

# 第1回三木市学校給食審議会 次第

日 時：令和5年4月24日（月）  
午後7時から  
会 場：三木市役所5階大会議室

## 1 開会

## 2 組織づくり

(1) 委員の委嘱、自己紹介

(2) 会長、副会長の選出

## 3 説明事項

審議会の目的と委員の役割

## 4 諮問

学校給食の実施に関する重要な事項について

## 5 議事

(1) 議案第1号 三木市学校給食基本方針の策定について

(2) 議案第2号 三木市学校給食費の改定について

## 6 まとめ

## 7 閉会

### 三木市学校給食審議会委員

区 分	氏 名	所 属 (推薦団体)
学識経験者	水野 千恵	神戸学院大学教授
保護者代表	松谷 真利	三木市連合 PTA
保護者代表	中西 千津江	三木市連合 PTA
学校園の長	前田 義典	三木市立小学校 校長
学校園の長	河原 正則	三木市立中学校 校長
栄養教諭	高橋 美野	三木市立緑が丘東小学校
栄養教諭	西未路 雅恵	三木市立吉川中学校

## 三木市条例第1号

### 三木市学校給食審議会条例

#### (設置)

第1条 三木市教育委員会（以下「教育委員会」という。）の附属機関として、三木市学校給食審議会（以下「審議会」という。）を置く。

#### (所掌事務)

第2条 審議会は、教育委員会の諮問に応じ、次の各号に掲げる事項について調査審議する。

- (1) 学校給食の基本方針に関すること。
- (2) 学校給食費の改定に関すること。
- (3) 学校給食に係る地産地消等の取組方針に関すること。
- (4) 前各号に掲げるもののほか、教育委員会が必要と認める事項

#### (組織)

第3条 審議会は、委員10人以内で組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱し、又は任命する。

- (1) 学識経験者
- (2) 市立学校園に在籍する園児、児童及び生徒の保護者の代表者
- (3) 市立学校園の長
- (4) 市立学校園の栄養教諭
- (5) その他教育委員会が必要と認める者

#### (任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

2 補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

3 前条第2項第2号から第4号までに規定する委員が、その職を辞したときは、委員の職を失うものとする。

#### (審議会の役員)

第5条 審議会に会長及び副会長を置き、委員の互選により定める。

2 会長は、会務を総理し、審議会を代表する。

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

#### (会議)

第6条 審議会は、会長が招集する。

- 2 審議会は、委員の過半数の出席がなければ、会議を開くことができない。
- 3 審議会の議事は、出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(関係者の出席)

第7条 審議会は、必要があると認めるときは、委員以外の者の出席を求め、その意見を聴くことができる。

(庶務)

第8条 審議会の庶務は、教育委員会事務局において処理する。

(委任)

第9条 この条例に定めるもののほか、審議会に関し必要な事項は、教育委員会が定める。

## 附 則

(施行期日)

- 1 この条例は、令和5年4月1日から施行する。

(審議会の招集の特例)

- 2 この条例の施行の日以後最初に開催する会議は、第6条第1項の規定にかかわらず、教育委員会が招集する。

(特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例の一部改正)

- 3 特別職の職員で非常勤のものの報酬及び費用弁償に関する条例（昭和43年三木市条例第23号）の一部を次のように改正する。

別表教育支援委員会委員の項の次に次のように加える。

学校給食審議会委員	日額	8,000円
-----------	----	--------

教育委員会諮問第1号  
令和5年4月24日

三木市学校給食審議会 会長様

三木市教育委員会

学校給食の実施に関する重要な事項について（諮問）

三木市学校給食審議会条例（令和5年条例第1号）第2条の規定に基づき、下記のとおり諮問します。

記

学校給食の実施に関する重要な事項について

諮問第1号

学校給食の実施に関する重要な事項について

1 諮問理由

本市の学校給食は、昭和29年に制定された学校給食法に基づき、同法が定める「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」「学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと」「我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること」等の7つの目標を達成するために、昭和55年から小学校において学校給食を実施してきました。

また平成19年に「学校給食あり方調査検討委員会」による幼稚園及び中学校の実施に関する報告書に基づき、整備、運用に取り組み、平成21年から中学校においても給食を開始しました。

一方、平成27年には、献立作成や食材の調達、給食費の管理を担ってきた学校給食会を解散し、本市が直接、給食費を徴収管理する公会計に変更し、現在まで、管理運営してきました。しかし、近年、食を取り巻く社会や生活環境が大きく変化する中で、食に関する価値観やライフスタイルなども変わってきました。そこで、本市として、食に関する学校活動や給食が子どもたちにとってどうあるべきかということを整理・検討し、施策に反映していく必要があると考えています。

以上のことから、三木市学校給食審議会に対し、本市の学校給食の基本方針等を策定し、下記の項目を総合的に調査・審議いただきたく諮問いたします。

2 答申を希望する事項

- (1) 三木市学校給食基本方針の策定について
- (2) 三木市学校給食費の改定について
- (3) 三木市学校給食に関する課題について

3 答申を希望する時期

- (1) 令和5年6月頃
- (2) 令和5年6月頃
- (3) 令和7年2月頃

## 議案第1号

### 学校給食基本方針について（案）

- 1 おいしく安全・安心な給食を提供する
- 2 食育を推進する
- 3 地産地消を促進する
- 4 郷土愛を育む献立を充実する

#### 1 おいしく安全・安心な給食を提供する

- (1) おいしい給食を前提として減塩に努め、素材の味を感じられるよう献立を工夫します。
- (2) 食材の調達において、衛生面に十分配慮し、安全性を確保します。
- (3) 検収、調理及び配食等のすべての過程で衛生管理を徹底します。
- (4) 食物アレルギーを有する児童生徒、保護者、学校、調理場と連携し、可能な限りアレルギー対応します。

#### 2 食育を推進する

- (1) 学校が定める食に関する指導の全体計画に基づき、計画的、継続的、体系的に食育を推進します。
- (2) セレクト、リクエストメニューなどを取り入れ、食についての正しい知識を持ち、健全な食生活を営むことのできる判断力、望ましい食習慣を育てます。
- (3) 生産者、納入業者、調理従事者など給食に関わる全ての人への感謝の心を育みます。

#### 3 地産地消を促進する

- (1) 市内産、県産の食材を積極的に取り入れ、地域の自然や文化、産業等への理解を深めます。
- (2) 地産地消率の増加を目指し、市内産の野菜の使用を推進します。

#### 4 郷土愛を育む献立を充実する

- (1) 市や県の特産品や郷土食、伝統食を積極的に取り入れ、郷土について愛着を持てる子どもに育てます。

## 学校給食の現状と課題について

### 1 三木市の学校給食のあゆみ

昭和34年に三樹小学校で給食が始まり、昭和56年に小学校全校で給食が開始されました。

また、平成20年から幼稚園全園、平成21年から中学校全校で給食が開始されました。(資料1参照)

### 2 現状と課題

#### (1) 三木市の学校給食の現状(令和5年4月1日現在)

##### ① 学校数・食数

幼稚園	4園	60人	
小学校	13校	3,790人	
中学校	6校	1,850人	
特別支援学校	1校	60人	合計数 約5,760食/日

② 年間基準給食日数 幼稚園 160日、小学校 185日、中学校 170日

③ 単独校(親子)調理方式 4調理場 (3幼稚園、4小学校、  
1特別支援学校)  
共同調理場方式 6調理場 (1幼稚園、9小学校、6中学校)

④ 米飯給食回数 週3.5回 (炊飯、製パンは、業者に委託)

⑤ 給食費  
幼稚園：月額3,600円 (225円/食)  
小学校：月額3,940円 (234円/食)  
中学校：月額4,100円 (265円/食)

⑥ 食物アレルギー対応 「三木市学校給食アレルギー対応マニュアル」  
を基に対応  
令和4年度122人に除去食・代替食を提供  
品目数制限なし

⑦ 献立内容 献立カレンダー、放送資料 資料2参照  
セレクト給食 資料3参照



- ⑧ 食育推進計画 国、県、市の食育推進基本計画に基づき各校で食に関する指導の全体計画を策定（資料 4 参照）

(2) 課題

① 給食内容について

- ・ 米飯回数の見直しについて
- ・ 県産小麦の使用について
- ・ 市内産野菜の使用促進について
- ・ 農薬や化学肥料等をできるだけ使わない食材の選定等について

② 学校給食費の改定について

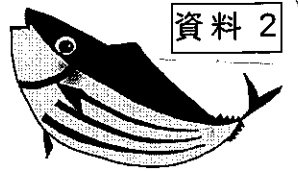
- ・ 物価高騰による給食材料費が増加し続けているため、給食費の改正の検討が必要

## 三木市の学校給食のあゆみ

資料 I

- 昭和 3 4 三樹小に調理場ができ、完全給食が始まる。
- 昭和 3 7 三木小に調理場ができる。
- 昭和 3 8 三木小で完全給食が始まる。  
他の小学校でミルク給食が始まる。
- 昭和 5 5 三木市学校給食会ができる。  
平田小、別所小、緑が丘東小に調理場ができる。  
三樹小、平田小、三木小、別所小、緑が丘東小の  
5 小学校で完全給食が始まる。(米飯給食週 2 回、  
パン給食週 3 回、給食費 月 2,600 円)  
米飯給食の開始に伴い、ご飯茶碗とカレー皿が増える。
- 昭和 5 6 緑が丘小、自由が丘小、広野小に調理場ができ、  
完全給食が始まる。  
口吉川町に共同調理場ができ、志染小、口吉川小、  
豊地小、瑞穂小、三木養護学校で完全給食が始まる。
- 昭和 5 8 自由が丘東小に調理場ができ、完全給食が始まる。
- 昭和 5 9 給食費の値上げにより、月 2,900 円になる。
- 昭和 6 3 米飯給食が週 2 回から週 3 回になる。
- 平成 2 給食費の値上げにより、月 3,050 円になる。
- 平成 6 給食費の値上げにより、月 3,300 円になる。
- 平成 8 O - 157 食中毒が起こる。
- 平成 1 0 給食費の値上げにより、月 3,600 円になる。
- 平成 1 6 平田小の調理業務が民間委託になる。
- 平成 1 7 三樹小の調理業務が民間委託になる。
- 平成 1 8 別所小、広野小の調理業務が民間委託になる。  
吉川町と合併し統一献立を開始する。
- 平成 1 9 自由が丘東小の調理業務が民間委託になる。
- 平成 2 0 三木小の調理業務が民間委託になる。  
幼稚園の給食が始まる。(月 3,600 円)
- 平成 2 1 中学校の給食が始まる。(月 3,700 円)  
緑が丘小・緑が丘東小の調理業務が民間委託になる。
- 平成 2 2 自由が丘小の調理業務が民間委託になる。  
米飯給食が週 3 回から週 3.5 回になる。
- 平成 2 3 吉川共同調理場の調理業務が民間委託になる。
- 平成 2 7 給食費の値上げにより、小学生 月 3,940 円、  
中学生 月 4,100 円になる。  
学校給食会が解散し、公会計になる。
- 平成 2 8 口吉川共同調理場を閉鎖する。

# 6月献立カレンダー



市内産

とは、『三木市で作られた』という意味です。

中学校 Aコース

月	火	水	木	金
<p>6月4日(土)~10日(金)は「歯と口の健康週間」です!</p> <p>6日~10日は、よく噛めるメニューがたくさん出てきます。しっかり噛んで食べましょう!!</p>				
		1	2	3
		春雨サラダ 野菜のうま煮 じゃがいも・玉ねぎ・もやし	マヨネーズ フランクフルトポテトサラダ かぼちゃの豆乳スープ じゃがいも・玉ねぎ	キャベツとしらすの炒め物 マーボー豆腐 キャベツ
6	7	8	9	10
五目きんぴら わかめご飯 市内産 玉ねぎ 鮭団子のスープ	ミルメーク Tandoriチキン れんこんとカラフル豆のサラダ ミネストローネ 市内産 じゃがいも・玉ねぎ・キャベツ・トマト	おろしハンバーグ ミニフィッシュ レタススープ 市内産 青ねぎ・玉ねぎ	こんにゃくの土佐煮 焼きししゃも ヨーグルト 小松菜の味噌汁 市内産 玉ねぎ	大豆とじゃこの揚げ煮 冬瓜とトックのスープ 市内産 青ねぎ・玉ねぎ
13	14	15	16	17
クイツィオの炒め物 市内産 鶏すき煮 じゃがいも・玉ねぎ・青ねぎ・キャベツ	キャベツのソテー オムレツ ケチャップ オクラのスープ 市内産 キャベツ・もやし	ピーマンの炒め煮 鯖の塩焼き 市内産 じゃがいも・玉ねぎ	鶏とレバーのアーモンド和え パン コンソメスープ 市内産 じゃがいも・玉ねぎ・キャベツ	まごわやさしい献立 ひじきと大豆の煮物 鮭のゴマ香味焼き 市内産 すいとん じゃがいも・玉ねぎ
20	21	22	23	24
厚揚げのカレー炒め おさつステック 市内産 玉ねぎスープ 青ねぎ・玉ねぎ	シラのレモンバジル焼き 黒糖パン いんげん豆のポタージュ 市内産 じゃがいも・玉ねぎ	高野豆腐の含め煮 わらびもち 市内産 ばち汁 青ねぎ・玉ねぎ	おかひじきのサラダ 和風ドレッシング 市内産 ハヤシライス(麦ごはん) 玉ねぎ・もやし・マッシュルーム	鯖の塩麹焼き もやしの塩昆布和え 市内産 三木野菜の味噌汁 青ねぎ・玉ねぎ・もやし ほうれんそう・キャベツ・じゃがいも
<p>淡路の特産品:玉ねぎ</p> <p>別所町の特産品:バジル</p> <p>多可町:高野豆腐 播州 地方:ばち</p> <p>市内の工場で生産:マッシュルーム・もやし</p> <p>市内産野菜100%の日</p>				
27	28	29	30	6月は食育月間です
ホキとれんこんの黒酢炒め 市内産 ちゃんこ汁 玉ねぎ	イチゴジャム 切り干し大根の洋風煮 市内産 ポークビーンズ じゃがいも・玉ねぎ	いんげんのゴマ和え 大豆のそばろ丼 市内産 野菜雑煮 青ねぎ・キャベツ	オレンジゼリー ラクトウイユ 市内産 コーンスープ じゃがいも・玉ねぎ・トマト・マッシュルーム	<p>20日~24日は、兵庫県や三木市に関係のあるメニューが出てきます。</p>

# 11月献立カレンダー



市内産

とは、『三木市で作られた』という意味です。

月	火	水	木	金
<p>11月24日は和食の日</p> <p><b>和食</b> はユネスコ無形文化遺産</p> <p>『和食：日本人の伝統的な食文化』は、後世に残すべき素晴らしいものとして、無形文化遺産に認定されています。後世に残していくのは、今を生きる私たちです。和食について考える日にしましょう。</p>	<p>1</p> <p>マヨネーズ ポテトサラダ フランクフルト</p> <p>いんげん豆のコンソメスープ</p> <p>市内産 キャベツ</p>	<p>2</p> <p>しいらの照り焼き 白菜の煮浸し</p> <p>野菜雑煮 白菜・青ねぎ・大根</p> <p>市内産</p>	<p>3</p> <p>文化の日</p>	<p>4</p> <p>キャベツのソース炒め</p> <p>明石だこコロッケ</p> <p>豆腐の味噌汁 市内産 キャベツ・青ねぎ・錦味噌</p>

11月8日は いい歯の日 よくかんで食べよう！カミカミウィーク

<p>7</p> <p>こんにゃくの土佐煮</p> <p>鮭のごま香味焼き</p> <p>豚汁</p> <p>市内産 青ねぎ・大根・錦味噌</p>	<p>8</p> <p>カミカミサラダ</p> <p>バタートッピング</p> <p>市内産 ポトフ マッシュルーム・キャベツ</p>	<p>9</p> <p>りんご 卵の花炒り</p> <p>関東煮</p> <p>市内産 大根・青ねぎ</p>	<p>10</p> <p>千切りイリチー</p> <p>厚揚げの中華風煮</p> <p>市内産 白菜・もやし</p>	<p>11</p> <p>和風ドレッシング</p> <p>カリカリじゃこサラダ</p> <p>根菜カレー(まごはん)</p> <p>市内産 さつまいも・大根</p>
---	---	--	--	--

市内産野菜いっぱい！兵庫県の特産品・郷土料理も！ 兵庫県の魅力たっぷりウィーク

<p>14</p> <p>みかん ひじきと大豆の煮物</p> <p>はたはたの一夜干し(2尾)</p> <p>ちゃんこ汁</p> <p>市内産 白菜・もやし</p>	<p>15</p> <p>キャベツとシラスの炒め物</p> <p>淡路玉ねぎコロッケ</p> <p>市内産 レタススープ キャベツ・もやし・レタス・青ねぎ</p>	<p>16</p> <p>小松菜とちくわの炒め物</p> <p>だし巻き卵</p> <p>じゃぶ煮</p> <p>市内産 大根・白菜・青ねぎ</p>	<p>17</p> <p>春雨サラダ</p> <p>白菜ときのこのシチュー</p> <p>市内産 マッシュルーム・白菜・もやし</p>	<p>18</p> <p>まごわやさしい献立</p> <p>さつまあげとこんにゃくの含め煮</p> <p>アーモンド入り小魚</p> <p>さつまいもの味噌汁</p> <p>市内産 大根・さつまいも・白菜・錦味噌</p>
--	---	--	---	--

すがたをかえた大豆がいっぱい出るよ！ すがたをかえる大豆ウィーク

<p>21</p> <p>鯖のかば焼き風</p> <p>豆乳味噌汁</p> <p>市内産 大根・白菜・青ねぎ</p>	<p>22</p> <p>ごぼうとツナのソテー</p> <p>黒糖パン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>23</p> <p>勤労感謝の日</p>	<p>24</p> <p>和食献立</p> <p>がんもと高野豆腐の煮物</p> <p>かち割り黒糖</p> <p>わかめご飯</p> <p>市内産 石狩汁 大根・白菜・青ねぎ</p>	<p>25</p> <p>みかん もやしのナムル</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>市内産 ほうれん草・もやし</p>
--	--	-------------------------	--	---

<p>28</p> <p>チョコプリン</p> <p>プルコギ</p> <p>キムチスープ</p> <p>市内産 もやし・青ねぎ</p>	<p>29</p> <p>スライスチーズ チーズ</p> <p>コーンとにんじんのソテー</p> <p>イタリアンハンバーグ</p> <p>丸パン</p> <p>市内産 野菜スープ キャベツ</p>	<p>30</p> <p>にんじんしりしり</p> <p>鯖の塩焼き</p> <p>野菜のうま煮</p>	<p>想像してみよう！給食を支える人々</p> <p>農家さん 漁師さん 食べ物を運ぶ人 家の人 栄養士や調理員さん</p> <p>給食を作るには、たくさんの人の助けが必要です。『ごちそうさま』は、その方々に対する感謝の気持ちを表した言葉です。心を込めて言いましょう。</p>
--	---	--	--

# 12月 こんだてカレンダー



\* 市内産 とは、『三木市で作られた』という意味です。

中学校

Aコース

月	火	水	木	金
<p>冬至 今年、12月22日(木)だよ!</p> <p>冬至には、「元気に過ごせるように」と願って「かぼちゃ」を食べたり、「ゆず湯」に入ったりします。また、「ん」が2つ付く食べ物を食べると、「運がつく」といわれているよ。</p> <p><b>ん</b> なんきん(かぼちゃ) かんてん れんこん いんげん にんじん ぎんなん うどん(うどん) きんかん</p>			<p>1 プルーン キャベツのソース炒め フィッシュフライ クイティオのスープ 市内産 キャベツ、人参、もやし</p>	<p>2 切干大根の酢の物 みかん とりすき煮 市内産 人参、もやし、白菜、青ねぎ</p>
<p>5 さばのみそ煮 白菜の煮びたし えのきたけのすまし汁 市内産 白菜、人参、青ねぎ</p>	<p>6 ☆クリスマス献立☆ ごまドレッシング ケーキ ブロッコリー トリ肉のガーリック焼き ポテトミルクスープ 市内産 人参、キャベツ</p>	<p>7 ミニフィッシュ おろしハンバーグ 小松菜のみそ汁 市内産 人参、大根、錦みそ</p>	<p>8 ほうれん草の和え物 関東煮 大根、ほうれん草、人参、もやし</p>	<p>9 鉄分たっぷりキーマカレー(麦ごはん) 野菜スープ 市内産 人参、キャベツ</p>
<p>12 しそ かきあげ かしわうどん 市内産 人参、根菜ねぎ</p>	<p>13 白菜のサラダ バタートッパン 冬野菜の和風ポトフ 市内産 大根、人参、白菜</p>	<p>14 ☆三木野菜 100%の日☆ アーモンド さけの香味焼き キャベツの炒め物 三木野菜のみそ汁 市内産 キャベツ、もやし、白菜、人参、大根、春菊、青ねぎ、錦みそ</p>	<p>15 いちごジャム チリコンカン レタスと春雨のスープ 市内産 人参、レタス、青ねぎ</p>	<p>16 ☆大根丸々 1本デー☆ ヨーグルト 大根菜とシラスの炒め物 大根と豚肉の煮込み 市内産 大根、根深ねぎ、人参、キャベツ</p>
<p>19 ☆まごわやさしい こんだて☆ 魚の竜田揚げ ほうれん草とたくあんのとえ物 いも団子汁 市内産 ほうれん草、もやし、人参、大根、青ねぎ</p>	<p>20 ビーフンソテー 黒糖ナン 卵スープ 市内産 人参、キャベツ、卵、青ねぎ</p>	<p>21 ☆大晦日献立☆ みかん 筑前煮 かやくごはん 年越しそば風 市内産 人参、白菜、青ねぎ</p>	<p>22 ☆冬至献立☆ ゆずゼリー さわらの塩焼き れんこんのきんぴら なんきんのみそ汁 市内産 人参、青ねぎ、錦みそ</p>	<p>もうすぐ 冬休み!</p> <p>年末年始の行事食</p>

## 年越しそば(大晦日)

### 年越しそばが食べられる理由

・細く長いので、「長生き」できますように願って  
・切れやすいことから、いやなことを断ち切って  
新しい年を迎えるためなどといわれています。

「大晦日」とは、1年の締めくくりの日

## おせち料理

1月1日~3日(正月)

おせち料理のひとつひとつに意味があり、  
いろいろな願いが込められているよ!

田作り  
豊作を願って

昆布巻き  
喜ぶ

海老

腰が曲がるまで長生きできますように

きんとん

お金持ちになれますように

数の子

子宝に恵まれますように

黒豆

元気に働けるように



# 1月献立カレンダー



市内産

とは、「三木市でつくられた」という意味です。

月	火	水	木	金
<p>春の七草</p> <p>覚えよう！ 春の七草</p>	<p>10 オレンジゼリー</p> <p>ほうれん草のごまあえ</p> <p>豚肉と大根の煮込み</p> <p>市内産 大根・京ねぎ・ほうれん草・もやし</p>	<p>11 ☆お正月メニュー☆</p> <p>かつおふりかけ</p> <p>さつまいも栗きんとん</p> <p>鯖の塩焼き</p> <p>野菜雑煮</p> <p>市内産 白菜・大根・青ねぎ</p>	<p>12 キャベツの塩昆布あえ</p> <p>フィッシュフライ</p> <p>豆腐の味噌汁</p> <p>もやし</p> <p>市内産 キャベツ・青ねぎ</p>	<p>13 角チーズ</p> <p>チーズ</p> <p>ツナポテト</p> <p>ハーブチキン</p> <p>レタススープ</p> <p>市内産 青ねぎ</p>
<p>16 れんこんサラダ</p> <p>ハヤシライス(麦ごはん)</p> <p>マッシュルーム</p> <p>市内産</p>	<p>17 みかん</p> <p>キャベツとシラスの炒め物</p> <p>関東煮</p> <p>市内産 大根・キャベツ・もやし</p>	<p>18 和風ドレッシング</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>ポタトチップス</p> <p>パン</p> <p>ポトフ</p> <p>市内産 キャベツ</p>	<p>19 まごわやさしい献立</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>しいらのごま香味焼き</p> <p>さつま汁</p> <p>市内産 大根</p>	<p>20 鶏とレバーのアーモンドあえ</p> <p>いんげん豆のコンソメスープ</p> <p>市内産 白菜</p>
<p>23 チンゲンサイのごまあえ</p> <p>大豆のそばろ丼</p> <p>卵スープ</p> <p>市内産 もやし・青ねぎ・卵</p>	<p>24 【明石市】【宝塚市】</p> <p>ごまドレッシング</p> <p>海と畑のサラダ</p> <p>豚じゃがキムチ</p> <p>市内産 キャベツ</p>	<p>25 【三木市】</p> <p>コーンとにんじんのコンソメ煮</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>カリフラワーの豆乳スープ</p> <p>マッシュルーム</p> <p>市内産</p>	<p>26 【尼崎市】</p> <p>鮭と枝豆のあえ物</p> <p>豚汁</p> <p>市内産 青ねぎ・大根</p>	<p>27 【加西市】</p> <p>ヨーグルト</p> <p>野菜の柚子あえ</p> <p>わかめご飯</p> <p>市内産 煮込みうどん</p> <p>市内産 キャベツ・もやし・青ねぎ</p>
<p>30 【西宮市】</p> <p>鯖のレモン味噌煮</p> <p>すいとん</p> <p>市内産 白菜・青ねぎ</p>	<p>31 海苔佃煮</p> <p>みかん</p> <p>小松菜とツナの炒め物</p> <p>中華風煮</p> <p>市内産 白菜・もやし</p>	<p>1月24日から1月30日は学校給食週間です。</p> <p>テーマは【教えて！給食の人気メニュー】</p> <p>24日 明石市 海と畑のサラダ (海の食べ物としてツナ・ひじき、畑の食べ物としてにんじん・キャベツ・コーンが入ったサラダです。)</p> <p>宝塚市 豚じゃがキムチ (キムチが入った韓国風の肉じゃがです。)</p> <p>25日 三木市 煮込みハンバーグ (中学校3年生に行った【食べたい給食アンケート】で上位だったメニューです。)</p> <p>26日 尼崎市 鮭と枝豆の和え物 (油で揚げた鮭と枝豆を、甘辛のタレで絡めます。)</p> <p>27日 加西市 煮込みうどん (昆布と鰹で出汁を取っているのと、さつま揚げが入っているのが特徴です。)</p> <p>30日 西宮市 鯖のレモン味噌煮 (白みそで作る鯖の味噌煮です、最後にレモンで風味を付けています。)</p>		

学校給食週間で、兵庫県各市の人気メニューを出します。



## きゅうしょく クリスマスセレクト給食

12月6日(火)の給食は、クリスマスメニューです。この日の給食は、食べたいケーキを選んで食べる“セレクト給食”を行います！

- ・コッペパン
- ・オレンジジュース
- ・とりにくのガーリックやき
- ・ブロッコリーサラダ (ごまドレッシング)
- ・ポテトミルクスープ

★①ショートケーキまたは②チョコレートケーキ

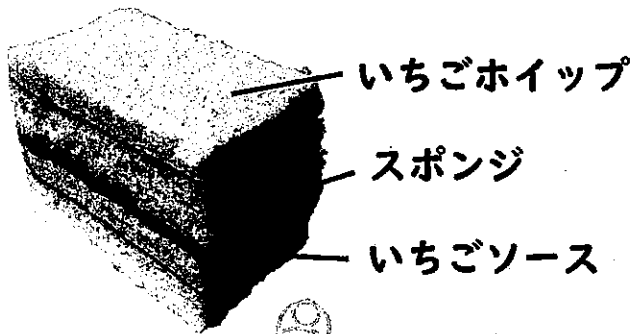
どうじつ たの  
当日を楽しみに

していてね！



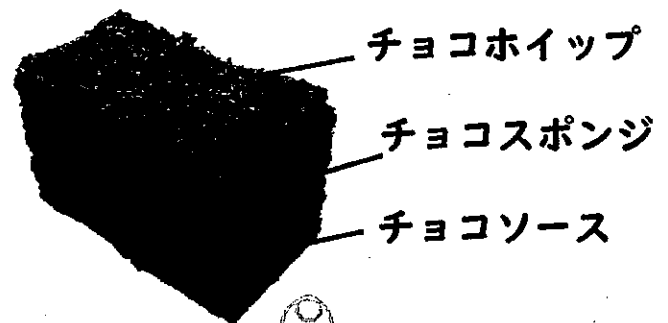
### クリスマスケーキ

#### ①ショートケーキ



いちご好きによる  
いちご好きのための  
ショートケーキ！！

#### ②チョコレートケーキ



チョコレート好きによる  
チョコレート好きのための  
チョコレートケーキ！！



しめきりは 11月8日(火)までです



## 4月放送資料

テーマ：「まごわやさしい」について

毎月19日は「食育の日」です。生涯にわたって、健康で豊かな

生活を送るために、食に関する知識と食を選択する力をつけてほしい

と制定されました。三木市では毎月19日前後のご飯の日に「まごわや

さしい」給食を実施しています。まごわやさしいとは“和の食材の

頭文字を覚えやすく語呂合わせにした合言葉で、7種類の食材の頭文字

です。「ま」は「豆」、「ご」は「ゴマ」、「わ」は「わかめなど海そう類」、

「や」は「野菜」、「さ」は「魚」、「し」は「しいたけなどきのこ類」、

「い」は「いも」のことです。まごわやさしい食材を毎日取り入れる

ことで、バランスのとれた健康的な食事になります。

今日はまごわやさしい食材を使った給食です。『ま』は、大豆から

作られた「油揚げ」と「みそ」。『ご』は、「白ごま」。『わ』は、「ひじき」。

『や』は、「にんじん」や「キャベツ」などの野菜。『さ』は、「さわら」。

『し』は、「しめじ」。『い』は、「じゃがいも」です。

「まごわやさしい」食材を見つけることはできましたか？

今日は、じゃがいものみそ汁に三木市産のキャベツ・玉ねぎ・青ねぎ

を使用しています。

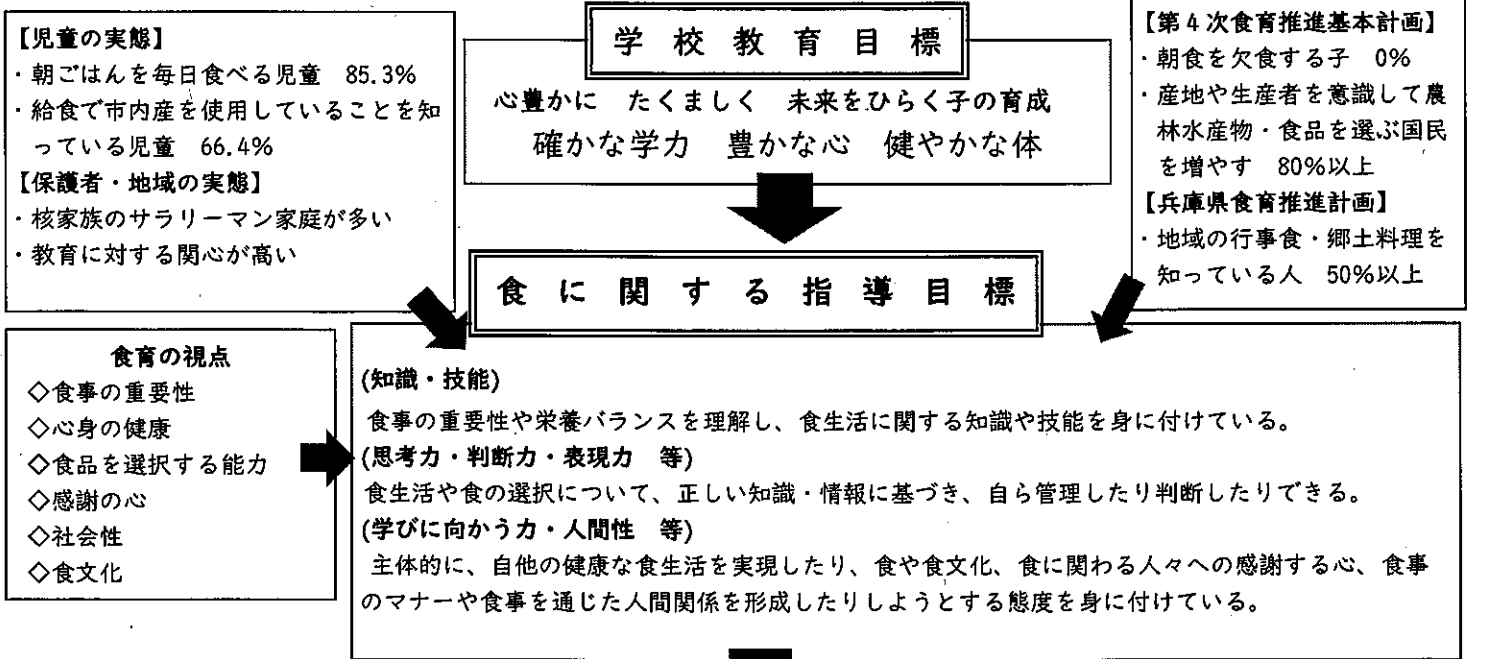
備考： Aコース： 19日（水）

Bコース： 18日（火）



# 令和4年度 食に関する指導の全体計画①

資料4



幼稚園・こども園の食育方針	各学年の発達に応じた食に関する指導の到達目標			中学校の食育方針
	低学年	中学年	高学年	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の準備や後片付けを協力してできる。</li> <li>みんなと楽しく食べることができる。</li> <li>食べ物に関心を持ち、食品の名前が分かる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>進んで当番活動を行い、楽しい雰囲気であることができる。</li> <li>食べ物に感謝し好き嫌いをなく食べることができる。</li> <li>食べ物は働きによって、3つのグループに分けられることが分かる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>自らの食事の準備や片付け、簡単な調理ができる。</li> <li>食に関わる人々に感謝をして食べることができる。</li> <li>日常の食事に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さが分かる。</li> </ul>	

## 食育推進組織(食育推進委員会)

委員長：大田校長 委員：中西教頭・寺口(生活指導)・梶(養護教諭)・高橋(栄養教諭)・繁田・小紫・田窪・藤原・梶た

## 食に関する指導

- 教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
社会、理科、生活、家庭、体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等
- 給食の時間における食に関する指導：
  - 食に関する指導：献立を通して学習、教科等で学習したことを確認
  - 給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中での習得
- 個別的な相談指導：食物アレルギー、肥満・痩せ傾向、偏食

## 地場産物の活用

物資調達委員会(年5回)：構成委員：教育委員会、栄養教諭、教職員、PTA…活動内容(献立に使用する物資を選定する)  
地場産物等の給食放送や掲示物を使用した給食時間の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る

## 家庭地域との連携

積極的な情報発信：ホームページ、学校だより、給食だより(市)、食育だより(学校)、保健だより  
学校給食試食会、食物アレルギー対応委員会

## 食育推進の評価

活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整  
成果指標：児童の実態、保護者・地域の実態



## 議案第 2 号

### 学校給食費の改定について

- 1 現行の学校給食費の額を見直す必要性の有無は、今までの学校給食費の改定経緯に加え、物価指数や消費税率、最低賃金といった社会情勢の変化やその他文部科学省が示す学校給食実施基準（別表）等を参考にして、学校給食費を負担する保護者等の家計に与える影響も視野に入れながら総合的に判断する必要があります。

#### 【給食費の構成】

保護者が負担	市が負担
食材費 1食当たり 小学校 234円 中学校 265円	1食当たり 275円 人件費 光熱水費 修理費、備品・消耗品費 地産地消推進費

#### 【学校給食の改定時期】

年度	小学校			中学校			備考
	実施回数 (回)	1食単価 (円)	徴収月額 (円)	実施回数 (回)	1食単価 (円)	徴収月額 (円)	
平成 2 年度	181	185	3,050				
6 年度	181	201	3,300				
10 年度	181	219	3,600				
14 年度	185	214	3,600				
18 年度 21 年度				170	240	3,700	旧吉川町 全校
27 年度	185	234	3,940	170	265	4,100	9月～

### 2 物価高騰への対応

物価高騰により、現状の学校給食費で給食を提供し続けることが難しくなっていることから、令和 3 年度について調整財政基金を 430 万円取り崩しました。令和 4 年度について「新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金」を活用することで物価高騰による不足見込額について対応し、不足分に関して保護者負担を求めないこととしました。

今年度についても、調整財政基金の取り崩しだけでは不足が見込まれるため、市が約2,900万円を補填する予定です。

【表1】

	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
消費者物価指数	94.6	96.2	96.8	98.2	98.7	100	100	104.5	—
消費税率 (%)	8	8	8	8	10	10	10	10	10
兵庫県最低賃金 (円)	794	819	844	871	899	900	928	960	—
小学校牛乳代 (円)	52.19	52.63	52.75	53.43	55.48	56.67	57.83	59.26	67.39
小学校主食 (円)	53.41	54.06	57.0	58.13	58.99	62.56	62.25	62.55	64.41
中学校牛乳代 (円)	65.23	65.78	65.93	53.43	55.48	56.67	57.83	59.26	67.39
中学校主食費 (円)	61.58	62.46	66.06	67.31	68.19	72.54	71.44	71.71	73.98

### 3 学校給食費の改定案について

#### 【案1 物価高騰分のみ】

上記表1を基に今後の飲用牛乳、主食・副食の物価高騰分の増額を行う。

	現行 (日額)	日 額	月 額
小学校給食費	234 円	270 円 (+36)	4,540 円 (+600)
中学校給食費	265 円	308 円 (+43)	4,760 円 (+660)

#### 【案2 小麦粉を県産に変更】

上記案1の増額に加え、現在の輸入小麦から県産小麦粉に変更した場合の増加分として2円の増額を行う。

	現行 (日額)	日 額	月 額
小学校給食費	234 円	272 円 (+38)	4,575 円 (+635)
中学校給食費	265 円	310 円 (+45)	4,790 円 (+690)

【案 3 副食・デザート類の充実】

上記案 1 の増額に加え、県産小麦粉に変更、また副食を充実させるため 8 円の増額を行う。(週に 1 回デザート提供予定)

	現行 (日額)	日 額	月 額
小学校給食費	234 円	278 円 (+44)	4,675 円 (+735)
中学校給食費	265 円	316 円 (+51)	4,884 円 (+784)

【参考】別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準		児童（12歳～14歳）の 場合
	児童（6歳～7歳）の 場合	児童（8歳～9歳）の 場合	
エネルギー (kcal)	530	650	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%		
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%		
ナトリウム (食塩当量) (g)	1.5未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	450
マグネシウム (mg)	40	50	120
鉄 (mg)	2	3	4.5
ビタミンA ( $\mu$ g RAE)	160	200	300
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.4	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。  
 亜鉛……児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg、  
 児童（10歳～11歳）2mg、生徒（12歳～14歳）3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。