

# 令和7年度第3回 滝沢市立学校給食センター運営委員会

日時 令和8年2月6日（金）

午前10時30分～12時00分

場所 滝沢市立学校給食センター（2階）研修室

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 会長あいさつ

4 議事録署名人の指名

5 報 告

- （1）令和7年度学校給食センターの運営状況について
- （2）学校給食費の収納状況等について
- （3）学校給食費の滞納繰越分の資料について

6 議 題

- （1）令和8年度学校給食センターの運営について

7 その他

8 閉 会

## 滝沢市立学校給食センター運営委員会委員名簿

番号	役職	氏名	職名
1	会長	藤倉 浩 康	滝沢東小学校PTA会長 (滝沢市PTA連絡協議会会長)
2	副会長	阿部 拓 也	滝沢小学校長 (滝沢市小中学校長会会長)
3		藤川 真 人	篠木小学校長
4		本宮 真 樹	滝沢第二小学校長
5		亀丸 泰 彦	一本木小学校長
6		小野寺 光 夫	姥屋敷小中学校長
7		野里 洋 介	滝沢南中学校長
8		岡田 幸 一	滝沢第二中学校長
9		関 鮎 美	鵜飼小学校PTA会長
10		高橋 美奈子	柳沢小中学校PTA会長
11		工藤 一 晃	滝沢中央小学校PTA会長
12		深澤 千 春	一本木中学校PTA会長
13		山内 大 輔	滝沢中学校PTA会長
14		山下 金 吾	滝沢市民生児童委員連絡協議会会長
15		中村 文 雄	滝沢市民生児童委員連絡協議会副会長
16		太 野 忍	滝沢市民生児童委員連絡協議会副会長
17		大守 哲 夫	滝沢南部主任児童委員
18		照井 カヅエ	滝沢中部主任児童委員
19		伊藤 紀 子	滝沢北部主任児童委員

## 滝沢市教育委員会 滝沢市立学校給食センター職員名簿

職名	氏名	職名	氏名
教 育 長	太田 厚 子	主 査	松浦 すみれ
教 育 次 長	久保 雪 子	主 査	山本 賢 治
所 長	村 上 齊	栄 養 教 諭	柳田 晴 美
総 括 主 査	宮田 聖 子	栄 養 教 諭	小笠原 美保子
副 主 幹	松本 昭 彦	学校栄養職員	五日市 理 菜
主 任 主 査	川村 暁 子		

# 報告（１）令和７年度学校給食センターの運営状況について

## 1 会議の開催

- (1) 給食センター運営委員会の開催
- ・目的…給食センターの運営に関する重要な事項について、審議し助言を行う。
  - ・開催日…〔第1回〕令和7年7月9日  
〔第2回〕令和7年12月19日  
〔第3回〕令和8年2月6日
- (2) 学校給食担当者会議の開催
- ・目的…各学校の給食担当者と、給食及び給食費に関して情報交換を行う。
  - ・開催日…〔第1回〕令和7年4月18日  
〔第2回〕令和8年2月19日（予定）

## 2 学校給食の提供

### (1) 給食費関係予算

	項目	R7当初予算額	R7補正額（見込）	R7年度末予算額（見込）
歳入	給食費（現年分）	268,799千円	△4,069千円	264,730千円
	給食費（滞納繰越分）	2,453千円	△362千円	2,091千円
	雑入	550千円	3千円	553千円
	市の一般財源より	223,718千円	22,613千円	246,331千円
	合計	495,520千円	18,185千円	513,705千円
歳出	給食食材料費	299,384千円	20,917千円	320,301千円
	調理等委託・配送委託	113,748千円	0千円	113,748千円
	学校給食事業費	82,388千円	△2,732千円	79,656千円
	合計	495,520千円	18,185千円	513,705千円

※「雑入」…給食費遅延損害金、実習生受入金、給食食材助成、使用済食用油売却益

### (2) 給食センター年間稼働日数

年間稼働日数 188日

〈内訳〉

- 1学期 4月10日（木）～ 7月18日（金） 69日
- 2学期 8月22日（金）～ 12月19日（金） 81日
- 3学期 1月15日（木）～ 3月11日（水） 38日

(3) 給食回数と給食費 (当初予定どおり)

	小学校	中学校
給食回数	175回	170回
給食費の年額	52,500円	56,100円
1食当り給食費	300円	330円
年間納期	10期	10期
第1期給食費	5,700円	5,700円
第2～10期給食費	5,200円	5,600円

(4) 給食対象人員

	R6当初	R7当初	増減
小学校(9校)児童	3,065人	2,966人	△99人
中学校(6校)生徒	1,629人	1,600人	△29人
教職員	394人	387人	△7人
給食センター	40人	39人	△1人
合計	5,128人	4,992人	△136人

(5) 献立の内容

献立は、下記のことにより作成した。

- ①栄養所要量の確保
- ②旬の食材や行事の配慮
- ③嗜好上の配慮・・・年1回各小中学校の希望献立を実施
- ④経済上の配慮・・・1食当たりの給食費で賄えるような食材選定と献立作成
- ⑤衛生上の配慮・・・食中毒防止等のため、気温の高い時期を考慮した献立作成  
(6～9月の混ぜご飯休止、和え物への使用食材考慮など)
- ⑥調理作成上の配慮・・・時間内に衛生的な作業を行えるよう配慮した献立作成  
(食数が多く1種類の主菜を時間内に調理できないため、小中別の主菜で献立作成)
- ⑦アレルギー上の配慮・・・アレルギー症状を発症させないよう配慮した献立作成  
(重篤な症状の出やすい蕎麦やクルミは使用しない、一つの献立にアレルゲンの種類が多くなるようにするなど)

(6) 給食食材の選定

給食食材は、下記のことにより選定した。

- ①地場産品の活用(米、牛乳、生産供給組合納入野菜等)
- ②安全な食材の確保
  - ・滝沢産→県産→国産→外国産の順に、地元の食材を優先して使用する。
  - ・生鮮野菜以外の全ての食材については、成分表により食材の組成内容を確認し、不必要な食品添加物等の使用されていない食材を選定する。

- ・見積において見本品審査を行い、味や鮮度、形状、見た目など総合的に良品とみなされた食材を選定する。

③調理作業時間への配慮

- ・食材形態（冷凍・冷蔵等）や包装内容の形態等、時間内に効率的な作業を行えるよう配慮する。

### 3 食育の推進

(1) 「食に関する指導」の実施

正しい食習慣の理解のため、栄養教諭が各学校を訪問し、児童生徒に直接「食に関する指導」を実施する。

小学校5年生は市内の学校すべてのクラスで実施した。

また、その他、希望する学校にて実施した。

学 年	R 6 年度		R 7 年度	
小学1年生	市内 8校	18クラス	市内 7校	17クラス
小学2年生	市内 8校	19クラス	市内 8校	21クラス
小学3年生	市内 9校	20クラス	市内 9校	19クラス
小学4年生	市内 9校	21クラス	市内 8校	20クラス
小学5年生	市内 9校 20クラス (市内全クラスで実施)		市内 9校 20クラス (市内全クラスで実施)	
小学6年生	市内 6校	15クラス	市内 6校	11クラス
小学特別支援学級	市内 2校	3クラス	市内 2校	3クラス
中学1～3年生	市内 6校	22クラス	市内 6校	18クラス
<b>合 計</b>	<b>市内15校</b>	<b>138クラス</b>	<b>市内15校</b>	<b>129クラス</b>

(2) 「希望献立」の実施

児童生徒が自ら考えた献立を給食として提供することにより、給食への関心や食べることへの意欲を持たせる。また、献立を考える機会を持つことで、食事形態や栄養バランスを理解するきっかけとする。

市内全小中学校で実施した。(予定も含む)

実 施 月	学 校 名
令和7年 7月	滝沢小学校・一本木中学校
令和7年 8月	姥屋敷小学校・姥屋敷中学校
令和7年 9月	鵜飼小学校・滝沢南中学校
令和7年10月	滝沢東小学校・滝沢中学校
令和7年11月	滝沢第二小学校・滝沢第二中学校
令和7年12月	滝沢中央小学校・一本木小学校
令和8年 1月	篠木小学校
令和8年 2月(予定)	柳沢小学校・柳沢中学校

## 4 地産地消の推進

地場産品の使用を推進した。

- ・米 ……滝沢産あきたこまち（平成12年度から令和7年10月まで）  
滝沢産銀河のしずく（令和7年11月から）
- ・牛乳 ……原乳は滝沢産も使用。紙パック牛乳使用（平成13年度から）
- ・野菜・りんご……滝沢市学校給食食材生産供給組合から市内産を納入  
納入日数76日、品目ごと92回、納入数量4,934kg（予定量を含む）  
品目＝きゅうり、大根、キャベツ、長ねぎ、ごぼう、白菜、人参、  
ミニトマト、りんご、さつまいも、ピーマン
- ※加工品 ……滝沢産の食材を使用した加工品を提供  
品名＝キャベツ入りメンチカツ、滝沢産おからハンバーグなど

## 5 学校給食事業の情報発信

### （1）学校給食センターPR事業

- ①滝沢産食材使用のふれあい給食会の開催（令和7年11月19日 柳沢小学校）
- ②滝沢市学校給食センター見学・試食会の開催（令和8年1月30日実施）

### （2）学校給食センター情報発信事業

- ①「健康づくり宣言」の取組みとして「おすすめ給食レシピ」のブログによる情報発信
- ②毎月の献立表の裏面活用による情報発信（食育、給食費等）
- ③市ホームページによる情報発信
  - ・学校給食センター運営委員会議事録の公表
  - ・献立表の掲載
  - ・ブログによる毎日の給食メニューの紹介等
- ④滝沢産食材の使用予定を全小中学校にお知らせ

## 6 給食費の収納率向上

収納率向上のために下記のとおり実施した。

### ①納め忘れのない口座振替の促進

### ②24時間365日利用(支払)可能なコンビニ納付の促進

- ・利用件数（令和7年12月末現在、通知書単位）

納期内利用件数 964件

督促・催告等納期後利用件数 1,033件 計 1,997件

### ③各学校での学期末催告の実施

- ・郵送 250名
- ・学期末面談時に担任から保護者へ手渡し 194名
- ・給食センター職員による面談催告 19名

### ④児童手当から差引く納付方法やその他、期限内納付の勧奨など毎月の献立表の裏面活用による周知

## 7 滝沢市立学校給食センター運営

### (1) 衛生管理等について

#### ①学校給食センター関係者の腸内細菌検査結果(4月～12月)

調理業務委託業者及び給食センター職員：陽性者なし(2週間に1回実施)

※ノロウイルスの検査は8月及び11月から3月まで毎月1回実施：陽性者なし

給食配送業務委託業者及び食材納入業者：陽性者なし(月1回実施)

#### ②県央保健所による令和7年度学校等給食施設の一斉点検指導の実施結果 指摘事項(令和7年6月18日付)

ア 調理場が全体的に暗く、回転釜付近が特に暗いため、照明器具の更新又は増設を検討すること

➡3月までにLED照明に更新予定

イ 施設内に一部天井の剥がれが認められるため、補修すること。

➡施工方法を検討し、計画的に実施予定

ウ 施設内に床面塗装が剥がれている箇所が認められるため、衛生上支障が無いよう計画的に補修すること。①調理室内回転窯設置場所、②下処理室(スライサー設置場所、洗い場のカート洗浄場所)

➡3月までに補修予定

エ 下処理室の洗い場(カート洗浄場所)について、排水が容易に行われるよう適当な勾配を確保すること。

➡床面塗裝修繕の際に、排水勾配確保も検討

#### ③食品検査の実施

食品添加物検査、残留農薬検査、食品細菌検査を実施

ア 添加物検査(白巻かまぼコスライス) ➡検出せず(ソルビン酸)

イ 残留農薬検査(冷凍ブロッコリー) ➡不検出

ウ 食品細菌検査(ねぎ) ➡大腸菌群陰性

食品細菌検査(にんじん)

➡大腸菌群検出(O-157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌は全て陰性)

#### ④衛生管理定期検査

ア 7/17実施 【定期検査】食器洗浄後の残留物、作業上の明るさ、天井、床等で指摘あり

【拭取検査】包丁、まな板、汁食缶 ➡大腸菌群陰性

イ 12/18実施 【定期検査】食器洗浄後の残留物、作業上の明るさ、天井、床等で指摘あり

【拭取検査】包丁(デザート用)、まな板(デザート用)

自動ドアスイッチ ➡大腸菌群陰性

(2) 地場農産物の利用状況について

① 滝沢市学校給食食材生産供給組合からの納入実績

	納入量	納入品目
令和6年度	4,820 kg	11品目：きゅうり、大根、キャベツ、ピーマン、ネギ、ごぼう、白菜、人参、ミニトマト、りんご、さつまいも
令和7年度	<b>4,934 kg</b>	11品目：きゅうり、大根、キャベツ、ピーマン、ネギ、ごぼう、白菜、人参、ミニトマト、りんご、さつまいも

※令和7年度の納入量は見込みです。

② 学校給食でを使用した食材（野菜・果物・米）における滝沢産の割合

米：令和6年度 100.0% ⇒ 令和7年度 100.0%

全体：令和6年度 45.2% ⇒ 令和7年度 未定

(3) 学校給食の食べ残しについて(※7年度は12月末時点の実績)

食べ残し残渣量（1日平均）：令和6年度 211.4 kg ⇒ 令和7年度 211.8 kg

食べ残し残渣量（1食平均）：令和6年度 45.1 g ⇒ 令和7年度 47.2 g

(4) 異物混入（4月～12月）

① 学校給食への異物混入・・・14件（髪の毛、虫等）

② ご飯・パンへの異物混入・・・7件（髪の毛、虫等）

## 報告（2）学校給食費の収納状況等について

### 1 学校給食費収納状況

【令和7年12月末現在】

	収入予定額	収納額	未収額	収納率	前年度同期 収納率	比較	前年度最終 収納率
現年度分	267,834,840円	216,423,090円	51,411,750円	80.80%	81.39%	△ 0.59	98.86%
滞納繰越分	21,787,689円	2,126,478円	19,661,211円	9.76%	8.32%	1.44	10.02%
計	289,622,529円	218,549,568円	71,072,961円	75.46%	76.27%	△ 0.81	92.61%

# 報告（3）学校給食費の滞納繰越分の資料について

## 【滞納繰越分】

### 1 賦課年度別収納状況

【令和7年12月末現在】

※令和6年度以前の未収分を令和7年度中にどのくらい収納できたかを賦課年度別に表しています。

賦課年度	収入予定額	収納額	未収額	賦課年度	収入予定額	収納額	未収額
H9	120,542円	0円	120,542円	H23	621,352円	14,127円	607,225円
H10	116,120円	8,000円	108,120円	H24	532,933円	0円	532,933円
H11	373,891円	0円	373,891円	H25	375,404円	0円	375,404円
H12	597,301円	15,000円	582,301円	H26	409,680円	0円	409,680円
H13	804,138円	27,000円	777,138円	H27	428,328円	0円	428,328円
H14	712,022円	14,000円	698,022円	H28	412,224円	0円	412,224円
H15	948,990円	0円	948,990円	H29	268,600円	0円	268,600円
H16	935,490円	0円	935,490円	H30	203,732円	47,600円	156,132円
H17	1,344,333円	57,000円	1,287,333円	R01	417,984円	68,668円	349,316円
H18	1,192,199円	0円	1,192,199円	R02	517,756円	167,796円	349,960円
H19	1,273,311円	15,000円	1,258,311円	R03	793,725円	23,704円	770,021円
H20	1,391,735円	15,000円	1,376,735円	R04	986,864円	23,500円	963,364円
H21	787,170円	2,210円	784,960円	R05	1,302,185円	301,386円	1,000,799円
H22	708,430円	5,873円	702,557円	R06	3,176,760円	1,264,014円	1,912,746円
				<b>合計</b>	21,011,305円	2,055,751円	18,955,554円

## 議題（1）令和8年度学校給食センターの運営について

### I 基本目標

学校教育の一環としての、学校給食の安全と充実及び食育の推進を図る。

### II 運営目標

- 1 成長期の児童生徒に栄養のバランスのとれた給食を提供する。
- 2 日常における望ましい食習慣を養うため、児童生徒に食に関する指導を行う。
- 3 郷土滝沢、岩手で生産される農水産物の活用を努める。
- 4 安全で適正な価格の食材料確保に努める。

### III 実践計画

- 1 会議の開催
- 2 学校給食の提供
- 3 食育の推進
- 4 地産地消の推進
- 5 学校給食事業の情報発信
- 6 給食費の収納率向上

#### 【参考】学校給食法との関わり

学校給食法の第1条及び第2条には、学校給食法の目的と学校給食の目標を掲げている。

～学校給食法〔抜粋〕～

（この法律の目的）

第1条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第2条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 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。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 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。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## IV 具体的実践計画

### 1 会議の開催

#### (1) 給食センター運営委員会の開催

- ・目的・・・給食センターの運営に関する重要な事項について、審議し、及び助言を行う。
- ・時期・・・〔第1回〕令和8年7月上旬、〔第2回〕令和9年2月中旬

#### (2) 学校給食担当者会議の開催

- ・目的・・・各学校の給食担当者と、給食及び給食費に関して情報交換を行う。
- ・時期・・・〔第1回〕令和8年4月下旬、〔第2回〕令和9年2月下旬

### 2 学校給食の提供

#### (1) 給食費関係予算

	項目	R 7 当初予算額	R 8 当初予算額 (予定)	増 減
歳入	県支出金	0千円	165,536千円	165,536千円
	給食費(現年分)	268,799千円	126,358千円	△142,441千円
	給食費(滞納繰越分)	2,453千円	2,618千円	165千円
	雑入	550千円	564千円	14千円
	市の一般財源より	223,718千円	269,647千円	45,929千円
	合計	495,520千円	564,723千円	69,203千円
歳出	給食食材料費	299,384千円	342,184千円	42,800千円
	調理等委託・配送委託	113,748千円	124,997千円	11,249千円
	学校給食事業費	82,388千円	97,542千円	15,154千円
	合計	495,520千円	564,723千円	69,203千円

※「雑入」…給食費遅延損害金、実習生受入金、給食食材助成、使用済食用油売却益

#### (2) 給食センター年間稼働日数(予定)

年間稼働日数 186日 (R7当初:188日)

〈内訳〉

1学期 4月10日(金)～7月17日(金) 67日

2学期 8月20日(木)～12月21日(月) 82日

3学期 1月15日(金)～3月10日(水) 37日

※詳細は、別紙「資料1」を参照

(3) 給食回数と給食費 (令和8年度改定予定)

	小学校	中学校
給食回数	170回	170回
給食費の年額	57,800円	62,900円
1食当り給食費 (保護者負担)	340円(※)	370円(※)
年間納期	10期	10期
第1期給食費	6,500円	7,100円
第2～10期給食費	5,700円	6,200円

※1食当りの  
食材料費は、  
小学校：380円  
中学校：410円

(4) 給食対象人員

	R7当初	R8当初(※)	増減
小学校(9校)児童	2,966人	2,894人	△72人
中学校(6校)生徒	1,600人	1,563人	△37人
教職員	387人	387人	0人
給食センター	39人	41人	2人
合計	4,992人	4,885人	△107人

※令和8年1月15日時点の見込み人数

(5) 献立の内容

献立は、下記のことにより留意しながら作成する。

- ①栄養所要量の確保
- ②旬の食材や行事の配慮
- ③嗜好上の考慮・・・年1回各小中学校の希望献立を実施
- ④経済上の考慮・・・1食当たりの給食費で賄えるような食材選定と献立作成
- ⑤衛生上の配慮・・・食中毒防止等のため、気温の高い時期を考慮した献立作成  
(6～9月の混ぜご飯休止、和え物への使用食材考慮など)
- ⑥調理作成上の配慮・・・時間内に衛生的な作業を行えるよう配慮した献立作成  
(食数が多く1種類の主菜を時間内に調理できないため、小中別の主菜で献立作成)
- ⑦アレルギー上の配慮・・・アレルギー症状を発症させないよう配慮した献立作成  
(重篤な症状の出やすい蕎麦やクルミは使用しない、一つの献立にアレルゲンの種類が多くなるようにするなど)

(6) 給食食材の選定

給食食材は、下記のことにより留意しながら選定する。

- ①地場産品の活用(米、牛乳、生産供給組合納入野菜等)
- ②安全な食材の確保
  - ・滝沢産→県産→国産→外国産の順に、地元の食材を優先して使用する。
  - ・生鮮野菜以外の全ての食材については、成分表により食材の組成内容を確認し、不

必要な食品添加物等の使用されていない食材を選定する。

- ・見積において見本品審査を行い、味や鮮度、形状、見た目など総合的に良品とみなされた食材を選定する。

③調理作業時間への配慮

- ・食材形態（冷凍・冷蔵等）や包装内容の形態等、時間内に効率的な作業を行えるよう配慮する。

(7) 飲料用牛乳のアレルギー対応の実施

食物アレルギーにより牛乳を飲むことができない児童生徒及び教職員に対し、学校生活管理指導表等の写しの提出により、飲料用牛乳分の学校給食費を減額する。

### 3 食育の推進

(1) 「食に関する指導」の実施

正しい食習慣の理解のため、栄養教諭が各学校を訪問し、児童生徒に直接「食に関する指導」を実施する。

市内小学校5年生の全学級並びに希望する小中学校で実施する。

※詳細は、別紙「資料2・3」を参照

(2) 「希望献立」の実施

児童生徒が自ら考えた献立を給食として提供することにより、給食への関心や食べることへの意欲を持たせる。また、献立を考える機会を持つことで、食事形態や栄養バランスを理解するきっかけとする。

市内全小中学校で実施する。

※詳細は、別紙「資料4・5」を参照

### 4 地産地消の推進

地場産品の使用を推進する。

- ・米 ……滝沢産銀河のしずく（令和7年10月分までは滝沢産あきたこまちを使用）
- ・牛乳 ……原乳は滝沢産も使用。
- ・野菜・りんご ……滝沢市学校給食食材生産供給組合から市内産を納入  
品目＝きゅうり、大根、キャベツ、ピーマン、長ねぎ、ごぼう、白菜、人参、ミニトマト、りんご、さつまいも、なす等
- ・加工品 ……前年度と同様に、滝沢産の食材を加工したものを使用予定

### 5 学校給食事業の情報発信

(1) 学校給食センターPR事業

- ①滝沢産食材使用のふれあい給食会の開催（姥屋敷小・中学校で開催予定）
- ②滝沢市学校給食センター見学・試食会の開催（1月頃予定）

(2) 学校給食センター情報発信事業

- ①「健康づくり宣言」の取組みとして「おすすめ給食レシピ」のブログによる情報発信
- ②毎月の献立表の裏面活用による情報発信（食育、給食費等）
- ③市ホームページによる情報発信
  - ・学校給食センター運営委員会議事録の公表
  - ・献立表の掲載
  - ・ブログによる毎日の給食メニューの紹介等
- ④滝沢産食材の使用予定を全小中学校にお知らせ

## 6 給食費の収納率向上

収納率向上のために下記のとおり実施する。

- ①納め忘れのない口座振替の促進
- ②24時間365日利用(支払)可能なコンビニ納付の促進
- ③各学校での学期末面談後に給食センター職員による納付面談の実施
- ④児童手当から差引く納付方法やその他、期限内納付の勧奨などチラシによる周知

## V 学校給食センターの衛生管理について

(1) 腸内細菌検査について

- ①学校給食センター関係者の腸内細菌検査の実施  
調理業務委託業者及び給食センター職員（月2回の実施）  
※ノロウイルスの検査は8月及び11月から3月まで毎月1回実施予定。
- ②給食配送業務委託業者及び食材納入業者の腸内細菌検査（月1回実施）

(2) 食品検査の実施

- ①食品添加物検査、残留農薬検査、食品細菌検査を実施予定。

(3) 衛生管理定期検査（年3回）

- ①定期検査、②拭き取り検査の実施

学校給食衛生管理基準に基づき、薬剤師等により、食中毒や異物混入の恐れがないか、調理環境の目視や調理従事者への聞き取り、書類の点検等を行う。

また、定期検査に合わせ、調理施設内の設備や調理器具等の衛生状態を調べる。

## 〔参 考〕

### ◇ 施設概要

名 称	滝沢市立学校給食センター
TEL	019-687-3451
FAX	019-687-3452
所在地	岩手県滝沢市外山86番地18
建設年度	昭和58年度(昭和63・平成10・12年度増築)
供用開始	昭和59年4月9日
調理能力	6,000食(創設時5,034食)
敷地面積	4,539.26㎡
建 物	鉄骨造一部2階建 延べ面積 1,701.04㎡
建設当初総事業費	421,530千円

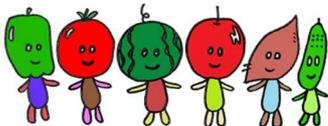
### ◇ 給食センターブログ

給食の写真や、おすすめ給食レシピを掲載

<https://blog.canpan.info/takizawa>

検索キーワード「滝沢市 給食 ブログ」

QRコード



## 令和8年度 給食センター稼働日数

滝沢市立学校給食センター

	月 別	稼働日数	小計	学期別稼働期間	第2金曜 (パン)	第4金曜 (パン)	計
1 学期	4月	14日	67日	4月10日(金)	R8.4.10	R8.4.24	2回
	5月	18日			R8.5.8	R8.5.22	2回
	6月	22日			R8.6.12	R8.6.26	2回
	7月	13日		7月17日(金)	R8.7.10		1回
2 学期	8月	8日	82日	8月20日(木)		R8.8.28	1回
	9月	19日			R8.9.11	R8.9.25	2回
	10月	21日			R8.10.9	R8.10.23	2回
	11月	19日			R8.11.13	R8.11.27	2回
	12月	15日		12月21日(月)	R8.12.11		1回
3 学期	1月	11日	37日	1月15日(金)		R9.1.22	1回
	2月	18日			R9.2.12	R9.2.26	2回
	3月	8日		3月10日(水)			0回
	合計	186日			9回	9回	18回

給 食 回 数	小学校	170回	前年度175回
	中学校	170回	// 170回
	センター	186回	// 188回

\* 米飯給食回数 週4.5回(前年度週4.5回)

(年間 小学校 152回、中学校 152回、センター 168回)

\* パン給食回数 週0.5回(偶数週の金曜日)前年度週0.5回

(年間 小学校 18回、中学校 18回、センター 18回)

\* 稼働期間内であっても、800食以下の場合は稼働できないため、「全校給食なし」となります。

## 令和 8 年度「食に関する指導」について

## 1 目的

食に関する指導を受けることにより、生涯を通じて健やかに生きるための望ましい食習慣や自己管理能力を身に付け、健全な食生活への実践につなげることを目的とする。

## 2 食育の視点

- (1) 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解させる。【食事の重要性】
- (2) 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付けさせる。【心身の健康】
- (3) 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付けさせる。【食品を選択する能力】
- (4) 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもたせる。【感謝の心】
- (5) 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付けさせる。【社会性】
- (6) 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解させるとともに、尊重する心をもたせる。  
【食文化】

## 3 実施内容

- (1) 小学校 5 年生の全学級で実施します。それ以外の学年では、希望に応じて行います。  
内容や指導時間に関しては資料 3 の通りとします。
- (2) 指導日が近くなりましたら、給食（食育）担当の先生と連絡を取り合い、詳細な日程の確認をいたします。
- (3) 給食時間の様子を見させていただく場合もあります。

## 4 指導実施期間

令和 8 年 5 月～令和 8 年 1 2 月の間で、資料 3 の表に基づき、各学校の希望日を調整し決定します。調整後、4 月下旬に各学校へお知らせします。

## 5 指導時間

- (1) 2・3・4・5 校時を基本とします。20 分授業または 45 分授業（中学校は 50 分授業のみ）を選択して下さい。
- (2) 1 日に複数学年の指導を希望される場合は、2 学年まででお願いいたします。  
（教材を持ち運ぶ都合上。2 学年以上希望される場合は、事前にご相談ください。）
- (3) 45 分（50 分）授業を実施する学年は、1 日に最大 3 クラスまででお願いいたします。  
（1 学年 4 クラス以上ある学年は、2 日間以上に分けての実施をお願いします。）

## 6 その他

「学校訪問」について（特に月は定めません。）

- ・各学校の希望に応じて、給食時間に栄養教諭が訪問します。
- ・児童生徒の喫食の様子を把握し、献立作成や調理の向上に資するためこちらから訪問させていただくこともあります。

## 食に関する指導の実施予定・指導内容

## 1 実施予定

月	「食に関する指導」実施予定校
5月	鶴飼小学校①・一本木小学校
6月	鶴飼小学校②・滝沢東小学校
7月	鶴飼小学校③・篠木小学校・柳沢小中学校
8月	滝沢小学校①・姥屋敷小中学校
9月	滝沢小学校②・滝沢中央小学校①
10月	滝沢小学校③・滝沢第二小学校
11月	滝沢第二中学校・一本木中学校・滝沢中央小学校②
12月	滝沢南中学校・滝沢中学校

## 2 指導内容

指導学年		題材名	指導時間 (選択)
小学校5年生	全学級	「朝ごはんをきちんと食べよう」	45分
小学校1年生	希望学級	「やさいをたべよう」	20分
小学校2年生		「おはし名人をめざそう」	45分
小学校3年生		「じょうぶな骨をつくろう」	20分・45分
小学校4年生		「食べ物の3つの仲間を知ろう」	20分・45分
小学校6年生		「おやつについて考えよう」	45分
中学校1年生		「朝食について考えよう」	50分
中学校2・3年生		「スポーツと栄養」・「地域の食材と食文化」	50分

## 【小学校45分指導・中学校50分指導について】

- ・指導日の1週間程度前に、給食担当の先生宛に指導案を送付いたします。
- ・学級担任をT1、栄養教諭をT2とするT・T方式による指導にご協力をお願いします。

主に児童生徒の指名、話し合い活動の進行、児童生徒の発表部分、学習のまとめ部分をT1である担任の先生にお願いすることになります。

## 令和 8 年度「希望献立」の実施について

## 1 目的

- (1) 児童生徒が学校給食の献立作成を通して給食への興味、関心を高め、自ら考えた献立を実際に給食として実施することで、食べることへの意欲を持たせる。
- (2) 食事の形態や栄養のバランスを理解する機会とする。

## 2 実施方法

- (1) 希望献立の実施方法及び取りまとめは各学校で行います。
- (2) 決まった希望献立は、別紙に記入し給食センターへ提出して下さい。(2つの献立をお願いします。)
- (3) 提出された献立が、栄養面や価格面で配慮が必要な場合は、随時連絡を取り合い調整・決定することとします。
- (4) 希望献立のねらい等は、記入いただいた用紙のまま実施月の給食だよりに掲載しますので、濃くはっきりとした字でご記入下さい。

**【注意事項】**

- ◆主食は、「白いごはん」献立でご検討願います。味付けごはん、パン、ナンは除きます。
- ◆第1・第2希望の2つの献立を考案し、提出をお願いいたします。2つの献立内容は全く違うものでお願いします。(例えば、第1希望も第2希望もカレーは不可)
- ◆実施月に担当校で同じようなメニューが重なった場合には、提出が早かった学校を優先します。
- ◆希望献立は過去の給食献立表を参考に、提供があったメニューの中から考えていただけますと幸いです。
- ◆うどんやラーメンなどは全校給食がある日に作ることができないためお控えください。

## 3 日程

- (1) 献立作成の都合上、提出期限が早くなっておりますが、ご協力をお願いいたします。
- (2) 令和8年度から、衛生面の関係で6月から9月頃までサラダなどの冷たい副菜の提供を控えることとなった都合で、希望献立の実施が10月からとなります。
- (3) 実施月は予定であり、提出があった学校の希望献立をみてからこちらで検討する場合がございます。

実施予定月	学校名	提出期限
10月	柳沢小学校・柳沢中学校、滝沢中央小学校、滝沢南中学校	6月30日(火)
11月	篠木小学校、滝沢小学校、一本木小学校、一本木中学校	6月30日(火)
12月	滝沢東小学校、滝沢第二中学校	9月18日(金)
1月	滝沢第二小学校、滝沢中学校	10月23日(金)
2月	鵜飼小学校、姥屋敷小学校・姥屋敷中学校	10月23日(金)

令和8年度 滝沢市立学校給食センター給食年間指導計画

資料5

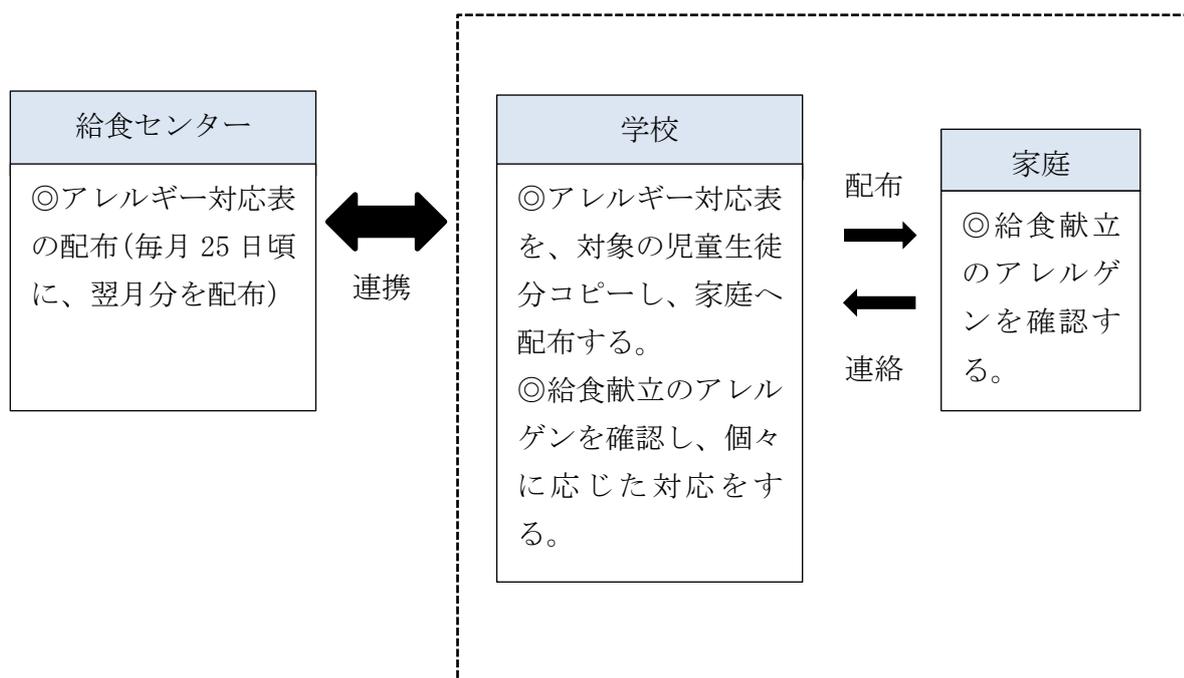
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
学校との連携	旬の食材	アスパラガス・山菜 春キャベツ・菜の花 いちご・美生柑 清見オレンジ	水菜・にら・山菜 アスパラガス	水菜・ピーマン・にら アスパラガス	キャベツ・きゅうり ズッキーニ・なす・トマト ピーマン・スイカ	大根・キャベツ・きゅうり なす・ミニトマト・オクラ ピーマン・枝豆・南瓜 パイン	大根・白菜・キャベツ きゅうり・なす・枝豆 りんご・梨	大根・白菜・キャベツ ねぎ・里芋・さつまいも りんご・梨	白菜・ねぎ・南瓜 しいたけ・里芋 さつまいも・りんご	ねぎ・にら・南瓜 さつまいも みかん・りんご	白菜・青梗菜 ねぎ・大根・春菊 寒めほうれん草 みかん	白菜・ねぎ・青梗菜 大根・春菊 いよかん・みかん	菜の花・春キャベツ いちご デコポン・甘夏	
	滝沢市の地場産物	米	米	米	米・大根・キャベツ ミニトマト・ズッキーニ	米・キャベツ・きゅうり ねぎ・ミニトマト・大根 ピーマン・なす	米・にんじん・大根 ピーマン・きゅうり ねぎ・キャベツ・りんご	米・大根 ねぎ・白菜・ピーマン キャベツ・にんじん さつまいも・ごぼう・りんご	米・ねぎ キャベツ・大根・白菜 にんじん・さつまいも・ごぼ う・りんご	米・ねぎ 白菜・にんじん・大根 キャベツ・さつまいも・ごぼ う・りんご	米 大根・にんじん ねぎ・白菜・ごぼう	米 大根・にんじん ねぎ・白菜・ごぼう	米 大根・ねぎ・ごぼう	
	献立作成上の配慮	岩手の郷土食や主な特産品	【郷土食】…ひつつみ・けんちん汁・のっぺい汁・せんべい汁・煮しめ・さんまのすり身汁・いものこ汁・南部焼き・すき昆布煮・がんづき・きりせんしょ など 【主な特産品】…鮭・わかめ・めかぶ・すきこんぶ・鶏肉・豚肉・牛肉・銀河きくらげ・友情キムチ・岩泉ヨーグルト・松ぼっくりヨーグルト・おおのゆめヨーグルト・山ぶどう・ブルーベリー・りんご など											
		行事食	入学・進級 お祝い給食 食育の日	端午の節句 食育の日	歯と口の健康週間 食育の日	七夕給食 食育の日	野菜の日 食育の日	十五夜 食育の日	岩手鶏肉の日 食育の日	鮭の日 和食の日 いい肉の日 食育の日	クリスマス給食 冬至給食 食育の日	学校給食週間 食育の日	節分給食 食育の日	桃の節句 卒業・修了 お祝い給食
		食育の日テーマ ～かみかみ献立～	かみかみ献立①	かみかみ献立②	かみかみ献立③	かみかみ献立④	かみかみ献立⑤	かみかみ献立⑥	かみかみ献立⑦	かみかみ献立⑧	かみかみ献立⑨	かみかみ献立⑩	かみかみ献立⑪	
希望献立 【提出締切日】								滝沢中央小 滝沢南中 柳沢小・柳沢中 【6月30日(火)】	滝沢小・篠木小 一本木小・一本木 中 【6月30日(火)】	滝沢東小 滝沢第二中 【9月18日(金)】	滝沢第二小 滝沢中 【10月23日(金)】	姥屋敷小・姥屋敷 中 鵜飼小 【10月23日(金)】		
食に関する指導	指導内容	<p>&lt;小学校&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1年「やさいをたべよう(20分)」</li> <li>・2年「おはし名人になろう(45分)」</li> <li>・3年「じょうぶな骨をつくろう」</li> <li>・4年「食べ物の3つの仲間を知ろう」</li> <li>・5年「朝ごはんをきちんと食べよう(45分)」※全学級</li> <li>・6年「おやつについて考えよう(45分)」</li> </ul> <p>(※時間指定の題材以外は、指導時間20分又は45分の選択)</p> <p>&lt;中学校&gt; ・1年「朝食について考えよう」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2、3年「スポーツと栄養」、「地域の食材と食文化」</li> </ul> <p>【小学校5年生以外は、希望する学級】</p>												
	指導計画		鵜飼小① 一本木小	鵜飼小② 滝沢東小	鵜飼小③ 篠木小 柳沢小中	滝沢小① 姥屋敷小中	滝沢小② 滝沢中央小①	滝沢小③ 滝沢第二小	滝沢第二中 一本木中 滝沢中央小②	滝沢南中 滝沢中				
	教室掲示資料テーマ	学校給食について 食育の日	バランスの良い食事 端午の節句 食育の日	食育月間 かむことの大切さ 食育の日	夏休みの食事 七夕 食育の日	早寝・早起き・朝ご飯 野菜の日 食育の日	十五夜 スポーツ栄養 食育の日	野菜と果物 岩手鶏肉の日 食育の日	勤労感謝、鮭の日 いい肉の日、和食の日 食育の日	冬休みの食事 冬至 食育の日	学校給食週間 食育の日	大豆・節分 食育の日	1年間のまとめ 桃の節句	
家庭・地域との連携	目標	・給食について知ろう	・バランスよく 食べよう	・歯と口の健康につい て考えよう	・暑さに負けない 食事をしよう	・朝食をしっかり食べ よう	・スポーツ栄養につい て知ろう	・身体の調子を整える 食べ物を知ろう	・感謝して食べよう	・寒さに負けない 食事をしよう ・おやつの食べ方を 考えよう	・日本の食文化や給食 の歴史を知ろう ・郷土の食べ物を知ろ う	・身体を作る食べ物を 知ろう	・1年間の反省をし よう	
	指導内容	・学校給食のねらいにつ いて知らせる。 ・滝沢市の給食の特徴に ついて知らせる。	・バランスの良い食事につ いて知らせる。 ・好き嫌いしないで食べる ことの必要性を知らせる。	・よくかんで食べる必要 性を知らせる。 ・かみかみのある食材 や、歯を丈夫にするた めに必要なカルシウムの多 い食材について知らせ る。	・暑さに負けない食品につ いて知らせ、夏の食生活 について考えさせる。 ・水分補給の大切さにつ いて知らせる。	・朝食をしっかり食べるこ とで、1日を元気に過ごせ ることを知らせる。 ・炭水化物が脳のエネル ギーになることを知らせ る。	・運動をする際に気をつけ たい食事内容や、栄養バ ランスについて知らせる。	・不足しがちな野菜類や果 物に含まれるビタミン類、 食物繊維について知らせ る。	・給食に関わっている人 や、生産者の苦勞を知ら せ感謝の気持ちを持たせ る。	・寒さに負けない食品につ いて知らせ、冬の食生活 について考えさせる。 ・おやつの内容や食べ方 について知らせ、正しい選 択をできるようにさせる。	・給食の歴史を知り、給食 について考えさせる。 ・行事食の由来等につ いて知らせる。 ・郷土の特産物について 知らせ、郷土の良さを認 識させる。	・身体を作るのに必要な たんぱく質やカルシウムに ついて知らせる。 ・大豆には良質なたんぱく 質が含まれ、様々な加工 品があることを知らせる。	・一年間の食生活につ いて反省し、食生活の改善 に努める意欲を持たせ る。	
	その他	・アレルギー対応表の配布 ・滝沢市学校給食食材生産供給組合との連携(7月～3月頃)												
人員報告書・行事予定表 提出締切日	①3月6日(金) ②4月1日(水) 確定版	4月9日(木)	5月8日(金)	6月10日(水)	7月9日(木)	7月17日(金)	9月10日(木)	10月9日(金)	11月10日(火)	12月10日(木)	12月17日(木)	1月6日(水)		

## 食物アレルギーの対応について

学校給食が原因のアレルギー症状を発症させないため、当センターの施設設備・調理能力を考慮し、以下の対応とします。

- ① 詳細な献立表による対応（【アレルギー対応のフローチャート】を参照）  
学校給食の詳細な献立情報（以下「アレルギー対応表」という。）を保護者と担任等に提示し、それを元に保護者及び児童生徒自身の判断で原因物質を除去しながら食べる。  
（注：誤飲食が考えられるため、学校は、保護者の意向・本人の症状を十分に確認して下さい。）
- ② 一部弁当による対応（給食費全額負担）  
アレルギーを含む料理を食べずに、それに代わる料理を弁当として持参する。
- ③ 完全弁当による対応（給食費負担なし）  
給食を食べず、弁当を持参する。
- ④ 飲用牛乳除去による対応（給食費（飲用牛乳分）を年度末に一括精算）  
「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の写しを給食センターに提出願います。

### 【アレルギー対応のフローチャート】



★各学校におかれましては、児童生徒が安全で、楽しい給食時間を過ごせるよう、岩手県教育委員会がまとめた「学校のアレルギー疾患対応指針（令和7年3月改訂）」に基づき、適切なお対応をお願いいたします。（岩手県のHPから、本指針や学校生活管理指導表等の各種様式をダウンロードし、使用することができます。）

2月2日(月)		
材料名	アレルギー	原材料名
小 鶏のからあげ		【鶏のからあげ】 鶏むね肉、濃口醤油
中 きんぴらつつみやき	ごま	油、本みりん、砂糖、 おろししょうが、片栗粉
【だいずとひじきのいりに】		
米サラダ油		
★ 冷)ちくわ	魚介類、小麦	【きんぴらつつみやき】 鶏肉、たまねぎ、ごぼう、豆腐、鶏皮、粒状植物性たん白、小麦不使用しょうゆ、 にんじん、砂糖、みりん、植物油(ごま)、 ぶどう糖、しょうがペースト、食塩、豚ゼラチン、酵母エキス、 液状混合調味料、ごま、香辛料、加工でん粉、セルロース、凝固剤、安定剤(グァーガム)、 ピロリン酸第二鉄
芽ひじき		
にんじん		
ごぼう		
冷)ボイル大豆		
冷)カット油揚げ		
冷)カットいんげん		
糸こんにやく(白)		
★ ハンディブロスカつお	魚介類	
こいくちしょうゆ		
清酒		
三温糖		
本みりん		
【ほうれんそうのみそしる】		
冷)ほうれん草		
にんじん		
冷)絹厚あげ		
えのきたけ		
ねぎ		
★ 和だし三味		
赤みそ		
【オレンジ】		
オレンジ	果物	

2月3日(火)		
材料名	アレルギー	原材料名
小中 いわしのみそ煮	魚介類	【いわしのみそ煮】 いわし、みそ、砂糖、 発酵調味料、食塩、 増粘剤
【ぶたにくとだいこんのこくとうに】		
豚もも肉 こま切れ		
米サラダ油		【県産山菜水煮ミックス】 わらび、ふき、みず、 姫竹、酸化防止剤(ビタミンC)、 pH調整剤
清酒		
大根		
にんじん		
玉葱		
冷)えだまめ		
冷)ボイル大豆		【あじつけのり】 乾のり、砂糖、食塩、 みりん、昆布、酵母エキス、 かつお削り節、いりこ、しいたけ、 唐辛子
黒糖(玉砂糖)		
こいくちしょうゆ		
【けんちんじる】		
鶏もも肉 こま切れ		
ごま油	ごま	
清酒		
にんじん		
大根		
しめじ		
県産山菜水煮ミックス		
冷)サイコロ豆腐		
ねぎ		
こいくちしょうゆ		
★ 白だし	魚介類	
本みりん		
【あじつけのり】		
あじつけのり	魚介類	

2月4日(水)		
材料名	アレルギー	原材料名
小 棒餃子	小麦	【棒餃子】 キャベツ、たまねぎ、 長ねぎ、にら、しょうが、 豚肉、鶏肉、豚脂、 粒状・粉末植物性たん白、 パン粉、加工でん粉、 砂糖、食塩、 酵母エキス、食用植物油、 ピロリン酸鉄製剤、 粉末醤油、香辛料、 小麦粉、酒精、食塩、 植物油、水あめ、 ぶどう糖
中 のり入り厚焼き玉子	卵	
【ちゅうかふうごぼうサラダ】		
千切りごぼう		
にんじん、キャベツ		
冷)ブロッコリー		
★ ノンエッグマヨネーズ	果物	
米酢		
白すりごま	ごま	
ごま油	ごま	
上白糖		
うすくちしょうゆ		【のり入り厚焼き玉子】 鶏卵、かつお昆布だし、 砂糖、でん粉、板のり、 トレハロース、醸造酢、 醤油、みりん、食塩、 植物油
【マーボー豆腐】		
豚ひき肉、米サラダ油		
冷)豚レバーチップ、清酒		
おろしにんにく、おろししょうが		
★ トウバンジャン		
★ コチジャン		
★ エブリイテンメンジャン		
玉葱		
にんじん		
たけのこ水煮 千切り		
冷)サイコロ豆腐		
ねぎ		
三温糖		
★ 中華だしの素		
赤みそ		
こいくちしょうゆ		
でんぷん		
★ ブチドリップ		

～調味料成分表～

★印のついた調味料は、下記をご参照ください。

【ちくわ】  
 魚肉(スケソウタラ、タチウオ、さっば、しらがねたら、ほっけ、はぜ、  
 ひめじ、ぐち、えそ)、植物たん白(小麦、大豆)、でん粉(馬鈴薯)、  
 食塩、ぶどう糖、砂糖、植物油(大豆)、豚脂、発酵調味液、醸造酢、  
 加工でん粉(タピオカ)、調味料製剤、品質改良剤製剤、ソルビトール、  
 pH調整剤、ビタミンC、酵素製剤(加工助剤)

【ハンディブロスカつお】  
 節類抽出液(かつお節、まぐろ節)、かつおエキス、酵母エキス

【和だし三味】  
 かつお節、いわし煮干し、しいたけ、食塩、そうだかつお節、砂糖、  
 昆布、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、クエン酸

【白だし】  
 醤油、糖類(砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、食塩、  
 風味調味料(かつお)、みりん、かつお節、煮干しいわし、しいたけ、  
 昆布/アルコール、調味料(アミノ酸等)

【ノンエッグマヨネーズ】  
 食用植物油、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、  
 香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにやく精粉、増粘多糖類

【トウバンジャン】  
 唐辛子、食塩、塩漬唐辛子加工品、発酵調味料、みそ、パプリカ、  
 そら豆粉/調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤

【コチジャン】  
 みそ、砂糖、唐辛子、植物油(大豆油)、食塩、米麴、パプリカ/酒精、  
 調味料(アミノ酸等)

【エブリイテンメンジャン】  
 砂糖、みそ、なたね油、しょうゆ、小麦粉、食塩

【中華だしの素】  
 デキストリン、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、  
 ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、  
 発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料

【ブチドリップ】  
 麦芽糖、寒天、増粘多糖類

【山田の醤油】  
 アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、糖類(砂糖、砂糖混合異性化糖糖)/  
 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、甘味料(甘草、ステビア、  
 サッカリンNa)、保存料(パラオキシ安息香酸)

【まぐろフレーク】  
 きはだまぐろ、野菜エキス、食塩

【イタリアンドレッシング】  
 食用植物油、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、たまねぎ、香味食用油、  
 酵母エキスパウダー、香辛料、トマト、酸味料、増粘剤(加工でん粉、  
 キサンタンガム)

【シーフードミックス】  
 えび、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、いか、あさり

【カゴ野菜ジュース】  
 トマト、にんじん、はくさい、ピーマン、メキャベツ、ケール、ほうれん草、  
 ブロッコリー、あしたば、ビート、チンゲンサイ、小松菜、かぼちゃ、  
 バセリ、クレソン、アスパラガス、セロリ、しょうが、とうもろこし、  
 ごぼう、グリーンピース、紫いも、キャベツ、レタス、たまねぎ、だいこん、  
 紫キャベツ、赤じそ、カリフラワー、なす、レモン果汁

【コンソメ】  
 食塩、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、  
 酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、  
 砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、  
 香辛料抽出物、酸味料

【コクの手カラ】  
 グラニュー糖、えびパウダー、食塩、酵母エキス、酵母エキス調味料(酵母エキス、  
 デキストリン、かつおエキス、食塩、糖類)、デキストリン、魚醤パウダー(魚介類)、  
 野菜エキス調味料、食用油脂、乾燥ガーリック、小麦たん白発酵調味料/  
 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、香料、(一部に小麦・えび・鶏肉・  
 ゼラチン・魚醤パウダー(魚介類)を含む)

【オイスターソース】  
 オイスターエキス、砂糖、食塩/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)

【白巻かまぼこスライス】  
 魚肉(スケソウタラ)、加工でん粉(タピオカ)、馬鈴薯でん粉、砂糖、  
 発酵調味料、食塩、加工油脂、トマト色素

【がらすスープ味天上】  
 ポークエキス、調味動物油脂、たん白加水分解物、チキンエキス、  
 食塩、魚醤、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料

○滝沢市立学校給食センター設置条例

昭和59年3月21日

条例第8号

改正 平成元年6月12日条例第25号

平成17年3月25日条例第10号

平成25年12月13日条例第49号

平成25年12月13日条例第50号

滝沢村立学校給食センター設置条例（昭和43年滝沢村条例第19号）の全部を改正する。

（趣旨）

第1条 この条例は、滝沢市立学校給食センターの設置及び管理に関し必要な事項を定めるものとする。

（設置）

第2条 滝沢市は、滝沢市立学校設置条例（昭和60年滝沢村条例第7号）に規定する小学校及び中学校の学校給食に関する調理等の業務を一括処理する施設として、次のとおり滝沢市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）を設置する。

名称	位置
滝沢市立学校給食センター	滝沢市外山86番地18

（職員）

第3条 給食センターに、所長その他必要な職員を置く。

（滝沢市立学校給食センター運営委員会の設置）

第4条 給食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、滝沢市立学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

（運営委員会の所掌事務）

第5条 運営委員会は、給食センターの運営に関する重要な事項について、審議し、及び助言する。

（運営委員会の組織）

第6条 運営委員会は、委員21人以内をもって組織する。

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する。

- (1) 小学校長
- (2) 中学校長
- (3) PTAの代表者
- (4) 滝沢市民生委員・児童委員の代表者

- 3 委員の任期は、1年とする。ただし、欠員を生じた場合における補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(運営委員会の会長及び副会長)

第7条 運営委員会に会長及び副会長各1人を置き、委員のうちから互選する。

- 2 会長は、運営委員会を代表し、会務を総理し、会議の議長となる。
- 3 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。

(運営委員会の会議)

第8条 運営委員会は、会長が招集する。

- 2 会議は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。
- 3 会議の議事は、出席委員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

(委任)

第9条 この条例に定めるもののほか、給食センターの管理に関し必要な事項は、教育委員会が別に定める。ただし、運営委員会の会議の運営、議事等に関し必要な事項は、会長が運営委員会に諮って定める。

附 則

この条例は、公布の日から施行し、昭和59年4月1日から適用する。

附 則 (平成元年6月12日条例第25号)

この条例は、平成元年9月4日から施行する。

附 則 (平成17年3月25日条例第10号)

(施行期日)

- 1 この条例は、平成17年4月1日から施行する。

(経過措置)

- 2 この条例の施行の日前に、現に改正前のそれぞれの条例の規定によりなされた処分、手続その他の行為は、なお従前の例による。

附 則 (平成25年12月13日条例第49号抄)

(施行期日)

- 1 この条例は、平成26年1月1日から施行する。

附 則 (平成25年12月13日条例第50号)

この条例は、平成26年1月1日から施行する。