

平成26年度
第1回八戸市学校給食審議会

日時：平成26年7月18日（金）午後1時

会場：八戸市庁本館3階 議会第二委員会室

次 第

- 1 開 会
- 2 委嘱状交付
- 3 教育長挨拶
- 4 会長挨拶
- 5 案 件
 - (1) 平成26年度 学校給食の概要について
 - (2) その他
- 6 閉 会

案件 1

平成 26 年度学校給食の概要について

1. 給食対象者数

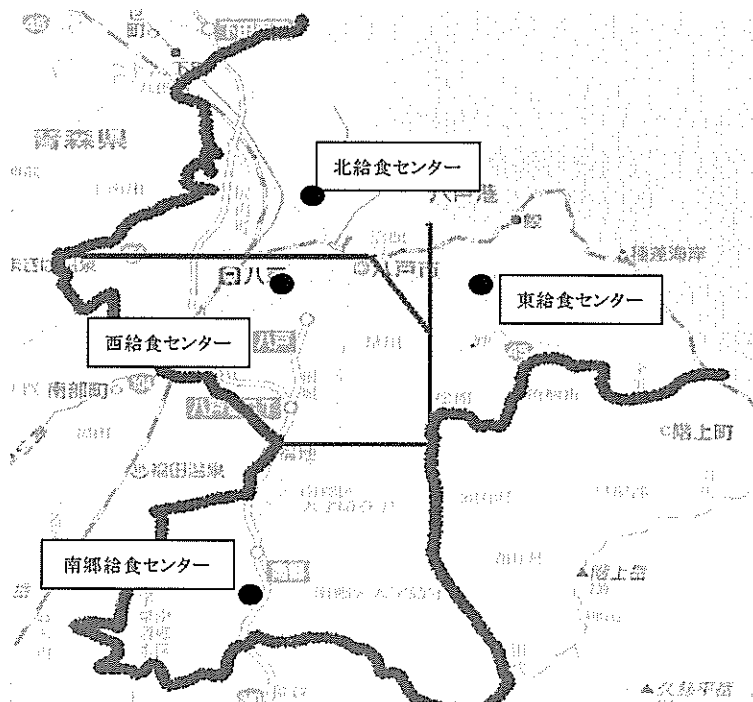
(平成 26 年 5 月 1 日現在)

(1) 小・中学校別

	平成 25 年度		平成 26 年度	増 減
小学校	13,428 人	⇒	13,045 人	△383 人
中学校	7,589 人	⇒	7,459 人	△130 人
センター職員	131 人	⇒	133 人	2 人
合 計	21,148 人	⇒	20,637 人	△511 人

(2) 担当センター別

	平成 25 年度		平成 26 年度	増 減
北センター	6,345 人	⇒	6,184 人	△161 人
東センター	6,602 人	⇒	6,328 人	△274 人
西センター	7,748 人	⇒	7,685 人	△ 63 人
南郷センター	453 人	⇒	440 人	△ 13 人
合 計	21,148 人	⇒	20,637 人	△511 人



2. 給食日数

小学校	190 日 (年間平均)
中学校	190 日 (")

3. 給食費

保護者より徴収する給食費は給食の材料費のみに使用しており、この他に給食実施に必要な設備費や人件費などは全て市が負担しています。

	1食当たり	給食日数（年間平均）	徴収金額
小学校	260円	190日	49,400円
中学校	315円	190日	59,850円

4. 給食について

(1) 給食の目的

学校給食は、単なる栄養補給のための食事という意味にとどまらず、教育の一環として、学校給食法に基づき実施しています。

学校給食により、栄養のバランスのとれた食事を子どもたちに提供し、日々の健康増進、体力の向上を図り、さらには、学校給食を生きた教材として活用することにより、食文化について関心を深めたり、食事の自己管理能力を養うとともに、感謝の気持ちを培うなど、食育の推進を図ります。

(2) 給食の内容

八戸市で実施している給食は、給食内容が米飯又はパン・麺及び牛乳、おかずの完全給食です。主食については米飯が週3回、パンが週1回、麺が週1回で実施しています。

○ 食材について

- ・ 米飯 八戸産米「まっしぐら」を100%使用
- ・ 牛乳 県産乳100%使用
- ・ パン 原料小麦の5割を県産小麦「ゆきちから」使用
- ・ 麺 原料小麦の3割を県産小麦「ネバリゴシ」使用
- ・ 生鮮肉類 牛肉、豚肉、卵は県産指定、鶏肉は国産指定
- ・ 生鮮野菜・果物類 市内産、県産を優先して納品するよう業者へ要請
- ・ 加工品 一部製品は、市内産・県産を指定

学校給食用物資の調達

年間契約・・・基本物資（米飯・パン・牛乳）は、（公財）青森県学校給食会との契約。

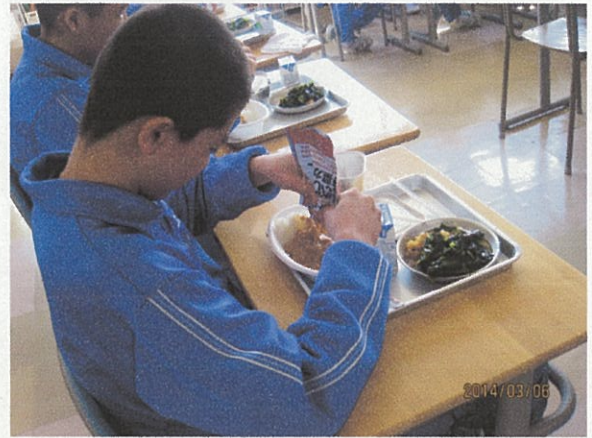
半期契約・・・味噌、醤油、麺類、調味料を登録業者による入札で決定。

毎月契約・・・一般物資、野菜類、肉類、大豆製品類を登録業者による入札で決定。

(3) 非常食（ホッとするカレー）の備蓄

給食センターで不測の事態が発生し、急遽、給食提供を停止しなければならない状況となった場合に備えて、代替給食として非常食（ホッとするカレー）を備蓄しています。

なお、不測の事態が発生しなかった場合は、年1回、3月11日（東日本大震災発生日）の前後に各給食センターごとに実施日を決定し、防災教育の一環として供給します。



5. 学校給食における食育について

(1) 献立について

- 和食・郷土食・行事食の取り入れ
- 地場産物の取り入れ
- 献立名、使用食品とその働き、県産品の使用状況、給食用メニュー紹介、食に関する話題を掲載した「献立のお知らせ」の配付（資料1）
- 校内放送指導資料による、献立と関連した食に関する指導（資料2）

(2) 手づくり弁当の日

- 食の大切さを見直し、親子のふれあいや家族の絆を深め、家庭における教育力の向上を図ることをねらいとして実施 年2回

(3) 学校での活動

- 八戸市学校給食実践発表会 年1回
- 栄養教諭・学校栄養職員による授業等

6. 主な行事予定

(1) 学校給食審議会

- 第1回目 平成26年7月18日(金)
- 第2回目 平成27年2月13日(金)

(2) 学校給食主任研修会

- ・ 期 日 平成26年5月23日(金)
- ・ 会 場 児童科学館
- ・ 内 容
 - ・ 学校給食における安全衛生管理について
 - ・ 学校給食における食物アレルギーの対応について
 - ・ 準要保護児童生徒学校給食費扶助費交付申請書及び内訳書について
 - ・ 学校給食費の未納への対応について

(3) 学校給食関係職員夏季研修会

- ・ 期 日 平成26年6月9日(月)
- ・ 会 場 福祉公民館
- ・ 内 容
 - ・ 講演「給食施設における衛生管理について」
講師 三八地域県民局 地域健康福祉部保健総室
主査 林 健太郎 氏

(4) 学校給食実践発表会(主催:八戸市学校給食会)

- ・ 期 日 平成26年11月6日(木)
- ・ 会場校 八戸市立明治小学校
- ・ 内 容 実践発表会、基調講演

(5) 手作り弁当の日

- ・ 第1回目 平成26年6月9日(月)
小学校 47校実施
中学校 27校実施

【参加人数の内訳】

	小 学 校	中 学 校	合 計
持参した	11,747人(99.82%)	6,616人(99.62%)	18,363人(99.75%)
持参しない	21人(0.18%)	25人(0.38%)	46人(0.25%)
合 計	11,768人(100%)	6,641人(100%)	18,409人(100%)

【食育活用事例】

(小学校)

<p>生徒が手づくり弁当にかかわるように工夫をした学校 9校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・出来そうな手伝いや実際にやった手伝いなどについてアンケートをとり、食に関心をもたせ、感謝の心を育てる機会とした。 ・弁当食材の買出しの手伝いをするよう呼びかけた。 ・弁当箱にご飯やおかずをつめる手伝いをするよう呼びかけた。 ・自分でできるおかずを作ってみようよう呼びかけた。 ・帰宅後、弁当箱を自分で洗うように呼びかけた。 ・各自手づくり弁当の取組み目標を決めて、実施した。
<p>食べるときの工夫をした学校 27校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・縦割り班などの普段と異なる班に分かれて食べた。 ・弁当を食べる前後にゲームなどをおこない、より交流が深まるようにした。 ・自分で弁当を作った生徒やキャラ弁を紹介し、楽しい雰囲気になるようにした。 ・手づくり弁当の日に地域の清掃や自然体験 ・異学年交流の活動を行う行事を設定し、種差海岸の芝生で昼食をとる計画をたてた。(雨天のため中止)
<p>その他の工夫をした学校 1校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・事前に配布した保護者向けのお便りに「まごはやさしい食材」を紹介し、できるだけたくさんの食材を入れてもらえるようお願いした。

(中学校)

<p>生徒が手づくり弁当にかかわるように工夫をした学校 9校</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「弁当チャレンジDAY！」(技術家庭科研究会のお知らせ)を配布した ・家庭科の授業で、弁当の中身を考える授業をした。 ・学年ごとに目標を設定し、達成できるように呼びかけた。 ・めあてを「自分でお弁当箱につめよう」とし、各家庭にお知らせをして、親子で協力するよう働きかけた。
--	--

・第2回目 平成26年10月6日(月)



献立のお知らせ

平成25年度 12月分小学校



アレルギー表示の考え方について

料理ごとに使用しているアレルギー物質に○印をつけています。
 <注> 飲む牛乳については乳のアレルギー表示を紙面の都合上省略しています。

八戸市教育委員会
 東地区給食センター
 TEL 0178(33)7681

日	曜日	献立	アレルギー表示					使用する主な食品とからだの中でのほたらき				備考	栄養価 エネルギー Kcal	
			卵	小麦	えび	かに	そば	おむに体をつくる たんぱく質・無病質	おむにエネルギーのもとになる 炭水化物・脂肪	おむに体の調子をととのえる ビタミン	その他			
2	月	ごはん						さつまいも ふたじく、みそ ひきこがね、さつまいも こもちしやも	ごはん さつまいも さとう	だいこん、ごぼう にんじん、こんにゃく ねぎ	にぼし しょうゆ		602	
3	火	ましめん						ましめん サダダあぶら さとう、くり ブルーベリー&ハスカップタルト	ましめん サダダあぶら さとう、くり ブルーベリー&ハスカップタルト	ほししいだけ、ねぎ ごぼう、れんこん にんじん、さやえんどう ぶなめし ミニトマト	にぼし しょうゆ	ミニトマト・ひとり2 こ	622	
4	水	コーンピラフ						コーンピラフ しょうゆ ポトフ てりやきハンバーグ いんげんのピーナツあえ チーズでつづらん	コーンピラフ じゃがいも ピーナツ	だいこん、たまねぎ にんじん、ブロッコリー さやいんげん	ピーナツあえのもと	チーズでつづらん・ひ どり2こ	561	
5	木	ごはん						さやえんどう あぶらあげ、みそ ちくわ さば	ごはん ごぼろ、サダダあぶら さとう	キャベツ、にんじん えのきだけ れんこん、こんにゃく りんご	にぼし しょうゆ		594	
6	金	レーズンロールパン						レーズンロールパン いかボールスープ かわいぬニエール かぼちゃサラダ ヨーグルト	さやえんどう いかだんこ かわいぬニエール ヨーグルト	はくさい、にんじん チンゲンサイ ほししいだけ かぼちゃ	さやえんどうのスープのもと しょうゆ	「かわいぬニエール」は あたらしいりょうりです。	738	
9	月	ごはん						さやえんどう わかめ、とうふ みそ ふたじく えび	ごはん ごぼろ、さとう ごまあぶら ごぼう あおもりプリン	ねぎ だいこん、れんこん、にんじん ただけのこ、ピーマン、ごぼう ほししいだけ、にんにく しょうが たまねぎ	にぼし しょうゆ		662	
10	火	ちゅうぼそうどん						さんざいとうどん(めん) さんざいとうどん(つゆ) いかのてんぷら ながいものうめあえ ミニまめパン	さやえんどう とうりく、ごまほこ あぶらあげ いか	ちゅうぼそうどん ごぼろ、ごまあぶら ながいものうめあえ ミニまめパン	わらび、にんじん ほししいだけ ただけのこ、ねぎ はつゆきだけ	にぼし しょうゆ うめだれ	「ながいものうめあえ」は あたらしいりょうりです。	640
11	水	ごはん						おでん ほうろくそうとほくさいのおひだし なっとう	さやえんどう ごぼう、さくらたまご がんもどき、さつまいも ちくわ、ごぼう なっとう	ごはん	だいこん、にんじん こんにゃく もやし、ほうろくそう はくさい	にぼし しょうゆ なっとうのだれ	641	
12	木	むぎごはん						ポークカレー レーズンサラダ ケサザンアイランドドレッシング オムレツ ぶくじんご キウイフルーツ	さやえんどう ぶなめし オムレツ ピーンズミックス たまご	むぎごはん じゃがいも ケサザンアイランドドレッシング	たまねぎ、にんじん カリフラワー クワラン ふくじんご キウイフルーツ	カレールー ホワイトルー ケチャップ	ケサザンアイランドF ドレッシング・クラス2 個	785
13	金	せわりコッパパン						せわりコッパパン チンゲンサイスープ ゆきそば つばこ ポーションバター わかめなっとう	さやえんどう ぶなめし わかめ、いわし	せわりコッパパン ほろもめ ちゅうかめん バター カシューナッツ	チンゲンサイ ごぼう、にんじん ほししいだけ、しょうが キャベツ コーン	ちゅうかスープのもと しょうゆ	743	
16	月	ごはん						ほうろく いかとまといものにも だし巻きたまご すりおろしりんごミニゼリー	さやえんどう とうりく、かつおぶし いか みそ たまご	ごはん さといも でんぷん すりおろしりんごミニゼリー	ほししいだけ みつば だいこん	にぼし しょうゆ	597	
17	火	ちゅうかめん						オムレツ(めん) オムレツ(つゆ) にこもち ミニトマト ココアワッフル	さやえんどう たまご、えび ごぼうとうふ	ちゅうかめん サダダあぶら ごぼう、ねぎ さつまいも でんぷん、さとう ココアワッフル	はくさい、キャベツ もやし、にんじん、ねぎ ごぼう、こんにゃく ほししいだけ、さやえんどう ミニトマト	ちゅうかスープのもと しょうゆ	ミニトマト・ひとり2 こ	658
18	水	ごもくごはん						ごもくごはん にしめ ほっけしおやき かぶづけ みかん	さやえんどう ごぼうとうふ あぶらあげ みかん ほっけ	ごもくごはん じゃがいも	ごぼう、にんじん こんにゃく ほししいだけ ぶき、わらび かぶづけ みかん	にぼし しょうゆ	「かぶづけ」は あたらしいりょうりです。 「ごぼうのごまかきいため」は あたらしいりょうりです。	602
19	木	ごはん						ほうろく さんまだつあげ ごぼうのごまかきいため	さやえんどう ほたて、とうふ とうりく、しるみそ さんま みそ	ごはん でんぷん、ごまあぶら ごぼろ、さとう サダダあぶら	はつゆきだけ ほくいく、だいこん ごぼう にんじん	にぼし しょうゆ	まいつき 19日は しょくいくの 日です	769
20	金	こめこパン						こめこパン パンキョボトナーショ わかとのマーメイドやき ブロッコリーのしおひで こめクリスマスケーキ	さやえんどう スキムミルク なまクリーム たまご	こめこパン バター マーメイド こめクリスマスケーキ	かぼちゃ たまねぎ、パセリ ブロッコリー	ベジマールソース クリームボナーショ	「わかどのマーメイドやき」は あたらしいりょうりです。	810

◎ごはんとめん類の献立のときは、「はし」を家庭から持参させてください。

◎12月分の青森県産品は、牛乳、卵、ぶた肉、にんじん、ごぼう、ぶき、わらび、ペビーほたて、いかボール、だし巻き卵、さば塩焼き、にんにく、かぼちゃ、あおもりプリン、すりおろしりんごミニゼリー、照焼ハンバーグ、りんご、かぶ漬です。米は八戸産です。(天候により変更になることがあります。)

「行事食について知ろう」

日本は四季に恵まれ、季節ごと、地域ごとに昔から伝わる風習があります。それぞれの行事には人々のくらしの中での祈りや願いが込められています。



～もうすぐ冬休み～

今年もあとわずかとなりました。この1年元気に過ごせましたか？冬休みを控え、クリスマス、大みそか、そしてお正月と楽しい行事が続きます。かせなどで体調をくずすことがないように、冬休み中も、早ね・早起き・朝ごはんを心がけて、元気に過ごしましょう。

とうじ



冬至は1年のうちで最も昼が短く、夜が長い日のことです。今年は12月22日です。日本では昔から、冬至にゆず湯に入り、かぼちゃを食べて、無病息災(病気をせずに健康でいられること)を祈る風習があります。また、冬至に「ん」のつく食べものを食べると幸運に恵まれるともいわれます。かぼちゃのことを、昔は「なんきん」といいました。そのほかにも・・・「みかん」「きんかん」「れんこん」「にんじん」「ぎんなん」「うどん」など

大みそか



1年の最後の日、12月31日を「大みそか」といいます。八戸では「年とり」といって、ごちそうを用意し、この一年が無事にすませたことに感謝し、新しい年を迎える準備をします。年とりには、赤飯、煮しめ、なめたがれの煮つけ、なまこなどを食べました。また、年越しそばには、「そばのように細長く生きる」とか「切れやすいそばのように1年の苦労や災いを断ち切る」といういわれがあるそうです。



はや
早ね



はや
早おき



あさ
朝ごはん

伝言板
12月号楽しい食事を
みんなで工夫

小学校



16月

献立名 ごはん、牛乳、はちはいじる
いかと里いものにも、だしまきたまご、すりおろしりんごミニ

● 八杯汁

八杯汁（はちはいじる）は古くからお盆や法事のときにつくられる精進（しょうじん）料理のひとつで、豆腐を使ったすまし汁です。「一丁の豆腐で8人分作れるから」また、「あまりにおいしくて8杯もおかわりして食べてしまう」ことから名づけられたといわれています。

家庭では細長く切った豆腐のすまし汁に長いものとろろや大根のおろし汁をいれて食べます。そうすることで消化がよくなり、何杯食べても平気（へいき）というわけです。とろみがついた汁なので冷めにくく、体があたたまる料理です。

18水

献立名 ごもくごはん、牛乳、にしめ
ほっけしおやき、赤かぶづけ、みかん

● 大みそかの料理

今年もあとわずかとなりました。みなさん、どんな一年だったでしょうか。「逆上がりができるようになった」「学校を一日も休まなかった」「きれいなものも食べられるようになった」などいろいろな目標達成の声が聞こえてきそうです。もうちょっとだったみなさんは…あきらめずに頑張って来年は達成させましょう。

12月31日は大みそか。一年の締めくくりの日です。八戸では、「年とり」といって、この一年が無事に過ごせたことに感謝し、新しい年を迎える準備をします。年とりには、赤飯、煮しめ、なめたがれいの煮つけ、くじら汁、塩鮭、なます、引き昆布の煮つけ、なまこなどを食べました。

今日の給食では、年とりの料理のひとつとして「煮しめ」を取り入れました。味わっていただきましょう。

3火

献立名 牛乳、きしめん、野菜いためふきよせ
ミニトマト、ブルーベリー&ハスカップタルト

● 野菜を食べて、体の中も大そうじ！

クリスマスに大みそか、お正月とごちそうを食べる機会が多くなりますが、食べすぎには注意しましょう。あぶらなど脂質（しじつ）のとりすぎは太りすぎの原因になり、そうした食事が習慣になると、将来の健康をゆるがす生活習慣病の原因にもなります。

野菜は残されてしまいがちですが、わたしたちの健康を守るためには欠かせないものです。肉類や揚げ物ひとくちに対して、野菜ふたくちなどを目安に食べ方を工夫してみましょう。野菜に多いビタミン・無機質（むきしつ）は体の抵抗力を高めます。また、食物せんいはあぶらの吸収をおさえ、うんちのもととなってべんぴを予防してくれます。冬においしいなべは、野菜を無理なくたくさんとれる料理法です。きのこやこんにやくなど食物せんいたっぷりの食材も入れてヘルシーななべを楽しみましょう。「野菜たっぷり」を心がけ、体の中も大そうじしましょう。