぎく オクラ 干ししいたけ
8 月	ごはん		ショーロンポー わかめスープ はるさめの甘酢炒め	牛にゅう ぶた肉 なると わかめ とり肉	米 はるさめ でんぷん 小むぎこ 油 さとう	キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ にんじん 干ししいたけ
9 火	かみかみ献立 発芽玄米ごはん よくかもう! 鉄ちゃんの日 黒糖パン 貧血を防ごう! 全国味めぐり ごはん ～鹿児島県～		あじフライ えのきたけのすまし汁 こんぶとじゃこのきんぴら	牛にゅう あじ とうふ こんぶ ちりめんじゃこ	米 発芽玄米 パンこ 小むぎこ 油 さとう	にんじん たまねぎ ねぎ えのきたけ ごぼう ピーマン
10 水	鉄ちゃんの日 黒糖パン 貧血を防ごう! 全国味めぐり ごはん ～鹿児島県～		ツナオムレツ ほうれん草のスープ えだまめ	牛にゅう たまご ツナ ベーコン	小むぎこ 油 さとう でんぷん じゃがいも	たまねぎ にんじん ほうれん草 えだまめ
11 木	全国味めぐり ごはん ～鹿児島県～		きびなごのたれがけ 麦みそのぶた汁 三色なます	牛にゅう きびなご ぶた肉 厚揚げ 白みそ 麦みそ	米 でんぷん 油 さとう さといも	にんじん たまねぎ ねぎ ごぼう こんにゃく きゅうり だいこん
12 金	コッパン いちごジャム		フランクフルト コーンスープ キャベツとベーコンのソテー	牛にゅう フランクフルト 豆にゅう ベーコン	小むぎこ でんぷん 米こ 油	たまねぎ にんじん とうもろこし キャベツ ピーマン
16 火	ファイバーくんの日 ごはん 味付けのり		おからハンバーグの甘酢あんかけ とうがんのすまし汁 ほうれん草のおひたし	牛にゅう のり とり肉 おから かつおぶし	米 パンこ 小むぎこ さとう でんぷん	たまねぎ とうがん にんじん しょうが ねぎ ほうれん草 キャベツ
17 水	ごはん		ピピンパの具 ぶたキムチスープ メロンゼリー	牛にゅう 牛肉 みそ ぶた肉 とうふ	米 さとう 油	にんにく しょうが もやし ほうれん草 えのきたけ いら にんじん だいこん はくさい
18 木	かるちゃんの日 ごはん カルシウムたっぷり		いわしのうめ煮 こまつなのすまし汁 ツナとひじきのあえ物	牛にゅう いわし まぐろ ひじき	米 でんぷん さとう ノンエッグマヨネーズ	うめ こまつな たまねぎ にんじん
19 金	ふるさと献立 ナン 地域の野菜・大豆	のむ ヨーグル ルト	キーマカレー キャベツのサラダ パインアップル	のむヨーグルト ぶた肉 だいず	ナン でんぷん さとう オリーブ油	たまねぎ にんじん しょうが トマト とうもろこし キャベツ パインアップル グリーンピース にんにく きゅうり

夏の生活

こんなことに気をつけましょう

冷たいものの飲み過ぎや 食べ過ぎに気をつける。

おなかが冷えて、食欲がなくなってしまう。冷たいものはほどほどにしましょう。

朝ご飯を ひっかり食べる。

朝ご飯は大切です。必ず食べましょう。

夏野菜を たっぷり食べる。

太陽をたっぷり浴びて育った夏野菜は、ビタミンがいっぱい!

冷気に気をつける。

冷房の中だと、厚手の服が弱ってしまいます。また汗をかいた後は、すぐ冷房にあたり風邪をひきやすくなります。

食中毒に 気をつける。

夏は食中毒が起こりやすい時期です。生(なま)ものを食べるときは、十分注意しましょう。また、冷蔵庫に入っているからといって安心しないようにしましょう。

6月20日までの放射線測定結果は、すべて不検出でした。

元気のひけつは・・・
早寝早起き 朝ごはん!
これを守って 夏休みを 全力で 楽しもう!

★使用材料などで質問があれば給食センターまでお問い合わせください。
★都合により材料の一部を変更することがあります。

夏休みの食生活目標をたてよう。

チェック

朝・昼・夕、きちんと食べる。

チェック

冷たいものを食べ過ぎない。

チェック

お手伝いをする。

チェック

野菜を食べる。

●食物アレルギーを持つ児童生徒数

園:令和元年6月1日時点
学校:令和元年5月1日時点

水口学校給食センター管内

水口東保育園	10	伴谷小学校	6	水口中学校	6
水口西保育園	16	柏木小学校	3	城山中学校	2
伴谷保育園	9	水口小学校	18		
岩上保育園	5	貴生川小学校	10		
伴谷幼稚園	4	綾野小学校	13		
		伴谷東小学校	6		
保育園・幼稚園 計	44	小学校 計	56	中学校 計	8
				給食センター 計	108

東部学校給食センター管内

大野保育園	3	大野小学校	0	土山中学校	6
土山にこにこ園	13	土山小学校	5	甲賀中学校	4
大原にこにこ園	1	大原小学校	11	甲南中学校	7
甲賀西保育園	11	油日小学校	3		
油日にこにこ園	3	佐山小学校	4		
甲賀北保育園	1	甲南第一小学校	14		
甲南東保育園	6	甲南第二小学校	1		
甲南西保育園	1	甲南第三小学校	1		
甲南南保育園	4	甲南中部小学校	13		
甲南北保育園	—	希望ヶ丘小学校	11		
甲南希望ヶ丘保育園	6				
保育園・幼稚園 計	49	小学校 計	63	中学校 計	17
				給食センター 計	129

信楽学校給食センター管内

信楽にこにこ園	5	信楽小学校	5	信楽中学校	8
雲井保育園	4	雲井小学校	3		
朝宮保育園	1	小原小学校	1		
多羅尾保育園	—	朝宮小学校	9		
		多羅尾小学校	2		
保育園・幼稚園 計	10	小学校 計	20	中学校 計	8
				給食センター 計	38

合計

保育園・幼稚園 合計	103	小学校 合計	139	中学校 合計	33
園 率(%)	6.3	小学校 率(%)	2.9	中学校 率(%)	1.4
				合計	275
				合計 率(%)	3.1

うち、アドレナリン自己注射携帯

保育園・幼稚園 合計	6	小学校 合計	47	中学校 合計	16
園 率(%)	0.4	小学校 率(%)	1.0	中学校 率(%)	0.7
				合計	69
				合計 率(%)	0.8

●アレルギー反応を起こす食材

牛乳、乳製品、ピーナッツ、アーモンド、ナッツ類、ごま、ごま油、キウイフルーツ、鶏卵、卵類、山いも、そば、小麦、魚類(アジ、さば)、甲殻類(えび・かに) など

学校給食におけるアレルギー対応について

学校給食は、安全・安心でおいしく楽しい給食を提供するとともに、「食育」の生きた教材として、児童生徒が「食の大切さ」「食事の楽しさ」を理解するための役割を担っています。

食物アレルギーのある児童生徒にとっても給食が楽しみとなり「食の大切さ」「食事の楽しさ」を学ぶ機会となることを目指し、アレルギー対応の提供を実施します。

対応の現状

対応に必要な児童生徒の把握 学校での面談
給食の提供判断のため
使用食材のわかる献立表の事前配布

・アレルギーのある児童生徒に対する給食の提供
・食物アレルギー対応調理室で調理し提供
・安全性を最優先に実施する。

20

担任教諭の指導のもと原因食品を除去し食べる。
給食提供の停止

(停止の場合、給食費返金)



給食停止時は弁当を持参

令和2年4月 アレルギー対応食の実施

①令和2年4月

(仮称) 甲賀市西部学校給食センター操業

アレルギー対応開始

卵 (鶏卵・うずら卵) の除去食・代替食
パン・麺に代えて米飯を提供
牛乳停止は継続して実施

②対応品目の追加

対応状況により品目の追加を検討
給食センター・学校で安全に提供するための
手順を確立後、目標を設定して品目数の増加を
図る。

甲賀市給食費年度別状況表

年度	区分	水口町	土山町	甲賀町	甲南町	信楽町
～平成16年9月	小学校	3,470円	3,470円	3,400円	3,600円	3,500円
	中学校	4,030円	4,080円	4,000円	4,200円	4,000円
5町合併		水口学校給食センター	土山学校給食センター	甲賀学校給食センター	甲南学校給食センター	信楽学校給食センター
	園	1,800円 (1食100円) ※副食のみ				
	小学校	3,500円 (1食200円)				
平成16年10月～ 平成17年度	中学校	4,000円 (1食240円)				
		水口学校給食センター	東部学校給食センター		信楽学校給食センター	
平成18年度～	園	1,800円 (1食100円) ※副食のみ				
	小学校	3,500円 (1食200円)				
	中学校	4,000円 (1食240円)				

甲賀市給食費年度別滞納状況

甲賀市教育委員会事務局 教育総務課
令和元年5月末現在 (単位：円)

	水口		土山		甲賀		甲南		信楽		滞納合計	
	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額
平成16年度以前	108	3,616,240	0	0	2	64,000	74	2,249,400	9	135,000	193	6,064,640
平成17年度	31	803,000	0	0	0	0	17	587,160	6	218,500	54	1,608,660
平成18年度	30	724,619	0	0	0	0	11	422,362	6	116,500	47	1,263,481
平成19年度	25	672,450	0	0	0	0	6	140,610	8	198,000	39	1,011,060
平成20年度	27	682,760	0	0	0	0	4	34,560	6	110,620	37	827,940
平成21年度	23	489,487	1	27,340	0	0	7	77,740	4	83,000	35	677,567
平成22年度	13	358,117	1	23,000	0	0	10	141,000	1	21,000	25	543,117
平成23年度	22	307,110	0	0	0	0	10	76,080	2	3,500	34	386,690
平成24年度	23	271,050	0	0	0	0	10	142,343	1	33,500	34	446,893
平成25年度	13	239,680	0	0	0	0	5	91,500	1	33,000	19	364,180
平成26年度	14	413,620	0	0	0	0	4	63,500	1	44,000	19	521,120
平成27年度	25	542,740	0	0	1	4,000	4	74,660	3	17,500	33	638,900
平成28年度	23	512,152	1	3,500	1	24,000	7	111,000	1	16,000	33	666,652
平成29年度	28	729,890	0	0	3	30,400	7	131,000	3	39,157	41	930,447
平成30年度	36	487,740	2	23,000	6	52,000	15	202,920	6	64,213	65	829,873
合計	441	10,850,655	5	76,840	13	174,400	191	4,545,835	58	1,133,490	708	16,781,220



教育施策
の柱

- B 学校教育・青少年の健全育成
 - (2) 教育環境の充実
 - ③ 安全・安心な学校給食の提供

現状

水口・信楽・東部の3つの学校給食センターで、学校給食を調理、提供しています。

生きる上で基本となる「食」は、心や体の健全な発達に欠かせないものです。学校給食の提供にあたっては、安全・安心でおいしく楽しい給食の時間となるように、また食育の「生きた教材」として、栄養バランスのよい調和のとれた食事の取り方や望ましい食生活の習慣形成を知る機会となるよう努めています。

さらに、季節や行事に合わせた行事食を提供し、食文化に関心をもつ機会としています。2月22日の「忍者の日」にちなんだ「忍者の日特別給食」で、忍者のまち「甲賀市」を実感する給食や、地元産食材を努めて使用するなど、郷土愛の醸成等を目的とした地域の特色を活かした給食を進めています。

その他、食物アレルギーをもつ子どもへの対応として、献立にアレルギーの原因となる食材が含まれていないかを保護者、各学校給食センターや学校と情報を共有し互いに確認をして安全確保に努めています。

施設においては、老朽化した水口・信楽学校給食センターを統合した、新たな(仮称)西部学校給食センターの整備を2020年4月稼動をめざして進めています。



<忍者の日 特別給食>

とりのからあげ 甲賀流忍者カレー
忍者みかんゼリー しのぶねぎのサラダ

2月 学校給食献立表

管理30日 甲賀市立西部学校給食センター TEL:62-0743 FAX:63-4250

日	月	献立	アレルギー	備考
1	水	コッパハン	卵、小麦、大豆	
2	木	牛乳、野菜炒め、お豆腐、お味噌汁	牛乳、大豆	
3	金	カレーライス	小麦、大豆	
4	土	カレーライス	小麦、大豆	
5	日	カレーライス	小麦、大豆	
6	月	カレーライス	小麦、大豆	
7	火	カレーライス	小麦、大豆	
8	水	カレーライス	小麦、大豆	
9	木	カレーライス	小麦、大豆	
10	金	カレーライス	小麦、大豆	
11	土	カレーライス	小麦、大豆	
12	日	カレーライス	小麦、大豆	
13	月	カレーライス	小麦、大豆	
14	火	カレーライス	小麦、大豆	
15	水	カレーライス	小麦、大豆	
16	木	カレーライス	小麦、大豆	
17	金	カレーライス	小麦、大豆	
18	土	カレーライス	小麦、大豆	
19	日	カレーライス	小麦、大豆	
20	月	カレーライス	小麦、大豆	
21	火	カレーライス	小麦、大豆	
22	水	カレーライス	小麦、大豆	
23	木	カレーライス	小麦、大豆	
24	金	カレーライス	小麦、大豆	
25	土	カレーライス	小麦、大豆	
26	日	カレーライス	小麦、大豆	
27	月	カレーライス	小麦、大豆	
28	火	カレーライス	小麦、大豆	
29	水	カレーライス	小麦、大豆	
30	木	カレーライス	小麦、大豆	

※アレルギー対応メニューは、アレルギー対応メニューとして記載しております。
※アレルギー対応メニューは、アレルギー対応メニューとして記載しております。



◆学校給食センターの概要

給食センター名	設置年月	供給地域	調理能力
水口学校給食センター (甲賀市水口町宇田 22 番地)	昭和 44 年(1969 年)1 月 昭和 57 年(1982 年)4 月移設	水口地域 8 校 5 園	6,000 食/日
信楽学校給食センター (甲賀市信楽町長野 317 番地 13)	昭和 46 年(1971 年)9 月 平成 6 年(1994 年)7 月一部改修	信楽地域 6 校 3 園	2,000 食/日
東部学校給食センター (甲賀市甲賀町隠岐 2403 番地 24)	平成 18 年(2006 年)4 月	土山・甲賀・甲南地域 13 校 14 園	5,500 食/日

課題

食生活についての正しい知識や習慣を身に付けることは、将来にわたる健康の保持増進に欠かすことができません。食事の大切さを理解することや健康によい食事のとり方を身に付けるためには、毎日繰り返し行われる給食を通しての指導が重要であり、食育の推進が必要です。

食物アレルギー対応の実施にあたっては、安全性を最優先として検討を進めることが重要です。誤食など食物アレルギーによる事故は命にかかわることがあり、大量調理を行う学校給食において安全性を確保するには、設備の整備とともに、調理や配食を行う際の作業を単純・明確にすることが求められます。

また、食物アレルギーをもつ子どもの保護者、学校、学校給食センター、教育委員会が情報共有を行い、綿密に連携する体制づくりが必要です。

◆アレルギーによる給食費減額申請承認者数

(単位：人)

	平成 26 年度 (2014 年度)	平成 27 年度 (2015 年度)	平成 28 年度 (2016 年度)	平成 29 年度 (2017 年度)	平成 30 年度 (2018 年度)
小学校	91	89	97	94	88
中学校	18	31	33	41	41
合計	109	120	130	135	129

*保護者の申請による



今後5年間に進める主な取り組み

子どもたちが豊かな心と健やかな体を育むため、栄養バランスに優れ調和のとれた給食を安全・安心に提供していきます。その上で、正しい食生活、習慣を身に付けるために食育を推進し、理解を深めるよう働きかける取り組みを行います。また、アレルギーをもつ子どもに対する対応を検討し、進めていきます。

①安全・安心な学校給食の提供

✦安全・安心な食材による栄養バランスの取れた献立の作成

⇒色どり、味つけなどの工夫を凝らし、栄養バランスの取れたおいしい給食を提供します。

②食育の推進

✦子どもたちが正しい食生活と望ましい食習慣を身に付けるための指導

⇒子どもたちが食の大切さや健康な体づくりを理解し、正しい食生活と望ましい食習慣を身に付けるため、栄養教諭による食育指導を実施します。

✦自然の恩恵である食材や食に関わる人々について理解を深め、感謝の心を育む指導を実施

⇒食事が様々な人々に支えられていることを理解し、感謝の気持ちを持ち、食べ物を残さず大切にすることを育む食育指導を実施します。

③食物アレルギー対応

✦食物アレルギーのある児童生徒への対応

⇒保護者、学校、学校給食センターが情報共有し、安全を最優先に、食物アレルギーのある児童生徒への対応に努めます。



◆ (仮称) 西部学校給食センターの概要

所在地	設置年月	供給地域	調理能力
甲賀市水口町山上	2020年4月予定	水口・信楽地域 14校 8園	6,500食/日



< (仮称) 西部学校給食センター完成イメージ >