

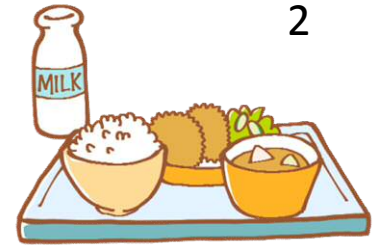
資料 1

長野市学校給食センター

共同調理場の概要

○学校給食の目標(学校給食法 第2条)

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



○教育としての学校給食

- 一 児童・生徒の心身にわたる健全な発達と、食事マナー、より良い食習慣の習得等を目的に、教育の一環として学校給食を実施する。
- 二 献立作成や食材の発注などを工夫しながら、地産地消の拡大・推進を図るとともに学校訪問等における食育の充実を図る。

1 施設概要

(1) 学校給食センター



3

区 分	第二学校給食センター	第三学校給食センター	第四学校給食センター
所 在 地	〒388-8002 篠ノ井東福寺2362-1	〒381-0023 大字風間123	〒381-0011 大字村山355-1
開設年月日	昭和45年4月2日開設 (平成15年4月1日現地改築)	昭和54年1月8日開設	平成29年4月1日開設
構 造	鉄骨造一部2階建	鉄骨造一部2階建	鉄骨造2階建
敷地面積 (㎡)	9,318	6,996	20,188
センター建物面積 (㎡)	2,994.82	2,386.19	6,529.82
その他施設 面積 (㎡)	306.66	353.70	84.18
設置形態	単独施設	単独施設	単独施設
方 式	ドライ施設	ウェット施設 (ドライ運用)	ドライ施設

(2) 学校給食共同調理場

4

区 分	戸 隠	鬼 無 里	大 岡	信州新町	中 条
所 在 地	〒381-4102 戸隠豊岡2960	〒381-4301 鬼無里77	〒381-2703 大岡乙304-1	〒381-2405 信州新町新町 630-1	〒381-3203 中条2770
開設年月日	昭和54年3月22日 開設	昭和56年4月3日 開設	昭和53年12月1日 開設	昭和55年2月開設 (平成21年8月22日 現地改修)	昭和52年4月1日 開設
構 造	(鉄 骨 造)	(鉄筋コンクリート 造)	(鉄筋コンクリート 造)	(鉄筋コンクリート 造)	(鉄筋コンクリート 造)
調理場面積 (㎡)	273.85	250.00	136.64	137.00	131.85
設置形態	中学校に併設	小中学校に併設	小中学校に併設	小学校に併設	小学校に併設
方 式	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)	ウェット施設 (ドライ運用)

現在の学校給食施設

第四学校給食センター

小学校(19校): 緑ヶ丘、大豆島、柳原、古里、若槻、徳間、浅川、芋井、加茂、古牧、吉田、湯谷、朝陽、長沼、綿内、川田、保科、豊野西、豊野東

中学校(8校): 東部、西部、三陽、東北、北部、若穂、豊野、市立長野

第三学校給食センター

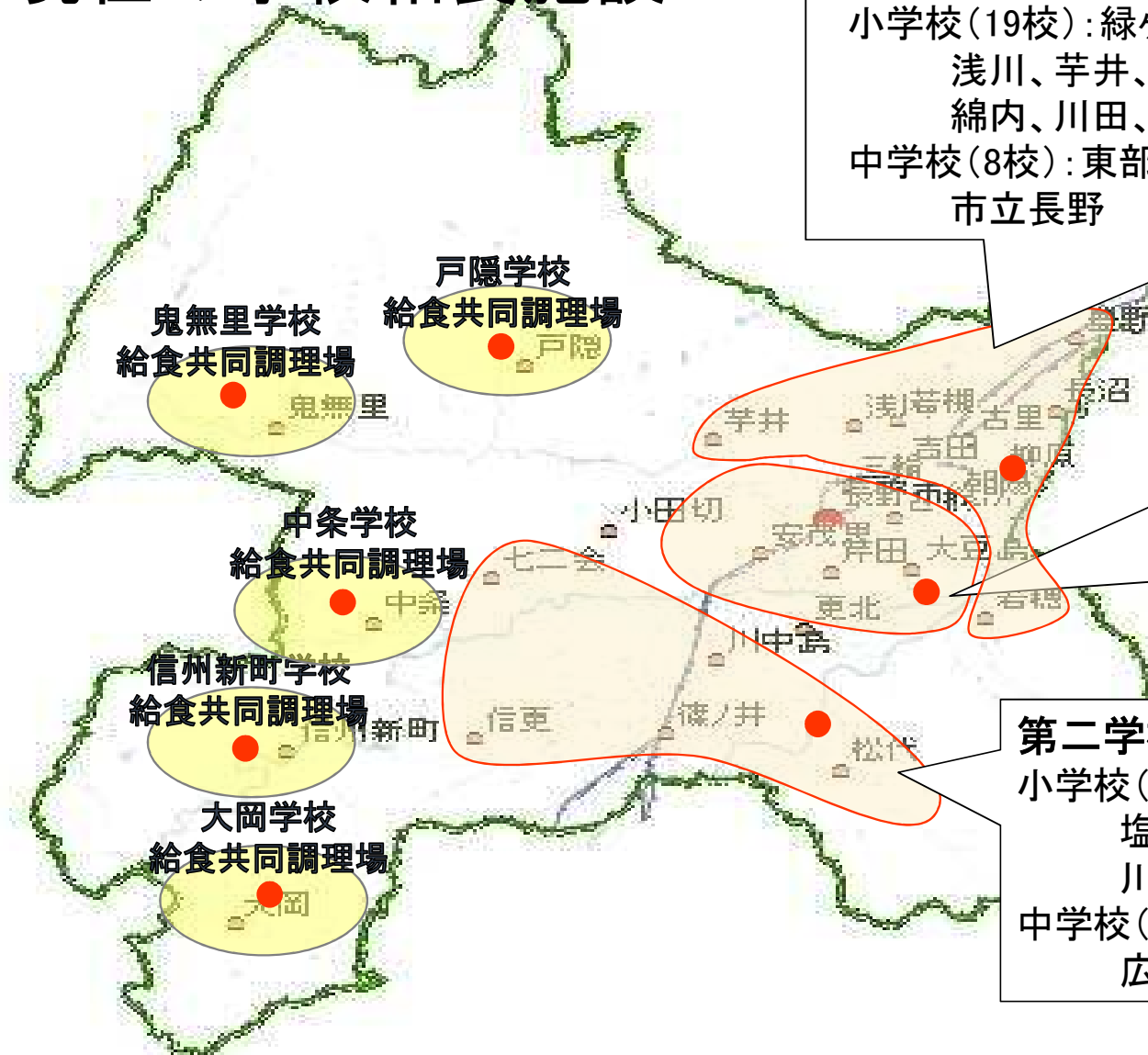
小学校(15校): 城山、裾花、城東、南部、昭和、下氷鉤、真島、鍋屋田、山王、芹田、三輪、安茂里、松ヶ丘、青木島、三本柳

中学校(4校): 柳町、櫻ヶ岡、裾花、犀陵

第二学校給食センター

小学校(15校): 通明、篠ノ井東、篠ノ井西、共和、信里、塩崎、松代、清野、西条、豊栄、東条、寺尾、川中島、信更、七二会

中学校(8校): 篠ノ井東、篠ノ井西、松代、川中島、更北、広徳、信更、七二会



2 完全給食実施状況

6

区 分	学校数 (校)	児童生徒数(人)	完全給食実施状況		完全給食実施率 (%)
			学校数(校)	児童生徒数(人)	
小学校	54	19,300	54	19,300	100
中学校	25	9,409	25	9,409	100
合 計	79	28,709	79	28,709	100

3 アレルギー対応食の提供

食物アレルギーをもつ児童生徒を対象に、従来の共同調理場での対応に加え、平成29年度から第二、第四学校給食センターでの卵と乳・乳製品の除去食の提供を開始した。

	第二学校給食センター		第四学校給食センター	
	小学校	中学校	小学校	中学校
卵	16	3	21	2
乳・乳製品	11	0	11	3
対象者数	22	3	27	4



(29年度末人数) ※卵と乳・乳製品両方の対象となる児童生徒がいるため、それぞれの合計と対象者数は一致しない。

4 施設別給食数



(平成30年5月1日現在)

7

区 分	小 学 校		中 学 校		合 計	
	学校数	1日の給食数	学校数	1日の給食数	学校数	1日の給食数
第 二	15	4, 503	8	3, 690	23	8, 193
第 三	15	7, 330	4	2, 547	19	9, 877
第 四	19	8, 446	8	3, 620	27	12, 066
戸 隠	1	114	1	74	2	188
鬼 無 里	1	38	1	24	2	62
大 岡	1	28	1	31	2	59
信州新町	1	111	1	79	2	190
中 条	1	62	1	47	2	109
合 計	54	20, 632	25	10, 112	79	30, 744

※教職員を含み、センター・調理場職員を含まない

5 給 食 費



(1) 第二、第三、第四学校給食センター

区 分		1食当たりの給食費(円)	年間平均給食日数(日)
小学校	低学年1～3年	260	201
	高学年4～6年	281	
中学校		323	198

(2) 戸隠、鬼無里、大岡、中条学校給食共同調理場

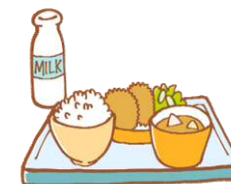
区 分		1食当たりの給食費(円)	年間平均給食日数(日)
小学校	低学年1～3年	263	201
	高学年4～6年	278	
中学校		309	201

(3) 信州新町学校給食共同調理場

区 分		1食当たりの給食費(円)	年間平均給食日数(日)
小学校	低学年1～3年	275	204
	高学年4～6年	290	
中学校		321	202

6 給食費の推移(1食当たり)

(1) 第二、第三、第四学校給食センター



9

		55～56	57～63	元～2	3～4	5～6	7～9	10～17	18～20	21～25	26～
小学校	低学年	172	182	190	200	210	220	232	237	252	260
	高学年	190	201	210	220	230	240	253	258	273	281
中学校		225	235	245	260	270	280	294	299	314	323

(2) 戸隠学校給食共同調理場

		9	10	11～17	18～20	21～25	26～
小学校	低学年	233	237	245	245	255	263
	高学年	243	247	255	260	270	278
中学校		265	269	280	285	300	309

(3) 鬼無里学校給食共同調理場

		9～10	11～13	14	18～20	26～
小学校	低学年	225	235	245	255	263
	高学年	240	250	260	270	278
中学校		265	280	290	300	309

(4) 大岡学校給食共同調理場

		11～12	13	14～17	18～20	21～25	26～
小学校	低学年	233	236	240	245	255	263
	高学年	245	248	250	255	270	278
中学校		275	280	287	290	300	309

(5) 信州新町学校給食共同調理場

		11～17	18	19	20～21	22～25	26～
小学校	低学年	255	255	260	275	270	275
	高学年					280	290
中学校		270	280	280	300	300	321

(6) 中条学校給食共同調理場

		～10	11～13	14～16	17～19	20～25	26～
小学校	低学年	210	220	230	240	250	263
	高学年	230	240	250	260	270	278
中学校		260	270	280	290	300	309

7 調理施設職員構成

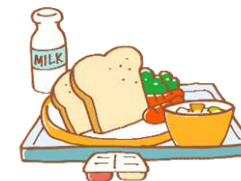
(第二学校給食センターは、調理業務等を民間委託(50名)しています。)

11

施 設		第二	第三	第四	戸隠	鬼無里	大岡	信州新町	中条	合計
正 規	所長	1	1	1	1※1	1※1	1※1	1※1	1※1	8
	事務	1	2	2	0	0	0	0	0	5
	栄養士(県費)	3	3	3	1	0	1	0	0	11
	栄養士(市費)	1	0	1	0	0	0	0	0	2
	調理員	0	28	29	0	0	0	0	0	57
	正規計	6	34	36	2	1	2	1	1	83
嘱 託	事務	0	1	1	0	0	0	0	0	2
	栄養士(県費)	0	0	0	0	1	0	1	1	3
	栄養士(市費)	1	0	1	0	0	0	0	0	2
	調理員	0	27	36	4	2	2	4	2	77
臨 時	調理	0	1	9	1	1	1	1	1	15
	その他	2(事務)	0	0	0	0	0	0	0	2
嘱託・臨時計		3	29	47	5	4	3	6	4	101
合 計		9	63	83	7	5	5	7	5	184

※1 戸隠・鬼無里・大岡・信州新町・中条の所長は学校長兼務。

8 審議会等



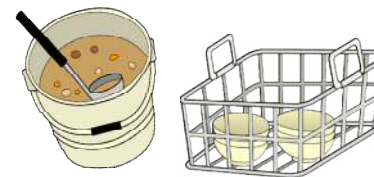
12

(1) 長野市学校給食センター等運営審議会(市条例による審議会)

任 務	給食センター等の運営に関する事項について、教育委員会の 諮問に応じて審議する。
任 期	2年
構 成	30名以内 学識経験者、PTA関係者、学校長、学校医、学校歯科医 学校薬剤師、公募委員

(2) 長野市学校給食センター等運営委員会(給食施設ごと)

目 的	学校給食の円滑な運営を図るため、学校と給食施設との 連携を密にする。
構 成	各学校からの正副委員
会 議	定例会月1回(ただし、8月は休会)



9 給食の内容



13

(1) 第二、第三、第四学校給食センター

- ① 主食(米飯:週3日、パン:週2日、ソフト麺:6～9月を除いてパンの代わりに隔週1日)
- ② 牛乳
- ③ おかず(煮物、焼物、揚げ物、汁物、果物など)

(2) 戸隠、鬼無里、大岡学校給食共同調理場

- ① 主食(米飯:週3日、パン:週2日)
- ② 牛乳
- ③ おかず(煮物、焼物、揚げ物、汁物、果物など)

(3) 信州新町、中条学校給食共同調理場

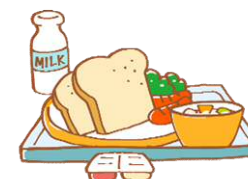
- ① 主食(米飯:週3日、パン:週2日、ソフト麺:6～9月を除いて米飯・パンの代わりに月1回)
- ② 牛乳
- ③ おかず(煮物、焼物、揚げ物、汁物、果物など)

10 物資調達

毎月2回の入札(見積)を経て、市の指名競争入札参加者名簿に登録されている事業者から、食材を購入する。

11 献立

栄養士が原案を作成し、毎月の運営委員会に諮り決定する。
(2か月前に原案作成、1か月前の運営委員会に諮る。)



14

(1) 第二学校給食センター: 2コース(計23校)

- 小学コース 通明、篠ノ井東、篠ノ井西、共和、信里、塩崎、松代、清野、西条、
豊栄、東条、寺尾、川中島、信更、七二会(15校)
- 中学コース 篠ノ井東、篠ノ井西、松代、川中島、更北、広徳、信更、七二会(8校)

(2) 第三学校給食センター: 3コース(計19校)

- 小1コース 城山、裾花、城東、南部、昭和、下氷鉋、真島(7校)
- 小2コース 鍋屋田、山王、芹田、三輪、安茂里、松ヶ丘、青木島、三本柳(8校)
- 中学コース 柳町、櫻ヶ岡、裾花、犀陵(4校)

(3) 第四学校給食センター: 3コース(計27校)

- 小1コース 緑ヶ丘、大豆島、柳原、古里、若槻、徳間、浅川、芋井(8校)
- 小2コース 加茂、古牧、吉田、湯谷、朝陽、長沼、綿内、川田、保科、
豊野西、豊野東(11校)
- 中学コース 東部、西部、三陽、東北、北部、若穂、豊野、市立長野(8校)

(4) 戸隠、鬼無里、大岡、信州新町、中条学校給食共同調理場

各調理場とも1コース(各小学校、中学校)

12 米飯給食の調理方法

	第 二	第 三	第 四	戸 隠	鬼無里	大 岡	信州新町	中 条
炊 飯	委 託	委 託	委 託	自 炊	自 炊	自 炊	委 託	自 炊
米 穀	北信産	北信産	北信産	北信産	鬼無里産	北信産	北信産	中条産

※旧長野市の米飯給食実施状況

- ① 昭和53年4月1日から隔週1日 ② 昭和55年4月1日から週1日
 ③ 昭和57年10月1日から週2日 ④ 平成元年4月1日から週3日 ⑤ 平成2年8月から5%麦混入

13 副食の配送及び回収方法

区 分		配 送 方 法	車両台数	配送車両の所有者
センター	第 二	外部委託	8台	配送事業者所有
	第 三	外部委託	10台	配送事業者所有
	第 四	外部委託	15台	配送事業者所有
共同調理場	戸 隠	直営(庁務員)	1台	市所有(庁用車)
	鬼無里	—	—	—
	大 岡	—	—	—
	信州新町	直営(庁務員)	1台	リース事業者所有(庁用車)
	中 条	直営(庁務員)	1台	リース事業者所有(庁用車)

14 主食の量

(1) 第二、第三、第四学校給食センター



16

区 分		米 飯	パ ン	ソフト麺(小麦粉)
小学校	低学年(1、2年)	60g	60g	80g
	中学年(3、4年)	70g	3年 60g 4年 70g	3年 80g 4年 90g
	高学年(5、6年)	90g	70g	90g
中学校		100g	80g	110g

(2) 戸隠学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)
小学校	低学年 (1、2年)	1年 60g 2年 70g	60g
	中学年 (3、4年)	80g	3年 60g 4年 70g
	高学年 (5、6年)	90g	70g
中学校		100g	80g

(3) 鬼無里学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)
小学校	低学年 (1、2年)	70g	60g
	中学年 (3、4年)	80g	3年 60g 4年 70g
	高学年 (5、6年)	90g	70g
中学校		110g	80g

(4) 大岡学校給食共同調理場



区 分		米 飯	パン(小麦粉)
小 学 校	低学年(1、2年)	50g	50g
	中学年(3、4年)	3年 65g 4年 75g	60g
	高学年(5、6年)	5年 85g 6年 90g	70g
中学校		100g	80g

(5) 信州新町学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)	ソフト麺(小麦粉)
小 学 校	低学年(1、2年)	60g	50g	80g
	中学年(3、4年)	70g	60g	3年 80g 4年 90g
	高学年(5、6年)	80g	70g	90g
中学校		100g	80g	110g

(6) 中条学校給食共同調理場

区 分		米 飯	パン(小麦粉)	ソフト麺(小麦粉)
小 学 校	低学年(1、2年)	60g	50g	80g
	中学年(3、4年)	80g	60g	3年 80g 4年 90g
	高学年(5、6年)	90g	70g	90g
中学校		100g	80g	110g

15 学校給食摂取基準(児童・生徒1人1回当たりの平均主要栄養量の基準) 18

区 分	1日の必要量に 対する比率	低学年 6～7歳	中学年 8～9歳	高学年 10～11歳	中学校 12～14歳
エネルギー(kcal)	33%	530	640	750	820
たんぱく質(g) 範囲	15%	学校給食による摂取エネルギー全体の15～20%			
		16～26	18～32	22～38	25～40
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25～30%				
ナトリウム(食塩相当量)(g)	33%未満	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満
カルシウム(mg)	50%	300	350	400	450
鉄(mg)	33%	2	3	4	4
ビタミンA(ugRE) 範囲	33% 40%(中学)	150	170	200	300
ビタミンB1(mg)	40%	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	40%	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	33%	20	20	25	35
食物繊維(g)		4.0	5.0	6.0	6.5
マグネシウム(mg)	50%	70	80	110	140
亜鉛(mg)	33%	2	2	3	3

16 運営経費

単位: 千円

19

区 分		職員人件費	管理運営費	維持修繕費	施設改修(建設)費	計
職 員 人 件 費		515,421				515,421
第 一	学校給食 センター		174		297,120	297,294
第 二			310,785		23,636	334,421
第 三			198,547		0	198,547
第 四			364,399		17,464	381,863
戸 隠	学校給食 共同調理場		14,354			14,354
鬼 無 里			7,261			7,261
大 岡			7,837			7,837
信 州 新 町			14,453			14,453
中 条			8,587			8,587
給食共同調理場維持修繕				2,014	2,496	4,510
給 食 衛 生 管 理			8,184			8,184
合 計		515,421	934,581	2,014	340,716	1,792,732

17 ゴミ排出量の推移

項 目	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	27年度	28年度	29年度
総排出量(kg)	268,475	264,281	272,397	281,060	275,821	269,499	257,789	233,035

オリパラ食べ歩きツアー

20

東京2020教育プログラム(愛称:「よい、ドン!」)推進事業の一環として、「オリパラ食べ歩きツアー」と称し、本年度から平成32年度までの3年間に、学校給食にホストタウン相手国や一校一国運動等の交流国の料理を提供します。



長野市(学校教育課) プレスリリース

平成 30 年 6 月 1 日

月	国 名	メニュー名
6月	中国	ユーリンチー
7月	デンマーク	コッグ・トースク
9月	カナダ	トマトチリビーンズ
11月	トルコ	キョフテ
2月	イギリス	フィッシュ&チップス

東京 2020 教育プログラム(愛称:「よい、ドン!」)推進事業
学校給食を通じた異文化理解教育の推進について

東京 2020 教育プログラム推進事業の一環として、「オリパラ食べ歩きツアー」と称し、学校給食にホストタウン相手国や一校一国運動等の交流国の料理を提供します。食を通して異文化理解教育の充実を図ることをねらいとし、第1回目となる今月は、中国(ホストタウン相手国)のメニューを長野市立の全小・中学校の児童生徒に提供します。



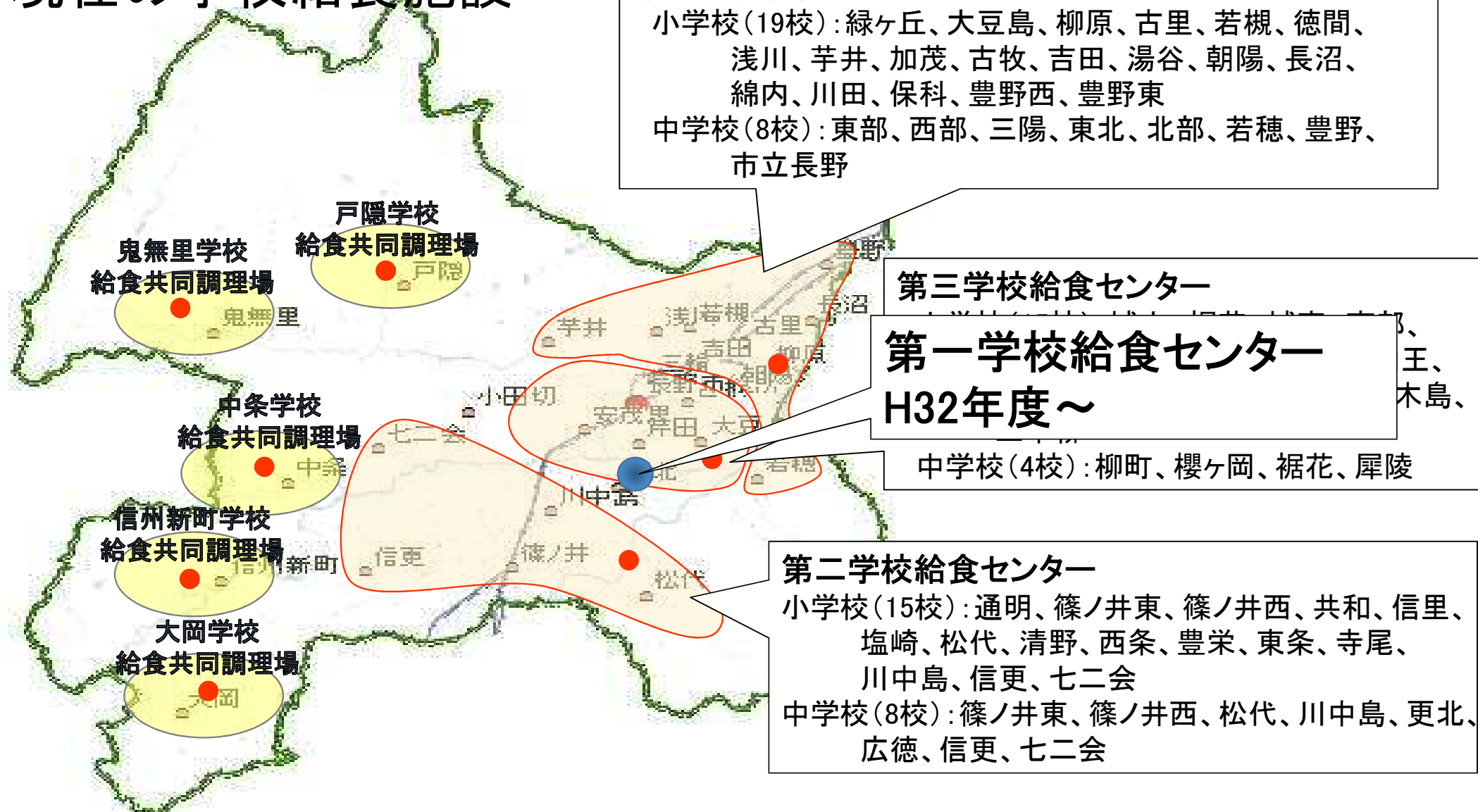
- 1 期間および実施校
平成 30 年 6 月 5 日(火)～6 月 27 日(水)の間
※学校ごとの実施日は担当の給食センター、共同調理場によって異なります。
別紙にてご確認ください。
※給食時間は学校によって異なります。各校に直接お問い合わせください。
- 2 提供メニュー
・今月はホストタウン相手国の中国の料理から、全給食センター、共同調理場共通に「油淋鶏(ユーリンチー)」を提供。
・その他のメニューも中華料理風のものをご各センター等で考え、献立を構成。
- 3 「オリパラ食べ歩きツアー」について
本年度から平成 32 年度までの3年間に、学校給食にホストタウン相手国や一校一国運動等の交流国の料理を提供する。本年度は中国のほか、以下の国の料理を献立にする。
7 月:デンマーク料理(交流校:川中島中、ホストタウン相手国)
9 月:カナダ料理(交流校:若槻小)
11 月:トルコ料理(交流校:西部中)
2 月:イギリス料理(交流校:古牧小)



第一学校給食センターの 整備について



現在の学校給食施設

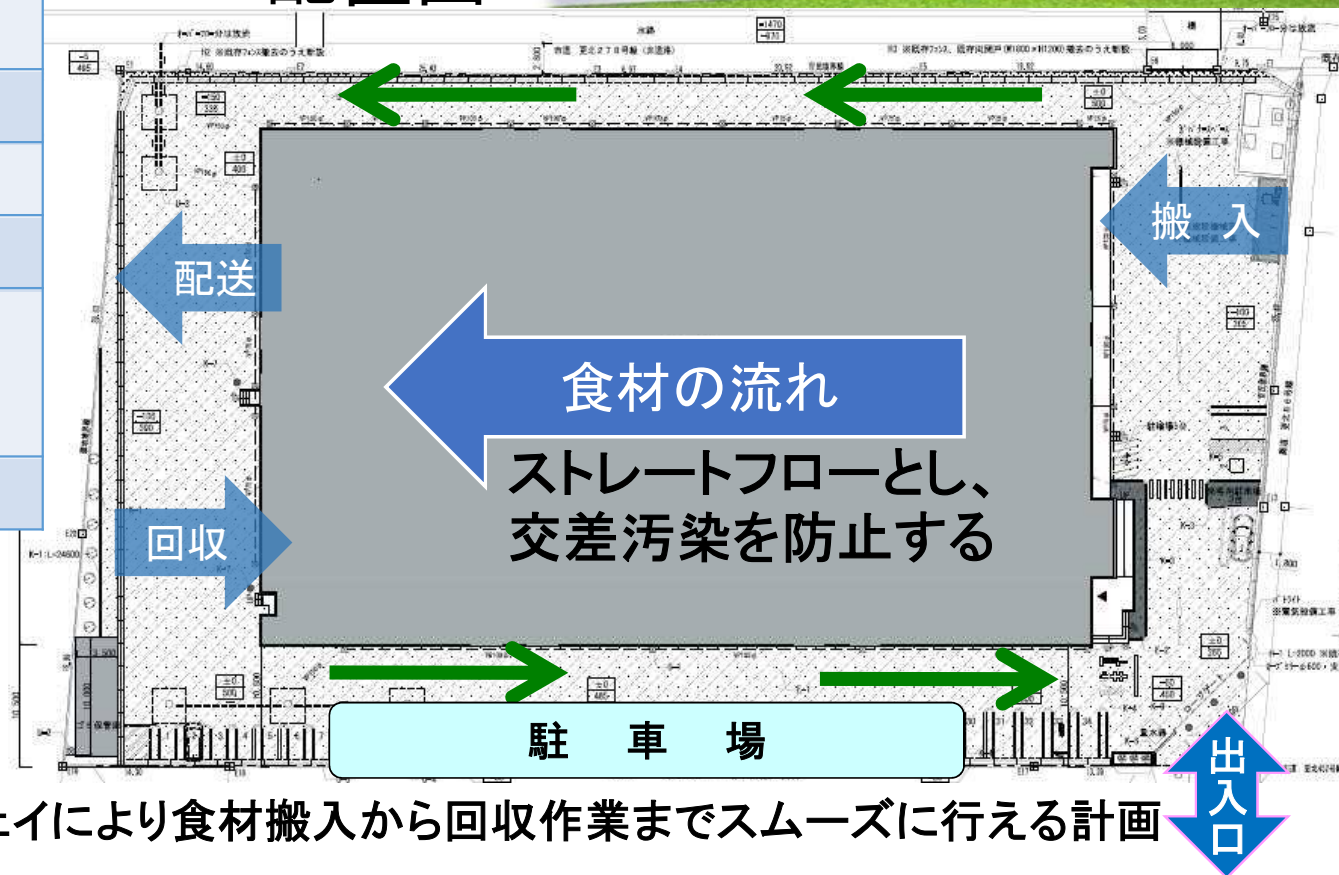


施設概要

稼動 平成32年4月 開始予定

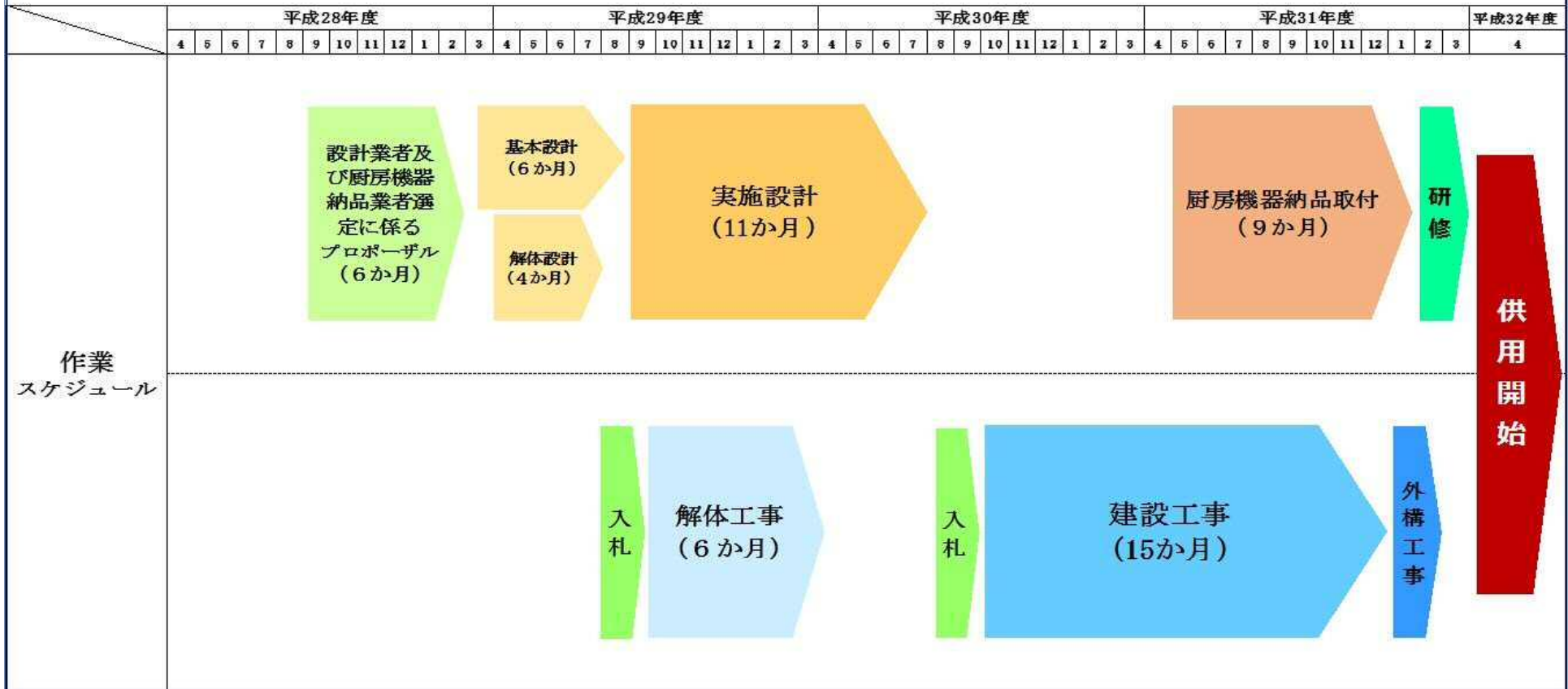
場 所	長野市青木島町綱島
敷地面積	6, 000m ²
構造・階数	鉄骨造地上2階建て
建築面積	3,381.11m ²
延床面積	4,584.23m ² (1階3,140.90m ² 、 2階1,443.53m ²)
提供食数	10, 000食

配置図



車両は反時計周りのワンウェイにより食材搬入から回収作業までスムーズに行える計画

第一学校給食センター改築事業スケジュール《見込み》



- ・第三学校給食センターは、第一学校給食センターの改築後廃止します。
- ・第一学校給食センターの改築後は、第一学校給食センター(10,000食)、第二学校給食センター(8,000食)及び第四学校給食センター(12,000食)の3センター体制となります。