

平成28年度 第1回 長浜市総合教育会議 次第

日時：平成28年4月19日（火）10時00分

場所：長浜学校給食センター

1 開 会

2 市長あいさつ

3 議 事

「長浜市の学校給食について」

- （1）学校給食センターの状況について
- （2）長浜学校給食センターについて
- （3）食育・献立について
- （4）意見交換
- （5）長浜学校給食センター見学
- （6）給食の試食

4 その他

5 閉 会

資料1 学校給食センターの状況

資料2 長浜学校給食センター施設図

資料3 食育と献立

◆学校給食センターの状況

現在、市内に学校給食センター5施設と自校方式による単独調理場3施設を設置し、市内の小学校と中学校、幼稚園の給食を作っています。

長浜市立学校給食センターの概要

名 称	長浜学校給食センター	浅井学校給食センター	高月学校給食センター	木之本学校給食センター
所 在 地	長浜市南田附町 535	長浜市内保町 627	長浜市高月町高月 585	長浜市木之本町黒田 2874
建 築 年	平成 25 年 3 月	平成 12 年 8 月	昭和 54 年 12 月	平成 13 年 3 月
構 造	鉄骨造一部 2 階建	鉄骨造平屋建	鉄骨造平屋建	鉄骨造 2 階建
床 面 積	4,351.83 m ²	1,136 m ²	737.9 m ²	1,181.41 m ²
給 食 能 力	9,000 食／日	1,800 食／日	1,400 食／日	2,000 食／日
配 給 概 数	7,700 食／日	1,640 食／日	920 食／日	830 食／日
調理場形態	ドライ方式	ドライ方式	ウエット方式	ドライ方式
炊 飯 方 式	センター炊飯	センター炊飯	センター炊飯	センター炊飯
給食対象者	幼稚園・小学校・中学校	小学校・中学校	小学校・中学校	小学校・中学校

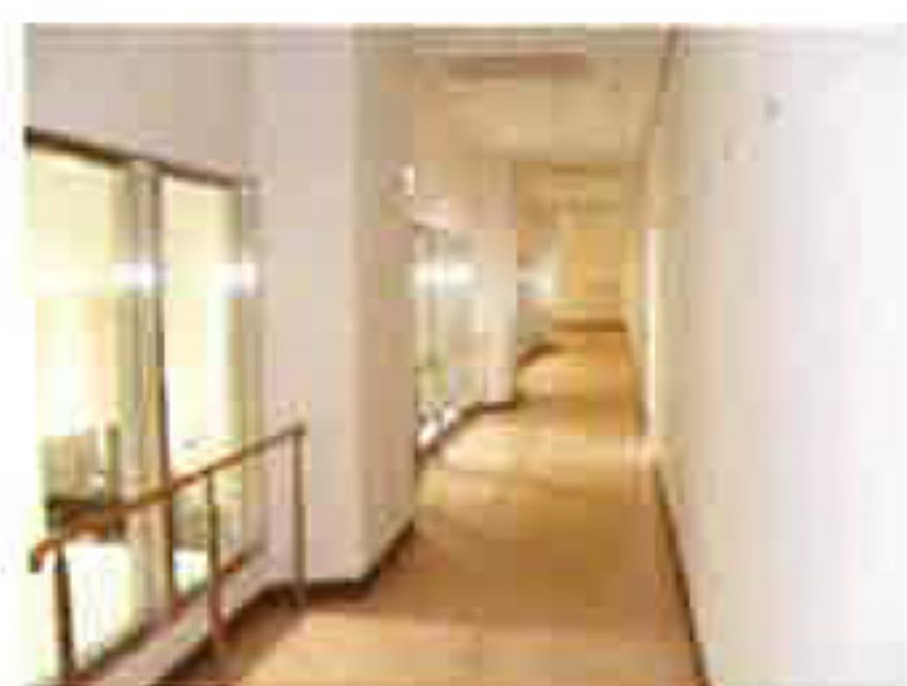
名 称	西浅井学校給食センター	自校方式（速水小学校）	自校方式（朝日小学校）	自校方式（湖北中学校）
所 在 地	長浜市西浅井町塩津中 2074	長浜市湖北町速水 2561-1	長浜市湖北町山本 1125	長浜市湖北町速水 1191
建 築 年	平成 14 年 3 月	平成 18 年 12 月	平成元年 7 月	昭和 50 年 7 月
構 造	鉄骨造平屋建	R C 造	R C 造	R C 造
床 面 積	750 m ²	348 m ²	148 m ²	156 m ²
給 食 能 力	700 食／日	400 食／日	300 食／日	400 食／日
配 給 概 数	360 食／日	380 食／日	200 食／日	300 食／日
調理場形態	ドライ方式	ドライ方式	ドライ方式	ウエット方式
炊 飯 方 式	センター炊飯	委託炊飯（週 1 回） 弁 当（週 3 回）	委託炊飯（週 1 回） 弁 当（週 3 回）	委託炊飯（週 1 回） 弁 当（週 3 回）
給食対象者	小学校・中学校	小学校・幼稚園	小学校	中学校

資料：庁内資料

（第 2 期長浜市教育振興基本計画より抜粋）

2 F の ご 紹 介

①見学通路・ホール



大きな窓から作業風景を見学
することができます。

②見学通路から見た風景

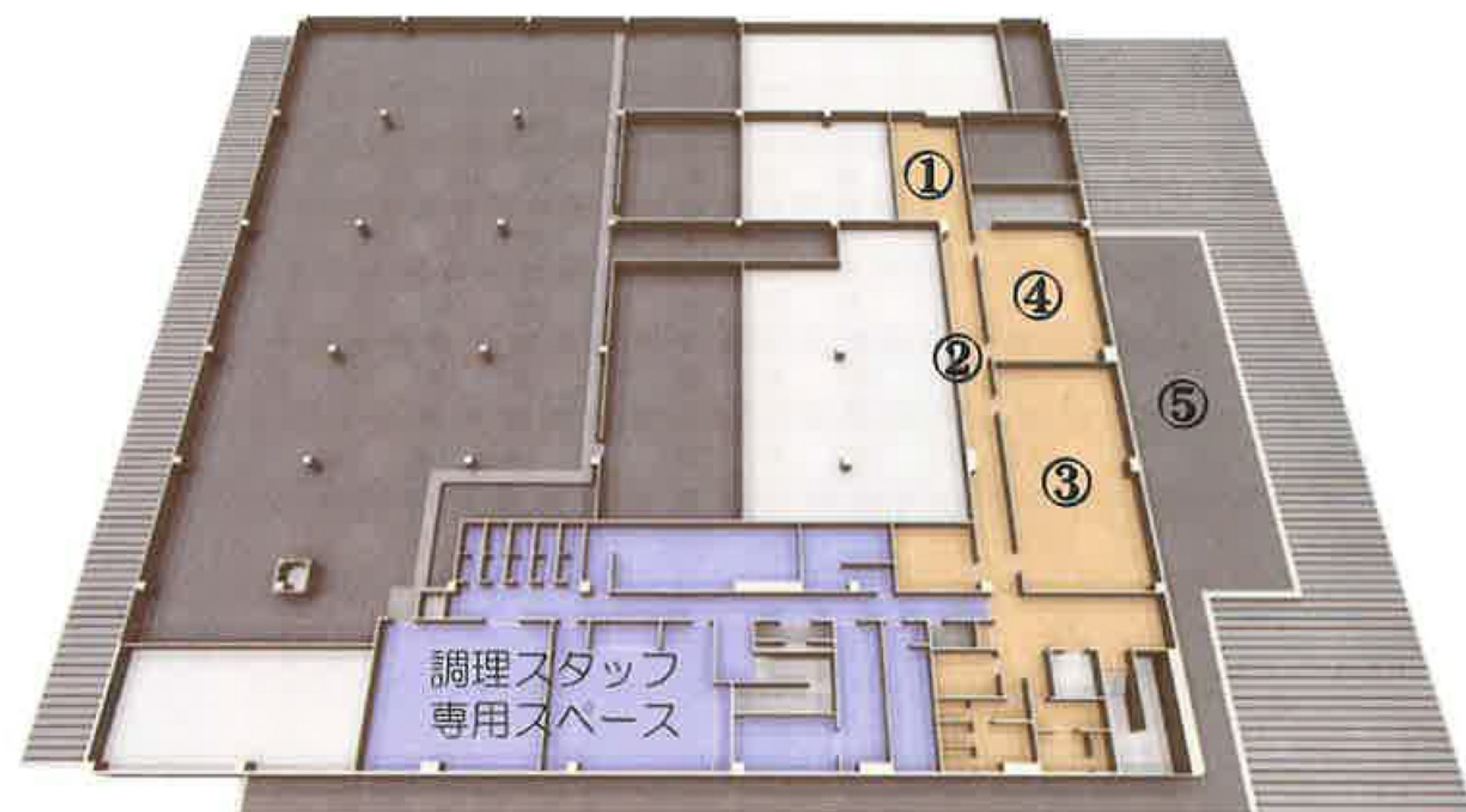


煮炊調理室・揚物焼物調理室
・炊飯室を見学できます。

③調理実習室



調理実習室では親子調理教
室などを開催します。



④会議室



学習会ではモニターをととし
て施設内の視察が可能です。

⑤テラス



調理実習室・会議室横のテ
ラスは伊吹山を眺望できる
多目的スペースです。

施 設 概 要

◇調理能力	9,000食/日（9小学校、6中学校、8幼稚園に給食を提供）
◇建設概要	敷地面積 8,629.44㎡ 建物構造 鉄骨造一部2階建 延床面積 4,395.16㎡ （1階 3,605.50㎡） （2階 746.33㎡） （附属棟 43.33㎡）
◇工事概要	工期 平成24年7月 ～ 平成25年3月 設計・監理 (株)豊建築設計事務所 建築工事 奥田・大和特定建設工事共同企業体 厨房機器 (株)アイホー
◇事業費	設計・監理費 21,164千円 建築工事費 1,383,900千円 厨房機器・備品費 598,500千円 用地・造成費等 162,358千円

長浜学校給食センター

〒526-0844 滋賀県長浜市南田附町535番地

TEL 0749-63-5818 FAX 0749-64-0549



長浜学校給食センター



長 浜 市

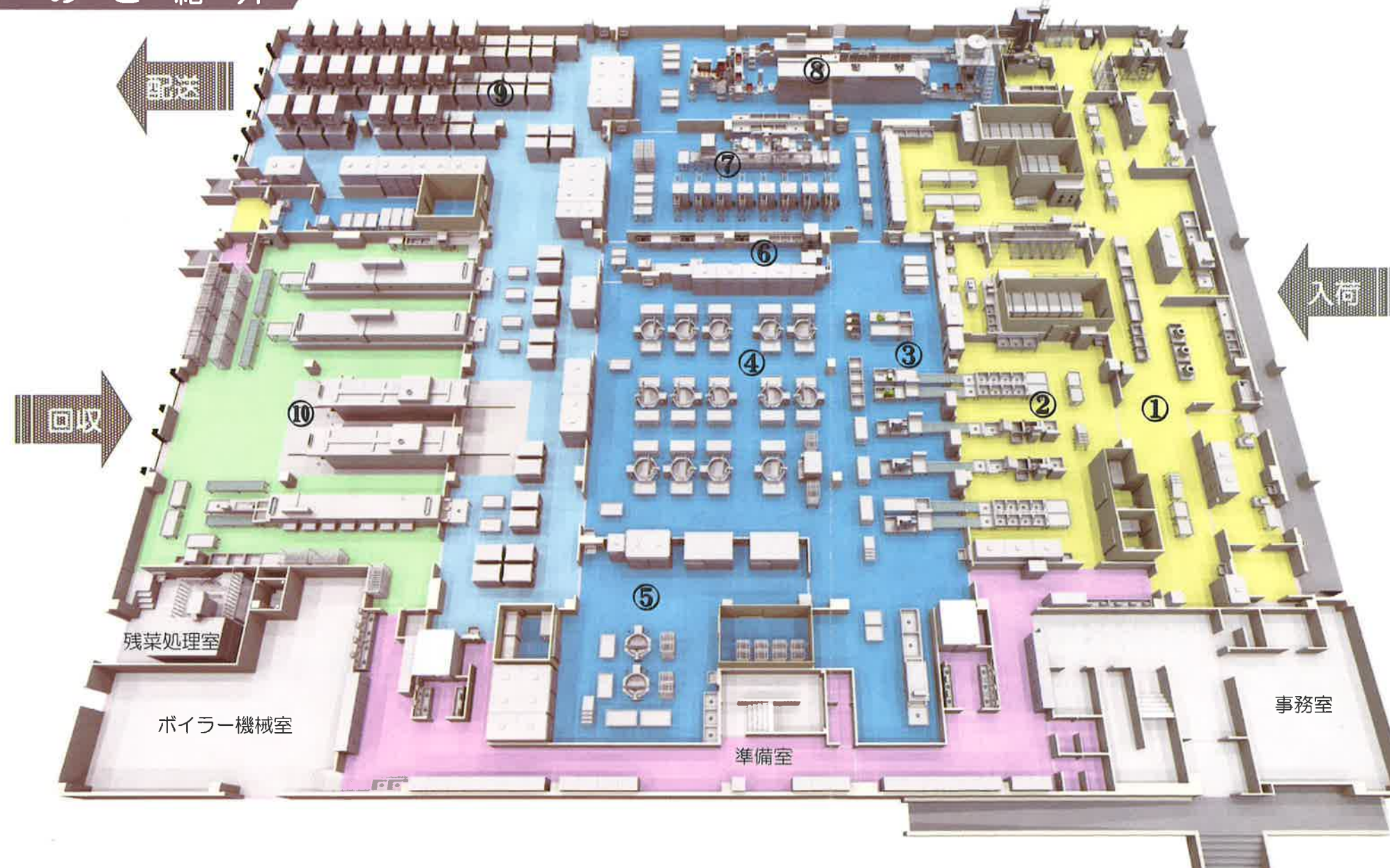


長浜学校給食センターの特徴

- ◇2度の合併後、旧市町の垣根を超え、統合した初めての施設です。
(長浜、びわ、虎姫学校給食センターを統合)
- ◇新たに幼稚園給食を実施します。

- ◇衛生管理を徹底しています。
 - ・床に水を流さないことで雑菌の繁殖を抑える「ドライ方式」の採用
 - ・調理区域と下処理・洗浄区域を明確に仕切り細菌の流入を防ぐ構造
 - ・食品の流れを一方通行にし、交差汚染を防ぐ動線
- ◇市内で作られるお米や野菜等を使用し地産地消の推進を図ります。
- ◇見学通路、調理実習室、展示コーナーを設置し食育を推進します。
- ◇地域に開かれた施設とするため、会議室やテラスなど多目的スペースを設置しました。

1 F のご紹介



①検収室



食材の荷受けや検品を行います。

②野菜下処理室



野菜はシンクや洗浄機で丁寧に洗われます。

③上処理コーナー



野菜はスライサー等により様々な大きさにカットされます。

④煮炊調理室



14台の回転釜で煮物・炒め物等の調理を行います。

⑤和え物室



和え物調理は専用温度管理された部屋で行われます。

⑥アレルギー食対応室



アレルギー食対応室では除去食・代替食を調理します。

⑦揚げ物・焼物・蒸物調理室



揚げ物・蒸物用のオープンや揚げ物用のフライヤーを設置し、様々な献立に対応します。

⑧炊飯室



最新の大型炊飯機で地元米を使ったおいしいご飯を提供します。

⑨コンテナプール

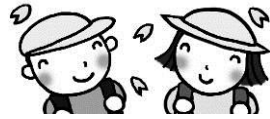


衛生管理を徹底するためコンテナに食器を入れた状態で消毒・保管されます。

⑩洗浄室



最新の省力化洗浄システムで食器食缶等が洗浄されます。



ご入学、ご進級おめでとうございます。

ひばりのさえずりが聞こえる春になりました。新しい環境に子どもたちは期待と不安でいっぱいです。新学年のスタート、子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、今年度も安全で安心、そしておいしい給食を提供していきます。

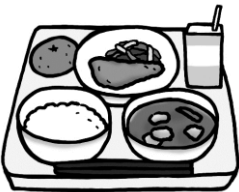


食べることは、生きること ～学校給食、その願い～

「食べることは」「生きる」ために欠くことのできないものです。勉強したり、運動したりできるのも、毎日、食べ物から栄養を取り入れているからです。育ちざかりの今はもちろんですが、大人になってからもずっと健康でいきいきと過ごしていくためには、子どものうちから望ましい食習慣を身に付けておくことがとても大切です。

学校給食では、7つの願いを持ちながらサポートしていきます。

学校給食 の目標



食事の大切さや楽しさを知り、成長期にふさわしい栄養を十分に摂ってほしい！



健康な生活を送るための判断力と実践力を培ってほしい！



みんなと楽しく食べることができ、互いに助け合える人であってほしい！



自然の恵みをいただくことのありがたさを常に感じとれる人であってほしい！



いろいろな人の仕事に感謝し「ありがとう」の気持ちがもてる人であってほしい！



昔から伝えられ、大切にされてきた食文化をぜひ未来に伝えてほしい！



食べ物や食事を通して、自分たちが生きる今の社会をよく知ってほしい！



このおたよりを通して子どもたちの食と健康に関するさまざまなこととお知らせいたします。家庭内でも、ぜひお子さまとの話題にしてください。一年間、どうぞよろしくお願いします。



2016年4月 給食だより

長浜市学校給食

栄養価は小学校4年生の平均です

日	曜日	こんだて	体内での働き			エネルギー タンパク質 カルシウム
			赤	緑	黄	
			血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	力・熱になるもの	
11	月	ごはん コーンコロッケ くきわかめのきんぴら 厚揚げの中華煮 牛乳	わかめ 竹輪 豚肉 厚揚げ 牛乳	こんにやく にんじん キャベツ たまねぎ ヤングコーン エリンギ チンゲンサイ しょうが	長浜産こしひかり コーンコロッケ 油 砂糖 でん粉	667kcal 23.3g 350mg
12	火	強化米入りごはん 牛丼の具 厚焼きたまご うすくず汁 発酵乳	牛肉 厚焼きたまご 油揚げ 発酵乳	ごぼうこんにやく たまねぎ ねぎ しょうが はくさい にんじん みつば	長浜産こしひかり ビタミン強化米 油 砂糖 さといも でん粉	613kcal 23.5g 350mg
13	水	混ぜ込みいなりずし いかの天ぷら 小松菜とえのきのみそ汁 お祝いクレープ 牛乳	油揚げ いかの天ぷら みそ 牛乳	かんぴょう にんじん しょうが えのき たまねぎ こまつな	長浜産こしひかり 砂糖 油 クレープ	708kcal 22.2g 404mg
14	木	赤飯 さわらの白醬油焼き キャベツのカリカリあえ あっさり豚汁 牛乳	さわらの白醬油漬け 豚肉 みそ 牛乳	たくあん漬 キャベツ にんじん もやしこんにやく だいこん たまねぎ ごぼう ねぎ	赤飯 砂糖 ごま油	543kcal 26.4g 281mg
15	金	食パン いちごジャム 豆腐入りハンバーグ 海草サラダ 野菜のコンソメ煮 牛乳	牛ひき肉 豚ひき肉 豆腐 たまご ツナ缶 海藻ミックス 鶏肉 牛乳	たまねぎ もやし きゅうり にんじん グリンピース	食パン いちごジャム じゃがいも 砂糖	654kcal 32.3g 354mg
18	月	わかめごはん 白身魚のレモンソースかけ 菜の花のごま和え 新じゃがいものみそ汁 牛乳	炊き込みわかめ ホキ みそ 牛乳	レモン 菜の花 ほうれんそう にんじん しめじ たまねぎ ねぎ	長浜産こしひかり 油 砂糖 ごま じゃがいも	563kcal 25.9g 321mg
19	火	中華めん みそラーメンスープ しゅうまい ホタテ入りサラダ ハスカップゼリー 牛乳	なると みそ しゅうまい ほたてが い 牛乳	もやし ねぎ にんじん にんにく しょうが キャベツ コーン きゅうり レモン ハスカップゼリー	中華めん 油 砂糖	673kcal 22.9g 281mg
20	水	強化米入りごはん 小松菜ふりかけ 鶏肉のマーマレード焼き けんちん汁 牛乳	かつお節 鶏肉 豆腐 油揚げ 牛乳	こまつな にんにく だいこん にんじん ごぼうこんにやく ねぎ	長浜産こしひかり ビタミン強化米 ごま ごま油 マーマレードジャム 油	618kcal 26.0g 347mg
21	木	ほうれん草チャーハン ツナとごぼうのサラダ わかめスープ 三色団子 牛乳	鶏肉 たまご ツナ缶 わかめ 牛乳	ほうれんそう たまねぎ ごぼう きゅうり もやし にんじん ねぎ	長浜産こしひかり 油 ノンエッグマヨネーズ 砂糖 だんご	662kcal 21.2g 293mg
22	金	黒糖コッペパン キャベツメンチカツ アスパラソテー 米粉入りクリームシチュー 牛乳	キャベツメンチ 鶏肉 牛乳	アスパラガス チンゲンサイ エリンギ にんじん たまねぎ キャベツ	コッペパン 砂糖 油 じゃがいも 米粉	663kcal 23.9g 365mg
25	月	強化米入りごはん 春野菜のカレー カツオフライ リボンマカロニサラダ 牛乳	牛肉 カツオフライ 牛乳	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ アスパラガス りんごビューレ コーン きゅうり	長浜産こしひかり ビタミン強化米 油 じゃがいも カレールウ リボンマカロニ マヨネーズ	788kcal 27.9g 312mg
26	火	強化米入りごはん 納豆 花かつお はりはり和え 五目旨煮 牛乳	納豆 一食かつお ツナ缶 鶏肉 竹輪 いか うずら卵 牛乳	切干しだいこん にんじん きゅうりこんにやく	長浜産こしひかり ビタミン強化米 砂糖 ごま ごま油 じゃがいも	685kcal 32.5g 333mg
27	水	黒米食パン ビーンズサラダ ほうれん草オムレツ 春雨とキャベツのスープ 牛乳 コーヒー牛乳のもと	ミックスビーンズ ハム ほうれん草オムレツ かまぼこ 牛乳	にんじん きゅうり コーン キャベツ たまねぎ ねぎ	食パン 砂糖 ドレッシング マロニー コーヒー牛乳の素	637kcal 24.4g 590mg
28	木	ごはん 豚肉の焼肉いため さつまいものたれからめ わかめと竹の子のみそ汁 牛乳	豚肉 みそ 油揚げ わかめ 牛乳	たまねぎ しょうが りんごビューレ にんじん たけのこ ねぎ	長浜産こしひかり 砂糖 油 さつまいも	671kcal 28.7g 297mg

「食べもの」まめおしき

春の食べものの
だいひょうせんしゅ!

「たけのこ」



たけのこは大きくなるのが早く、土の上に「め」が出てから10日ほどで「たけ」になります。「たけ」の赤ちゃんなので「たけのこ」。白くてやわらかく、よくかむとほのかなあまみもあります。「しょくもつせんい」が多く、おなかをすっきりさせてくれます。

おいしいやさい「キャベツ」

4月の「キャベツ」は「新キャベツ」といって、葉がやわらかく、あまみがたっぷりあるよ。サラダにすると、おいしいね。

「キャベツ」は、江戸時代にオランダから日本にやってきたやさいで、最初は「オランダ菜」とよばれていたそうだよ。キャベツには、食べすぎたおなかの調子をよくしてくれるはたらきがあるよ。このおいしいキャベツが大好きな虫がいるよ。「キャベツ畑」でかんさつしてみよう。



★きゅうしよくだいすき★

平成28年

4月

◎材料の都合などで献立の一部を変更することがあります。

◎ の日には、スプーンがつきます。

◎食事の前には必ず、せっけんで手をあらいましょう。



ながはまがっこうきゅうしよく
長浜学校給食センター
☎63-5818

11 (月)	12 (火)	13 (水)	14 (木)	15 (金)
ごはん コーンコロケ くきわかめのきんぴら 厚揚げの中華煮 牛乳	強化米入りごはん 牛丼の具 厚焼きたまご うすくず汁 発酵乳	混ぜ込みいなりずし いかの天ぷら 小松菜とえのきのみそ汁 お祝いクレープ 牛乳 【入学進級お祝い献立】	赤飯 さわらの白醬油焼き キャベツのかりかりあえ あっさり豚汁 牛乳 【曳山まつり献立】	食パン いちごジャム 豆腐入りハンバーグ 海藻サラダ 野菜のコンソメ煮 牛乳
わかめごはん 白身魚のレモンソースがけ 菜の花のごま和え 新じゃがいものみそ汁 牛乳	中華めん みそラーメンスープ しゅうまい ホタテ入りサラダ ハスカップゼリー 牛乳 【全国味めぐり：北海道】	強化米入りごはん 小松菜ふりかけ 鶏肉のマーメレード焼き けんちん汁 牛乳 【長浜の日】	ほうれん草チャーハン ツナとごぼうのサラダ (ノンエッグマヨネーズ使用) わかめスープ 三色団子 牛乳 【神照小考案メニュー】	黒糖コッペパン キャベツメンチカツ アスパラソテー 米粉入りクリームシチュー 牛乳
強化米入りごはん 春野菜のカレー カツオフライ リボンマカロニサラダ 牛乳	強化米入りごはん 納豆 花かつお はりはり和え 五目旨煮 牛乳	黒米食パン ビーンズサラダ ほうれん草オムレツ 春雨とキャベツのスープ コーヒー牛乳のもと 牛乳	ごはん 豚肉の焼肉いため さつまいものたれがらめ わかめと竹の子のみそ汁 牛乳	昭和の日

曳山まつり 4月13日(水)~4月16日(土)

新年度が始まりました。

新入生のみなさんも在校生のみなさんも、これから始まる新しい生活に、期待と不安が入り混じっていることと思います。楽しい学校生活を送るためには、健康第一！特に、環境が変わる4月は疲れがたまりやすい時です。早寝早起きを心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて登校するようにしましょう。

ながはまがっこうきゅうしよく
長浜学校給食センター職員一同

よろしくおねがいします





こんだて の献立について

平成28年3月26日
北海道新幹線開業！



☆全国味めぐり【北海道】

みそラーメン

みそラーメンは、戦後間もない頃に札幌市の
大衆食堂で常連客の一人が店の名物の
豚汁にラーメンの麺を入れてくれと頼んだこ
とがきっかけで広まったと伝わっています。

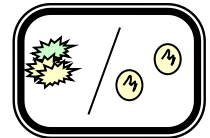
ハスカップ

標高の高い場所にしか生育しない高山植物ですが、北海道内では平野部で
も見られます。熟すと楕円形で青紫色のブルーベリーのような実がたくさん
生ります。生のままの保存がむずかしいため、ジャムやお菓子に加工され
ることが多いです。

4月19日（火）

ホタテ入りサラダ

ハスカップ
ゼリー



しゅうまい



中華めん



みそラーメンスープ



☆ぼくも私も名栄養士

神照小学校6年生が、5年生の
2学期に授業で給食の献立
づくりに取り組みました。

「元気いっぱい栄養メニュー」

一谷 菜月 さん、
大留 心優 さん、
佐藤 雅輝 さん、
樋口 うららさん

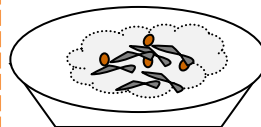
4月21日（木）



三色団子



ツナとごぼうの
サラダ



ほうれん草チャーハン



わかめスープ



4月の地場産物



ごはん



こまつな



ねぎ



ながはま がつこう きゅうしょく 長浜学校給食センターの給食

ごはんは週に4回、長浜で
とれたコシヒカリを炊飯
しています。

炊込みごはんやピラフ、混
ぜごはんなどがあります。

パンは週に1回、水曜日が
金曜日に実施予定です。

食パンやコッペパンのほか
りんごやチョコを混ぜ込
んだパンもあります。

ながはま ひ ながはま た
長浜の日・・・長浜でとれた食
べ物をつかいます。

しが ひ こぎょ しがけん
滋賀の日・・・湖魚や滋賀県に
ちなんだ食べ物をつかいま
す。

そのほか、セレクト給食や
リクエスト給食も計画し
ています。

めんは月1回、火曜日に実施予定です。滋賀県産
小麦の近江うどんや中華めん、ソフトめんなどが
あります。

