

平成28年度
学校給食事業評価

平成29年3月

宮代町教育委員会

平成28年度 学校給食事業評価

項 目	担 当	内 容	ね ら い	対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
栄養指導	栄養教諭	◆学校の要請を受け、各学校の実情に合わせ栄養指導を実施。（集会形式・クラス単位学校保健委員会なども含め） 小1…給食博士になろう 小2…野菜について 小3…牛乳について 小4…バランスよく食べよう 小5…間食(おやつ)について 小6…朝食の献立を考えよう 中1…お魚パワーを知ろう 中2…食生活を考えよう	☆学校給食を通じて、児童・生徒に食についての正しい理解と、望ましい食習慣を身につけてもらう。 ☆児童・生徒の望ましい発育と健康のために、食に関する知識を伝える。	児童・生徒 教職員	《指導について》 ○ 栄養教諭の先生に栄養指導をしていただけることで、普段とは違う環境で授業を受けることができ、とても新鮮に学習することができる。 ○ 各学年の発達段階に合わせたとても分かりやすい指導であった。 ○ 各学年の実態に応じて、とてもわかりやすいご指導をいただいている。指導により、食べることの大切さを学ぶことができている。 ○ 給食に使用される食品や栄養、給食のマナーなどの指導で食の大切さや食に関する知識の理解につながった。 ○ 教材やワークシート等が充実していて、児童が興味を持って意欲的に取り組んでいた。 ○ 今年度、1年生は保護者会に合わせて、栄養指導をして頂くことができよかった。 ○ 一緒に給食を食べてもらうことによって、児童の食への関心も高まり、給食の準備や片付けについて改めて反省をし、改善が図れている。 ○ 他には、中学年の保健体育「早寝・早起き・朝ごはん」の単元など各学年クラスの日程をはっきり提示しており、実施内容についても事前に教えてもらい、計画的に訪問してもらい感謝。 ○ 学年に応じた内容が、計画的に指導されている。指導後に学級の児童と一緒に給食を食べながら、担任と一緒に、事後指導をしていただけているのもありがたい。 ○ 給食指導について、改めて気を付けて欲しい点を伝えていただけるのは良い。 《学校での取組》 ○ 6年生の朝食の献立を考える内容は、家庭科の調理実習にあわせて知識を得て、授業で活かしたり、家庭で活かしたりすることができた。 ○ 計画を立てるところから、何を大事にするべきか児童一人一人がめあてをもって授業に参加できている。 《課題・要望》 ◆ 小学3年国語の「すがたを変える大豆」や、5、6年の家庭科、保健の授業等、食育につながる授業はたくさんある。栄養指導以外でも栄養教諭にゲストティーチャーとして来ていただけるとよい。 ◆ 栄養指導と絡めてリクエスト献立作りをしてはどうか。バランス良く食べることの大切さや献立作成のコツやポイント等のお話をしてもらえると献立作りが上手にできると思う。 ◆ 総合で取り組んでいる野菜作りと関連付けた栄養指導をしていただくことは可能でしょうか。 ◆ 家庭科の献立作成の授業に合わせて、TTでの授業をしていくことが可能。 ◆ 各学年、教科の中でのTTとしての栄養教諭との授業の要望や、効果的な教科の単元については、家庭科5、6年生の単元をもっと増やしたい。（例 6年生「身近なおかずをつくろう」）
リクエスト献立	家庭科教諭 給食主任 栄養教諭	◆児童・生徒が自分で、栄養面を考えながら、創意工夫して献立を作成する。 ◆児童・生徒の作成した献立を給食に取り入れる。	☆児童・生徒の意見を取り入れ魅力ある給食を提供する。 ☆児童・生徒の給食への関心を深め、栄養についての実践力を身につけてもらう。	児童・生徒 小学5年 中学2年 給食委員会	《食について学ぶ好機》 ○ 児童・生徒のリクエストということで献立に対する関心が高まり、よりおいしく食べることができている。 ○ 児童が立案した献立が実施されることで、給食への関心がより高まり、献立について興味を持つ良い機会となっている。 ○ 家庭科の授業で、3学期の始めにリクエスト献立を考える時間をとった（5、6年生全クラス）。2学期に、5年生はごはんのみそ汁、6年生は1食分の献立について学習するので、学んだ知識を生かして栄養のバランスを考えながら楽しんで作成できた。 ○ 自分たちの献立が選ばれるかもしれないと、大変意欲的。 ○ 知人の名前付きで給食を紹介されると、児童たちの関心は高く、給食後も話題になる。 ○ 「自分自身もこんなアイデアを出してみよう」という意欲が掻き立てられる。 ○ リクエストしたものが実際給食になって出されると感激する。 ○ 継続的にこの取組を続けていただきたい。 ○ 食物の栄養を知り、自分の体づくりのために何を食べたら良いのかを、自分で考える力が必要となる。自分で献立を作成するということは、そのよい学習の機会。 ○ 体を作るための3つの食品群を普段から意識し、家庭科の時間にスムーズに学習へ進める。 《取り組み方》 ○ 5年の家庭科の授業で栄養素についての授業の後に、学んだことを生かし、献立作成を行った。 ○ 家庭科の授業内で取り組んだ。 ○ 給食委員会の取り組みとして各クラスに呼びかけて募集した。

平成28年度 学校給食事業評価

項 目	担 当	内 容	ね ら い	対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
セレクト給食	栄養教諭 給食主任	◆児童・生徒に、事前に2・3種類の食品から選択してもらい、当日、自分で選んだものを食べる。 1学期 7月 デザート （白桃フレッシュゼリー、シークワーサータルト、ミニクレープ） 2学期 12月 ケーキ（イチゴ、チョコ）	☆自らが食べる食品を選ぶことで給食に対し意欲や関心を高めてもらう。	児童・生徒 教職員	《選ぶ楽しみ》 ○ 自分で選べるという特別感があり、児童・生徒はとても楽しみにしている。 ○ 自分の好きなものを選べるので給食に関する関心が高まっている。 ○ 自分で選択することにより残す生徒はほとんどなく、とても良い取り組みだと思う。 ○ 児童は、自分で選ぶことができるので楽しみにしている。 ○ 写真付きのカラーの資料で選択しやすい。 ○ デザートについても、アレルギー対応をしっかりとっていただけて安心して楽しく食べることができていた。 ○ 友だちがどれを選んだか、学校で一番人気だったセレクトがなにか、児童はとても関心があり、うれしそうであった。 ○ ミニクレープが実際見た感じでおいしそうだと、選んでいない子供たちは残念がっていた。 ○ ケーキのセレクトも児童も教職員もどれもおいしそうだと選ぶときに悩んでいました。 ○ 選べるうれしさと自由を子供たちにチャンスとして与えていただき、感謝している。 ○ 人と違うものを選んだり食べたりできることで、食事中的会話が盛り上がり、食の関心、次は何を選ぼうかという喜びを得ることができている。 ◆ 配布から集計には最低一週間はかかりますので、早めに出していただけるとありがたい。
行事食	栄養教諭	◆行事のある月に、その行事にちなんだ料理を取り入れる。 ◆取り入れた献立の説明を、放送用資料にして配布する。	☆学校給食を通じて、昔ながらの料理や各地域に伝わる料理を知ってもらう。	児童・生徒 教職員	《活用方法など》 ○ 掲示用の献立表は色分けされているので赤、黄、緑の食材について、学級指導や家庭科等の授業で取り上げ、指導をしている。 ○ 黒板に掲示、給食時の放送で伝えた。配付資料は、食事中に回覧させてみたところ、よく読んでいた。その後背面黒板に掲示。 ○ 黒板に掲示して、目を通せるようにしている。放送が聞き取れないこともある為、担任が要所を読み上げたりしている。 ○ 中学年はクラスで喜んで楽しみながら読んでいる、高学年では黒板に掲示して読めるようにしている、ひまわり学級では、机に置いて読みながら食べている。 ○ 給食週間では教室でも原稿を読み、理解を深めるようにした。今後も全クラスで実施。 《資料について》 ○ カラーで分かりやすい。 ○ 放送用資料が大変わかりやすく、行事食の意味や地場産物の紹介等により食に関する知識を学び、給食に興味や関心が持てるような内容となっている。 《課題・要望》 ◆ 前日に配布して頂いても良いのではないかと。 ◆ 放送原稿の言葉がわかりやすい時もあったが、重ねて説明をしなければならない難しい時もあった。小学校段階は発達段階に差があるので難しい面も多いと思うが、1年生にわかる内容でお願いをしたい。 ◆ 本校の読み手が練習を重ねてから読ませたい。丁寧に読んで、センターの皆さんの思いが伝わるようにしたい。
郷土料理	栄養教諭	◆食材の旬や、郷土料理の季節に合わせ、料理を取り入れる。	☆生活の知恵、食のいわれについて、理解を深め、郷土に関心を持ってもらう。		《郷土理解につながる》 ○ 郷土料理で他の地域に興味を持つことで、日本の各地方を知る学習にもつながっている。 ○ 埼玉県郷土料理の献立を給食週間等で実施することで、郷土に親しむ機会となっている。 ○ 行事料理は大変工夫されていて、勉強になる。 ○ 放送資料でも説明して頂けるので、ありがたい。 ○ 旬の食材をたくさん取り入れていて、郷土料理は季節感が感じられて大変よい。 ○ 味の改良をしていただけていて、児童もたいへん食べやすく喜んでいて、職員にも好評。 ○ 放送用資料の内容は、大変わかりやすく献立について理解できるので有効。 ○ 宮代町の野菜を使っていることや、旬の野菜をつかっていることで、子供たちが意識して食べることができている。 ○ 旬の食材、地元の食材による地産地消の意識を指導していきたい。また、食の知識として調理の仕方、おいしい食べかたも紹介されており、いろんな楽しみ方ができている。 ○ いろんな地方で愛されている料理があることを知る好機。その土地の産物を生かして作られていることも気づき、味で覚えられることはいい経験。

平成28年度 学校給食事業評価

項 目	担 当	内 容	ね ら い
外国料理	栄養教諭	◆毎月、1国ずつ、その時期にあった、外国の料理を取り入れる。	☆料理を通じて、外国について理解を深め、興味関心を持ってもらう。
献立表	栄養教諭	◆当月の献立名と使用食材、栄養価を一覧にして配布する。 ◆献立や料理についての説明を載せる。 ◆地場産食材の活用をお知らせする。	☆児童・生徒及びその家庭に、当月提供する給食の、献立名と使用食材・栄養価を知ってもらう。 ☆児童・生徒及びその家庭に、当月提供する地場産食材を知ってもらい、地域の理解や食材の活用促進につなげる。

対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
	《児童生徒の関心が高まる》 ○ 給食を通して外国の食文化に触れることができた。 ○ 放送資料で、その国の特徴や文化も紹介されていてよい。 ○ オリンピックに合わせたブラジル料理等、その時期に関心の高い国を取り上げていて、児童の関心がより高まった。 ○ 外国料理は、先進国の内容が多く、食べやすい献立があり、良かった。 ○ ワールドカップや、サミットなど時事の話題になる国の料理は、関心も高くなり良い。 ○ 様々な国の料理を取り入れて、大変よい体験。 ○ 話題の国を関連させてくれていて、興味がわきやすい。 ○ 食べたことのない味の料理も、味を工夫していただきおいしく食べていた。 ○ 日本のものではないという新鮮さが生まれ、関心をもって食べることができる。食べた経験は大人になったときに必ず思い出される。 《課題・要望》 ◆ 初めての味を体験できる貴重な機会だが、口に合わないこともあった。また、時々「？」となるメニューも出るが、チャレンジされていてよいのではと思うこともある。しかし、大人になったときにきっと食べた経験が何かに生きていくと考える。いろんな国が存在していること、食文化があることを知ることは国際理解教育の一環であり大事にしたい。 ◆ 匂いのきつい食材は、避けていく方がよいと思う。 ◆ 癖のある料理や、子供が好まない味付けの場合、その国に対する印象が変わる為、難しいと感じることがある。
全家庭	《わかりやすく、献立に対する関心を高めている》 ○ ワクワクするような献立名や食欲をそそるような料理名など、給食が楽しみになる工夫がされている。 ○ 献立を見て、どんな料理なのか興味を持ち、説明を読んで理解を深めている。 ○ 地場産物が太字で記されており、とても分かりやすい。 ○ きめ細かい内容の献立で、いつも好評。 ○ 家庭でのごはんの献立にも役立ち、生徒と保護者の会話の一つにもなる、不可欠なもの。 ○ 食材、カロリー等細かな配慮がわかる。 ○ 家庭科の授業でも、5大栄養素の学習の時に献立表を参考にして役立っている。 ○ カラー版で掲示するようになっていてわかりやすい。 ○ 家庭で話題にすることができているようだ。 ○ 月末に原稿をいただき、次の月に間に合うように配布することができた。 ○ 地場産食材がわかりやすく載っており、宮代産の豊かな食材に感謝している。 ○ 児童も日々の放送で何の野菜を使っているか、わかっている。 ○ 献立も種類豊富で子供たちが毎日楽しみにしている。 ○ 給食のメニューについて、家庭で話題に上ることも多いと聞く。 ○ 献立の説明もよく考えられている。参考になることが多い。 ○ 旬の食べ物を知り、料理や味付けをしるいいきっかけにもなる。 ○ その月に出る自慢献立や郷土料理、外国の料理の紹介もあり、宮代産の野菜が太字で書かれているのは、分かりやすい。

平成28年度 学 校 給 食 事 業 評 価

項 目	担 当	内 容	ね ら い	対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
もりつけ表	栄養教諭	◆当月の給食のもりつけの仕方や後片付けの仕方をイラストと文章で説明したものを一覧にして配布する。	☆盛り付けの仕方をわかりやすく示し、児童・生徒がスムーズに配膳を行ってもらう。	児童・生徒 全学年	《スムーズな配膳に寄与》 ○ 盛りつけの仕方を活用し、正しく盛りつけや配膳をしている。 ○ 盛り付け個数など分かりやすく書かれ、全ての教室でスムーズな配膳が出来た。 ○ ゴミの処分の仕方も詳しく書いて頂き助かった。 ○ 図がわかりやすく、もりつけ方や片づけ方が低学年でもしっかりできている。 ○ 毎日の盛りつけ方が絵にはっきり表れているので、間違えて配膳することもなく、児童も担任に質問しなくても確認できて便利。 ○ 「今日の給食が何か」と献立表を見た時にもりつけ表も一緒に見てよりイメージしやすいようである。 ○ 低学年については、献立の文字を見るよりも、イラストつきのほうがわかりやすく、配膳の際にも非常に役立っている。 ○ 配置についても正しく行うことができ、全校で統一して食事のマナーを学べる手立てになっている。 《課題・要望》 ◆ お皿の配置等は正しくできていないクラスもあり、正しい配膳の仕方について盛りつけ表だけに頼るのではなく、工夫して指導していく必要がある。
給食だより (いただきます)	栄養教諭	◆当月に合ったテーマに基づき、食に関する記事を掲載、その他給食や食に関する、町や各校の取り組みを掲載する。 ◆地場産物や旬の食材についても掲載し、配布する。	☆給食や食に関する情報を保護者に提供する。	児童・生徒 全学年 全家庭	《情報発信》 ○ 季節にあった内容で、食と関連して、行事や健康面についても分かりやすく掲載されている。 ○ 栄養指導の取組や宮代の給食の歩み等が掲載され、宮代町の給食の取組をしっかりと保護者へ情報発信している。 ○ 給食便りの裏面ということで、よく見ており好評。 ○ 食に関する記事は、季節に合ったテーマが書かれていて興味深い。児童にも知らせたいことが詳しく書かれている。教師も児童も大変勉強になる。家庭でもレシピを見て作れるのでよい。 ○ 宮代産の野菜を多く使っていることがわかり、地元の食材を安心しておいしく食べている。 ○ 保護者もよくみているようである。我が家とほかの家庭の料理がどう違うのか、実際食事をどのようにとっているのか、わかるので感心したり、反省させられるとの意見がでていた。 ○ レシピ関係がでると実際家でも作ったよという声がでていた。 《課題・要望》 ◆ 人気のあるメニューの作り方などを載せる頻度がもう少しあってもよい。 ◆ 人気の献立の家庭での作り方も定期的に載せていただけるとありがたい。
食育だより (長期休み前)	栄養教諭	◆夏・冬・春の長期休み前に発行。 食に関する情報をテーマを絞って掲載	☆家庭に配布することで、保護者の食に関する意識を向上を図る。	児童・生徒 全学年 全家庭	《食に対する意識付け》 ○ レシピの紹介がとてもよい。保護者にも給食に関心を持ってもらう好機。 ○ 朝食アンケートの結果が分かりやすくまとめられていて、家庭への啓発になっている。 ○ テーマに沿って食育として、便りが出るのはありがたい。 ○ 食事の大切さについて意識を高めることができる内容でありありがたい。
放送用資料	栄養教諭	◆毎日の献立についてや、食材についてのお話を原稿にして放送用の資料を作成する。	☆給食時間に校内放送で読み上げってもらうことで、児童・生徒たちに料理や食材、作り方など、食に関すること知ってもらう。	児童・生徒 教職員	《食に対する学びと関心》 ○ 給食の献立について詳しく知り、メニューに興味を持ち、楽しみながら給食を食べている。 ○ 毎日、地場産の野菜が紹介されており、地場産物に関心を持つきっかけとなっている。 ○ 放送委員が給食時「いただきます」をする時間後を見計らって放送。内容も分かりやすい。 ○ 毎日の放送資料が大変わかりやすく、よく聞いている。児童も教師も内容が勉強になる。 ○ 苦手な食べ物でも興味をもつことができるきっかけになっている。 ○ 献立の内容を放送で聞くことで、今日の給食に興味・関心を持って食べることができている。 ○ 給食指導に生かされることが多く、クラスでも食べながら紹介をした。今日の給食のメニューが設定されたわけも知り、意味をもって食べられる。 ○ 給食委員会の児童が、しっかり伝えようとクラスをまわって頑張っていた。宮代町でできた野菜が何かを知ることができるのもよい。 《課題・要望》 ◆ 放送用資料が送付されるのが直前のこともあるので、余裕を持って送っていただけるとありがたい。 ◆ 放送原稿の言葉が、重ねて説明をしなければならない難しい時もあった。小学校では発達段階に差があるので難しい面も多いと思うが、1年生にわかる内容でお願いをしたい。 ◆ 読み手が練習を重ねてから読ませたい。丁寧に読んで、センターの皆さんの思いが伝わるようにしたい。

平成28年度 学校給食事業評価

項 目	担 当	内 容	ね ら い	対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
学校との連携 PTA試食会	栄養教諭 センター職員 PTA	◆保護者の中から希望者を募り、学校給食を試食してもらう。 ◆学校給食について及び食に関する講話を行う。	☆保護者及び地域の方々に、給食について知ってもらい、食に関する意識を高める。	児童・生徒 の保護者	《取組状況》 ○ 今年度は6年児童と保護者を対象に親子給食を実施予定。 ○ 給食試食会は人気が高い。試食会のあと、クラスの給食中の様子を見てもらった。今後も給食を理解していただくために給食試食会を続けていくとよい。 ○ 今年は40名の参加があった。最近の給食は特に美味しいとほめていた。広東麺と唐揚げという児童も大好きなメニューに保護者も満足のようであった。 ○ 地の野菜や珍しい食材など、工夫して使っていたらいい給食に感謝の気持ちを感じている。 《今後に向けて》 ◆ 保護者は給食に対し関心が高いので、給食試食会の開催方法等を考え実施していきたい。 ◆ 学校によって、意義、方法等違うようだが、中学1年生の保護者に小学校との量の違いを理解していただく機会が持てるとよいと思う。 ◆ 中学校でも試食会などで、保護者や栄養教諭の先生、センターの職員の方などにクラスに入っ て生徒と一緒に食べる機会をつくれると、作る方大変さや給食のありがたさが分かると思う。
給食研究委員会	教育委員会 栄養教諭	◆予定献立の検討、及び実施した給食に対する意見を聞く。 ◆各校の給食に関する情報を交換する。	☆予定献立を多くの人に検討してもらうことで、学校での指導面にも配慮する。 ☆各校の現状を把握し、献立作成及びその他の給食運営を円滑に進める。	学校代表 給食主任 養護教諭代 表 PTA代表 学校薬剤師	《情報交換の機会、品質向上に寄与》 ○ 他校の取組や様子を情報交換し、学校での給食指導の参考にしている。 ○ 給食の様子や献立について等、様々な立場の方と話し合うことができる貴重な機会。 ○ 喫食率や食器破損について、校内の職員間で共有し給食指導に役立てている。 ○ 行事予定を献立作成時に反映していただけていてありがたい。 ○ 予定献立を検討することで、行事等で、変更をお願いできることもあり、助る。 ○ 各校との情報交換により、共通理解をすることが出来たり、参考にしていけることができたので、よい時間がとれた。 ○ 他の学校の取組や、保護者の意見も聞くことができるとともに、栄養教諭の先生と直接お話しすることができ、有意義。 ○ 各校の取組を情報交換できるので大変参考になる。 ○ 細かい配慮がうかがえる。 ○ 実施した給食に対する意見を丁寧に聞いていただき、進んで改善いただいている。 ○ 教職員も児童たちも給食への関心が高いので色々な声が聞こえてくる。その小さな意見も献立の検討の時に話すと、センターの方々も真剣に聞いてくださり、本当にうれしい。 ○ 「いい給食にしたい」というセンターの方々の思いを私たちも感じることで、日々の給食をただ食べるだけではなく、関心を持ち、こちらもよりおいしく食べようとする気持ちが育てていきたい。 ○ 意見を改善に生かしていただいているのがありがたく思う。 ○ 献立の予定やメニューについての説明が、細かく提示されている。 ○ 学校に持ち帰って、今月の献立のポイントのページは各担任の先生にも配りたいくらい。 ○ 各学校の給食に関する取り組みが紹介されるので、大変参考になる。
アレルギー対応	栄養教諭 センター職員 給食主任 クラス担任	◆アレルギーをもつ児童・生徒に除去食・代替食を提供する。 ◆事前に、対応についての資料を作成し、本人・保護者・各校給食主任・クラス担任に配布する。 ◆必要に応じて、保護者との面談を行う。	☆誤食による、重篤な状態になる危険を防ぐ。 ☆正しい成長を妨げることをないようにする。	アレルギー のある児童 ・生徒 保護者	《きめ細やかな対応》 ○ 一人一人のアレルギーに合わせた献立表の作成等、個別に丁寧な対応がされている。 ○ アレルギー対応について、校内で全職員に周知し、アレルギーの研修等も実施している。 ○ 丁寧に対応してくださり、助かっている。配膳員の方にもきちんと対処していただけて有り難い。 ○ いつも一人一人に丁寧に配慮していただきありがたい。 ○ 出張で担任不在の時も、個別の袋に入っていて、確認サインをするようになっているので、補充の教員にもわかりやすい。 ○ デザートもアレルギーに対応していただき、みんながおいしく安心していただいていると感じる。 ○ ひとりひとり、細かくチェックしていただき、本当に感謝している。 ○ 家庭、学校全体、クラス担任、給食主任すべてが共通理解のうえで管理できるので、安心して いる。 ○ きめ細やかなご配慮、そしてひとりひとりにあわせた代わりの給食を用意していただき、なかなかできない気遣いに本当に感謝。

平成28年度 学校給食事業評価

項 目	担 当	内 容	ね ら い
食材の発注	教育委員会 栄養教諭 センター職員	◆物資検討会などによる適切な食材選定。 ◆主食、副食、牛乳等を適切に発注し確保する。 ◆年間計画に基づき、適正な予算執行を行なう。	☆計画的な発注により、適切な量と品質の良い食材を確保し、良質な給食の提供につなげる。 ☆過不足を生じないよう適正な支出管理を行い、保護者から委ねられた給食費の、効果的な執行を行なう
地場産食材の活用	教育委員会 栄養教諭 センター職員	◆地場産食材の利用拡大を図る。 ◆(株)新しい村と連携し、新たな品目の開拓や、既存品目の利用拡大を進める。	☆地場産食材の利用拡大を促進し、児童・生徒の地域理解促や産業活性化につなげる。
食材の放射線測定	教育委員会 センター職員	◆安全な給食を提供するため、食材の放射線量を測定する。 ◆測定結果を速やかに公表する。	☆放射線量の高い危険な食材の混入を防ぐ。 ☆測定結果を速やかに知らせ、保護者の安心等につなげる。
食材の調理	栄養教諭 センター職員	◆栄養価が高く美味しい給食を提供するため、食材の効果的な調理を行なう。	☆児童、生徒のを健康や発育の促進につなげる。 ☆季節感があり食欲をそそるメニューにより、喫食率の向上を図る。 ☆短時間で効率的な調理を行い経費や労働時間の縮減を図る。

対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
－	○ 適切な分量、質のよい食材と感じている。 ○ 魚の時に「美味しい」という声をよく聞き、良質なものを提供していただいていると感じる。 ○ 1年生も野菜のおかずが大好きで、「私、うちのサラダはあまり食べられないけど給食の野菜（サラダ）だーい好き！」と言っている子がいた。
児童・生徒 生産者 販売者	○ 地場産の食材を使う地産地消のよさや食材を選択する力を様々な教科と関連して指導していきたい。 ○ 毎日のように宮代町で採れた食材をいただくことができ生徒たちは本当に幸せです。放送資料にも必ず紹介されているので、分かりやすい。 ○ 地場産業を利用することで、郷土に対する親しみの気持ちをもつことができた。 ○ 地産地消の意識を高めるのに最適、宮代の地場産食材を食べることで郷土に誇りを持てるようになっている。
児童・生徒 保護者	○ 放射線量の測定や公表により、給食への安心感が高まっている。 ○ 安全にもかなり配慮していただいているので、本当に助かる。 ○ 安心安全の取組は大変ありがたい。放射能の測定結果の速やかな公表については、保護者や児童が安心して給食を食べられるよいきっかけになっている。 ○ 今後も継続して取り組んでいただけるとありがたい。
児童・生徒 センター職員	《手づくりと工夫に感謝》 ○ 手作りのハンバーグ等、一つ一つ手間をかけて作られているものは、食感もよくとても美味しく人気。 ○ ハンバーグを丸めて提供して下さったことで、アルミ容器の時よりも手間もかかり大変だと思うが、生徒たちは大変喜んでおいしくいただくことができています。 ○ 色々なことに挑戦して下さり、頭が下がります。 ○ ハッピーにんじん等、給食を楽しく美味しく食べるための工夫がされている。 ○ フレンチトーストなども、揚げパンを超える人気メニューとなった。 ○ 給食研究委員会等でも様々な意見を聞いて下さり、工夫をして給食を提供して下さる皆様に感謝。今後も残さずいただけるように指導していきたい。 ○ みそ汁などの出汁が美味しく、こだわりを感じている。大変おいしい。 ○ 児童は給食が楽しみで、喫食率はとても高い。 ○ サラダのドレッシングやトマトソースなど、タレがいつも手作りで栄養たっぷり、大変おいしくいただいている。 ○ 喫食率の裏に給食センターの皆様の細かい配慮が感じられ、感謝。 ○ 児童に人気のある定番メニューや季節感や地域感のあるメニューを工夫して提供していただき感謝。

平成28年度 学校給食事業評価

項 目	担 当	内 容	ね ら い	対 象	評 価 （問題点、改善点、その他）
配送、配膳	配送職員 配膳員 給食主任	◆事故やトラブルを防止し、適切な時間に確実に食器や食缶等を届ける。 ◆時間のロスを縮減し、衛生的に配膳を行う。	☆児童、生徒の良好な喫食環境を確保し、喫食率の向上や効率的な学校運営につなげる。	児童・生徒 教職員	《丁寧に対応していただいている》 ○ 配膳員さんや給食センターの方々がとても親切に丁寧に対応してくださっている。 ○ 嘔吐物があった際に、個別に回収していただくなど衛生面にも配慮されている。 ○ 配膳員さんが、各学級の給食当番の児童に「今日は、……」と、配膳の仕方や数もののおかずの個数を丁寧に伝えてくださるので、給食当番の児童はよく聞いて間違いなく配膳することができている。 ○ 笑顔で対応してくださるので児童は親しみをもって給食を取りに行っている。 ○ 授業時間変更等での臨機応変に対応していただきありがたい。 ○ 時間変更やお誕生日給食にもよく対応していただいた。 ○ 狭い駐車場で配送車の方には苦勞をおかけしていると思うが、安全に正確に配送をしていただいて感謝。 ○ 特別日課の時など、配送、配膳の時間に確実に対応していただき、温かいものを温かいうちに食べることができる。 ○ 除去食・代替食が確実に対象児童に届けられるように、確認方法もしっかり確立されている。 ○ 配膳員さんから盛り付けの注意点がある時は、学級で気をつけている。 ○ ハッピーランチや誕生日給食の際にもワゴンを運んでいただき大変感謝している。 ○ 異学年グループ活動のグループ数に応じた給食の対応をしていただきありがたい。 ○ 学年閉鎖や学級閉鎖等に対応していただき、大変助かっている。 《課題・要望》 ◆ 学校敷地内では配送車の最徐行運転をお願いします。 ◆ 委員会行事を通して安全な配膳や、食事時間の確保を通して給食指導していきたい。
給食センター設備の管理	栄養教諭 センター職員	◆給食センターの各種設備を、適正に管理し、必要な改修や更新を行う。	☆加工や調理の効率を確保し、業務の停滞を防ぐ。 ☆良好な給食を安定的に提供する。	—	○ 良好な給食が安定的に提供されている。
そ の 他	給食・栄養士への意見、提案等				○ メニューや食材へのこだわり等の工夫で、安全で大変美味しい給食を提供いただき感謝。 ○ 健康管理を含め安心、安全な給食提供をしていただき、感謝の気持ちでいっぱい。今後もおいしい給食を楽しみにしています。 ○ どの子も給食が楽しみで、具合が悪くて早退する子も給食を食べて帰りたいというくらい。給食の時間は笑顔いっぱい。 ○ いつもきめ細かな対応ありがとうございます。 ○ 宮代町の子供たちが健やかに成長しているのは愛情たっぷりのおいしい給食のおかげです。これからもよろしく願いいたします。 ◆ 献立の中で 時々、炭水化物が多い献立があり気になった。また、色味も同じものがそろってしまった時があったので気になった。

日	曜日	おかず	飲み物	須賀中学校				前原中学校				百間中学校			
				1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体
				%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
①	水	カスタード クリームパン	牛乳 とりにくのパンこやき ブロッコリーのサラダ(ドレッシング) ポトフ	99	100	99	99	99	96	87	94	94	95	96	95
2	木	ごはん	牛乳 だしまきたまご のりじゃこあえ(のり・じゃこ・しょうゆ) すきやきふう	99	100	94	98	92	98	90	94	94	96	94	95
3	金	ごはん	牛乳 いわしのかばやき いそかあえ(のり・しょうゆ) どさんこじる ふくまめ	99	100	96	98	97	99	91	96	95	98	96	97
6	月	じごなうどん	牛乳 きつねうどん いかのいしがきあげ おひたし(かつおぶし・しょうゆ)	100	100	99	100	99	99	92	97	96	97	96	96
⑦	火	ちゅうかふう たきこみ ごはん	牛乳 ホキののりごまフライ(ソース) だいこんとキャベツのサラダ(ドレッシング) レンファンタン	100	99	100	100	99	99	89	96	96	97	97	97
⑧	水	ゴマバーガース ライス	牛乳 キョフテ(ケチャップ) コールスロー(ドレッシング) レンズまめとやさいのトルコふうポタージュ	100	100	100	100	94	93	86	91	88	97	91	92
⑨	木	せきはん (ごましお)	牛乳 ちくわのいそべあげ(ひとり2こ) しもつかれ こんさいのみそじる	100	100	97	99	99	95	88	94	93	93	96	94
⑩	金	むぎごはん	牛乳 ハッシュドポーク ミックスポテト キウイフルーツ	100	100	100	100	100	100	99	100	99	100	99	99
⑬	月	じごなうどん	牛乳 ごもくきょうふううどん だいのシャリシャリあげ だいこんとツナのサラダ(あおじそドレッシング)	96	100	98	98	97	98	93	96	95	97	94	95
⑭	火	キャロットライス	牛乳 こまつなとハムのサラダ(ハム・かつおぶし・ドレッシング) ABCスープ てづくりチョコバナナケーキ	100	100	98	99	99	99	96	98	98	98	97	98
15	水	むぎごはん (ふりかけ)	牛乳 レバーとポテトのオーロラソースあえ かむかむわかめサラダ(てづくりドレッシング) みそけんちんじる	99	100	98	99	97	97	95	97	95	96	97	96
16	木	ごはん	牛乳 さばのねぎみそやき こまつなのごまあえ(てづくりごまダレ) あったかはくさいじる	96	100	97	98	98	98	93	97	98	97	97	97
⑰	金	ごはん	牛乳 3しょくそぼろどんのぐ こまつなとしらだきのいそかあえ(のり・しょうゆ) だいこんとワカメのみそじる	100	100	97	99	99	99	93	97	97	98	98	98
20	月	ちゅうかめん	牛乳 とうふラーメン エビシウマイ 小:2こ 中:3こ サクサクサラダ(あげやさい・ドレッシング)	100	98	97	99	99	98	91	96	95	96	96	96
⑳	火	むぎごはん	牛乳 チキンなんばん きりぼしだいこんのにも さつまいものみそじる ひゅうがなつゼリー	100	99	97	99	98	99	93	97	98	97	97	97
㉑	水	きなこあげパン (きなこパウダー)	牛乳 チリコンカン ワントンスープ	99	100	100	100	98	98	92	96	98	98	98	98
23	木	ごはん	牛乳 てづくりカツどんのぐ こまつなのいそかあえ(のり・しょうゆ) いなかじる《いりこだし》	100	100	96	99	98	97	95	97	98	97	98	98
㉔	金	むぎごはん	牛乳 ヤンニョムチキン パンサンズー(きんしたまご・ドレッシング) キムチなべ	100	100	97	99	98	97	92	96	96	96	98	97
㉗	月	むぎごはん	牛乳 やさいたっぷりカレー ゆでたまご(しお) キャベツのサラダ(てづくりピリからドレッシング)	100	100	86	96	94	89	94	92	97	95	98	97
28	火	ごはん	牛乳 てづくりレンコンハンバーグ(てりやきソース) かぼちゃのサラダ(マヨネーズ・じゃこ) はくさいとほうれんそうのみそじる	99	100	99	99	95	86	86	89	97	96	96	96
				99	100	97	99	97	97	92	95	96	97	96	96
				1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体	1年	2年	3年	全体
				須賀中学校				前原中学校				百間中学校			

2月の給食も、先生方の御協力ありがとうございました。

2月の給食ですが、3校の平均喫食率は『96.8%』でした。

中学3年生は受験を控え、少し残りがちな日もみられましたが、今月はどの学校でも、80%を切ることはありませんでした。

各校『インフルエンザ』等のお休みもあったことかと思ひます。

須賀中学校は、12月から今月まで、2年生の平均喫食率が100%です。また、今月は全体の平均が100%の日も多くみられました。『1年生と3年生で学級閉鎖』があったにも関わらず、よく食べてくれていました。

百間中学校では、全体的に安定していました。2年生で100%の日があり、とてもうれしいです。

3年生がバタバタしている中で、安定した喫食率で素晴らしいと思います。

前原中学校では、27日あたりから、2年生の残りが目立っているように思ひます。カレーの日の残が多く、センターでも驚いていましたが、お休みが多かったのでしょうか？

3年生はいよいよ、公立高校の受験のシーズンになりました。しっかり食べて、受験を乗り越えてほしいと思ひます。

先生方の毎日の給食指導があつての素晴らしい喫食率だと思ひます。生徒へのご指導毎日本当にありがとうございます。

お忙しい中とは思ひますが、3月も生徒への給食指導など、よろしくお願い致します。

小学校

喫食率 H28年度

2 月

70%台

80%台

100%

				須賀小学校							百間小学校							東小学校							笠原小学校										
				1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体				
	曜日	主食	飲み物	おかず	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%				
1	水	カスタード クリームパ ン	 牛乳	とりにくのパンこやき ブロッコリーのサラダ(ドレッシング) ポトフ	100	100	98	88	100	100	97	100	100	97	95	98	96	98	100	100	100	100	100	100	100	100	99	99	100	社会 科見	100	100			
2	木	ごはん	 牛乳	だしまきたまご のりじゃこあえ (のりじゃこ・しょうゆ) すきやきふうに	100	100	95	95	100	100	98	100	97	96	94	97	100	97	99	100	88	96	100	100	98	99	96	83	100	99	100	96			
3	金	ごはん	 牛乳	いわしのかばやき いそかあえ (のり・しょうゆ) どさんこじる ふくめ	99	99	95	97	100	99	98	100	95	99	99	98	100	99	100	100	93	98	100	100	99	95	98	92	100	100	99	97			
6	月	じごなうどん	 牛乳	きつねうどん いかのいしがきあげ おひたし (かつおぶし・しょうゆ)	100	100	97	97	100	社会 科	99	100	97	97	97	97	98	98	95	100	98	100	100	100	99	99	100	98	99	100	100	99			
⑦	火	ちゅうかふう だきこみ ごはん	 牛乳	ホキののりごまフライ (ソース) だいにんとキャベツのサラダ (ドレッシング) レンファンタン	100	100	100	96	100	100	99	100	100	100	100	99	100	100	100	100	98	100	100	100	100	99	100	100	100	100	社会 科	100			
⑧	水	ゴマバーガー スライス	 牛乳	キョフテ (ケチャップ) コールスロー (ドレッシング) レンズ豆めとやさいのトルコ風ポタージュ	100	100	社会 科	97	100	100	99	100	100	97	100	96	94	98	100	100	96	98	100	100	99	97	100	100	100	100	98	99			
⑨	木	せきはん (ごまし お)	 牛乳	ちくわのいそべあげ (ひとめ2こ) しもつかれ こんさいのみそじる	100	100	100	88	100	100	98	98	97	98	96	90	95	96	99	100	85	99	100	社会 科	98	99	100	100	100	100	100	100			
⑩	金	むぎごはん	 牛乳	ハッシュドポーク ミックスポテト キウイフルーツ	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	99	100	100	振替休業日							96	100	100	100	100	100	100	100	100	100
⑬	月	じごなうどん	 牛乳	ごもくきょうふううどん だいのしゃりしゃりあげ だいにんとツツのサラダ (あおじそドレッシング)	98	100	98	95	100	100	99	98	98	99	99	96	95	97	94	98	91	99	100	100	99	97	98	99	97	100	96	98			
⑭	火	キャロットライス	 牛乳	ごまつなとハムのサラダ (ハム・かつお節・ドレッシング) ABCスープ てづくりチョコバナナケーキ	100	100	99	100	100	100	99	99	99	100	98	98	99	98	100	99	100	100	100	99	99	100	100	100	100	100	100	100			
15	水	むぎごはん (ふりかけ)	 牛乳	レバーとポテトのオーロラソースあえ おちのちわかずき (てづくりドレッシング) みそけんちんじる	99	99	99	95	100	100	99	100	98	98	99	98	100	99	100	99	97	94	99	98	98	98	99	99	99	100	99	99			
16	木	ごはん	 牛乳	さばのねぎみそやき ごまつなのご飯あえ (てづくりごまだし) あったかはくさいじる	100	100	98	98	100	100	99	100	100	90	100	99	100	98	100	100	97	99	100	100	99	99	99	100	100	100	100	100			
⑰	金	ごはん	 牛乳	3しょくそぼろどんのぐ ごまつなとしらたきのおいそあえ (のり・しょうゆ) だいにんとワカメのみそじる	100	100	100	98	100	100	100	100	100	100	99	100	100	100	100	100	98	100	100	100	100	98	100	100	100	100	100	100			
20	月	ちゅうかめん	 牛乳	とうふラーメン エビショウマイ 小・2こ 中・3こ サクサクサラダ (あげやさい・ドレッシング)	100	99	98	97	100	100	99	99	100	100	99	97	95	98	98	100	97	99	100	100	99	98	100	100	100	99	100	100			
⑳	火	むぎごはん	 牛乳	チキンなんばん きりぼしだいにんのにも きつまいものみそじる ひょうろくせー	99	100	100	100	100	100	98	100	96	100	98	99	98	100	100	100	96	100	100	100	99	95	100	100	100	100	100	99			
㉑	水	きなこあげパン (きなこパワ ダー)	 牛乳	チリコンカン ワタンスープ	100	100	100	98	100	100	100	100	96	100	97	98	98	100	100	87	98	100	100	97	100	100	100	100	100	100	100				
23	木	ごはん	 牛乳	てづくりカツどんのぐ ごまつなのおいそあえ (のり・しょうゆ) いななじる 《いりこだし》	100	100	100	99	100	100	100	100	95	100	98	100	99	100	100	100	99	100	100	100	99	100	100	100	社会 科	100	99	100			
㉔	金	むぎごはん	 牛乳	ヤンニョムチキン ハンサンスー (煮んじたまご・ドレッシング) キムチなべ	100	99	98	98	100	100	99	99	100	94	99	98	100	98	98	97	96	100	100	99	98	98	95	100	99	100	99	98			
㉕	月	むぎごはん	 牛乳	やさいたっぷりカレー ゆでたまご (しお) キャベツのサラダ (てづくりドレッシング)	100	100	100	96	100	96	99	100	100	97	96	99	95	98	100	100	100	94	100	100	99	100	99	100	100	100	100	100			
28	火	ごはん	 牛乳	てづくりレンコンハンバーグ (てりやきソース) かぼちゃのサラダ (マヨネーズ・じゃこ) はくさいとほうれんそうのみそじる	99	100	96	98	100	100	99	99	99	98	99	96	99	98	100	100	98	93	100	100	98	99	99	100	100	100	100	100			
平成28年度 2月平均98.8 % (4校平均)					100	100	98	97	100	100	99	100	99	97	99	97	98	98	99	100	96	98	100	100	99	98	99	99	95	100	100	99			
					1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体	1年	2年	3年	4年	5年	6年	全体			
					須賀小学校							百間小学校							東小学校							笠原小学校									

2月は、4校平均の喫食率は98.8%。各校ともよく食べていただいています。先生方のご指導ありがとうございます。

インフルエンザでお休みの児童がとて多くなりました。学級閉鎖のクラスは、1日⇒須賀小2の1、5の2。

2日⇒須賀小2の1、4の2、5年生。3日⇒須賀小4の2、5の1。7日・8日⇒須賀小4の1。17日・20日⇒百間小3の2、3の3でした。

※須賀中1の3⇒17日、20日。須賀中3の1⇒28日

良く食べた献立は、10日ハッシュドポーク、17日三色そぼろ丼、7日中華風たきこみごはん、23日手作りカツ丼の日、14日キャロットライス、21日チキン南蛮、27日野菜たっぷりカレー、22日チリコンカン(揚げパンの残り 0.4%)、1日鶏肉のパン粉焼き(カスタードクリームパンの残り0.5%)、28日手作りレンコンハンバーグの献立でした。

心配した28日の南瓜のサラダもよくたべていました。

2月の献立の中で、やや残りがあったのは、9日の初午の献立(赤飯+しもつかれの献立)昨年より喫食率上がりました。(94.5⇒97.7%)行事食はこれからも伝え続けていきたい料理です。次に2日すき焼き風煮、3日イワシのかば焼き+福豆、24日キムチ鍋+ヤンニョムチキン13日五目京風うどん+大豆のシャリシャリ揚げの献立でした。よく食べた献立と残りがあった献立の差がなくなってきました。

高学年も素晴らしいですが、1、2年生の喫食率が素晴らしく、1年間の成長を感じています。

センターでは今後も野菜の洗浄や、物資の選定、ノロウイルス対策で90度1分の加熱のクリアなど衛生面で十分注意致します。年度末でお忙しい3月ですが、給食指導もよろしくお願いいたします。

百間小 栄養教諭 島村

平成28年度2月分 食器破損状況集計表

宮代給食センター

食器総数 2,701枚

洗浄時				配送時				保管時				須賀中				前原中				百間中				須賀小				笠原小				東小				百間小				その他				合計				総合計	
日付	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗	大皿	小皿	汁碗	飯碗									
1																																		0	0	0	0	0											
2																						1											1				0	2	0	0	2								
3	1			1	1																	1		1									1			1	1	2	2	6									
4																																		0	0	0	0	0											
5																																		0	0	0	0	0											
6																								1										1	0	0	0	1											
7																										1								0	0	0	1	1											
8																											1							0	0	1	0	1											
9																						1	1	1	1			1						1	1	1	2	5											
10	1		1	4	1																												1	1	4	1	7												
11																																		0	0	0	0	0											
12																																		0	0	0	0	0											
13																						1	1				1						0	1	2	0	3												
14																								1	2	2					1		0	1	3	2	6												
15																								1			1	1					0	0	1	2	3												
16																																		0	0	0	0	0											
17	1		1	2	2																					1							2	1	2	2	7												
18																																		0	0	0	0	0											
19																																		0	0	0	0	0											
20												1		1																			1	0	1	0	2												
21																																		0	0	0	0	0											
22																									2								0	0	0	2	2												
23																																		0	1	1	0	2											
24	2		1	2	2																												2	1	2	2	7												
25																																		0	0	0	0	0											
26																																		0	0	0	0	0											
27															2																		1	0	2	0	3												
28			2	2								1	1													1							1	0	4	5	10												
29																																		0	0	0	0	0											
合計	5	3	11	8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	1	0	0	2	0	0	0	0	0	1	4	2	2	1	1	3	7	2	0	2	1	1	2	2	2	0	0	2	0	11	10	26	21	68
累計	26	14	87	45	0	0	0	0	0	0	0	0	6	4	19	33	2	3	4	3	1	3	5	31	17	15	44	32	13	11	20	24	13	10	25	29	14	27	28	26	1	6	49	21	91	93	282	245	711
																																破損率：				3.4%	3.4%	10.4%	9.1%	8.8%									

平成28年度 宮代町地場産野菜の使用状況(H29.1末)

(単位:Kg)

野菜 品名	規格	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合 計	前年 実績	前 年 対比%
1 大根	A L～2L		130	65				145	290	395			1,025.0	995.0	103.0%
2 長葱	A L～2L	200	90	140	140	115	145	130	190	210			1,360.0	1965.0	69.2%
3 男爵芋 (ワセシ)	A L～2L			100	90	50			40				280.0	240.0	116.7%
4 北あかり				110	150	100							360.0	360.0	100.0%
5 メークイン													0.0	0.0	#DIV/0!
6 シャドークイン						10							10.0	0.0	#DIV/0!
7 胡瓜	M		115	150	145	200	80	25					715.0	660.0	108.3%
8 ブロッコリー	A L～2L								70				70.0	180.0	38.9%
9 さつまいも								25					25.0	26.0	96.2%
10 小松菜	L	235	145	20				20	335	410			1,165.0	1730.0	67.3%
11 きゃべつ	A L～2L		50	90					100	10			250.0	990.0	25.3%
12 白菜	A L～2L							125	200	150			475.0	1120.0	42.4%
13 チンゲン菜													0.0	0.0	#DIV/0!
14 ヤーコン								140		60			200.0	250.0	80.0%
15 むき玉葱	A L～2L			110	135								245.0	395.0	62.0%
16 ピーマン					12								12.0	17.0	70.6%
17 人参	A L～2L								110	100			210.0	225.0	93.3%
18 黄色人参													0.0	15.0	0.0%
19 ほうれん草									10				10.0	55.0	18.2%
20 にがうり	L					10							10.0	0.0	#DIV/0!
21 茄子	A M				20	30							50.0	160.0	31.3%
22 南瓜	L 玉												0.0	0.0	#DIV/0!
23 冬瓜						50							50.0	0.0	#DIV/0!
24 赤かぶ													0.0	20.0	0.0%
25 みずな													0.0	0.0	#DIV/0!
26 春菊										5			5.0	5.0	100.0%
27 バターナッツ南瓜													0.0	0.0	#DIV/0!
28 巨峰	優					147							147.0	149.0	98.7%
29 ブルーベリー						100							100.0	100.0	100.0%
30 梨	32玉					10							10.0	60.0	16.7%
31 ゆず									1	1.5			2.5	2.3	108.7%
32 かぶ										30			30.0	105.0	28.6%
33 そうめん南瓜						70							70.0	70.0	100.0%
34 にら(ナガホリ)													0.0	0.0	#DIV/0!
35 ごぼう													0.0	10.0	0.0%
36 パプリカ赤						20	30						50.0	0.0	#DIV/0!
37 パプリカ黄						15							15.0	0.0	#DIV/0!
38 バジル													0.0	0.0	#DIV/0!
39 ローズマリー													0.0	0.5	0.0%
40 赤唐辛子													0.0	0.0	#DIV/0!
41 さといも								30					30.0	60.0	50.0%
42 きくいも										40			40.0	40.0	100.0%
43 ささげ		3											3.0	53.0	5.7%
44 もち米		37											37.0	110.0	33.6%
45 米粉			10				10						20.0	21.0	95.2%
46 赤米													0.0	7.0	0.0%
47 黒米													0.0	11.0	0.0%
※ はちみつ								2		2.0			4.0	5.2	0.8
※ モロコ原料								35					35.0	35.0	1.0
計		475.0	540.0	785.0	692.0	927.0	265.0	640.0	1,346.0	1,411.5	-	-	7,081.5	10,206.8	69.4%
前年実績C		344.0	694.0	1,010.0	977.0	924.0	459.0	931.0	1,292.0	1,505.8	1,687.0	383.0	10,206.8		
前年対比		138.1%	77.8%	77.7%	70.8%	100.3%	57.7%	68.7%	104.2%	93.7%	0.0%	0.0%	69.4%		
計画B28年		434.0	769.0	1,210.0	1,020.0	1,039.0	569.0	1,123.0	1,562.0	1,458.0	914.0	380.0	10,478.0		
計画対比		109.4%	70.2%	64.9%	67.8%	89.2%	46.6%	57.0%	86.2%	96.8%	0.0%	0.0%	67.6%		

※はカウントしない

地場産米

(単位 : k g)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合 計
28年度	1,558	2,084	2,517	1,184	2,461	2,483	2,475	1,661	1,902			18,325
27年度(前年)	1,798	2,183	2,696	1,252	2,229	2,735	2,355	1,856	1,766	2,582	1,534	22,986
前年対比%	86.7%	95.5%	93.4%	94.6%	110.4%	90.8%	105.1%	89.5%	107.7%	0.0%	0.0%	79.7%

H. 28年度宮代町地場野菜の1月の使用実績について

1 地場野菜	前年実績	
当月実績(kg)	同月実績	前年対比(%)
1,411.5	1,505.8	93.7%
実績累計(kg)	実績累計	前年対比(%)
7,081.5	8,136.8	87.0%
	H.28年度	
計画累計(kg)	実績累計	計画対比(%)
9,184.0	7,081.5	77.1%

平成29 年度 年間給食計画表

平成29年 2月23日現在 宮代町教育委員会

月	米飯	パン	麺		給食 回数	開始日 終了日	外国料理	郷土料理	行事食	宮代町の 行事食	リクエスト 学校名	わが家の自慢料理		セレクト給食 学期1～2回	旬の食材	地場産食材	給食だよりのテーマ 内容 平成27年度	給食目標	
			中華	うどん								実施予定献立	食育だより・給食だより						
4月	9	3	1	0	13	小学1年 8回 4/12(水) ～ 小学1年 19日(水)～	—	長崎県	入学・進級祝い ※オレンジデー	4月21日 御影供 草餅	前原中1年 西村朱音さん			7月 冷たい デザート 3種	キャベツ・根三つ葉・セロリ しいたけ・筍・苺・ふき・甘夏 まだこ・飛び魚・あさり・芝エビ のらぼう菜・杓子菜・しらす・鯛 ごぼう・椎茸・筍・じゃが芋 玉葱・さやえんどう・アスパラガス グリーンピース・苺・びわ・メギス 鯉・カレイ・しらす・あさり 真アジ・まだこ・いさき・鮎	米・長ねぎ・きゅうり もち米・キャベツ 赤唐辛子	給食について知ろう 宮代町の給食について	給食のきまりを守り 楽しい給食にしよう	
5月	13	3	2	2	20		マレーシア	高知県	端午の節句 こどもの日 八十八夜 ヨーグルトの日 蒟蒻の日		前原中1年 安島彩乃さん 『たけのこ のこのこ ごはん』	『塩肉じゃが』 須賀小6年 青柳成美さん のお母様より			ごぼう・じゃが芋・玉葱・南瓜 トマト・空豆・胡瓜・アスパラガス さやいんげん・びわ・梅・おかひじき さくらんぼ・まだこ・真アジ きす・鮎・うなぎ・まぐろ・鮎	米・赤米・黒米・米粉 キャベツ・きゅうり 大根・長ねぎ・玉ねぎ チンゲンサイ・じゃがいも	給食について マナーについて(箸の持ち方) 朝ごはんについて 食器の扱い方について	正しいマナーで 食事をしよう	
6月	14	4	2	2	22		ブルガリア	滋賀県	虫歯予防デー ※サクラソボの日		須賀中2年 中里明香莉 さん 『美味しい 和食』	須賀中1年 高曾根茉莉さん のお母様より			ごぼう・じゃが芋・玉葱・南瓜 トマト・空豆・胡瓜・アスパラガス さやいんげん・びわ・梅・おかひじき さくらんぼ・まだこ・真アジ きす・鮎・うなぎ・まぐろ・鮎	米・じゃがいも・大根 キャベツ・たまねぎ パジル・ローズマリー きゅうり・にんじん	よくかんで食べよう 食中毒予防について	よくかんで 食事をしよう	
7月	8	2	1	0	11	7/18(火) まで	メキシコ	鹿児島県	七夕 ※梨の日 土用丑の日		須賀中2年 軽部瑞穂さん 『野菜たっぷり 苦手なものを 克服しよう』	『かぼちゃスープ』 須賀中1年 道野畑 瑠依華・愛依華・恵莉華 さんのお母様より	『ピザ風ギョーザ』須賀中1年 深川悠斗さんのお母様		アスパラガス・南瓜・胡瓜・トマト さやいんげん・枝豆・とうもろし 茄子・梨・びわ・梅・西瓜・桃 スルメイカ・まだこ・真アジ・きす 鮎・うなぎ・鮎・飛び魚・鯉・柳葉魚	米・じゃがいも・きゅうり たまねぎ・キャベツ・なす にんじん・ピーマン モロヘイヤ	水分補給について 【食育ブック】 ※食育だより(夏休み号)	衛生に気を付けて 食事をしよう	
1学期	44	12	6	4	66		3回	4回	5回										
9月	14	3	1	1	19	9/2(金) ～	オーストラリア	宮城県	お月見 夏バテ防止 ※黒豆の日 キウイの日 くるみの日			『タコライス』 百間小5年 小島大空さん のお母様より		12月 クリスマス デザート セレクト	椎茸・南瓜・トマト・さやいんげん にがり・オクラ・茄子・冬瓜・もずく ぶどう・梨・ヒラメ・スルメイカ 真アジ・真イワシ・秋刀魚 鮭・カジキマグロ・飛び魚 里芋・椎茸・じゃが芋・さつま芋 栗・柿・りんご・ヒラメ スルメイカ・真アジ・真イワシ 秋刀魚・かます・鮭 サバ・たこ・かじき	米・なす・きゅうり・ゴーヤ じゃが芋・玉ねぎ・さつま芋 ぶどう・パジル・ローズマリー ピーマン・ブルーベリー(ジャム) そうめんカボチャ 青じそ	夏バテに負けない食生活 給食コンクールについて	責任をもって 手早く当番の 仕事をしよう	
10月	15	3	1	2	21		チュニジア	愛媛県	体力UP 目の愛護デー ※豆腐の日 さつま芋の日 ハロウィン	10月23日 おひま 塩あんびん		『人参のツナ炒め』黒ごま入り 東小2年 河上萌衣さん のお母様より			白菜・里芋・ごぼう・れんこん 春菊・かぶ・ブロッコリー・椎茸 じゃが芋・人参・柿・りんご 伊勢海老・ヒラメ・秋刀魚・鮭 サバ・カレイ・かに・鮎	米・さつまいも・小松菜 じゃがいも・長ねぎ にんじん・きゅうり キャベツ	食事が必要な理由 目の愛護デーについて お月見・青魚について	好き嫌いなく 何でも食べよう	
11月	13	3	2	1	19	11/14(月) 県民の日	スペイン	埼玉県	収穫祭 彩の国月間 ※チーズの日	11月9日 道徳の日 島村盛助		『ソバ・デ・アホ』 ニンニクのスープ 東小2年 本多悠月さん のお母様より			白菜・里芋・大根・ほうれん草 ごぼう・かぶ・春菊・れんこん 人参・苺・りんご・みかん・ほたて 伊勢海老・ヒラメ・鮭・マグロ 蟹・ブリ・タラ・カレイ・かに	米・じゃが芋・ヤーコン・青じそ キャベツ・大根・ブロッコリー 人参・小松菜・長ねぎ・かぶ 白菜・パジル・もち米・ささげ 赤唐辛子・柿・栗・キクイモ	彩の国学校給食月間 埼玉県の郷土料理について 勤労感謝の日(新嘗祭)	安全に気をつけて 食缶・食器類を 大切に扱う	
12月	10	2	1	1	14	12/20(火) まで	ベルギー	北海道	冬至 ※蜜柑の日 クリスマス			『芋の子汁』 里芋ときこを使って 前原中1年 大場未幸さん のお母様より	『お手軽ドリア』百間小6年 小泉黎和さんのお母様 『大根のバター醤油炒め』前原中2年 鶴巻かなめさんのお母様			白菜・里芋・大根・ほうれん草 ごぼう・かぶ・春菊・れんこん 人参・苺・りんご・みかん・ほたて 伊勢海老・ヒラメ・鮭・マグロ 蟹・ブリ・タラ・カレイ・かに	米・じゃがいも・きゅうり キャベツ・大根・にんじん 小松菜・長ねぎ・赤唐辛子 白菜・米粉・ブロッコリー キクイモ・りんご	寒さに負けない体づくり 冬至について 食育だより(冬休み号)	食べ物の栄養に ついて知り バランスよく食べよう
1月	11	3	1	1	16	1/11(水) ～	スイス	埼玉県	給食週間 ※鏡開き ※昔の給食 小正月/七草 いちごの日	まゆだま祭り 小正月 1月15日 小豆粥		『のっぺ汁』新潟県 お正月の雑煮風 前原中2年 麻生碧海さん のお母様より		お楽しみ セレクト デザート 3月	白菜・里芋・大根・法蓮草・山東菜 ごぼう・春菊・かぶ・小松菜 くわい・ブロッコリー・キャベツ きんかん・りんご・ブリ・マグロ 蟹・タラ・伊勢海老・ぶり 白菜・里芋・大根・ほうれん草 ごぼう・れんこん・かぶ・春菊 ブロッコリー・キャベツ・ポスカン はるみ・イヨカン・金目鯛・ワカサギ マグロ・蟹・伊勢海老・ヒラメ 春菊・かぶ・ブロッコリー キャベツ・ぜんまい・椎茸 菜の花・あさつき・ふき・苺 さわら・さより・アマダイ・しらす しいら・のらぼう菜・杓子菜	米・キャベツ・じゃがいも 大根・長ねぎ・にんじん 白菜・ヤーコン・かぶ ゆず・キクイモ・さつま芋 赤かぶ(1月上旬) 菊芋 米・大根・長ねぎ・小松菜 キャベツ・白菜・にんじん じゃがいも・春菊・ささげ もち米・ブロッコリー 縮みほうれん草 米・白菜・長ねぎ・大根 かぶ・ヤーコン・小松菜 ブロッコリー・もち米 ささげ	給食の歴史 (宮代のあゆみ)	感謝の気持ちを こめて食事をしよう	
2月	13	3	2	1	19		韓国	鳥取県	節分 (バレンタイン) ※抹茶の日 ビスケットの日	初午 赤飯と しもつかれ		『車麩のフライ』 ※ベジタリアン 笠原小6年 石田心達さん のお母様より			白菜・里芋・大根・ほうれん草 ごぼう・れんこん・かぶ・春菊 ブロッコリー・キャベツ・ポスカン はるみ・イヨカン・金目鯛・ワカサギ マグロ・蟹・伊勢海老・ヒラメ 春菊・かぶ・ブロッコリー キャベツ・ぜんまい・椎茸 菜の花・あさつき・ふき・苺 さわら・さより・アマダイ・しらす しいら・のらぼう菜・杓子菜	米・大根・長ねぎ・小松菜 キャベツ・白菜・にんじん じゃがいも・春菊・ささげ もち米・ブロッコリー 縮みほうれん草 米・白菜・長ねぎ・大根 かぶ・ヤーコン・小松菜 ブロッコリー・もち米 ささげ	風邪と食事について 大豆から作られる食品 【節分】	いろいろな 食べ物を知り 風邪に負けない 食事をしよう	
3月	9	2	1	1	13	中:3年 6回 中:3年 3/8(木) まで 3/19(火) まで	ジョージア	千葉県	桃の節句 卒業祝い ※ミントの日 サンドイッチデー ホワイトデー			『塩炊き昆布とりのから揚げ』 ※鶏肉に塩昆布を漬けて 百間中2年 石橋幸太さん のお母様より	『おばあちゃんが作るロールキャベツ』 前原中2年金子真緒さん 『和風!ぶた玉 肉ロール』 前原中2年オ川崎麻さんのお母さま			白菜・里芋・大根・ほうれん草 ごぼう・かぶ・春菊・れんこん 人参・苺・りんご・みかん・ほたて 伊勢海老・ヒラメ・鮭・マグロ 蟹・ブリ・タラ・カレイ・かに	米・じゃがいも・きゅうり キャベツ・大根・にんじん 小松菜・長ねぎ・赤唐辛子 白菜・米粉・ブロッコリー キクイモ・りんご	1年間の給食を振り返って 食育だより(春休み号)	1年間の食事を 振り返る
3学期	33	8	4	3	48		3回	3回	4回										
年間	129	31	15	12	187		10回	11回	15回										
※小学校1年生の4月給食回数は8回(給食費は244円×8回=1952円) ※中学校3年生の3月給食回数は6回(給食費は、285円×6回=1710円) ※公立高校の結果発表等で欠席の場合、日割り計算などの止めた回数を差し引いて計算する。																			
開校記念日 須賀小 4月16日(日)・百間小 5月15日(月)・東小 4月18日(火)・笠原小 5月1日(月)・須賀中 4月16日(日)・百間中 5月1日(月)・前原中 6月5日(月)																			
研究委員会日程(予定) 第1回 5月19日(金)・第2回 7月7日(金)・第3回 10月11日(火)・第4回 12月7日(木)・第5回 2月2日(金)・第6回 3月2日(金)																			