

令和6年度第1回宮代町学校給食運営審議会次第

日時：令和7年2月7日（金）

午後2時から

会場：宮代町立学校給食センター会議室

1 開 会

2 挨拶

3 自己紹介

4 正副会長選出

5 議 題

（1）令和6年度学校給食事業評価について

（2）学校給食喫食状況について

（3）食器破損の状況について

（4）地場産農産物の活用状況について

（5）令和7年度学校給食予定について

（6）食材費価格高騰への対応について

（7）宮代町学校給食における食物アレルギー対応調査結果について

（8）新型コロナウイルス感染症対策の解除について

①食事中の机の向きについて

②おはしを忘れた児童・生徒への対応について

③給食用牛乳パックの処理について

6 そ の 他

7 閉 会

○宮代町学校給食運営審議会条例

平成18年3月23日

条例第9号

(設置)

第1条 学校給食の適正な運営を図るとともに、児童・生徒の心身の健全な発達に寄与するため、宮代町学校給食運営審議会（以下「審議会」という。）を置く。

(所掌事項)

第2条 審議会は、宮代町教育委員会（以下「教育委員会」という。）の諮問に応じて、次に掲げる事項を調査審議する。

- (1) 学校給食の計画に関する事項
- (2) 学校給食費に関する事項
- (3) 給食内容に関する事項
- (4) 前3号に掲げるもののほか、学校給食に関する重要事項

(組織)

第3条 審議会は、委員15人以内で組織し、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 学校医代表
- (2) 学校歯科医代表
- (3) 学校薬剤師代表
- (4) 保健所職員
- (5) 識見を有する者
- (6) 公募による町民
- (7) 学校長
- (8) 保護者の代表

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 役職上によって委嘱された者が、その職を離れたときは、委員は解任されるものとする。

3 委員は、連続して6年を超えない範囲において再任されることができる。ただし、当該附属機関の所掌事務に関し特に専門的な知識経験等を有する者が当該委員以外に得難い等特別の事情がある場合又は任期の途中である場合は、この限りでない。

(会長及び副会長)

第5条 審議会に会長及び副会長を置く。

2 会長及び副会長は、委員の互選によりこれを定める。

3 会長は、会務を総理し、審議会を代表する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故あるとき又は会長が欠けたときは、その職務を代理する。

5 会長及び副会長の任期は、当該委員の任期とする。

(会議)

第6条 審議会は、会長が招集し、その議長となる。

2 審議会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

3 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは議長の決するところによる。

(意見聴取等)

第7条 審議会は、第2条に掲げる事項を調査審議するため、必要があると認めるときは、関係者の出席を求め、意見若しくは説明を聴き、又は必要な資料の提出を求めることができる。

(秘密の保持)

第8条 委員は、職務上知り得た秘密を漏らしてはならない。その職を退いた後も同様とする。

(庶務)

第9条 審議会の庶務は、教育推進課において処理する。

(委任)

第10条 この条例に定めるもののほか、審議会の運営に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則

この条例は、平成18年4月1日から施行する。

宮代町学校給食運営審議会委員名簿

任期 令和6年4月1日～令和8年3月31日

	氏 名	備 考	備 考
1	スズキ ヒトシ 鈴木 仁志	学校医代表	町医師会長
2	ヒラマヤ タカシ 平山 隆志	学校歯科医代表	
3	イウラ ツヨシ 井 浦 剛	薬剤師代表	
4	スギキ カナエ 杉木 夏苗	保健所職員	
5	ヨシダ シゲコ 吉田 シゲ子	識見者	食生活改善推進員協議会
6	コンノ ヤスヒサ 金野 泰久	須賀小学校長	
7	ツカゴシ ケンイチ 塚越 健一	百間小学校長	
8	タカノ ケイコ 高野 桂子	東小学校長	
9	ヤマグチ タカオ 山口 隆夫	笠原小学校長	
10	タニ ヨシアキ 谷 義明	須賀中学校長	
11	クリハラ トシオ 栗原 利夫	百間中学校長	
12	ナガイ カツトシ 長井 勝利	前原中学校長	
13	カシムラ ツグミ 梶村 つぐみ	保護者代表	百間中学校PTA
14	イワサキ トモミ 岩崎 智美	保護者代表	百間小学校PTA

中村 敏明

宮代町教育長

《事務局》
小川 雅也

教育推進課副課長兼宮代町立学校給食センター所長

齋藤 真美子

主幹兼指導主事

埜中 美也

教育推進課教育総務担当主任

《宮代町立学校給食センター》
佐藤 悠子

宮代町立百間小学校栄養教諭

大海 康輔

宮代町立百間中学校栄養教諭

セレクト給食



7月16日(火)

年 組

どれかひとつえらんでね！



さくらんぼフレッシュ

40g



やまがたけんさん かじゅう
「山形県産」さくらんぼ果汁と
かにく しょう
果肉を使用したゼリーです。
あじ とくちょう
さわやかな味わいが特徴です！

- エネルギー：36キロカロリー
- ビタミンC：68ミリグラム
てつぶん
- 鉄分：1.3ミリグラム

アレルギー：さくらんぼ



個

チョコクレープ

30g



きじ のうこう
もちもちクレープ生地に、濃厚な
つつ
チョコクリームを包みました。
あま ひろ
やさしい甘さが広がります！

- エネルギー：84キロカロリー
- カルシウム：3.6ミリグラム
てつぶん
- 鉄分：1.3ミリグラム

アレルギー：なし

にゅう たまご こむぎ ふしょう
(乳・卵・小麦不使用)



個

ソフトクリームヨーグルト

80g



くちあ
ソフトクリームのような口当たり
しんしょっかん
の新食感バニラヨーグルトです。
い
たっぷりのカルシウム入り！

- エネルギー：70キロカロリー
- カルシウム：144ミリグラム
- たんぱく質：2.3ミリグラム
しつ

アレルギー：乳
にゅう



個



きゅうしよく
セレクト給食

12月20日

ねん
年

くみ
組



★どちらかひとつえらんでね!★



クリスマスおたのしみデザート



チョコケーキ

21g



いちごのケーキ

21g



くち よ
チョコスポンジ、口どけの良いチョコ
くみあ
クリーム、チョコソースを組合わせた
ケーキです。

- エネルギー : 71キロカロリー
- たんぱくしつ : 1.3グラム
- ししつ : 3.5グラム

たまご にゅう こむぎ だいず
アレルギー：卵、乳、小麦、大豆

くみあわ
いちごクリームとスポンジを組合せ、
あざ
鮮やかないちごソースのトッピングで
はな しあ
華やかに仕上げたいちごケーキです。

- エネルギー : 61キロカロリー
- たんぱくしつ : 0.9グラム
- ししつ : 2.8グラム

たまご にゅう こむぎ だいず
アレルギー：卵、乳、小麦、大豆、いちご



こ
個



こ
個





1月もいつけひょう

のものは、**クラス**で
もいつける前にかけましょう。
のものは、**なかの**
かずをお皿にもりつけましょう。

16回

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
♡あとかたづけのきまり♡ - パンの残りは2重食缶に入れない。 - パンやめんの袋は小さくまとめてストローのごみといっしょにする。 - アルミカップはきれいに重ねてフライケースにもどす。 - 飯缶には、茶わん1ばい分の水を入れる。	ぜん こく かっ こうきゅうしよくしゅうかん 1月24日~30日は、全国学校給食週間です! 学校給食の移り変わりを見てみよう! 明治22年 戦後(昭和20~30年代) 現在 私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。	9 くわいとさといものてりに だしまたまご なめし なくなさじる 七草の献立 給食では七草の中から、『せり』『すずな』『すずしろ』を使っています。	10 あまおうのクレープ ナムル ごはん マーボーどうふ *ナムルは大皿に盛りつける。 *デザートは、百問中の2年生が職場体験の一環で決めたものです。	
13 成人の日	14 ビーフンとツナのソテー シュガーあげパン チンゲンサイのクリームに 我が家の自慢こんだて 【チンゲンサイのクリーム煮】	15 まゆだまぜんざい いそかあえ ちやめし おでん 小正月の献立 ・1月15日は、まゆだま飾りをする日です。 *まゆ玉ぜんざいは、小皿に盛りつける。	16 てづくりソース キャベツときゅうりのそくせきづけ とりにくのやきカツ ごはん はくさいととうふのみそしる 最後の一粒まで残さず食べよう!	17 てづくりねぎドレッシング こんにゃくサラダ あげぎょうざ ちゅうかめん みそラーメンのしる ◆めんのはくろは、小さくしてストローのごみといっしょにする。
20 かつおぶし てづくりだれ とさすあえ あじのたつたあげ ごはん とんじる 30年前の1月17日、阪神淡路大震災がありました。 炊き出しの定番『とんじる』を食べながら、防災について考えましょう。	21 てづくりクリームソース コールスローサラダ チェバブチチ ツイストパン マケドニアふうスープ 北マケドニア料理 「チェバブチチ」のものはトルコ料理のケバブと言われており、小さいケバブという意味。	22 うのはなのにももの チキンなんばん ごはん かきたまじる ☆わすれないで いつものやくそく☆ *「はんかん」には、茶わん1ばい分の水を入れます。	23 てづくりソース 5ひんもくサラダ ドレッシング てづくりやきコーン クリームコロッケふう カレーピラフ ABCスープ ◆アルミカップはきれいに重ねて入ってきた入れ物に戻す。	24 じゃがいもとまめのソテー ワンタン ごはん タコライスのぐ よくかんで食べよう!!
27 のりしょうゆ くじらとポテのオーロラソース ちくさあえ ごはん ごじる 昔の給食献立 昭和30年~50年代は、牛肉や豚肉よりも価格の安かった鯨肉がよく献立に登場しました。	28 てづくりだれ ごもくきんぴら さばのこうみソース ごはん きくいもいりおすいもの ・菊芋は宮代町産です。	29 てづくりトマトソース かいそうサラダ ドレッシング フライドチキン ごはん とうふのみそしる リクエスト献立 「みんなが苦手そうなものを克服できるように工夫しました。」	30 てづくりピリからドレッシング はるさめサラダ(青のちゃん) ゆでたまご むぎごはん みやしろカレー 宮代町の食材 ⇒ ヤーコン *サラダは青茶わん、ゆで卵は小皿、ご飯は大皿に盛りつける。	31 てづくりみそだれ ブロッコリーのおかかあえ かつおぶししょうゆ みそポテト 小:2こ 中:3こ ごかほう ふかやねき じごなうどん たつぷりうどんのしる 埼玉県の郷土料理 ・みそポテトは秩父市の名物料理。 ・五家宝は熊谷市を代表するお菓子。

給食放送用資料

ゆっくり、はっきり、伝える気持ちで！

給食についてのお話し

令和7年

1月9日（木）

❖献立名❖ な 菜めし だし巻きたまご くわいと里芋の照り煮 ななくさじる 七草汁	栄 養 量		
		エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)
	小学生	669	25.3
	中学生	801	28.8

たの
楽しかった冬休みも終わり、今日から給食もスタートしました。今日の給食は、

がつ にち ななくさがゆ
1月7日の七草粥にちなんで、七草汁にしました。この時期の七草は『春の七

くさ
草』といい、『せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すず

しろ』の七つです。難しい名前ですが、『すずな』は「かぶ」、『すずしろ』は

「だいこん」のことをいいます。今日の七草汁には、かぶ、だいこん、せり、みず

菜、そしてみつばを入れて七草を表現しました。また、煮物に入っているくわい

は、くちばしのような芽がのびている様子から、「芽が出る」と、縁起のよい食

べ物として、お正月のおせち料理によく使われてきました。今日のくわいは、みや

しろまち
代町でとれたものです。味はいかがですか？今日はくわいの他に、だいこん なが

みやしろまち そだ やさい
が宮代町で育った野菜です。

宮代給食センター

合計

[illegible]

宮代給食センター

[illegible]

宮代町教育委員会 御中

令和 6 年 度 宮 代 町 地 場 産 野 菜 の 使 用 に つ い て 報 告

(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～2 L												0.0	1030.0	0.0%
2 長葱	A L～2 L	130	75	245	140	90	147	225	150				1,202.0	2105.0	57.1%
3 男爵芋 (ワセシ)	A L～2 L				100	50							150.0	520.0	28.8%
4 北あかり		160	150	50									360.0	280.0	128.6%
5 メークイン													0.0	150.0	0.0%
6 シャドークイン													0.0	0.0	#DIV/0!
7 胡瓜	M	135	150	170	185		130	135	180				1,085.0	870.0	124.7%
8 ブロッコリー	A L～2 L								30				30.0	140.0	21.4%
9 さつまいも							100	100	100				300.0	270.0	111.1%
10 小松菜	L	90	125	95	30	150	90	80	30				690.0	575.0	120.0%
11 きゃべつ	A L～2 L	30		80									110.0	890.0	12.4%
12 白菜	A L～2 L							30	150				180.0	620.0	29.0%
13 チンゲン菜													0.0	0.0	#DIV/0!
14 ヤーコン								50	85				135.0	160.0	84.4%
15 むき玉葱	A L～2 L		575	660	305								1,540.0	1210.0	127.3%
16 ピーマン				8	12	12							32.0	35.0	91.4%
17 人参	A L～2 L												0.0	2500.0	0.0%
18 黄色人参													0.0	0.0	#DIV/0!
19 ほうれん草													0.0	190.0	0.0%
20 にがうり	L												0.0	0.0	#DIV/0!
21 茄子	A M			40	60	80	20						200.0	210.0	95.2%
22 南瓜	L 玉				20								20.0	0.0	#DIV/0!
23 冬瓜						50							50.0	0.0	#DIV/0!
24 くわい													0.0	60.0	0.0%
25 みずな													0.0	3.0	0.0%
26 春菊													0.0	0.0	#DIV/0!
27 冷凍カット栗													0.0	30.0	0.0%
28 巨峰	優					130							130.0	0.0	#DIV/0!
29 ブルーベリー						110							110.0	0.0	#DIV/0!
30 梨	32玉												0.0	55.0	0.0%
31 ゆず									2				2.0	4.0	50.0%
32 かぶ													0.0	30.0	0.0%
33 そうめん南瓜						90							90.0	90.0	100.0%
34 京芋													0.0	70.0	0.0%
35 とうもろこし					150								150.0	30.0	500.0%
36 パプリカ赤		5	15	20	10	20							70.0	65.0	107.7%
37 パプリカ黄			10	5	10	5							30.0	20.0	150.0%
38 菜の花													0.0	0.0	#DIV/0!
39 オクラ													0.0	0.0	#DIV/0!
40 トマト													0.0	0.0	#DIV/0!
41 ズッキーニ				20									20.0	10.0	200.0%
42 ビーツ													0.0	0.0	#DIV/0!
43 さやいんげん													0.0	0.0	#DIV/0!
44 さといも													0.0	160.0	0.0%
45 アスパラガス		10	12										22.0	160.0	13.8%
46 きくいも													0.0	40.0	0.0%
47 ささげ		17											17.0	54.0	31.5%
48 もち米		17	22										39.0	70.0	55.7%
49 米粉			10										10.0	10.0	100.0%
50 赤米													0.0	0.0	#DIV/0!
51 黒米													0.0	0.0	#DIV/0!
※ はちみつ		2				0.5	2						4.5	6.0	0.8
※ モロコ原料													0.0	0.0	#DIV/0!
計		594.0	1,144.0	1,393.0	1,022.0	787.0	487.0	620.0	727.0	-	-	-	6,774.0	12,716.0	53.3%
前年実績C		614.0	1,560.0	1,957.0	710.0	900.0	510.0	690.0	1,212.0	1,915.0	1,443.0	652.0	12,163.0		
前年対比		96.7%	73.3%	71.2%	143.9%	87.4%	95.5%	89.9%	60.0%	0.0%	0.0%	0.0%	7.2		
計画B5年		504.0	1,212.0	1,190.0	830.0	980.0	400.0	512.0	1,397.0	1,482.0	1,354.0	894.0	#####		
計画対比		117.9%	94.4%	117.1%	123.1%	80.3%	121.8%	121.1%	52.0%	0.0%	0.0%	0.0%	63.0%		

※はカウントしない

(単位 : k g)												
地場産米	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
6年度	2,000	3,003	2,730	1,578	2,809	3,228	2,674	2,176				20,198
5年度 (前年)	1,970	2,839	2,912	1,315	2,180	2,821	2,436	1,739	2,298	2,503	1,482	24,495
前年対比%	101.5%	105.8%	93.8%	120.0%	128.9%	114.4%	109.8%	125.1%	0.0%	0.0%	0.0%	82.5%

1 地場野菜 R.5年度
計画累計 (kg) 実績累計
10,755.0 0.0%

宮代町教育委員会御中

令和５年度 宮代町地場産野菜の使用について報告

(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～2 L								220	370	250	200	1,040.0	1030.0	101.0%
2 長葱	A L～2 L	180	165	200	125	180	280	120	180	165	270	145	2,010.0	2105.0	95.5%
3 男爵芋（ワセシ	A L～2 L	100	170	200	90	20	70						650.0	520.0	125.0%
4 北あかり				160		160			160				480.0	280.0	171.4%
5 メークイン				120		100							220.0	150.0	146.7%
6 シャドークイン													0.0	0.0	#DIV/0!
7 胡瓜	M	150	295	280	90		55	155	80				1,105.0	870.0	127.0%
8 ブロッコリー	A L～2 L									60			60.0	140.0	42.9%
9 さつまいも		100		30		40	85	115	30	50			450.0	270.0	166.7%
10 小松菜	L								30	75	90	80	275.0	575.0	47.8%
11 きゃべつ	A L～2 L	40	180						155	80	110	105	670.0	890.0	75.3%
12 白菜	A L～2 L							140	220	240	250		850.0	620.0	137.1%
13 チンゲン菜													0.0	0.0	#DIV/0!
14 ヤーコン								50	90	50			190.0	160.0	118.8%
15 むぎ玉葱	A L～2 L		735	935	225								1,895.0	1210.0	156.6%
16 ピーマン				12									12.0	35.0	34.3%
17 人参	A L～2 L									620	400		1,020.0	2500.0	40.8%
18 黄色人参													0.0	0.0	#DIV/0!
19 ほうれん草									10	75	30	30	145.0	190.0	76.3%
20 にがうり	L												0.0	0.0	#DIV/0!
21 茄子	A M				40	20							60.0	210.0	28.6%
22 南瓜	L 玉				50								50.0	0.0	#DIV/0!
23 冬瓜													0.0	0.0	#DIV/0!
24 くわい										60			60.0	60.0	100.0%
25 みずな													0.0	3.0	0.0%
26 春菊													0.0	0.0	#DIV/0!
27 冷凍カット栗													0.0	30.0	0.0%
28 巨峰	優					145							145.0	0.0	#DIV/0!
29 ブルーベリー						110							110.0	0.0	#DIV/0!
30 梨	32玉												0.0	55.0	0.0%
31 ゆず									2				2.0	4.0	50.0%
32 かぶ													0.0	30.0	0.0%
33 そうめん南瓜						90							90.0	90.0	100.0%
34 京芋								40	30				70.0	70.0	100.0%
35 とうもろこし					30								30.0	30.0	100.0%
36 パプリカ赤			15	10	20	10				5			60.0	65.0	92.3%
37 パプリカ黄				10	10	5			5	5	5	5	45.0	20.0	225.0%
38 菜の花												10	10.0	0.0	#DIV/0!
39 オクラ													0.0	0.0	#DIV/0!
40 トマト					20								20.0	0.0	#DIV/0!
41 ズッキーニ													0.0	10.0	0.0%
42 ビーツ													0.0	0.0	#DIV/0!
43 さやいんげん													0.0	0.0	#DIV/0!
44 さといも						20	20	70		20		20	150.0	160.0	93.8%
45 きくいも										40			40.0	40.0	100.0%
46 ささげ		17									19	19	55.0	54.0	101.9%
47 もち米		17									19	38	74.0	70.0	105.7%
48 米粉		10			10								20.0	10.0	200.0%
49 赤米													0.0	0.0	#DIV/0!
50 黒米													0.0	0.0	#DIV/0!
※ はちみつ			2					2					4.0	6.0	0.7
※ モロコ原料													0.0	0.0	#DIV/0!
計		614.0	1,560.0	1,957.0	710.0	900.0	510.0	690.0	1,212.0	1,915.0	1,443.0	652.0	12,163.0	12,556.0	96.9%
前年実績C		615.0	650.0	1,785.0	875.0	725.0	785.0	1,072.0	1,914.0	1,678.0	1,626.0	831.0	12,556.0		
前年対比		99.8%	240.0%	109.6%	81.1%	124.1%	65.0%	64.4%	63.3%	114.1%	88.7%	78.5%	11.3		
計画B5年		454.0	575.0	1,320.0	1,040.0	837.0	705.0	1,162.0	1,697.0	1,627.0	1,454.0	994.0	11,865.0		
計画対比		135.2%	271.3%	148.3%	68.3%	107.5%	72.3%	59.4%	71.4%	117.7%	99.2%	65.6%	102.5%		

※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		
5年度	1,970	2,839	2,912	1,315	2,180	2,821	2,436	1,739	2,298	2,503	1,482	24,495		
4年度（前年）	1,669	2,563	3,080	1,044	2,448	2,647	2,291	2,065	1,985	2,619	1,421	23,832		
前年対比%	118.0%	110.8%	94.5%	126.0%	89.1%	106.6%	106.3%	84.2%	115.8%	95.6%	104.3%	102.8%		

1 地場野菜	R.5年度		
計画累計 (kg)	実績累計	計画対比 (%)	
11,865.0	12,163.0	102.5%	

令和7年度 年間給食計画表

令和7年1月9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		地産産食材		給食だよりのテーマ 主な内容	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	10	3	1	0	14	小学1年 7回 4/10(木)～ 小学1年 21日(月)～	—	広島県 ※原爆ドーム	入学・進級祝い ※オレンジデー	4月19日 御影供 草餅	なし	なし		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・菊・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	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	給食のきまりを守 楽しい給食にしよう		
5月	14	3	1	2	20		ハワイ ※ハワイ火山国立公園	大阪府 ※大阪万博	端午の節句 こどもの日 八十八夜 ヨーグルトの日 菟藟の日		なし		ごぼう・椎茸・菊・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・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	15	4	1	1	21		スペイン ※サグラダファミリア	兵庫県 ※姫路城	歯と口の健康週間 ※サクランボの日		なし		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		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	0	1	11	7/15(火) まで	オーストラリア ※オペラハウス	沖縄県 ※琉球王国	七夕 ※梨の日 土用丑の日	7月20日 町制70周年	なし		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 ほっこり南瓜	水分補給について	衛生に気を付けて 食事をしよう			
1学期	47	12	3	4	66		3回	4回	5回											
9月	13	4	1	1	19	9/2(火) ～	カンボジア ※アンコール	東京都 ※世界陸上	お月見 夏バテ予防 ※黒豆の日 キウイの日 くるみの日				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 にがうり・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 鮎・カジキマグロ・飛び魚	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 パブリカ・ブルーベリー(ジャム) 素麺カボチャ 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	4	2	1	22		カナダ ※カナディアン ロックンロール音楽祭	福岡県 ※沖ノ島	体力UP 目の愛護デー ※豆腐の日 さつま芋の日 ハロウィン					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・鮎 サバ・たこ・かじき	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・パブリカ はちみつ	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	好き嫌いをなく 何でも食べよう			
11月	11	4	1	1	17	11/14(金) 県民の日	ブラジル ※イグアス国立公園	埼玉県 埼玉県民の日	収穫祭 彩の国月間 ※チーズの日 和食の日					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・鮎 サバ・カレイ・かに・鮎	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・里芋・さつま芋	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 大切に扱おう			
12月	11	3	0	1	15	12/19(金) まで	ドイツ ※ケルン大聖堂	群馬県 ※富岡製糸場	冬至 ※蜜柑の日 クリスマス					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・鮎・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	食べ物の栄養に ついて知り バランスよく食べよう			
2学期	50	15	4	4	73		4回	4回	8回											
1月	10	3	1	1	15	1/9(金) ～	中国 ※万里の長城	埼玉県 埼玉県民の日	給食週間 ※鏡開き ※昔の給食 小正月/七草 いちごの日	まゆだま飾り 小正月 1月15日 小豆粥			12月 クリスマス デザート セレクト	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	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	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	1	1	18		イタリア ※多摩オリンピック	栃木県 ※日光	節分 (バレンタイン) ※抹茶の日 ビスケットの日	初午 赤飯 しもつかれ				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・ボンカン 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	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	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	3	1	0	13	中学3年 8回 3/11(水)まで	ペルー ※マチュピチュ	新潟県 ※佐渡金山	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					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 さくら・さより・アマダイ・しらす しいら・のらぼう菜・杓子菜	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	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 振り返ろう			
3学期	32	9	3	2	46		3回	3回	6回											
年間	129	36	10	10	185		10回	11回												
※小学校1年生の4月給食回数は7回(給食費は244円×7回=1708円) ※中学校3年生の3月給食回数は8回(給食費は285円×8回=2280円) ※結果発表等で欠席の場合、日割り計算なので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・百間小 5月15日・東小 4月18日・笠原小 5月1日・須賀中 4月16日・百間中 5月1日・前原中 6月5日																				
研究委員会日程(予定) 第1回 5月中旬・第2回 7月上旬・第3回 4月3日・第4回 10月上旬・第4回 12月上旬・第5回 2月上旬・第6回 3月上旬																				

❀令和7年度 宮代町学校給食年間回数【案】

令和6年10月8日現在

月	給食回数	米飯	パン	麺		備考
				中華	うどん	
4月	14 回 ※小学1年生7回	10 回	3 回	1 回	0 回	給食開始 <u>4月10日(木)</u> 小学校始業式 4月8日(火) 小学校入学式 4月9日(水) 中学校始業式・入学式 4月8日(火) <u>小学1年開始 4月21日(月)</u>
5月	20 回	14 回	3 回	1 回	2 回	
6月	21 回	15 回	4 回	1 回	1 回	
7月	11 回	8 回	2 回	0 回	1 回	給食終了 <u>7月15日(火)</u> ※1学期終了式 7月18日(金)
1学期	66 回	47 回	12 回	3 回	4 回	
9月	19 回	13 回	4 回	1 回	1 回	給食開始 <u>9月2日(火)</u> ※2学期始業式9月1日(月)
10月	22 回	15 回	4 回	2 回	1 回	
11月	17 回	11 回	4 回	1 回	1 回	11月14日(金) 県民の日
12月	15 回	11 回	3 回	0 回	1 回	給食終了 <u>12月19日(金)</u> ※2学期終了式12月24日(水)
2学期	73 回	50 回	15 回	4 回	4 回	
1月	15 回	10 回	3 回	1 回	1 回	給食開始 <u>1月9日(金)</u> ※3学期始業式1月8日(木)
2月	18 回	13 回	3 回	1 回	1 回	
3月	13 回 ※中学3年生8回 (入試日含まず)	9 回	3 回	1 回	0 回	給食終了 <u>3月18日(水)</u> <u>中学3年 3月11日(水) 終了</u> 中学校卒業式3月13日(金) 小学校卒業式3月24日(火) 修了式3月26日(木)
3学期	46 回	32 回	9 回	3 回	2 回	
年間 回数	185 回 小学1年生178回 中学3年生180回	129 回	36 回	10 回	10 回	米飯実施率 週3.5回

保護者の皆様

宮代町教育委員会
教育長 中村 敏明

学校給食の食材費公費負担の追加について（通知）

皆様には、平素から町の教育行政に対して、御理解と御協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、近年、食材価格の高騰が続いており、昨年度より公費負担による食材費へ補填を行っております。令和 6 年 1 1 月からは米飯価格も大幅に上昇し、保護者の皆様からお預かりしている学校給食費と、当初の公費負担を合わせても食材費を賄うことが厳しい状況となっています。

このことから、給食の質と量を確保するため、公費負担による追加の補填を行うことといたしました。保護者の皆様に経済的に支援するため、学校給食費は据え置きといたします。

令和 6 年度学校給食費（児童生徒 1 人・1 食あたり）

区分	保護者負担額	町の負担額		
		当初公費負担額	追加公費負担額	合計
小学校	2 4 4 円	2 5 円	1 0 円	3 5 円
中学校	2 8 5 円	3 0 円	1 1 円	4 1 円

※保護者負担額に変更はございません。

■小学校学校給食の食材費高騰に関する町負担のイメージ

244円	10円	R6年度 追加 町負担額
	25円	R6年度 当初 町負担額
	244円	保護者負担額（学校給食費）

■中学校学校給食の食材費高騰に関する町負担のイメージ

285円	11円	R6年度 追加 町負担額
	30円	R6年度 当初 町負担額
	285円	保護者負担額（学校給食費）

【お問い合わせ先】

宮代町教育委員会 教育推進課 教育総務担当
電話 0480-34-1111（内線 426）

メール kyouiku@town.miyashiro.saitama.jp

宮教推発第1303号
令和 7 年 1 月 9 日

宮代町立小・中学校長 様

宮代町教育委員会
教育長 中村 敏明

学校給食費に係る教職員負担額の改訂について（通知）

日頃から町の教育行政に御理解と御協力を賜り、感謝申し上げます。

さて、学校給食に係る食材費については、給食費として保護者及び教職員の皆様に御負担いただいておりますが、現在、物価の高騰に伴い、給食費が不足しており、不足分は町の財源から補填をしています。

不足分の補填は町民からの税金で賄われていることを鑑み、令和7年度からは教職員の皆様に、実際に食材費としてかかる補填額を含めた費用を御負担いただきたくお願いいたします。御理解、御協力お願いいたします。

<小学校>

	現在の 教職員負担額	物価上昇に伴う補填額 (約 16%)	令和7年度の 教職員負担額
月額	4,100 円	660 円	<u>4,760 円</u>
日額	244 円	39 円	<u>283 円</u>

<中学校>

	現在の 教職員負担額	物価上昇に伴う補填額 (約 16%)	令和7年度の 教職員負担額
月額	4,800 円	770 円	<u>5,570 円</u>
日額	285 円	46 円	<u>331 円</u>

宮代町教育委員会 教育総務担当
TEL 0480(34)1111 (内 426)

宮代町学校給食における食物アレルギー対応調査結果について

令和7年1月28日

学校給食におけるアレルギー対応についての問題点、改善点等のアンケート結果は以下のとおりでした。

現状	アレルギー把握時	・ 本校は、アレルギーの児童が多いため、面談や個人の状況を把握することが大変。 ・ アレルギー対応の書類の回収について、保護者記載内容（対応が必要な食材）が前年度と異なる場合は、保護者への問い合わせを行っているが、数が多いため、非常に負担が大きい。 ・ 面談の調整と実施について、面談を必要とする件数が多い。年度の途中でも面談が必要になることもある。 ・ 新年度、新担任との面談は、日数が限られている中での実施となるため、非常に負担が大きい。
	給食時	・ 誤食が無いように、養護教諭と給食主任が毎日見回りをしているが、2人とも不在の場合や他の事に対応していて、見回りが遅くなることも事もある。 ・ 学校では、代替食が本人の手に渡るまで複数で確認をし、ヒューマンエラーが起らないよう努力をしている。 ・ 代替を食べることができないのに、送られてくることがある。担任は、そういう事例があることを理解しているが、担任が不在の時等、代わりの教員が入ったときに誤食の原因になるのではと思う。 ・ 本校は食物アレルギーで給食対応の徒が少ないため、担任や学年で対応できている。手順も問題ない。 ・ 日常の誤食予防対策について、毎日給配膳時に、声かけチェックを行っている。養護教諭、または管理職による見回りも実施しているが、職員が手薄の日もあるため、確実に実施するの

		は、かなり大変な状況である。ヒューマンエラーの防止には、かなり力をれてはいるが、100%安全かという点、そうではない。誤食は命に関わる事なので、学校職員にすべての責任を負わせるのではなく、専門のスタッフが確実にチェックする体制が整っていることが理想である。 ・アレルギーの対応は命に関わる事なので、アレルギー対応食が出る日には、担任だけでなく、栄養教諭や給食主任なども教室へ行き、正しく手渡されているか複数の目で確認している。職員室にアレルギー対応食一覧表を掲示し、事前に確認し、いつ、誰に、どのような対応食が出されるのか把握しているが、自分の確認に抜けがあったらと思うと負担は大きい。担任の先生にとっても、給食のアレルギー対応は細心の注意を払う必要がある。児童の対応品目によってはかなりの負担になる。
--	--	--

要望、不安等	現状について	・今はまだ大丈夫だが、この先、対応児童が増えれば、対応しきるか不安。 ・アレルギー対応の縮小、もしくは廃止をしてほしい。近隣の他市町の状況に合わせていても良いのではと考える。 ・アレルギー対応が必要な児童が増えてきていることを考えると、これからの対応の仕方については見直していく必要があるのではないかと考える。
	保護者について	・保護者の意識について、アレルギー対応が対象となっている児童の保護者が自宅から持参の必要な主食や給食セット、上履き、靴下等を持たせないことが頻繁に起こっている。学校にはたくさん要望をしているにもかかわらず、家庭の協力や配慮がかけられていると感じる場面が少なくない。

★給食時間の約束★ ～感染対策強化 ver.～

宮 代 町 教 育 委 員 会
宮代町立学校給食センター

【基本方針】

教育活動では、給食時間においては感染リスクが高い活動であるため、インフルエンザや新型コロナウイルス等の感染症の流行が著しい場合は、以下のような感染対策を講じることとする。

①準備・配膳について

- ・給食の前には全員が石鹸などで丁寧に手洗いを行う
- ・給食当番は、手洗い後に手指のアルコール消毒をする【※手引きに準ずる】
その他の児童生徒は、必要に応じて行う
- ・配膳台は台ふきんで水拭きしてから食缶を乗せる【※手引きに準ずる】
- ・マスクは全員が着用する【※手引きに準ずる】
- ・給食当番を行うにあたっては、必ずマスク、白衣、帽子等を着用し、同じ白衣、帽子を複数の児童生徒で使い回ししない（必ず洗濯して次の人に渡す）【※手引きに準ずる】
- ・配膳中は必要なこと以外はしゃべらない
- ・各学校の状況に応じて、廊下を活用しての配膳も可
- ・適切な換気を行う（異物混入などに注意する）

②食事中について

- ・机を向かい合わせにしない
教職員も児童生徒と向かい合わせにならないように座るか、向かい合う場合は一定の距離を確保する
- ・箸を忘れた場合は、貸し出し用の箸は使用せず、給食用スプーンを渡す
※職員室のカゴに毎日給食用スプーンをセッティングします
返却時は各クラスの食器カゴの中に戻してください（しゃもじなどの盛り付け器具とは一緒にせず、茶碗の一番上にのせる）
- ・一定の距離を確保したうえで、大声での会話は控える
- ・歯磨きはお互いに距離を確保し、間隔をあげ換気の良い環境で行う

③後片付けについて

- 食器の片付けは、各自で行う（まとめない）
 - 残飯は2重食缶にまとめる【※手引きに準ずる】
 - 牛乳パックのリサイクルはしない（平らに潰すのみ）
 - ストロー、牛乳パックの回収等にバケツは使用せず、ビニール袋に入れてワゴンの上にのせて戻す ※給食センターで回収、廃棄します
 - 配膳台は台ふきんで水拭きする
 - 給食当番は終了後、手洗いを行う
- その他の児童生徒は、必要に応じて手洗いまたは手指のアルコール消毒を行う

令和3年4月1日

各小学校・中学校給食主任 様

宮代町教育委員会

おはしを忘れた児童・生徒への対応について

給食運営にご協力をいただきありがとうございます。
平成23年度から下記のように対応しています。

記

- 1 環境教育の推進から、「割り箸」を使用しない事を基本とします。
- 2 各校に「はし箱5個」「おはし10膳」を配布しています。

貸し出し方法

- ・保管場所は、「職員室」とする。
- ・貸し出す時は、「貸し出し簿」にクラスと名前を記入する。
- ・安全のため、おはしは、はし箱に入れて貸し出す。

返却方法

- ・はしを借りた児童・生徒は、クラスで水洗い等をしてから職員室に戻す。
- ・必ず職員室にいる先生に手渡しをし、返却のチェックを受ける。
- ・返却されたはしとはし箱は、洗剤をつけて洗い直し、拭いてからアルコールを噴霧してください。（水分が多いとアルコールの効力が低下）
※塩素漂白剤やみがき粉は使用しないこと

事前準備

- ・紛失のないように、「はし箱」「おはし」には、ラベル等で明記してください。
- ・貸し出し簿（P18）の用意をお願いします。
- ・衛生管理が確実にできるように、各校で対応方法は検討をお願いします。

参考

- ・小学生用はし 長さ18cm 若草色 六角箸
- ・中学生用はし 長さ19.5cm 若草色 六角箸
- ・はし箱 小中共通 スクールピンク

※はしの在庫は給食センターにありますので、不足の場合はご連絡ください。
箸を忘れないように、ご指導よろしくお願いします。

おはしの貸し出し簿

平成23年4月より

かりる時に書いてください ※はしをはし箱に入れて貸し出します。 ※はし箱5箱、おはし10膳					職員室の 教職員が記入 をお願いします。	
ひづけ 日付	ようび 曜日	クラス	名前（なまえ）	おはしと はし箱番号	返却 チェック	担当の 教職員 【洗浄等】
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				
/		—				



給食用牛乳パックの処理について

H28.4改定

これまで、「学校給食用牛乳等供給推進事業」として、牛乳供給業者による回収及び還元（トイレットペーパー）が行われてきた学校給食用牛乳パックの処理について「廃棄物の処理及び清掃に関する法律に基づき学校で処理すべき（農林水産省）」との見解が示されたことを受け、平成28年4月から各校で処理いただくことになります。

【平成28年4月以降の処理方法】

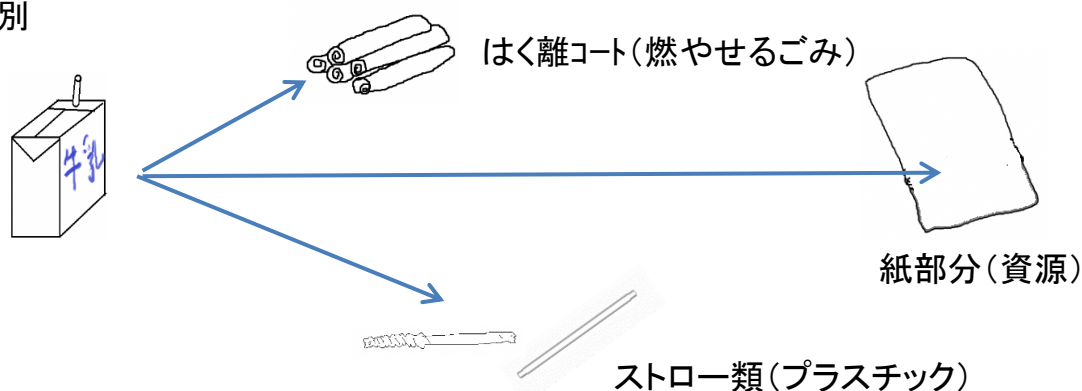
■回収事業者 福祉作業所「ひまわりの家」（宮代町社会福祉協議会）
※ 回収後は紙資源としてリサイクルされます。

■牛乳パックの処理～回収のながれ

処理

① 牛乳パック容器は「開いて」「内側コーティングをはく離」（現行通り）

② 分別



回収

③ 回収事業者が、各校所定のゴミ集積場所から回収

※ 回収頻度は「週1回」を基本とします。
運用後、集積場所に課題が生じる場合は回数増も検討します。

※ 各校の回収曜日は次のとおりです

学校名	回収曜日
須賀小学校	金
百間小学校	水
東小学校	水
笠原小学校	水
須賀中学校	金
百間中学校	水
前原中学校	水

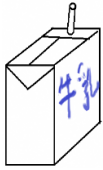
■ベルマークによる還元について

学校独自に「ベルマーク運動」による還元を実施する場合は、上記の方法に拠らず行うことができます。
希望校は、教育委員会教育総務担当（役場内線425）まで申し出てください。

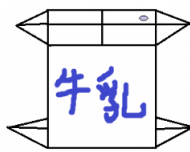
牛乳パックの処理方法

平成28年4月より～掲示用

①なかみをからにする



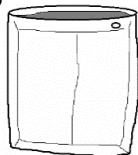
②上下のとめてあるところをはずす



③上をひらく



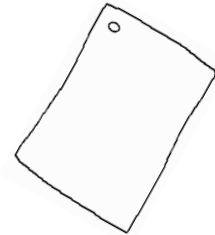
④ストローの穴のうえをよくこする



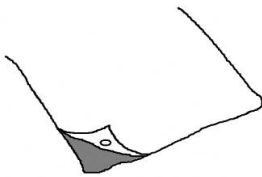
⑤つなぎめからタテにひらく



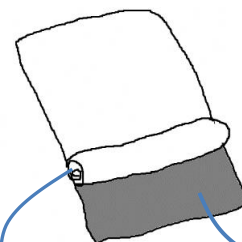
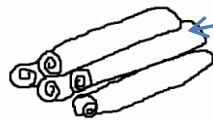
⇒



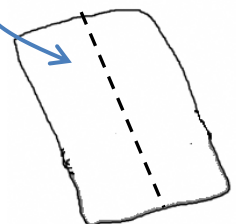
⑥ストローの穴の近くからビニールコーティングをはがす



⑦くるくるまいてまとめる



タテ半分に折る



⑧ごみの分別

ストロー



ストローのふくろ

プラスチックごみとしてまとめます



又は



配膳室へ

はく離したもの
(もやせるごみ)

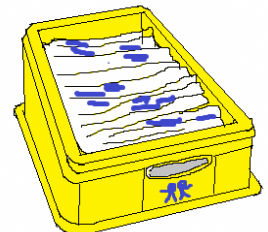


又は



配膳室へ

紙部分
(資源ごみ)



ワゴンへ

配膳室の仕事 (分別)



(プラスチックごみとしてまとめる)



(もやせるごみとしてまとめる)



教委指定の
ビニール袋
(90リットル)

(資源ごみとしてまとめる)

(配膳室から各校の集積場所へ移動)

久喜宮代衛生組合が回収

ひまわり作業所が回収