

令和3年度

加東市学校給食センター
第2回運営委員会資料

日時 令和4年3月10日(木) 午後2時～

場所 加東市学校給食センター 会議室

加東市教育委員会

加東市学校給食センター

次 第

開会

1 委員長挨拶

2 協議事項

(1) 令和3年度事業実施内容及び学校給食費の状況

(2) 令和3年度かとう夢プラン楽しみのある学校給食
特別メニュー実施報告

(3) 令和4年度事業実施計画(案)及び予算

(4) 令和4年度学校給食用物資納入業者登録について

(参考) ・令和3年度学校給食徴収金収納状況
・食育推進事業の取組について
・令和3年度「かとうのこんだて」

3 その他

閉会

令和3年度学校給食センター事業内容

	全般	給食指導訪問	給食センター見学会・ 試食会及び事業等	主要会議
4月	給食開始 入学・進級お祝い給食			給食担当者会
5月	こどもの日メニュー	小学校2年（訪問）		給食担当者会（書面）
6月	食育週間 かとう和食の日	小学校3年（資料） 和食給食の日に合わせた授業・滝野南3,4年	かとう和食給食の日の実施	給食担当者会（書面） 食育推進委員会（リモート）
7月	七夕メニュー			給食担当者会（書面）
8月	（夏季休業）			給食担当者会（書面） 調理員衛生研修（書面）
9月	食欲増進メニュー			給食担当者会（書面）
10月	ハロウィンメニュー	中学校（視察）	中学校2年生トライやる・ウィーク受入	給食担当者会（書面）
11月	かとう和食の日	小学校4年（訪問） 和食給食の日に合わせた授業・滝野南1,2年	かとう和食給食の日の実施	給食担当者会（書面）
12月	クリスマスメニュー	小学校5年（訪問）	社高校3年生「学校給食研究事業」	給食担当者会（書面）
1月	給食週間 防災給食	小学校6年（訪問、一部資料）	全国学校給食週間 社高校「学校給食研究事業」発表	運営委員会（書面） 給食担当者会（書面）
2月	かとう和食の日 節分メニュー リクエストメニュー 受験生応援メニュー	小学校1年（動画資料） 和食給食の日に合わせた授業・滝野南5,6年	かとう和食給食の日の実施 社高校「学校給食研究事業」発表 社高校2年生インターンシップ受入	給食担当者会（書面） 食育推進専門会議
3月	卒業・修了お祝い給食 ありがとう給食 給食終了			運営委員会 物資部会（書面） 給食担当者会（書面）

※新型コロナウイルス感染拡大防止の理由で中止した内容は一重線で見え消しにしています。

- ・かとう夢プラン「楽しみのある学校給食特別メニュー」の実施（月1回）
- ・かみかみメニューの実施（月1回）
- ・給食費口座振替日は毎月10日（10日が休業日のときは翌営業日に変更）
- ・加東市ホームページに、「かとうのこんだてから」を新たに掲載（開かれた学校給食）

令和3年度

学校給食費の状況

(夢プラン含む)

令和4年2月末日現在

区分	学校名等	給食数	備考	
給食数	小学校	338,698 食		
	中学校	161,756 食		
	給食センター	4,683 食		
	試食会 (210円)	0 食		
	試食会 (240円)	69 食		
	計	505,206 食	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯 392,412食 (内変わりご飯98,071食) 赤飯 3,056食 ・パン 112,745食 (内変わりパン 37,796食) クロワッサン 3,000食 ナン 6,110食 メロンパン 3,000食 	
区分	学校名等	金額	備考	
給食徴収金	小学校 @210	71,091,921 円		
	中学校 @240	38,784,725 円		
	給食センター @240	1,123,920 円		
	試食会 @210	0 円		
	試食会 @240	16,560 円		
	計	111,017,126 円		
学校給食費	牛乳代		28,787,272 円	
	パン	パン加工・材料代	4,140,849 円	
		パン当日焼き	201,897 円	
		変わりパン加工代	62,362 円	
	米飯	精米代	9,235,458 円	
		炊飯料	14,062,049 円	
		変わりご飯加工代	158,607 円	
		α化米炊飯代	円	
	副食材料代		82,367,121 円	内、夢プラン1,489,011円
	計		139,015,615 円	
差引		△ 27,998,489 円		

【実施月】【献立内容】 *夢プランメニュー () は加東市産・兵庫県産です。

- 4月 入学・進級お祝い給食
減量赤飯／牛乳／豆腐の味噌汁／鶏肉の照り揚げ(鶏肉・米粉)
沢庵の香り和え(キャベツ)／*お祝いクレープ[アレルギー対応]
- 5月 加東市産食材で給食をよりおいしく
減量パン／牛乳／トマト肉じゃが(豚肉・玉葱)
*もち麦入りチキンサラダ(もち麦・キャベツ)／*加東市産のいちごジャム(いちご)
- 6月 おいしく食べよう
減量もち麦ご飯(ヒノヒカリ・もち麦)／牛乳
ふのすまし汁(玉葱・人参・青葱)／*国産黒毛和牛ステーキ(玉葱)
*キャベツとズッキーニの和え物(キャベツ・ズッキーニ)
- 7月 地元の野菜で夏を元気に乗り切ろう
*もち麦ご飯(ヒノヒカリ・もち麦)／牛乳／豆腐サラダのごまマヨ和え
*夏野菜カレー(玉葱・じゃがいも・なす・ズッキーニ)／冷凍みかん
- 9月 素材の味を味わおう
白飯(ヒノヒカリ)／牛乳／*えび団子スープ(もやし)
*加東市産コロケのソースかけ(男爵・玉葱)
*じゃこピーマン(しらす干し・ピーマン)／フルーツ杏仁風プリン[中のみ]
- 10月 地元の食材をおいしく食べよう
白飯(ヒノヒカリ)／牛乳／さつまいもの味噌汁(玉葱・青葱)
鶏肉のゆず香り揚げ(鶏肉・ゆず)／味付けのり(のり)
もち麦入りもやしのごま和え(もち麦・もやし・大根)／*かとうのももゼリー(桃[白鳳])
- 11月 食材を通して、加東市の良さを知ろう
*もち麦ご飯(ヒノヒカリ・もち麦)／牛乳／豆腐サラダのごまマヨ和え／福神漬け
*きのこカレー(玉葱・椎茸・マッシュルーム)／かとうのぶどうゼリー(ぶどう[ベリーA])
- 12月 クリスマスメニュー
減量キャロットピラフ(ヒノヒカリ)／オレンジジュース
白いんげん豆のスープ(玉葱)／*クリスピーチキン(鶏肉)
*大根サラダのドレッシング和え(大根)／クリスマスケーキ[アレルギー対応]
- 1月 地産地消
*もち麦ご飯(ヒノヒカリ・もち麦)／牛乳／淡路玉葱コロケのソースかけ(玉葱)
*豚汁(大根・人参・山の芋・玉葱・ケール)／ごまじゃこサラダ(しらす干し)
かとうのももゼリー(桃[白鳳])
- 2月 バレンタインメニュー
白飯(ヒノヒカリ)／牛乳／*ハヤシライス(玉葱・人参・マッシュルーム)
ブロッコリーと蓮根のごまマヨ和え／福神漬け／*デザート[セレクト]
- 3月 ひなまつりメニュー
*ちらし寿司(ヒノヒカリ)／牛乳／豆腐のすまし汁(青葱)
鱈の味噌たれかけ／*和風サラダ(キャベツ)／*ひなあられ

令和4年度学校給食センター事業計画（案）

	全般	給食指導訪問	給食センター見学会・ 試食会及び事業等	主要会議
4月	給食開始 入学・進級お祝い給食			給食担当者会 調理員衛生研修
5月	こどもの日メニュー	小学校2年（訪問）		給食担当者会
6月	食育週間 かとう和食の日	小学校3年（訪問） 和食給食の日に合わせた授業	1学期かとう和食給食 の日の実施	運営委員会 給食担当者会 食育推進委員会
7月	七夕メニュー			給食担当者会
8月	（夏季休業）			給食担当者会 調理員衛生研修
9月	食欲増進メニュー			給食担当者会
10月	ハロウィンメニュー	中学校（給食視察）	中学校2年生トライヤ る・ウィーク受入	給食担当者会
11月	かとう和食の日	小学校4年（訪問） 和食給食の日に合わせた授業	2学期かとう和食給食 の日の実施	給食担当者会
12月	クリスマスメニュー	小学校5年（訪問）	社高校3年生「学校給 食研究事業」受入	給食担当者会
1月	給食週間 防災給食	小学校6年（訪問）	全国学校給食週間 社高校「学校給食研究 事業」発表	給食担当者会
2月	かとう和食の日 節分メニュー リクエストメニュー 受験生応援メニュー	小学校1年（訪問） 和食給食の日に合わせた授業	3学期かとう和食給食 の日の実施 社高校2年生インター ンシップ受入	運営委員会 給食担当者会 食育推進専門会議
3月	卒業・修了お祝い給食 ありがとう給食 給食終了			給食担当者会

- ・かとう夢プラン「楽しみのある学校給食特別メニュー」の実施（月1回）
- ・かみかみメニューの実施（月1回）
- ・給食費口座振替日は毎月10日（10日が休業日のときは翌営業日に変更）
- ・加東市ホームページに、「かとうのこんだてから」を毎月掲載（開かれた学校給食）

令和4年度学校給食予算(当初)

【歳入】

学校給食費徴収金	120,431千円
(内訳)	545,239食分(小210円、中240円)
物品売払収入	1千円
雑入	1千円

【歳出】

1. 学校給食費

学校給食食材購入事業費	151,263千円
(財源内訳)	給食費徴収金 120,431千円 一般財源 30,832千円

学校給食充実材料費

楽しみのある学校給食特別メニュー

賄材料費(米、小麦粉、牛乳、食材等)

委託料(米炊飯、製パン加工等)

学校給食事務事業 2,406千円

報酬(運営委員報酬)

事務経費(電話代、印刷代、切手代、システム保守料等)

2. 給食施設費

給食施設管理運営事業	55,257千円
光熱水費(水道代、電気代、燃料代等)	
施設管理委託料(委託料、修繕料等)	
工事費	
備品購入費	

令和4年度予算書から事業関連経費抜粋

(単位 千円)

区分	節	予算額	説明
8	旅費	155	研修、会議等
10	需用費	168,808	光熱水費、修繕費、衛生用消耗品費等
11	役務費	1,269	ボイラー保険料等
12	委託料	33,948	配送業務委託、残さい処理委託等
13	使用料及び賃借料	2,564	施設用地借地料、清掃用具使用料等
14	工事請負費	1,412	給食施設整備工事
17	備品購入費	825	施設用備品購入費
18	負担金補助金及び交付金	17	各種団体負担金等

令和4年度学校給食用物資納入業者

登 録 審 査 資 料

と き : 令和4年2月24日(木)

と ころ : 加東市学校給食センター

加東市学校給食センター運営委員会

物 資 調 達 部 会

加 東 市 学 校 給 食 セ ン タ ー

学校給食用物資納入業者選定基準

(基準)

1. 学校給食センターへの物資納入業者の選定基準は、つぎのとおりとする。
(市内外法人)
 1. 市内外の法人においては、加東市一般（指名）競争入札参加資格審査申請をし、登録（以下「市業者登録」という。）されていること。
ただし、過去3年、加東市に納入実績があり、加東市入札参加資格者としての基準を満たすことが認められる者にあつては、1年間に限り当該登録を行っている者と同様の資格があるものとみなす。
 2. 食品衛生監視票提出が必要な市内外の法人の場合、健康福祉事務所の衛生監視点数が80点以上であること。

(市内農家等)

1. 市内に住所を有する農家、団体であり、かつ市内で生産された物資を納入できること。
ただし、生産された物資の納品については、別に定める基準によるものとする。
2. 市税等の滞納がないこと。

(共通)

1. 学校給食を理解し協力的であること。
2. 指示する品目、数量を、指定する日時、場所へ納入できること。

(手続)

2. 学校給食センターへの物資納入登録業者の申請手続きは、上記の基準を満たす者とする。
ただし、市内外の法人で新規登録希望業者及び再び市業者登録をするものにあつては、納入業者登録見込みとする。

(1)

申請の期間 1月10日から1月31日まで

ただし、地産地消の推進と、多様な食材を確保する観点から、市内農家等は随時申請を受けるものとする。

(2)

提出書類

- ア 登録申請書または、登録継続申請書
- イ 市税等の証明書（納税証明書）
- ウ 食品衛生監視票（所轄健康福祉事務所発行のもの）
- エ 原価計算書（特に指定するもの）
- オ 栄養分析試験結果報告書（特に指定するもの）
- カ 営業所ならびに工場の施設、設備の平面図
- キ 決算書の写し（法人の場合のみ）
- ク 主たる取引金融機関、仕入先、販売先の一覧表

ケ 従業員健康管理状況説明書
ただし、市の登録業者にあつては、提出書類のうち指定する書類については、提出を免除することができる。

(登録)

3. 申請のあつた業者について所長は、加東市学校給食センター運営委員会物資調達部会委員の意見を参考に、審査の結果適当と認めたものを登録する。

(登録決定業者)

4. 登録を決定した場合は、つぎの手続きを行う。

- (1) 所長は、登録後すみやかに登録通知を行う。
(2) 登録通知を受けた納入業者は、別に定める誓約書を所長に提出する。

(登録有効期間)

5. 登録有効期間は、毎年度4月1日から翌年3月31日までの1ヵ年とする。

(取消)

6. 登録期間中であっても、誓約事項に違反したり、所長が特に不相当と認めた場合、及び納入等実績が一年間ない場合は登録を取消することができる。

附 則

(適用期日)

この基準は、平成27年2月25日から適用する。

この基準は、平成29年2月24日から適用する。

市内季節野菜納入業者選定基準

学校給食用物資納入業者選定基準第2項に規定する別に定める基準は、次のとおりとする。

1. 加東市内で生産された野菜を納品できること
2. 1回1品目が10kg以上を納品できること
ただし、青葱は5kg以上とする
3. 給食センター所長(以下「所長」という。)が指示した、同一程度の規格のものが納品できること
4. 購入価格については、毎月の見積り価格を参考にして、定めた価格で納品できること

附 則

(適用期日)

- 1 この基準は、平成24年4月1日から適用する。

給食用物資購入要領

1. 毎月末までに翌々月の献立表を作成する。
2. 毎月上旬に学校給食担当者会議を開き、翌月の献立の内容等について検討、協議を行い、献立を決定する。
3. 決定した献立で、見積依頼書を作成する。
4. 物資納入登録業者に当該月分の物資使用量等を見積依頼書により通知し、毎月20日ごろまでに見積を徴し、必要に応じて見本及び栄養分析表を提出させる。
5. 見積書により価格、内容、栄養価等を検討の上、見積結果一覧表を作成する。
6. 定例の学校給食センター運営委員会物資調達部会で委員の意見、検討を受け、購入業者を決定する。
7. 業者を決定次第、数量、購入日を指定した物資注文書をもって発注する。
8. 納入時間
 - 当日納入 8時～8時40分
 - 前日納入 9時～15時
9. 物資の検収は、栄養士と物資検収係において、量目、鮮度、衛生状態等を厳重に検品、記録し、適正な物資については受領書を発行し、検収書を給食センターにおいて保管する。

令和3年度 学校給食徴収金 収納状況表

(単位：円) 令和4年2月28日現在

年度	給食 実施月	現年度分					過年度分				
		納期	調定額 (円)	収入済額 (円)	収入未済額 (円)	収納率 (%)	月	調定額 (円)	収入済額 (円)	収入未済額 (円)	収納率 (%)
R3	4	5	9,360,859	9,315,769	△ 45,090	99.5	4	217,220		△ 217,220	0.0
	5	6	11,842,831	11,795,371	△ 47,460	99.6	5			△ 217,220	0.0
	6	7	13,599,894	13,534,974	△ 64,920	99.5	6	749,580	130,450	△ 836,350	13.5
	7	8	7,906,712	7,869,392	△ 37,320	99.5	7		20,000	△ 816,350	15.6
	8	9	29,520	29,040	△ 480	98.4	8		19,440	△ 796,910	17.6
	9	10	11,778,297	11,700,597	△ 77,700	99.3	9		21,590	△ 775,320	19.8
	10	11	13,273,266	13,184,166	△ 89,100	99.3	10		0	△ 775,320	19.8
	11	12	12,122,365	12,015,925	△ 106,440	99.1	11		0	△ 775,320	19.8
	12	1	10,858,158	10,749,738	△ 108,420	99.0	12		47,820	△ 727,500	24.8
	1	2	9,393,056	9,249,926	△ 143,130	98.5	1		75,190	△ 652,310	32.5
	2	3					2		7,680	△ 644,630	33.3
	3	4					3				
	合計			100,164,958	99,444,898	△ 720,060	99.3		966,800	322,170	△ 644,630

(別紙様式3)

令和3年度食育推進事業実績報告書

学校名	加東市立滝野南小学校	
実施期間	令和3年4月1日から令和4年3月31日	
推進校の実施概要	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養教諭による年2回の「和食」についての話や、栄養士、野菜ソムリエの方に実演を交えた授業をしていただき、食や自分の体について関心をもたせた。また、保護者にも食育に関心をもってもらうため、児童の学習の機会とリンクさせた講演なども行った。 	
推進校の栄養教諭の活用について	<ul style="list-style-type: none"> ・和食の日に合わせて「和食」に関する授業を行ってもらった。 	
実施時期	実施内容	摘要
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・全校生がさつまいもの苗を植える。各学年で野菜を植えた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・全校生が一人3本のさつまいもの苗を畑に植えた。2年生はピーマンとトマト、3年生は大豆、4年生はかぼちゃ、5年生はバケツ苗、特別支援学級はポップコーンやオクラなどを植えた。
6月21日～25日	<ul style="list-style-type: none"> ・食育アンケートを行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1週間、毎日フォームスを使って、朝食についてのアンケートを行った。
6月22日	<ul style="list-style-type: none"> ・健康委員会によるオンライン集会で発表した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・健康委員会の児童が「一汁三菜」について調べ、全校生に発表をした。
6月28日	<ul style="list-style-type: none"> ・「和食の日」に合わせた授業を栄養教諭が行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・3、4年生を対象に、「だし」についての話を聞いた。
7月7日	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士の方を講師に招き、授業をしていただいた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1、2年生を対象に、エプロンシアターでバランスよく口にした食べ物がどうなるかななどの話を聞いた。
夏季休業中	<ul style="list-style-type: none"> ・おにぎりコンテストともち麦料理コンテストを募集した。 	<ul style="list-style-type: none"> ・5、6年生の夏休みの課題としてコンテストに応募した。保護者と協力した作品も多く、力作が多くあった。
11月17日	<ul style="list-style-type: none"> ・3年生が豆腐づくり体験をした。 	<ul style="list-style-type: none"> ・いずみ会の方に来ていただき、豆腐作り体験をした。
11月19日	<ul style="list-style-type: none"> ・「和食の日」に合わせた授業を栄養教諭が行った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・1、2年生を対象に、「和食、野菜」「箸の持ち方」についての話を聞いた。
11月22日	<ul style="list-style-type: none"> ・食育活動を行っている「ベジスタ」の方を招き、授業をしていただいた。野菜ソムリエの資格を持つ方と、管理栄養士の方の2名に来ていただいた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜ソムリエの方が「3つの野菜でおみそ汁をつくろう」をテーマに、3、4年生は、合同でワークショップや児童を巻き込んだクイズ大会、5、6年生それぞれは、野菜クイズやミッションに取り組みながら野菜のことを教えてもらった。管理栄養士の方には、保護者に参加を募り、保護者向けの講演をしていただいた。内容を子どもの学習とリンクさせ、家庭で親子で話したり取り組んだりできるようなねらいをもって行った。
12月13日	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食について養護教諭が授業をした。 	<ul style="list-style-type: none"> ・養護教諭が3年生を対象に、年末年始の行事食についての授業を行った。
1月26日	<ul style="list-style-type: none"> ・5年生のもち麦ふみ体験をした。マルヤナギの方の話を聞いた。 	<ul style="list-style-type: none"> ・マルヤナギの方が来校して、5年生に話をしてくださった。その後、もち麦ふみ体験を行った。
成果と課題	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度も、調理実習などが難しい状況は変わらず、調理活動を通じた食育はなかなかできなかった。 ・栄養教諭の和食についての授業で、和食について知ることができた。 ・ベジスタの方に来ていただき、児童に食育授業、保護者向けに食育講演会を開催でき、親子が家庭で話をする機会をもつきっかけ作りができた。保護者の中には、講演後から朝食作りで実践し、続けているという意見をきき、取り組みの成果を感じることができた。 	

学 校 名	加 東 市 立 滝 野 中 学 校	
実施期間	令和3年 4月 1日から令和 4年 2月 20日	
推進校の 実施概要	<ul style="list-style-type: none"> 講師を招聘し、食に関する講演を聞いたり、実習を行ったりすることにより、食に関する知識が高まり、より良い食習慣への興味関心を高めた。 	
推進校の 栄養教諭の活用について	<ul style="list-style-type: none"> 栄養教諭による食育活動を計画していた時期と、新型コロナウイルス感染症の拡大時期が重なり実施できなかった。 	
実施時期	実施内容	摘 要
7月中	<ul style="list-style-type: none"> 授業で献立を作成し、それを絵手紙にした。 	<ul style="list-style-type: none"> 美術科教諭、家庭科教諭より
11月19日	<ul style="list-style-type: none"> 社高校生より、和食やだしについての話をいただいた。 	<ul style="list-style-type: none"> 社高校生活科学科生徒より
12月2日	<ul style="list-style-type: none"> 淡路麺業さんから、地元の食材を活用して料理をすること等話をいただいた。その後、加東市特産品を使ったパスタを考案した。 	<ul style="list-style-type: none"> 淡路麺業出雲文人社長、家庭科教諭より
12月10日	<ul style="list-style-type: none"> 博進堂さんに来ていただき、和菓子作りを学んだ。また、生徒は粘土で和菓子作り体験を行った。 	<ul style="list-style-type: none"> 博進堂横山様より
成果と課題	<ul style="list-style-type: none"> 様々な活動を行う中で、食に関しての関心は少しずつ高まっている。生徒からも、食に関する話題（行事食や給食等）が増えた。 食への関心は高まっているが、健康との結び付けから、主体的に実践しようとする生徒はまだ少ないように感じる。給食の残菜、偏食傾向は、まだ残っている。 	

令和3年度 残菜量について

小学校(東条学園前期課程を含む)

月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
主食残菜量kg	258.8	492.6	700.7	300.2	450.4	554.6	541.9	360.7	339.5	435.8		4435.2
副菜の残菜量kg	100.7	171	254.3	119.5	152.8	170.1	161.9	127.6	126.4	121		1505.3
1日一人当たりの平均主食量g	9.5	13.6	15.8	13.1	12.6	13.6	14.2	11.3	12.2	13		
1日一人当たりの平均副菜量g	3.7	4.7	5.7	5.2	4.3	4.2	4.2	4	4.5	3.6		
残菜の合計kg	359.5	663.6	955	419.7	603.2	724.7	703.8	488.3	465.9	556.8	0	5940.5

(小学生 約1960人)

中学校(東条学園後期課程を含む)

月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計
主食残菜量kg	206.1	422.8	407.6	275.8	480.3	634.1	445.4	381.1	329.5	458.2		4040.9
副菜の残菜量kg	59.3	122.5	141.9	95.3	122.9	127.1	117.6	113.5	106.8	116.5		1123.4
1日一人当たりの平均主食残菜量g	13.8	24.6	23.5	22.1	27.9	33.1	26.8	22.6	23	29.6		
1日一人当たりの平均副菜残菜量g	4	7.1	8.2	7.6	7.1	6.6	7.1	6.7	7.5	7.5		
残菜の合計kg	265.4	545.3	549.5	371.1	603.2	761.2	563	494.6	436.3	574.7	0	5164.3

(中学生 約1020人)

新型^{しんがた}コロナウイルス感染症^{かんせんしょう}がまん延^{えん}し、欠席者^{けっせきしゃ}が増加^{ぞうか}したと考^{かんが}えられま

すが、4月^{まつ}～2月末^{やく}までで、11104.8kg約11t^{しよくざい}の食材^{はいき}が廃棄^{はいき}されました。

7月^{きゆうしよく}、12月^ひ、1月^{そうはいきりょう}は、給食^へがない日^へがあるので、総廃棄量^へは減^へっています。

小学校^{しょうがっこう}と中学校^{ちゆうがっこう}を合^あわせると、どの月^{つき}も500kg以上^{いじょう}の廃棄^{はいき}が見^みられます。

学校給食^{がっこうきゆうしよく}は、文部科学省^{もんぶかがくしよ}から摂取基準^{せつしゆきじゆん}が決め^きられています。捨^すてるから

減^へらしておく^へというもの^へではありません。摂取基準^{せつしゆきじゆん}は、児童生徒^{じどうせいと}が成長^{せいちよう}する

のに必要^{ひつよう}な量^{りょう}として決め^きられています。

みんな^たが食^{けんこう}べる^{みなもと}ことが、健康^{けんこう}の源^{みなもと}であり、食料^{しよくりょう}の廃棄^{はいき}を減^へらすことにな

ります。

食材^{しよくざい}を大切^{たいせつ}にする気持ち^{きも}と食^たべる^{たいせつ}ことの大^{たいせつ}切^{たいせつ}さを

もう一度^{いちど}考^{かんが}えて^{かんが}ください。

給食のお米は美味しい

毎年お米の食味試験が行われます。令和2年度は50回目でした。令和2年度は154産地品種に

ついて食味試験が行われました。令和3年度産米も同じ試験が行われます。

方法 ・専門の評価員20名で実施 食味試験期間 令和2年11月～令和3年2月

・白飯の「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価」の6項目について、複数産地コシヒカリのブ

レンド米を基準米として、これと試験対象産地品種のものを比較評価する相対法により

行った。「基準と同じ」は「0」これより良い不良の度合いにより「わずかに・少し・かなり」の3

段階に区分して、「±1・±2・±3」として評価値を求める。

食味試験の総合評価結果に基づき、標準米よりも特に良好なものを「特A」良好

なものを「A」、概ね同等なものを「A'」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」ランクをつける。

この試験によると、

兵庫県 県北部 コシヒカリ 特A

県南部 ヒノヒカリ A

県南部 きぬむすめ 特A

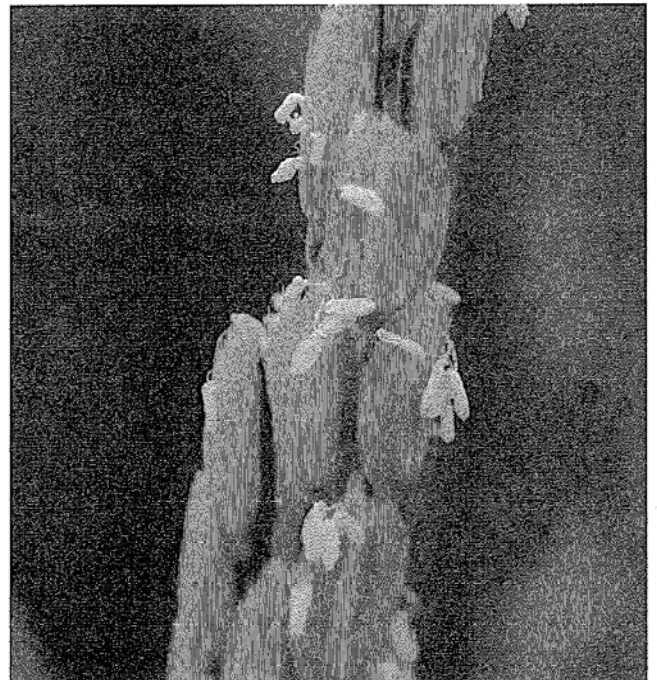
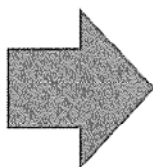
私たちが食べているお米は、加東市

産ヒノヒカリはAにあたります。基準米よりも良好

なものになります。「外観・香り・味・粘り・硬さ・総合

評価」を確かめながら食べてみましょう。

これは、稲の花です。



やまだにしき かとうし 山田錦のふるさと加東市

ひょうごけんきょういっかい ひょうごばんどうとくふくどくほん しょうがっこう ねんよう やまだにしき
兵庫県教育委員会の兵庫版道徳副読本の小学校3・4年用「心きらめく」に「ここは山田錦の

ふるさと—^{ふじかわ}藤川 ^{ていじ}禎次—^{だいさい}という題材があります。^よ読んでみてください。

やまだにしき 山田錦について

ひょうごけん やまだにしきしゅつかりょうやく れいわがんねんど ぜんこく し
兵庫県の山田錦出荷量約21,981トン(令和元年度)全国の59%を占めています。

やまだにしき さいばいてきち 山田錦の栽培適地

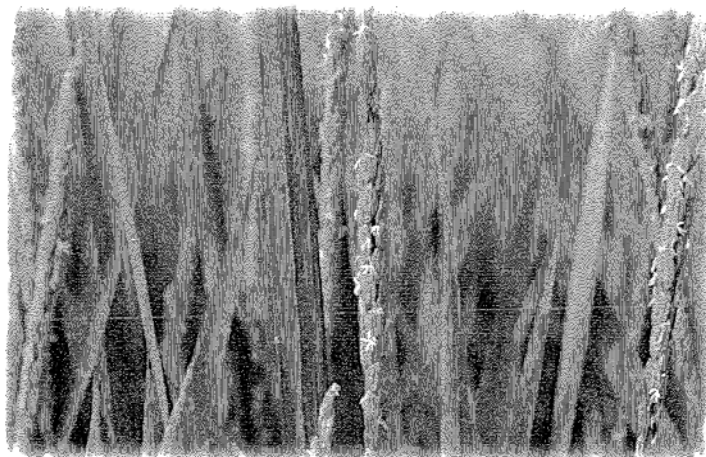
さいばいてきち みきし かとうしふきん ちいき すいでんどじょう ねんどしつ ちけい さんかんまた ほんち
栽培適地は、三木市、加東市付近で地域の水田土壌が粘土質、地形は山間又は盆地です。

なか どうさい ひらか ちゅうさんかん たにあい ほんち かき きおん ひかくさ いじょう たつ
中でも東西に開けた中山間の谷合や盆地がよい。夏季の気温の日較差が10℃以上に達し

とうじゅく しんぱく はつげん ひじょう よ
て、登熟や心白の発現に非常に良い。

とくちよう 特徴

- 1 ^{おおつぶ}大粒であること
- 2 ^{しんぱく}心白が^{せんめい}鮮明に^{ちゅうおう}中央にある
- 3 ^{しつがなりよう}たんぱく質含量が^{すく}少ないこと



ふじかわ ていじ 藤川 禎次について

ふじかわ めいじ ねん かとうぐんたかおかむら げんざい かとうしたかおか う しょうわ
藤川さんは明治28年(1895年)加東郡高岡村(現在の加東市高岡)に生まれ、やがて昭和3

ねん げんざい かとうしさわべ せっち しゅぞうまいしけんち さかまいしけんち しょだいしゅにん
年(1928年)現在の加東市沢部に設置された酒造米試験地(のち酒米試験地)の初代主任と

けんきゅう う こ たいしやう ねん けんりつのうじしけんじやう やまだ ほ はは たんかんとせん ちち
なり研究に打ち込まれました。大正12年に県立農事試験場で山田穂を母、短稈渡船を父とし

じんこうこうはい しょうわ ねん やまだにしき ぼたい やませ けいとうめい も しんひんしゅ たんじやう
て人工交配し、昭和6年に山田錦の母体である「山渡50-7」の系統名を持つ新品種が誕生

しました。その後、^こ肥料や^{ひりやう}日照時間に関する^{にっしやうじかん}栽培試験を^{かん}行い、その^{さいばいしけん}結果誕生した^{おこな}酒米は、^{けっかたんじやう}その結果誕生した^{さかまい}酒米は、

しょうわ やまだにしき めいめい ひょうごけん さかまいしやうれいひんしゅ してい ふじかわていじ
昭和11年に「山田錦」と命名し、兵庫県の酒米奨励品種に指定されました。藤川禎次は、

しょうわ たいしよく しょうわ さい わか な こ にほんしゅ ひんしつ きそ
昭和19年に退職し、昭和21年に51歳の若さで亡くなりました。その後、日本酒の品質を競

ぜんこくしんしゅかんびやうかい やまだにしき しょう さけ つぎつぎ きんしやう じゅしやう やまだにしき めいせい たか
う「全国新酒鑑評会」では山田錦を使用した酒が次々と金賞を受賞し、山田錦の名声が高ま

りました。