

学校給食センター運営委員会会議次第

日時：令和3年11月4日（木）

午後2時～

場所：守谷市役所全員協議会室

- 1 開 会
- 2 委嘱状交付
- 3 あいさつ
- 4 委員及び職員紹介
- 5 協議事項
 - (1) 学校給食センター事業について（報告）
 - ① 昨年度事業概要について
 - ② 改築事業について
 - (2) アレルギー対応について
 - (3) 給食食材の放射性物質の測定について
 - (4) 給食費について
 - (5) その他
- 6 閉 会

守谷市立学校給食センター運営委員会委員名簿

任期：令和2年4月1日から令和5年3月31日まで
(敬称略)

	氏名	所属	委嘱区分	備考
1	おだくら ひでき 小田倉 英樹	高野小学校長	第5条第2項第1号	
2	いわせ よしのぶ 岩瀬 良伸	郷州小学校長		
3	きのした えつろう 木下 悦郎	松前台小学校長		
4	なかの ひろし 中野 比呂志	松ヶ丘小学校長		
5	すすき くにひろ 鈴木 邦弘	御所ヶ丘中学校長		
6	おち としお 越智 壽雄	けやき台中学校長		
7	すか こうじ 須賀 浩二	大井沢小学校PTA	第5条第2項第4号	
8	とよたに ひでたか 豊谷 秀貴	大野小学校PTA		
9	やました まなみ 山下 真奈美	守谷小学校PTA		令和3年4月1日～
10	よしだ あゆみ 吉田 あゆみ	黒内小学校PTA		
11	てらだ えいいち 寺田 栄一	御所ヶ丘小学校PTA		
12	ひぐち さやこ 樋口 沙矢子	守谷中学校PTA		令和3年4月1日～
13	おかだ まさき 岡田 昌樹	愛宕中学校PTA		
14	うさみ けい 宇佐見 敬	学校薬剤師	第5条第2項第3号	
15	こばやし ただし 小林 禎	学校医	第5条第2項第2号	
16	ながせ そうじ 永瀬 宗重	学校医		
17	ひらやま まりこ 平山 麻理子	学識経験者	第5条第2項第5号	
18	ふるや ゆみこ 古谷 由美子	学識経験者		

学校給食センターの事業について（報告）

令和2年度の給食センターの事業について、次のとおり報告します。

1 給食センター事業の目標

【学校給食法で定める7つの目標】

- 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 食生活が食に関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。

2 取組項目の概要と評価、今後の方向性について

【取組項目1】

正しい食習慣の形成、好ましい人間関係の育成、栄養管理と健康増進、食の在り方について教育の一環として給食を実施する。

（目標と概要）

- ① 食と健康、正しい食習慣などについて、給食を通して学べる工夫をします。
- ② 新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため学校が休業し、再開する際は、文部科学省が示す「新型コロナウイルス感染症に対応した学校再開ガイドライン」を参考に取り組みます。
給食費の徴収は、学校と連携して徴収率の向上に努めます。
- ③ 安全安心で安定した学校給食を提供します。また、各学校の給食主任による献立会議を開催し、児童生徒等からの声を反映した献立づくりを心掛け、食育につながる給食の提供に努めます。
- ④ 食物アレルギーを持つ児童生徒の対応については、給食センター、学校及び保護者で情報の共有を図ります。

（自己評価）

- ① 食材の栄養、献立の内容、郷土食などを紹介した「栄養指導資料」を各学校に配布（年10回）や、献立表や食と健康についてなどを説明した「給食だより」を市ホームページに掲載（年10回）することを継続して取り組むことができました。
食前・食後のあいさつについては、飛沫感染防止策を講じながら指導を行いました。

<給食の実施状況>

学校臨時休業の影響による変更後の提供日数 184日

【上記日数以外に、小学校での自主学習支援の昼食（4月：6日間）及び中学3年生への夏季登校給食（8月：5日間）を提供しました。】

- ※ 当初の提供予定日数 205日
- ※ 令和3年3月現在提供数 1日当たり約6,558食
(令和2年2月現在 1日当たり6,570食)

- ② 新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、4月から5月にかけて学校が休業となり、6月から再開した際は、文部科学省が示す「新型コロナウイルス感染症に対応した学校再開ガイドライン」を参考に、エネルギーの量に配慮しつつも、配膳の過程での感染防止のため、可能な限り品数の少ない簡易な給食で再開しました。

給食費の徴収については、学校と給食センターが連携して未納削減に取り組んでいます。

<給食費収納率（現年度分）>

令和2年度 99.91%（13校中10校100%）

※ 令和元年度 99.88%

- ③ 献立と本日の給食の写真を市ホームページに掲載し、給食に関する情報提供に努めました。献立は各学校の給食主任による献立会議を開催して各校の意見を取り入れたり、地元産食材の利用や他県の郷土料理の紹介などにも取り組みました。

また、新型コロナウイルスで影響を受けている畜産や水産事業者を学校給食をとおして茨城県が支援する県産和牛等学校給食提供緊急対策事業などを活用し、常陸牛や奥久慈しゃも、県産水産物を使用した給食を提供しました。

放射性物質検査については、調理した献立（2献立）を検査し、検査結果を毎日市ホームページに掲載して、給食の安全性について情報提供を図ることができました。

<簡易な給食の例>



配膳の過程での感染防止のため、品数の少ない献立で再開した給食の例
(ひよこ豆入りキーマカレー、麦ごはん、牛乳)

<常陸牛を使用した給食>



市内の常陸牛取扱い店から仕入れた常陸牛を使用した献立
(牛丼の具、カボチャの天ぷら、さくらんぼゼリー、ごはん、牛乳)

- ④ 食物アレルギーを有する児童生徒に対しては、保護者、学校及び給食センターが情報を共有し、食物アレルギーによる事故防止に努めました。(事故発生なし)

【取組内容】

- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒の保護者に献立明細等を配布し、保護者から給

- 食の喫食を判断するための「給食確認票」の提出を受け、情報の共有を図りました。
- ・ 2献立制を活用して、希望により他の献立と変更するなどし、できるだけ給食を食べられるように努めました。

(今後の課題と対応の方向性)

- ① 栄養教諭による指導の機会を充実させ、法律で定める学校給食の目標が達成されるよう引き続き取り組んでいきます。
- ② 給食費の改定については、新型コロナウイルス感染拡大に伴う社会情勢等も踏まえて検討をします。
- ③ 食数の増加に対応するため、新給食センターを令和4年4月から稼働できるよう、建替え工事を進めます。
- ④ 食物アレルギーを有する児童生徒に対しては、引き続き給食センター、学校、保護者の3者が情報共有しながら適切に対応していきます。

【取組項目2】

学校給食を安全・安定して供給するため、徹底した衛生管理を行う。

(目標と概要)

- ① 安心・安全で安定した学校給食の提供に努めます。
 - a 調理場内のドライ運用(*1)や、手洗い、調理用具の消毒を徹底し、食中毒の防止に努めます。
 - b 自己健康及び自己衛生管理表、衛生管理チェック票、作業工程表の確認を毎日行い、調理業務従事者に対する衛生管理の徹底を図ります。
 - c 施設内の害虫防除を行うとともに、上・下水道水質検査、食品衛生検査等を行い、食中毒防止に努めます。
- ② 設備を定期的に保守点検し、不具合箇所を早めに発見して対処していくことで、安定した給食の提供を図ります。

(自己評価)

- ① 衛生管理マニュアルを徹底するとともに、施設の定期的な点検（水質検査・食品衛生検査等）を行い、食中毒等の事故はありませんでした。
- ② 調理機器等のメンテナンスを定期的に行っているため、設備の老朽化等による不具合が発生した場合においても、停止するような事故等は無く、給食を安定して供給することができました。

(今後の課題と対応の方向性)

食数の増加に対応するため、新給食センターの稼働に併せて現在の2献立から3献立とするためのシステムを導入し、また配送や学校施設の受け入れ体制の準備を進めています。

*1 ドライ運用・・・床を乾かした状態で使用することです。

【取組項目3】

安定した施設の運営を図るため、改築事業に取り組む。

(目標と概要)

現在の学校給食センター施設は昭和59年に共用開始された施設であり、老朽化が進んでいます。今後約40年間、安定して児童生徒に給食を供給し、学校給食衛生管理基準に適合した衛生的で安全な調理環境を確保するため、調理能力8,000食規模の施設を令和4年4月供用開始を目標に事業を進めます。

スケジュール

- 令和元年度 用地取得 契約締結 設計
- 令和2年度 設計（継続）、建設工事
- 令和3年度 建設工事（継続）
- 令和4年度 供用開始、旧施設撤去



工事の様子（北東面）



工事の様子（見学通路）

(今後の課題と対応の方向性)

工事を計画通りに進めると同時に、新給食センターの移行に向け、調理や配送のほか、配膳についても試行を重ね、スムーズな移行ができるよう準備を進める必要があります。



リニューアル
しました！
市公式HPに
給食の写真を
掲載中！

https://www.city.moriya.ibaraki.jp/kosodate_kyoiuku/kyoiuku/kyushoku/photo/index.html



11月

11月 予定献立表



日 曜日	こんだてめい			おもな材料						調味料他	エネルギー(kcal)
	主食 (5群)	飲み物 (2群)	副食	おもにからだの組織をつくる		おもにからだの働きを養える		おもにエネルギーになる			
				1群 魚・肉・卵 豆・大豆製品	2群 牛乳・小魚 海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 きのこ・果物・他	5群 穀類・いも類 砂糖	6群 油脂 種実類		
1	ごはん	牛乳	さばのピリッとジャン ごもいり豆腐 けんちんじる	さば とうふ ぶたにく		にんじん	にんにく しょうが たまねぎ しいたけ グリーンピース	でんぶん さとう	あぶら	トウバンジャン す しょうゆ しょうゆ	748 923 32.4 38.8 24.6 28.4 2.1 2.7
2	こめパン	牛乳	たこナゲット(小2個, 中・先生3個) パンネのたらこクリームソース やさしいスープ	たこ いか たちうお	ぎゅうにゅう クリーム		しめじ エリンギ にんにく	さとう こむぎこ	あぶら	しお しお こしょう しるワイン ローレル しょうゆ	730 859 32.6 38.9 23.9 27.9 2.5 2.9
4	ソフトめん	牛乳	とんこつラーメンスープ しゅうまい(小2個, 中・先生3個) こんさいのピリからいたため	ぶたにく		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ きくらげ しょうが にんにく			しお しょうゆ さけ ちゅうかだし とんこつラーメンスープ	595 792 24.2 30.4 15.5 18.5 2.1 2.8
5	ごはん	のりヨーグルト	とりにくのレモンに ごぼうサラダ (ごまクリームドレッシング) マカロニスープ	とりにく			れんこん ごぼう しらたき レモン	さとう でんぶん	あぶら	しょうゆ さけ とうがらし しお さけ しょうゆ みりん	673 812 23.3 25.8 16.6 18.2 1.9 2.2
8	ごはん	牛乳	さばのぶんかぼし まめとさつまいものサラダ ごもくみそしる	さば		にんじん	えだまめ	さつまいも	パンエッグ マヨネーズ	しお かつおだし	736 876 31.5 35.3 23.8 25.3 2.3 2.5
9	コッパン	牛乳	フランクフルト チリコンカン クラムチャウダー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ にんにく	じゃがいも	あぶら	しお こしょう ケチャップ トマトピューレ しお ウスターソース ちゅうのうソース チリパウダー こしょう あかワイン	727 833 30.6 38.1 29.2 30.0 2.5 3.2
10	ごはん	牛乳	いかのスパイスあげ ちゅうかくらげサラダ (ちゅうかドレッシング) フォー	いか くらげ		にんじん	きゅうり とうもろこし	さとう	ドレッシング ごま あぶら	さけ カレー こしょう しお しょうゆ	659 821 26.8 32.3 14.8 16.6 2.5 2.8
11	ごはん	牛乳	ハヤシチュー パンパンジーサラダ (パンパンジードレッシング) やきプリンタルト	ぶたにく		にんじん トマト	にんにく しょうが たまねぎ	じゃがいも さとう	あぶら	ケチャップ ハヤシフレーク デミグラスソース ちゅうのうソース	710 846 24.7 28.9 18.6 19.4 2.5 2.9
12	ごはん	牛乳	ヤンニョムチキン(小1個, 中・先生2個) チャプチェ わかめスープ	とりにく		にんにく しょうが	にんにく しょうが しょうが にんにく たけのこ しいたけ きゅうり	みずあめ こむぎこ でんぶん	ごま あぶら	こしょう ケチャップ しょうゆ ヨチュジャン さけ	664 854 23.9 31.0 20.8 25.2 2.5 3.2
15	ごはん	牛乳	いわしゆずすだちおろしに ごもくきんぴら たまねぎのみそしる	いわし		にんじん きやいんげん	ゆず すだち だいこん ごぼう しらたき	さとう	ごまあぶら	しょうゆ みりん しお しょうゆ みりん とうがらし	621 768 25.3 30.2 13.4 15.0 2.2 2.5
16	ミルクパン	牛乳	あじフリッター(小2個, 中・先生3個) えびとえだまめのソテー イタリアンスープ	あじ おきあみ	あおさ		とうもろこし えだまめ たまねぎ マッシュルーム	こむぎこ でんぶん さとう こめこ	あぶら	しお しお こしょう コンソメ	650 776 28.6 34.5 26.7 31.4 2.2 2.7
17	ごはん	牛乳	なすのちゅうかいたため ツナオニオンサラダ (かおりごまドレッシング) とりだんごスープ	ぶたにく みそ		ピーマン	なす たまねぎ しょうが にんにく	さとう	あぶら	とうがらし さけ しお	769 950 26.7 31.7 31.5 36.4 3.2 3.8
18	ソフトめん	牛乳	にくみそごまうどんじる かぼちゃおやき カリフラワーのサラダ	とりにく みそ		にんじん いら	もやし わね しょうが とうもろこし にんにく	ごま ごまあぶら	あぶら	しょうゆ トウバンジャン さけ がらスープ とんこつスープ す しお	721 885 25.2 30.0 20.3 22.3 2.8 3.5
19	ごはん	牛乳	にらまんじゅう(小1個, 中・先生2個) れんこんとなまあげのいたためもの チゲふうとんじる	とりにく ぶたにく		にら	キャベツ	さとう もちこ でんぶん	ラード ごまあぶら	しょうゆ しお しょうゆ	701 885 26.8 30.0 21.5 22.3 2.4 3.5
いばらきをたべようこんだてWEEK											
22	ごはん	牛乳	さんまのかばやき ふゆやさいのおかかあえ ふきよせじる	さんま		ほうれんそう にんじん	はくさい	でんぶん さとう	あぶら	しょうゆ さけ しょうゆ	639 917 29.9 33.0 17.0 27.6 2.0 3.3
24	ごはん	牛乳	ぶたのピリからいたため パプリカサラダ (やさしいっばいドレッシング) だいこんのみそしる	ぶたにく			たまねぎ たけのこ にんにく しょうが	さとう	あぶら	さけ しょうゆ みりん オイスターソース とうがらし	683 858 27.7 31.1 20.2 25.7 2.3 2.5
25	ごはん	牛乳	れんこんメンチカツ チンジャオロースー なめこじる	ぶたにく		にんじん	たまねぎ れんこん	パンこ でんぶん	あぶら	みりん ケチャップ しお	683 860 27.7 33.3 20.2 23.7 2.3 2.9
26	ごはん	牛乳	いなだのこうみやき ヤーコンのいたためもの ちゅうかふうコーンスープ	いなだ		にんじん	パイナップル しょうが	さとう		しょうゆ す さけ しょうゆ さけ	625 773 22.4 26.7 15.4 17.4 1.9 2.4
29	ごはん	牛乳	あんかけとうふハンバーグ ウイナーとアスパラのソテー ふゆやさいのスープ	とうふ とりにく			えのきたけ えだまめ たまねぎ	さとう でんぶん パンこ	あぶら ラード	しょうゆ す しお こしょう	668 830 31.2 37.9 17.5 20.2 2.8 3.3
30	ナン	のりヨーグルト	こんさいカレー ハッシュドポテト(小2個, 中・先生3個) りっちゃんサラダ (やさしいっばいドレッシング)	ぶたにく		にんじん	れんこん たまねぎ しょうが にんにく	じゃがいも	あぶら	カレールー ウスターソース チャップネ ローレル ケチャップ アップルソース	637 805 19.4 24.0 25.5 31.9 3.6 4.2

いばらきをたべようウィーク

22日から26日までは茨城県や守谷市でとれた食べ物を使用した献立が登場します。太字で書かれた材料名は茨城県または守谷市でとれたものを使用予定です。



リニューアル
しました！
市公式HPに
給食の写真を
掲載中！



11月 予定献立表



https://www.city.moriya.ibaraki.jp/kosodate_kyouiku/kyoiku/kyushoku/photo/index.html

Bブロック(高野小、郷土小、守谷小、松ヶ丘小、夏石中、けやき台中) 守谷市立学校給食センター

日 曜日	こんだてめい		おもな材料						調味料他	エネルギー(kcal)
	主食 (5群)	飲み物 (2群)	おもにからだの組織をつくる		おもにからだの調子を整える		おもにエネルギーになる			
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・小魚 海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 きのこ・果物・他	5群 穀類・いも類 砂糖	6群 油脂 種実類		
1	ごはん	牛乳	さばのぶなかぼし	さば					しお	736 876
			まめとさつまいものサラダ	しろいんげんまめ	にんじん	えだまめ	さつまいも	ノンエッグ マヨネーズ		31.5 35.3 23.8 25.3 2.3 2.5
			ごもくみそしる	とりにく あぶらあげ みそ	にんじん ほうれんそう	ごぼう しいたけ こんにやく			かつおだし	
2	ごはん	牛乳	ぶたのピリからいため	ぶたにく		たまねぎ たけのこ しょうが	さとう	あぶら	さけ しょうゆ みりん オイスターソース いちみつとうがらし	683 858
			パブリカサラダ (やさしいっぱいドレッシング)	まぐろ	あかピーマン	きゅうり しめじ キャベツ きピーマン		ドレッシング		27.7 31.1 20.2 25.7 2.3 2.5
			だいこんのみそしる	なまあげ みそ	わかめ	にんじん	だいこん たまねぎ しいたけ		かつおだし	
4	ごはん	のむヨー グルト	とりにくのレモンに ごぼうサラダ (ごまクリーミードレッシング)	とりにく		レモン	さとう でんぶん	あぶら	しお さけ しょうゆ みりん	673 812
			マカロニスープ	ベーコン	ほうれんそう にんじん	たまねぎ	さとう		しょうゆ す ドレッシング	23.3 25.8 16.6 18.2 1.9 2.2
5	ソフトめん	牛乳	とんこつラーメンスープ	ぶたにく	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ きくらげ しょうが にんにく			しお しょうゆ さけ ちゅうかだし とんこつラーメンスープ	595 792
			しゅうまい(小2個、中・先生3個)	ぶたにく		たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ でんぶん さとう		しお	24.2 30.4 15.5 18.5 2.1 2.8
			こんさいのピリからいため	にんじん	こまつな	れんこん ごぼう しらたき	さとう	あぶら	しょうゆ さけ とうがらし	
8	ごはん	牛乳	さばのピリッとジャン	さば		にんにく しょうが	でんぶん さとう	あぶら	トウバンジャン す しょうゆ	748 923
			ごもくいりどうふ	とうふ ぶたにく	にんじん	たまねぎ しいたけ グリーンピース	さとう	あぶら	しょうゆ	32.4 38.8 24.6 28.4 2.1 2.7
			けんちんじる	とうふ あぶらあげ	にんじん	だいこん ねぎ ごぼう	さとも	こんにやく	しょうゆ しお さけ かつおだし	
9	ごはん	牛乳	いかのスパイスあげ	いか		にんにく	でんぶん	あぶら	さけ カレーこ こしょう しお しょうゆ	659 821
			ちゅうかくらげサラダ (ちゅうかドレッシング)	くらげ	にんじん	きゅうり とうもろこし	さとう	ドレッシング ごま あぶら	しょうゆ しお とうがらし	26.8 32.3 14.8 16.6 2.5 2.8
			フォー	とりにく	にんじん	たまねぎ しいたけ えのきたけ しょうが	フォー	あぶら	さけ しょうゆ ちゅうかだし しお こしょう	
10	コッペパン	牛乳	フランクフルト	ぶたにく			さとう		しお こしょう	727 833
			チリコンカン	だいず ぶたにく ひよこまめ あおえんどう あかいんげんまめ	にんじん	たまねぎ にんにく	じゃがいも	あぶら	ケチャップ トマトピューレ しお ウスターソース ちゅうのうソース チリパウダー こしょう あかワイン	30.6 38.1 29.2 30.0 2.5 3.2
			クラムチャウダー	ベーコン あさり	ぎゅうにゅう クリーム	にんじん	たまねぎ しめじ	バター	パセリ しお こしょう コンソメ	
11	ごはん	牛乳	ヤンニョムチキン(小1個、中・先生2個)	とりにく		にんにく しょうが	みずあめ こむぎこ でんぶん	ごま あぶら	こしょう ケチャップ しょうゆ コチュジャン さけ	664 854
			チャプチェ	ぎゅうにく	にんじん	しょうが にんにく たけのこ しいたけ きゅうり	はるさめ さとう	あぶら ごま あぶら	しょうゆ さけ しお	23.9 31.0 20.8 25.2 2.5 3.2
			わかめスープ	とうふ	わかめ	ねぎ		ごま ごまあぶら	ちゅうかだし しお しょうゆ	
12	ごはん	牛乳	ハヤシチュー	ぶたにく	にんじん トマト	にんにく しょうが たまねぎ	じゃがいも さとう	あぶら	ケチャップ ハヤシフレーク デミグラスソース ちゅうのうソース	710 846
			パンパンジーサラダ (パンパンジードレッシング)	とりにく	にんじん	もやし きゅうり			ドレッシング	24.7 28.9 18.6 19.4 2.5 2.9
			やきプリンタルト	たまご			こむぎこ さとう	マーガリン	しお	
15	ごはん	牛乳	さんまのかばやき	さんま			でんぶん さとう	あぶら	しょうゆ さけ	639 917
			ふゆやさいのおかかあえ	かつおぶし ちくわ	ほうれんそう にんじん	はくさい			しょうゆ	29.9 33.0 17.0 27.6 2.0 3.3
			ふきよせじる	とりにく あぶらあげ みそ	にんじん	しめじ ねぎ	さとも	くり	かつおだし	
16	ごはん	牛乳	なすのちゅうかいため	ぶたにく みそ	ピーマン	なす たまねぎ しょうが にんにく	さとう	あぶら	とうがらし さけ しお	769 950
			ツナオニオンサラダ (かおりごまドレッシング)	まぐろ	わかめ	たまねぎ きゅうり あかたまね ぎ		ドレッシング		26.7 31.7 31.5 36.4 3.2 3.8
			とりだんごスープ	とりにく	にんじん	だいこん しめじ ねぎ	パンこ でんぶん さとう	ラード	ちゅうかだし しょうゆ さけ こしょう しお	
17	ミルクパン	牛乳	あじフリッター(小2個、中・先生3個)	あじ おきあみ	あおさ		こむぎこ でんぶん さとう こめこ	あぶら	しお	650 776
			えびとえだまめのソテー	えび		とうもろこし えだまめ たまねぎ マッシュルーム		あぶら	しお こしょう コンソメ	28.6 34.5 26.7 31.4 2.2 2.7
			イタリانسープ	たまご	にんじん ほうれんそう	たまねぎ とうもろこし	パンこ	あぶら	コンソメ しお こしょう	
18	ごはん	牛乳	にらまんじゅう (小1個、中・先生2個)	とりにく ぶたにく	にら	キャベツ	さとう もちこ でんぶん	ラード ごまあぶら	しょうゆ しお	701 885
			れんこんとなまあげのいためもの	なまあげ ぶたにく		れんこん ねぎ にんにく しょうが	さとう	あぶら ノンエッグ マヨネーズ	しょうゆ	26.8 30.0 21.5 22.3 2.4 3.5
			チゲふうとんじる	ぶたにく みそ	にんじん	はくさい たまねぎ ごぼう ねぎ しょうが にんにく はくさいキムチ		ごまあぶら	かつおだし さけ デンメンジャン こしょう	
19	ソフトめん	牛乳	にくみそごまうどんじる	とりにく みそ	にんじん なら	もやし ねぎ しょうが とうもろこし にんにく		ごま ごまあぶら	しょうゆ トウバンジャン さけ からスープ とんこつスープ す しお	721 885
			かぼちゃおやき		かぼちゃ		こむぎこ さとう	ノンエッグ マヨネーズ		25.2 30.0 20.3 22.3 2.8 3.5
			カリフラワーのサラダ			カリフラワー キャベツ えだまめ とうもろこし				
いばらきをたべようこんだてWEEK										
22	ごはん	牛乳	いわしゆすずだちおろしに	いわし		ゆず すだち だいこん	さとう		しょうゆ みりん しお	621 768
			ごもくきんぴら	さつまあげ	にんじん さやいんげん	ごぼう しらたき	さとう	ごまあぶら	しょうゆ みりん いちみつとうがらし	25.3 30.2 13.4 15.0 2.2 2.5
			たまねぎのみそしる	とうふ みそ	にんじん	たまねぎ えのきたけ	じゃがいも		かつおだし	
24	こめパン	牛乳	たこナゲット(小2個、中・先生3個)	たこ いか たちうお			さとう こむぎこ	あぶら	しお	730 859
			ペネのたらこクリームソース	たらこ	ぎゅうにゅう クリーム	しめじ エリンギ にんにく	マカロニ でんぶん	バター	しお こしょう しろワイン ローレル しょうゆ	32.6 38.9 23.9 27.9 2.5 2.9
			やさいスープ	とりにく	にんじん	たまねぎ カリフラワー	じゃがいも	あぶら	コンソメ しお こしょう しょうゆ	
25	ごはん	牛乳	いなだのこうみやき	いなだ		パインアップル しょうが	さとう		しょうゆ す さけ	625 773
			ヤーコンのいためもの		にんじん	れんこん ヤーコン しらたき	さとう	あぶら	しょうゆ さけ	22.4 26.7 15.4 17.4 1.9 2.4
			ちゅうかふうコーンスープ	ベーコン	にんじん チンゲンサイ	とうもろこし たまねぎ	でんぶん		ちゅうかだし しお こしょう	
26	ごはん	牛乳	れんこんメンチカツ	ぶたにく		たまねぎ れんこん	パンこ でんぶん		みりん ケチャップ しお	683 860
			チンジャオロースー	ぶたにく	ピーマン	しょうが たけのこ ねぎ にんにく	さとう でんぶん	ごまあぶら	しょうゆ さけ オイスターソース	27.7 33.3 20.2 23.7 2.3 2.9
			なめこじる	とうふ みそ	わかめ	なめこ ねぎ	じゃがいも		かつおだし	
29	ごはん	のむヨー グルト	こんさいカレー	ぶたにく	にんじん	れんこん たまねぎ しょうが にんにく			カレールー ウスターソース チャツネ ローレル ケチャップ アップルソース しお	637 805
			ハッシュドポテト(小2個、中・先生3個)				じゃがいも	あぶら		19.4 24.0 25.5 31.9 3.6 4.2
			りっちゃんサラダ (やさしいっぱいドレッシング)	ハム	こんぶ かつおぶし	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	ドレッシング		
30	ごはん	牛乳	あんかけとうふハンバーグ	とうふ とりにく		えのきたけ えだまめ たまねぎ	さとう でんぶん パンこ	あぶら ラード	しょうゆ す しお こしょう	729 921
			ウイナーとアスパラのソテー	ソーセージ	アスパラガス にんじん	きピーマン		あぶら	コンソメ しお こしょう	18.8 22.8 21.6 26.3 2.9 3.2
			ふゆやさいのスープ	とりにく	にんじん	はくさい かぶ ねぎ	でんぶん	ごまあぶら	しょうゆ しお こしょう ちゅうかだし	

いばらきをたべようウィーク

22日から26日までは茨城県や守谷市でとれた食べ物を使用した献立が登場します。太字で書かれた材料名は茨城県または守谷市でとれたものを使用予定です。



リニューアル
しました！
市公式HPに
給食の写真を
掲載中！



11月

栄養指導資料



Aブロック(大井沢小、大野小、黒内小、松前台小、御所ヶ丘小、守谷中、御所ヶ丘中) 守谷市立学校給食センター

日	こんだてめい			内容
曜日	主食 (5群)	飲み物 (2群)	副食	
1	ごはん	牛乳	さばのピリっとジャン ごもくいり豆腐 けんちんじる	トウバンジャンは塩漬けにしたそらめと唐辛子などをあわせて熟成させた調味料です。ももとは唐辛子を入れずにそらめだけで作ったものをトウバンジャンと呼び、辛いものは特にトウバンラージャンと呼んでいたようですが、今では唐辛子を入れたものが多いです。熟成が進むと唐辛子の赤い色がこげ茶色になり、辛さもマイルドになります。長く寝かせたものほど高級とされ、5年寝かせたものは最高級品になるそうです。
2	こめパン	牛乳	たこナゲット(小2個、中・先生3個) ペンネのたらこクリームソース やさいスープ	ペンネとはイタリア語で羽根やペンを表す言葉で、形がペン先に似ていることから呼ばれます。筒状の形をしていてソースが筒の中に入るためアラビータをはじめとするトマトソースやクリームソースと合わせる事が多いです。中でも表面に細かい溝が入った「ペンネ・リガテー」はソースが絡みやすくなっているためよく使われています。スパゲッティなどをロングパスタというのに対し、ペンネやマカロニなどのことはショートパスタと呼んで区別しています。
4	ソフトめん	牛乳	とんこつラーメンスープ しゅうまい(小2個、中・先生3個) こんさいのピリからいため	焼売は豚のひき肉や白菜などの野菜から作るあんを中身に、薄い小麦粉の皮で丸く包み、蒸かして仕上げます。焼売は「焼いて売る」という漢字を書きますが、蒸し料理なのになぜ「焼」がつくかというと、一説には「しゅうまいは地方によって「焼麦」とも書き、病気で真っ黒になった麦の穂を伝染を防ぐために焼いた形にしていることからついた」とされているそうです。
5	ごはん	ヨーグルト	とりにくのレモンに ごぼうサラダ (ごまクリームドレッシング) マカロニスープ	レモンは寒さに弱いため、育てるには冬暖かく、夏に乾燥する地域が適しており、世界の産地にはイタリアやスペイン、南カリフォルニアなどがあります。日本では瀬戸内海地方で栽培されています。レモンは3メートルほどになる木に実がなり、枝にはトゲがあります。紫色のつぼみをつけ、白やピンクで強い香りのする花を咲かせます。レモンの実は最初は緑色をしていますが、熟すと黄色になります。
8	ごはん	牛乳	さばのぶなかぼし まめとさつまいものサラダ ごもくみそじる	さつまいもはヒルガオ科の植物で、名前のとおり花はアサガオに似ていますが、日本の気候では花が咲きにくい性質のためとてもめずらしいそうです。さつまいもという名前は、琉球王国(現在の沖縄県)から薩摩国(現在の鹿児島県)に伝わり、そこでよく作られたことからつけられました。鹿児島県では現在も多くのさつまいもを作っていて、料理として食べる用だけでなく、でんぷん原料用やお酒の原料用にも使われています。
9	コッペパン	牛乳	フランクフルト チリコンカン クラムチャウダー	チリコンカンはテキサス州で生まれたメキシコ風アメリカ料理です。名前はスペイン語で「肉入りとうがらし」という意味ですが、その起源ははっきりしていません。豆の入ったものを「チリビーンズ」、豆の入らないものを単に「チリ」と呼び分ける場合もありますが、決まりがあるわけではありません。食べる時にはおろしたチヂューチーズをふりかけたり、クラッカーを砕いて入れたりすることも多いそうです。
10	ごはん	牛乳	いかのスパイスあげ ちゅうかからげサラダ (ちゅうかドレッシング) フォー	フォーはベトナムで食べられている米粉から作った平たい麺です。南北に長いベトナムはそれぞれ食文化も異なり、北部ではフォーが食べられますが、南部では同じ米粉麺でも細いフーティウやブンが好まれています。フォーは牛や鶏のだしをベースとする透明なあっさりスープに肉やハーブ類、生野菜をのせたものに、個人で調味料を加えて好みの味にして仕上げます。
11	ごはん	牛乳	ハヤシシチュー パンパンジーサラダ (パンパンジードレッシング) やきプリンタルト	ハヤシライスとは薄切りの牛肉と玉ねぎをドミグラスソースで煮たものをご飯にかけた料理で、近畿地方ではハヤシライスとも呼ばれるそうです。地域によっては牛肉を豚肉で代用したり、マッシュルームやその他の具材を加えることもあります。名前の語源は「ハッシュドビーフ・ウィズ・ライス」からきたといわれていますが、その他にも「はやしさん」が作ったから、という説もありはっきりしていません。
12	ごはん	牛乳	ヤンニョムチキン (小1個、中・先生2個) チャブチェ わかめスープ	ヤンニョムは韓国料理で使われる合わせ調味料です。肉に下味をつけるほか、キムチ、チゲ、ナムルなどにも使われます。材料は、米と唐辛子から作ったコチュジャン、韓国味噌のテンジャン、韓国しょうゆのカンジャンのほか、唐辛子、ごま油、ごまなどいくつかの食材を組み合わせます。ヤンニョムという名前は食が健康のための薬になるという考え方に基づいたものです。
15	ごはん	牛乳	いわしゆずだちおろしに ごもくきんぴら たまねぎのみそじる	ゆずは日本料理の調味料として香りや酸味を加えるために古くから使われてきました。また、皮も七味唐辛子に加えられるなど香辛料や薬味としても使われています。九州地方ではゆずの皮に唐辛子と塩を混ぜて作る柚子胡椒という調味料もあります。すだちは徳島県原産の果物で、名前はお酢として使っていたことにちなんで「酢橘」と名付けられたことからきています。どちらも食欲をそそるさわやかな香りが特徴です！
16	ミルクパン	牛乳	あじフリッター (小2個、中・先生3個) えびとえだまめのソテー イタリアンスープ	たまごには漢字一文字の「卵」と漢字二文字の「玉子」がありますね。それぞれどう使い分けるのか知っていますか？一文字の卵はすべての生き物に使われます。鶏だけでなく魚や虫などもこの卵です。二文字の玉子は食用とされる鳥の卵に限定される言葉です。なのでいくら鳥でも食べられない卵は玉子にならないのです。では、今日の「イタリアンスープ」はどちらの字を使うでしょう？
17	ごはん	牛乳	なすのちゅうかいため ツナオニオンサラダ (かおりごまドレッシング) とりだんごスープ	ツナはマグロやカツオを含む大きな分類の呼び方ですが、日本では缶詰に加工されたものを意味する言葉として使われていますね。ツナ缶に使われているのはビンナガマグロ、キハダマグロ、カツオなどが主で、血合いを含まないホワイトミートと呼ばれる色の淡い身から作られます。釣りをする船の中には遠くまで見渡せる操縦席をもつ「やぐら」をのせたものが多いのですが、これは魚影を探すための監視台という意味で「ツナタワー」と呼ばれるそうです。
18	ソフトめん	牛乳	にくみそごまうどんじる かぼちゃおやき カリフラワーのサラダ	栽培されているかぼちゃの品種には、ニホンパイクボチャ、クロダネカボチャ、セイヨウカボチャ、ニホンカボチャ、ペポカボチャがあります。現在日本で広く作られているのはセイヨウカボチャで、ホクホクして甘みが強いので、栗かぼちゃとも呼ばれます。ハロウィンかざりや冬至の行事食であることから秋のイメージが強いですが食材としての旬は夏場の5～9月といわれ、夏野菜のひとつです。
19	ごはん	牛乳	にらまんじゅう (小1個、中・先生2個) れんこんとなまあげのいためもの チゲふうとんじる	チゲはキムチや肉、魚介類、豆腐などを汁で煮込んだ韓国の鍋料理のひとつです。ご飯やおかず、キムチなどと共に個人ごとに一人分の鍋で出されます。コチュジャンと粉唐辛子で辛くしたチゲが多いですが、韓国味噌のチゲや透明スープのチゲもあります。韓国料理にはクッパというスープにご飯を入れた料理があり、チゲもクッパにして食べられることもあります。
22	ごはん	牛乳	さんまのかばやき ふゆやさいのおかかあえ ふきよせじる	「吹き寄せ」とは和食に使われる言葉で、秋風が吹き寄せられた落ち葉を意味します。この風情を表現して盛り合わせた料理につけられる名前で、秋の味覚を中心に使用します。今回の吹き寄せ汁には「栗」を使用しています。秋になると甘栗や栗ご飯、栗ようかんなど様々な料理に使われていますね。栗はヨーロッパでも広く栽培され、マロングラッセや粉にしてパンやクレープ、ケーキ、ニョッキなどに使われています。
24	ごはん	牛乳	ぶたのピリからいため パプリカサラダ (やさいいっぱいドレッシング) だいこんのみそじる	パプリカはトウガラシ属の植物ですが、辛み成分であるカプサイシンをほとんど含まないため、甘みを感じられる野菜です。パプリカの品種をつくり育てたのはハンガリーで、現在も一大産地として知られています。ハンガリー料理にパプリカは欠かせない存在で、シチュー料理グヤーシュをはじめ、多くの料理に使われています。同じヨーロッパのスペインでも国中で使われ、ソーセージに混ぜ込むチョリソが有名です。
25	ごはん	牛乳	れんこんメンチカツ チンジャオロースー なめこじる	茨城が産地として有名なれんこんは深い泥の田んぼで作られます。泥の中は空気が少ないため、れんこんの中に空いた穴から空気を行き渡らせて呼吸をしています。れんこんは切ったところから茶色になってしまうので、酢水につけることで白さを保ち、特有のシャキシャキとした食感を生むことができます。反対に酢水につけなかった場合はもちもちとした食感になるので、実際に試して違いを感じてみてくださいね。
26	ごはん	牛乳	いなだのこうみやき ヤーコンのいためもの ちゅうかふうコンスープ	ヤーコンは今から約40年ほど前に日本に入ってきた野菜で、茨城県には特別な関りがあります。日本では茨城大学でヤーコンについての研究が始められ、阿見町で初めて栽培に成功しました。ヤーコンはさつまいものような形をしています。糖がたくさん含まれていて、甘くシャキシャキしたナシのような食感が特徴です。野菜としておいしだけでなく健康に良い効果があると発見されている茨城名産物です。
29	ごはん	牛乳	あんかけとうふハンバーグ ウインナーとアスパラのソテー ふゆやさいのスープ	アスパラガスは涼しい時には1日1回、暖かい時期には1日2回収穫するほど育つ野菜です。成長すると細かく切れた葉に見える枝の中にキジが隠れることができるほど生い茂ります。そのことから「オランダキジカクシ」という和名がついています。アスパラガスは緑色の他に白いものもありますが、これは土をかぶせて太陽の光を当てないようにすることで白いま育つようにしてあります。
30	ナン	ヨーグルト	こんさいのピリからいためカレー ハッシュドポテト (小2個、中・先生3個) りっちゃんサラダ (やさいいっぱいドレッシング)	北アメリカやカナダなどで朝ご飯のサイドメニューとして食べられるハッシュドポテトは細かく切ったじゃがいもをまとめて焼いたり揚げたりして作ります。英語ではもともとハッシュドブラウンポテトと呼ばれていましたが、だんだん短くなり、今はハッシュブラウンと呼ばれています。ハッシュドポテトはフライドポテトと同じく日本で生まれた呼び方の和製英語ですが、意味は通じるそうです。

↑ いばらきをたべよう ↓



リニューアル
しました！
市公式HPに
給食の写真を
掲載中！



11月

栄養指導資料



Bブロック(高野小、郷土小、守谷小、松ヶ丘小、豊中中、けやき台中) 守谷市立学校給食センター

令和3年度		こんだてめい		内容
曜日	主 食 (5群)	飲 物 (2群)	副 食	
1	ごはん	牛乳	さばのぶんかぼし まめとさつまいものサラダ ごもくみそしる	さつまいもはヒルガオ科の植物で、名前のおり花はアサガオに似ていますが、日本の気候では花が咲きにくい性質のためとてもめづらしいそうです。さつまいもという名前は、琉球王国(現在の沖縄県)から薩摩国(現在の鹿児島県)に伝わり、そこでよく作られたことからつけられました。鹿児島県では現在も多くのさつまいもを作っていて、料理として食べる用だけでなく、でんぷん原料用やお酒の原料用にも使われています。
2	ごはん	牛乳	ぶたのピリからいため パプリカサラダ (やさしいっぱいドレッシング) だいこんのみそしる	パプリカはトウガラシ属の植物ですが、辛み成分であるカプサイシンをほとんどもたないため、甘みを感じられる野菜です。パプリカの品種をつくり育てたのはハンガリーで、現在も一大産地として知られています。ハンガリー料理にパプリカは欠かせない存在で、シチュー料理グヤーシュをはじめ、多くの料理に使われています。同じヨーロッパのスペインでも国中で使われ、ソーセージに混ぜ込むチョリソが有名です。
4	ごはん	のむヨーグルト	とりにくのレモンに ごぼうサラダ (ごまクリームドレッシング) マカロニスープ	レモンは寒さに弱いため、育てるには冬暖かく、夏に乾燥する地域が適しており、世界の産地にはイタリアやスペイン、南カリフォルニアなどがあります。日本では瀬戸内海地方で栽培されています。レモンは3メートルほどになる木に実がなり、枝にはトゲがあります。紫色のつぼみをつけ、白やピンクで強い香りのする花を咲かせます。レモンの実は最初は緑色をしていますが、熟すと黄色になります。
5	ソフトめん	牛乳	とんこつラーメンスープ しゅうまい(小2個、中・先生3個) こんさいのピリからいため	焼売は豚のひき肉や白菜などの野菜から作るあんを中身に、薄い小麦粉の皮で丸く包み、蒸かして仕上げます。焼売は「焼いて売る」という漢字を書きまが、蒸し料理なのに「焼」がつくからと、一説には「しゅうまいは地方によって『焼麦』とも書き、病気で真っ黒になった麦の穂を伝染を防ぐために焼いた形にしていることからついた」とされているそうです。
8	ごはん	牛乳	さばのピリとジャン ごもくいりどうふ けんちんじる	トウバンジャンは塩漬けにしたそばめと唐辛子などをあわせて熟成させた調味料です。もともとは唐辛子を入れずにそばめだけで作ったものをトウバンジャンと呼び、辛いものは特にトウバンジャンと呼んでいたそうですが、今では唐辛子を入れたものが多いです。熟成が進むと唐辛子の赤色がこげ茶色になり、辛さもマイルドになります。長く寝かせたものほど高級とされ、5年寝かせたものは最高級品になるそうです。
9	ごはん	牛乳	いかのスパイスあげ ちゅうかくらげサラダ (ちゅうかドレッシング) フォー	フォーはベトナムで食べられている米粉から作った平たい麺です。南北に長いベトナムはそれぞれ食文化も異なり、北部ではフォーが食べられますが、南部では同じ米粉麺でも細いフォーやブンが好まれています。フォーは牛や鶏のだしをベースとする透明なあっさりスープに肉やハーブ類、生野菜をのせたものに、個人で調味料を加えて好みの味にして仕上げます。
10	コッパン	牛乳	フランクフルト チリコンカン クラムチャウダー	チリコンカンはテキサス州で生まれたメキシコ風アメリカ料理です。名前はスペイン語で「肉入りとうがらし」という意味ですが、その起源ははっきりしていません。豆の入ったものを「チリビーンズ」、豆の入らないものを単に「チリ」と呼び分ける場合もありますが、決まりがあるわけではありません。食べる時にはおろしたチューダーチーズをふりかけたり、クラッカーを砕いて入れたりすることも多いそうです。
11	ごはん	牛乳	ヤンニョムチキン (小1個、中・先生2個) チャプチェ わかめスープ	ヤンニョムは韓国料理で使われる合わせ調味料です。肉に下味をつけるほか、キムチ、チゲ、ナムルなどにも使われます。材料は、米と唐辛子から作ったコチュジャン、韓国味噌のテンジャン、韓国しょうゆのカンジャンのほか、唐辛子、ごま油、ごまなどいくつかの食材を組み合わせたものです。ヤンニョムという名前は食が健康のための薬になるという考えに基づいたものです。
12	ごはん	牛乳	ハヤシシチュー ハンバンジーサラダ (ハンバンジードレッシング) やきプリンタルト	ハヤシライスとは薄切りの牛肉と玉ねぎをドミグラスソースで煮たものをご飯にかけての料理で、近畿地方ではハイシライスとも呼ばれるそうです。地域によっては牛肉を豚肉で代用したり、マッシュルームやその他の具材を加えることもあります。名前の語源は「ハッシュドビーフ・ウィズ・ライス」からきたといわれていますが、その他にも「はやしさん」が作ったから、という説もありはっきりしていません。
15	ごはん	牛乳	さんまのかばやき ふゆやさいのおかかあえ ふぎよせじる	「吹き寄せ」とは和食に使われる言葉で、秋風で吹き寄せられた落ち葉を意味します。この風情を表現して盛り合わせた料理につけられる名前、秋の味覚を中心に使用します。今回の吹き寄せ汁には「栗」を使用しています。秋になると甘栗や栗ご飯、栗ようかんなど様々な料理に使われていますね。栗はヨーロッパでも広く栽培され、マロングラッセや粉にしてパンやクレープ、ケーキ、ニョッキなどに使われています。
16	ごはん	牛乳	なすのちゅうかいため ツナオニオンサラダ (かおりごまドレッシング) とりだんごスープ	ツナはマグロやカツオを含む大きな分類の呼び方ですが、日本では缶詰に加工されたものを意味する言葉として使われていますね。ツナ缶に使われているのはビンナガマグロ、キハダマグロ、カツオなどが主で、血合いを含まないホワイトミートと呼ばれる色の淡い身から作られます。釣りをする船の中には遠くまで見渡せる操縦席をもつ「やぐら」ののせたものが多いのですが、これは魚影を探すための監視台という意味で「ツナタワー」と呼ばれるそうです。
17	ミルクパン	牛乳	あじフリッター (小2個、中・先生3個) えびとえだまめのソテー イタリアンスープ	たまごには漢字一文字の「卵」と漢字二文字の「玉子」がありますね。それぞれどう使い分けるのか知っていますか？一文字の卵はすべての生き物に使われます。鶏だけでなく魚や虫などもこの卵です。二文字の玉子は食用とされる鳥の卵に限定される言葉です。なのでいくら鳥でも食べられない卵は玉子にならないのです。では、今日の「イタリアンスープ」はどちらの字を使うでしょう？
18	ごはん	牛乳	にらまんじゅう (小1個、中・先生2個) れんこんとなまあげのいためもの チゲふうとんじる	チゲはキムチや肉、魚介類、豆腐などをだしで煮込んだ韓国の鍋料理のひとつです。ご飯やおかず、キムチなどと個人ごとに一人分の鍋で出されます。コチュジャンと粉唐辛子で辛くしたチゲが多いですが、韓国味噌のチゲや透明スープのチゲもあります。韓国料理にはクッパというスープにご飯を入れた料理があり、チゲもクッパにして食べられることもあります。
19	ソフトめん	牛乳	にくみそごまうどんじる かばちやおやき カリフラワーのサラダ	栽培されているかぼちの品種には、ニホンパイクボチャ、クロダネカボチャ、セイヨウカボチャ、ニホンカボチャ、ペポカボチャがあります。現在日本で広く作られているのはセイヨウカボチャで、ホクホクして甘みが強いので、栗かぼちとも呼ばれます。ハロウィンかざりや冬至の行事食であることから秋冬のイメージが強いですが食材としての旬は夏場の5~9月といわれ、夏野菜のひとつです。
22	ごはん	牛乳	いわしゆずすだちおろしに ごもくきんぴら たまねぎのみそしる	ゆずは日本料理の調味料として香りや酸味を加えるために古くから使われてきました。また、皮も七味唐辛子に加えられるなど香辛料や薬味としても使われています。九州地方ではゆずの皮に唐辛子と塩を混ぜて作る柚子胡椒という調味料もあります。すだちは徳島県原産の果物で、名前はお酢として使っていたことにちなんで「酢橘」と名付けられたことからきています。どちらも食欲をそそるさわやかな香りが特徴です！
24	こめパン	牛乳	たこなゲット(小2個、中・先生3個) ペンネのたらこクリームソース やさしいスープ	ペンネとはイタリア語で羽根やペンを表す言葉で、形がペン先に似ていることから呼ばれます。筒状の形をしていてソースが筒の中に入るためアラビアータをはじめとするトマトソースやクリームソースと合わせることが多いです。中でも表面に細かい溝が入った「ペンネ・リガテ」はソースが絡みやすくなっているためよく使われています。スパゲッティなどをロングパスタというのに対し、ペンネやマカロニなどのことはショートパスタと呼んで区別しています。
25	ごはん	牛乳	いなだのこうみやき ヤーコンのいためもの ちゅうかふうコーンスープ	ヤーコンは今から約40年前に日本に入ってきた野菜で、茨城県には特別な関わりがあります。日本では茨城大学でヤーコンについての研究が始められ、阿見町で初めて栽培に成功しました。ヤーコンはさつまいものような形をしています。糖がたくさん含まれていて、甘くシャキシャキしたナシのような食感が特徴です。野菜としておいしだけでなく健康に良い効果があると発見されている茨城名産物です。
26	ごはん	牛乳	れんこんメンチカツ チンジャオロースー なめこじる	茨城が産地として有名なれんこんは深い泥の田んぼで作られます。泥の中は空気が少ないため、れんこんの中に空いた穴から空気を行き渡らせて呼吸をしています。れんこんは切ったところから茶色くなってしまうので、酢水につけることで白さを保ち、特有のシャキシャキとした食感を生むことができます。反対に酢水につけなかった場合はもちもちとした食感になるので、実際に試して違いを感じてみてくださいね。
29	ごはん	のむヨーグルト	こんさいのピリからいためカレー ハッシュドポテト (小2個、中・先生3個) りっちゃんサラダ (やさしいっぱいドレッシング)	北アメリカやカナダなどで朝食のサイドメニューとして食べられるハッシュドポテトは細かく切ったじゃがいもをまとめて焼いたり揚げたりして作ります。英語ではもともとハッシュドブラウンポテトと呼ばれていましたが、だんだん短くなり、今はハッシュブラウンと呼ばれています。ハッシュドポテトはフライドポテトと同じ日本で生まれた呼び方の和製英語ですが、意味は通じるそうです。
30	ごはん	牛乳	あんかけとうふハンバーグ ウインナーとアスパラのソテー ふゆやさいのスープ	アスパラガスは涼しい時には1日1回、暖かい時期には1日2回収穫するほど育つ野菜です。成長すると細かく切れた葉に見える枝の中にキジが隠れることができるほど生い茂ります。そのことから「オランダキジカクシ」という和名がついています。アスパラガスは緑色の他に白いものもありますが、これは土をかぶせて太陽の光を当てないようにすることで白いま育つようになっています。

学校給食では守谷市や茨城県で作られた食材を積極的に取り入れています。米は守谷市産コシヒカリです。 ※使用する材料は、主な食品を記載しています。ご不明な点は給食センターへお問い合わせください。

11月給食だより

●発行日●令和3年11月1日発行
●発行者●守谷市立学校給食センター
TEL(48)0253/FAX(48)5388

11月23日は勤労感謝の日です。給食が完成するまでも、多くの方が関わっています。感謝の気持ちで毎日の食事をいただきましょう。

給食に関わるたくさんの方たち



食べ物
売ってくれる人



給食当番の人

『いただきます』



給食のお金を
はらってくれる人



給食をつくって
くれる人



魚をとって
くれる人



牛を育ててくれる人



お米や野菜をつくって
くれる人

など

11月は地産地消強化月間です

地産地消とは、地元で生産したものを地元で消費することをいいます。産地からの距離が近いので食材が新鮮なまま届く、輸送コストを少なくできるなど、いいことがたくさんあります。11月22日(月)から26日(金)は、茨城県産の食材をたくさん使った「茨城をたべようこんだて」です。



れんこん

守谷市で作られたれんこんです。守谷城址公園の近くにれんこんの畑があります。守谷市のれんこんは白い色が特徴です。今月は「こんさいのピリからい」ため「れんこんとなまあげのいためもの」「こんさいカレー」に入っています。



れんこんを栽培している中村さん



ヤーコン



つくばヤーコン HP より

ヤーコンは日本で最初に茨城県で栽培されました。さつまいものような形をしています、中は白い色をしていて、シャキシャキとした梨のような食感をしています。今月は、「ヤーコンのいためもの」に入っています。

くり栗



いばらきを食べよう HP より

茨城県は栗を作っている量が日本一です。茨城県では明治30年ごろから作られました。今月は「ふきよせじる」に入っています。

<学校給食センター整備事業の概要>

1 経緯

給食センターは、昭和44年、現在の場所に共同調理場としてスタートし、全校（当時：小学校44校、中学校1校）の給食が始まりました。児童・生徒数の増加に伴い、昭和59年3月に施設を改築（建替え）し、さらに平成3・4年度に増築、平成26・27年度には大規模な改修工事を行い、現在約6,600食の給食を提供しています。

しかし、現在の施設は近年の衛生管理基準に適合していない部分あることや、施設本体の老朽化が進んでいること、また食材の下処理設備や調理場の面積、調理機器等の容量から検証した処理能力（調理食数）の上限は6,900食程度と見込まれ、今後処理能力を超過する可能性があることから改築事業を進めています。

事業の手法は、工期短縮、事務簡略化による早期完成を目指し、設計、施工監理、工事（造成、建築、既存施設の撤去等）、厨房設備を一括で発注し、責任施工とするDB（デザインビルド）方式を採用し実施しており、令和4年度運用開始を予定しています。

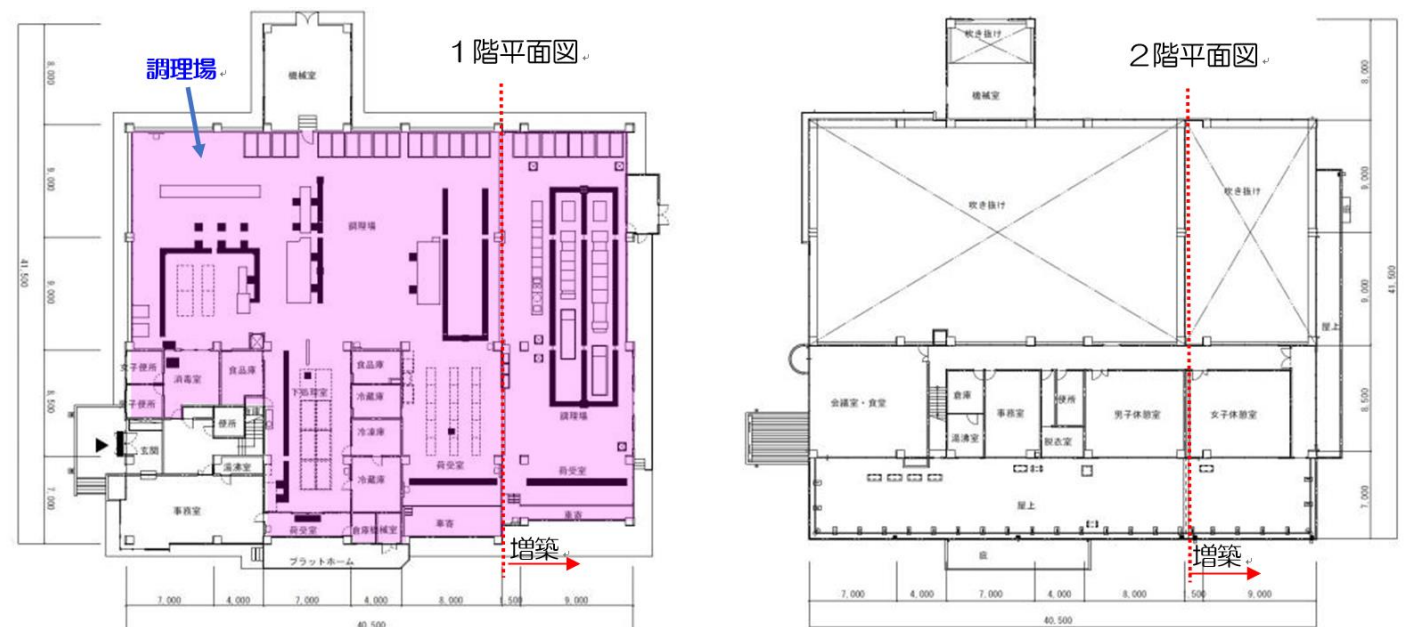
2 概要

- ・対応食数：8,000食（別途アレルギー対応食調理可能）
- ・事業期間：令和元年12月13日から令和4年8月31日まで
- ・敷地面積：11,337.81㎡
- ・延床面積：3,929.27㎡

<参考> 現給食センターの概要

- ・敷地面積：6,678平方メートル
- ・延床面積：1,760.01㎡
- ・建築年：昭和59年度建築、平成3・4年度増築

現給食センターの平面図



新給食センター工事スケジュール

令和2年

- 10月14日 安全祈願祭 ※事業者実施
- 10月15日～20日 上水道切廻し工事
- 11月～ 杭打設

令和3年

- 4月～5月 鉄骨建方
- 5月～9月 屋根・外壁工事
- 9月～12月 内装・外構工事
電気・機械設備工事
- 11月～12月 厨房機器取付

令和4年

- 1月～3月 開業準備, 引越し
- 4月～ 施設供用開始
- 4月～8月 現施設解体工事
雨水貯留槽・駐車場工事

1階内館イメージ



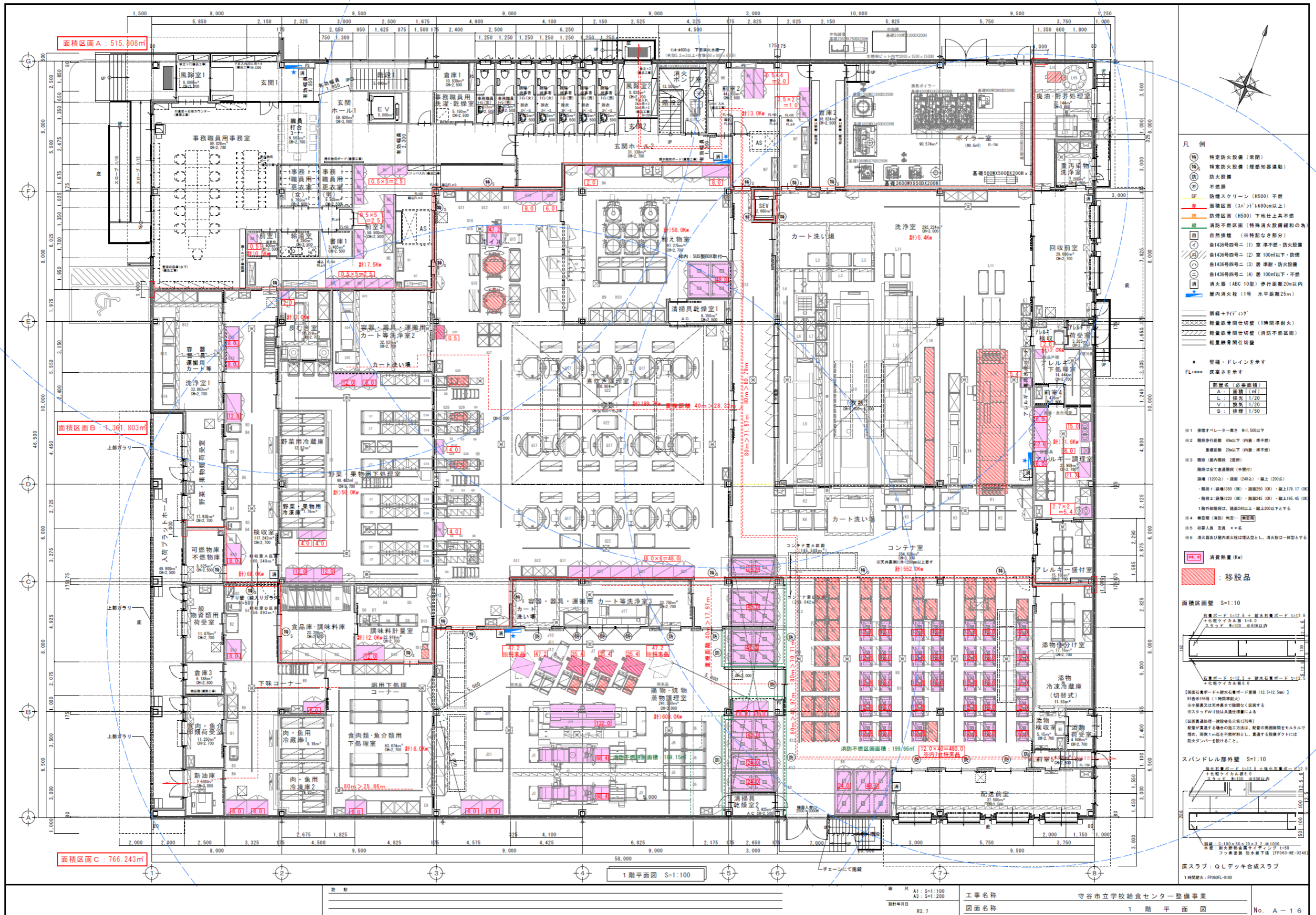
T×線路側 アイレベル



鳥瞰図



1階平面



凡例

- 特定防火設備 (実閉)
- 特定防火設備 (煙感知器連動)
- 防火設備
- 不燃扉
- SF 防煙スクリーン (H500) 不燃
- 面積区分 (A/F) (1490cm以上)
- 防煙区分 (H500) 下地仕上兼不燃
- 消防不燃区分 (特殊消防設備緩和のため)
- 自然排煙 (※特記なき部分)
- 倉1436号等ニ (1) 室 100m以下・防火設備
- 倉1436号等ニ (2) 室 100m以下・防火設備
- 倉1436号等ニ (3) 室 標準・防火設備
- 倉1436号等ニ (4) 層 100m以下・不燃
- 消火器 (ABC 10型) 歩行距離20m以内
- 屋内消火栓 (1号 水平距離25m)

- 網線+9'10"
- 軽量鉄骨間仕切り壁 (1時間耐火)
- 軽量鉄骨間仕切り壁 (消防不燃区分)
- 軽量鉄骨間仕切り壁
- + 網線+ドレンを示す
- FL**** 床高さを示す
- 消費熱量 (Kw)
- 移設品

面積区分壁 S=1:10

近層ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード

耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード

耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード

【耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード (12.5+12.5mm)】

耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード

耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード

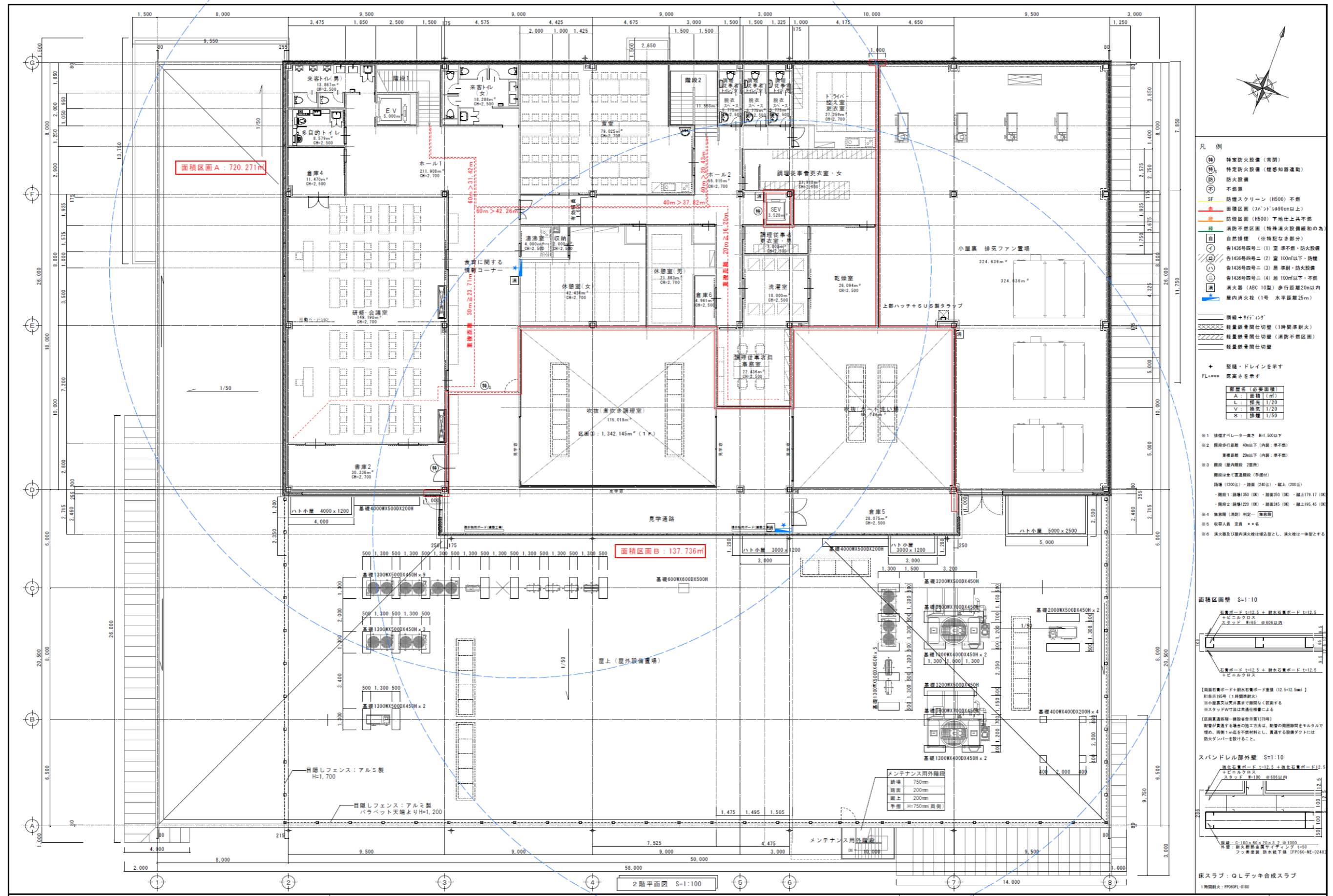
スパンドレル部外壁 S=1:10

耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード

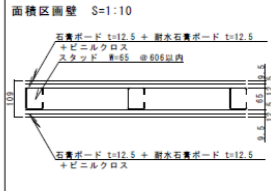
耐火石膏ボード+耐火石膏ボード+耐火石膏ボード

1階平面図 S=1:100

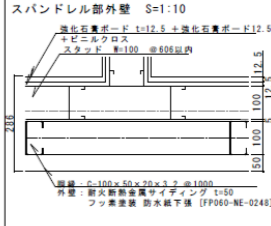
2階平面図



- 凡例
- 特定防火設備 (常閉)
 - 特定防火設備 (煙感知器連動)
 - 防火設備
 - 不燃扉
 - SF 防煙スクリーン (H500) 不燃
 - 面積区画 (3m²以上90cm以上)
 - 防煙区画 (H500) 下地仕上非不燃
 - 消防不燃区画 (特殊消火設備緩和のため)
 - 自然排煙 (※特記なき部分)
 - 倉庫1436号四号ニ (1) 基準不燃・防火設備
 - 倉庫1436号四号ニ (2) 倉庫100m以下・防煙
 - 倉庫1436号四号ニ (3) 倉庫準不燃・防火設備
 - 倉庫1436号四号ニ (4) 倉庫100m以下・不燃
 - 消火器 (ABC 10型) 歩行距離20m以内
 - 屋内消火栓 (1号 水平距離25m)
- 網線+イ/イ/イ/イ
 軽業鉄骨間仕切壁 (1時間耐火)
 軽業鉄骨間仕切壁 (消防不燃区画)
 軽業鉄骨間仕切壁
- + 整理・ドレインを示す
 FL**** 床高さを示す
- | 記号 | 名称 (必要面積) |
|----|----------------------|
| A | 面積 (m ²) |
| L | 採光 1/20 |
| V | 換気 1/20 |
| S | 排煙 1/20 |
- ※1 排煙オペレーター高さ H:500以下
 ※2 階段歩行距離 40m以下 (内装: 準不燃)
 重量距離 20m以下 (内装: 準不燃)
 ※3 階段 (屋内階段 2箇所)
 階段は全て直通階段 (手摺付)
 階層 (1200)・階段 (240)・廊上 (200)S
 ・階段1 (階層150) (OK)・階段250 (OK)・廊上179.17 (OK)
 ・階段2 (階層120) (OK)・階段245 (OK)・廊上195.45 (OK)
 ※4 無窓階 (換気) 規定 ●●●●
 ※5 収容人員 定員 ●●●●
 ※6 消火器及び屋内消火栓は指定とし、消火栓は1階型とする



【面積区画壁+耐火石膏ボード (12.5+12.5)】
 ※耐火195号 (1時間耐火)
 ※小室高さは天井裏まで断熱なく区画する
 ※スタッドW75は内装仕舞による
 (区画貫通部: 継ぎ合弁170号)
 配管が貫通する場合は施工方法は、配管の周囲断熱をモルタルで埋め、周囲1m以内を不燃材料とし、貫通する配管ダクトには防火ダンパーを設けること。



床スラブ: GLデッキ合成スラブ
 1時間耐火: FP06FL-010

守谷市の学校給食における 安全・安心な食物アレルギー対応プラン

1 守谷市の学校給食における安全・安心な食物アレルギー対応プランとは

守谷市では昭和44年に給食センターによる完全給食が始まりました。学校給食における食物アレルギー対応の基本的な考え方は、『全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすること（平成27年 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」）』とされています。守谷市では複数ブロック調理という利点を生かし、「別メニューの提供」という市独自のアレルギー対応を行ってきました。しかしながら、令和元年度に「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（公益財団法人 日本学校保健会）」が改訂され、食物アレルギー対応の目標や対応方法がより明確となり、守谷市においても新たなガイドラインに即した食物アレルギー対応が求められています。

そこで、新センター稼働に伴い、食物アレルギーのある子供たちも学校給食を通して健康と体力をはぐくめるよう、安全・安心な食物アレルギー対応を目指します。



新学校給食センターイメージ



給食イメージ

2 安全・安心な食物アレルギー対応に向けて

学校における食物アレルギーの対応は何よりも安全性が最優先とされています。平成24年12月、食物アレルギーを有する児童が学校給食終了後にアナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故が発生しました。それを受けて文部科学省において「学校給食における食物アレルギー対応指針」が作成され「学校給食で最優先されるべきは、“安全性”である。」と示されました。また、安全性を最優先した上で「栄養教諭や養護教諭、食物アレルギーの児童生徒を受け持つ担任のみならず、校長等の管理職をはじめとした全ての教職員、調理場及び教育委員会関係者、医療関係者、消防関係者等が相互に連携し、当事者としての意識と共通認識を強く持って組織的に対応することが不可欠です。」と示されています。そこで、守谷市では、段階を踏んで、教育委員会・学校・給食センターが一体となり、丁寧で確実な食物アレルギー対応を実施していきます。

3 「安全・安心なアレルギー対応」の実現に向けて

守谷市の学校給食では、食物アレルギー対応を以下のように実施します。

< 基本理念 >

多様性を考慮した安全・安心でおいしい、生きた教材となる学校給食の実施

- ・学校給食を生きた教材として活用できるような献立を実施します。
- ・小学校と中学校で献立を分け、発達段階に合わせた栄養がとれるようにします。
(小学校2ブロック, 中学校1ブロック : 計3ブロック)
- ・1日の給食になるべく同じアレルゲンを使用しないなど、献立を工夫します。
- ・特定原材料等(計28品目)を使用しない献立の日や宗教などの多様性を考慮した献立の日を設けるよう努めます。

令和4年4月 新給食センター始動

詳細な献立表による対応

- ・給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配付し、児童生徒が給食全部または一部を喫食する可否について、保護者により判断していただきます。

一部弁当 又は 完全弁当による対応

- ・一部弁当: アレルゲンを含む主菜等に代わる部分の弁当を持参いただきます。
※令和4年度は主食に限り希望者に別メニューの提供を行います。
- ・完全弁当: 給食に代わる一食分の弁当を持参いただきます。



児童生徒の情報を把握し、該当者数や対応を確認・協議します。

令和5年以降

代替食対応(卵・乳)



アレルギー対応食器イメージ

- ・専用の調理室で通常の給食を基本に、調理過程で卵・乳の原材料を除き、その代わりとなる食材で代替した給食を提供します。
 - ・除去食材や献立の栄養量を考慮して、1食分の完全な給食として提供します。
 - ・学年・組・名前を明記した料理別の個人用保温保冷容器を使用します。
 - ・対応食の受け取り方法や誤食防止のためのルールをマニュアル化します。
- ※他のアレルゲン品目については、児童生徒の状況により検討してまいります。

< 守谷市のめざす給食 >

すべての児童生徒に栄養バランスのとれた給食を提供することを目指し、家庭・学校・給食センターで協議を重ねてまいります。