

令和4年度 第2回

新南陽学校給食センター給食協議会

【会議次第】

1 協議事項

- (1) 給食に関する意見
- (2) 3学期の学校給食献立(案)について

2 連絡事項

- (1) 「げんきプロジェクト」の見学・体験について
- (2) 学校単位の休校、学級閉鎖などに伴う給食の中止、変更について
- (3) 書類提出期限
- (4) 1月分の家庭配付用献立表の配付と除去食希望申出書の提出について

日時：令和4年11月29日（火）15時30分～

会場：学び・交流プラザ 2階 交流室3

令和4年度 献立年間計画及び給食の時間における食に関する指導年間計画

月	月目標	指導内容	献立表・一ロメモなど	行事食・旬の献立等	地場産の食品 (市産/県産)	巡回訪問	
4	◎給食の準備をきちんとしよう	・給食当番の身支度 ・安全な運搬や配膳 ・準備や後片付け ・食器の扱い方、置き方	・学校給食の紹介 ・献立表の見方 ・準備や後片付け ・清潔な身支度 ・安全な運搬や配膳	入学・進級お祝い献立 地場産給食(※5) 郷土料理(○※14)	キャベツ ほうれんそう	たまねぎ キャベツ アスパラガス きゅうり はなっこりー 葉ねぎ	
5	◎食事のマナーを考えよう ◎食べ物の働きを知ろう	・食事中の姿勢 ・交互食べ(口中調味) ・食べ物の働き	・端午の節句 ・よい食べ方 ・食べ物の働き(3つのグループ)(※6)	端午の節句献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 (イタリア)	たまねぎ ほうれんそう キャベツ	たまねぎ キャベツ アスパラガス きゅうり はなっこりー パセリ 葉ねぎ 甘夏みかん	富田中 菊川中 桜田中 福川中 1年
6	◎衛生に気をつけて食事をしよう ◎歯を丈夫にする食べ物について考えよう	・食中毒に気をつける ・正しい手洗い ・かむことの大切さ(※8) ・歯とカルシウム ・カルシウムを多く含む食品	・食育月間 ・食中毒の予防 ・歯と口の健康週間 ・よい歯を作る ・地産地消について(○※5)	カルシウムの多い献立 カミカミ献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) (山口県)(沖縄県) 世界の料理 (スペイン)	たまねぎ きゅうり ほうれんそう じゃがいも キャベツ	たまねぎ オクラ キャベツ すいか きゅうり アスパラガス だいこん パセリ 葉ねぎ ミニトマト	富田東小 福川小 夜市小 湯野小 福川南小 1年
7	◎夏の食事について考えよう	・上手な水分補給 ・上手なおやつを選び方 ・夏野菜について	・七夕 ・夏バテ対策 ・糖分のとり過ぎについて	七夕献立 周南市野菜メニューコンクール入賞献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) (茨城県)	なす きゅうり じゃがいも たまねぎ にんじん	アスパラガス きゅうり だいこん ピーマン パセリ 葉ねぎ なす すいか	富田西小 戸田小 菊川小 1年
9	◎朝食を食べよう(○※4)	・朝食の役割 ・朝食をおいしく食べる工夫(○※4)	・朝食の大切さ(○※4) ・生活リズムの大切さ ・運動と栄養	月見献立 食欲増進献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) (福岡県) 世界の料理 (フランス)	なす きゅうり	なす アスパラガス だいこん パセリ 葉ねぎ	富田東小 福川小 和田小 4年
10	◎バランスよく食事をしよう(※6) ◎季節の食べ物について知ろう	・生活習慣病の予防 ・食品ロスについて(※13)	・日本型食生活 ・目により食品	目により献立 ハロウィン献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) (宮城県) 世界の料理 (ドイツ)	きゅうり	アスパラガス だいこん 葉ねぎ れんこん キャベツ みかん	富田西小 福川南小 夜市小 4年
11	◎感謝して食べよう ◎規則正しい食事をしよう	・食前食後の挨拶 ・残さず食べよう ・給食に関わる人々の仕事 ・三度の食事 ・郷土料理の日(○※14)	・食前食後の挨拶 ・間食について ・いい歯の日 ・地産地消について(○※5) ・和食について	のんたこ飯 地場産給食(○※5) やまぐち郷土料理の日(○※14) 和食の日献立 世界の料理 (スウェーデン)	キャベツ ほうれんそう はくさい さつまいも	だいこん はくさい 葉ねぎ れんこん キャベツ みかん	湯野小 戸田小 菊川小 4年
12	◎寒さに負けない食事をしよう	・かぜの予防 ・体の調子を整える栄養素 ・冬野菜について	・かぜの予防 ・冬至について	クリスマス献立 冬至献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) (秋田県) 世界の料理(中国)	高菜 にんじん ほうれんそう はくさい キャベツ ブロッコリー	はくさい 葉ねぎ みかん	富田中 福川中 2年
1	◎学校給食について考えよう	・学校給食のあゆみ	・学校給食週間について ・郷土料理について ・地産地消について(○※5)	学校給食週間 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理	じゃがいも 青ねぎ・白ねぎ だいこん にんじん 高菜 はくさい ほうれんそう キャベツ	れんこん 葉ねぎ みかん ぼんかん	菊川中 桜田中 2年
2	◎食べ物と健康について考えよう(※6) ◎楽しく食事をしよう(共食 ○※2)	・植物性たんぱく質について ・食事環境の工夫	・家族や仲間と楽しく食事をする(○※2) ・はしの持ち方 ・大豆・大豆製品 ・「食」の安全について(※15)	節分献立 地場産給食(○※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理	じゃがいも ほうれんそう 高菜 にんじん	キャベツ パセリ れんこん 葉ねぎ みかん いよかん	
3	◎1年間の給食をふりかえろう	・健康によい食事のとり方(※7) ・感謝の心	・桃の節句 ・一年間の反省 ・健康の3本柱 ・防災給食	桃の節句献立 卒業お祝い献立 地場産給食(※5) 郷土料理(○※14) 世界の料理 防災給食		アスパラガス れんこん パセリ 葉ねぎ いよかん	

○ : 周南市食育推進計画と関連のあるもの

※ : 第4次食育推進基本計画と関連のあるもの

◎ : 月目標が2つある月は、上段が学校での目標、下段は上段と共に栄養士として指導していきたい目標としてとらえてください。

令和4年度 1月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
	10	11(お正月の料理)	12	13(青森県の郷土料理)
	麦ごはん ハヤシライス ひじきとツナのソテー 豆乳パンナコッタ	麦ごはん ぶりの照焼き 紅白なます 白玉雑煮	黒糖パン ポトフー 野菜サラダ チーズ	麦ごはん 鯖のにんにくソースかけ せんべい汁 りんご
地場産給食週間 1/16～1/20				
16	17	18	19	20
パン ポークチャップ こつき芋 冬野菜スープ いちごジャム	ごはん 親子どんぶり ごまあえ 小魚	ごはん マーボー豆腐 お魚ぎょうざ (小学2個・中学3個) もやしの和え物	パン しいらバジルフライ れんこんサラダ ポテトスープ	ごはん 高菜と鶏肉のそぼろ (中学)厚焼き玉子 豚汁 みかん
学校給食週間 1/24～1/30				
23	24(昔の給食)	25(人気の給食)	26(オーストリアの料理)	27(山口県の郷土料理)
小パン クリームスパゲッティ 海藻ツナサラダ チョコクリーム	麦ごはん 鮭の塩焼き たくあんのごま炒め すいとん汁	麦ごはん チキンカレー ヨーグルトあえ 小魚アーモンド	アツプルパン ウインナー ヒュッツポット エルテンスープ	わかめ麦ごはん 鯨の竜田揚げ けんちよう ぼんかん
30(アメリカの料理)				
パン チリコンカン コーンポタージュ オレンジ	31 麦ごはん いわしの生姜煮 ひじきの煮物 冬野菜のみそ汁			

令和4年度 2月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
		1	2	3 節分献立
		麦ごはん 豆腐の中華煮 コーン焼売(小学2個、中学3個) もやしのナムル	チーズパン 白身魚のフライ 小松菜とアーモンドのサラダ 野菜スープ	酢飯 手巻き用玉子焼き ツナサラダ すまし汁 焼きのり 抹茶ビーンズ
6	7	8	9	10 山形県の郷土料理
パン 野菜の卵とじ アーモンド小魚 ぼんかん マーシャルビーンズ	麦ごはん 肉じゃが 切干しいこんの甘酢和え ヨーグルトデザート	ごはん(減量) カレーうどん しいもフライ りんご ふりかけ	横割り丸パン ハンバーグのケチャップソースがけ ゆで野菜 ビーンズシチュー	麦ごはん にしんの甘露煮 野菜の冷や汁風 芋煮
13	14	15	16	17
パン ミートボールと大豆のデミソース煮 海藻とツナのサラダ アーモンド	麦ごはん さばの梅みそがけ 野菜の塩昆布和え かきたま汁 チョコプリン	麦ごはん 八宝菜 春雨の炒め物 オレンジ	黒糖パン かぼちゃ入りアンサンブルエッグ ブロッコリーのサラダ いんげん豆と野菜のスープ	麦ごはん チキンカレー エビフライ コールスローサラダ
20	21 地場産給食	22	23	24
パン 野菜とうずら卵の甘酢煮 ハムとれんこんのサラダ レーズンクリーム	ごはん 牛肉コロツケ しらすとわかめの酢のもの みそ汁 味付けのり	麦ごはん うま煮 おかか和え 黒糖ビーンズ	天皇誕生日	ごはん(減量) ちゃんぽん 煮たまご フルーツ杏仁プリン ふりかけ
27	28			
27 フィンランド料理 パン フランクフルトのケチャップ煮 ロケイット デザート	麦ごはん 生揚げと野菜のみそ煮 いわしのみぞれ煮 いよかん			

令和4年度 3月分 学校給食献立表(案)

月	火	水	木	金
		1 麦ごはん ポークカレー チキンカツ 海藻サラダ	2 小パンパン イタリアンスパゲッティ ごまマヨサラダ	3 桃の節句献立 ちらしずし 鱈の塩焼き えび団子入りすまし汁 ももゼリー
6 中学校卒業お祝い献立	7 麦ごはん 肉団子のケチャップソース 親子煮 ゆかり和え	8 わかめ麦ごはん チキンチキンごぼう 春キャベツのみそ汁 オレンジ	9 パン 白身魚のチーズ焼き ポトフ りんごジャム	10 防災を考える給食 麦ごはん いわしのしょうが煮 ツナとコーンの炒め物 豚汁
13 小学校卒業お祝い献立	14 麦ごはん マーボー豆腐 えびシチュー 酢の物	15 麦ごはん カレーとりじゃが 野菜入りいり卵 いよかん	16 パン 大豆とごぼう入りミンチカツ ひじきサラダ コーンポタージュ	17 麦ごはん いわしのケチャップ焼き 野菜のごま和え すまし汁
20 パン ミートボールと大豆のトマトソース煮 ウインナーと野菜のソテー いちごジャム	21 春分の日	22 地場産給食 ごはん 卵焼き れんこんのカレー味きんぴら みそ汁	23 黒糖パン クリームシチュー スプリングサラダ アーモンド	24 修了式

連絡事項

(1) 「げんきプロジェクト」の見学・体験について

(2) 学校単位の休校、学級閉鎖などに伴う給食の中止、変更について

① 新型コロナウイルス感染症により学校単位で休校、学級閉鎖等を行う場合

給食を停止できなかった日の給食費の支払いは発生しませんが、食材廃棄量を減らすため、**学級閉鎖等が決まり次第速やかに給食センターにお電話ください。**(土日祝日等給食センターに連絡がつかないときは、緊急連絡網を通じて教育委員会担当者へ連絡をお願いします。)その後、給食人員票の再提出と牛乳業者及びパン業者への連絡をできる限り早くお願いします。

② インフルエンザや通学路の被災等により学校単位で休校、学級閉鎖等を行う場合

学級閉鎖等が決まり次第速やかに給食センターにお電話ください。その後、給食人員票の再提出と牛乳業者及びパン業者への連絡をできる限り早くお願いします。

前日(土日祝日の場合はその直前の平日)の午前10時までに給食センターに電話連絡をいただいた場合は、給食費をいただきません。これ以降の連絡分については給食費をいただくこととなります。

(3) 書類提出期限

- | | |
|-------------------|---|
| ① 1月分給食実施申請書 | 12月15日(木)16時まで |
| ② 1月10～13日分の給食人員票 | 令和4年度学校給食の手引きには1月5日(木)と
なっていますが、できる限り <u>令和4年12月22日(木)
16時まで</u> にご提出願います。 |
| ③ 12月分のパン受領券 | パン箱回収時に必ず返却願います。 |
| ④ 2月分・3月分給食実施申請書 | 1月13日(金)16時まで |

(4) 1月分の家庭配付用献立表の配付と除去食希望申出書の提出について

- | | |
|--|---|
| ① 1月分の家庭配付用献立表 | 12月23日(金)の逡送便で配付予定
Eメールは12月22日(木)に送信予定 |
| ② 1月分の除去食希望申出書(アレルギー除去食の提供を希望する児童・生徒が在籍する学校のみ) | |
| ○センターから学校へ | 12月22日(木)の給食配送便で配付予定 |
| ○保護者から学校へ | 1月11日(水)まで |
| ○学校からセンターへ | 1月13日(金)まで |

「げんきプロジェクト」の見学・体験について（ご案内）

新南陽学校給食センターの運営を行っているPFI周南スクールランチ株式会社の構成事業者のひとつ**徳山ビルサービス株式会社**は、食品ごみを肥料に加工し、有機農作物を作られています。この食のリサイクル事業は「**げんきプロジェクト**」と名づけられています。

新南陽学校給食センターや管内校から排出される食品ごみをはじめ、ホテル、社員食堂などから廃棄される食品ごみを回収し、専用プラントで処理して有機肥料を製造されます。この有機肥料は、販売されるほか、自社農地で使用し、無農薬有機栽培にも取り組んでおられます。

自社農地では、タマネギ、ジャガイモ、サツマイモ、ニンジンなどを作り、出荷されています。新南陽学校給食センターで作る給食にも使っています。

食品ごみを有効活用することは、燃やすごみの減量にも役立っています。

この食のリサイクル事業を見学・体験することができますので、社会見学などにご活用いただきたく、ご案内します。

1. ねらい

新南陽学校給食センター管内の小中学生を対象とした体験型学習の一環として、小学生には、サツマイモ、タマネギなどの収穫体験、中学生には、就農体験をしてもらう。リサイクルプラントの見学も可能。循環型社会に対する環境意識の啓発を目的とします。

2. 収穫体験等（小学生対象）

- (1) 作業内容 5月下旬～6月上旬 タマネギの収穫
 10月下旬～ サツマイモの収穫
 11月 タマネギ苗の植え付け
 1月 ニンジンの収穫

作物の生育状況により、予定どおりにいかないこともあります。

そのほかの作業が可能な場合もありますのでご相談ください。

- (2) 1日の受け入れ人数 約40人（1学年の児童数が多い学校は、別の日に分かれての体験となります。）
- (3) 体験の場所 須金、長穂、須々万
- (4) その他 収穫した作物の一部をお土産として持ち帰ることができます。費用負担なし。

3. 就農体験（中学生対象）

- (1) 作業内容 要相談
- (2) 1日の受け入れ人数 数人
- (3) 体験の場所 須金、長穂、須々万

4. 有機肥料製造プラントの見学

- (1) 見学場所 栗屋

5. 申込み

令和4年度の利用申し込みは至急、令和5年度の利用申し込みは令和4年12月22日(木)までに新南陽学校給食センターへ（詳細な打ち合わせは、徳山ビルサービス株式会社）

食品ごみを肥料にして 有機農作物を作ります！！



燃やすゴミをへらして、地域に安全でおいしい農産物をお届けします。
徳山ビルサービスが、本気で取り組む山口「げんきプロジェクト」！

有機土壌活性液
製造装置へ投入



専用トラックで
引取



貯蔵タンクから
農地へ運搬



有機土壌活性液
「スーパーげんきくん」とは

有機土壌活性液「スーパーげんきくん」は、食品関連事業者から出される食物残さを主原料とした液体肥料で、弊社プラントで約1週間発酵処理して製造します。この液体肥料には植物の生育に必要なアミノ酸、ミネラルを多く含むため、植物が健康に生育します。したがって野菜等が本来もっている味、品質を確保し、栄養価の高い農産物を生産することができます。

農業もがんばっています

弊社では、自社で農地を借り上げ、須金地区1ha、長穂地区1ha、戸田地区0.5haで有機農業に取り組んでいます。有機土壌活性液「スーパーげんきくん」で健康な土壌を作り、おいしい安全な野菜を地域にお届けします。



農業



肥料を散布



「スーパーげんきくん」
※画像はイメージです

飲食業の皆様

燃やしていた食品資源を農地の栄養に換えるには、弊社が準備する専用バケツに分別いただくだけで結構です。食べると害のあるタバコやビニール等は分ける必要がありますが、野菜の皮や卵の殻は大丈夫です。皆様の業態、スペース、収集タイミングなど、ご都合にあわせて相談させていただきますので是非、ご検討ください。

食品加工業の皆様

食品リサイクル法も本格施行され、有効なりサイクル方法をお探してはいたいませんか。焼却廃棄していた食品資源を農地の栄養に換えさせていただきます。ご都合に合わせた収集頻度、荷姿でお引き取りします。是非、ご相談ください。

※本プロジェクトは国（農林水産省）と周南市の支援をいただいています。

株式会社徳山ビルサービス