

令和5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5年7月20日(木) 14:00～
甲賀市役所別館会議室101

1. 開 会
 黙 祷
 市民憲章唱和
2. あいさつ
3. 自己紹介
4. 委員長・副委員長の選出【P1～7】
 - ・委員長
 - ・副委員長
5. 議 事
 - (1) 各学校給食センターの概要について【P8～10】
 - (2) 給食献立について【P11～12】
 - (3) 食物アレルギーの対応について【P13～14】
 - (4) 給食費について【P15】
 - (5) 学校給食向上のための取り組みについて【P16～17】
 - ・質の向上について
 - ・地産地消について
 - ・材料費等高騰に伴う補填について
 - (6) その他
6. 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

いろどる山河と

こぼれる笑顔に

うみだす活力

かがやく未来に

あなたも仲間

生きいき文化

応える安心

受けつぐ伝統

鹿深の夢を

甲賀市学校給食センター運営委員会委員

	氏 名	委 員 の 構 成	備 考	任 期
1	木村 健二	関係学校長の代表者（1号）	甲賀市小学校校長会 （水口小学校長）	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
2	乾 齊司	関係学校長の代表者（1号）	甲賀市中学校校長会 （水口中学校長）	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
3	林 浩美	関係PTAの代表者（2号）	伴谷小学校	令和5年7月1日から 令和6年6月30日まで
4	前田 拓志	関係PTAの代表者（2号）	土山小学校	令和5年7月1日から 令和6年6月30日まで
5	駒井 文恵	関係PTAの代表者（2号）	甲賀中学校	令和5年7月1日から 令和6年6月30日まで
6	堀井 洋明	関係PTAの代表者（2号）	甲南第一小学校	令和5年7月1日から 令和6年6月30日まで
7	上分 仁	関係PTAの代表者（2号）	信楽小学校	令和5年7月1日から 令和6年6月30日まで
8	三石 彩香	関係PTAの代表者（2号）	信楽幼稚園	令和5年7月1日から 令和6年6月30日まで
9	松原 峰生	保健所長（3号）	甲賀保健所長	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
10	隠岐 良達	学校医の代表（4号）	東部学校給食センター 一地域校医代表	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
11	今枝 加奈子	学校医の代表（4号）	西部学校給食センター 一地域校医代表	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
12	長嶋 房代	教育委員会が指名する職員 （5号）	保育幼稚園課	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
13	村田 喜代美	その他教育委員会が適当と認 める者（6号）	学識経験者	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
14	石橋 智子	その他教育委員会が適当と認 める者（6号）	学識経験者	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
15	小川 由佳	その他教育委員会が適当と認 める者（6号）	養護教諭代表	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
16	石川 まりや	その他教育委員会が適当と認 める者（6号）	養護教諭代表	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで
17	齊藤 千穂	その他教育委員会が適当と認 める者（6号）	養護教諭代表	令和5年4月1日から 令和6年3月31日まで

○甲賀市学校給食センター条例

平成16年10月1日

条例第155号

改正 平成18年3月10日条例第9号

平成21年3月5日条例第23号

平成25年12月18日条例第36号

令和元年12月27日条例第24号

(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
甲賀市西部学校給食センター	甲賀市水口町山上927番地

(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。

付 則（令和元年条例第24号）

この条例は、令和2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

平成16年10月1日

教育委員会規則第25号

改正 平成18年4月1日教委規則第18号

平成26年1月29日教委規則第4号

令和2年2月7日教委規則第1号

(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
甲賀市西部学校給食センター	甲賀市水口町、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こと。

(2) 給食施設の運営に関すること。

(3) 給食費の負担徴収に関すること。

(4) その他給食一般に関すること。

(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。

付 則（令和 2 年教委規則第 1 号）

この規則は、令和 2 年 4 月 1 日から施行する。

東部学校給食センター概要(令和5年度)

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	延床面積	3,076.21 m ²	1階 2,483.48m ² フルドライシステム方式					
			2階 592.73m ²					
4	給食等	3,969 食	(児童生徒・教職員等) 調理能力 5,500食					
		園	大野保育園	58	土山にこにこ園	102	大原にこにこ園	78
			甲賀北保育園	38	油日にこにこ園	42	甲南東保育園	70
			甲南西保育園	86	甲南南保育園	54	甲南希望ヶ丘保育園	107
			甲南幼稚園	181			園計	816
		小学校	大野小学校	92	土山小学校	189	大原小学校	215
			油日小学校	146	佐山小学校	98	甲南第一小学校	432
			甲南第二小学校	132	甲南第三小学校	56	甲南中部小学校	225
			希望ヶ丘小学校	503			小学校計	2,088
		中学校	土山中学校	150	甲南中学校	617	甲賀中学校	262
					中学校計	1,029		
その他	給食センター	30	運転手	6	総計	3,969		
	主食	ごはん:月・水・金+月3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)、全国味めぐり(月/1回)						
	検食等	連絡ノート(検食簿)を、配送時に校(園)に配布し、食器の回収と同時に回収。記入内容は所長及び栄養教諭が確認し、意見回答を記入し、翌日の配送時に、校(園)に配布。						
	地場産物	米・米粉・みそ・梅干・野菜(キャベツ、大根、きゅうり、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、しいたけ、ピーマン、黒米)						
	アレルギー対応	主食 白ご飯の提供 (パン・麺・ナンからの代替食) 副食 卵(鶏卵・うずら卵)						
5	職員	3 名	うち、所長(再任用職員)1名、栄養教諭(県)2名					
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分センター発 最終11時25分到着 3か所 2号車 10時20分センター発 最終11時45分到着 3か所 3号車 10時40分センター発 最終11時25分到着 4か所 4号車 10時25分センター発 最終11時50分到着 6か所 5号車 10時25分センター発 最終11時15分到着 3か所 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	うち管理栄養士1名、調理師 7名			

西部学校給食センター概要(令和5年度)

1	設置年月	令和2年4月	
2	敷地面積	9442.1 m ²	所在地: 甲賀市水口町山上927番地
3	延床面積	3,331.09 m ²	1階 2,453.72 m ² フルドライシステム方式
			2階 877.37 m ²
4	給食等	4,474 食	
		(児童生徒・教職員等) 調理能力 6,500食	
		園	信楽にこにこ園 55 雲井保育園 43 朝宮保育園 7
			園計 105
		小学校	伴谷小学校 437 柏木小学校 238 水口小学校 472
			貴生川小学校 509 綾野小学校 424 伴谷東小学校 341
			信楽小学校 218 雲井小学校 113 小原小学校 60
			朝宮小学校 28 多羅尾小学校 20 小学校計 2,860
		中学校	水口中学校 861 城山中学校 380 信楽中学校 223
			中学校計 1,464
その他	給食センター 39 運転手 6 総計 4,474		
主食	ごはん: 月・火・木+月3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)、全国味めぐり(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、大根、きゅうり、かぼちゃ、はくさい、青ねぎ、白ネギ、にんじん、かんぴょう、たまねぎ、茶、トマト、なすび、とうがらし)、梅干他		
アレルギー対応	主食 白ご飯の提供 (パン・麺・ナンからの代替食) 副食 卵(鶏卵・うずら卵)		
5	職員	3名	うち、所長(会計年度任用職員)1名、栄養教諭(県)2名
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55分センター発 最終11時27分到着 2か所 1往復 2号車 10時35分センター発 最終11時40分到着 2か所 2往復 3号車 10時40分センター発 最終11時39分到着 3か所 2往復 4号車 10時35分センター発 最終11時34分到着 3か所 2往復 5号車 10時55分センター発 最終11時43分到着 2か所 1往復 6号車 10時20分センター発 最終11時42分到着 5か所 1往復
		調理洗浄業務	一富士フードサービス(株)
		栄養士	7名 調理員 33名 うち管理栄養士4名、調理師18名

東部学校給食センター設備改修計画について

東部学校給食センターは平成18年度より開始し、現在18年目を迎え厨房機器をはじめとした設備の経年劣化が見受けられます。このことから、安全・安心な給食を提供するため次の取り組みを進めています。

主な事業

(1) 厨房機器の更新

令和5年度から令和7年度にかけて、調理場、炊飯室、洗浄室など各部屋に備え付けられている厨房機器の更新を行います。

受注者 株式会社中西製作所 京都営業所 受注額 531,300千円

令和5年度 炊飯室・焼物場室

令和6年度 検収室・食品庫・調合室・調理室・和物室・洗浄室

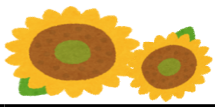
令和7年度 野菜処理室・肉処理室・コンテナプール

(2) 建築物の改修

ボイラ、蒸気配管、給排水配管などの改修を行ないます。工事は、厨房機器の更新に合わせて段階的に行います。

令和5年度 改修に伴う設計業務

令和6年度 ボイラ等の建築改修工事



令和5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
3	月	びわ湖の日 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	こあゆのお茶あげ 赤こんと牛肉のしぐれ煮 ゆばのすまし汁	牛肉 ゆば 焼きかまぼこ	牛乳 こあゆ	にんじん みつば	茶 たまねぎ しょうが うめぼし しいたけ	米 こんにゃく でんぷん さとう 赤こんにゃく	油
4	火	鉄ちゃんの日 黒糖パン [対応食: ごはん]	牛乳	レバー入りハンバーグソースがけ ほうれん草のサラダ ココロ野菜のスープ	ぶた肉 ぶたレバー ウインナー だいず	牛乳	ほうれんそう にんじん	キャベツ 枝豆 たまねぎ とうもろこし	黒糖パン パン粉 さとう でんぷん じゃがいも	油脂類
5	水	カルちゃんの日 ごはん	牛乳	焼きししゃも(小2こ 中2こ) 小松菜のうめしらすあえ わかめととうふのすまし汁	とり肉 油あげ とうふ	牛乳 わかめ ししゃも しらす	こまつな にんじん	もやし うめ たまねぎ	米 さとう でんぷん	油
6	木	うずまきパン [対応食: ごはん]	牛乳	チキンナゲット(小2こ 中3こ) ライスパスタのサラダ ラタトゥイユ	とり肉 ベーコン だいず	牛乳	かぼちゃ にんじん トマト ビーマン	とうもろこし なす きゅうり キャベツ にんにく ズッキーニ たまねぎ	パン 小麦粉 ライスパスタ でんぷん パン粉 コーンスターチ	油 豚脂
7	金	七夕献立 わかめごはん	牛乳	星のメンチカツ キャベツとかんぴょうのあえもの 七夕そうめん汁	ぶた肉 だいず まぐろ 魚そうめん 星ちらしかまぼこ	飲むヨーグルト わかめ	オクラ にんじん	かんぴょう たまねぎ キャベツ とうもろこし	米 でんぷん さとう 小麦粉 米粉 パン粉 水あめ	油
10	月	かみかみ献立 ごはん	牛乳	いかたこステーキ さやいんげんのごまあえ ぶた汁	いか すけそうだら たこ みそ ぶた肉 とうふ	牛乳	さやいんげん にんじん ねぎ	たまねぎ ごぼう	米 でんぷん さとう こんにゃく	ごま
11	火	ごはん	牛乳	白身魚フライ えだまめ ハヤシライスソース	牛肉 ほき	牛乳	にんじん	たまねぎ えだまめ にんにく マッシュルーム	米 パン粉 小麦粉 でんぷん	油
12	水	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	うの花コロッケ きんぴらごぼう 切り干しだいこんのみそ汁	牛肉 おから ぶた肉 だいず みそ	牛乳 ひじき	にんじん ねぎ	ごぼう 切り干しだいこん たまねぎ	米 パン粉 さとう 米粉 じゃがいも 小麦粉	油
13	木	たて切りパン [対応食: ごはん]	牛乳	フランクフルトのケチャップがけ キャベツのカレーソテー コンソメスープ	とり肉 フランクフルト	牛乳	にんじん さやいんげん	キャベツ たまねぎ しめじ	パン じゃがいも さとう でんぷん	油
14	金	全国味めぐり～沖縄県～ クファージュシー (沖縄風炊き込みごはん)	牛乳	ゴーヤチャンプルー シークワサーゼリー もずくスープ	ベーコン とり肉 ぶた肉 厚あげ かつおぶし	牛乳 こんぶ もずく	にんじん ねぎ	干しいたけ にがうり もやし たまねぎ	米 シークワサーゼリー	油
18	火	中華めん [対応食: ごはん]	牛乳	春巻き もやしの中華和え ジャージャーめんの具	ぶた肉 だいず 赤みそ みそ	牛乳	ほうれん草 にんじん ねぎ にら	しょうが もやし たまねぎ たけのこ 干しいたけ にんにく キャベツ	中華めん 小麦粉 さとう でんぷん はるさめ	油 ごま ごま油 豚脂
19	水	食育の日・ふるさと献立 ごはん 液体コーヒー	牛乳	とりのから揚げ(小2こ 中2こ) 杉谷とうがらしとにんじんのラペ カレー	とり肉 まぐろ ぶた肉	牛乳	にんじん 杉谷とうがらし	しょうが にんにく レモン たまねぎ	米 米粉 液体コーヒー でんぷん さとう じゃがいも	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。
◎現在のところ、給食の放射線測定は、不検出でした。



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(水)です。

熱中症を予防する 水分補給のポイント

何を飲む?



普段は、水や麦茶で水分補給をしましょう。大量に汗をかいた時は、スポーツドリンクを利用しましょう。甘いジュースや炭酸飲料は避けましょう。

いつ飲む?



のどがかわいたと感じる前に、こまめに水分をとることが重要です。運動する時は、運動前、運動中、運動後にも水分をしっかりとりましょう。

飲む量は?



運動をする30分前は、250～500mLの水分を摂取し、運動中は200～250mLを1時間に2～4回飲むことがおすすめです。



令和5年 7月 学校給食献立表

甲賀市西部学校給食センター TEL: 62-0743



日	曜日	主食	牛乳	献立名	主 要 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
		魚卵卵豆類	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			
3	月	びわ湖の日 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	こあゆのお茶あげ 赤こんと牛肉のしぐれ煮 ゆばのすまし汁	牛肉 ゆば 焼きかまぼこ	牛乳 こあゆ	にんじん みつば	茶 たまねぎ しょうが うめぼし しいたけ	米 こんにゃく でんぷん さとう 赤こんにゃく	油
4	火	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ(小2こ 中3こ) ホイコーロー 肉だんごの中華スープ	ぶた肉 だいた 赤みそ みそ とり肉 えんどう豆	牛乳	にんじん ピーマン ねぎ なら	キャベツ たけのこ しいたけ しょうが たまねぎ にんにく 干しいたけ	米 パン粉 さとう 小麦粉 でんぷん 水あめ	油 豚脂
5	水	鉄ちゃんの日 黒糖パン [対応食: ごはん]	牛乳	レバー入りハンバーグソースかけ ほうれん草のサラダ コロコロ野菜のスープ	ぶた肉 ぶたレバー ウインナー だいた	牛乳	ほうれんそう にんじん	キャベツ 枝豆 たまねぎ とうもろこし	黒糖パン パン粉 さとう でんぷん じゃがいも	植物油
6	木	かみかみ献立 ごはん	牛乳	いかたこステーキ さやいんげんのごまあえ ぶた汁	いか すけそうだら たこ みそ ぶた肉 とうふ	牛乳	さやいんげん にんじん ねぎ	たまねぎ ごぼう	米 でんぷん さとう こんにゃく	ごま すりごま 油
7	金	七夕献立 ソフトめん [対応食: ごはん]	飲むヨーグルト	星のメンチカツ キャベツとかんぴょうのあえもの 七夕かやく汁	ぶた肉 油あげ まぐろ だいた 星ちらしかまぼこ	飲むヨーグルト	オクラ にんじん	かんぴょう たまねぎ キャベツ とうもろこし	ソフトめん でんぷん さとう 小麦粉 米粉 パン粉 水あめ	油
10	月	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	うの花コロッケ きんぴらごぼう 切り干しだいこんのみそ汁	牛肉 おから ぶた肉 だいた みそ	牛乳 ひじき	にんじん ねぎ	ごぼう 切り干しだいこん たまねぎ	米 パン粉 さとう 米粉 じゃがいも 小麦粉	油
11	火	ごはん	牛乳	白身魚フライ えだまめ ハヤシライスソース	牛肉 ほき	牛乳	にんじん	たまねぎ えだまめ にんにく マッシュルーム	米 パン粉 小麦粉 でんぷん	油
12	水	たて切りパン [対応食: ごはん]	牛乳	フランクフルトのケチャップかけ キャベツのカレーソテー コンソメスープ	とり肉 フランクフルト	牛乳	にんじん さやいんげん	キャベツ たまねぎ しめじ	パン じゃがいも さとう でんぷん	油
13	木	カルちゃんの日 ごはん	牛乳	焼きししゃも(小2こ 中2こ) 小松菜のうめしらすあえ わかめととうふのすまし汁	とり肉 油あげ とうふ	牛乳 わかめ ししゃも しらす	こまつな にんじん	もやし うめ たまねぎ	米 さとう	油
14	金	うずまきパン [対応食: ごはん]	牛乳	チキンナゲット(小2こ 中3こ) ライスパスタのサラダ ラタトゥイユ	とり肉 ベーコン だいた	牛乳	かぼちゃ にんじん トマト	とうもろこし なす きゅうり キャベツ にんにく ズッキーニ たまねぎ ピーマン	パン 小麦粉 ライスパスタ パン粉 コーンスターチ	油 植物油
18	火	全国味めぐり クファージュシー ～沖縄県～	牛乳	ゴーヤチャンプルー もずくスープ シークワサーゼリー	ベーコン とり肉 ぶた肉 厚あげ かつおぶし	牛乳 こんぶ もずく	にんじん ねぎ	干しいたけ にがうり もやし たまねぎ	米 シークワサーゼリー	油
19	水	食育の日・ふるさと献立 ごはん 液体コーヒー	牛乳	とりのから揚げ(小2こ 中2こ) 杉谷とうがらしとにんじんのラベ カレー	とり肉 まぐろ ぶた肉	牛乳	にんじん 杉谷とうがらし	しょうが にんにく レモン果汁 たまねぎ	米 米粉 液体コーヒー でんぷん さとう じゃがいも	油

*ソフトめん・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。
*食材などご質問があれば、甲賀市西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。
*米飯工場のごはんは、3、10日です。
*下線がついているものは、冷たいおかずです。

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いください
7月の口座振替日は 26日(水)です。

熱中症を予防する 水分補給のポイント

何を飲む?

普段は、水や麦茶で水分補給をしましょう。大量に汗をかいた時は、スポーツドリンクを利用しましょう。甘いジュースや炭酸飲料は避けましょう。

いつ飲む?

のどがかわいたと感じる前に、こまめに水分をとることが重要です。運動する時は、運動前、運動中、運動後にも水分をしっかりとりましょう。

飲む量は?

運動をする30分前は、250～500mLの水分を摂取し、運動中は200～250mLを1時間に2～4回飲むことがすすめられています。

アレルギー対応について

①保護者に使用食材のわかる献立表の事前配布→アレルギー対応の要否確認

②保護者からの申請による対応食の提供

毎日の献立表の確認により、担任教諭の指導のもと、食べられない献立を除いて配食

保護者からの申請による給食の提供停止 → 弁当持参

アレルギー対応食申請者集計（R 5）

（人）

内訳	種類				対象人数計	
	卵	ぱん	麺	ナン	延べ人数	実人数
小学校	63	18	7	6	94	74
中学校	9	5	1	1	16	11
合計	72	23	8	7	110	85
うち西部学校給食センター	35	14	3	4	56	43
うち東部学校給食センター	37	9	5	3	54	42

<アレルギー対応食>

令和2年度 アレルギー対応食開始（7月）

主食 白ご飯の提供（パン・麺からの切り替え）

米飯回数 月1回増 → 週3.5回

牛乳 停止

副食 対応品目（3品目）

卵（鶏卵・うずら卵）・そば・落花生

令和3年度 アレルギー対応2品目を追加

主食 白ご飯の提供（ナンを追加）

米飯回数 月1回増 → 週3.75回

副食 2品目追加

卵（鶏卵・うずら卵）・そば・落花生

えび・かに

令和4年度 令和3年度と同様の対応

*卵の対応食献立



*対応食の食器



ご飯や汁物用容器。

副食用容器。



基本の給食の食器。



対応給食の食器。

給食費について

学校給食法に基づき、材料費は原則保護者の負担とされています。それ以外の学校給食の実施に必要な施設、設備及び人件費等は学校の設置者（市）が負担しています。

令和4年度決算見込額 賄材料費：337,753,735円

甲賀市給食費年度別状況表						
年度	区分	水口町	信楽町	土山町	甲賀町	甲南町
～平成16年9月	小学校	3,470円	3,500円	3,470円	3,400円	3,600円
	中学校	4,030円	4,000円	4,080円	4,000円	4,200円
5町合併		水口学校給食センター	信楽学校給食センター	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
平成16年10月～平成17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）				
センター合併		水口学校給食センター	信楽学校給食センター	東部学校給食センター		
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）				
センター合併		西部学校給食センター		東部学校給食センター		
令和2年度～	園	1,800円（1食100円）				
	小学校	3,500円（1食200円）				
	中学校	4,000円（1食240円）				

学校給食向上のための取り組みについて

給食の質の向上に対する取り組み（1,000万円）

令和3年度から給食の品質向上を目的に市費を投入し、多彩な食材の導入を進め、充実した給食の提供に努めています。

以下の3点を基本的な考え方として取り組みを進めています。

① やっぱり料理は素材から！給食食材自体の質をあげよう！

（取り組み例）

- ・海水のみを原料とした自然塩の使用
- ・肉や魚のグレードを上げる（鳥・豚肉→牛肉の使用、地鶏の使用）など

② 給食楽しみ♪給食時間の質をあげよう！

（取り組み例）

- ・〇〇の日の趣旨に合わせたまかない材料やデザートを追加する。
できれば原材料の産地にもこだわる
- ・『自分でつくる』体験をする。例：おにぎり、ハンバーガー など

③ おいしく食べて栄養をしっかりとうろう！

（取り組み例）

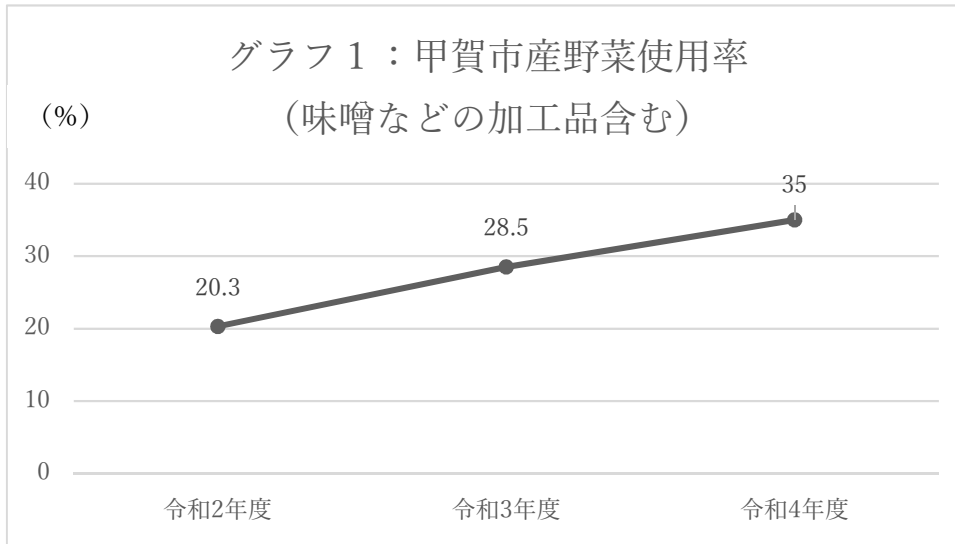
- ・牛乳用調味料（液体コーヒーなど）の提供
- ・牛乳に替えて飲むヨーグルトの提供
- ・ふりかけの提供
- ・ジャムの提供 など

地産地消に対する取り組み（3,000万円）

「第3次健康こうか21計画」では、次世代を担う子どもや若い世代へ、学校給食を通じて食文化の継承を意識した食育を進めるとしてしています。また、地元の農産物を地元で消費することは、新鮮な食材が食べられるだけでなく、地域経済の活性化や地域愛につながるの観点から、地産地消を通して食を大切にする心を育むとともに、食品ロスの少ない食生活を実践することにもつながるよう取り組みを進めることとしています。

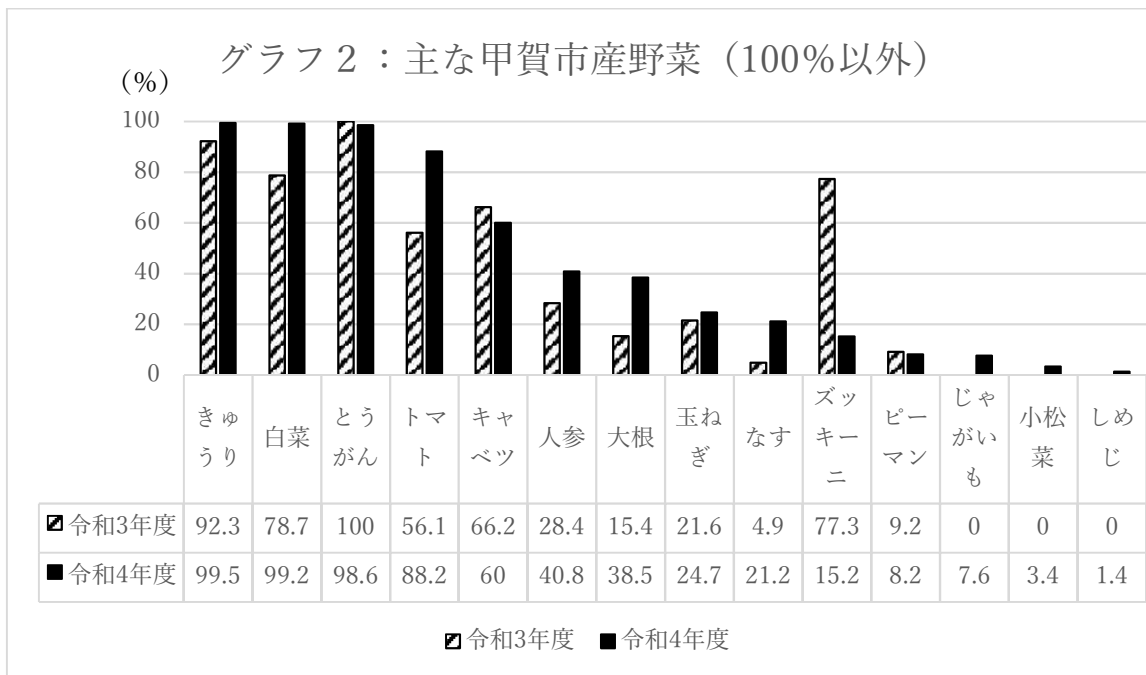
このことから、地場産物の利用を増加させるため産業経済部と連携し令和2年度から取り組みを始め、令和2年度、3年度でそれぞれ2千万円、令和4年度及び今年度においては3千万円を予算化し地元産食材の使用を進め、地産地消の推進に取り組んでいるところです。

米については当初から100%甲賀市産でしたが、令和2年度以降、年々甲賀市産野菜の使用率は増加しています（グラフ1参照）。100%甲賀市産でまかなえる農産物も多数あります（※1参照）。また、じゃがいもや小松菜、しめじなど以前は納品がなかった品目でも徐々に甲賀市産野菜に移行できているものもあります（グラフ2参照）。



甲賀市産野菜使用率 100% の品目 (※1)

青ねぎ、かぼちゃ、さつまいも、しいたけ、かんぴょう、茶、味噌、梅干し
杉谷なすび、杉谷とうがらし、忍ねぎ



材料費等高騰に伴う補填 (2,000万円)

小麦や油、牛乳をはじめ、様々な品目で物価の高騰が続いています。昨年度に引き続き、食材の物価高騰に対する補填として当初予算で2千万円を計上しています。