

5 報告事項

(1) 令和4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	75,620,302 円 (80,851,376 円)	75,517,226 円 (80,752,504 円)
教職員等給食代	10,611,586 円 (10,885,330 円)	10,611,586 円 (10,885,330 円)
学校給食試食代	58,795 円 (21,575 円)	58,795 円 (21,575 円)
給食センター職員給食代	872,955 円 (931,070 円)	872,955 円 (931,070 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

※令和2年度から食育食農の推進を目的とし1食22円を増額（増額分は町が負担）

※物価高騰の影響による食材費の不足分を令和4年度は町が負担

※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4年度学校給食提供数 総数 340,715食

小学校 214,020食

中学校 123,051食

給食センターでの試食 36食

給食センター職員給食 3,608食

ウ 令和4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	17,281,936円	牛乳=200ml
米飯	122日	4,923,072円	週3回
パン	41日	6,136,010円	週1回
麺類	41日	4,180,369円	週1回
副食	204日	69,266,392円	
合計		101,787,779円	

## エ 令和4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	16,280					16,280	100.0%		
大麦	1,400							1,400	100.0%
小麦粉	12,771	3,189	25.0%	9,582	75.0%				
野菜類	39,128	17,192	43.9%	6,401	16.4%	3,948	10.1%	11,587	29.6%
肉類	8,570	941	11.0%			6,400	74.7%	1,229	14.3%
卵・魚・味噌・豆腐等	8,345			7,014	84.0%	281	3.4%	1,050	12.6%
小計	86,494	21,322	24.7%	22,997	26.6%	26,909	31.1%	15,266	17.6%
牛乳	67,607			67,607	100.0%				
合計	154,101	21,322	13.8%	90,604	58.8%	26,909	17.5%	15,266	9.9%

## オ 令和4年度めむろまるごと給食実施状況

実施月	献立	芽室産食材	食数
5月	肉なべどん 牛乳 コーンのみそ汁 ポテトサラダ	豚肉 しいたけ ごぼう コーン ジャがいも	1,724
6月	ハヤシライス 牛乳 アスパラとコーンのクリーミーサラダ	牛肉 ブロッコリー アスパラガス コーン	1,794
7月	ドライカレー 牛乳 キャベツと大根のサラダ	牛肉 豚肉 さやいんげん 大根 大豆	1,784
9月	ぶた肉とコーンのスタミナライス 牛乳 野菜とジャがいものスープ キャベツと枝豆のサラダ	豚肉 コーン ジャがいも さやいんげん キャベツ 枝豆	1,780
10月	中華丼 牛乳 大根と鶏肉のスープ キャベツとコーンのサラダ	豚肉 キャベツ コーン しいたけ 大根 玉ねぎ にんじん	1,787
11月	ハッシュドビーフライス 牛乳 ジャがいもで大学芋	牛肉 ブロッコリー 玉ねぎ ジャがいも	1,770
12月	肉そぼろ丼 牛乳 豆腐とごぼうのみそ汁 ゆり根とキャベツのごまあえ	牛肉 豚肉 ごぼう しいたけ 玉ねぎ にんじん 枝豆 ゆり根	1,627
2月	麦入りごはん 牛乳 けんちん汁 豚肉の竜田揚げ ひじきのごまネーズあえ	豚肉 ジャがいも しいたけ にんじん 大根 ごぼう	1,788
3月	牛肉のスパイシーピラフ 牛乳 カラフルマヨサラダ 枝豆とてん菜のポタージュ	牛肉 枝豆 コーン ブロッコリー てんさいのオリゴ糖	1,790

(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
8月30日	芽室小学校 6年生	芽室の農業について知ろう
9月1日	芽室小学校 6年生	芽室の農業について知ろう
9月2日	芽室小学校 6年生	芽室の農業について知ろう
12月9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)
1月23日	芽室南小学校 6年生	芽室の農業について知ろう (生産者の講話)
7月20日	芽室中学校 2年生	地場産物と郷土料理について知ろう
7月21日	芽室中学校 2年生	地場産物と郷土料理について知ろう
7月13日	芽室西中学校 2年生	地場産物と郷土料理について知ろう

(3) 令和5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5年度	令和4年度	令和3年度	令和2年度	平成23年6月1日
小学生	993	1,009	1,040	1,083	1,301
中学生	535	566	610	622	630
教職員等	186	208	214	222	183
合計	1,714	1,783	1,864	1,927	2,114

(イ) 調理状況

- a 米飯 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 週1回(木曜日)  
ラーメン・うどん(道内産小麦使用品購入)・スパゲッティ
- c パン 週1回(火曜日) 芽室産小麦100%使用品購入

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
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 65人(小学生43人、中学生22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) 6月・10月の「食育の日」に統一食材のメニューを提供 ※「食育の日」は毎月19日

6月16日 ながいも ながいものみそ汁

10月19日 玉ねぎ メニューは9月に考案のため未定

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アンケート調査を実施

(4)令和5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5年6月7日(水)

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5年7月11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  
栄養指導員及び食品衛生監視員

検査結果 後日通知

(5) 全国学校給食週間(令和6年1月24日から1月30日)の取り組み

保護者各位

芽室町教育委員会教育長 程野 仁

令和5年度芽室町学校給食費の納入について（通知）

日頃から、芽室町学校給食業務の運営及び芽室町教育行政の推進に当たり御理解御協力を賜り心より感謝申し上げます。

さて、標記につきまして、次のとおり保護者負担額及び納入についてお知らせしますので、納期限までの納入または振替口座の確認をお願いいたします。

記

1 令和5年度保護者負担学校給食費

	基準日数	1食当たり保護者負担額	保護者負担年額
小学生	198日	232円	45,936円
中学生（1・2年生）	198日	282円	55,836円
中学生（3年生）	193日	282円	54,426円

(1) 上記の他、町が食育・食農の推進のため1食当たり22円を負担しています。

(2) 年額を令和5年5月から令和6年3月の11回に分けて納入いただきます。

(3) 今回送付の納入通知書は、令和5年5月から令和6年2月の10回分です。

11回目分の納入通知書は令和6年3月に送付します。

2 学校給食費の納入方法

(1) 納入通知書（現金）で納入の場合

納期限は毎月25日（土日、祝日の場合は翌日）です。芽室町役場出納課、納入通知書2枚目及び振込取扱票裏面に記載の金融機関窓口またはコンビニエンスストアで納入できます。

(2) 新たに口座振替で納入を希望される場合

各金融機関窓口で通帳、印鑑を持参いただくと手続きができます。なお、町外の金融機関では、預金口座振替依頼書（役場出納課備え付け）が必要です。

【口座振替が可能な金融機関】

北海道銀行、帯広信用金庫、ゆうちょ銀行、芽室町農業協同組合、北洋銀行、北海道労働金庫、十勝信用組合

(3) これまで同様の口座で振替を継続する場合は新たな手続きは必要ありません。

3 その他

(1) 給食費保護者負担金はすべて「食材費」として使用しています。

(2) 不明な点等お問い合わせは下記担当までお願いします。

芽室町教育委員会 教育推進課給食係  
芽室町学校給食センター  
電話 62-4498

# 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
10月	○	豚みそ丼	ぶた肉	米 大麦	玉ねぎ えだまめ にんじん しいたけ	小麦 大豆
		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	小麦 大豆
11月	○	まるデニッシュ		パン		小麦 大豆 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	小麦 大豆
		鶏肉のハーブ焼き	とり肉			小麦 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
12月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		根菜のみそ汁	とうふ		だいこん にんじん ごぼう えのきたけ 長ねぎ	大豆
		豚肉と野菜の炒め物	ぶた肉		玉ねぎ コーン もやし (りんご)	小麦 大豆
13月	○	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	小麦 大豆
		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 玉ねぎ にんじん	小麦 大豆
14日	○	ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 じゃがいも 小麦粉	玉ねぎ にんじん トマト さやいんげん (りんご)	小麦 大豆
		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 キャベツ えだまめ	大豆
17日	○	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			
		五目きんぴら(ごまなし)	ぶた肉 こんぶ		ごぼう にんじん こんにゃく	小麦 大豆
18日	○	セルフカツサンド				
		バンズパン		パン		小麦 乳
		チキンカツ	とり肉	小麦粉		小麦 大豆
		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	小麦 大豆
		イタリアンサラダ	ハム	イタリアンドレッシング	キャベツ ブロッコリー	
✳️さくらゼリー			さくらんぼ			
19日	○	ウインナーピラフ	ウインナー	米	玉ねぎ えだまめ にんじん	
		ごぼうのスープ	ベーコン		ごぼう だいこん にんじん さやいんげん	小麦 大豆
		クリスピーチキン	とり肉	小麦粉		小麦 大豆
20日	○	スパゲッティミートソース	ぶた肉 大豆	スパゲティ	玉ねぎ にんじん エリンギ トマト	大豆
		フルーツポンチ			もも みかん パイン アロエ	
21日	○	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	にんじん ごぼう 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
		大根のそぼろ煮	とり肉		だいこん にんじん さやいんげん	小麦 大豆
24日	○	わかめごはん		米 大麦		
		いもだんご汁	油あげ	じゃがいも	だいこん にんじん 長ねぎ	小麦 大豆
		✳️真ダラフライ	真ダラ	小麦粉		小麦 大豆
		ごぼうサラダ		ごまドレッシング	ごぼう にんじん コーン	小麦 大豆
25日	○	十勝バターパン		パン		小麦 大豆 卵 乳
		コーンシチュー	ぶた肉 牛乳 生クリーム	バター 小麦粉	コーン 玉ねぎ さやいんげん	小麦 乳
		ハンバーグ	牛肉 ぶた肉	小麦粉		小麦 大豆 卵 乳
		野菜とささみのサラダ	とり肉	セバレートドレッシング	キャベツ にんじん えだまめ	大豆

入学・進級おめでとうの気持ちを込めたデザートです！

26 水	○	麦入りごはん		米 大麦			
		わかめスープ	わかめ とり肉			だいこん 長ねぎ	
		焼きぎょうざ(ひとり2こ)	とり肉 ぶた肉 (オイスターソース)	小麦粉		キャベツ 玉ねぎ いら (オイスターソースを含む)	小麦 大豆
		中華サラダ		中華ドレッシング (オイスターソースを含む)		キャベツ コーン にんじん もやし	小麦 大豆
27 木	○	肉うどん	ぶた肉 油あげ わかめ	うどん		ほうれん草 にんじん ごぼう 長ねぎ たもぎたけ	小麦 大豆
		ポテトグラタン	牛乳 チーズ ベーコン	じゃがいも 小麦粉 バター		コーン 玉ねぎ	小麦 大豆 乳
28 金	○	麦入りごはん		米 大麦			
		野菜と厚揚げのみそ汁	厚あげ			だいこん にんじん たもぎたけ 長ねぎ	大豆
		肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも		にんじん 玉ねぎ さやいんげん しらたき	小麦 大豆
		型抜きチーズ	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きましょう。

※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。

～今月の給食で使用している芽室町産の食べ物～



4月の平均値

- ・エネルギー 624kcal
- ・たんぱく質 26.3g
- ・脂質 20.8g

## 学校給食センター職員を募集しています！

現在、給食センターでの調理や市街地での小中学校の配食業務など約20人が働いており、小中学校のお子さんをもつ人も働いています。

夏休みや冬休みについては機械清掃などの日を除きお休みとなるのでお子さんと過ごすことも可能です！ぜひ、一緒に働いてみませんか？

### ●調理員

業務内容：学校給食の調理業務、食缶・食器の洗浄業務  
 勤務日：月曜日～金曜日  
 勤務時間：7：45～15：45  
 日 額：7,006円以上

### ●配食員

業務内容：食器・給食資材の仕分け・積み込み  
 学校内コンテナ運搬業務他  
 勤務日：月曜日～金曜日  
 勤務時間：7：45～14：00の間で  
 3.5時間～4.5時間  
 (勤務場所で異なります)

### ●短時間調理員

業務内容：調理業務  
 勤務日：週2日程度  
 勤務時間：7：45～12：00  
 日 額：1,000円以上

### ●代替職員

業務内容：調理員、配食員の代替業務  
 勤務日：週2～4日程度  
 勤務時間：7：45～15：45の間で  
 2.5時間～7時間  
 時 給：1,036円

【連絡・お問い合わせ】

芽室町学校給食センター(担当：平光)  
 TEL 0155-62-4498

# 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
1月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		たもぎ茸と大根のみそ汁	とうふ		たもぎたけ だいこん にんじん 長ねぎ	大豆
		いわしの梅煮	いわし			小麦 大豆
		もやしのおかかあえ	削り節 小魚		もやし ほうれん草 キャベツ	小麦 大豆
2月	○	十勝小豆パン	小豆	パン		小麦 乳 卵
		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
		クリスピーチキン	とり肉	小麦粉		小麦 大豆
		野菜とささみのサラダ	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
		かしわもち		小豆 もち		
8月	○	わかめごはん	わかめ	米 大麦		
		豆腐とごぼうのみそ汁	とうふ 油あげ		ごぼう 長ねぎ にんじん	大豆
		ホキのみそ焼き	ホキ			大豆
		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
9月	○	まるデニッシュ		パン		小麦 大豆 乳
		鶏肉と野菜のスープ	とり肉		はくさい にんじん もやし	小麦 大豆
		のり塩ポテトコロッケ	青のり	じゃがいも 小麦粉		小麦 大豆
		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	大豆
10月	○	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	にんじん ごぼう 長ねぎ	大豆
		大豆と豚肉の煮物	ぶた肉 ひじき 大豆 小魚		こんにゃく さやいんげん にんじん	小麦 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	大豆
11月	○	みそラーメン	ぶた肉 わかめ	ラーメン(ごま)	キャベツ にんじん もやし ほうれん草 コーン 長ねぎ	小麦 大豆
		肉シューマイ(1人2個)	とり肉 ぶた肉	小麦粉	玉ねぎ	小麦 大豆
12月	○	チャーハン(卵なし)	ぶた肉	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
		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	
		ケチャップ肉だんご(1人3個)	ぶた肉 とり肉	小麦粉	玉ねぎ(りんご)	小麦 大豆
15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
		チキンみそカツ	とり肉	小麦粉		小麦 大豆
		ほうれん草と油揚げのおひたし	油あげ		ほうれん草 もやし にんじん	小麦 大豆
16月	○	十勝バターパン		パン		小麦 大豆 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
		鶏肉のレモン風味焼き	とり肉		レモン	小麦
		ツナサラダ	まぐろ	マヨネーズ(卵不使用)	にんじん キャベツ えだまめ	大豆
17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 だいこん 長ねぎ	大豆
		たら塩こうじ漬け焼き	たら			
		ささみの和風サラダ	とり肉	中華ドレッシング (オイスターソースエキス含む)	きゅうり にんじん もやし	小麦 大豆
18月	○	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 エリンギ ピーマン	小麦
		イタリアンサラダ	ハム	イタリアドレッシング	キャベツ えだまめ	大豆

5月5日は  
こどもの日です!  
献立の都合により  
2日にかしわもちを  
提供します。



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	
19 金	シ ョ ア	ベーコンピラフ	ベーコン	米	玉ねぎ えだまめ にんじん	大豆	
		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	小麦 大豆	
		チキンナゲット(1人3個)	とり肉 おから	小麦粉			小麦 大豆
22 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	削り節 小魚		はくさい ほうれん草 もやし	小麦 大豆	
23 火	○	セルフドック					
		背割りパン		パン		小麦 乳	
		ロングウインナー(ケチャップ)	ウインナー				
		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 乳	
		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	
24 水	○	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	
		大根のそぼろ煮	ぶた肉 かつお節		だいこん にんじん さやいんげん	小麦 大豆	
		キャベツのごまあえ		ごま	キャベツ ほうれん草	小麦 大豆	
25 木	○	かしわうどん	とり肉 わかめ	うどん	ほうれん草 にんじん キャベツ だいこん 長ねぎ	小麦 大豆	
		タコでたこ焼き(ソース)	たこ	小麦粉	キャベツ 長ねぎ しょうが	小麦 大豆	
		型抜きチーズ	チーズ			乳	
26 金		◆めむろまるごと給食◆ (☆がついている食材は芽室産です)					
		肉なべどん	☆牛肉	米 大麦	にんじん ☆ごぼう はくさい 玉ねぎ しらたき ☆しいたけ	小麦 大豆	
		アスパラガス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	☆アスパラガス ☆コーン キャベツ		
29 月	○	麦入りごはん		米 大麦			
		根菜のみそ汁	とうふ		だいこん にんじん ごぼう しめじ 長ねぎ	大豆	
		白身魚フライ(しょうゆ)	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	
30 火	○	まるパン		パン		小麦 乳	
		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	
		ポークビーンズ	ぶた肉 大豆		えだまめ 玉ねぎ にんじん しめじ	大豆	
		ごぼうサラダ		ごまドレッシング	ごぼう にんじん コーン	小麦 大豆	
31 水	○	ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 じゃがいも 小麦粉	玉ねぎ にんじん トマト さやいんげん (りんご)	小麦 大豆	
		フルーツ白玉		白玉	みかん もも パイン		

◎●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きましょう。

※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、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～



5月の平均値

・エネルギー 768kcal  
 ・たんぱく質 31.2g  
 ・脂質 24.9g

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(木)

※納付書については5月11日(木)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。

# 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	
		春巻(1人2個)	ぶた肉 ひじき	小麦粉 はるさめ	キャベツ にんじん 玉ねぎ 長ねぎ	小麦 大豆	
2金	○	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	にんじん ごぼう 長ねぎ	大豆	
		☆豚肉の生姜焼き	ぶた肉			小麦 大豆	
		なめたけあえ			キャベツ もやし にんじん ほうれん草 えのきたけ	小麦 大豆	
5月	○	☆鶏そぼろどん	とり肉	米 大麦	玉ねぎ にんじん えだまめ しいたけ	小麦 大豆	
		大根のみそ汁	とうふ 油あげ		だいこん にんじん 長ねぎ	大豆	
		ヨーグルト(中学校のみ)	ヨーグルト			乳	
6火	○	十勝バターパン		パン		小麦 大豆 乳 卵	
		ごぼうのスープ	ウインナー		ごぼう だいこん にんじん さやいんげん	小麦 大豆	
		クリスピーチキン	とり肉	小麦粉		小麦 大豆	
		キャベツとコーンのサラダ	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	
7水	○	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	
		肉じゃが	ぶた肉	じゃがいも	にんじん 玉ねぎ さやいんげん しらたき	小麦 大豆	
8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 キャベツ たもぎたけ 長ねぎ ごぼう	小麦 大豆	
		ポテトグラタン	牛乳 チーズ ベーコン	じゃがいも 小麦粉 バター	コーン 玉ねぎ	小麦 大豆 乳	
9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	米 大麦 バター 小麦粉	玉ねぎ にんじん りんご セロリ トマト ☆ブロッコリー	小麦 大豆 乳	
		☆ルバーブのゼリーあえ		豆乳ゼリー	☆ルバーブ	大豆	
12月	○	麦入りごはん		米 大麦			
		椎茸とごぼうのみそ汁	とうふ 油あげ		しいたけ にんじん ごぼう はくさい	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	
		ほうれん草と油揚げのおひたし	油あげ		ほうれん草 もやし にんじん	小麦 大豆	
13火	○	セルフサンド					
		〔バンズパン		パン		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	小麦 大豆 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	小麦 大豆	
		カラフルマヨサラダ	ベーコン	マヨネーズ(卵不使用)	キャベツ ブロッコリー コーン	大豆	
14水	○	麦入りごはん		米 大麦			
		野菜のみそ汁	油あげ		だいこん にんじん ごぼう キャベツ 長ねぎ	大豆	
		たらカレー焼き	たら				
		白菜のあえ物	かつお節 小魚 こんぶ		はくさい ほうれん草 もやし	小麦 大豆	
15木	○	ミートソーススパゲッティ	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	小麦 大豆	
		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	大豆	

☆6月9日(金)の献立☆

ルバーブはそばと同じタデ科の植物です。



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
16 金	○	麦入りごはん		米 大麦		
		長いものみそ汁	油あげ		にんじん ごぼう 長ねぎ 長いも	大豆
		大根のそぼろ煮	ぶた肉		だいこん にんじん さやいんげん	小麦 大豆
		おひたし(小魚なし)	削り節		はくさい ほうれん草 もやし	小麦 大豆
19 月	○	豚みそ丼	ぶた肉	米 大麦	玉ねぎ えだまめ にんじん しいたけ	小麦 大豆
		たもぎ茸と大根のみそ汁	とうふ		たもぎたけ だいこん 長ねぎ	大豆
		チーズ	チーズ			乳
20 火	○	まるデニッシュ		パン		小麦 大豆 乳
		ポークシチュー	ぶた肉	じゃがいも	にんじん 玉ねぎ さやいんげん	小麦 大豆 乳
		焼きチキン	とり肉	はちみつ 小麦粉	玉ねぎ	小麦 大豆
		野菜とハムのサラダ	ハム	セバレートドレッシング	キャバツ えだまめ	大豆
21 水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		野菜と厚揚げのみそ汁	厚あげ		だいこん にんじん たもぎたけ 長ねぎ	大豆
		☆豚肉とキャバツのみそ炒め	ぶた肉		キャバツ ピーマン にんじん	小麦 大豆
		ささみの和風サラダ	とり肉	青じそドレッシング	きゅうり にんじん もやし	小麦 大豆
22 木	○	しょうゆラーメン	ぶた肉 わかめ	ラーメン	キャバツ にんじん もやし ほうれん草 長ねぎ	小麦 大豆
		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	キャバツ 玉ねぎ くら	小麦 大豆
23 金	○	チキンカレーライス	とり肉	米 大麦 じゃがいも 小麦粉	玉ねぎ にんじん トマト さやいんげん(りんご)	小麦 大豆
		キャバツと大根のサラダ	糸かまぼこ		だいこん キャバツ きゅうり	小麦 大豆
26 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 だいこん 長ねぎ	大豆
		真ダライそベフライ	たら 青のり	小麦粉		小麦 大豆
		もやしのおかかあえ(小魚なし)	削り節		もやし ほうれん草 キャバツ	小麦 大豆
27 火	○	十勝小豆パン	小豆	パン		小麦 乳 卵
		キャバツとベーコンのスープ	ベーコン	じゃがいも	キャバツ にんじん えだまめ えのきたけ	小麦 大豆
		ミートボール(1人3個)	ぶた肉 とり肉	小麦粉	玉ねぎ(りんご)	小麦 大豆
		ごぼうサラダ		ごまドレッシング	ごぼう にんじん コーン	小麦 大豆
28 水	○	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
		いわしの梅煮	いわし かつお節		梅	小麦 大豆
		やみつきキャバツ(ごまなし)	塩こんぶ		キャバツ もやし	小麦 大豆
29 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 エリンギ ピーマン	小麦
		フルーツポンチ			もも パイン みかん アロエ	
30 金	○	オニオンピラフ	とり肉	米 大麦	玉ねぎ にんじん えだまめ	大豆
		野菜とじゃがいものスープ		じゃがいも	ほうれん草 にんじん しいたけ	小麦 大豆
		チキンナゲット(1人3個)	とり肉 おから	小麦粉		小麦 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きましょう。

～今月の給食で使用している芽室町産の食べ物～



※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。

6月の平均値  
 ・エネルギー 778kcal  
 ・たんぱく質 31.9g  
 ・脂質 23.6g

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26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
3月	○	麦入りごはん		米 大麦		
		けんちん汁	とうふ	じゃがいも	にんじん 長ねぎ だいこん ごぼう しいたけ	小麦 大豆
		豚肉と野菜の炒め物	ぶた肉		玉ねぎ コーン もやし しめじ	小麦 大豆
4火	○	まるパン		パン		小麦 乳
		☆チキンチャウダー	とり肉 白いんげんまめ 牛乳	じゃがいも バター	玉ねぎ にんじん さやいんげん	小麦 乳
		メンチカツ	とり肉 ぶた肉	小麦粉	キャベツ 玉ねぎ	小麦 大豆
		キャベツと枝豆のサラダ		セパレートドレッシング	キャベツ コーン えだまめ	大豆
5水	○	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 長ねぎ こまつな たもぎたけ	大豆
		☆鶏肉の塩こうじ焼き	とり肉			
		もやしのおかかあえ(小魚なし)	削り節		もやし ほうれん草 キャベツ	小麦 大豆
6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	小麦 大豆
		野菜チヂミ	おから	じゃがいも	玉ねぎ いら にんじん	大豆
		ソース(ボトル)				
		七夕デザート		ゼリー		
◆めむろまるごと給食◆ (☆がついている食材は芽室産です)						
7金	○	中華丼	☆ぶた肉 うずら卵 (オイスターソース)	米 大麦	☆ブロッコリー にんじん 玉ねぎ はくさい たけのこ しいたけ きくらげ	小麦 大豆
		わかめスープ	とり肉 とうふ わかめ		☆だいこん 長ねぎ	
10月	○	炊き込みごはん	ぶた肉 油あげ ひじき	米	ごぼう しいたけ にんじん たけのこ	小麦 大豆
		豆腐となめこのみそ汁	とうふ		なめこ にんじん だいこん 長ねぎ	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	小麦 大豆
11火	○	まるデニッシュ		パン		小麦 大豆 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	小麦 大豆
		ポークビーンズ	ぶた肉 大豆		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	セパレートドレッシング	キャベツ コーン ブロッコリー	大豆
12水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		小松菜とごぼうのみそ汁	とうふ		にんじん ごぼう こまつな 長ねぎ	大豆
		いわしのみぞれ煮	いわし		だいこん	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
13木	○	ミートソーススパゲッティ	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	小麦 大豆
		フルーツだんご		だんご	みかん パイン	
14金	○	ウインナーピラフ	ウインナー	米	玉ねぎ にんじん えだまめ	大豆
		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
		☆ハッシュポテト		じゃがいも	玉ねぎ	大豆
18火	○	十勝小豆パン	小豆	パン		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	小麦 大豆
		ポークチャップ	ぶた肉		玉ねぎ にんじん	
		野菜とハムのサラダ	ハム	セパレートドレッシング	キャベツ えだまめ	大豆

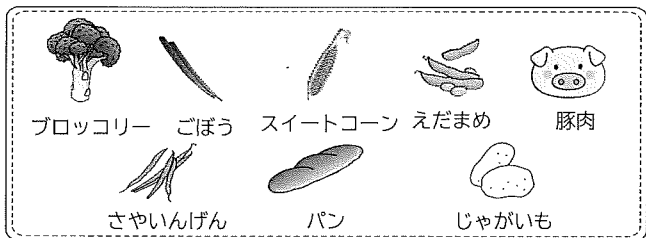
19 水	○	麦入りごはん		米 大麦		
		根菜のみそ汁	とうふ			だいこん にんじん ごぼう えのきたけ 長ねぎ 大豆
		白身魚フライ	ほき	小麦粉		小麦 大豆
		ひじきのごまネーズあえ	とり肉 ひじき	ごま マヨネーズ(卵不使用)	キャベツ にんじん	小麦 大豆
20 木	○	肉うどん	ぶた肉 油あげ わかめ	うどん		ほうれん草 にんじん ごぼう 長ねぎ たもぎたけ 小麦 大豆
		鶏肉と枝豆のキャベツ焼き	とり肉	小麦粉		キャベツ えだまめ 玉ねぎ にんじん 小麦 大豆
21 金	○	ポークカレーライス	ぶた肉	米 大麦 ジャがいも		玉ねぎ にんじん トマト さやいんげん (りんご) 小麦 大豆
		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 にんじん 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す。

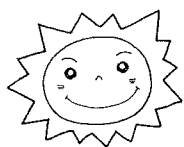
※アレルギーの表示欄は7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)+大豆を表示しています。  
 ※献立表の中に( )で記載されている食材については調味料として使用されているものです。  
 ※材料の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。  
 ※献立名の前に「☆」がついている献立は新メニューです。

~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 769kcal  
 ・たんぱく質 31.2g  
 ・脂質 23.9g

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(火)



# 夏休みのすごしかた

## ~夏の食生活~

待ちに待った夏休みが始まります。長い休みに入ると、夜遅くまで起きていたり、朝寝坊して朝食を食べなかったりしている人はいませんか？一度生活リズムがくずれてしまうと、立て直すのは大変ですので、夏休みに入っても今までと同じように、早起きをして朝ご飯をしっかりと食べる生活を送るようにしましょう。

**1. 冷たいものの飲みすぎや食べすぎに気をつけましょう**

おなか冷えて、食欲がなくなってしまいます。

**2. 朝ごはんをしっかり食べましょう**

朝ごはんは1日のエネルギーのもとです。しっかり食べましょう。

**3. 夏野菜をたっぷり食べましょう**

太陽をいっぱいあびて育った夏の野菜にはビタミン類がいっぱいです。暑くなると、汗と一緒にビタミン類も流れ出てしまうので、とくに色のこい野菜(緑黄色野菜)をたくさん食べましょう。

**4. のどがかわいたら牛乳を飲みましょう**

暑くなると、冷たい牛乳がおいしいですね。1日に2本、またはコップに2はいくらい飲みましょう。ゴクゴクとひと息に飲まず、ひと口ずつ飲みましょう。

**5. 冷房にも気をつけましょう**

暑いからといって冷房のある部屋ばかりにいると、おなか冷えて胃や腸の働きが悪くなってしまいます。また、外で汗をかき、そのまま冷房のある部屋に入ると、汗が冷えてかぜをひきやすくなります。

**6. 食中毒に気をつけましょう**

食中毒をおこす細菌が元気になるのは夏です。生ものはなるべく食べないようにし、冷蔵庫に入れてあるからといって安心しないようにしましょう。

## 令和5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5年 5月 26日(金)
第2回	令和5年 6月 9日(金)
第3回	令和5年 7月 7日(金)
第4回	令和5年 9月 8日(金)
第5回	令和5年 10月 6日(金)
第6回	令和5年 11月 17日(金)
第7回	令和5年 12月 15日(金)
第8回	令和6年 2月 2日(金)
第9回	令和6年 3月 8日(金)

### 4 食と農に関する指導

給食だよりに、めむろまるごと給食で使用する食材の豆知識や生産者からのメッセージを掲載し、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。

# めむろまるごと給食

めむろ せいざん やさい にく た  
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  
12月9日(金)  
実施!

めむろさんしよくざい しょうかい  
芽室産食材の紹介

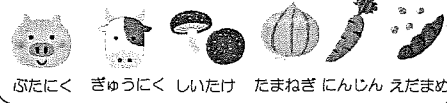
~12月9日(金)の献立~

にく どん  
■肉そぼろ丼

ぎゅうにゅう  
■牛乳

とうふ しる  
■豆腐とごぼうのみそ汁

ね  
■ゆり根とキャベツのごまあえ



ぶたにく きゅうにく しいたけ たまねぎ にんじん えだまめ



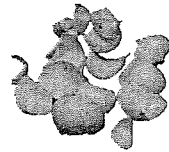
ごぼう



ゆり根 にんじん

## ゆり根は北海道が生産量日本一!

ゆり根は土の中で育つ野菜で、種を植えてから収穫し、お店に並ぶまで5~6年かかります。食物繊維や鉄分などが豊富に含まれている栄養満点な野菜で、北海道は生産量日本一です。ゆり根は花びらのような見た目一枚一枚重なっていて、はがして食べます。皮がなく、とても傷つきやすいので、柔らかい紙などで包み、冷蔵庫で保存します。給食で使うゆり根は「白銀」という品種で、上品な甘さがあり、ホクホクとした食感をしています。生産者さんおすすめの食べ方は素揚げや天ぷら、ホイル焼き、サラダです。今回は生産者さんおすすめの食べ方で提供します。



はがした状態のゆり根

## 生産者さんからのメッセージ

ゆり根はでんぷん質が多く含まれているため収穫後、冷蔵の倉庫で保管することにより甘味やうま味が増します! 年末食材のイメージが強いですが、ぜひ普段の食卓に並べていただき食べてもらえたらうれしいです!

ゆり根生産者 黒田 繁樹さん



# めむろまるごと給食

めむろ せいざん やさい にく た  
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

令和5年  
2月3日(金)  
実施!

令和4年度 8回目

2月3日の献立と芽室産食材

むぎい  
麦入りごはん

ぎゅうにゅう  
牛乳

けんちん汁

豚肉の竜田揚げ

ひじきのごまネーズあえ



じゃがいも にんじん だいこん しいたけ ごぼう

ぶたにく

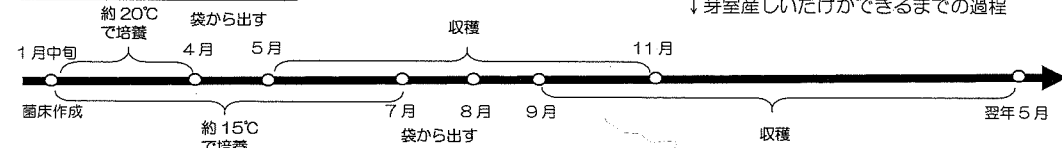
にんじん

・ひじきのごまネーズあえは新メニューです。しょうゆと砂糖で煮たひじきとキャベツ、にんじん、ささみを豚不使用マヨネーズで和えました。

## 芽室産しいたけ

芽室産のしいたけは1月中旬に菌床(オガブロック)を工場で作成し、各自のハウスに運び、棚に並べます。その後決められた温度で培養し、袋から出して収穫します。栽培方法は2種類あり、1年中収穫できるようになっています。

### 夏に収穫される品種の生育過程



### 冬に収穫される品種の生育過程

他の産地で生産しているしいたけは短い時期に収穫をしていますが、芽室では上の図のように1年中収穫できる方法で栽培を行っています。また、肉厚でおいしさがたくさんつまった味をしています。

芽室産しいたけの特長!

## きのこの豆知識

きのこを漢字では「木の子」と書きます。木の根や落ち葉が多く積もったところに生えることから、「木の子ども」という意味で木の子と言われるようになりました。しいたけは椎の木に生えることから名前がつけました。

しいたけを食べるとカルシウムが体にたくさん吸収されるため骨が丈夫になります。また、免疫力を高める効果が期待されるため、かぜにかかりにくくなります。さらに、食物繊維がたくさん含まれているので、おなかの調子もよくなる効果が期待されるなどいいことがたくさんあります。しいたけを食べるみなさんの元気な姿を思い浮かべながら、私達も一生懸命に作っていきます。



↑しいたけ生産者の髙橋さん

# めむろまるごと給食

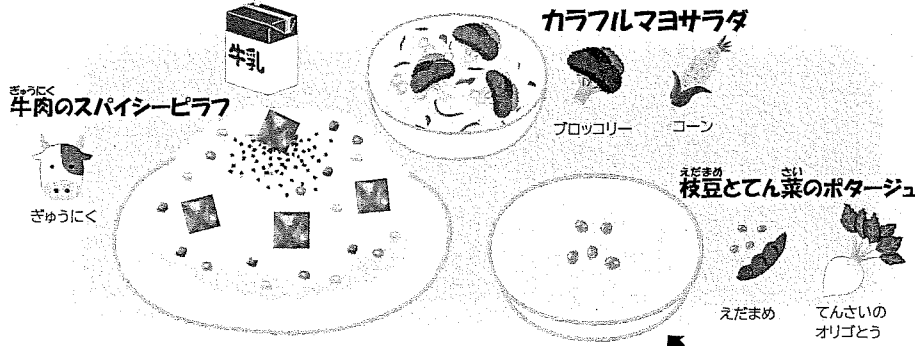
めむろ せいさん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

令和5年  
3月10日(金)  
実施!

令和4年度 9回目

## 芽室産食材の紹介

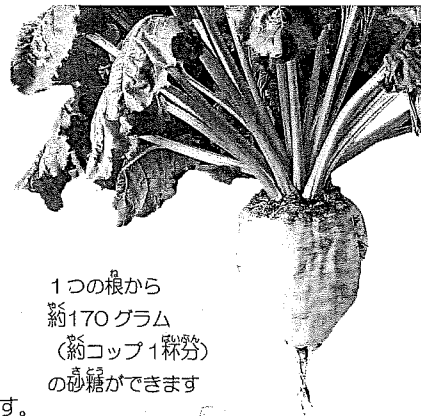
~3月10日(金)の献立~



## めむろちょうと 芽室町で採れるてん菜のひみつ

フリーズドライの枝豆をかけて食べてね!

芽室町では1年間で約170,612トンのてん菜が生産されています。芽室町で収穫されたてん菜の多くは町内にある加工工場に運ばれ、砂糖やオリゴ糖、ピータールブなどに姿を変え日本全国へ届けられます。今回の給食では、枝豆とてん菜のポターージュにてん菜のオリゴ糖を使っています。枝豆の香りとてん菜のオリゴ糖のやさしい甘味を感じてください。



1つの根から  
約170グラム  
(約コップ1杯分)  
の砂糖ができます

### オリゴ糖の体の中での働き

オリゴ糖はおなかの調子を整える効果があります。また、むし歯になりにくい糖のためむし歯予防にもなります。

### 生産者さんからのメッセージ

芽室町はてん菜の一大産地です。我が家でも毎年12ヘクタールくらい植えていて、そこから採れるてん菜は160トンにもなります。てん菜から作られる砂糖は太ると言われていますが、体を動かすエネルギーで特に脳には一番大事です。食べ過ぎは良くないですが適度に摂ることは大切です。

てん菜の生産者 坂東 隆幸 さん

# めむろまるごと給食

めむろ せいさん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

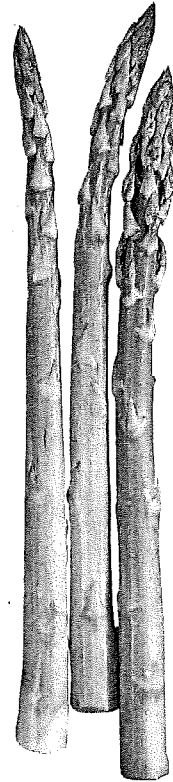
令和5年  
5月26日(金)  
実施!

令和5年度 1回目

## 芽室産食材の紹介

~5月26日(金)の献立~

- 肉なべどん
- 牛乳
- アスパラガスとコーンのクリーミーサラダ



## めむろのアスパラガス

芽室町にはアスパラガスを生産している農家が27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。寒暖差が大きい芽室町のアスパラガスはととも甘く、やわらかいのが特徴です。

## アスパラガスの種類

アスパラガスは緑色をしたグリーンアスパラガスの他に、白色のホワイトアスパラガス、紫色のパープルアスパラガスなどがあります。

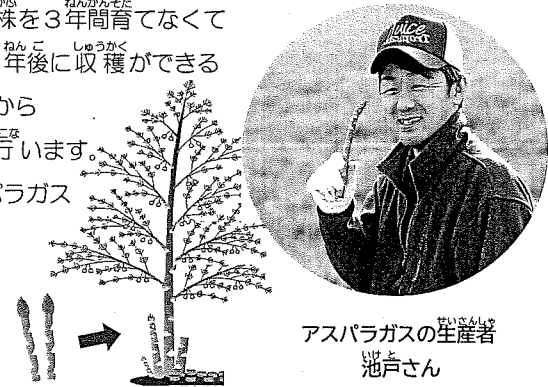
グリーンアスパラガス

ホワイトアスパラガス

パープルアスパラガス

## 生産者さんからのメッセージ

おいしいアスパラガスを育てるためには根株を3年間育てなくてはいけません。そのため、苗を植えてから3年後に収穫ができる貴重な食材です。収穫時期は5月上旬から6月中旬で1日に朝と夕方の2回収穫を行います。根に養分を蓄えさせるため収穫後はアスパラガスをのばして沢山の光を浴びさせています。アスパラガスは栄養価も高いのでぜひ旬を味わってください。



アスパラガスの生産者 池戸さん



# めむろまるごと給食

めむろ せいさん せいせん やさい にく た  
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

きゅうしよく

令和5年  
6月9日(金)  
実施!

令和5年度 2回目

## 芽室産食材の紹介

~6月9日(金)の献立~

### ■ハヤシライス



ぎゅうにく



ブロッコリー

### ■牛乳

### ■ルバーブのゼリーあえ



ルバーブ

### ★こんだてのポイント★

ハヤシライスにはかくし味にりんごとセロリを使用しています。また、ルバーブのゼリーあえではルバーブのジャムを給食センターで手作りし、豆乳ゼリーとあえて提供します。

## ルバーブってどんな野菜?

フキのような見た目をしていますが、ルバーブはそばと同じタデ科の植物です。加熱すると短時間で溶けてしまうため、おもにジャムやおかし作りなどに使われています。ルバーブの軸の部分には食物せんいやカリウムが多く含まれていて、おなかの調子を整えたり、余分な水分を排出してくれる働きがあります。葉には毒性があるため食べることはできません。日本では北海道や長野県など涼しい地域で栽培されています。

食物せんい

カリウム

### 生産者さんからのメッセージ

今から30年前にアメリカのルバーブの生産者から苗をもらい、ここ芽室町で生産を始めました。おいしいルバーブを作るため時間をかけて研究をしました。私が作るルバーブは鮮やかな赤い見た目と強い酸味があるのが特徴です。たくさんの人においしいルバーブを食べてもらえたらと思います。今が旬のルバーブをぜひ味わってください。

ルバーブの生産者 嶋崎 さん



# めむろまるごと給食

めむろ せいさん せいせん やさい にく た  
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

きゅうしよく

令和5年  
7月7日(金)  
実施!

令和5年度 3回目

## 芽室産食材の紹介

~7月7日(金)の献立~

### ■中華丼

ちゅうかどん



ぶたにく



ブロッコリー

### ■牛乳

ぎゅうにく

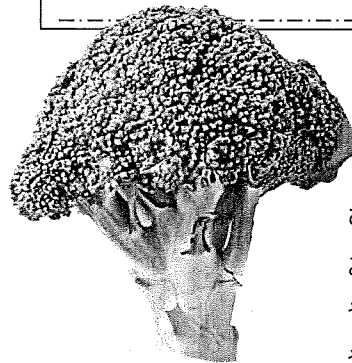
### ■わかめスープ



だいこん

### ★こんだてのポイント★

いつもは中華丼にブロッコリーは入っていませんが、今の時期はブロッコリーが旬の時期なので、中華丼にしました。ぜひ旬のブロッコリーを味わってください!



## ブロッコリーの栄養について

ブロッコリーはビタミンやミネラル、食物せんいを多く含む野菜です。ビタミンCはレモン果汁の2倍以上含まれており野菜の中でもトップクラスです。また、夜間の視力回復やガン抑制効果の期待できるカロテン、貧血を予防する鉄や葉酸も多く含んでいます。

### 生産者さんからのメッセージ

今年ブロッコリーは順調に育っており、私の農場では7月上旬から10月下旬にかけて収穫を行う予定です。みなさんが食べているブロッコリーのつぼみとした部分は花らといって、花のつぼみです。畑で収穫をしないで置いておくと黄色の花が咲きます。また、茎の部分を捨ててしまう人が多いですが、皮をむき短冊状に切り、茹でて食べたらとてもおいしいです。

ブロッコリーの生産者 寺町 さん



● 別紙 指導案

令和5年度 食に関する指導について

(小学校)

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

(中学校)

番号	学年	実施内容 (主題)
1-①	1年	バランスの良い食事について考えよう
2-①	2年	【食農】地場産物と郷土料理について知ろう
3-①	3年	食品をかしこく選ぼう

令和5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・学級	科目	指導内容	実施予定日	R5年担当
芽室小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	8月23日 8月24日	宇佐見 山本
	2年	生活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	7月18日 7月19日	
	3年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	8月28日 8月29日	
	4年	学活	4-① バランスよく食べよう	8月23日 8月24日	中島
	5年	総合	5-① バランスのよい食事をしよう	10月31日 11月1日	宇佐見 山本
	6年	総合	6-① 【食農】芽室の農業について知ろう	12月中	中島
芽室西小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	9月1日	宇佐見 山本
	2年	学活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	7月11日	
	3年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	7月14日	
	4年	総合	4-① バランスよく食べよう	2月7日	中島
	5年	家庭科	5-① バランスのよい食事をしよう	9月21日	宇佐見 山本
	6年	家庭科	6-① 【食農】芽室の農業について知ろう	12月14日	中島
芽室南小	1年	生活	1-① 楽しい給食時間にしよう	6月13日	宇佐見 山本
	2年	生活	2-① 芽室でとれる野菜について知ろう	9月6日	
	3年	総合	3-① カルシウムの大切さを知ろう	12月21日	
	4年	総合	4-① バランスよく食べよう	6月13日	中島
	5年	家庭科	5-① バランスのよい食事をしよう	9月20日	宇佐見 山本
	6年	総合	6-① 【食農】芽室の農業について知ろう	2月19日	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	7月5日	宇佐見 山本
	3/4年	学活	4-① バランスよく食べよう	10月11日	中島
	5/6年	学活	6-① 【食農】芽室の農業について知ろう	9月5日	宇佐見 山本
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28日 2月29日	宇佐見 山本
	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 7月21日	中島
	3年	総合	3-① 食品をかしく学ぼう	3月6日 3月7日	宇佐見 山本
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	6月16日	宇佐見 山本
	2年	総合	2-① 【食農】地場産物と郷土料理について知ろう	12月6日	中島
	3年	総合	3-① 食品をかしく学ぼう	6月27日 6月28日	宇佐見 山本
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	7月4日	宇佐見 山本
	2年				
	3年				

## 令和4年度芽室町学校給食運営協議会会議開催実績

令和4年7月13日(水) 第1回会議 出席委員 11人

### 1 報告事項

- (1) 令和3年度芽室町学校給食の実施実績について
- (2) 令和4年度芽室町学校給食の実施について
- (3) 令和4年度学校給食施設衛生検査の実施について

### 2 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

令和4年12月7日(水) 第2回会議 書面開催

### 1 報告事項

- (1) 令和4年度芽室町学校給食の実施状況について
- (2) 令和4年度学校給食施設衛生検査の実施について
- (3) 令和4年度学校給食嗜好調査結果について

### 2 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

令和4年11月18日(金) 運営協議会委員学校給食試食会 出席委員 1人

まるごと給食の試食及び意見交換

令和5年度芽室町学校給食運営協議会会議開催予定

第1回会議 令和5年7月12日(水)

1 報告事項

- (1) 令和4年度芽室町学校給食の実施実績について
- (2) 令和5年度芽室町学校給食の実施について
- (3) 令和5年度学校給食施設衛生検査の実施について

2 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

運営協議会委員学校給食試食会 令和5年11月17日(金)

まるごと給食の試食及び意見交換

第2回会議 令和5年12月上旬

○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。