

令和5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5年6月29日（木）
午前10時から午後零時20分まで
第四学校給食センター

施設見学

- 1 開 会
- 2 挨拶
- 3 自己紹介
- 4 審議会の位置付けについて
- 5 会長選出
- 6 会長挨拶
- 7 諮 問
- 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) 長野市第二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

【審議事項】

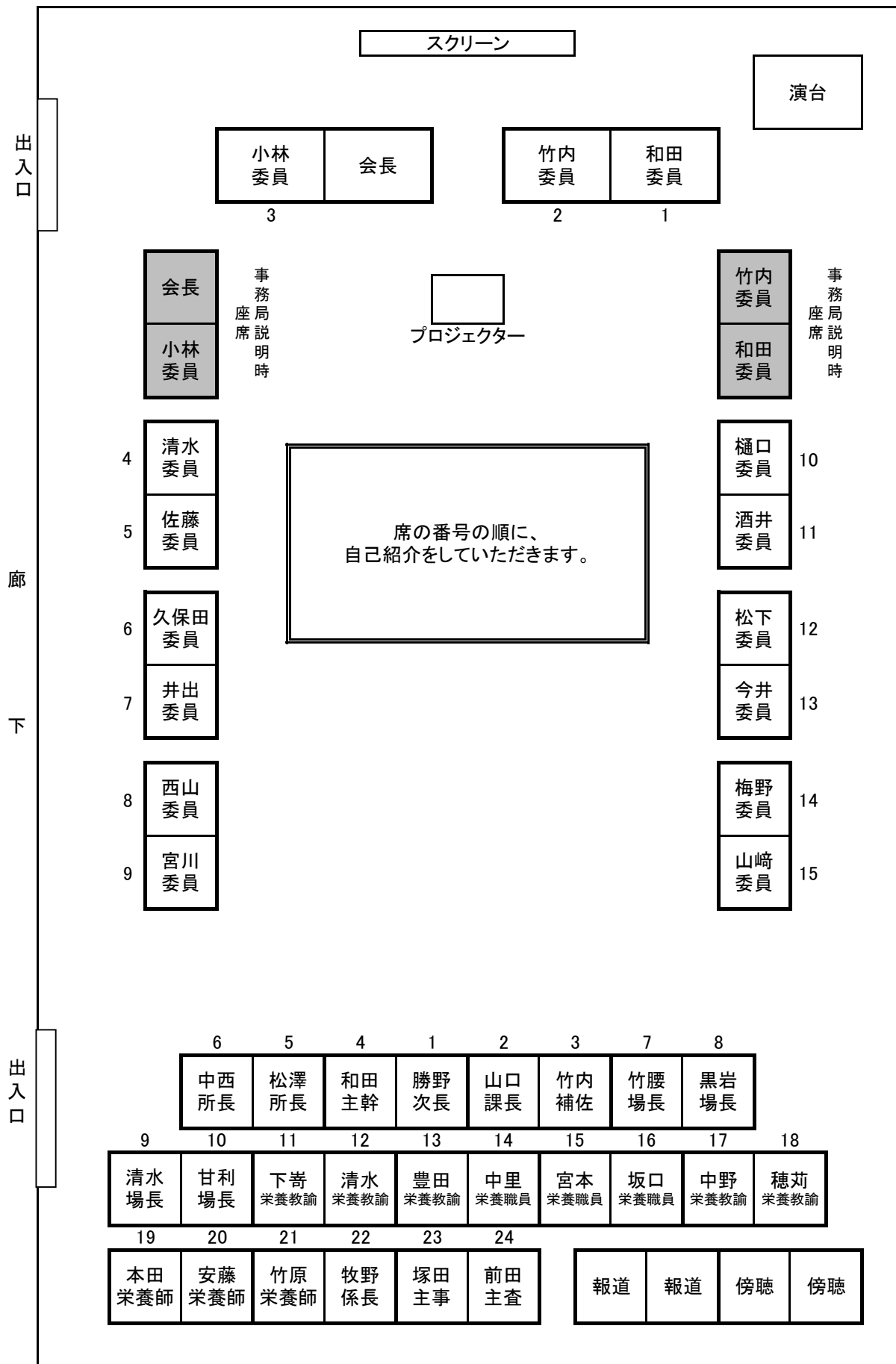
- (1) 令和5年度学校給食費の1食単価について

- 9 そ の 他

～ 休憩・手洗い ～

- 10 給食試食
- 11 閉 会

令和5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



長野市学校給食センター等運営審議会 委員名簿

任期 令和5年6月7日から令和7年6月6日まで

区分	委員氏名	よみ	肩書
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
PTA関係者	井出 睦子	いで むつこ	更北中PTA副会長
	西山 奈都美	にしやま なつみ	東条小PTA副会長
	宮川 啓子	みやがわ けいこ	湯谷小PTA副会長
	西川 賢治	にしかわ けんじ	戸隠中PTA副会長
	樋口 綾	ひぐち あや	鬼無里小中PTA副会長
	酒井 恵	さかい めぐみ	信州新町中PTA副会長
	松下 美音	まつした みね	中条小中PTA副会長
学校長	寺島 努	てらしま つとむ	松ヶ丘小学校長
	小林 和子	こばやし かずこ	清野小学校長
	清水 令子	しみず れいこ	古里小学校長
	小山 勲	こやま いさお	戸隠小学校長
	佐藤 俊彦	さとう としひこ	大岡小学校長
	久保田 聡	くぼた さとし	中条中学校長
医・学校医・薬剤師・歯科	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 委員長
	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
	待井 一浩	まちい かずひろ	長野市学校薬剤師会 理事
機関行政	大河内 雅彦	おおこうち まさひこ	長野市保健所 食品生活衛生課長
公募委員	今井 歩	いまい あゆみ	公募委員
	梅野 文子	うめの ふみこ	公募委員
	山崎 宏美	やまさき ひろみ	公募委員

長野市学校給食センター等運営審議会 試食資料

本日の献立（小1コース）

R5.6.29 長野市第四学校給食センター

献立名	食材名	g
麦ごはん	精白米	85.5
	米粒麦	4.5
	強化米	0.27
牛乳	牛乳	206
ツナと豆腐の中華煮	サラダ油	0.2
	生姜	0.4
	玉ねぎ	35
	人参	15
	たけのこ水煮	15
	干しいたけ	0.5
	絞豆腐	70
	がらスープ	5
	三温糖	1
	塩	0.15
	こしょう	0.02
	しょうゆ	5.5
	オイスターソース	1
	ツナレトルト	18
	でん粉	1.5
	長ねぎ	5
肉しゅうまい	肉しゅうまい(30g)	2つ
キムチ和え	大根	36
	きゅうり	15
	人参	4
	サラダ油	0.2
	キムチの素	1.8
	薄口しょうゆ	1.3

・本日の試食は高学年の量(主食・おかずとも)です。

【米】



長野市を中心とした北信地域でとれたコシヒカリ90%とあきたこまち10%のブレンド米です。食物繊維やビタミンの豊富な大麦(お米の粒の形に似た米粒麦)を5%、ビタミンB1が多く含まれる強化米を混入した麦ごはんです。

【牛乳】



毎日つきます。牛乳は栄養価が高く、特に吸収率のよいカルシウムが多く含まれています。カルシウムは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。骨が最も発育する成長期にカルシウムをしっかりとって丈夫な骨にしておくことが大切です。

【汁物】



化学調味料や添加物の入らないブイヨンを使用したり、煮干しやかつお節でだしをとったりしています。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。

【産地】



食材は原則国内産のものを使用し、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。今年度は、長野県や長野市の食材をふんだんに使用した「地域食材の日献立」を年8回提供予定です。季節の食材、地域の食材についてきゅうしょくセンターだより等で知らせることで、地域の産物への理解を深めていってほしいと願っています。

<今日の食材の長野県産> 米・牛乳・きゅうり(長野市大豆島)

【加工品】

できるだけ添加物やアレルゲンの少ないものを選んでいきます。本日のしょうまいは、国産の豚肉を使用し、卵・乳成分のアレルゲンは不使用です。

【多くの食材を使用する】



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おう食べるために、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。多くの食材を使用することで栄養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願っています。

【和え物】



衛生面を考慮して、野菜はすべて茹でてから冷却して使っています。酸味が苦手な子どもたちが多くいわれているので、サラダや和え物の味付けには甘みを加えたりレモン果汁を入れたりして、食べやすくなるよう工夫しています。

栄養価(中学年一人あたり)	エネルギー	635kcal
	たんぱく質	28.8g
	脂質	21.1g
	カルシウム	336mg
	鉄分	2.4mg
	塩分	2.3g

ご意見・ご感想などを別紙アンケートにお書きください。

