

令和3年度 第1回長野市学校給食センター等運営審議会 次第

令和3年11月22日（月）
午前10時から午後零時10分まで
第四学校給食センター

- 1 開 会
- 2 あいさつ
- 3 自己紹介
- 4 審議会の位置付けについて
- 5 会長の選出
- 6 会長あいさつ
- 7 施設見学
- 8 会議事項

【報告事項】

- (1) 長野市学校給食の概要について
- (2) 長野市第四学校給食センターの概要と食に関する指導について
- (3) 学校給食センターでのアレルギー対応食の提供について
- (4) コロナ禍における学校給食について

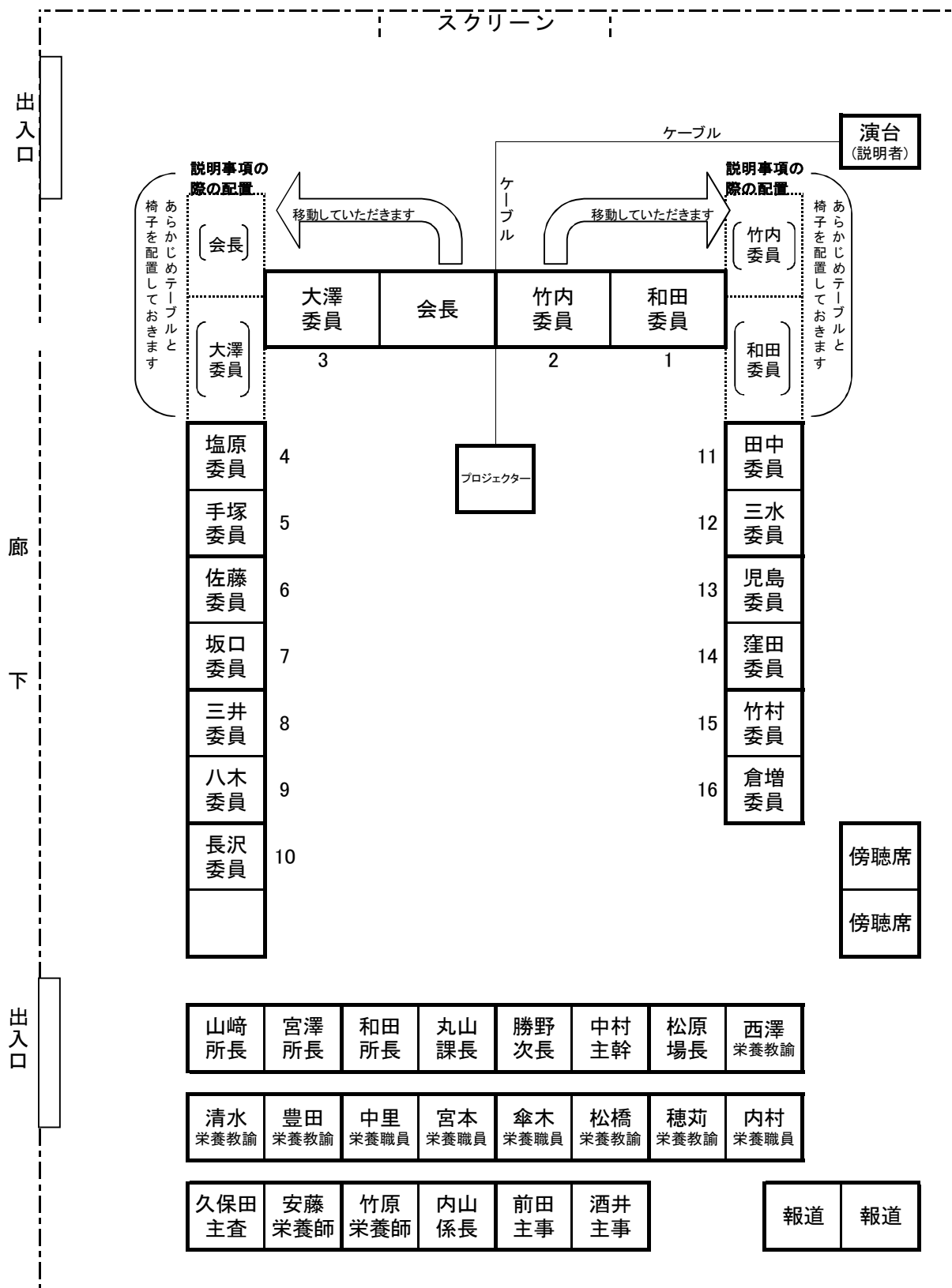
- 9 そ の 他

～ 休憩・手洗い ～

- 10 給食試食
- 11 閉 会

令和3年度 第1回 長野市学校給食センター等運営審議会 座 席 表

番号順に自己紹介をお願いします
(委員→事務局の順)



令和3年度 長野市学校給食センター等運営審議会 委員一覧

第一回審議会開催日：令和3年11月22日（月）

（敬称略・順不同）

区分	委員氏名	よみ	肩書	出欠状況	備考
経験者	竹内 佳代子	たけうち かよこ	長野県栄養士会常任理事	出席	
PTA関係者	八木 美香	やぎ みか	南部小学校PTA副会長	出席	
	長沢 理恵	ながさわ りえ	西条小学校PTA副会長	出席	
	金井 麻美	かない あさみ	東北中学校PTA副会長	欠席	
	田中 ゆかり	たなか ゆかり	戸隠中学校PTA副会長	出席	
	風間 亜由美	かざま あゆみ	鬼無里小中学校PTA副会長	欠席	
	下斗米 弥菜	しもとまい ひろな	大岡小中学校PTA副会長	欠席	
	三水 美佳	さみず みか	信州新町中学校PTA副会長	出席	
	児島 亜弥	こじま あや	中条小学校PTA副会長	出席	
学校長	桂本 久美子	かつらもと くみこ	安茂里小学校長	欠席	
	塩原 孝茂	しおばら たかしげ	豊栄小学校長	出席	
	松谷 かおる	まつや かおる	柳原小学校長	欠席	
	手塚 直樹	てづか なおき	戸隠小学校長	出席	
	佐藤 俊彦	さとう としひこ	大岡小学校長	出席	
	坂口 俊樹	さかぐち としき	信州新町中学校長	出席	
	三井 邦裕	みつい くにひろ	中条中学校長	出席	
学校・医・薬・歯・薬剤師	宮川 恭一	みやがわ きょういち	長野市医師会学校保健委員会 副委員長	欠席	
	和田 唯我	わだ ゆいが	長野市歯科医師会 地域保健部副部長	出席	
	待井 一浩	まちい かずひろ	長野市学校薬剤師会 理事	欠席	
機行関係	大澤 陽一	おおさわ よういち	長野市保健所 食品生活衛生課長	出席	
公募委員	窪田 かづよ	くぼた かづよ	公募委員	出席	
	倉増 有希	くらまし ゆき	公募委員	出席	
	竹村 友美	たけむら ともみ	公募委員	出席	

委員総数…23名 出席…16名 欠席…7名

試食会資料 本日の献立 (小1コース)

2021.11.22
長野市第四学校給食センター

献立名	材料名	g
麦ごはん	精白米	90
	米粒麦	4.5
	強化米	0.27
牛乳	牛乳	206
チンゲン菜と肉団子のスープ	生姜	0.2
	人参	10
	しめじ	10
	ミートボール	30
	白菜	15
	チンゲン菜	10
	ガラスープ	7
	酒	1
	しょうゆ	3
	塩	0.17
	こしょう	0.02
焼塩鮭 き 麴	鮭切り身塩麴漬け	60
	サラダ油(ひまわり油)	0.3
卵の 花炒り煮	サラダ油(ひまわり油)	1.5
	人参	6
	油揚げ	5
	長ねぎ	10
	ちくわ	7
	白菜	10
	おから	12
	三温糖	2
	しょうゆ	3
	酒	1.3
	みりん	1.5
	水	7
栄養価(中学年一人あたり)		
エネルギー	629kcal	
たんぱく質	32.7g	
脂質	18.1g	
カルシウム	358mg	
鉄分	7.3mg	
塩分	2.3g	

- 本日の試食は高学年の量（主食・おかずとも）をお届けしています。
- 食物繊維の摂取量を増やすために米粒麦をいれています。
北信地域で採れた、県内産のコシヒカリを主に使用しています。
- 牛乳は毎日つきます。牛乳に多く含まれるカルシウムは、成長期の身体に必要な栄養素です。骨や歯をつくるもとになり、また心臓の拍動や神経の伝達にも関係しています。牛乳・乳製品はカルシウムの吸収率がよいので、効率的にカルシウムを摂取することができます。骨を作る働きが盛んな成長期にカルシウムをしっかり摂ることが生涯健康な骨で過ごすために大切です。
- 汁物は化学調味料や添加物の入らないブイヨンを使用したり、煮干しやかťお節でだしをとるようにしています。味覚の発達する時期の子どもたちにできるだけ自然な味に慣れ親しんでほしいと思っています。加工品を使う場合は、添加物・アレルギーの少ないものを選んでいきます。今日の肉団子は乳・卵・小麦不使用のものです。肉団子のうまみが効いた野菜たっぷりのスープです。
- 魚を納品していただいている業者さんに、鮭を塩麴に漬けてもらったものを焼きました。鮭は家でも食べなれている魚のため、よく食べてくれます。どちらかというと肉料理のほうが子どもたちに好まれますが、今回のように味を漬け込んでもらったり、揚げてソースをかけたりいろいろな魚料理を工夫して献立に取り入れるようにしています。
- 給食の和え物は衛生面を考慮して、野菜はすべてゆでてから冷却して使っています。普段は和え物が多いですが、今日のように煮物を出すこともあります。ひじきの煮物やきんぴらごぼうなどは子どもたちに人気があります。具沢山にすることで野菜もたくさんとることができます。今日は卵の花を炒り煮にしました。
- 食材は国内産のものを中心に選び、できる限り県内産、市内産のものを調達するように心がけています。季節の食材、地域の食材を使用し、おたより等で知らせることで地域の産物についても理解を深めてほしいと願っています。
今日の食材は、長ねぎ（若槻）・しめじ（若穂）が市内産、
白菜・油揚げが県内産です。
- おかずの品数が決まっている給食では、いろいろな食材を食べてもらうために、一品のおかずや汁物にたくさんの食材を入れることが多くあります。
多くの食品を使用することで食事のバランスも整いやすくなります。また、いろいろな味を体験し、味覚の幅を広げてほしいと思っています。

子どものときから生活習慣病の予防を

最近、肥満や高血圧、高コレステロールなど、生活習慣病の危険因子をいくつも持っていたり、あるいは生活習慣病そのものにかかっている子どもの数が増えていることが、学会などで報告されています。これらの主たる要因のうち食生活では、次の3つが三悪であると指摘しています。



また「主食のご飯をしっかり食べ、野菜、魚をよく食べる子どもほど健康で、生活習慣病になりにくい」という結果も示されています。