

令和2年度

第1回 芽室町学校給食運営協議会

日時 令和2年7月30日(木)18:00~19:00

会場 芽室町中央公民館 2階 講堂

開 会

1 委嘱状の交付

2 あいさつ 芽室町教育委員会教育長 程 野 仁

3 会長・副会長の選出（互選）について

4 報告事項

1) 令和2年度学校給食計画等について

2) 学校給食費保護者負担金について

3) 令和2年度学校給食の実施状況について

4) 衛生検査の実施について

① 学校薬剤師による検査について

・実施日 令和2年5月14日(水)

・検査員 芽室町学校薬剤師 曾根義継 薬剤師

② 十勝総合振興局（帯広保健所）の検査について

・実施日 令和2年7月13日(月)

・検査員 帯広保健所職員

(5) その他

5 協議事項

1) 学校給食に関する意見について

2) 献立等について

3) 衛生管理等について

4) その他

6 その他

芽室町学校給食運営協議会委員名簿

	所属等	氏名	備考
1	学 校 (校長会)	オザワ カズノリ 小 澤 一 記	芽室中学校校長
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	〃	モリウラ ナオキ 森 浦 直 樹	芽室中学校保護者
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

【任期：令和2年6月1日～令和4年5月31日】

1 令和2年度学校給食計画

【7月1日現在給食人数：小学生 1,083人 中学生 622人
教職員等 222人 計 1,927人】

(1) 自所炊飯 週3回（原則 月・水・金曜日）
麦入りごはん（麦混入率10%）
カレーライス・ハヤシライス・炒飯・ピラフ・炊き込みごはん・まぜごはん・丼物・ビビンバ等

(2) パン 週1回（原則 火曜日）
製造～（有）旭屋商店 ＊芽室産小麦100%使用

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
バンスパン	35g・50g	丸型（切れ目あり）
背割りパン	35g・50g	縦型（切れ目あり）
フォカッチャ	35g・50g	丸型
ソフトフランスパン	35g・50g	縦型 アレルギー食用

(3) めん類 週1回（原則 木曜日）
焼きそば・ラーメン・うどん・スパゲッティ

(4) 副食 汁物・煮物・揚げ物・炒め物・和え物・焼き物等

(5) 特別行事食 年1回 卒業式紅白饅頭

(6) 食育の日 毎月19日は「食育の日」
※6月19日・10月19日は町内統一メニュー提供

(7) 全国学校給食週間 1月24日～1月30日

(8) 食物アレルギー除去食・代替食の実施（7月9日現在）
小学生 42人 中学生 30人 計 72人

(9) 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。

(10) 「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。

(11) 学校給食しこう調査

学校給食の献立作成の参考とすることを目的に小学校5年生と中学校2年生を対象にアンケート調査を実施。

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、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2年	6月	5日	(金)
第2回	令和2年	7月	10日	(金)
第3回	令和2年	8月	21日	(金)
第4回	令和2年	9月	18日	(金)
第5回	令和2年	10月	9日	(金)
第6回	令和2年	11月	6日	(金)
第7回	令和2年	12月	11日	(金)
第8回	令和3年	2月	5日	(金)
第9回	令和3年	3月	5日	(金)

4 食育指導

食の指導の一環として「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、食育指導の充実を図る。

令和2年度 「食に関する指導」について

芽室町教育委員会学校教育課 給食センター

区 分		実 施 内 容 (主題)
小学校	1年生	① 楽しい給食時間にしよう
	2年生	① 芽室でとれる野菜について知ろう
	3年生	① バランスよく食べよう
	4年生	① カルシウムの大切さを知ろう
	5年生	① バランスのよい食事をしよう
	6年生	① 芽室の地産地消を知ろう
中学校	1年生	① 成長期とカルシウム
	2年生	① 食生活と健康障害
	3年生	① 食の安全について考えよう

※授業時数は1時間（小学校45分 中学校50分）

※授業内容の詳細については、担当栄養教諭と学級担任等での打合せが必要となります。

2 学校給食費保護者負担金について

平成26年度から据え置いていた学校給食費保護者負担金について、食材費の値上げ等により国が定める学校給食摂取基準を満たす学校給食の提供が難しくなってきたとともに、日常の学校給食における食育の観点も含め、令和2年度から値上げを行いました。また、給食日数の基準を設定し、年間の負担金を決めました。

小学生 1食当たり 254円（232円に22円の増額）

中学生 1食当たり 304円（282円に22円の増額）

※ 小学生・中学生の保護者負担金に係る22円の増額分については、当面の間は町で負担し据え置くこととしました。

《基本的な学校給食費計算》

小学生 232円×（基準日数）198日＝45,936円

中学生（1～2年生）282円×（基準日数）198日＝55,836円

中学生（3年生）282円×（基準日数）195日＝54,990円

教職員（小学校）254円×（基準日数）198日＝50,292円

教職員（中学校）304円×（基準日数）198日＝60,192円

《令和2年度の学校給食費計算》

小学生 232円×（基準日数）179日＝41,528円

中学生（1～2年生）282円×（基準日数）179日＝50,478円

中学生（3年生）282円×（基準日数）174日＝49,068円

教職員（小学校）254円×（基準日数）187日＝47,498円

教職員（中学校）304円×（基準日数）187日＝56,848円

◎新型コロナウイルス感染対策ための学校臨時休校による学校給食費

・小学生・中学生保護者負担金は、4・5月の給食未提供の23日分の減額と4月給食提供の8日分と5月分散登校時給食提供の3日分については減免しており、夏・冬休み短縮による給食提供（予定）15日分を追加しています。

・教職員の給食費については、4・5月の給食未提供の16日分の減額と5月分散登校時給食提供の10日分については減免しており、夏・冬休み短縮による給食提供（予定）15日分を追加しています。

3 令和2年度学校給食の実施状況について

(1) 給食実施日数及び食数

月	給食実施 日数	提供食数 (1日平均)	小学校	中学校	試食	その他
4月	8日	13,306 (1,664)	7,884	5,259	0	163
5月	10日	6,994 (700)	3,970	2,816	0	208
6月	22日	42,371 (1,926)	26,442	15,484	5	440

給食提供日 4月8日～17日

5月18日～29日（分散登校）

(2) めむろまるごと給食の実施状況

月 日	献 立	芽室産食材
6月5日 (金)	チリコンカンライス 牛乳 野菜コンソメスープ アスパラとコーンのサラダ	豚肉 玉ねぎ さやいんげん コーン グリーンアスパラガス
7月10日 (金)	ドライカレー 牛乳 切り干し大根のコールスロー サラダ	豚肉 牛肉 大豆 玉ねぎ さやいんげん 切り干し大根 コーン キャベツ

4 学校給食管理基準に基づく定期検査の実施について

- 実施日時 令和2年5月14(木)
- 検査員 芽室町学校薬剤師 曾根義継 薬剤師
- 検査結果
 - ①学校給食設備等の衛生管理
43項目中 43項目「A」判定（良好なもの）
 - ②学校給食用食品の検収・保管等
18項目中 18項目「A」判定（良好なもの）
 - ③学校給食従事者の衛生・健康状態等
10項目中 10項目「A」判定（良好なもの）

*芽室町学校給食センターの主な施設の特徴

①ドライシステムの採用

ウエット方式での床からの汚水の飛沫による食中毒の予防と、細菌の発生を防ぐための改善ができ、衛生管理と安全性の向上が図られた。また、空気調整機による室内の温度管理により高温多湿の不快な作業環境が大幅に緩和された。(温度 20℃以下・湿度 80%以下)

②連続炊飯システムの導入

一時間に 225kg の炊飯能力がある連続自動炊飯システムの導入により、委託炊飯に比べ短時間で温かい状態で学校に配食することが出来るため衛生管理上の改善を図ることができた。

また、混ぜご飯、炊き込みご飯等献立のバリエーションが広がり給食内容を充実することが出来た。

③省エネルギーシステムの採用

施設維持費の効率化と省エネルギー化によるランニングコストの低減を図るため、蒸気ボイラーエネルギーは第二次温水を回収して冬期間は熱交換器により床暖房に再利用する。

また、夏期間の冷温水発生機エネルギーは第二次冷水を熱交換器により冷却機の熱源として再利用し、空調機においても排熱を回収して熱交換器により夏季間は給気の冷却に、冬期間は給気の加熱に再利用します。

また、食器・食缶・コンテナ消毒保管庫の電気による熱風殺菌方式では、電源を自動的に 4 ブロックにリレーする NASA システムを導入して契約電力の軽減化を図っている。

④コンテナ洗浄・消毒保管庫方式の採用

バラ積みから学校のダムウォーターに入る 2 学級用コンテナごと教室まで配送するコンテナ配送方式を採用したことにより衛生管理の向上が図られた。

また、コンテナ洗浄機を導入してコンテナ洗浄後は、4 5 台のコンテナを二段式消毒保管庫に翌日使用する食器と共に入れて熱風消毒殺菌することにより、衛生管理の向上と当日の作業の省力化が図られた。

⑤廃水厨芥処理施設の設置

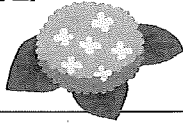
ごみの減量化のため、給食の残采の生ごみの処理方法はごみを出さないことを基本としながら、資源のリサイクル化と衛生管理の観点に立ち、有機廃棄物処理装置の設置により残滓を肥料化することとした。

残滓は下処理室と洗浄室に設置した投入シンクに投入され、地下室にある破砕機で泥状化し、別棟の廃水処理棟に送られて脱水され、町の有害鳥獣処理施設で処理しています。

ごみを衛生的に処理し、また廃油は石鹼にリサイクルするなど環境の保全に配慮した給食施設とすることができました。

⑥強化磁器食器の採用

現在は強化磁器食器をより家庭で食べる食感に近く耐熱性があり、傷が付きにくく汚れも落ちやすいことを重視して使用していますが、重く割れやすいという欠点があることから、令和 3 年度からポリエチレンナフタレートの主成分とした合成樹脂製の PEN 食器に順次更新を行う予定です。PEN 食器は原料、着色剤に発がん物質や環境ホルモンを含まず、軽く割れにくく耐熱性の高い食器です。



6月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日付	献立名	おもな材料							
		体をつくるもとになる		体の調子をととのえる		エネルギーのもとになる			
1 (月)	わかめごはん 牛乳 たもぎ茸のみそ汁 野菜入りたまご焼き 五目きんぴら	牛乳 厚揚げ ぶた肉	わかめ たまご 昆布	たもぎ茸 にんじん ごぼう たまねぎ	白菜 長ねぎ ほうれん草	米 ごま	麦		
2 (火)	十勝小豆パン 牛乳 ごぼうのスープ チキンチャップ 野菜とハムのサラダ	牛乳 とり肉 小豆	ウインナー ハム	ごぼう にんじん たまねぎ レタス	だいこん さやいんげん キャベツ 枝豆	パン	はちみつ		
3 (水)	ウインナーピラフ 牛乳 ミートボールスープ ササミチーズフライ	ウインナー とり肉	牛乳 ぶた肉	たまねぎ にんじん ほうれん草	枝豆 白菜 さやいんげん	米 チーズ	バター		
4 (木)	スパゲッティクリームソース 牛乳 野菜サラダ	とり肉 牛乳	生クリーム	にんじん 小松菜 キャベツ	たまねぎ しめじ コーン	スパゲッティ	バター		
◆めむろまるごと給食◆									
5 (金)	チリコンカンライス 牛乳 野菜コンソメスープ アスパラとコーンのサラダ	牛乳 大豆	ウインナー ぶた肉	ほうれん草 にんじん アスパラガス レタス	さやいんげん えのきたけ コーン たまねぎ	米	麦		
8 (月)	麦入りごはん 牛乳 大根とわかめのみそ汁 みそだれ肉だんご もやしのおかかあえ	牛乳 豆腐 とり肉 小魚	わかめ ぶた肉 削り節	だいこん もやし ほうれん草	長ねぎ キャベツ たまねぎ	米	麦		
9 (火)	十勝バターパン 牛乳 キャベツとウインナーのスープ チキンカツ ごまドレッシングサラダ	ウインナー とり肉	牛乳	キャベツ たまねぎ えのきたけ もやし	にんじん コーン レタス きゅうり	パン	ごま		
10 (水)	麦入りごはん 牛乳 白菜のみそ汁 さばみそ煮 海そうサラダ	牛乳 さば 系かまぼこ	厚揚げ 海そう	白菜 にんじん きゅうり	だいこん 長ねぎ キャベツ	米 ごま	麦		
11 (木)	みそラーメン 牛乳 フルーツソフトゼリー	ぶた肉 牛乳	わかめ	キャベツ もやし コーン アロエ	にんじん ほうれん草 長ねぎ みかん	ラーメン			
12 (金)	麦入りごはん 牛乳 かきたま汁 肉じゃが	牛乳 たまご	とり肉 ぶた肉	小松菜 長ねぎ たまねぎ	たけのこ にんじん さやいんげん	米 じゃがいも	麦		
15 (月)	麦入りごはん 牛乳 豆腐となめこのみそ汁 ほっけ塩焼き 切り干し大根の煮物	牛乳 ほっけ ひじき	豆腐 油揚げ 小魚	なめこ 長ねぎ	にんじん だいこん	米 ごま	麦		
16 (火)	セルフツナサンド(背割りパン ツナサラダ) 牛乳 アルファベットスープ タンドリーチキン	牛乳 とり肉 まぐろ	ウインナー ヨーグルト	ほうれん草 にんじん キャベツ	さやいんげん たまねぎ 枝豆	パン	マカロニ		
17 (水)	ポークカレーライス 牛乳 和風サラダ	ぶた肉 とり肉	牛乳	たまねぎ トマト レタス もやし	にんじん さやいんげん きゅうり	米 じゃがいも	麦 ごま		
18 (木)	スパゲッティミートソース 牛乳 コールスローサラダ	ぶた肉 牛乳	大豆	たまねぎ エリンギ キャベツ レタス	にんじん トマト コーン	スパゲッティ			
◆食育の日◆									
19 (金)	麦入りごはん 牛乳 キャベツのみそ汁 野菜コロッケ 長芋のカレーそぼろ煮	牛乳 ぶた肉	豆腐	キャベツ にんじん アスパラガス コーン	えのきたけ 長ねぎ たまねぎ さやいんげん	米 長いも	麦 じゃがいも		
22 (月)	麦入りごはん 牛乳 中華風野菜スープ 春巻 もやしの中華サラダ	牛乳 ハム ひじき	とり肉 ぶた肉	ほうれん草 にんじん きゅうり キャベツ	白菜 もやし たけのこ たまねぎ	麦 ごま 春雨 長ねぎ	米 春巻の皮		
23 (火)	まるでニッシュ 牛乳 コーンシチュー 照り焼きチキン カラフルサラダ	牛乳 生クリーム	ぶた肉 とり肉	コーン 枝豆 レタス にんじん	たまねぎ さやいんげん きゅうり	パン	バター		
24 (水)	ピピンバ 牛乳 わかめスープ	ぶた肉 牛乳 とり肉	豆腐 わかめ	にんじん ほうれん草 だいこん	もやし きゅうり 長ねぎ	米 ごま	麦		
25 (木)	五目うどん 牛乳 ポテトグラタン アセロラゼリー	ぶた肉 わかめ ベーコン	油揚げ 牛乳 チーズ	だいこん たもぎ茸 長ねぎ コーン	にんじん キャベツ ごぼう たまねぎ	うどん バター	じゃがいも ゼリー		
26 (金)	ナン 牛乳 カレーシチュー たらガーリックフライ 野菜とツナのサラダ	牛乳 大豆 まぐろ	ぶた肉 たら	にんじん たもぎ茸 コーン	たまねぎ キャベツ レタス	ナン	じゃがいも		
29 (月)	チャーハン 牛乳 ささみのスープ 焼きぎょうざ	ぶた肉 牛乳	たまご とり肉	たまねぎ 枝豆 ほうれん草 キャベツ	にんじん もやし 長ねぎ にら	米	ぎょうざの皮		
30 (火)	まるパン ジョア ビーフシチュー チキンナゲット キャベツと枝豆のサラダ	ジョア とり肉	牛肉 おから	にんじん さやいんげん コーン	たまねぎ キャベツ 枝豆	パン	じゃがいも		



7月分 給食予定献立表

芽室町学校給食センター

日付	献立名	おもな材料				
		体をつくるものになる		体の調子をととのえる		エネルギーのもとになる
1 (水)	ナポリタン風スパゲッティ 牛乳 野菜とハムのサラダ サキサキチーズ	牛乳 ハム	ウインナー チーズ	エリンギ レタス キャベツ にんじん	ピーマン 枝豆 たまねぎ	スパゲッティ
2 (木)	麦入りごはん 牛乳 白菜のみそ汁 肉じゃが	牛乳 ぶた肉	厚揚げ	白菜 にんじん たまねぎ	だいこん 長ねぎ さやいんげん	米 じゃがいも
3 (金)	麦入りごはん 牛乳 大根と厚揚げのみそ汁 鶏肉のごま照り焼き おひたし	牛乳 削り節 とり肉	小魚 厚揚げ	白菜 もやし にんじん 長ねぎ	ほうれん草 だいこん たもぎ茸	米 ごま
6 (月)	麦入りごはん 牛乳 たもぎ茸のみそ汁 かぼちゃコロッケ 大豆と豚肉の煮物	牛乳 ぶた肉 大豆	豆腐 ひじき 小魚	たもぎ茸 にんじん かぼちゃ たまねぎ	だいこん 長ねぎ さやいんげん	米 じゃがいも
7 (火)	セルフバーガー (ハンズパン 焼きチキン キャベツ) 牛乳 クリームシチュー	牛乳 ぶた肉	白いんげん豆 とり肉	たまねぎ さやいんげん キャベツ	にんじん コーン	パン バター じゃがいも はちみつ
8 (水)	麦入りごはん 牛乳 豆腐と油揚げのみそ汁 さば塩焼き キャベツのごまあえ	牛乳 油揚げ	豆腐 さば	えのきだけ にんじん ほうれん草	長ねぎ キャベツ	米 ごま
9 (木)	かしわうどん 牛乳 和風きんぴらつつみ わらびもち	とり肉 牛乳	わかめ 豆腐	ほうれん草 キャベツ 長ねぎ ごぼう	にんじん だいこん たまねぎ	うどん わらびもち
10 (金)	◆めわろまるごと給食◆ ドライカレー 牛乳 切り干し大根のコールスローサラダ	牛乳 ぶた肉	牛肉 大豆	たまねぎ さやいんげん キャベツ	にんじん だいこん コーン	米 麦
13 (月)	麦入りごはん 牛乳 豆腐のみそ汁 白身魚フライ もやしのおかかあえ	牛乳 ホキ 削り節	豆腐 小魚	にんじん たもぎ茸 もやし ほうれん草	白菜 長ねぎ キャベツ	米 麦
14 (火)	十勝バターパン ジョア ポテトと枝豆のスープ ケチャップ肉だんご 添え野菜	ジョア とり肉	ウインナー ぶた肉	たまねぎ 枝豆 レタス	にんじん キャベツ	パン じゃがいも
15 (水)	ウインナーピラフ 牛乳 ラビオリスープ チキンカツ	ウインナー とり肉	牛乳 ぶた肉	たまねぎ にんじん ほうれん草	枝豆 白菜 さやいんげん	米 バター ラビオリの皮
16 (木)	和風スープスパゲッティ 牛乳 フルーツナタデココ	ぶた肉	牛乳	たもぎ茸 にんじん パイン みかん	たまねぎ えのきだけ もも ナタデココ	スパゲッティ
17 (金)	ビビンバ 牛乳 わかめスープ	ぶた肉 牛乳 とり肉	豆腐 わかめ	にんじん ほうれん草 だいこん	もやし きゅうり 長ねぎ	米 ごま
20 (月)	麦入りごはん 牛乳 大根とわかめのみそ汁 いわしの梅煮 きんぴらごぼう	牛乳 豆腐 削り節	わかめ いわし	だいこん ごぼう うめ	長ねぎ にんじん	米 ごま
21 (火)	セルフドック (背割りのパン ウインナー ケチャップ) 牛乳 コーンシチュー 野菜サラダ	牛乳 生クリーム	ぶた肉 ウインナー	コーン さやいんげん 枝豆	たまねぎ キャベツ にんじん	パン バター
22 (水)	麦入りごはん 牛乳 けんちん汁 厚焼きたまご やみつきキャベツ	牛乳 塩こんぶ	たまご 豆腐	にんじん だいこん しいたけ もやし	長ねぎ ごぼう キャベツ	米 じゃがいも ごま
27 (月)	麦入りごはん 牛乳 根菜のみそ汁 ほっけ塩焼き 切り干し大根の煮物	牛乳 ほっけ ひじき	厚揚げ 油揚げ 小魚	ごぼう だいこん 長ねぎ	にんじん たもぎ茸	米 ごま
28 (火)	十勝小豆パン 牛乳 野菜コンソメスープ 鶏肉のハーブ焼き ごまドレッシングサラダ	牛乳 とり肉	ウインナー 小豆	ほうれん草 にんじん レタス きゅうり	さやいんげん えのきだけ もやし	パン ごま
29 (水)	チキンカレーライス 牛乳 フルーツ杏仁	とり肉	牛乳	たまねぎ トマト パイン みかん	にんじん さやいんげん もも	米 じゃがいも 杏仁ゼリー
30 (木)	しおラーメン 牛乳 春巻 みかんゼリー	ぶた肉 牛乳	わかめ ひじき	キャベツ もやし 長ねぎ	にんじん ほうれん草 たまねぎ	ラーメン みかんゼリー
31 (金)	チャーハン 牛乳 チンゲン菜のスープ 焼きぎょうざ	ぶた肉 牛乳 とり肉	たまご 豆腐	たまねぎ 枝豆 だいこん 長ねぎ	にんじん チンゲン菜 キャベツ にら	米 ぎょうざの皮

◎●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。
 - ・給食は身近な人々の努力からできています。残さず食べましょう。
- ※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。

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27日(月)

●めむろまるごと給食実施状況

実施日	献立	芽室産食材	
H29	5月19日	キーマカレー 牛乳 アスパラとひじきのごまサラダ	牛肉 豚肉 枝豆 さやいんげん 人参 コーン アスパラ 長いも
	6月23日	麦入りごはん 牛乳 ジャがいものみそ汁 豚肉の竜田揚げ キャベツとアスパラのおかかあえ	じゃがいも 人参 長ネギ 豚肉 人参 (アスパラ)
	7月7日	麦入りごはん 牛乳 実だくさん汁 豚肉のしょうが焼き 添え野菜	じゃがいも さやいんげん 椎茸 人参 長ネギ 豚肉 キャベツ 枝豆
	9月8日	ドライカレー 牛乳 切干大根のコールスローサラダ	牛肉 豚肉 玉ねぎ さやいんげん 人参 大豆 切干大根 キャベツ コーン
	10月6日	麦入りごはん 牛乳 五目野菜スープ コーンハンバーグ 三色ポテトのサラダ	キャベツ さやいんげん 大根 人参 豚肉 牛肉 玉ねぎ コーン ジャがいも
	11月10日	麦入りごはん 牛乳 椎茸とごぼうのみそ汁 ソース豚カツ 和風ミネラルサラダ	椎茸 白菜 人参 長ネギ ごぼう 豚肉 コーン 大根 長いも 枝豆
	12月15日	牛肉とごぼうのピラフ 牛乳 ポトフ ゆり根とツナのサラダ	牛肉 人参 玉ねぎ ごぼう さやいんげん 玉ねぎ 人参 枝豆 ユリ根 コーン
	2月2日	豚ごぼう丼 牛乳 椎茸のみそ汁 じゃがいもオープン焼き	豚肉 玉ねぎ ごぼう 椎茸 人参 さやいんげん ジャがいも コーン 枝豆 菜種油
	3月12日	麦入りごはん 牛乳 きこのコンソメスープ 長いもハンバーグ チップスサラダ	椎茸 玉ねぎ ジャがいも 人参 さやいんげん 豚肉 長いも 枝豆 コーン
H30	5月18日	肉なべどん 牛乳 ジャがいものみそ汁 にんじんのごまみそあえ	豚肉 人参 椎茸 ごぼう ジャがいも 人参 コーン アスパラ
	6月8日	麦入りごはん 牛乳 玉ねぎと椎茸のみそ汁 豚肉の竜田揚げ ポテトとアスパラのサラダ	椎茸 玉ねぎ 人参 豚肉 ジャがいも アス パラ コーン
	7月13日	プルコギ丼 牛乳 わかめスープ 塩キャベツ	牛肉 玉ねぎ 椎茸 大根 長ネギ キャベツ コーン
	9月7日	切り干し大根のそぼろ丼 牛乳 コーンのみそ汁 なめたけあえ ※北海道胆振東部地震のため実施せず	豚肉 牛肉 玉ねぎ 人参 切干大根 枝豆 コーン 椎茸 長ネギ キャベツ
	10月5日	麦入りごはん 牛乳 キャベツのスープ ごぼう入りハンバーグ ポテトのチーズ煮	キャベツ さやいんげん 玉ねぎ 人参 豚肉 牛肉 ごぼう ジャがいも チーズ コーン
	11月9日	豚ごぼう丼 牛乳 大根としいたけのみそ汁 キャベツとくきわかめのあえもの	豚肉 玉ねぎ ごぼう 大根 椎茸 長ネギ キャベツ 枝豆 人参
	12月14日	キーマカレー 牛乳 ゆりねとツナのサラダ	牛肉 豚肉 玉ねぎ 人参 さやいんげん 枝豆 大豆 ユリ根 コーン 人参
	2月8日	麦入りごはん 牛乳 野菜と豆のスープ コーンハンバーグ 付け合せポテト	椎茸 人参 さやいんげん ジャがいも 枝豆 豚肉 牛肉 玉ねぎ コーン
	3月8日	麦入りごはん 牛乳 椎茸とごぼうのみそ汁 トンカツ チップスサラダ	椎茸 ごぼう 人参 豚肉 枝豆 コーン ジャがいも

●めむろまるごと給食実施状況

実施日	献立	芽室産食材	
R 1	5月17日	肉なべどん 牛乳 じゃがいものみそ汁 アスパラのごまみそあえ	豚肉 人参 椎茸 ごぼう じゃがいも 人参 コーン アスパラ
	6月7日	麦入りごはん 牛乳 玉ねぎと椎茸のみそ汁 豚肉の竜田揚げ ポテトとアスパラのサラダ	椎茸 人参 豚肉 じゃがいも アスパラ コーン
	7月12日	プルコギ丼 牛乳 わかめスープ カラフルサラダ	牛肉 玉ねぎ 椎茸 人参 大根 長ネギ きゅうり コーン レタス 枝豆
	9月13日	ドライカレー 牛乳 切干大根のコールスローサラダ	豚肉 牛肉 玉ねぎ 大豆 さやいんげん 人参 切干大根 キャベツ 人参 コーン
	10月4日	麦入りごはん 牛乳 ごぼうのスープ コーンハンバーグ ポテトのチーズ煮	ごぼう 大根 人参 さやいんげん コーン 牛肉 豚肉 玉ねぎ じゃがいも
	11月8日	芽室ぎゅうぎゅう牛丼 牛乳 しいたけとごぼうのみそ汁 キャベツと枝豆のサラダ	牛肉 玉ねぎ 椎茸 ごぼう 人参 枝豆 コーン
	12月13日	切干大根入りのそばろ丼 牛乳 コーンのみそ汁 ユリ根とキャベツのごまあえ	豚肉 牛肉 玉ねぎ 人参 切干大根 枝豆 椎茸 コーン ユリ根
	2月7日	麦入りごはん 牛乳 チンゲン菜のスープ 酢豚 ヤーコンサラダ	豚肉 玉ねぎ 人参 椎茸 コーン ヤーコン
	3月6日	エスカロップ 牛乳 デミグラスシチュー 野菜サラダ ※学校臨時休業のため実施せず	豚肉 玉ねぎ じゃがいも さやいんげん 人参 コーン
R 2	5月15日	チリコンカンライス 牛乳 野菜コンソメスープ アスパラとコーンのサラダ ※学校臨時休業のため実施せず	豚肉 玉ねぎ さやいんげん コーン グリーンアスパラガス
	6月5日	チリコンカンライス 牛乳 野菜コンソメスープ アスパラとコーンのサラダ	豚肉 玉ねぎ さやいんげん コーン グリーンアスパラガス
	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	豚肉 牛肉 さやいんげん 切干大根 大豆 コーン キャベツ

めむろまると給食

令和元年度 第8回目
2月7日(金) 小・中学校

芽室産食材の紹介

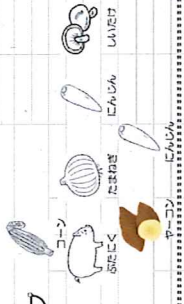
～ 2月7日(金) のこんだて ～

表入りのごはん
牛乳

チンゲン菜のスープ

酢豚

ヤーコンサラダ



ヤーコン

ヤーコンは南アメリカ大陸のアンデス高原産で、塊根と呼ばれるイモの部分を食べています。見た目はさつまいもに似ていますが、水分が多く食感は梨に似ており、ほのかな甘みがあります。芽室町では、4月頃にポットで苗を作り、霜が降りなくなったら6月末頃に苗を畑に植え、10月頃にヤーコンを収穫し、凍らせないよう、なるべくスcoopを使って手で土をよけながら凍らせています。

今回は芽室町の高橋農場で収穫し、保存されていたヤーコンを使用します。

無農薬でも栽培できる！

ヤーコンは北海道のような寒くても比較的涼しい地域が栽培に適した場所です。品質の良いイモが生産でき、病気の発生や害虫による被害は少ないため、無農薬でも栽培できます。



☆栄養たっぷりのヤーコン☆

～ヤーコンには優れた栄養がたくさん含まれています～

- ①フラクトオリゴ糖
甘みの成分であり、野菜の中で最も多く含まれています。虫歯になりにくくしたり、おなかの調子を整え便秘を改善する効果があるとされています。
- ②食物繊維
食物繊維もフラクトオリゴ糖と同様に多く含まれています。虫歯になりにくくしたり、おなかの調子を整え便秘を改善するため、便通・便秘の改善に効果があるとされています。
- ③ビタミン・ミネラル
ヤーコンにはビタミンやミネラルも豊富に含まれています。ビタミン・ミネラルは体の調子を整える働きをするといわれています。

めむろまると給食

令和2年度 第1回目
6月5日(金) 小・中学校

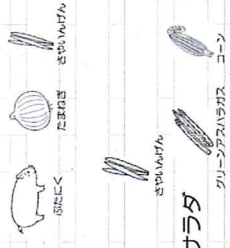
芽室産食材の紹介

～ 6月5日(金) のこんだて ～

チリコンカンライス
牛乳

野菜コンソメスープ

アスパラとコーンのサラダ



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99戸で生産しています。おもに使っている品種はHLA-7という品種で、日みがか強く味がしっかりとっ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！

食べて元気に！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を感じ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て元気に学校生活を送りましょう！

芽室産グリーンアスパラガス



今日の給食はチリコンカンライスです！

チリコンカンは、アメリカの手キス州で生まれた大豆料理です。芽室町の給食ではこれが初めて！新メニューです！

ごはんには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！



アスパラガスは根・茎・葉のうちどこかを食べているので、蒸気は蒸すです！香に地面から顔を出したアスパラガスは気温が上がるにつれてとんとんおのびていきます。収穫しないでおくと茎をだし、硬くなってしまふため、食べるのができません。1日に10cmも伸びる、パワーのある野菜です！

どこ部分を使っているの？根？茎？葉？

アスパラガスは根・茎・葉のうちどこかを食べているので、蒸気は蒸すです！香に地面から顔を出したアスパラガスは気温が上がるにつれてとんとんおのびていきます。収穫しないでおくと茎をだし、硬くなってしまふため、食べるのができません。1日に10cmも伸びる、パワーのある野菜です！

めむろまると給食

芽室で生産された肉や野菜をみんなでお食べよう！

令和元年度 第6回目
11月8日(金) 小・中学校
芽室産食材の紹介

～ 11月8日(金)のこんだて ～

- 芽室ぎゅうぎゅう牛丼
- 牛乳
- しいたけとごぼうのみそ汁
- キャベツと枝豆のサラダ

未来めむろし

未来めむろしは、生産者共の取組で、安全で、おいしく、安心して食品を食卓へ届けたいという願いから誕生した芽室町で生産されている牛肉です。
今回、芽室ぎゅうぎゅう牛丼に使用されている未来めむろしは、芽室町肉牛振興会さんから皆さんのために頂いた牛肉です！

JA未来めむろし
牛肉の生産量は
北海道が日本一！

芽室町肉牛振興会
牛肉の生産量ランキング
1位：北海道
2位：鹿児島県
3位：宮崎県



未来めむろしの種類

★ホルスタイン(乳用種)
牛乳を搾ることが主な品種で、メスの牛からは牛乳を搾り、オスの牛は、おいしいお肉になるように育てられています。柔らかい赤身で、ヘルシーなことが特徴です。
★F1(交雑種)
ホルスタインのお母さんと黒毛和種のお父さんとの間に生まれた品種で、お肉の中に脂が適度に入り、柔らかくジューシーなことが特徴です。

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お食べよう！

令和元年度 第7回目
12月13日(金) 小・中学校
芽室産食材の紹介

～ 12月13日(金)のこんだて ～

- 切り干し大根入りの肉そぼろ丼
- 牛乳
- コーンのみそ汁
- ゆりねとキャベツのごまあえ

ゆりねって？

ゆりねの見た目は、草類のようで、重なり合った葉が一つ一つはじめて、葉がどんどん高くなる。葉や根の繊維に根が絡み、根のりば、木の葉のしたに草類の味やえさ、今回は小さく切らずにそのままの大きさを調理します。



↑ゆりねはえさむししたもの

ゆりね

芽室町では現在11戸で生産し、芽室農産などを通じて出荷されています。
ゆりねはじゃがいもやにんじんと違い、皮がないので、とてもカズがつきやすいです。強くにぎったり、キズがつくと変色してしまうので、栽培中はもちろん出荷するときも丁寧に扱われています。
芽室町でとれたゆりねの多くは関西方面に出荷されていますが、最近では、台湾や香港、シンガポールなどの東南アジアにも輸出されています。そのため、輸送時には特別に作ってもらったオガカ粉(木を粉状にしたもの)と一緒に箱に詰められて運ばれてきます。

毎年、お引越しをします
ゆりねは種を植えてから収穫まで、約6年かかります。毎年種を移しかえる必要があり、入交り種も同じものかかると野菜です。

昔は、〇〇〇に使われていた！？
ゆりねには、食べ物の栄養を全部に行きわたらせて、体を強くする働きがあるので、昔はくすりとして使われていました。

ゆりねの1年

- 7月上旬ごろになると、ゆりねの蕾が花にとらねないようになり、花が咲く前につぼみを取ります。
- 冬の間はゆりねの葉を刈り取ります。1片ずつ上に積み、3年後の出荷を目指して、大切に育てられます。

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お食べよう！

平成30年度 第5回目
10月5日(金) 小・中学校

- 【ごほうりいハンバーグ】
- SPF豚肉
 - たまねぎ
 - 【ポテトのチーズに】
 - マチルダ・メークイン
 - コーン

- 10月5日の献立
- 麦入りごはん
 - 牛乳
 - キャベツのスープ
 - ごほうりいハンバーグ
 - ポテトのチーズ煮

- 【キャベツのスープ】
- キャベツ
 - さやいんげん
 - にんじん
 - たまねぎ

たまねぎ

芽室町では約40年前から、たまねぎ作りが始められ、今は14戸の農家が生産しています。3月に種をまき、ハウスの中で苗を育て、5月にはその苗を畑へ植え込み、8月から収穫が始まり10月まで行います。今年は大気によって(暑かったり、寒かったり、雨が多かったり)ストレスを受け、変形したものが多く見られます。(正部 華が強い)

※ 給食では、9月から3月まで芽室産たまねぎを使用します。



ひとくちメモ

食べているのは葉の部分です。葉の部分が、大きくなるとともに重なり合いながら厚くなり、たまねぎの丸い形になります。

農業小学校

今年も、めむろ農業小学校で育てたマチルダ(じゃがいも)をいただきました。

めむろ農業小学校は、芽室産の応援団づくりのために農作物を作ったり、調理をして活動しています。今年度は20期目(平成11年開始)で市内の小・中学校から6年まで3人が入校しました。みんなの畑では、芽室町を代表する作物の「じゃがいも(マチルダ、メークイン)」「スイートコーン(ゴールドラッシュ)」「かぼちゃ(ケント)」「さつまいも」を育てました。



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お食べよう！

平成30年度 第9回目
3月8日(金) 小・中学校

- 【トンカツ】
- 豚肉
 - 【チップスサラダ】
 - えだまめ
 - じゃがいも
 - コーン
 - ポテトチップス

- 3月8日の献立
- 麦入りごはん
 - 牛乳
 - 椎茸とごぼうのみそ汁
 - トンカツ
 - チップスサラダ

- 【しいたけとごぼうの】
- しいたけ
 - ごぼう
 - にんじん

しいたけ

芽室町では5戸の農家が、しいたけを育てています。ビニールハウス内で栽培し、冬は暖房をたいて、1年中休みなく収穫しています。収穫は、毎晩、午前5時から9時位に行い、農協へ出荷します。その後は、市場に出荷され、スーパーや店でも売られています。学校給食でも使われます。

(給食では1年を通して芽室産しいたけを使っています。)

しいたけの育て方

- しいたけの栽培方法は2通りあります。
- 木に、しいたけ菌を植える原木栽培
 - おがくずや、細かく切った木くずで育てる菌床栽培
- 芽室町は2の菌床栽培(左写真)を行っています。ハウス内で温度を管理して育てますが、外が-30度の冬の寒さや、夏の30度の暑さでは、しいたけが育ちにくく苦勞します。



しいたけ健康パワー

〇 しょうぶな骨つくりパワー
骨や歯をつくるカルシウムの吸収を助けるビタミンDを含みます。牛すじなどに含まれるので、使用前にしっかりと加熱調理をします。



〇 おなかすっきり・血液さらさらパワー

食物せんいが多いので、おなかの調子を整えたり、血液をさらさらにして病気を予防します。



○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給食費は、年間基準日数に1食当たりの単価を乗じ乗じ、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

この規則は、令和2年4月1日から公布の日から施行する。