

令和4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4年11月21日（月）
午前10時から午後零時20分まで
第四学校給食センター

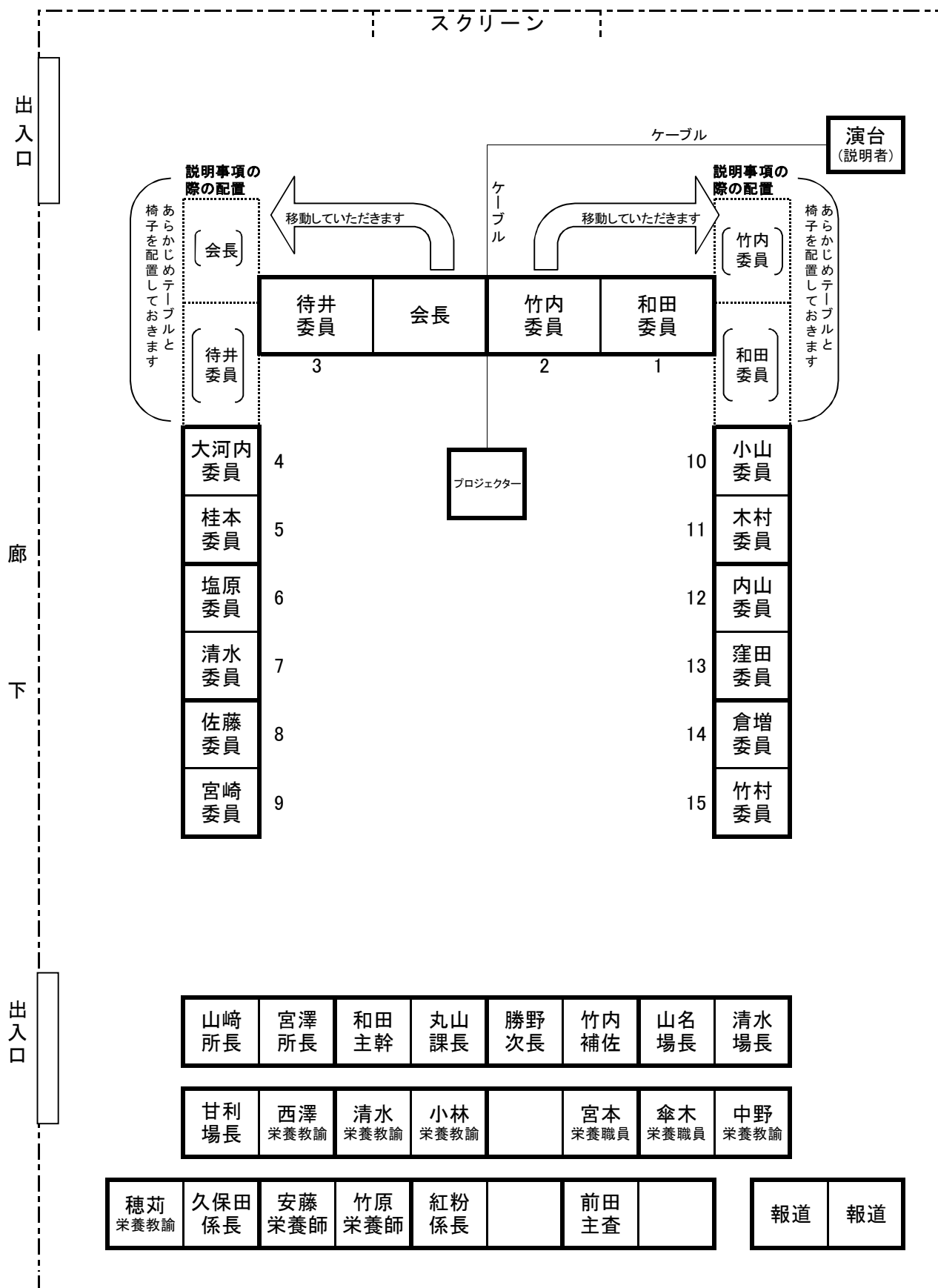
- 1 開 会
- 2 挨拶
- 3 自己紹介
- 4 審議会の位置付けについて
- 5 会長選出
- 6 会長挨拶
- 7 会議事項

【報告事項】

- (1) 長野市学校給食の概要について
 - (2) 長野市第一学校給食センターの概要と食に関する指導について
 - (3) 長野市学校給食センターにおけるアレルギー対応食と食物アレルギーに関わる取組みについて
 - (4) 物価高騰による学校給食費の対応について
- 8 そ の 他
 - 9 閉 会
 - 10 施設見学
- ～ 手洗い ～
- 11 給食試食

令和4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4年度 第一回 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3年6月7日から令和5年6月6日まで(新規委嘱委員については令和4年6月1日から令和5年6月6日まで)

(敬称略・順不同)

区分	委員氏名	よみ	肩書	出欠	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	小林 優	こばやし ゆう	柳町中学校PTA副会長	欠席	新規委嘱
	神戸 知恵子	ごうど ちえこ	通明小学校PTA副会長	欠席	新規委嘱
	小山 美鈴	こやま みすず	川田小学校PTA副会長	出席	新規委嘱
	木村 美貴	きむら みき	戸隠小学校PTA副会長	出席	新規委嘱
	松本 由紀	まつもと ゆき	鬼無里小中学校PTA副会長	欠席	新規委嘱
	内山 千重	うちやま ちえ	信州新町小学校PTA副会長	出席	新規委嘱
	和田 美樹	わだ みき	中条小中学校PTA副会長	欠席	新規委嘱
学校長	桂本 久美子	かつらもと くみこ	安茂里小学校長	出席	
	塩原 孝茂	しおばら たかしげ	豊栄小学校長	出席	
	清水 令子	しみず れいこ	古里小学校長	出席	新規委嘱
	小山 勲	こやま いさお	戸隠小学校長	欠席	新規委嘱
	佐藤 俊彦	さとう としひこ	大岡小学校長	出席	
	宮崎 桂子	みやざき けいこ	信州新町中学校長	出席	新規委嘱
	原 毅	はら つよし	中条中学校長	欠席	新規委嘱
医・学校医・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 委員長	欠席	6期目
	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	2期目
	待井 一浩	まちい かずひろ	長野市学校薬剤師会 理事	出席	2期目
機行 関政	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	出席	新規委嘱
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	

本日の献立 (小1コース)

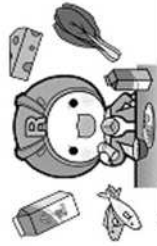
長野市第四学校給食センター

献立名	材料名	g
麦ごはん	精白米	85.5
	米粒麦	4.5
	強化米	0.27
牛乳	牛乳	206
沢煮椀	かつおだしパック	2.5
	ごぼう	10
	豚もも肉	10
	玉ねぎ	20
	大根	15
	人参	10
	干しいたけ	5
	えのきたけ	10
	長ねぎ	5
	薄口しょうゆ	3.2
	みりん	0.6
	塩	0.3
	こしょう	0.02
麺焼き	ます切り身	50
	(塩麴漬け)	
	焼き油	
卵の花炒り煮	米サラダ油	1.5
	人参	6
	油揚げ	5
	ちくわ	8
	白菜	10
	長ねぎ	10
	おから	14
	酒	1.3
	三温糖	2
	みりん	1.5
	しょうゆ	3
栄養価 (中学年一人あたり)		
エネルギー	571 k c a l	
たんぱく質	28.9 g	
脂質	17.1 g	
カルシウム	324m g	
鉄分	2.0m g	
塩分	2.2 g	

- ・本日の試食は高学年の量（主食・おかずとも）です。
- ・米は、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%混入した麦ごはんです。
- ・牛乳は毎日つきます。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して丈夫な骨にしておくことが大切です。
- ・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。
- ・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。
 <今日の食材の産地> 市内産：長ねぎ（若槻）、えのきたけ（豊野）
 県内産：白菜（佐久）、油揚げ（県産大豆使用）
 また、加工品については、できるだけ添加物やアレルギーの少ないものを選んでいきます。
- ・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。
- ・今日は「和食の日 献立」です。ご飯を主食とし、だしのうまみを生かした汁物、焼き魚、煮物を組み合わせた献立にしました。おからは、豆腐を作るときにできる副産物ですが、食物繊維が豊富です。食べ物を大切にして昔から食べられてきた料理です。子どもたちには洋風な食事が好まれがちですが、和食の献立を大事に考え献立に取り入れることを心がけています。また、季節や行事に合わせた献立もできるだけ取り入れて伝えていきたいと思っています。
 （裏面に本日の「きゅうしょくセンターだより」があります）

* ご意見・ご感想などを別紙アンケート用紙にお書きください。





ぎゅうしょくセンターだより

令和 4年 11月 21日 (月) 小1コース

今日の献立は 和食の日 献立

むぎ 麦ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さわにわん 沢煮椀
ますの塩こうじ焼き や 卵の花炒り煮

11月24日は、11 (いい) 24 (日本食) で「和食の日」です。和食とは、日本の伝統的な食事のことです。ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。季節の食べ物やみそ、しょうゆなどの発酵食品、乾物などの保存食品を上手に利用した料理を、わたしたちの祖先は作り上げてきました。ご飯を中心に、魚、野菜、豆、海藻をよく食べる日本の食生活は、栄養のバランスがよい健康的な食事として世界中から注目されています。和食の良さを知り、食べて受け継いでいきたいですね。

クイズです

沢煮椀は、せん切りの野菜や肉を具材にしたすまし汁です。

おいしいだしをとるために使ったものは何でしょう？

- ①煮干し ②かつお節 ③昆布

…答えは、②かつお節 です。 だしのうまみを生かすのが和食の特徴です。

