

4 報告事項

(1) 令和3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

	調定額 (前年度)	収入済額 (前年度)
学校給食費保護者負担金	80,851,376 円 (69,053,194 円)	80,752,504 円 (68,397,454 円)
教職員等給食代	10,885,330 円 (9,656,120 円)	10,885,330 円 (9,656,120 円)
学校給食試食代	21,575 円 (15,035 円)	21,575 円 (15,035 円)
給食センター職員給食代	931,070 円 (951,220 円)	931,070 円 (951,220 円)

学校給食費保護者負担金／小学校 232 円、中学校 282 円

教職員等給食代／小学校 254 円、中学校 304 円

※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3年度学校給食提供数 総数 366,506 食

小学校 230,005 食

中学校 132,668 食

給食センターでの試食 35 食

給食センター職員給食 3,798 食

ウ 令和3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	208 日	18,028,989 円	牛乳=200ml
米飯	124 日	5,507,812 円	週 3 回
パン	42 日	7,110,471 円	週 1 回
麺類	42 日	3,752,525 円	週 1 回
副食	208 日	66,941,339 円	
特別行事食	1 日	534,610 円	卒業式紅白まんじゅう
合 計		102,247,213 円	

エ 令和3年度学校給食食材産地内訳(めむろまると給食含む)

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	16,200					16,200	100.0%		
大麦	2,400							2,400	100.0%
小麦粉	13,117	3,467	26.4%			9,650	73.6%		
野菜類	39,192	16,811	42.9%	7,157	18.3%	4,021	10.3%	11,203	28.5%
肉類	8,438	736	8.7%	516	6.1%	6,325	75.0%	861	10.2%
卵・魚・味噌・豆腐等	8,321			7,646	91.9%	638	7.7%	37	0.4%
小計	87,668								
牛乳	70,652			70,652	100.0%				
合計	158,320	21,014	13.3%	85,971	54.3%	36,834	23.3%	14,501	9.1%

オ 令和3年度めむろまると給食実施状況

実施月	献立	芽室産食材	食数
5月	ドライカレー ターメリックライス 牛乳 アスパラとジャガイモのサラダ	牛肉 豚肉 グリーンアスパラガス コーン きやいんげん じゃがいも 大豆 玉ねぎ	1,875
6月	麦入りごはん 牛乳 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	牛肉 枝豆 コーン ごぼう しいたけ	1,870
7月	ピラフ 牛乳 ミネストローネ 豚肉としめじのソテー	豚肉 枝豆 コーン じゃがいも 大根 大豆	1,825
9月	めむろがぶりサンド 牛乳 キャベツとブロッコリーのスープ	背割りパン 牛肉 豚肉 枝豆 キャベツ きゅうり じゃがいも 大豆 玉ねぎ にんじん パプリカ ブロッコリー	1,870
10月	中華丼 牛乳 ワンタンスープ キャベツと大根のサラダ	豚肉 キャベツ コーン しいたけ 大根 玉ねぎ にんじん	1,865
11月	ごはん 牛乳 すき焼き風煮 ヤーコンサラダ	牛肉 玉ねぎ にんじん ヤーコン	1,812
12月	麦入りごはん 牛乳 ちゃんこ鍋 豚肉と野菜の炒め物	豚肉 ごぼう しいたけ 大根 玉ねぎ にんじん	1,863
2月	プルコギ丼 牛乳 わかめスープ コーンとハムのサラダ	牛肉 コーン しいたけ 玉ねぎ	1,771
3月	麦入りごはん 牛乳 中華風野菜スープ チンジャオロース	豚肉 枝豆 コーン じゃがいも きやいんげん	1,697

(2) 食農教育実施状況(地場産物、農業に関する内容で実施したもの)

月日	学校 学年	指導内容
6月30日	芽室南小学校 2年生	芽室でとれる野菜について知ろう
8月30日	上美生小学校 2年生	芽室でとれる野菜について知ろう
9月1日	芽室西小学校 2年生	芽室でとれる野菜について知ろう
9月2日	芽室南小学校 6年生	芽室の農業について知ろう
12月10日	芽室西小学校 6年生	芽室の農業について知ろう(生産者の講話)
12月15日	上美生小学校 5・6年生	芽室の農業について知ろう(生産者の講話)

(3) 令和4年度学校給食の実施について

ア 給食提供の現状

(ア) 一日当たり給食提供数の推移

(7月1日現在)

	令和4年度	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	1,009	1,040	1,083	1,122	1,301
中学生	566	610	622	613	630
教職員等	208	214	222	222	183
合 計	1,783	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 (小学生/中学生)
まるパン・フォカッチャ・バンズパン・背割りパン	35g / 50g
十勝小豆パン・十勝バターパン・まるデニッシュ	40g / 50g
【新】コーンパン・かぼちゃパン・レーズンパン・チョコチップパン	40g / 50g
ソフトフランスパン(アレルギー対応用)	35g / 50g

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 64人(小学生38人、中学生26人)

(エ)特別行事食 卒業を祝うメニュー(卒業前最終給食提供日を予定)

(オ)食育の日統一メニュー 毎月19日「食育の日」

6月17日(19日が日曜日のため)・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。

(4)令和4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4年5月19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4年7月7日(木)

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

(5) 全国学校給食週間(令和5年1月24日から1月30日)の取り組み

4月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー
8 金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		たもぎ茸のみそ汁	とうふ		たもぎたけ だいこん 長ねぎ	大豆
		鶏肉の照り焼き	とり肉			大豆 小麦
		やみつきキャベツ	こんぶ	ごま	キャベツ もやし	大豆 小麦
11 月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豆腐と油揚げのみそ汁	とうふ 油あげ		えのきたけ 長ねぎ にんじん	大豆
		さば塩焼き	さば			
		大豆と豚肉の煮物	ぶた肉 小魚 大豆 ひじき		こんにゃく さやいんげん にんじん	大豆 小麦
12 火	○	まるパン		小麦粉		小麦 乳
		コーンシチュー	ぶた肉 牛乳 生クリーム	バター	コーン 玉ねぎ さやいんげん	小麦 乳
		のり塩ポテトコロッケ	青のり	じゃがいも 小麦粉		大豆 小麦
		野菜とチーズのサラダ	チーズ	セバレートドレッシング	レタス キャベツ えだまめ	大豆 乳
13 水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		チンゲン菜のスープ	とうふ		チンゲン菜 だいこん 長ねぎ (りんご)	大豆 小麦
		焼きぎょうざ(一人三個)	とり肉 ぶた肉 (オイスターソース)	小麦粉	キャベツ 玉ねぎ にら	大豆 小麦
		もやしの中華サラダ	ハム	中華ドレッシング(オイスターエ キス含む)	もやし にんじん レタス	大豆 小麦
14 木	○	スパゲッティミートソース	ぶた肉 大豆	小麦粉	玉ねぎ にんじん エリンギ トマト	大豆 小麦
		ミックスフルーツ			パイナップル みかん アロエ	
15 金	○	ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 じゃがいも	玉ねぎ にんじん トマト さやいんげん (りんご)	大豆 小麦
		コールスローサラダ		コールスロードレッシング	キャベツ コーン レタス	
18 月	○	わかめごはん	わかめ	米 大麦		
		かぼちゃだんご汁	油あげ	じゃがいも	ごぼう だいこん にんじん 長ねぎ かぼちゃ	大豆 小麦
		厚焼きたまご	たまご			大豆 小麦 卵
		なめたけあえ			キャベツ もやし ほうれん草 にんじん えのきたけ	大豆 小麦
19 火	○	セルフハムカツサンド				
		バンズパン		小麦粉		小麦 乳
		チーズハムカツ	とり肉 ぶた肉 チーズ	小麦粉	玉ねぎ	大豆 小麦 乳
		アルファベットスープ	ウインナー	マカロニ	ほうれん草 さやいんげん にんじん	大豆 小麦
20 水	○	野菜サラダ		セバレートドレッシング	キャベツ えだまめ にんじん	大豆
		コーンピラフ	ウインナー	米	玉ねぎ コーン にんじん	
		マッシュルームのスープ	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	大豆 小麦
		ミートボール(一人三個)	とり肉 ぶた肉	小麦粉	玉ねぎ (りんご)	大豆 小麦
21 木	○	しょうゆラーメン	ぶた肉 わかめ	小麦粉	キャベツ にんじん もやし ほうれん草 長ねぎ	大豆 小麦
		肉シューマイ(一人三個)	とり肉 ぶた肉 (ホタテエキス)	小麦粉	玉ねぎ	大豆 小麦
		プリン		プリン	乳・卵・大豆不使用	
22 金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豚汁	ぶた肉 とうふ	じゃがいも	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ こんにゃく	大豆
		和風きんぴらつつみ	とり肉 とうふ	ごま	玉ねぎ ごぼう にんじん	大豆
		海そうサラダ	糸かまぼこ 海そう	和風ごまドレッシング(ホタテ エキス含む)	きゅうり キャベツ	大豆 小麦

25 月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		大根と厚揚げのみそ汁	厚揚げ		だいこん にんじん 長ねぎ たまごたけ	大豆
		鮭フライ(しょうゆ)	さけ	小麦粉		大豆 小麦
		ごぼうサラダ		ごまドレッシング	ごぼう にんじん コーン	大豆 小麦
26 火	○	チョコチップパン		小麦粉 チョコレート		大豆 小麦 乳
		白菜とベーコンのスープ	ベーコン	じゃがいも	白菜 にんじん コーン えのきたけ	大豆 小麦
		鶏肉のハーブ焼き	とり肉			大豆 小麦
		イタリアンサラダ	とり肉	イタリアンドレッシング	キャベツ えだまめ にんじん	
27 水	○	ビビンバ	ぶた肉 とうふ	米 大麦 ごま	にんじん もやし ほうれん草 きゅうり	大豆 小麦
		わかめスープ	わかめ とり肉		だいこん 長ねぎ (りんご)	大豆 小麦
28 木	○	五目うどん	ぶた肉 油あげ わかめ	うどん	だいこん にんじん ごぼう キャベツ 長ねぎ たまごたけ	大豆 小麦
		タコでたこ焼き(中濃ソース)	たこ	小麦粉	キャベツ 長ねぎ	大豆 小麦
		型ぬきチーズ	チーズ			乳

◎●お願い●◎

- ・食べ終わった後は、食器・スプーン・その他の容器に元通りにして返してください。
- ・食べものの以外は、燃やすごみ・燃やさないごみ牛乳パックに分けてください。
- ・食器や食缶は大切に扱いましょう。

※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)＋大豆を表示しています。
 ※献立表の中に()で記載している食材については調味料で使用しているものです。
 ※材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
 ※献立名の前に「☆」がついている献立は新メニューです。

～今月の給食で使用する芽室町産の食べ物～



じゃがいも



さやいんげ



だいず



パン



コーン



えだまめ



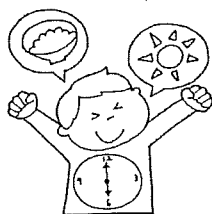
ごぼう

4月の平均値

- ・エネルギー 773kcal
- ・たんぱく質 31.6g
- ・脂質 25.7g

新メニュー！！チョコチップパンが登場！！

給食で現在使用しているパンは十勝バターパン、十勝小豆パンなど全部で5種類ありますが、4月からは新たにチョコチップパンが仲間入りします。芽室町産の小麦の香りとチョコレートの甘さがマッチしたおいしいパンです。4月26日(火)の献立で登場するので楽しみにしていてください！ぜひ感想も教えてくださいね！



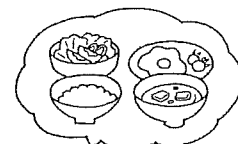
朝食と朝の太陽の光で体内時計をリセット！

1日は24時間ですが、わたしたち人間の体内時計は24時間より少し長い周期なので、そのままにすると時差ぼけのような状態になってしまいます。このずれは、朝食をとることと朝の太陽の光を浴びることで、リセットできます。

朝から脳を元気にするには

わたしたちは、朝食で午前中のエネルギーや栄養素を補給しています。朝食ぬきはエネルギー不足で、脳を元気に働かせることができません。

また、朝食におかずをたくさん食べている人の方が、テストの点数がよいという研究結果もあります。朝から脳を元気にするには、主食だけではなくおかずをしっかり食べることが大切です。



5月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー
2月	○	チャーハン	ぶた肉 たまご	米(オイスターソース)	玉ねぎ にんじん えだまめ(りんご)	小麦 大豆 卵
		中華風野菜スープ	とり肉		ほうれん草 たけのこ ほうさい にんじん	小麦 大豆
		ケチャップ肉だんご(一人3個)	とり肉 ぶた肉	小麦粉	玉ねぎ (りんご)	小麦 大豆
		子どもの日ゼリー(豆乳含む)		豆乳	りんご	大豆
6金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豆腐となめこのみそ汁	とうふ		なめこ にんじん 長ねぎ だいこん	大豆
		ほっけ塩焼き	ほっけ			
		きんぴらごぼう		ごま	ごぼう にんじん こんにゃく	小麦 大豆
9月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		厚揚げのみそ汁	厚あげ		だいこん にんじん たもぎたけ 長ねぎ	大豆
		つくね	とり肉	小麦粉	玉ねぎ にんじん れんこん 長ねぎ	小麦 大豆
		おひたし	小魚 削り節		はくさい ほうれん草 もやし	小麦 大豆
10火	○	まるパン		小麦粉		小麦 乳
		野菜コンソメスープ	ウインナー		ほうれん草 さやいんげん だいこん えのきたけ	小麦 大豆
		ポークビーンズ	大豆 ぶた肉		えだまめ 玉ねぎ にんじん じめじ	大豆
		カラフルサラダ	ハム	セバレートドレッシング	キャベツ コーン にんじん	大豆
11水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		じゃがいものみそ汁	油あげ	じゃがいも	ごぼう 長ねぎ	大豆
		チキンみそカツ	とり肉	小麦粉		小麦 大豆
		やみつきキャベツ(ごま抜き)	こんぶ		キャベツ もやし	小麦 大豆
12木	○	スパゲッティクリームソース	とり肉 生クリーム 牛乳	小麦粉 バター	にんじん 玉ねぎ ほうれん草 じめじ	小麦 大豆 乳
		フルーツココ			パイン もも みかん ナタデココ	
13金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		麻婆豆腐	とうふ ぶた肉		長ねぎ ビーマン にんじん	小麦 大豆
		ビッグ揚げぎょうざ	ぶた肉 とり肉	小麦粉	キャベツ 玉ねぎ	小麦 大豆
		バンバンジー風サラダ	とり肉	バンバンジードレッシング(ごま、ホタテエキス含む)	レタス きゅうり にんじん	小麦 大豆
16月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		大根とわかめのみそ汁	わかめ とうふ		だいこん 長ねぎ	大豆
		さばみそ煮	さば			大豆
		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	小麦 大豆
17火	○	まるデニッシュ		小麦粉		小麦 乳
		クリームシチュー	ぶた肉 牛乳 白いんげんまめ	じゃがいも バター	玉ねぎ にんじん コーン さやいんげん	小麦 大豆 乳
		鶏肉のレモン風味焼き	とり肉			小麦 大豆
		シーザーサラダ	ベーコン たまご チーズ		きゅうり レタス (りんご)	小麦 大豆 乳 卵
18水	○	チキンカレーライス	とり肉	米 大麦 じゃがいも	玉ねぎ にんじん トマト さやいんげん (りんご)	小麦 大豆
		キャベツと大根のサラダ	糸かまぼこ		だいこん キャベツ きゅうり	小麦 大豆
19木	○	しおラーメン	ぶた肉 わかめ	小麦粉	キャベツ にんじん もやし 長ねぎ ほうれん草	小麦
		春巻	ぶた肉	小麦粉 はるさめ	キャベツ 玉ねぎ にんじん 長ねぎ	小麦 大豆

◆めむろまるごと給食◆ (☆がついている食材は芽室産です)						
20 金	○	肉なべどん	☆ぶた肉	米 大麦 しらたき	にんじん ☆しいたけ ☆ごぼう はくさい 玉ねぎ	小麦 大豆
		コーンのみそ汁	とうふ		☆コーン にんじん キャベツ 長ねぎ	大豆
		ポテトサラダ	ハム	☆じゃがいも マヨネーズ(卵不使用)	にんじん ☆えだまめ	大豆
23 月	○	わかめごはん	わかめ	米 大麦		
		野菜のみそ汁	とうふ		だいこん にんじん ごぼう 長ねぎ	大豆
		厚焼きたまご	たまご			小麦 大豆 卵
		なめたけあえ			キャベツ もやし ほうれん草 にんじん えのきたけ	小麦 大豆
24 火	○	セルフバーガー				
		「バンズパン		小麦粉		小麦 乳
		「ハンバーグ(ケチャップ)	牛肉 ぶた肉 たまご	小麦粉	玉ねぎ	大豆 小麦 乳 卵
		オニオンスープ	ベーコン		玉ねぎ さやいんげん にんじん えのきたけ	小麦 大豆
		添え野菜		セバレートドレッシング	キャベツ コーン にんじん	大豆
25 水	○	ウィンナーピラフ	ウィンナー	米	玉ねぎ えだまめ にんじん	
		ラビオリスープ	ベーコン とり肉 ぶた肉	小麦粉	さやいんげん にんじん はくさい 玉ねぎ	小麦 大豆
		クリスピーチキン	とり肉	小麦粉		小麦 大豆
26 木	○	肉うどん	ぶた肉 油あげ わかめ	小麦粉	ほうれん草 にんじん ごぼう 長ねぎ たもぎたけ	小麦 大豆
		いもだんご		じゃがいも		小麦 大豆 乳
27 金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		キャベツのみそ汁	とうふ		キャベツ たもぎたけ にんじん	大豆
		肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも しらたき	にんじん 玉ねぎ さやいんげん	小麦 大豆
30 月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		根菜のみそ汁	とうふ		ごぼう にんじん だいこん えのきたけ 長ねぎ	大豆
		白身魚フライ	ホキ	小麦粉		小麦 大豆
		切り干し大根の煮物	油あげ ひじき 小魚	ごま	だいこん にんじん	小麦 大豆
31 火	ジョ ア	十勝バターパン		小麦粉		小麦 乳 卵
		ミートボールスープ	とり肉 ぶた肉		はくさい にんじん ほうれん草 さやいんげん 玉ねぎ	大豆 小麦
		ポテトグラタン	ベーコン 牛乳 チーズ	小麦粉 バター じゃがいも	コーン 玉ねぎ	小麦 大豆 乳
		キャベツと枝豆のサラダ		コーンクリーミードレッシング	キャベツ コーン えだまめ	大豆

◎● お願い ●◎

- ・食べ終わった後は、食器・スプーン・その他の容器に元通りにして返してください。
- ・食べものの以外は、燃やすごみ・燃やさないごみ・牛乳パックに分けてください。
- ・食器や食缶は大切に扱いましょう。

※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)+大豆を表示しています。
 ※献立表の中に()で記載している食材については調味料で使用しているものです。
 ※材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
 ※献立名の前に「☆」がついている献立は新メニューです。

～今月の給食で使用する芽室町産の食べ物～



じゃがいも



さやいんげ



大豆



パン



コーン



えだまめ



ごぼう

5月の平均値

・エネルギー 782 kcal
 ・たんぱく質 32.5 g
 ・脂質 24.9 g

学校給食費は納入期限までに納入をお願いします

【納期限】5月分 5月25日(水)

※納付書については5月11日(水)の郵送を予定しています。

届かない場合はご連絡ください。

★クイズの答え★ きたあかり

6月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー
1 水	○	豚みそ丼	ぶた肉	米 大麦	しいたけ 玉ねぎ えだまめ にんじん	大豆 小麦
		たもぎ茸のみそ汁	とうふ		たもぎたけ だいこん 長ねぎ	大豆
		アセロラゼリー		アセロラゼリー		
2 木	○	ナポリタン風スパゲッティ	ウインナー	スパゲッティ	玉ねぎ にんじん ピーマン エリンギ	小麦
		フルーツのマスカットゼリーあえ		マスカットゼリー	パイン アロエ みかん	
3 金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		白菜のみそ汁	厚あげ		はくさい だいこん にんじん 長ねぎ	大豆
		とりからあげ	とり肉	小麦粉		大豆 小麦
		なめたけあえ			キャバツ もやし ほうれん草 にんじん えのきたけ	大豆 小麦
6 月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豆腐と油揚げのみそ汁	とうふ 油あげ		えのきたけ 長ねぎ にんじん	大豆
		野菜コロッケ(中濃ソース)		じゃがいも 小麦粉	にんじん 玉ねぎ コーン いんげん	大豆 小麦
		大豆と豚肉の煮物	ぶた肉 小魚 ひじき 大豆		こんにゃく さやいんげん にんじん	大豆 小麦
7 火	○	十勝小豆パン	小豆	パン		小麦
		ミートボールスープ	ぶた肉 とり肉		はくさい にんじん ほうれん草 さやいんげん 玉ねぎ	大豆 小麦
		チキンチャップ	とり肉	はちみつ 小麦粉	玉ねぎ	大豆 小麦
		コールスローサラダ		コールスロードレッシング	キャバツ コーン レタス	
8 水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		大根と厚揚げのみそ汁	厚あげ		だいこん にんじん たもぎたけ 長ねぎ	大豆
		ほっけ塩焼き	ほっけ			
		キャバツのごまあえ		ごま	キャバツ ほうれん草 にんじん	大豆 小麦
9 木	○	みそラーメン	ぶた肉 わかめ	ラーメン ごま	キャバツ にんじん もやし ほうれん草 コーン 長ねぎ	大豆 小麦
		肉シューマイ (一人3個)	ぶた肉 とり肉 (ホタテエキス)	小麦粉	玉ねぎ	大豆 小麦
10 金	○	◆めむろまるごと給食◆(☆がついている食材は芽室産です。)				
		ハヤシライス	☆牛肉(乳)	米 大麦 バター	☆ブロッコリー 玉ねぎ にんじん りんご セロリ トマト	大豆 小麦 乳
13 月	○	☆アスパラとコーンのクリーミーサラダ		コーンクリーミードレッシング	☆アスパラ ☆コーン キャバツ	
		麦入りごはん		米 大麦		
		大根とわかめのみそ汁	わかめ とうふ		だいこん 長ねぎ	大豆
		さば塩焼き	さば			
14 火	○	五目きんぴら	ぶた肉 こんぶ	ごま	ごぼう にんじん こんにゃく	大豆 小麦
		チョコチップパン		パン チョコレート		小麦 乳
		野菜コンソメスープ	ウインナー		ほうれん草 さやいんげん にんじん えのきたけ	大豆 小麦
		さつまいも入りオムレツ(ケチャップ)	たまご とり肉	さつまいも	玉ねぎ にんじん ほうれん草	卵
15 水	○	野菜とささみのサラダ	とり肉	セバレトードレッシング	えだまめ コーン キャバツ	大豆
		ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 じゃがいも	玉ねぎ にんじん トマト さやいんげん (りんご)	大豆 小麦
16 木	○	コーンクリーミーサラダ		コーンクリーミードレッシング	コーン キャバツ えだまめ	
		かしわうどん	とり肉 わかめ	小麦粉	ほうれん草 にんじん キャバツ だいこん 長ねぎ	大豆 小麦
17 金	○	揚げパン		パン ミルメークキャラメル		小麦
		◆食育の日◆(芽室町内の保育所や施設で同じ献立が提供されています。今回は芽室産食材を使った「チンジャオロース」です♪)				
		麦入りごはん		米 大麦		
		チンゲン菜のスープ	とうふ		チンゲン菜 だいこん 長ねぎ	大豆
	○	チンジャオロース	☆ぶた肉 (オイスターソース)	☆じゃがいも	ピーマン たけのこ	大豆 小麦
		中華ツナサラダ	まぐろ	中華ドレッシング(オイスターエキス含む)	キャバツ もやし えだまめ	大豆 小麦

20 月	○	わかめごはん		米 大麦		
		根菜のみそ汁	とうふ		ごぼう にんじん だいこん えのきたけ 長ねぎ	大豆
		いわしの梅煮	いわし	梅		大豆 小麦
		ささみの和風サラダ	とり肉	中華ドレッシング(オイスターエキス含む)	きゅうり にんじん もやし	大豆 小麦
21 火	ジョア	セルフバーガー				
		「パンズパン」		パン		小麦 乳
		「鶏肉の照り焼き」	とり肉			大豆 小麦
		アルファベットスープ	ウインナー	マカロニ	ほうれん草 さやいんげん にんじん	大豆 小麦
		添え野菜	とり肉	セバレードレッシング	キャベツ えだまめ にんじん	大豆
22 水	○	コーンピラフ	ウインナー	米	玉ねぎ コーン にんじん	
		ポテトと枝豆のスープ	ベーコン	じゃがいも	えだまめ にんじん えのきたけ	大豆 小麦
		チキンカツ	とり肉	小麦粉		大豆 小麦
23 木	○	しょうゆラーメン	ぶた肉 わかめ	ラーメン	キャベツ にんじん もやし ほうれん草 長ねぎ	大豆 小麦
		鶏肉と枝豆のキャベツ焼き	とり肉	小麦粉	キャベツ えだまめ にんじん 玉ねぎ	大豆 小麦
24 金	○	ビビンバ	ぶた肉 とうふ	米 大麦 ごま	にんじん もやし ほうれん草 きゅうり	大豆 小麦
		わかめスープ	とり肉 わかめ		だいこん 長ねぎ	
27 月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豆腐となめこのみそ汁	とうふ		なめこ にんじん 長ねぎ だいこん	大豆
		ミートボール (一人3個)	ぶた肉 とり肉	小麦粉	玉ねぎ (りんご)	大豆 小麦
		コーンとほうれん草のごまあえ		ごま	ほうれん草 もやし コーン	大豆 小麦
28 火	○	十勝バターパン		パン		小麦 卵 乳
		ポテトポタージュ	ベーコン 白いんげん豆 牛乳 チーズ 生クリーム	じゃがいも バター	玉ねぎ パセリ にんじん	大豆 小麦 乳
		チキンナゲット (一人3個)	とり肉 おから	小麦粉		大豆 小麦
		キャベツと枝豆のサラダ		セバレードレッシング	キャベツ コーン えだまめ	大豆
29 水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		中華風野菜スープ	とり肉		ほうれん草 たけのこ はくさい にんじん	大豆 小麦
		焼きぎょうざ (一人3個)	とり肉 ぶた肉 (オイスターソース)	小麦粉	キャベツ 玉ねぎ にら	大豆 小麦
		もやしの中華サラダ	ハム	中華ドレッシング(オイスターエキス含む)	もやし にんじん レタス	大豆 小麦
30 木	○	五目うどん	ぶた肉 油あげ わかめ	小麦粉	だいこん にんじん たもぎたけ キャベツ 長ねぎ ごぼう	大豆 小麦
		メンチカツ	とり肉 ぶた肉		玉ねぎ	大豆

◎●お願い◎●

・食が終わった後は、食器・スプーン・その他の容器に元通りにして返してください。
・食べ物以外は燃えるごみ・燃やさないごみ・牛乳パックに分けてください。
・食器や食缶は大切に扱しましょう。

※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)+大豆を表示しています。
※献立表の中に()で記載されている食材については調味料として使用しています。
※材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
※献立名の後ろに「☆」がついている献立は新メニューです。



6月の平均値

・エネルギー 785kcal
・たんぱく質 31.8g
・脂質 26.7g

学校給食費は納入期限までに納入をお願いします。
【納期限】6月分 6月27日 (月)

7月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー
1金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豚汁	ぶた肉 とうふ	じゃがいも	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ こんにゃく	大豆
		厚焼きたまご	たまご			大豆 小麦 卵
		キャベツのごまあえ		ごま	キャベツ ほうれん草 にんじん	大豆 小麦
4月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		豆腐と油揚げのみそ汁	とうふ 油あげ		たもぎたけ 長ねぎ にんじん	大豆
		さばみそ煮	さば			大豆
		おひたし	小魚 糸かつお		はくさい ほうれん草 もやし	大豆 小麦
5火	○	まるデニッシュ		パン		大豆 小麦 乳
		クリームシチュー	ぶた肉 牛乳 白いんげんまめ	じゃがいも バター	玉ねぎ にんじん コーン さやいんげん	大豆 小麦 乳
		鶏肉のハーブ焼き	とり肉			大豆 小麦
		野菜とハムのサラダ	ハム	セバレートドレッシング	えだまめ キャベツ	大豆
6水	○	ウィンナーピラフ	ウィンナー	米	玉ねぎ えだまめ にんじん	
		キャベツとベーコンのスープ	ベーコン	じゃがいも	キャベツ にんじん コーン えのきたけ	大豆 小麦
		クリスピーチキン	とり肉	小麦粉		大豆 小麦
7木	○	しおラーメン	ぶた肉 わかめ	ラーメン	キャベツ にんじん もやし ほうれん草 長ねぎ	小麦
		肉シューマイ(1人3個)	とり肉 ぶた肉 (ほたてエキス)	小麦粉	玉ねぎ	大豆 小麦
		七タゼリー			ぶどう レモン みかん (すべて果汁)	
8金	○	◆めむろまるごと給食◆ (☆がついている食材は芽室産です)				
		ドライカレー	☆ぶた肉 ☆牛肉 ☆大豆	米 大麦 (ターメリック)	玉ねぎ にんじん ☆さやいんげん	大豆
		キャベツと大根のサラダ	糸かまぼこ		☆だいこん キャベツ きゅうり	大豆 小麦
11月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		厚揚げのみそ汁	厚あげ		ほうれん草 にんじん たもぎたけ 長ねぎ	大豆
		和風きんぴらつつみ	とり肉 とうふ	ごま	玉ねぎ ごぼう にんじん	大豆
		切り干し大根の煮物	油あげ ひじき 小魚	ごま	だいこん にんじん	大豆 小麦
12火	ジョア	セルフドッグ				
		背割りパン		パン		小麦 乳
		ロングウィンナー(ケチャップ)	ウィンナー			
		ラビオリスープ	ベーコン とり肉 ぶた肉	小麦粉	さやいんげん にんじん はくさい 玉ねぎ	大豆 小麦
		野菜サラダ		セバレートドレッシング	キャベツ コーン にんじん	大豆
13水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		麻婆豆腐	とうふ ぶた肉		長ねぎ ピーマン にんじん	大豆 小麦
		春巻	ぶた肉 ひじき	はるさめ 小麦粉	キャベツ 玉ねぎ にんじん 長ねぎ	大豆 小麦
		バンバンジー風サラダ	とり肉	バンバンジードレッシング (ごま、ほたてエキス含む)	レタス きゅうり にんじん	大豆 小麦
14木	○	スパゲッティミートソース	ぶた肉 大豆	スパゲッティ	玉ねぎ にんじん エリンギ トマト	大豆 小麦
		フルーツだんご		だんご	パイン みかん	

ごはんはターメリックで黄色に炊いたターメリックライスです♪

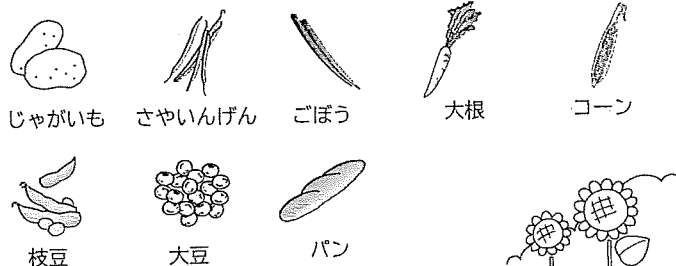
日	牛乳	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	アレルギー
15 金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		いもだんご汁	油あげ	じゃがいも	ほうれん草 にんじん 長ねぎ	大豆 小麦
		白身魚フライ	ホキ	小麦粉		大豆 小麦
		大根のそぼろ煮	ぶた肉		だいこん にんじん さやいんげん	大豆 小麦
19 火	○	十勝バターパン		パン		大豆 小麦 乳 卵
		アルファベットスープ	ウインナー	マカロニ	ほうれん草 さやいんげん にんじん	大豆 小麦
		ミートボール(1人3個)	とり肉 ぶた肉	小麦粉	玉ねぎ (りんご)	大豆 小麦
		コールスローサラダ		コールスロードレッシング	キャベツ コーン えだまめ	
20 水	○	コーンチャーハン				
		「チャーハン	ぶた肉 たまご	米 コーンバター (オイスターソース)	玉ねぎ にんじん えだまめ (りんご)	大豆 小麦 乳 卵
		「バターコーン		バター	コーン	大豆 小麦 乳
		中華風野菜スープ	とり肉		ほうれん草 たけのこ はくさい にんじん	大豆 小麦
		焼きぎょうざ(1人3個)	とり肉 ぶた肉 (オイスターソース)	小麦粉	キャベツ 玉ねぎ にら	大豆 小麦
21 木	○	かき揚げうどん				
		「五目うどん	ぶた肉 油あげ わかめ	うどん	だいこん にんじん たもぎたけ キャベツ 長ねぎ ごぼう	大豆 小麦
		「野菜かき揚げ		小麦粉	玉ねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく	大豆 小麦
		冷凍パン			パン	
22 金	○	ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 じゃがいも	玉ねぎ にんじん さやいんげん トマト (りんご)	大豆 小麦
		ごぼうサラダ		ごまドレッシング	ごぼう にんじん コーン	大豆 小麦

◎●お願い◎●

- ・食べ終わった後は、食器・スプーン・その他の容器に元通りにして返してください。
- ・食べ物以外は燃えるごみ・燃やさないごみ・牛乳パックに分けてください。
- ・食器や食缶は大切に扱いましょう。

※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)＋大豆を表示しています。
 ※献立表の中に()で記載されている食材については調味料として使用されているものです。
 ※材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
 ※献立名の前に「☆」がついている献立は新メニューです。

～今月の給食で使用している芽室町産の食べ物～



7月の平均値

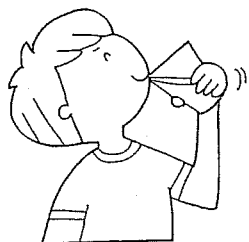
・エネルギー 798kcal
 ・たんぱく質 32.2g
 ・脂質 28.0g

学校給食費は納入期限までに納入をお願いします。

【納期限】 7月分 7月25日(月)

熱中症予防のための水分補給

暑さや運動などで大量の汗をかくと、体内の水分量が減少して脱水を起こします。この脱水がすすむと熱中症になります。汗には、ナトリウムやカリウムなどが含まれているので、大量の汗をかく時は、こまめにスポーツドリンクを飲んで、熱中症を予防しましょう。



令和4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学校給食を提供することにより、食を支える農業と地元産食材の魅力を伝えることで、食を支える人への感謝の気持ちと地元への愛着を育むことを目指す。

2 実施方法及び実施内容

年間9回、「めむろまるごと給食」の日を設け、地元の農畜産物を食材に使用した特別メニューの学校給食を提供する。

3 「めむろまるごと給食」実施予定日

第1回	令和4年 5月20日(金)
第2回	令和4年 6月10日(金)
第3回	令和4年 7月 8日(金)
第4回	令和4年 9月 9日(金)
第5回	令和4年10月 7日(金)
第6回	令和4年11月 18日(金)
第7回	令和4年12月 9日(金)
第8回	令和5年 2月 3日(金)
第9回	令和5年 3月10日(金)

4 食と農に関する指導

「めむろまるごと給食」実施日に、生産者の声や使用する食材についての豆知識を掲載した“しおり”を作成し配布することにより、町の基幹産業である農業の理解関心を深め、食育・食農教育の一層の推進を図る。

12月2日(木)の臨時休校に伴い、12月9日(木)の給食が変更になります。献立は12月2日(木)と同様です。(変更後の献立:ナポリタン風スパゲッティ、牛乳、イタリアンサラダ)

令和3年度 7回目

芽室町学校給食センター

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!

芽室産食材の紹介

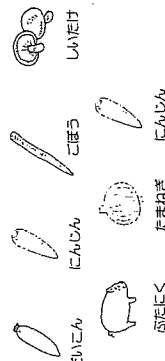
～12月10日(金)のこんだて～

麦入りごはん

牛乳

ちゃんこ鍋

豚肉と野菜の炒め物



ちゃんこ鍋が再登場!

相模原産の万土が作る鍋のことやちゃんこ鍋といいますが、野菜やきのこ、肉、大豆製品などをたくさん使った料理です。



今回は芽室町内のドリームポークで飼育された『ケンポロー』という品種の豚肉を使用します。ケンポローは世界で最も多く育てられている豚で、脂身のさっぱりとした口当たりが特徴です。さらに、ドリームポークではホエイを与えることにより、甘みが増したおいしい豚肉となっています。繁殖農場、肥育農場全体で約17,000頭もの豚を、衛生管理を徹底した環境で育てています。

今回の給食では、芽室産の玉ねぎなどの野菜と一緒に炒め、味付けをしています。

なぜ豚にホエイを与えるの?

ホエイとは乳清のことです。牛乳を原材料にチーズを作るとき、固めた後にチーズとは別に残る白い液体です。ヨーグルトの上にある液体と同じです。ホエイは脂質が低く、たんぱく質やミネラルが多く含まれています。これを豚に飲ませると、病気になりにくく健康的になります。また、脂身まで甘みがあって、脂部分で苦手な方にもおいしい豚肉となります。肉質もやわらかいものとなります。

～生産者さんからのメッセージ～

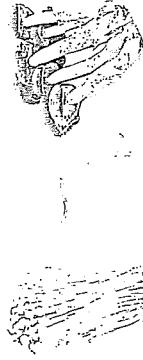
社員、飼育スタッフ28名で大切に愛情を込めて育てた豚肉です。その愛情たっぷり育てた豚の命をいただくというひとに感謝の気持ちを持って、おいしく食べてもらえようと思います。

【写真】ドリームポーク社長 鈴木さん

① えろたけ

② 〇〇〇ギ

③ し〇〇

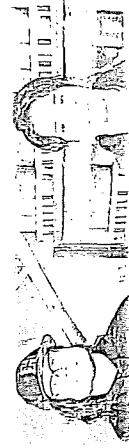


きのこクイズ

きのこにはたくさん種類の種類があります。みなさんはどのくらいきのこの名前を知っていますか? (ごたえは右下にあるよ!)

しいたけ

生産者さんからのメッセージ



【写真】左:佐野さん、右:篠澤さん
どんな料理にも入ることのできるきのこの界の定番「しいたけ」。苦手な人もいられるかもしれませんが新鮮なしいたけは苦手な人でもバクバク食べてしまうほどおいしいです!新鮮なしいたけをみなさんに届けられるように私たちは毎日頑張っています。おいしく食べてもらえたらうれしいです!

④ 〇〇ギ

めむろまると給食

めむろまると給食

令和3年度 8回目
芽室町学校給食センター

ブルコギ丼

ブルコギとは、韓国料理の中でも広く知られている肉料理です。韓国語で「ブル」は火を、「コギ」は肉を意味します。今回は、ブルコギを麦入りごはんにのせてブルコギ丼として提供します!

～2月4日(金)のこんだて～

ブルコギ丼

牛乳

わかめスープ

コーンとハムのサラダ

しいたけ

芽室町には5軒のしいたけを作っている農家があります。農家の方々は毎日、朝早くからしいたけの収穫をしています。

しいたけは日本で一番多く作られ、食べられているのです。しいたけには食物せんがいが多く入っているため、便秘になるのを防いだり、腸の中の悪い菌を体外に出してくれる働きがあります。



めむろまると給食

芽室町産

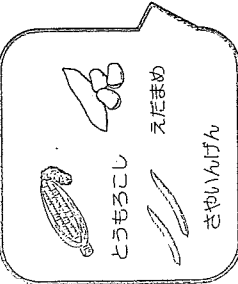
めむろまると給食

芽室で生産された野菜や肉を みんなで食べよう！

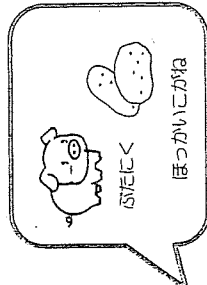
令和3年度 第9回目
芽室町学校給食センター

芽室産食材の紹介

～3月4日（金）の献立～



- ・とうもろこし
- ・えだまめ
- ・さやいんげん
- ・麦入りごはん
- ・牛乳
- ・中華風野菜スープ
- ・チンジャオロース



芽室町の冷凍野菜

自然の恵みをたくさん受けて育てて育った芽室町の野菜は、生産者から町内の工場へ直接

運ばれるため1年中おいしく食べることができます。特に給食ではとうもろこし、えだまめ、さやいんげんは1年を通して冷凍野菜を使用しているため、常に芽室産を食べることができます。

冷凍野菜の良いところ

1. 栄養価～旬の時期に収穫し急速冷凍するため、とれたての味と栄養価が保たれます。
2. 価格～天候不順に左右されず、価格が安定しています。
3. 便利～処理がしてあるのですぐに使えます。
4. ゴミがでない～下処理がされているので、生ゴミが減らせます。

とうもろこし

給食ではスイートコーンを使用しています。芽室町のスイートコーンの生産量は日本で、2位、3位の生産量です。また、疲労回復に役立つビタミンB1、便秘を改善する食物繊維が多く含まれています。

えだまめ

大豆のさやが未熟で緑色の頃に収穫した野菜で、ビタミンとたんばく質がたっぷり入っています。大豆も冷凍野菜の1つとして給食で、鶏肉などに使用されています。

さやいんげん

いんげん豆を若いうちにさやごと食べるのがさやいんげんです。芽室町では8月に収穫することができ、緑黄色野菜の1つでビタミンとミネラルが多く含まれています。

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4年度 1回目

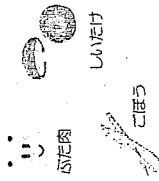
〇〇〇めむろまると給食とは〇〇〇

町内で生産された野菜や肉をたくさん使った給食です。通常の給食より200円追加した食料費を町が負担することで、芽室産食材をより多く使った献立となっています。地元産食材を食べることで郷土を知ることができるよう、工夫した献立を考えています。

芽室産食材の紹介

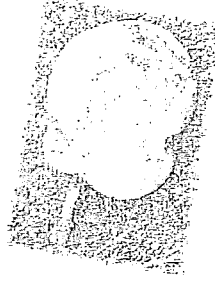
～5月20日（金）の献立～

- ・肉なべどん
- ・牛乳
- ・コーンのみそ汁
- ・ポテトサラダ



めむろのじゃがいも

芽室町では、じゃがいもを生産している農家が435戸あります。生産されているじゃがいもの品種は様々で、全国で唯一、芽室町でしか生産していない「ふりふり」や「マチルダ」や、皮も中身も紫色をしている「シャドークイーン」など品種によって見た目も味も色も違う「シャドークイーン」など品種によって見た目も味も違います。今回の芽室産で使用するものは、「北海こがね」という品種で、中身は白くめらかな食感の特産です。



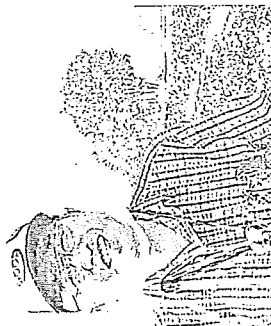
★クイズ★

このじゃがいもの品種は？
（答えは裏のページの右下にあるよ！）

生産者さんからのメッセージ

私の農場では電気を使った冷蔵庫ではなく雪を使った冷蔵庫でじゃがいもを保管しています。これを雪室貯蔵といいます。雪室で保管することでじゃがいもの甘さが増し、2年以上も保管することが出来ます。北海こがねはどんな料理にも合うおいしいじゃがいもです。好き嫌いをせず、たくさん食べてもらえるとうれしいです！

じゃがいもの生産者 森浦さん



きゅうしよく

めむろまると給食

めむろ せいせん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

令和4年
6月10日(金)
実施！

令和4年度 2回目

芽室産食材の紹介

■ハヤシライス



～6月10日(金)の献立～



きゅうにく フロッコリー

■牛乳

栄養士からのひとこと

ハヤシライスは、夏の暑い時期に、給食で登場します！旬のプロコリーをたっぷり使ったハヤシライスは、サラダには、旬のアスパラガスが入っています。アスパラガスの苦みを隠してください！

■アスパラとコーンのクリーミーサラダ

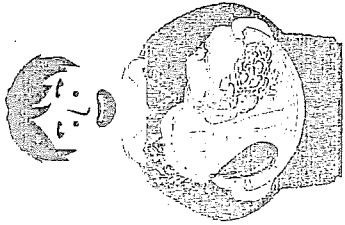
アスパラガス コーン

めむろのアスパラガス

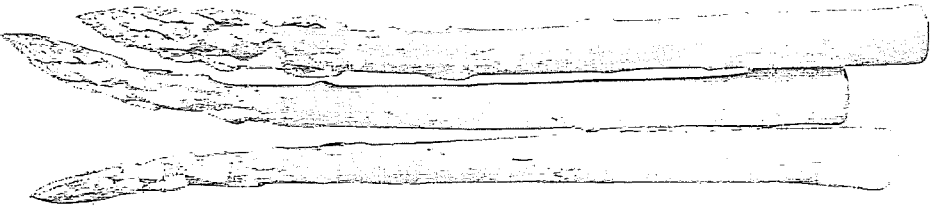
1 芽室町にはアスパラガスを生産している農家が34戸あります。アスパラガスは、昼と夜の寒暖差により甘みが増す野菜です。寒暖差が激しい芽室町のアスパラガスは、とても甘く、やわらかいのが特徴です。アスパラガスにはアスパラギン酸という栄養素が多く含まれています。このアスパラギン酸には、体の疲れをとってくれたり、体力をつけてくれる働きがあります。

生産者さんからのメッセージ

今年は、強風の影響で曲がってしまったり変形してしまったりアスパラガスが多いですが、味は変わらずおいしく育ちました。アスパラガスは栄養満点で体に良いのでぜひたくさん食べてください！



アスパラガスの生産者 塚田さん



きゅうしよく

めむろまると給食

めむろ せいせん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

令和4年
7月8日(金)実施
令和4年度 3回目

芽室産食材の紹介

■ドライカレー



きゅうにく 牛乳



■キャベツと大根のサラダ

■芋(完結)

■真ん中

■上



きゅうにく 大根 芋があるのので、おろしがおすすしめ！

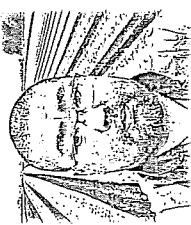
芋が弱く、甘みもあるののでサラダや酢の物がおすすしめ！

めむろ だいこん 芽室の大根

5月上旬から8月上旬にかけて、種まきを行います。大根は収穫できるまで約60日かかります。芽室町の収穫期間は7月上旬から10月下旬で4か月あり、それぞれの季節にあった品種を使っています。寒さに強い品種「蒼の誓」、夏の暑さに強い品種「夏つかさ」など、季節によって6つの品種を使い分けています。今回のめむろまると給食で使われているのは「蒼の誓」です。

生産者さんからのメッセージ

大根を病気や虫から守るために温度や雨などの天候に気を付けながらまごころ込めて育てています。大根はすべての部分がおいしく、おすめの料理は全部の部分をおいしく食べられるふろふき大根です。そんな芽室産の大根がこれからスーパーなどに出始めます。見かけたらぜひ食べてください！



芽室町 だいこん生産組合 組合長 河口真司さん

令和4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	カルシウムの大切さを知ろう
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	【食農】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	バランスの良い食事について考えよう
2 年	【食農】地場産物と郷土料理について知ろう
3 年	食品をかしこく学ぼう

令和4年度芽室町立小中学校「食に関する指導」実施一覧表

学校名	学年	科目	指導内容	実施予定日	R4 担当
芽室小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	8月24日	宮本
芽室小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	8月25日	宮本
芽室小	2年	生活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	7月14日	宮本
芽室小	3年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	9月1日	宮本
芽室小	3年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	9月2日	宮本
芽室小	4年	学活	3-① カルシウムの大切さを知ろう	8月23日	中島
芽室小	4年	学活	3-① カルシウムの大切さを知ろう	8月25日	中島
芽室小	5年	総合	4-① バランスのよい食事をしよう	11月1日	宮本
芽室小	5年	総合	4-① バランスのよい食事をしよう	11月2日	宮本
芽室小	6年	総合	5-① 【食農】芽室の農業について知ろう	8月30日	中島
芽室小	6年	総合	5-① 【食農】芽室の農業について知ろう	9月1日	中島
芽室小	6年	総合	5-① 【食農】芽室の農業について知ろう	9月2日	中島
芽室西小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	8月24日	脇坂
芽室西小	2年	学活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	7月20日	脇坂
芽室西小	3年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	7月15日	脇坂
芽室西小	4年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	11月9日	中島
芽室西小	5年	家庭科	4-① バランスのよい食事をしよう	9月15日	脇坂
芽室西小	6年	家庭科	5-① 【食農】芽室の農業について知ろう	12月9日	中島
芽室南小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	7月11日	宮本
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	8月31日	宮本
芽室南小	3年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	8月22日	宮本
芽室南小	4年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	7月19日	中島
芽室南小	5年	家庭科	4-① バランスのよい食事をしよう	9月6日	宮本
芽室南小	6年	総合	5-① 【食農】芽室の農業について知ろう	12月中	中島
上美生小	1/2年	学活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	9月22日	宮本
上美生小	3/4年	学活	3-① カルシウムの大切さを知ろう	9月20日	中島
上美生小	5/6年	学活	4-① バランスのよい食事をしよう	9月13日	宮本
芽室中	1年	総合	1-① バランスの良い食事について考えよう	2月20日	脇坂
芽室中	1年	総合	1-① バランスの良い食事について考えよう	2月21日	脇坂
芽室中	2年	総合	2-① 【食農】地場産物と郷土料理について知ろう	7月20日	中島
芽室中	2年	総合	2-① 【食農】地場産物と郷土料理について知ろう	7月21日	中島
芽室中	3年	総合	3-① 食品をかしこく学ぼう	3月3日	脇坂
芽室西中	1年	総合	1-① バランスの良い食事について考えよう	7月14日	脇坂
芽室西中	2年	総合	2-① 【食農】地場産物と郷土料理について知ろう	7月13日	中島
芽室西中	2年	総合	2-① 【食農】地場産物と郷土料理について知ろう	7月15日	中島
芽室西中	3年	総合	3-① 食品をかしこく学ぼう	6月29日	脇坂
上美生中	1年	家庭科	1-① バランスの良い食事について考えよう	8月30日	宮本
上美生中	2年			なし	
上美生中	3年			なし	

○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) 児童生徒等が月の中途中で、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つたときは、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。