

令和6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6年8月29日(木) 14:00～
甲賀市役所3階会議室301

1. 開 会
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

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

たえる安心

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

| | 氏 名 | 委 員 の 構 成 | 備 考 | 任 期 |
|----|--------|--------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 | 中嶋 政二 | 関係学校長の代表者（1号） | 甲賀市小学校校長会 （伴谷小学校長） | 令和6年4月1日から 令和7年3月31日まで |
| 2 | 桑原 章哲 | 関係学校長の代表者（1号） | 甲賀市中学校校長会 （城山中学校長） | 令和6年4月1日から 令和7年3月31日まで |
| 3 | 前田 貴彦 | 関係PTAの代表者（2号） | 伴谷東小学校 | 令和6年7月1日から 令和7年6月30日まで |
| 4 | 大西 智子 | 関係PTAの代表者（2号） | 大野小学校 | 令和6年7月1日から 令和7年6月30日まで |
| 5 | 中村 雅昭 | 関係PTAの代表者（2号） | 油日小学校 | 令和6年7月1日から 令和7年6月30日まで |
| 6 | 井口 寛 | 関係PTAの代表者（2号） | 甲南第三小学校 | 令和6年7月1日から 令和7年6月30日まで |
| 7 | 福山 和則 | 関係PTAの代表者（2号） | 雲井小学校 | 令和6年7月1日から 令和7年6月30日まで |
| 8 | 松原 峰生 | 保健所長（3号） | 甲賀保健所長 | 令和6年4月1日から 令和7年3月31日まで |
| 9 | 今村 陽一 | 学校医の代表（4号） | 東部学校給食センター ー地域校医代表 | 令和6年4月1日から 令和7年3月31日まで |
| 10 | 今枝 加奈子 | 学校医の代表（4号） | 西部学校給食センター ー地域校医代表 | 令和6年4月1日から 令和7年3月31日まで |
| 11 | 川嶋 春菜 | 教育委員会が指名する職員 （5号） | 保育幼稚園課 | 令和6年4月1日から 令和7年3月31日まで |
| 12 | 谷内 真紀子 | 教育委員会が指名する職員 （5号） | 給食提供園代表 （大野保育園長） | 令和6年4月1日から 令和7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6年4月1日から 令和7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6年4月1日から 令和7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6年4月1日から 令和7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6年4月1日から 令和7年3月31日まで |
| 17 | 小嶋 早希 | 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6年4月1日から 令和7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155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。

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6年度)

R6.5.1現在

| | | | | | | | | |
|---------|--|-----------------------------|---------------------------------------|------------------|-----|-----------|-------|--|
| 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 | 3,711 食 | | (児童生徒・教職員等) 調理能力 5,500食 | | | | | |
| | 園 | 大野保育園 | 59 | 土山こども園 | 88 | 大原こども園 | 70 | |
| | | 甲賀北保育園 | 43 | 油日こども園 | 39 | 甲南希望ヶ丘保育園 | 105 | |
| | | 甲南幼稚園 | 220 | | | 園計 | 624 | |
| | 小学校 | 大野小学校 | 89 | 土山小学校 | 171 | 大原小学校 | 219 | |
| | | 油日小学校 | 150 | 佐山小学校 | 88 | 甲南第一小学校 | 421 | |
| | | 甲南第二小学校 | 139 | 甲南第三小学校 | 52 | 甲南中部小学校 | 234 | |
| | | 希望ヶ丘小学校 | 483 | | | 小学校計 | 2,046 | |
| | 中学校 | 土山中学校 | 152 | 甲南中学校 | 603 | 甲賀中学校 | 248 | |
| | | | | | | 中学校計 | 1,003 | |
| | その他 | 給食センター | 32 | 運転手 | 6 | 総計 | 3,711 | |
| | 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、ファイバーちゃんの日 (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、感想や質問に対する回答等を記入し、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、黒米等) | | | | | | | |
| 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 豚肉と玉ねぎの炒め物の提供(鶏卵・うずら卵の代替食) | | | | | | | |
| 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55分センター発 | 最終11時20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45分到着 | 3か所 | | | |
| | | 5号車 | 10時25分センター発 | 最終11時00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 | 4名 | 調理員 | 30名 | うち管理栄養士2名、調理師15名 | | | | |

西部学校給食センター概要(令和6年度)

R6.5.1現在

| | | | | | | | | |
|---------|--|-------------------------|--|------------|------------------|------|--------|-------|
| 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 | 4,274 食 | | (児童生徒・教職員等) 調理能力 6,500食 | | | | | |
| | 園 | 雲井保育園 | 45 | | | | | |
| | | 園計 45 | | | | | | |
| | 給食等 | 小学校 | 伴谷小学校 | 418 | 柏木小学校 | 244 | 水口小学校 | 460 |
| | | | 貴生川小学校 | 504 | 綾野小学校 | 415 | 伴谷東小学校 | 332 |
| | | | 信楽小学校 | 215 | 雲井小学校 | 103 | 小原小学校 | 59 |
| | | | 朝宮小学校 | 29 | 多羅尾小学校 | 19 | 小学校計 | 2,798 |
| | | | 水口中学校 | 833 | 城山中学校 | 359 | 信楽中学校 | 193 |
| | 中学校 | | | | | 中学校計 | 1,385 | |
| | その他 | 給食センター | 40 | 運転手 | 6 | 総計 | 4,274 | |
| 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 豚肉と玉ねぎの炒め物の提供(卵(鶏卵・うずら卵)からの代替食) | | | | | | | |
| 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35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17分センター発 | 最終11時30分到着 | 3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 | 9名 | 調理員 | 32名 | うち管理栄養士3名、調理師20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 19 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

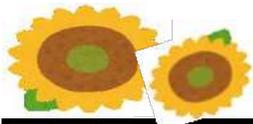
(2) 建築物の改修

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

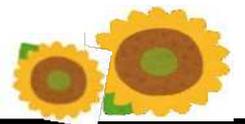
受注者 株式会社岡村設計 受注額 6,864 千円

令和 6～7 年度 ボイラ等の建築改修工事



令和6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 | びわ湖の日 ごはん 甲南町のうめぼし | 牛乳 | いさざのお茶あげ 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 いさざ | にんじん みつば | 茶 うめぼし しょうが たまねぎ えのきたけ | 米 でんぷん こんにやく さとう 赤こんにやく | 油 |
| 2 | 火 | パン [対応食: ごはん] いちごジャム | 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 ミネストローネ | とり肉 だいず ベーコン | 牛乳 | にんじん トマト パセリ | にんにく きゅうり とうもろこし キャベツ たまねぎ | パン いちごジャム さとう でんぷん パン粉 小麦粉 ライスパスタ ジャがいも | 油 豚脂 フレンチ ドレッシング |
| 3 | 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) だいずとひじきの煮物 こまつなのみそ汁 | だいず みそ 油あげ とり肉 | 牛乳 ししゃも ひじき | にんじん こまつな | しめじ たまねぎ | 米 こんにやく さとう | 油 |
| 4 | 木 | 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 ほうれんそうのサラダ ココロ野菜のスープ | ぶた肉 だいず とり肉 ウィナー とりレバー | 牛乳 | ほうれんそう にんじん | たまねぎ キャベツ とうもろこし えだまめ | 黒糖パン さとう パン粉 小麦粉 水あめ でんぷん ジャがいも | 豚脂 イタリアン ドレッシング |
| 5 | 金 | 七夕献立 五目ごはん | 飲むヨーグルト | 星のメンチカツ 七夕ゼリー 七夕そうめん汁 | とり肉 だいず ぶた肉 魚そうめん 星ちらしかまぼこ | 飲むヨーグルト こんぶ | にんじん オクラ ねぎ | 干しいたけ たまねぎ | 米 パン粉 小麦粉 さとう 水あめ 米粉 でんぷん 七夕ゼリー | 油 |
| 8 | 月 | かみかみちゃんの日 ごはん | 牛乳 | いかの寄せ焼き さやいんげんのごまあえ ぶた汁 | たら いか ぶた肉 みそ とうふ | 牛乳 あおさ | さやいんげん にんじん ねぎ | キャベツ ごぼう とうもろこし たまねぎ | 米 でんぷん さとう こんにやく | 油 ごま |
| 9 | 火 | 全国味めぐり~宮崎県~ ごはん | 牛乳 | チキンなんばん(小2こ 中2こ) ノンエッグタルタルソース 切り干しだいこんのサラダ ぎぶ汁 | とり肉 焼きかまぼこ 厚あげ | 牛乳 | にんじん かぼちゃ ねぎ | キャベツ 切り干しだいこん ごぼう 干しいたけ | 米 米粉 でんぷん さとう ジャがいも | 油 ノンエッグ タルタルソース 和風 ドレッシング |
| 10 | 水 | ファイバーちゃんの日 ごはん | 牛乳 | うの花コロック きんぴらごぼう わかめとたまねぎのみそ汁 | おから みそ ぶた肉 牛肉 | 牛乳 わかめ | にんじん | たまねぎ キャベツ ごぼう しめじ | 米 ジャがいも パン粉 小麦粉 でんぷん さとう | 油 |
| 11 | 木 | たて切りパン [対応食: ごはん] | 飲むヨーグルト | 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 | フランクフルト とり肉 | 飲むヨーグルト | にんじん さやいんげん | キャベツ しめじ たまねぎ | パン さとう でんぷん ジャがいも | 油 |
| 12 | 金 | ごはん | 牛乳 | オムレツ [対応食: ぶた肉とたまねぎのいため物] えだまめのサラダ ハヤシライスソース | たまご (ぶた肉) 牛肉 | 牛乳 | にんじん | とうもろこし たまねぎ えだまめ キャベツ にんにく (しょうが) マッシュルーム | 米 さとう でんぷん 米粉 | 油 フレンチ ドレッシング |
| 16 | 火 | 中華めん [対応食: ごはん] | 牛乳 | ショーロンポー(小2こ 中3こ) もやし中華和え ジャージャーめんの具 | ぶた肉 みそ とり肉 赤みそ | 牛乳 | ほうれんそう にんじん ねぎ | たまねぎ もやし しょうが 干しいたけ たけのこ にんにく | 中華めん パン粉 小麦粉 さとう でんぷん | ごま ごま油 |
| 17 | 水 | ごはん | 牛乳 | さばの塩焼き たまねぎのいため物 とうふのすまし汁 | さば とうふ ベーコン ひまわりちらしかまぼこ | 牛乳 | ピーマン にんじん ねぎ | たまねぎ えのきたけ | 米 | 油 |
| 18 | 木 | 食育の日・ふるさと献立 ごはん 液体コーヒー | 牛乳 | ウィナー(小2こ 中3こ) キャベツのあえもの 夏野菜カレー | ウィナー まぐろ ぶた肉 | 牛乳 | にんじん ピーマン | キャベツ にんにく とうもろこし なす たまねぎ しょうが | 米 液体コーヒー さとう 米粉 ジャがいも | |

*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(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、食欲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、ビタミン類がいっぱいです。



令和6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 | びわ湖の日 ごはん 甲南町のうめぼし | 牛乳 | いさざのお茶あげ 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 いさざ | にんじん みつば | 茶 うめぼし しょうが たまねぎ えのきたけ | 米 でんぷん 赤こんにやく さとう こんにやく | 油 |
| 2 | 火 | かみかみちゃんの日 ごはん | 牛乳 | いかの寄せ焼き さやいんげんのごまあえ ぶた汁 | たら いか ぶた肉 みそ とうふ | 牛乳 あおさ | さやいんげん にんじん ねぎ | キャベツ ごぼう とうもろこし たまねぎ | 米 でんぷん さとう こんにやく | 油 ごま |
| 3 | 水 | パン [対応食: ごはん] いちごジャム | 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 ミネストローネ | とり肉 だいず ベーコン | 牛乳 | にんじん トマト パセリ | にんにく きゅうり とうもろこし キャベツ たまねぎ | パン いちごジャム さとう でんぷん パン粉 小麦粉 ライスパスタ じゃがいも | 油 豚脂 フレンチ ドレッシング |
| 4 | 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) だいずとひじきの煮物 こまつなのみそ汁 | だいず みそ 油あげ とり肉 | 牛乳 ししゃも ひじき | にんじん こまつな | しめじ たまねぎ | 米 こんにやく さとう | 油 |
| 5 | 金 | 七夕献立 五目ごはん | 飲むヨーグルト | 星のメンチカツ 七夕そうめん汁 七夕ゼリー | とり肉 だいず ぶた肉 魚そうめん 星ちらしかまぼこ | 飲むヨーグルト こんぶ | にんじん オクラ ねぎ | 干しいたけ たまねぎ | 米 パン粉 小麦粉 さとう 水あめ 米粉 でんぷん 七夕ゼリー | 油 |
| 8 | 月 | ファイバーちゃんの日 ごはん | 牛乳 | うの花コロッケ きんぴらごぼう わかめとたまねぎのみそ汁 | おから みそ ぶた肉 牛肉 | 牛乳 わかめ | にんじん | たまねぎ キャベツ ごぼう しめじ | 米 じゃがいも パン粉 小麦粉 でんぷん さとう | 油 |
| 9 | 火 | ごはん | 牛乳 | オムレツ [対応食: ぶた肉とたまねぎのいため物] えだまめのサラダ ハヤシライスソース | たまご (ぶた肉) 牛肉 | 牛乳 | にんじん | とうもろこし たまねぎ えだまめ キャベツ にんにく(しょうが) マッシュルーム | 米 さとう でんぷん 米粉 | 油 フレンチ ドレッシング |
| 10 | 水 | たて切りパン [対応食: ごはん] | 飲むヨーグルト | 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 | フランクフルト とり肉 | 飲むヨーグルト | にんじん さやいんげん | キャベツ しめじ たまねぎ | パン さとう でんぷん じゃがいも | 油 |
| 11 | 木 | ごはん | 牛乳 | さばの塩焼き たまねぎのいため物 とうふのすまし汁 | さば とうふ ベーコン ひまわりちらしかまぼこ | 牛乳 | ピーマン にんじん ねぎ | たまねぎ えのきたけ | 米 | 油 |
| 12 | 金 | 中華めん [対応食: ごはん] | 牛乳 | ショーロンポー(小2こ 中3こ) もやしの中華和え ラーメンスープ | ぶた肉 とり肉 なると | 牛乳 | ほうれんそう にんじん ねぎ | たまねぎ もやし しょうが キャベツ | 中華めん パン粉 小麦粉 さとう でんぷん | ごま ごま油 |
| 16 | 火 | 全国味めぐり～宮崎県～ ごはん | 牛乳 | チキンなんぼん(小2こ 中2こ) ノンエッグタルタルソース 切り干しだいこんのサラダ ざぶ汁 | とり肉 焼きかまぼこ 厚あげ | 牛乳 | にんじん かぼちゃ ねぎ | キャベツ 切り干しだいこん ごぼう 干しいたけ | 米 米粉 でんぷん さとう じゃがいも | 油 ノンエッグ タルタルソース 和風 ドレッシング |
| 17 | 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がけ ほうれんそうのサラダ コロコロ野菜のスープ | ぶた肉 だいず とり肉 ウィンナー とりレバー | 牛乳 | ほうれんそう にんじん | たまねぎ キャベツ とうもろこし えだまめ | 黒糖パン さとう パン粉 小麦粉 水あめ でんぷん じゃがいも | 豚脂 イタリアン ドレッシング |
| 18 | 木 | 食育の日・ふるさと献立 ごはん 液体コーヒー | 牛乳 | ウィンナー(小2こ 中3こ) キャベツのあえもの 夏野菜カレー | ウィンナー まぐろ ぶた肉 | 牛乳 | にんじん ピーマン | キャベツ にんにく とうもろこし なす たまねぎ しょうが | 米 液体コーヒー さとう 米粉 じゃがいも | |

*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、1、8日です。 *下線がついているものは、冷たいおかずです。
 ◎現在のところ、給食の放射線測定は、不検出でした。(～6月 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よう。
おなか冷えて、食欲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、ビタミン類がいっぱいです。

ビタミンいっぱい!

発行日 : 令和6年6月 日

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（R6）

7月末現在
(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 | 62 | 16 | 5 | 4 | 87 | 72 |
| 中学校 | 12 | 7 | 5 | 6 | 30 | 14 |
| 合計 | 74 | 23 | 10 | 10 | 117 | 86 |
| うち西部学校給食センター | 40 | 11 | 2 | 3 | 56 | 45 |
| うち東部学校給食センター | 34 | 12 | 8 | 7 | 61 | 41 |

<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

令和5年度 アレルギー対応7品目を追加
食物アレルギー対応マニュアル改訂（12月）

副食・・・7品目追加

卵（鶏卵・うずら卵）・そば・落花生
えび・かに

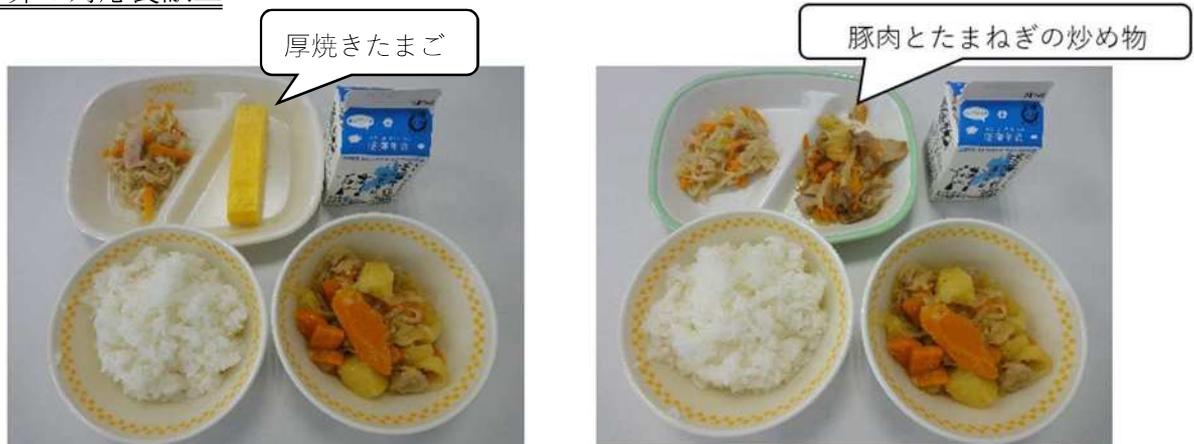
乳（飲み物としては提供あり）・キウイフルーツ・
まつたけ・カシューナッツ・あわび・いくら・くるみ

※特定原材料8品目のうち小麦だけが未対応ですが、
米粉に変えるなどして工夫をしています。

【マニュアル改訂】

- ・副食に乳不使用を明記
- ・申請書様式の統合
- ・給食物資の持ち出し様式の追加

*卵の対応食献立



*対応食の食器



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5年度決算額 賄材料費：356,200,217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、物価高騰に対する取り組み（子育てバックアップ）（5,000万円）

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）

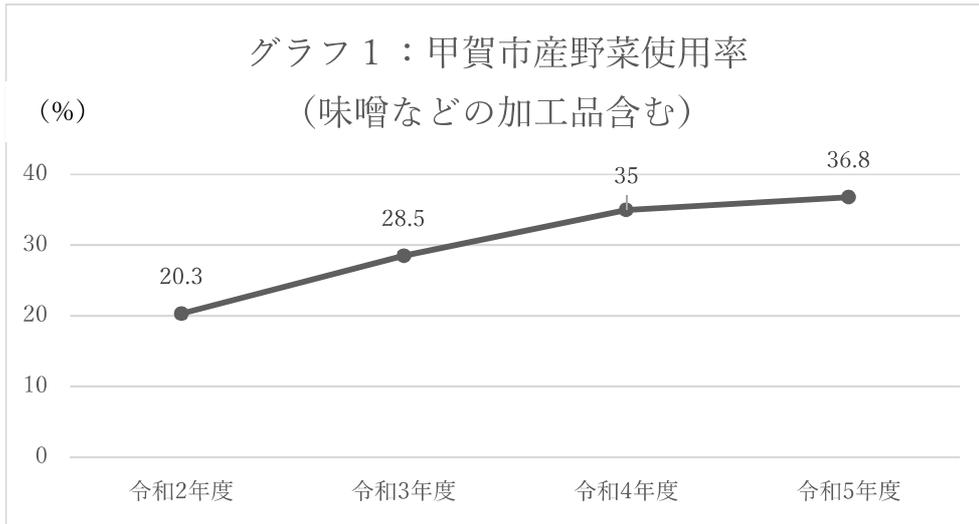
- ・牛乳用調味料（液体コーヒーなど）の提供
- ・牛乳に替えて飲むヨーグルトの提供
- ・ふりかけの提供
- ・ジャムの提供 など

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との観点から、地産地消を通して食を大切にする心を育むとともに、食品ロスが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年度から今年度においては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、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、とうがん、トマト、塩こうじ、いちご等

