

## 令和3年度第1回芽室町学校給食運営協議会

日時 令和3年7月15日(木) 18時から19時

場所 芽室町役場 第一庁舎 地下第5・6会議室

1 開 会

2 委嘱状交付

3 教育長あいさつ

4 報告事項

- (1) 令和2年度芽室町学校給食の実施実績について
- (2) 令和3年度芽室町学校給食の実施について
- (3) 令和3年度学校給食施設衛生検査の実施について

5 協議事項 芽室町学校給食実施における献立・食材等について

6 その他

7 閉 会

# 芽室町学校給食運営協議会委員名簿

【任期:令和2年6月1日～令和4年5月31日】

No.	所属等	氏 名	備 考
1	学 校 (校長会)	ヤマ カワ オサム 山 川 修	芽室小学校校長 (令和3年4月1日～)
2	学 校 (教頭会)	サトウ タカミツ 佐 藤 貴 光	芽室小学校教頭
3	学 校 (養護教諭)	ニシカワ レイコ 西 川 麗 子	芽室南小学校養護教諭
4	//	エンドウ ミナ 遠 藤 弥 那	上美生小学校養護教諭
5	//	カリノ リコ 狩 野 範 子	芽室中学校養護教諭
6	//	ヒラオカ ナオミ 平 岡 直 美	芽室西中学校養護教諭
7	関係団体	スギヤマ ミキ 杉 山 美 希	芽室小学校保護者
8	//	モギ リエ 茂 木 里 恵	芽室西小学校保護者
9	//	タナセ ユキコ 棚 瀬 幸 子	芽室南小学校保護者
10	//	タムラ ダイスケ 玉 村 大 輔	芽室中学校保護者 (令和3年6月1日～)
11	//	ホリ ミキ 堀 美 希	芽室西中学校保護者
12	//	スズキ ツグヒト 鈴 木 嗣 人	上美生小・中学校保護者
13	学識経験者	ソネ ヨシツグ 曾 根 義 継	芽室町学校薬剤師

#### 4 報告事項

##### (1) 令和2年度学校給食の実施実績について

###### ア 学校給食費調定額及び収入額内訳

(ア) 学校給食費保護者負担金(小学校 232 円、中学校 282 円)

調定額 69,053,194 円 収入済額 68,397,454 円

(新型コロナ対策事業費分 調定額 6,409,430 円 (収入額同額))

(イ) 教職員等給食代(小学校 254 円、中学校 304 円)

調定額 9,656,120 円 (収入額同額)

(新型コロナ対策事業費分 調定額 831,402 円 (収入額同額))

(ウ) 学校給食試食代 調定額 15,035 円 (収入額同額)

(エ) 給食センター職員給食代 調定額 951,220 円 (収入額同額)

(新型コロナ対策事業費分 調定額 65,195 円 (収入額同額))

※学校給食保護者負担金、教職員等給食代は基準日数に基づく調定

###### イ 令和2年度学校給食提供数

小学校 233,665 食

中学校 133,961 食

給食センターでの試食 43 食

給食センター職員給食 3,116 食

###### ウ 令和2年度給食材料区分別購入内訳

区分	提供日数	購入金額	備考
牛乳等	204 日	17,595,996 円	牛乳=200ml
米飯	126 日	5,314,740 円	週 3 回
パン	38 日	6,152,008 円	週 1 回
麺類	39 日	3,752,525 円	週 1 回
副食	204 日	61,924,435 円	
特別行事食	1 日	497,195 円	卒業式紅白まんじゅう
合計		95,236,899 円	

エ 令和2年度学校給食食材産地内訳(めむろまるごと給食含む)

数量(kg)

品目	総数量	芽室産		十勝産		道内産		その他	
		数量	割合	数量	割合	数量	割合	数量	割合
米・麦・小麦粉	35,868	3,295	9.2%	8,177	22.8%	24,396	68.0%		
野菜類	39,850	16,714	41.9%	8,918	22.4%	4,094	10.3%	10,124	25.4%
肉類	8,599	798	9.3%	310	3.6%	7,307	85.0%	184	2.1%
卵・魚・味噌・豆腐等	10,215			6,646	65.0%	321	3.1%	3,248	31.8%
小計	94,532								
牛乳	68,140			68,140	100.0%				
合計	162,672	20,807	12.8%	92,191	56.7%	36,118	22.2%	13,556	8.3%

オ めむろまるごと給食実施状況

実施月日	メニュー	食数
6月5日	チリコンカンライス、牛乳、野菜コンソメスープ、アスパラとベーコンのサラダ	1,914
7月10日	ドライカレー、牛乳、切干大根のコールスローサラダ	1,912
8月21日	コーンチャーハン、牛乳、ごぼうのスープ、十勝めむろ牛肉コロケ	1,914
9月18日	ハッシュドビーフライス、牛乳、シャドーQueenのポテトサラダ	1,916
10月9日	麦入りご飯、牛乳、ワンタンスープ、チンジャオロース、中華ツナサラダ	1,913
11月6日	牛肉とごぼうのピラフ、牛乳、キャベツとコーンのスープ、長いものポテトフライ、ケチャップ	1,910
12月11日	麦入りごはん、牛乳、ちゃんこ鍋、豚肉の竜田揚げ	1,908
2月5日	豚みそ丼、牛乳、具汁、コーンとツナのサラダ	1,904
3月5日	ぶたジンギスカン丼、牛乳、じゃがいものみそ汁、カラフルサラダ	1,867

(2) 令和3年度学校給食の実施について

ア 給食提供の現状

(ア) 給食提供数の推移

(7月1日現在)

	令和3年度	令和2年度	令和元年度	平成23年6月1日
小学生	1,040	1,083	1,122	1,301
中学生	610	622	613	630
教職員等	214	222	222	183
合計	1,864	1,927	1,957	2,114

(イ) 調理状況

a 米飯 自所炊飯 週3回(原則 月・水・金曜日) 麦入り米飯(麦割合10%)

カレーライス・ビビンバ・ピラフ・ハヤシライス・炒飯・炊き込みごはん等

b めん類 道内産小麦使用品購入 週1回(木曜日)

ラーメン・うどん・スパゲッティ

c パン 芽室産小麦100%使用品購入 週1回(火曜日)

種 類	小麦粉重量	形 状
十勝小豆パン	40g・50g	丸型
十勝バターパン	40g・50g	ロール型
まるデニッシュ	40g・50g	ロール型
まるパン	35g・50g	丸型
バンズパン	35g・50g	丸型(切れ目あり)
背割りパン	35g・50g	縦型(切れ目あり)
ソフトフランスパン	35g・50g	縦型 アレルギー食用

d 副食 汁物・煮物・揚げ物・炒め物・和え物・焼き物等調理

(ウ)食物アレルギー除去食・代替食の実施 74人(小学生40人、中学生34人)

(エ)特別行事食 年1回 卒業式紅白饅頭

(オ)食育の日統一メニュー 毎月19日「食育の日」

6月19日・10月19日の町内給食提供施設統一メニュー提供に参画し実施

イ 食育・食農教育事業

(ア) めむろまるごと給食

地元農畜産物を食材とした「めむろまるごと給食」の日を年9回設定。

(イ)「食」に関する指導

学校と連携し、全学年・学級を対象に給食を通して効果のある食の指導を行う。

(ウ)農林課等他課との連携による事業の実施参画

ウ 学校給食嗜好調査

献立作成への参考を目的に小学校5年生と中学校2年生にアンケート調査を実施。

エ 全国学校給食週間 1月24日～1月31日

(3)令和3年度学校給食施設衛生検査の実施について

ア 学校給食管理基準に基づく定期検査

実施日 令和3年5月27日(木)

検査員 芽室町学校給食運営協議会 曾根義継 委員 (学校薬剤師)

検査結果 各項目良好の評価(A判定)

イ 北海道十勝総合振興局(帯広保健所)による学校調理施設立ち入り監視検査

実施日 令和3年6月29日(火)

検査員 北海道十勝総合振興局保健環境部保健行政室

生活衛生課 広域監視担当 伊藤利佳 主査

検査結果 後日通知

## 4月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日 (曜)	献立名	赤の食品	緑の食品	黄の食品
		体をつくる	体の調子をととのえる	エネルギーのもと
8 (木)	ナポリタン風スパゲッティ	ワインナー	たまねぎ にんじん エリンギ ピーマン	スパゲッティ
	牛乳	牛乳		
	豆乳プリンタルト	豆乳		米粉
9 (金)	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
	玉ねぎとしいたけのみそ汁	豆腐 油揚げ	しいたけ にんじん たまねぎ	
	鶏肉のたれ焼き	とり肉		
12 (月)	大根のそぼろ煮	ぶた肉	だいこん にんじん さやいんげん	
	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
	大根とわかめのみそ汁	わかめ 豆腐	だいこん 長ねぎ	
13 (火)	ほっけ塩焼き	ほっけ		
	おひたし	小魚 削り節	白菜 ほうれん草 もやし	
	まるパン			パン
	牛乳	牛乳		
14 (水)	コーンシチュー	ぶた肉 牛乳 生クリーム	コーン たまねぎ さやいんげん	バター
	鶏肉のレモン風味焼き	とり肉	レモン バジル	
	添え野菜		レタス キャベツ にんじん	セバレートドレッシング
	チキンカレーライス	とり肉	たまねぎ にんじん トマト さやいんげん	米 麦 じゃがいも ごま
15 (木)	牛乳	牛乳		
	コールスローサラダ		キャベツ コーン レタス	コールスロドレッシング
	スパゲッティミートソース	ぶた肉 大豆	たまねぎ にんじん エリンギ トマト	スパゲッティ
	牛乳	牛乳		
16 (金)	カラフルサラダ		レタス にんじん 枝豆 コーン	イタリアンドレッシング
	ピラフ	とり肉	たまねぎ にんじん 枝豆	米 バター
	牛乳	牛乳		
	野菜コンソメスープ	ワインナー	ほうれん草 さやいんげん にんじん えのきたけ	
19 (月)	ミートボール	とり肉 ぶた肉	たまねぎ	パン粉
	お祝いいちごゼリー	豆乳	いちご	
	わかめごはん	わかめ		米 麦
	牛乳	牛乳		
20 (火)	大根と厚揚げのみそ汁	厚揚げ	だいこん にんじん たもぎ草 長ねぎ	
	いわしの梅煮	いわし	梅	
	もやしのおかかあえ	小魚 削り節	もやし キャベツ ほうれん草	
	パンズパン			パン
21 (水)	チーズハムカツ(中濃ソース)	ぶた肉 とり肉 チーズ	たまねぎ	パン粉 中濃ソース
	キャベツ		キャベツ	
	牛乳	牛乳		
	アルファベットスープ	ワインナー	ほうれん草 さやいんげん にんじん	マカロニ
22 (木)	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
	かぼちゃだんご汁	油揚げ	だいこん にんじん 長ねぎ こぼろ かぼちゃ	じゃがいも
	チキンみそカツ	とり肉		パン粉
23 (金)	ごまじゃこサラダ	小魚	ごまつな キャベツ にんじん ほうれん草	ごま
	しょうゆラーメン	ぶた肉 わかめ	キャベツ にんじん もやし ほうれん草 長ねぎ	ラーメン
	牛乳	牛乳		
	鶏肉と枝豆のキャベツ焼き	とり肉	キャベツ 枝豆 たまねぎ にんじん	小麦粉
26 (月)	型ぬきチーズ	チーズ		
	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
	麻婆豆腐	豆腐 ぶた肉	長ねぎ ピーマン にんじん	
27 (火)	肉シューマイ	とり肉 ぶた肉	たまねぎ	
	もやしの中華サラダ	ハム	もやし にんじん レタス	セミセバ中華ドレッシング
	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
28 (水)	豆腐のみそ汁	豆腐	にんじん 白菜 たもぎ草 長ねぎ	
	厚焼きたまご	たまご		
	切り干し大根の煮物	油揚げ ひじき 小魚	だいこん にんじん	ごま
	牛乳	牛乳		
29 (木)	十勝バターパン			パン
	とろろマッシュのスープ	ベーコン	ほうれん草 さやいんげん にんじん マッシュルーム	
	ポークビーンズ	だいず ぶた肉	枝豆 たまねぎ にんじん しめじ	
	フルーツソフトゼリー	牛乳	アロエ みかん バイン	ソフトゼリーの素
30 (金)	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
	キャベツと油揚げのみそ汁	油揚げ 豆腐	キャベツ にんじん えのきたけ	
	肉じゃが	豚肉	たまねぎ にんじん さやいんげん 白滝	じゃがいも
31 (土)	枝豆ごはん		枝豆	米 麦
	牛乳	牛乳		
	たもぎ草のみそ汁	厚揚げ	たもぎ草 にんじん だいこん 長ねぎ	
	たらざんぎ	真ダラ		小麦粉
ごぼうサラダ		ごぼう にんじん コーン	焙煎ごまドレッシング	



# 5月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日 (曜)	献立名	赤の食品		緑の食品		黄の食品	
		体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーのもと	
6 (木)	かき揚げうどん	ぶた肉	油揚げ わかめ	ほうれん草	長ねぎ たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	うどん	小麦粉
	牛乳	牛乳					
	かしわもち					小豆	もち
7 (金)	麦入りごはん					米	麦
	牛乳	牛乳					
	大根と厚揚げのみそ汁	厚揚げ		たまねぎ	だいこん にんじん 長ねぎ		
	鶏肉のごま照り焼き	とり肉				ごま	セミセバごましょうゆドレッシング (ごま・乳糖含む)
和風サラダ	とり肉		レタス	きゅうり にんじん もやし			
10 (月)	麦入りごはん					米	麦
	牛乳	牛乳					
	豆腐となめこのみそ汁	豆腐		なめこ	にんじん 長ねぎ だいこん		
	さば塩焼き	さば					
大豆と豚肉の煮物	ぶた肉	ひじき だいず 小魚	さやいんげん	にんじん			
11 (火)	セルフドッグ						
	青割りパン					パン	クチャップ
	ウインナー (ケチャップ)	ウインナー (小学生用:乳、中学生用:乳なし)					
	キャベツ			キャベツ			
12 (水)	牛乳	牛乳					
	ミートボールスープ	とり肉	ぶた肉	たまねぎ	白菜 にんじん ほうれん草 さやいんげん		
	コーンピラフ	ウインナー		たまねぎ	コーン にんじん	米	バター
13 (木)	牛乳	牛乳					
	ラビオリスープ	とり肉	ぶた肉	白菜	にんじん ほうれん草 さやいんげん たまねぎ	ラビオリの皮	パン粉
	チキンカツ	とり肉				パン粉	
14 (金)	みそラーメン	ぶた肉	わかめ	キャベツ	にんじん もやし ほうれん草 コーン 長ねぎ	ラーメン	
	牛乳	牛乳					
	ポテトグラタン	ベーコン	チーズ	牛乳	コーン たまねぎ	じゃがいも	小麦粉
*めむろまるごと給食*							
17 (月)	ドライカレー	ぶた肉	牛肉	だいず	たまねぎ にんじん さやいんげん	米	麦
	牛乳	牛乳					
	アスパラとじゃがいものサラダ	ベーコン			アスパラ	コーン	じゃがいも
18 (火)	麦入りごはん					米	麦
	牛乳	牛乳					
	根菜のみそ汁	厚揚げ		ごぼう	にんじん だいこん たまねぎ 長ねぎ		
	みそだれ肉だんご	とり肉	ぶた肉	たまねぎ		パン粉	ごま
19 (水)	切り干し大根の煮物	油揚げ	ひじき 小魚	だいこん	にんじん	ごま	
	十割バターパン					パン	
	牛乳	牛乳					
20 (木)	コンソメスープ	ウインナー		ほうれん草	さやいんげん にんじん えのきだけ		
	のり塩ポテトコロッケ	蕎麦のり				じゃがいも	パン粉
	野菜とハムのサラダ	ハム		レタス	枝豆 キャベツ	セバレードレッシング	
	麦入りごはん					米	麦
21 (金)	牛乳	牛乳					
	白菜のみそ汁	厚揚げ		白菜	だいこん にんじん 長ねぎ		
	肉じゃが	ぶた肉		たまねぎ	にんじん さやいんげん	じゃがいも	
24 (月)	かしわうどん	とり肉	わかめ	ほうれん草	にんじん キャベツ だいこん 長ねぎ	うどん	
	牛乳	牛乳					
	タコでたこ焼き (中濃ソース)	たこ		キャベツ	長ねぎ	小麦粉	中濃ソース
25 (火)	ピビンパ	ぶた肉	豆腐	にんじん	もやし ほうれん草 きゅうり	米	麦
	牛乳	牛乳					
	わかめスープ	わかめ	とり肉	だいこん	長ねぎ		
26 (水)	麦入りごはん					米	麦
	牛乳	牛乳					
	大根とわかめのみそ汁	わかめ	豆腐	だいこん	長ねぎ		
	いわしのみぞれ煮	いわし		だいこん			
27 (木)	五目きんぴら	ぶた肉	こんぶ	ごぼう	にんじん	ごま	
	まるデニッシュ					パン	
	牛乳	牛乳					
28 (金)	コーンシチュー	ぶた肉	牛乳	生クリーム	コーン たまねぎ さやいんげん	バター	
	鶏肉のハーブ焼き	とり肉					
	野菜サラダ			キャベツ	枝豆 にんじん	セバレードレッシング	
	チャーハン	ぶた肉	たまご	たまねぎ	にんじん 枝豆	米	
29 (土)	牛乳	牛乳					
	中華風野菜スープ	とり肉		ほうれん草	白菜 にんじん たけのこ		
	春巻	ぶた肉	ひじき	キャベツ	たまねぎ にんじん 長ねぎ	はるさめ	春巻の皮
30 (日)	スパゲッティミートソース	ぶた肉	大豆	たまねぎ	にんじん エリンギ トマト	スパゲッティ	
	牛乳	牛乳					
	フルーツのマスカットゼリーあえ			パイナップル	もも みかん	ブロックゼリー	
31 (月)	わかめごはん	わかめ				米	麦
	牛乳	牛乳					
	たまねぎのみそ汁	豆腐		たまねぎ	だいこん 長ねぎ		
	厚焼きたまご	たまご					
31 (月)	なめたけあえ			キャベツ	もやし ほうれん草 にんじん えのきだけ		
	麦入りごはん					米	麦
	牛乳	牛乳					
	豆腐と油揚げのみそ汁	豆腐	油揚げ	えのきだけ	長ねぎ にんじん		
31 (月)	根菜メンチカツ	ぶた肉	とり肉	大豆	れんこん たまねぎ ごぼう にんじん	じゃがいも	パン粉
	もやしのおかかあえ	小魚	削り節	もやし	キャベツ ほうれん草		

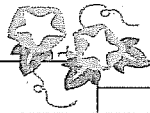


# 6月分 給食予定献立表

茅室町学校給食センター

日 (曜)	献立名	赤の食品		緑の食品		黄の食品	
		体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーのもと	
1 (火)	十勝バターパン					パン	
	牛乳	牛乳		ほうれん草 さやいんげん にんじん			
	野菜コンソメスープ	ウィンナー		たまねぎ		はちみつ	
	チキンチャップ	とり肉		レタス コーン にんじん 枝豆		セバレートドレッシング	
2 (水)	カラフルサラダ	たまねぎ		ほうれん草 にんじん トマト さやいんげん		米 麦 じゃがいも ごま	
	ホークカレーライス	ぶた肉		キャベツ コーン 枝豆		コーンクリーミードレッシング	
	牛乳	牛乳		キャベツ にんじん もやし ほうれん草		ラーメン	
	キャベツと枝豆のサラダ	しょうらーめん		キャベツ たまねぎ にら		ぎょうざの皮	
3 (木)	牛乳	卵 乳				小麦粉	
	焼きたまご						
	焼きたまご						
	焼きプリンタルト						
◆めろまるごと給食◆							
4 (金)	麦入りごはん					米 麦	
	牛乳	牛乳					
	しいたけのみそ汁	豆腐 油揚げ		しいたけ たまねぎ にんじん			
	牛肉とごぼうのしぐれ煮	牛肉		ごぼう			
7 (月)	コーンと枝豆のマヨあえ	まぐろ		コーン 枝豆 にんじん もやし		マヨネーズ(卵不使用)	
	麦入りごはん					米 麦	
	牛乳	牛乳					
	大根と厚揚げのみそ汁	厚揚げ		だいこん にんじん 小松菜 長ねぎ			
8 (火)	厚焼きたまご	卵		ほうれん草 もやし コーン		ごま	
	ほうれん草とコーンのごまあえ						
	牛乳	小豆				パン	
	十勝小豆パン	牛乳					
9 (水)	牛乳	とり肉 ぶた肉		白菜 にんじん ほうれん草 さやいんげん			
	ミートボールスープ	とり肉 おから		レタス 枝豆 キャベツ		パン粉	
	チキンナゲット	ハム				セバレートドレッシング	
	野菜とハムのサラダ					米 麦	
10 (木)	麦入りごはん					米 麦	
	牛乳	牛乳					
	根菜のみそ汁	豆腐		ごぼう にんじん だいこん えのきだけ			
	肉じゃが	ぶた肉		たまねぎ にんじん さやいんげん		じゃがいも	
11 (金)	五目うどん	ぶた肉 油揚げ わかめ		だいこん にんじん たもぎ茸 キャベツ		うどん	
	牛乳	牛乳					
	いもだんご	乳				じゃがいも	
	コーンチャーハン	ぶた肉 たまご		たまねぎ にんじん 枝豆		米 コーンバター	
14 (月)	バターコーン			コーン		バター	
	牛乳	牛乳					
	チンゲン菜のスープ	豆腐		チンゲン菜 だいこん 長ねぎ			
	つくね	とり肉		たまねぎ にんじん れんこん 長ねぎ		パン粉	
15 (火)	わかめごはん	わかめ				米 麦	
	牛乳	牛乳					
	豆腐とたもぎ茸のみそ汁	豆腐		たもぎ茸 えのきだけ 長ねぎ にんじん			
	鶏肉の照り焼き	とり肉		だいこん にんじん		ごま	
16 (水)	切り干し大根の煮物	油揚げ ひじき 小魚					
	セルフバーガー					パン	
	パンズパン					パン粉	
	ハンバーグ(ケチャップ)	牛肉 ぶた肉 卵 牛乳		たまねぎ		キャベツ	
17 (木)	キャベツ	牛乳		ほうれん草 さやいんげん にんじん		マカロニ	
	牛乳	ウィンナー		たまねぎ 枝豆 にんじん		米 バター	
	アルファベットスープ	ウィンナー					
	ウインナーピラフ	牛乳		キャベツ にんじん えのきだけ コーン		じゃがいも	
18 (金)	牛乳	ベーコン		キャベツ にんじん れんこん 長ねぎ		パン粉	
	キャベツとベーコンのスープ	とり肉 チーズ		にんじん たまねぎ ほうれん草 しめじ		スパゲッティ バター	
	ササミチーズフライ	とり肉 生クリーム 牛乳		キャベツ コーン レタス		コールスロードレッシング	
	スパゲッティクリームソース	牛乳					
21 (月)	牛乳						
	コールスローサラダ						
	麦入りごはん					米 麦	
	牛乳	牛乳					
22 (火)	かほちゃだんご汁	油揚げ		かほちゃ ごぼう だいこん にんじん		じゃがいも	
	野菜コロッケ	にんじん たまねぎ コーン さやいんげん		たまねぎ		じゃがいも パン粉	
	長いものカレーそば煮	ぶた肉		アスパラ		長いも	
	麦入りごはん					米 麦	
23 (水)	牛乳	牛乳					
	大根とわかめのみそ汁	わかめ 豆腐		だいこん 長ねぎ			
	和風きんぴらつつみ	とり肉 豆腐		たまねぎ ごぼう にんじん		ごま	
	なめたけあえ			キャベツ もやし ほうれん草 にんじん		パン	
24 (木)	まるパン						
	牛乳	牛乳					
	ショアブレン	ショア		コーン たまねぎ さやいんげん		バター	
	コーンシチュー	ぶた肉 牛乳 生クリーム		キャベツ 枝豆 にんじん		セバレートドレッシング	
25 (金)	鶏肉のレモン風味焼き	とり肉				米 麦	
	野菜サラダ						
	麦入りごはん					米 麦	
	牛乳	牛乳					
28 (月)	キャベツのみそ汁	豆腐		キャベツ たもぎ茸 にんじん 長ねぎ			
	ほっけ塩焼き	ほっけ		さやいんげん にんじん		ラーメン	
	大豆と豚肉の煮物	ぶた肉 ひじき 大豆 小魚		キャベツ にんじん もやし ほうれん草			
	しょうゆラーメン	ぶた肉 わかめ		キャベツ たまねぎ にんじん 長ねぎ		はるさめ 春巻の皮	
29 (火)	牛乳	牛乳		パイナップル		パイナップル	
	春巻	ぶた肉 ひじき		にんじん もやし ほうれん草		米 麦 ごま	
	冷凍パイナップル	豆腐		にんじん たまねぎ			
	ピピンパ	牛乳		だいこん 長ねぎ			
30 (水)	牛乳	わかめ					
	わかめスープ	わかめ とり肉					
	麦入りごはん					米 麦	
	牛乳	牛乳					
29 (火)	豆腐となめこのみそ汁	豆腐		なめこ にんじん 長ねぎ だいこん			
	いわしの梅煮	いわし		梅			
	ささみの和風サラダ	とり肉		きゅうり にんじん もやし		中華ドレッシング	
	まるデニッシュ					パン	
30 (水)	牛乳	牛乳					
	ごぼうのスープ	ウィンナー		ごぼう だいこん にんじん さやいんげん		パン粉	
	ケチャップ肉だんご	とり肉 ぶた肉		たまねぎ		セバレートドレッシング	
	添え野菜			キャベツ コーン にんじん		米 麦	
30 (水)	麦入りごはん					米 麦	
	牛乳	牛乳					
	たもぎ茸のみそ汁	豆腐		たもぎ茸 にんじん だいこん 長ねぎ		パン粉	
	チキンみそカツ	とり肉		キャベツ ほうれん草 にんじん		ごま	





# 7月分 給食予定献立表

茅室町学校給食センター

日 (曜)	献立名	おもな材料		
		体をつくる	体の調子をととのえる	エネルギーのもと
1 (木)	肉うどん	ぶた肉 油揚げ わかめ	ほうれん草 にんじん ごぼう 長ねぎ たもぎ茸	うどん
	牛乳	牛乳		
	タコでたこ焼き	たこ	キャベツ 長ねぎ	小麦粉
2 (金)	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
	きのこのみそ汁	豆腐	たもぎ茸 えのきたけ しめじ だいこん 長ねぎ	
5 (月)	肉じゃが	豚肉	たまねぎ にんじん さやいんげん しらたき	じゃがいも
	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
6 (火)	厚揚げのみそ汁	厚揚げ	だいこん にんじん ほうれん草 長ねぎ	
	たらざんぎ	たら		小麦粉
	切り干し大根の煮物	油揚げ ひじき 小魚	だいこん にんじん	ごま
7 (水)	まるパン			パン
	いちごジャム		いちご	
	牛乳	牛乳		
8 (木)	とかちマッシュのスープ	ベーコン	ほうれん草 さやいんげん にんじん マッシュルーム	
	鶏肉のハーブ焼き	とり肉		
	添え野菜		レタス キャベツ にんじん	セバレートドレッシング
9 (金)	ナン			小麦粉
	牛乳	牛乳		
	カレーシチュー	ぶた肉 大豆	にんじん たまねぎ たもぎ茸	じゃがいも 小麦粉
12 (月)	のり塩ポテトコロケ	青のり		じゃがいも パン粉
	七タゼリー	寒天	ブルーベリー レモン みかん	
	ジャージャー麺	ぶた肉 大豆	にんじん たけのこ しいたけ 長ねぎ もやし	蒸しめん ごま
13 (火)	牛乳	牛乳		
	パンパンジー風サラダ	とり肉	レタス きゅうり にんじん	ドレッシング棒棒鶏(ごま・ほたてエキス含む)
	◆めおろまるごと給食◆			
14 (水)	ピラフ	とり肉	たまねぎ コーン 枝豆 にんじん	米 バター
	牛乳	牛乳		
	ミネストローネ	ベーコン 大豆	だいこん にんじん キャベツ トマト	じゃがいも
15 (木)	豚肉としめじのソテー	ぶた肉	しめじ	ステーキソース(りんご酢含む)
	わかめごはん	わかめ		米 麦
	牛乳	牛乳		
16 (金)	根菜のみそ汁	厚揚げ	ごぼう にんじん だいこん たもぎ茸 長ねぎ	
	いわしのみぞれ煮	いわし	だいこん	
	もやしのおかかあえ	小魚 削り節	もやし キャベツ ほうれん草	
17 (土)	十勝小豆パン	小豆		パン
	牛乳	牛乳		
	クリームシチュー	牛乳 白いんげん豆 ぶた肉	たまねぎ にんじん さやいんげん コーン	じゃがいも バター
18 (日)	クリスマスチキン	とり肉		小麦粉
	野菜とチーズのサラダ	チーズ	レタス キャベツ きゅうり 枝豆	セバレートドレッシング
	麦入りごはん			米 麦
19 (月)	牛乳	牛乳		
	麻婆豆腐	豆腐 ぶた肉	長ねぎ ピーマン にんじん	
	肉シューマイ	とり肉 ぶた肉 ほたてエキス	たまねぎ	シューマイの皮
20 (火)	もやしの中華サラダ	ハム	もやし にんじん レタス	セミセパ中華ドレッシング(オイスターソース含む)
	ナポリタン風スパゲッティ	ウインナー	たまねぎ にんじん エリンギ ピーマン トマト	スパゲッティ
	牛乳	牛乳		
21 (水)	キャベツとコーンのサラダ		キャベツ コーン 枝豆	和風ドレッシング
	麦入りごはん			米 麦
	牛乳	牛乳		
22 (木)	豚汁	ぶた肉 豆腐	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ つきこんにゃく	じゃがいも
	鶏肉のたれ焼き	とり肉		
	キャベツのごまあえ		キャベツ ほうれん草 にんじん	ごま
23 (金)	梅ごはん		梅	米 麦
	牛乳	牛乳		
	大根とわかめのみそ汁	わかめ 豆腐	だいこん 長ねぎ	
24 (土)	五目たまごやき	たまご ぶた肉	にんじん たまねぎ ほうれん草	
	きんぴらごぼう		ごぼう にんじん つきこんにゃく	ごま
	十勝バターパン			パン
25 (日)	ジョアストロベリー	ジョア	いちご	
	ウインナースープ	ウインナー	たまねぎ 白菜 にんじん コーン	
	ミートボール	とり肉 ぶた肉	たまねぎ	パン粉
26 (月)	イタリアンサラダ	ハム	レタス 枝豆 キャベツ	イタリアンドレッシング
	カツカレーライス			
	カレーライス	とり肉	たまねぎ にんじん トマト さやいんげん	米 麦 じゃがいも
27 (火)	とんかつ	ぶた肉		パン粉
	牛乳	牛乳		
	プリン	豆乳		

## 令和3年度めむろまるごと給食

### 1 目的

地元農畜産物を食材に使用した特別メニューを献立に取り入れることにより、食と町の基盤産業である農業に理解・関心を深めてもらい、地産地消の推進を図る。

### 2 実施方法及び実施内容

年間9回、地元の農畜産物を食材に使用する「めむろまるごと給食」の日を設ける。

### 3 「めむろまるごと給食」実施予定日

第1回	令和3年 5月14日(金)
第2回	令和3年 6月 4日(金)
第3回	令和3年 7月 9日(金)
第4回	令和3年 9月10日(金)
第5回	令和3年10月 8日(金)
第6回	令和3年11月12日(金)
第7回	令和3年12月10日(金)
第8回	令和4年 2月 4日(金)
第9回	令和4年 3月 4日(金)

### 4 食と農に関する指導

食と農に関する指導の一環として「めむろまるごと給食」実施日は、児童生徒に芽室の農業を知ってもらうために、毎回使用する食材についての豆知識などを掲載した“しおり”を作成し配布することにより、食農教育の充実を図る。

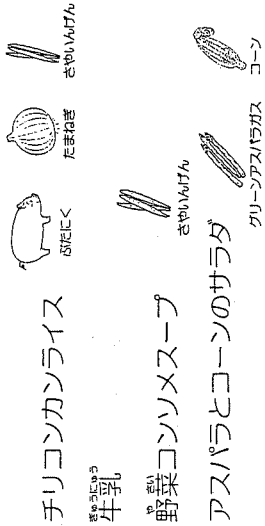
# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉を みんなで食べよう

芽室産食材の紹介

令和2年度 第1回目  
6月5日(金) 小・中学校

～ 6月5日(金)のこんだて ～



チリコンライス

牛乳

野菜コンソメスープ

アスパラとコーンのサラダ

グリーンアスパラガス

コーン

## 芽室で採れるアスパラガスって？

芽室町では現在、アスパラガスを39戸で生産しています。お母も使っている品種はHLA-7という品種で、甘みが強く味がしっかりとしているのが特徴です。

今回はこのアスパラガスの甘みを生かしたサラダを作りました！

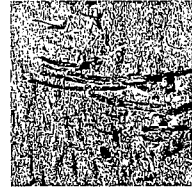
## 食べて完気に！アスパラギン酸！

今月からようやく学校が始まりましたが、久しぶりの授業で疲れている人はいませんか？そんな時にアスパラガスはぴったりの野菜です！アスパラガスにはアスパラギン酸が含まれており、体の疲れをとってくれる効果があります。他にも、体調を整えたり、体の中のアンモニアという有毒な物質を体外へ排出してくれる働きもあります！アスパラガスを食べることで完全に学校生活を返りましょう！

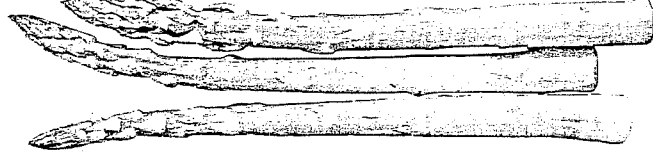
## どこ部分を食べているの？根？茎？

アスパラガスは根・茎・葉のうちどこを食べているのでしょうか？

答えは茎です！特に地温から栄養を抽出したアスパラガスは葉が上がるにつれてどんどん伸びていきます。収穫しないでおくと枝をだし、硬くなってしまふため、食べることでまっせん。1日に10cmも伸びる、パワーのある野菜です！



# 芽室産グリーンアスパラガ



## 今日の給食はチリコンライスです！

チリコンカンとは、アメリカのテキサス州で生まれた豆料理です。芽室町の給食でまずはこれが初めて！新メニューです！

ごはんをチリコンカンをかけて、チリコンカンライスとして食べてください！



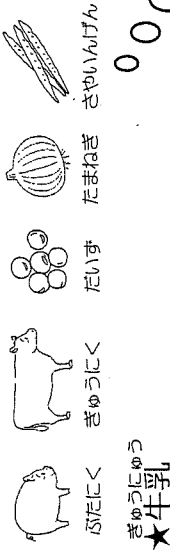
# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉を みんなで食べよう！

～7月10日(金)の芽室産食材～

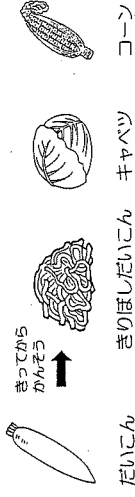
令和2年度 第2回目  
7月10日(金) 小・中学校

## ★ドライカレー



★牛乳

## ★切り干し大根のコールスローサラダ



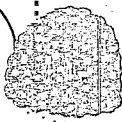
## ドライカレーってなあに？

ドライカレーには

- ①みじん切りの野菜とひき肉を炒めてカレー粉で味をつけた汁気のない具を、ごはんにかけて食べるものと
- ②ごはんをカレー粉で味付けして炒めたごはんの2種類があります。

10日の給食では、①の具をごはんにかけて食べるものを提供します。ターメリック

クライスでもできるのでお楽しみに♪



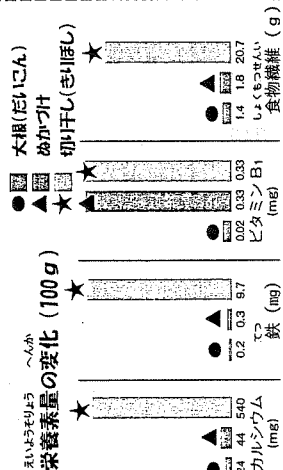
## ～7月 芽室産食材の紹介～

## ★切り干し大根

切り干し大根とは、大根を収穫した後、きれいに洗ってから細く刻んで乾燥させた保存食です。大根は葉にも根にも栄養が豊富で、大昔から食べられており、切り干しだけでなくたくさん漬けてゆめか漬けなどいろいろな方法で大根を保存してきました。

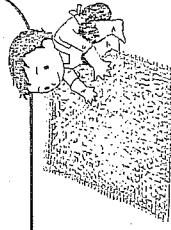
## 栄養とおいしさのひみつ！

乾燥することにより、カルシウムや鉄、食物繊維などの栄養素やおいしさがグッと増えます。くらべてみると・・・



## どのように加工されている？

切り干し大根は、皮をむく→切る→糸状な水分をとる→ヒーターで乾燥させる→袋につめる→低い温度で保管するという流れで作られ、出荷されています。切り干し大根を1kg作るためには、約19kg(24本)の大根が必要になります。



# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉を みんなで食べよう!



令和2年度 第3回目  
8月21日(金) 小・中学校



## 芽室産食材の紹介

～ 8月21日(金) のこんだて ～

コーンチャーマン   

牛乳 

ごぼうのスープ  

十勝めむろ牛肉コロケ  

**とうもろこしいいねいね!**  
芽室町では加工せずそのまま食べる用のとうもろこしを令和元年度に1459トン生産しています。全国でもトップクラスの生産量となっています。

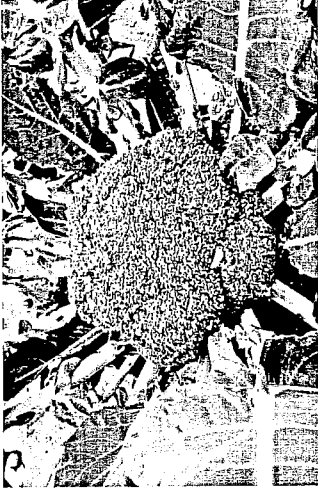
とうもろこしは毎日の平均気温を合計したものである積算温度が約500℃を超えた段階で収穫されます。とうもろこしの栄養は夜が明ける前の朝方に1番多く、甘みも強くなります。その甘さを逃さないため、とうもろこしの収穫は日の出前の朝早い時間に1本1本手作業で行われています。

## 芽室のご当地グルメ「コーンチャーハン」!

コーンチャーハンは芽室町で生まれたご当地グルメです。チャーハンはコーンチャーハンのために作られた特製コーンバターで味付けをしています。その上にバターしようゆで味付けした芽室産のコーンをたっぷりかけて食べてください。

## 十勝めむろ牛肉コロケとは?

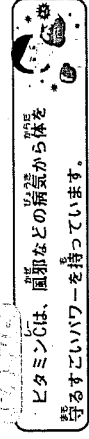
十勝めむろ牛肉コロケは芽室町で作られたマチルダという品種のいもと北海道産牛肉のリプロース・サーロインの角切りを使用したコロケです。マチルダは北海道でも珍しい品種のいもで、越冬させてうまみをとじこめることにより、ホクホク感と甘みが強くなっています。



## プロッコリーの栄養のはなし

プロッコリーにはビタミンC、ビタミンAが多く含まれています。芋でもビタミンCはレモンよりも多く含まれています!

今日の給食を預さず食べれば、一日に必要なビタミンCの半分くらゐの量を摂ることができますよ!



## 「めむろの農家さん」

今回の給食で使用する野菜を作っている農家さんを紹介します!

てらまち農場 さん  
■ 耕地面積 30ha (そのうちプロッコリーは1ha)  
■ 生産物 プロッコリー、赤翼、じゃがいも、ビート、えだまめ、いんげん、かぼちゃ、キャベツ、玉ねぎ

■ てらまちさん からみなさんへ  
芽室町では、たくさん野菜が生産されています。「身近でいろいろな野菜や肉が生産されていることを知ってほしい。」「地元で採れたおいしい野菜を食べることで元気に育ってほしい。」という思いがあり、今回のめむろまるごと給食にもけてプロッコリーを育ててきました。

ぜひ、甘みの強いプロッコリーを味わってください!

# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉を みんなで食べよう




令和2年度 第4回目  
9月18日(金) 小・中学校


## 芽室で採れるプロッコリーの特徴




芽室町で育ったプロッコリーは、甘みが強く、歯ごたえがあるのが特徴です。昼と夜の気温差が大きいことと、花蕾(つぼみ)とした花の部分の食のつまみがあり、茎の部分まで甘みのあるプロッコリーができます。

## 芽室産食材の紹介

～ 9月18日(金) のこんだて ～

NEW ■ ハッシュドビーフフライス     
てらまちさんがつくったプロッコリー

■ 牛乳   
てらまちさん

NEW ■ シャドークワイーンのパテトサラダ     
シャドークワイーン(じゃがいも) えだまめ ホールコーン

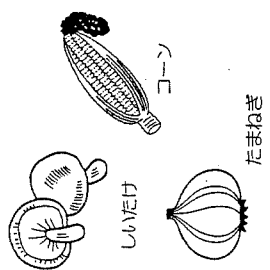


# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう！

令和2年度 第5回目  
10月9日(金) 小・中学校

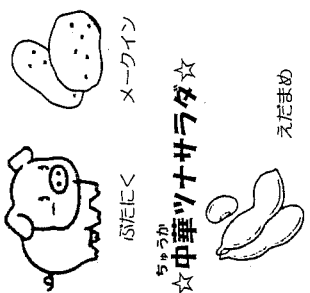
## ☆ワンタンスープ



## 10月9日の献立

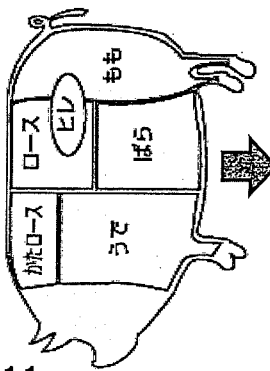
- 麦入りごはん
- 牛乳
- ワンタンスープ
- チンジャオロース
- 中華ツナサラダ

## ☆チンジャオロース☆



めむろさん 芽室産の食材

## 豚肉(ぶたにく)

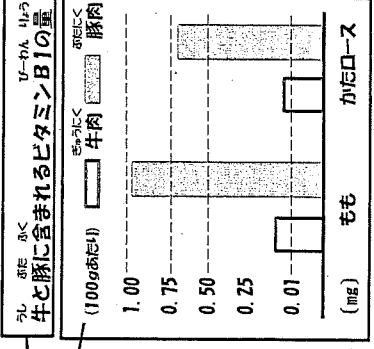


芽室町では4戸の農家が、豚を育てています。その豚の数は20,155頭(令和2年)です。牛豚では、中和内町の次に多く育てています。子豚が母豚のおなかの中にいるのは、114日(10頭くらい)の子豚を産みます。生まれた時は、1~1.5キログラムですが、5~6か月で、100~115キログラムと約100倍になります。たいへん成長が早く、日本で最も多く食べられている肉です。

チンジャオロースでは肩ロースを使用します。

## 豚肉の栄養

豚肉には良質なたんぱく質とビタミンB1、レバーに多いビタミンB2、鉄分などが豊富に含まれています。とくに多く含まれているビタミンB1には体の疲れをとり除き、エネルギーにかえてくれる働きがあります。豚肉の特長はこのビタミンB1が牛肉の5~11倍も含まれているところで、100グラム食べるだけで1日に必要なビタミンB1の3分の2以上をとることができます。

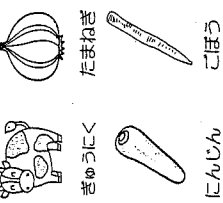


# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう！

令和2年度 第6回目  
11月6日(金) 小・中学校

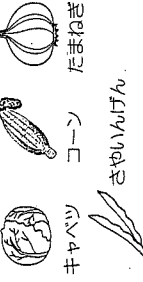
## ☆牛肉とごぼうのピラフ



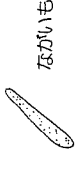
## 11月6日の献立

- 牛肉とごぼうのピラフ
- 牛乳
- キャバツとコーンのスープ
- 長いものポテトフライ

## キャバツとコーンのスープ



## 長いものポテトフライ



## にんじん

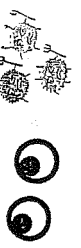
今回のめむろまるごと給食で使用しているにんじんは、谷口農場さんで生産されたものです！恵まれた芽室町の土壌(作物を育てる土)をさらに改良し、すこしやうい畑を育てることでおいしいにんじんができます。また、秋から冬にかけては昼と夜の気温差が大きいので、にんじんはさらに甘みを増します。収穫をする時期は9月下旬~10月下旬で、1年間に40トン(にんじんが35万本)くらいの量が生産されています。また、品質は同僚2号で、にんじんの独特のにおいが少なく食べやすいのが特徴です。

実は給食ではにんじんをたくさん使っています。ちなみに11月の給食ではにんじんを使わない献立の日は1日だけ！野菜の中では1番、使用量の多い野菜です。

**1位**

## 栄養のはなし

にんじんには「ビタミンA」という栄養素が含まれています。「ビタミンA」は目の健康に欠かせない栄養素です。急に暗いところに入ると、物が見えなくなりますが、しばらくすると暗闇に目が慣れて見えるようになります。これを「暗順応」といいますが、このときに「ビタミンA」が使われています。また、かぜなどから体を守る免疫力を高めたり、皮膚や粘膜を健康に保つ、ガン予防などの大切な働きがあります。



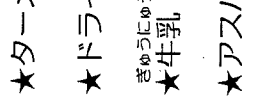
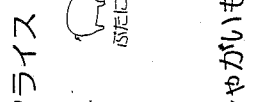
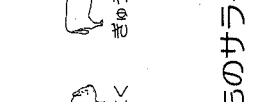
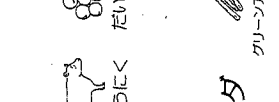
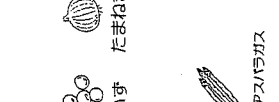
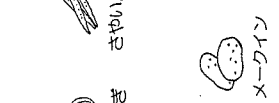
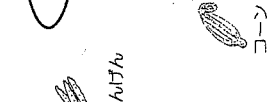
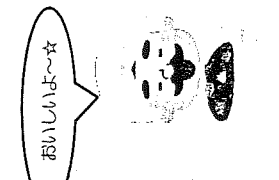


# めむろまると給食

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう

令和3年度 第10回目  
5月14日(金) 小・中学校

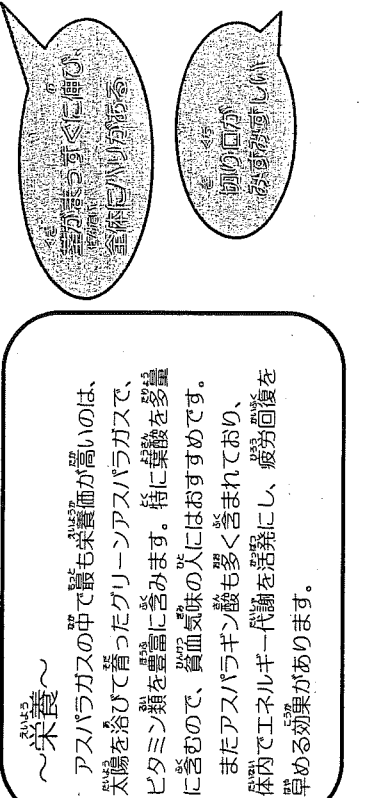
- ～5月14日(金)の芽室産食材～
- ★ターメリックライス
  - ★ドライカレー
  - ★牛乳
  - ★アスパラとじゃがいものサラダ



～芽室のアスパラ～  
芽室町では現在、アスパラガスを39戸で生産している収穫作業は5月6日～6月19日まで行われる予定です。収穫されたものは、千勝管内や札幌の市場にだされ多くの人に食べられています。芽室の特に太い3じのアスパラは1本で100gもあり、糖り物としても人気が高いです。

～保存方法～  
アスパラガスはとも乾燥しやすい野菜です。ぬらした新聞紙などにくるみ、ラップで包んでから立てた状態で冷蔵庫に保存しましょう。また、生ものでは3日くらいしか保存できませんが、罐めに茹でた後に氷をよくとってラップに包み冷蔵庫に入れれば1カ月くらい保存することができます。

～栄養～  
アスパラガスの中でも最も栄養価が高いのは、太陽を浴びて育ったグリーンアスパラガスで、ビタミン類を豊富に含みます。特に葉酸を豊富に含むので、貧血気味の人はおすすです。またアスパラギン酸も多く含まれており、体内でエネルギー代謝を活性化し、疲労回復を早める効果があります。



クリーンアスパラガス

# めむろまると給食

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう!

令和2年度 第90回目  
3月5日(金) 小・中学校

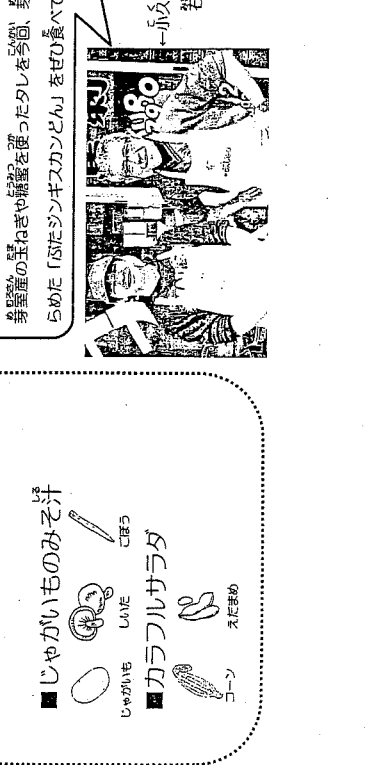
- ～3月5日(金)の献立～
- ジンギスカンどん
  - じゃがいものみそ汁
  - カラフルサラダ



健康な土が健康な野菜を作り、健康な身体を作るということを第一に考え、収穫作業を行っています。越冬したメークインは、低温貯蔵することによりしっかりと食感になり甘味が強くなります。芽室町の越冬したじゃがいものおいしさを皆さんに知ってもらいたいです。たくさん食べて受領で賞状をもらいます。

～芽室じゃがいも～  
9月頃に収穫をし、冷蔵庫で熟成させたじゃがいもを越冬じゃがいもといっています。越冬じゃがいもは寒れたてのじゃがいもと比べてしっかりととした食感で甘いのが特徴です。当分のまるごと給食では、小山農場さんで5か月間熟成された越冬メークインを使用しています。雪を利用して芽室でじゃがいもを熟成させている農家さんもあります。この越冬じゃがいもについても4月の給食で登場します!

～新メニュー「ぶたジンギスカンどん」～  
当分のまるごと給食では、新メニュー「ぶたジンギスカンどん」がおすすめです。ジンギスカンは北海道の郷土料理として知られている料理で通常であればラム肉を使いますが、今回は、芽室産の豚肉を使って作ります。また、このメニューに置かれるジンギスカンのたれは芽室町内の小山農場肉造さんがこだわって作ったオリジナルのたれです!



小山農場の小山さん

# めむろまると給食

芽室で生産された野菜や肉をみんなで食べよう!

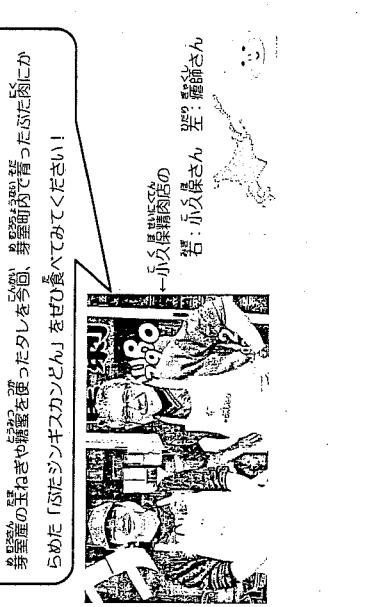
令和2年度 第90回目  
3月5日(金) 小・中学校

- ～芽室じゃがいも～  
9月頃に収穫をし、冷蔵庫で熟成させたじゃがいもを越冬じゃがいもといっています。越冬じゃがいもは寒れたてのじゃがいもと比べてしっかりととした食感で甘いのが特徴です。当分のまるごと給食では、小山農場さんで5か月間熟成された越冬メークインを使用しています。雪を利用して芽室でじゃがいもを熟成させている農家さんもあります。この越冬じゃがいもについても4月の給食で登場します!

～新メニュー「ぶたジンギスカンどん」～  
当分のまるごと給食では、新メニュー「ぶたジンギスカンどん」がおすすめです。ジンギスカンは北海道の郷土料理として知られている料理で通常であればラム肉を使いますが、今回は、芽室産の豚肉を使って作ります。また、このメニューに置かれるジンギスカンのたれは芽室町内の小山農場肉造さんがこだわって作ったオリジナルのたれです!

～芽室じゃがいも～  
9月頃に収穫をし、冷蔵庫で熟成させたじゃがいもを越冬じゃがいもといっています。越冬じゃがいもは寒れたてのじゃがいもと比べてしっかりととした食感で甘いのが特徴です。当分のまるごと給食では、小山農場さんで5か月間熟成された越冬メークインを使用しています。雪を利用して芽室でじゃがいもを熟成させている農家さんもあります。この越冬じゃがいもについても4月の給食で登場します!

～新メニュー「ぶたジンギスカンどん」～  
当分のまるごと給食では、新メニュー「ぶたジンギスカンどん」がおすすめです。ジンギスカンは北海道の郷土料理として知られている料理で通常であればラム肉を使いますが、今回は、芽室産の豚肉を使って作ります。また、このメニューに置かれるジンギスカンのたれは芽室町内の小山農場肉造さんがこだわって作ったオリジナルのたれです!



小山農場の小山さん

# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉を みんなで食べよう

令和3年度 第2回目  
6月4日(金) 小・中学校

## 芽室産ごぼう

### 芽室でとれるごぼう「柳川理想」って?

芽室町では現在、58戸の農家さんがごぼうを生産しています。圃場で育てられているごぼうの品種で一番多いのは「柳川理想」という品種です。この「柳川理想」という品種は他の品種に比べて白く、やわらかくて風味が強いのが特徴です。収穫は8月下旬から11月下旬くらいまでですが、一部は秋に収穫せずに、そのままのなかで冬を越し、雪が解ける春にも収穫をしています。今回使用のごぼうも去年一年かけて成長したものを土の中で眠らせ、春に収穫したものです。今回は芽室町の黒田農場さんで生産されたごぼうを「牛肉とごぼうのしぐれ煮」で使用します!

### 生産者さんからのメッセージ

作物が完熟に育つことのできる土を作り、その上で健康なおいしい野菜を作る。めむろの農業はみんなにおいしい野菜を届けるため、日々一生懸命に作業をしています。ごぼうの栽培は比較的労働量ではありませんが、みんなにおいしく食べて貰って貰えるように今年も芽室でのごぼう栽培に励んでいます。ごぼうは昔から薬力薬にも使われるほど根っこに食べ物は詰まっています。ぜひめむろのごぼうをたくさん食べて元気な体を作ってください!

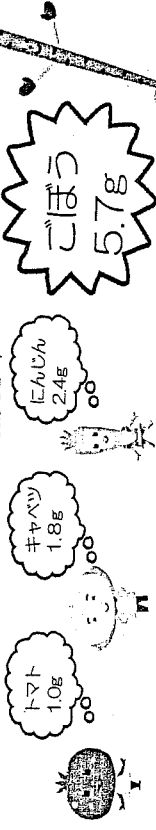


↑黒田農場の黒田さん

### ごぼうの栄養

ごぼうには食物繊維がたっぷり含まれており、野菜の中でもトップクラスです! 食物繊維は便秘を防いだり、腸の中の悪いものを掃除してくれる「腸の掃除屋さん」です。

↑野菜100gあたりの食物繊維の量を出すと...



### 芽室産食材の紹介 ~ 6月4日(金)のごんだて ~

- 麦入りごはん
- 牛肉
- しいたけのみそ汁

- 牛肉とごぼうのしぐれ煮
- コーンと枝豆のマヨあえ



# めむろまるごと給食

芽室で生産された野菜や肉を みんなで食べよう!

令和3年度 3回目  
7月9日(金) 小・中学校

### 芽室産食材の紹介

~7月9日(金)のごんだて~

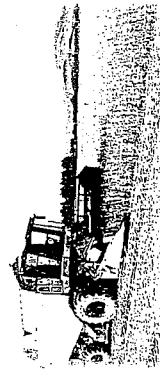
- ピラフ
- 牛乳
- ミネストローネ
- 豚肉としめじのソテー

ミネストローネって?  
ミネストローネとは「真だくさんのスープ」という意味で、イタリア生まれの料理です。



## 大豆

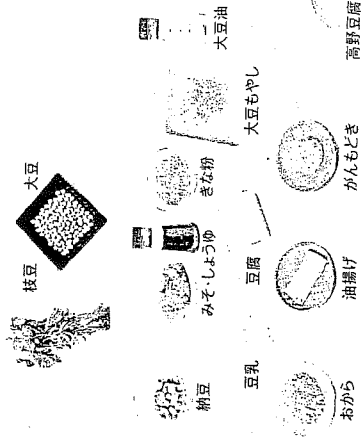
芽室町では約200戸の農家さんが大豆を生産しています。5月中旬に種をまき、10月頃にコンバインという大型の機械を使って収穫されます。令和2年度は約2,500トンの大豆が収穫されました。芽室町でとれた大豆は、納豆やしょうゆ、みそ等の製造メーカーに出荷されて、姿を変えて様々な場所へ届けられています。また、給食では1年を通して芽室産の大豆を使用しています。



↑コンバインで大豆を収穫している様子

### 姿を変える大豆

大豆は加工され、姿身します。私たちの身の回りには大豆から作られた食べ物がたくさんあります。



### 大豆は「畑の肉」!

大豆が「大きな豆」と書く理由は、「大きい」というより「大切」という意味が込められているからです。豆の中でも特別大切にされた理由は、「畑の肉」といわれるほど良質なたんぱく質が多く含まれているからです。たんぱく質以外にも脂質、ビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養が豊富に含まれており、小さな粒にたくさん栄養が詰まっています。



令和3年度 食に関する指導（指導案）

全学級1時間（小学校45分）

学 年	実 施 内 容（主 題）
1 年	楽しい給食時間にしよう
2 年	芽室でとれる野菜について知ろう
3 年	バランスよく食べよう
4 年	カルシウムの大切さを知ろう
5 年	バランスのよい食事をしよう
6 年	【食育】芽室の農業について知ろう

全学級1時間（中学校50分）

学 年	実 施 内 容（主 題）
1 年	成長期におけるカルシウムの大切さを知ろう
2 年	バランスの良い食事について考えよう
3 年	食品をかしこく学ぼう

令和3年度芽室町立小中学校「食に関する指導」実施一覧表

実施予定日	学校名	学年	科目	指導内容	担当栄養教諭
6月23日	芽室南小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	中島
6月30日	芽室南小	2年	生活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	中島
6月30日	芽室南小	5年	総合	5-① バランスのよい食事をしよう	中島
7月1日	芽室南小	3年	総合	3-① バランスよく食べよう	中島
7月1日	芽室南小	4年	学活	4-① カルシウムの大切さを知ろう	中島
7月5日	上美生小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	中島
7月7日	芽室西中	2年	総合	2-① バランスの良い食事について考えよう	脇坂
7月13日	上美生中	1年	家庭科	1-① 成長期におけるカルシウムの大切さを知ろう	山本
7月13日	上美生中	2年	家庭科	2-① バランスの良い食事について考えよう	山本
7月13日	上美生中	3年	家庭科	3-① 食品をかしく学ぼう	山本
7月14日	芽室小	3年	学活	3-① バランスよく食べよう	脇坂
7月16日	芽室小	3年	学活	3-① バランスよく食べよう	脇坂
7月19日	芽室中	1年	総合	1-① 成長期におけるカルシウムの大切さを知ろう	山本
7月20日	芽室中	1年	総合	1-① 成長期におけるカルシウムの大切さを知ろう	山本
8月19日	芽室小	2年	学活	2-① 残さず食べよう	脇坂
8月20日	芽室小	2年	学活	2-① 残さず食べよう	脇坂
8月24日	上美生小	2年	生活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	中島
8月24日	芽室小	4年	学活	4-① カルシウムの大切さを知ろう	脇坂
8月25日	芽室西小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	中島
8月26日	芽室西小	5年	総合	5-① バランスのよい食事をしよう	中島
8月26日	芽室小	4年	学活	4-① カルシウムの大切さを知ろう	脇坂
9月1日	芽室西小	2年	生活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	中島
9月2日	芽室南小	6年	総合	6-① 【食育】芽室の農業について知ろう	中島
9月2日	芽室小	1年	学活	1-① 楽しい給食時間にしよう	脇坂
9月3日	芽室小	1年	学活	1-① 楽しい給食時間にしよう	脇坂
9月7日	芽室西小	6年	家庭科	6-① 【食育】芽室の農業について知ろう	中島
10月12日	芽室西中	1年	家庭科	1-① 成長期におけるカルシウムの大切さを知ろう	脇坂
10月13日	芽室西中	1年	家庭科	1-① 成長期におけるカルシウムの大切さを知ろう	脇坂
10月18日	芽室西中	3年	学活	3-① 食品をかしく学ぼう	脇坂
11月4日	芽室小	5年	家庭科	5-① バランスのよい食事をしよう	脇坂
11月5日	芽室小	5年	家庭科	5-① バランスのよい食事をしよう	脇坂
11月9日	芽室西小	4年	総合	4-① カルシウムの大切さを知ろう	中島
11月17日	芽室小	6年	家庭科	6-① 献立の立て方を知ろう	脇坂
11月18日	芽室小	6年	家庭科	6-① 献立の立て方を知ろう	脇坂
11月24日	上美生小	3/4年	総合	4-① カルシウムの大切さを知ろう	中島
12月6日	芽室西小	3年	総合	3-① バランスよく食べよう	中島
12月15日	上美生小	5/6年	総合	6-① 【食育】芽室の農業について知ろう	中島
2月21日	芽室中	2年	総合	2-① バランスの良い食事について考えよう	山本
2月22日	芽室中	2年	総合	2-① バランスの良い食事について考えよう	山本
3月7日	芽室中	3年	総合	3-① 食品をかしく学ぼう	山本

○芽室町学校給食センター条例

昭和49年3月30日条例第37号

(目的)

第1条 この条例は、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、芽室町学校給食センターの設置及び管理について必要な事項を定めることを目的とする。

(設置)

第2条 芽室町立小学校及び中学校の学校給食を適正かつ円滑に実施するため調理等の業務を一括処理する芽室町学校給食センター(以下「センター」という。)を芽室町東7条南3丁目1番地に設置する。

(管理)

第3条 センターは、つねに良好な状態において管理し、その設置目的に応じて最も効率的な運用をしなければならない。

(職員)

第4条 センターにセンター長、その他必要な職員を置く。

(給食費)

第5条 学校給食法(昭和29年法律第160号)第11条第2項の規定による学校給食費の額及び徴収については教育委員会が定める。

(運営協議会)

第6条 学校給食業務を適正かつ円滑に実施するため、学校給食運営協議会を置く。

(委任)

第7条 この条例の施行に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(昭和58年条例第32号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(昭和59年条例第31号)

この条例は、公布の日から施行し、昭和59年11月1日から適用する。

附 則(平成11年条例第41号)

この条例は、公布の日から施行する。

附 則(平成27年3月6日条例第11号)

この条例は、公布の日から施行する。

○芽室町学校給食センター条例施行規則

昭和49年4月18日教委規則第1号

(目的)

第1条 芽室町学校給食センター条例(昭和49年条例第37号)第7条の規定に基づき、この条例の施行に関し必要な事項を定めることを目的とする。

(職員)

第2条 芽室町学校給食センター(以下「センター」という。)にセンター長、専門員その他必要な職員を置く。

(組織)

第3条 センターに給食係を置き係に係長を置く。

2 前項に定めるもののほか、必要に応じて職員を置くことができる。

3 センターの業務は、次のとおりとする。

- (1) センターの運営管理に関すること。
- (2) 学校給食(以下「給食」という。)の供給に関すること。
- (3) 学校給食運営協議会(以下「協議会」という。)に関すること。
- (4) 給食の向上発展に関すること。
- (5) その他給食に関すること。

(職務)

第4条 センター長は、課長の命を受けて、センターを管理し、所属職員を指揮監督する。

2 係長は、上司の命を受け係の事務及び業務を処理し、事務及び業務に従事する職員を指導する。

3 専門員その他必要な職員は、上司の命を受け、センターの業務を処理する。

4 専門員は、給食の献立作成及び食生活の合理化、栄養の改善、健康の増進に関する事項を掌る。

(専門員)

第5条 専門員は、別に定める基準により市町村立学校職員給与負担法(昭和23年法律第135号)第1条に規定する栄養教諭及び学校栄養職員のうちから充てる。

(勤務時間の例外等)

第6条 センター長は必要と認めるときは1日の勤務時間を超えない範囲内で執務時間を変更し、又は休日等に勤務を命ずることができる。

2 前項の規定により休日等に勤務した職員に代日休暇を与えることができる。

(専門員の休暇等)

第6条の2 専門員は、毎日曜日及び毎土曜日は勤務を要しない日とする。ただし、センター長が勤務を必要と認めたときは、勤務を命ずることができる。

2 前項の規定による勤務を要しない日の勤務についてセンター長は、振替休暇を与えることができる。

(給食日数の基準)

第6条の3 学校給食日数の基準は198日とする。ただし、中学校第3学年は193日とする。

2 前項に定める基準日数は、各学校、各学年の給食日数に応じてそれぞれ変更することができる。

(学校給食費)

第6条の4 学校給食費(以下「給食費」という。)の額は、学校給食実施基準で定めた学校給食摂取基準により、次のとおり定める。

小学生 1食当たり 254円

中学生 1食当たり 304円

2 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が負担する児童・生徒に係る学校給食費は前項の規定によらず次のとおりとする。

小学校児童 1食当たり 232円

中学校生徒 1食当たり 282円

3 前2項に定める学校給食費は、年間基準日数に1食当たりの単価を乗じ、11で除した額を5月から翌年3月までに納入するものとする。ただし、給食日数を11で除しきれない学校給食費は5月に納入するものとする。

4 第1項に規定する給食費は、次の各号のいずれかに該当したときは、これを減額することができる。

(1) 児童生徒等が月の途中で、転入及び転出又は死亡したとき。

(2) 児童生徒等が病気、事故その他の理由により引続き7日以上給食を受けなかったとき。ただし、この場合において、保護者は、あらかじめ教育委員会に届出なければならない。

5 前項に規定する減額の理由が生じたときであっても、教育委員会への届出が遅延したことにより既に当該児童生徒等に供する給食の仕込みがあったときは、その日の給食費は減額しないものとする。

6 給食費の減額は、1日当たりの給食費に給食を受けなかった日数を乗じて得た額とする。

7 第4項第1号の規定による理由が発生したときの減額は、その都度、同項第2号

に規定する理由が発生したときの減額は、当該年度の給食の供給が完了したときに精算する。

(協議会事務局)

第7条 協議会事務局は、センター内に置く。

(協議会の組織)

第8条 協議会は、委員14人以内をもって組織し、学校及び関係行政機関の職員及び関係団体の代表者並びに学識経験者のうちから教育委員会が委嘱する。

2 前項に規定する委員の任期は2年とし、補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(協議会の業務)

第9条 協議会は、次の業務を行う。

- (1) 衛生管理の徹底についての協力及び助言
- (2) 給食内容、給食計画についての意見調整
- (3) 保護者からの給食費徴収及び納入の助長
- (4) その他必要とする業務

(協議会の役員)

第10条 協議会に会長1人、副会長2人を置き、委員の互選により決める。

2 会長は、協議会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

(協議会の会議)

第11条 協議会の会議は、会長が招集し、その会議の議長をつとめる。

第12条 削除

(協議会の費用弁償)

第13条 協議会の会議出席並びに協議会を代表して出張したときは、費用弁償として旅費を支給する。

2 費用弁償の額は、職員旅費支給条例(昭和26年芽室町条例第23号)に定める2級相当額とし、支給方法は町職員の旅費支給の例による。

第14条及び第15条 削除

(他の諸規程の準用)

第16条 この規則に定めるもののほか、必要な事項については、教育委員会及び町の諸規程を準用する。

附 則 (令和2年3月31日教委規則第12号)

この規則は、令和2年4月1日から施行する。