加須市立学校給食センター運営委員会名簿

No.	氏　名	役　職　名	規則第3条 選出区分
1	桐島　伶奈	騎西中央幼稚園ＰＴＡ会長	1
2	南條　みぎわ	田ケ谷小学校ＰＴＡ会長	1
3	福田　慈子	加須北中学校ＰＴＡ会長	1
4	福島　崇義	学校医代表	2
5	島田　顕	学校歯科医代表	2
6	加茂　仁	学校薬剤師代表	2
7	吉田　理恵	加須保健所 保健予防推進担当担当課長	3
8	水野　圭子	加須市食生活改善推進員協議会会長	4
9	吉野　真理子	水深幼稚園園長	5
10	松本　敏則	種足小学校長	5
11	松本　聡	騎西中学校校長	5
12	野澤　寛之	三俣小学校教頭	5
13	伊藤　絢美	加須幼稚園主査兼主任教諭	5
14	松本　学美	豊野小学校教諭	5
15	佐々木　久恵	志多見小学校養護教諭	5
16	熊野　圭子	大利根東小学校養護教諭	5
17	藤原　豊	（株）かぞ農業公社代表取締役	6
18			

○加須市立学校給食センター運営委員会規則

平成２２年３月２３日

教委規則第２４号

改正　平成３１年４月２６日教委規則第５号

（趣旨）

第１条　この規則は、加須市立学校給食センター条例（平成２２年加須市条例第８３号）第７条の規定に基づき、加須市立学校給食センター運営委員会（以下「委員会」という。）の運営に関し必要な事項を定めるものとする。

（事務所）

第２条　委員会の事務所は、加須市教育委員会（以下「教育委員会」という。）内に置く。

（組織）

第３条　委員会は、委員１８人以内をもって組織する。

２　委員は、次に掲げる者のうちから、教育委員会が委嘱し、又は任命する。

（１）　市内の公共的団体等の代表者

（２）　学校医、学校歯科医及び学校薬剤師

（３）　市以外の関係行政機関の職員

（４）　知識経験を有する者

（５）　幼稚園、小学校及び中学校の教職員

（６）　教育委員会が必要と認める者

（平成３１教委規則５・全改）

（職務）

第４条　委員会は、次の事項について審議する。

（１）　年間事業計画に関すること。

（２）　給食費に関すること。

（３）　その他加須市立学校給食センターの運営上必要と認めた事項

（任期）

第５条　委員の任期は、２年とする。ただし、再任を妨げない。

２　委員が欠けた場合の補充委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（会長及び副会長）

第６条　委員会に会長及び副会長１人を置く。

２　会長及び副会長は、委員の互選による。

３　会長は、委員会を代表し、会務を総理する。

４　副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

（会議）

第７条　委員会の会議は、会長が招集する。

２　会長は、会議の議長となり、議事を整理する。

３　委員会は、委員の半数以上が出席しなければ開くことができない。

４　委員会の議事は、出席者の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

（平成３１教委規則５・一部改正）

（庶務）

第８条　委員会の庶務は、教育委員会事務局において処理する。

附　則

この規則は、平成２２年３月２３日から施行する。

附　則（平成３１年教委規則第５号）

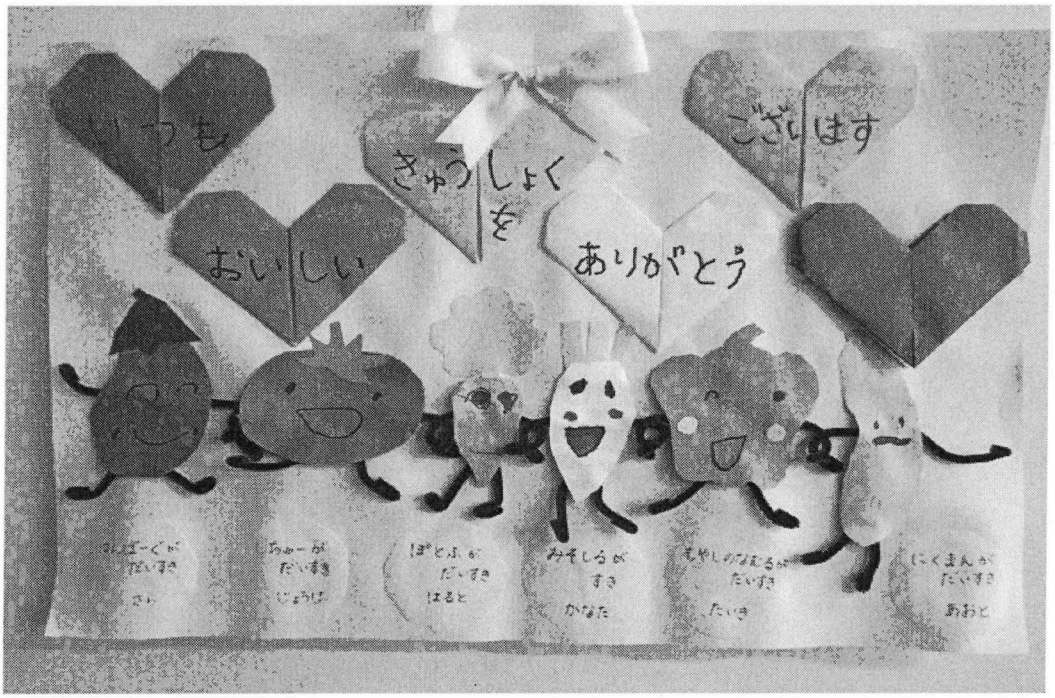
（施行期日）

１　この規則は、平成３１年５月１日から施行する。

（経過措置）

２　この規則の施行の日前にこの規則による改正前のそれぞれの規則の規定により委嘱され、又は任命された審議会等の委員（市議会議員の身分を有していた者を除く。）は、この規則による改正後のそれぞれの規則の規定により委嘱され、又は任命された審議会等の委員とみなす。

加須市学校給食基本計画



令和５年１月

加須市・加須市教育委員会

目　次

Ⅰ　はじめに　1

１　加須市の学校給食の歩み

２　計画策定の目的・趣旨

３　計画の位置づけ

４　計画期間

Ⅱ　基本理念　3

Ⅲ　基本目標と施策　4

基本目標１　安全で安心な学校給食の実施

基本目標２　食育の推進

基本目標３　地産地消の推進

基本目標４　学校給食の安定的な提供

Ⅳ　おわりに　9

用語解説　１０

Ⅰ　はじめに

１　加須市の学校給食の歩み

加須市の学校給食は、昭和２３年、今から７４年ほど前に旧加須市で始まりました。その後、昭和２４年に旧騎西町で、昭和２７年に旧大利根町で、昭和２９年に旧北川辺町でそれぞれ学校給食の提供が始まりました。

センター（共同調理場）方式による学校給食の提供は、旧騎西町と旧大利根町では昭和４２年から、旧北川辺町では昭和４４年から、旧加須市では昭和４６年から、それぞれ開始しています。その後、旧騎西町では昭和６１年に旧川里村と騎西川里学校給食センター組合を設立しました。また、旧北川辺町では、センター方式の導入に合わせ、埼玉県内初となる米飯による学校給食の提供を開始しました。この旧北川辺町の学校給食センターは、平成８年に建て替えられています。

平成２２年３月の新加須市発足時は、加須学校給食センター、加須鴻巣学校給食センター（旧騎西川里学校給食センター）、北川辺学校給食センター、大利根学校給食センターの４センター体制で学校給食を提供していました。

平成２４年１月には、老朽化の進む加須学校給食センターを建て替え、新加須学校給食センターを開設しました。加須鴻巣学校給食センターは、平成２５年４月に設置者である加須鴻巣学校給食センター組合が解散し、騎西学校給食センターとして加須市単独の学校給食センターとなりました。

平成２５年９月には、大利根学校給食センターは加須学校給食センターに統合される形で廃止となりました。

また、加須市の学校給食の大きな特徴の一つとして、市立幼稚園に給食を提供しています。

現在、加須学校給食センター、騎西学校給食センター、北川辺学校給食センターの３センター体制で、小学校２２校・中学校８校・幼稚園１３園、合計４３校園（令和４年度は幼稚園１園が休園）、約９，６００食を提供しています。

こうした中、施設や設備の老朽化により修繕等を含めた維持管理費の増加や少子化による提供食数の減少を踏まえた再編が課題となっています。

２　計画策定の目的・趣旨

子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくためには、「食」が重要であり、本来、食生活の基本は家庭で身に付けるものと考えます。

しかしながら、近年では、家庭で健全な食生活を実践することが困難な場面も増えてきており、子どもたちの偏った栄養摂取や朝食の欠食に代表されるような食生活の乱れは、肥満や過度の痩身、生活習慣病等を引き起こす一因となることが懸念されています。

こうした中、健康的な食習慣の形成の必要性は小学校、中学校学習指導要領（平成 29 年告示）(注 1) の総則にも示され、さらに、特別活動の章に「食育の観点を踏まえた学校給食と望

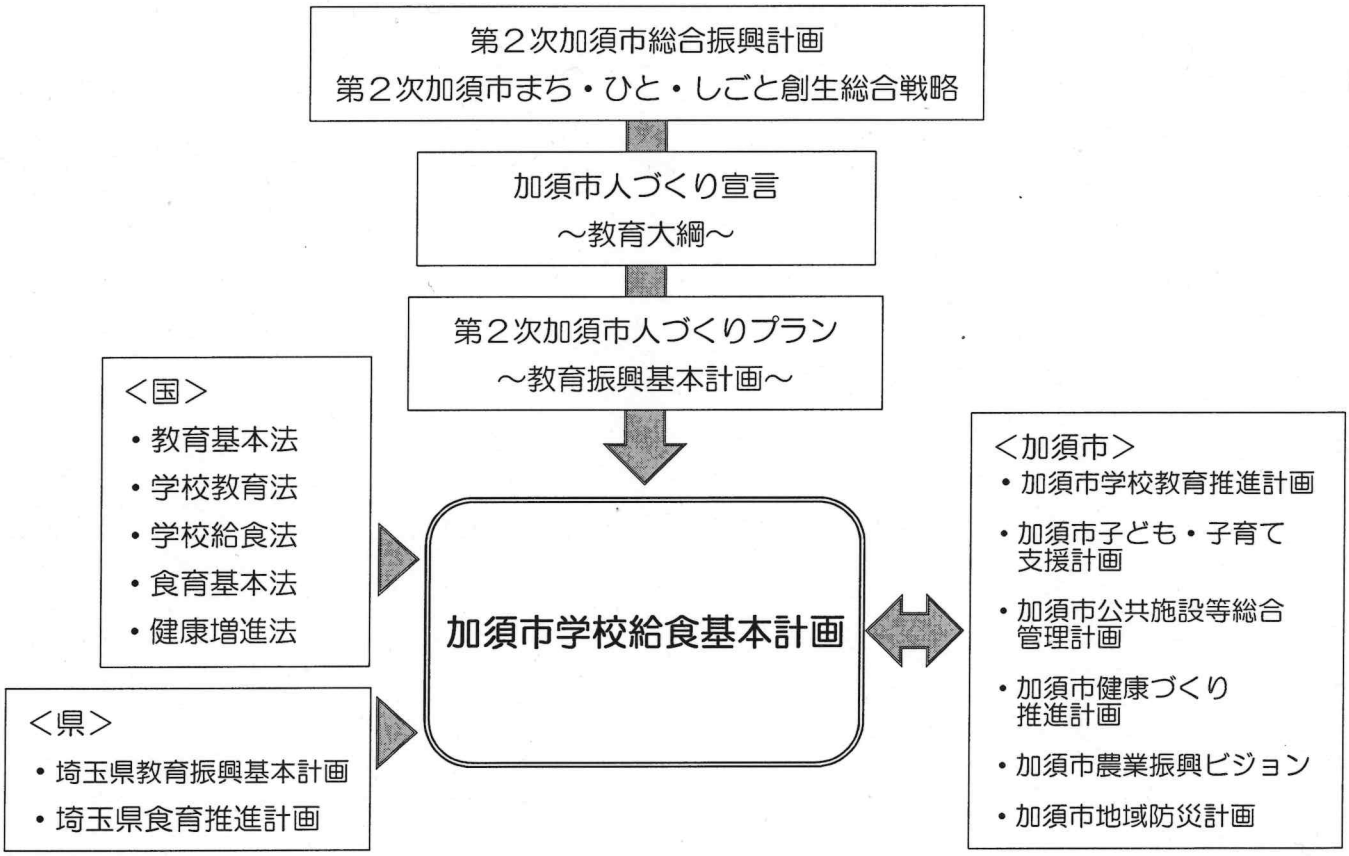
ましい食習慣の形成」として取り組むべき内容が示されており、学校給食及び食育の推進は重要な教育活動の一つとして位置付けられています。

そこで、これまでの学校給食への取組の成果と課題、本市を取り巻く社会経済情勢の変化、国・県の動向などを踏まえ、安全で安心な学校給食の提供と健やかな心と体の育成、学校給食に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、「第２次加須市総合振興計画」との整合性、さらには、「第２次加須市人づくりプラン」をはじめ他部門計画と連携を図り、加須市学校給食基本計画を策定するものです。

３　計画の位置づけ

本計画は、第２次加須市総合振興計画の部門計画として、学校給食センターの適正な管理運営のもと安全安心な学校給食を提供し、子どもたちの健やかな成長を促進するために策定するものです。

なお、本計画は、本市の各種関連計画と連携しながら推進いたします。



４　計画期間

本計画の計画期間は、令和５年度から令和９年度までの５年間とします。

なお、必要に応じて適宜見直しを行うものとします。

計画＼年度	５	６	７	８	９	１０	１１	１２	13以降
第2次加須市総合振興計画 基本構想	→	→	→	→	→	→	→	→	
第2次加須市総合振興計画 前期基本計画	→	→	→						
加須市人づくり宣言 ～教育大綱～	→	→	→	→	→	→	→	→	→
第2次加須市人づくり プラン	→	→	→						
加須市学校給食基本計画	→	→	→	→	→				

Ⅱ　基本理念

安全で安心な学校給食の提供と健やかな心と体の育成

子どもたちの食生活の乱れに起因した健康問題が指摘される中、学校における食育の充実は、ますます重要となっています。

そうした中で、学校給食は、食育の「生きた教材」として、子どもたちの心身の健全な発達に資するとともに、子どもたちの食に関する正しい知識と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たしています。

また、学校給食は、準備から片付けまでの実践活動を通して、集団や社会の中の一人としての社会性を育む上でも重要な教育活動の一つとなっています。

さらに、学校給食に野菜をはじめとする地場産物を積極的に取り入れることにより、食育を通して郷土やその食文化への理解と関心を高めるとともに、食生活がさまざまな人の手により支えられていることへの感謝の心を育むことができます。

適切な栄養の摂取により子どもたちの健康の保持増進を図るとともに、日常生活における食事についての正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力と望ましい食習慣を養うため、安全で安心な学校給食を安定的に提供し、子どもたちの健やかな心身の成長を促します。

Ⅲ　基本目標と施策

基本目標１　安全で安心な学校給食の実施

【基本方針】

○学校給食衛生管理基準（注2）に基づき、安全で安心な学校給食を提供します。

○学校給食摂取基準（注3）を踏まえながら、栄養バランスに優れたおいしい学校給食を提供します。

○食物アレルギーのある児童・生徒、園児に配慮した献立を作成します。

【現状と課題】

栄養バランスの取れた豊かな学校給食は、子どもたち（児童・生徒・園児）の健康の増進や体位の向上につながる大切な食生活の一部を担っています。

食物アレルギーについて、対象となるアレルゲンの種類が増加してきており、きめ細かな対応が課題となっています。

現在、幼稚園給食の提供内容と給食費の額が地域ごとに異なっており、一元化が課題となっています。

【指標】

指標	現状（令和３年度）	目標値（令和９年度）
学校給食満足度 （毎年２学期に実施する児童生徒アンケート調査で「すき」「ふつう」と答えた割合）	９７．８％	９８．５％

【事業】

・給食センター管理運営事業（注4）〔学校給食課〕

【具体的な施策】

（１）安全で安心な学校給食

学校給食衛生管理基準に基づき、施設、設備の点検や学校給食従事者の検査等を実施し、衛生管理を徹底します。

食材の産地や加工食品の栄養成分表を確認し、食材選択の参考とします。

安全で安心な地場産物を積極的に使用します。米飯は加須産米１００％の使用を維持するとともに、加須産の生鮮野菜や畜産物などを積極的に使用します。

食物アレルギーのある児童・生徒、園児にも、できるだけ汁物・主菜・副菜３品のうち１品は食べられるよう、食材に配慮した献立を引き続き作成します。また、予定献立表に表記するアレルゲンの種類について、随時見直しを行い、保護者への情報提供と学校との連携を図ります。さらに、アレルギー対応食の提供について検討します。

（2）栄養バランスに優れたおいしい学校給食

学校給食摂取基準を踏まえた栄養バランスに優れた献立を、子どもたちがおいしく食べられるように工夫しながら作成します。また、旬の食材や行事食を取り入れた献立を作成します。

定期的に学校給食に関するアンケートを実施し、子どもたちの声を活かしながら、よりよい給食を提供します。

地域ごとに異なっている幼稚園給食の提供内容と給食費について、令和５年９月から統一します。

基本目標２　食育の推進

【基本方針】

○子どもたちが食に関する正しい知識を得て、望ましい食習慣を身に付けることができるよう、栄養教諭を活用した食育の実践的指導を推進します。

○日本の各地域や世界の国々の様々な食文化に興味・関心を持つように献立を工夫することで、学校給食を活用し、学ぶ機会を創出します。

【現状と課題】

食育基本法では、食育について、「生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置づけるとともに、様々な経験を通じて、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」としています。

学校給食の献立作成や調理の指示や衛生管理等を行う栄養教諭は、学校教育法において「幼児児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」とその職務が規定されており、学校での食育においても重要な役割を担っています。令和４年４月現在、加須市には、埼玉県教育委員会の基準に基づき、栄養教諭及び学校栄養職員が合計５人配置されており、栄養教諭等を中心とした食に対する指導の更なる推進が課題となっています。

【指標】

指標	現状（令和３年度）	目標値（令和９年度）
残食率（残食量÷配食量×１００）	２．０％	２．０％
栄養教諭が担任等と実施した年間の授業時数（授業の事前及び事後の準備等を含む時間）	７０時間	２１０時間

【事業】

- 学習指導改善研究事業（注5）〔学校教育課〕
- 小学校健康推進事業（注6）〔学校教育課〕

・中学校健康推進事業（注6）〔学校教育課〕
・給食センター管理運営事業〔学校給食課〕（再掲）

【具体的な施策】

（１）食育に関する実践的な指導

文部科学省「食に関する指導の手引（第二次改訂版）」を踏まえ、次の活動を推進します。

① 楽しく食事をすること
② 健康に良い食事のとり方を学ぶこと
③ 食事時の衛生意識を身につけること
④ 食事環境の整備について学ぶこと
⑤ 自然の恩恵への感謝、食文化、食糧事情について学ぶこと

栄養教諭等による給食指導を、引き続き実施します。また、栄養教諭等が各学校を訪問し、その専門性を活かした各教科等における食育に関わる教育活動への参画を推進します。

学校給食における地産地消の推進や残菜の削減による食品ロス減少への取組、成長期に必要な栄養バランスの取れた献立に基づく給食の提供などを通して、子供たちが健全な食生活を実践するための身近な教材の一つとして、学校給食を積極的に活用します。

（２）食文化を学ぶ機会の創出

学校給食に伝統的な日本文化である米食や加須市の郷土食であるうどん、季節の行事食等を提供し、日本の食文化を学ぶ機会とします。

海外の料理を提供して食文化等を紹介し、広く異文化への関心を高める機会とします。

基本目標３　地産地消の推進

【基本方針】

○地産地消の観点から、地元産の新鮮で安全安心な食材を学校給食に積極的に取り入れ、郷土加須市に対する理解を深めます。
○地場産物の学校給食への積極的な使用により、地域農業等の振興の一助とします。

【現状と課題】

加須市の学校給食で提供する米飯は、１００%加須産米を使用しています。生鮮野菜の使用量に占める地場産野菜の使用率は年々上昇しており、令和３年度は２０．０%となっています。

また、地域の方が手作りしている浮野みそ（加須地域）・みつかみそ（北川辺地域）・ふるさと味噌（大利根地域）や、かぞブランドに認定されている「香り豚」や「木甘坊（トマト）」などを使用した加須市らしい特徴ある献立を取り入れています。

地産地消の更なる推進のためには、食材を安定的に供給できる生産者や関係機関との更なる連携が必要です。

【指標】

指標	現状（令和３年度）	目標値（令和９年度）
地場産野菜使用率 （地場産野菜使用量÷野菜使用量×１００）	２０．０％	２３．０％

【事業】

・地産地消推進事業（注7）〔農業振興課〕
・給食センター管理運営事業〔学校給食課〕（再掲）

【具体的な施策】

（１）地場産物への理解の促進

学校給食への地場産物の使用を通して、食生活が自然の恩恵や食に関わる人々のさまざまな活動の上に成り立っていることへの感謝の心を育てます。

地場産物の生産・流通・消費などについて理解を深めます。

安全で安心な地場産物を積極的に使用します。米飯は加須産米１００％の使用を維持するとともに、生鮮野菜や畜産物、加工品など、地元産を積極的に使用します。

主食の米飯は、現在、炊飯した米飯を購入して提供していますが、米どころ加須市として、加須産米を市内で炊飯し提供する自前炊飯について、今後、検討します。

（２）生産者等との連携の推進

地場産物の安定的な供給を目指すとともに、新たな地場産物を取り入れることができるよう、関係機関と協力して取り組みます。

基本目標４　学校給食の安定的な提供

【基本方針】

○学校給食法第１１条の学校給食に要する経費の負担の規定に基づき、学校給食を適正に運営します。
○令和５年８月に北川辺学校給食センターを廃止し、同年９月から加須学校給食センターと騎西学校給食センターの２センター体制とします。
○児童生徒・園児数の減少傾向は今後も続くことが見込まれており、こうした状況を見極めながら、学校給食センターのあり方を検討します。
○安全で安心な学校給食を安定的に提供するため、現在、市直営で行っている騎西学校給食センターの調理業務を民間事業者へ委託することを検討します。

【現状と課題】

新型コロナウイルスの感染拡大や世界情勢等による食材の急激な高騰は、学校給食にも大きな影響を与えており、学校給食の質と量の維持が課題となっています。

加須市立学校給食センターは、令和５年９月に加須学校給食センターと騎西学校給食セン

ターの２センター体制に再編しますが、その後も児童生徒・園児数の減少が見込まれていること、また、騎西学校給食センター施設の老朽化が進んでいることから、学校給食センターの更なる再編が必要です。

【指標】

指標	現状（令和３年度）	目標値（令和９年度）
学校給食費の現年度収納率（当該年度収納額÷当該年度調定額×１００）	９９．９８％	１００．０％

【事業】

・給食費収納対策事業（注８）〔学校給食課〕
・給食センター管理運営事業〔学校給食課〕（再掲）

【具体的な施策】

（１）学校給食の適正運営

学校給食法第１１条第２項の規定に基づき、市として、学校給食施設の整備・管理に要する経費や調理に係る人件費等を確保し、学校給食センターを適切かつ安定的に運営します。また、保護者から徴収する学校給食費は、すべて学校給食の食材購入費に充て、安心で安全な学校給食を提供します。

保護者の負担をできるだけ増やすことなく、学校給食の質と量を維持するため、市として、引き続き食材購入費の支援等を実施します。なお、社会情勢等を見極めながら、必要な場合には、給食費の見直しを検討します。

学校給食の実施に関する諸課題について、保護者や学校医・学校歯科医・学校薬剤師、教職員等の代表者で構成する学校給食センター運営委員会で審議し、学校給食の適正かつ円滑な運営に努めます。

（２）今後の学校給食センターのあり方

児童生徒・園児数の減少と施設の老朽化を踏まえ、令和５年８月に北川辺学校給食センターを廃止し、同年９月から加須学校給食センターと騎西学校給食センターの２センター体制に再編します。

児童生徒・園児数の減少傾向は今後も続くことが見込まれており、加須学校給食センターにより市内のすべての公立小中学校・幼稚園への学校給食の提供が可能になることも考えられます。

こうした状況を見極めながら、今後の学校給食センターのあり方を検討します。

（３）騎西学校給食センター調理業務の民間委託

学校給食を安定的に提供できる体制を確保するため、調理業務について、民間事業者に委託することを検討します。

Ⅳ　おわりに

学校給食の提供が始まってから現在に至るまで、その時々の社会情勢により学校給食の役割は変化をしてきました。戦後、食料事情の厳しい時代に子どもたちの健康保持を目的として始まった学校給食は、現在では教育活動の一つとして位置づけられ、子どもたちの心と体を育む食育の生きた教材として重要な役割を果たしています。

こうしたことから、安全で安心な学校給食を安定的に提供するため、加須市の学校給食のこれまでの取組や現状、課題を踏まえ、学校給食を提供するにあたっての基本理念や今後の施策等を整理し、本計画を策定しました。

引き続き、安全安心で栄養バランスに優れた学校給食を子どもたちに提供するため、学校をはじめ、保護者や関係機関と連携しながら、本計画を推進してまいります。

【用語解説】

番号	用語	解説
注 1	小学校学習指導要領 中学校学習指導要領 （平成 29 年告示）	全国のどの地域で教育を受けても一定の水準の教育を受けられるようにするために文部科学省が定めた、各学校で教育課程（カリキュラム）を編成する際の基準。 ほぼ 10 年ごとに改訂されている。
注 2	学校給食衛生管理基準	学校給食法第 9 条に基づき文部科学大臣が定めた、学校給食の実施に必要な施設等の整備や管理、調理の過程において維持されることが望ましい衛生管理等についての基準。
注 3	学校給食摂取基準	文部科学省が児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出した基準。 厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準」等を参考に、小学３年生、５年生及び中学２年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量等を勘案して算出されている。
注 4	給食センター管理運営事業	第 2 次加須市総合振興計画前期基本計画に位置付けた事業のうちの一つ。 児童生徒の心身の健全な発達に資するため、学校給食センターを適正に管理運営し、栄養バランスに優れた安全安心な学校給食を提供することを目的とした事業。
注 5	学習指導改善研究事業	第 2 次加須市総合振興計画前期基本計画に位置付けた事業のうちの一つ。 子どもたちに知・徳・体のバランスのとれた「生きる力」を育成するために、市立幼稚園及び小・中学校の充実した教育活動の実現を目指すことを目的とした事業。
注 6	小学校健康推進事業 中学校健康推進事業	第 2 次加須市総合振興計画前期基本計画に位置付けた事業のうちの一つ。 学校保健安全法に基づき、児童・生徒及び教職員の健康管理をすることで、教育環境の充実を図ることを目的とした事業。
注 7	地産地消推進事業	第 2 次加須市総合振興計画前期基本計画に位置付けた事業のうちの一つ。 地域農産物の地域内消費を促進し、安全安心を求める消費者ニーズに対応するとともに生産者の所得向上を図ることを目的とした事業。
注 8	給食費収納対策事業	第 2 次加須市総合振興計画前期基本計画に位置付けた事業のうちの一つ。 保護者からの学校給食費の収納を確実に行うことにより、学校給食提供に係る財源を確保することを目的とした事業。

加須市学校給食基本計画

令和５年１月

発行　加須市・加須市教育委員会
編集　学校教育部学校給食課
〒347-0052　加須市町屋新田 1144 番地 1
電話：0480-68-3755
市ホームページ：https://www.city.kazo.lg.jp/

資料　1－1

■令和７年度　加須市学校給食基本計画の進行管理調書について

1　令和７年度の取り組み状況

総合振興計画における評価基準を準用し、各指標の達成度評価を行いました。

取組の達成度評価については、全４事業５指標のうち、「目標を達成」が１指標（２０％）、「概ね達成」が１指標（２０％）と、２指標について事業実施による効果を得ることができました。一方で、「やや遅れている」が３指標（６０％）ありました。この指標については、給食時間の制約による食事時間の不足等があったこと、栄養教諭の年間授業時数が減少したことと、給食に必要な量を安定的に確保することが難しい状況だったことによるものです。

【達成度評価の状況】

基本目標	指標	R7 目標	R7 実績	R9 目標	取組の達成度評価
【基本目標１】安全で安心な学校給食の実施	学校給食満足度（毎年２学期に実施する児童生徒アンケート調査で「すき」「ふつう」と答えた割合）	98.3%	98.3%	98.5%	１　目標を達成
【基本目標２】食育の推進	残食率（残食量÷配食量×100）	2.0%	2.8%	2.0%	３　やや遅れている
	栄養教諭が担任等と実施した年間の授業時数（授業の事前及び事後の準備等を含む時間）	210 時間	150 時間	210 時間	３　やや遅れている
【基本目標３】地産地消の推進	地場産野菜使用率（地場産野菜使用量÷野菜使用量×100）	22.0%	17.3%	23.0%	３　やや遅れている
【基本目標４】学校給食の安定的な提供	学校給食費の現年度収納率（当該年度収納額÷当該年度調定額×100）	100.0%	99.96%	100.0%	２　概ね達成

【事業（取組）の達成度評価】

評価		達成度評価基準
1	目標を達成	当該年度に実施すべき取組みを予定通り、計画的に行い、事業実施による効果が表れた。「効果が表れた」とは、成果指標の実績値が目標値の100%以上に達し、当該年度の目標を達成したものをいう。
2	概ね達成	当該年度に実施すべき取組みを円滑に行い、事業実施による効果が概ね表れた。 「効果が概ね表れた」とは、成果指標の実績値が目標値の80%以上に達したものをいう。
3	やや遅れている	当該年度に実施すべき取組みを行ったものの、事業実施による効果が小さかった。 「効果が小さかった」とは、成果指標の実績値が目標値の80%未満となったものをいう。
4	大幅に遅れている	何らかの課題があり、事務事業が滞ってしまっており、事業実施による効果が表れなかった。 「効果が表れなかった」とは、成果指標の実績値が目標値の50%未満となったものをいう。

資料１－２

基本目標１　安全で安心な学校給食の実施

（１）安全で安心な学校給食

（２）栄養バランスに優れたおいしい学校給食

【評価】は4段階評価（1目標を達成、2概ね達成、3やや遅れている、4大幅に遅れている）

No	具体的な施策または取組項目	評価	【上段】成果・目標指標 【下段】評価の分析						分析を踏まえた改善点・今後の取組内容等
1	給食センター管理運営事業	1目標を達成	指標(単位)	学校給食満足度で（毎年２学期に実施する児童生徒アンケート調査で「すき」「ふつう」と答えた割合				（%）	・学校給食の満足度向上のために、児童生徒へのアンケート調査を継続実施し、児童生徒の給食の嗜好傾向等についての把握を行い、より安全安心で、質や量を確保した学校給食を提供していく。
			年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和９年度（目標年）	
			目標	－	98.1	98.2	98.3	98.4	98.5	
			実績	－	97.6	98.5	98.3			
			【指標に関する決算年度の取組内容及び評価に対する分析】 ・学校給食の満足度向上のために、栄養バランスを考慮し、季節のメニューを取り入れる等、献立の工夫に努め児童生徒の嗜好傾向にあった学校給食を提供した。						

基本目標２　食育の推進

（１）食育に関する実践的な指導

（２）食文化を学ぶ機会の創出

【評価】は4段階評価（1目標を達成、2概ね達成、3やや遅れている、4大幅に遅れている）

No	具体的な施策または取組項目	評価	【上段】成果・目標指標 【下段】評価の分析						分析を踏まえた改善点・今後の取組内容等
2	給食センター管理運営事業（再掲）	３やや遅れている	指標(単位)	残食率（残食量÷配食量×100）				（%）	・フードロスの削減を図るために、児童生徒へのアンケート調査を行い、児童生徒の給食の嗜好傾向等を把握し、その結果を献立に反映させながら、より安全安心で質や量を確保した学校給食を提供していく。
			年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和９年度（目標年）	
			目標	－	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
			実績	－	2.0	2.0	2.8		—	
			【指標に関する決算年度の取組内容及び評価に対する分析】 ・学校給食残食率の低減を図るために、アンケート調査等を参考に、旬の食材を使用するなど食に関心を持たせるような献立の検討を行い、提供した。 ・目標に及んでいないのは、献立の工夫に努めたが、食習慣の多様化による嗜好の差の拡大や配膳量と児童生徒が食べられる量との不一致、給食時間の制約による食事時間の不足等が要因となったためである。						
3	学校指導改善研究事業 小学校健康推進事業 中学校健康推進事業	３やや遅れている	指標(単位)	栄養教諭が担任等と実施した年間の授業時数（授業の事前及び事後の準備等を含む時間）				（時間）	・栄養教諭の負担を考慮しつつ、各校と連絡・調整を図りながら実践していきたい。
			年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和９年度（目標年）	
			目標	－	210	210	210	210	210	
			実績	－	168	99	150		—	
			【指標に関する決算年度の取組内容及び評価に対する分析】 ・市内全校を回ることができるように、ローテーションを組んで実施してきた。各校において食育の推進を図ることができた一方で、時間の捻出などの課題も残った。						

基本目標３　地産地消の推進

（１）地場産業への理解の推進

（２）生産者等との連携の推進

【評価】は4段階評価（1目標を達成、2概ね達成、3やや遅れている、4大幅に遅れている）

No	具体的な施策または取組項目	評価	【上段】成果・目標指標 【下段】評価の分析						分析を踏まえた改善点・今後の取組内容等
4	地産地消推進事業	３やや遅れている	指標(単位)	地場産野菜使用率（地場産野菜使用量÷野菜使用量×100）				(%)	・学校給食における地場産野菜の使用量拡大を図るために、引き続き関係課と連携し、給食で提供可能な農産物や仕入れ先（生産者等）についての情報共有に取り組む。
			年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和９年度（目標年）
			目標	－	21	21.5	22	22.5	23.0
			実績	－	15.8	15.8	17.3		－
			【指標に関する決算年度の取組内容及び評価に対する分析】 ・地場産野菜使用率向上のために、関係課と連携を図り、旬の野菜をできる限り学校給食で使用した。 ・目標に及んでいないのは、地場産野菜については季節ごとに出荷量のばらつきがあることから、必要量が確保できなかったためである。						

基本目標４　学校給食の安定的な提供

（１）学校給食の適正運営

（２）今後の学校給食センターのあり方

（３）騎西学校給食センター調理業務の民間委託

【評価】は4段階評価（1目標を達成、2概ね達成、3やや遅れている、4大幅に遅れている）

No	具体的な施策または取組項目	評価	【上段】成果・目標指標 【下段】評価の分析						分析を踏まえた改善点・今後の取組内容等
5	給食費収納対策事業 給食センター管理運営事業（再掲）	２概ね達成	指標(単位)	現年度収納率（当該年度収納額÷当該年度調定額×100）				(%)	・滞納分について、学校や子育て支援課と連携し、声かけや児童手当からの徴収等を引き続き行っていくとともに、場合によっては、電話や文書による督促等を行いながら完納を目指す。
			年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	令和8年度	令和９年度（目標年）
			目標	－	100	100	100	100	100
			実績	－	99.93	99.94	99.96		－
			【指標に関する決算年度の取組内容及び評価に対する分析】 ・各園・学校を通じて学校給食費を納入してもらっているが、目標にはわずかに届かなかった。 ・未納世帯については、学校で随時声かけ等を行う。.また、子育て支援課と連携し、児童手当からの徴収を行うなどの取り組みを行い、少しずつではあるが完納に近づいている。						

資料 2

令和7年度　学校給食費未納状況について（令和8年8月31日現在）

	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		合計		令和6年度未納額（R7.8.31現在）	
	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額	未納人数	未納額
加須小学校	免除		免除		免除		免除				免除																	
不動岡小学校																												
三俣小学校																												
礼羽小学校																												
大桑小学校																												
水深小学校																												
樋遣川小学校																												
志多見小学校																												
大越小学校																												
花崎北小学校																												
加須南小学校																												
騎西小学校																												
田ケ谷小学校																												
種足小学校																												
鴻茎小学校																												
高柳小学校																												
北川辺西小学校																												
北川辺東小学校																												
大利根東小学校																												
原道小学校																												
豊野小学校																												
元和小学校																												
小学校計																												
昭和中学校																												
加須西中学校																												
加須東中学校													2	7,194	2	8,800	2	8,800	2	8,800	2	8,800	2	5,924	12	48,318	5	22,000
加須北中学校																												
加須平成中学校																												
騎西中学校																											3	13,200
北川辺中学校																												
大利根中学校																												
中学校計																												
合計													2	7,194	2	8,800	2	8,800	2	8,800	2	8,800	2	5,924	12	48,318	8	35,200
													2	7,194	2	8,800	2	8,800	2	8,800	2	8,800	2	5,924	12	48,318	8	35,200

○事業費　給食費収納対策事業　0予算

○令和5年度分までの学校給食費は未納ゼロ

○学校と連携し、必要に応じて文書送付や面談を行い、給食費の徴収を行っていく。

資料 3

給食を喫食していない児童・生徒の保護者への
ちょこっとおたすけ絆サポート券配布事業について

令和8年8月31日現在

＜令和7年度＞

ちょこっとおたすけ絆サポート券　配布数及び配布者の内訳

事由	①不登校	②・③アレルギー	④区域外	⑤特別支援学校	配布人数合計
配布人数	50人	8人	8人	113人	179人

利用(換金)率

配布人数	配布額	利用額	利用(換金)率
179人	1,790,000円	1,763,500円	98.52%

＜令和6年度＞

ちょこっとおたすけ絆サポート券　配布数及び配布者の内訳

事由	①不登校	②・③アレルギー	④区域外	⑤特別支援学校	⑥私立・国公立	配布人数合計
配布人数	42人	9人	11人	102人	私立 98人 国公立 2人	264人

利用(換金)率

配布人数	配布額	利用額	利用(換金)率
264人	2,640,000円	2,458,000円	93.11%

＜対象者について＞

①不登校等の欠席により、一時免除の期間、すべて給食を止めていた児童・生徒
②アレルギー等の理由により、一時免除の期間、すべて給食を止めていた児童・生徒
③牛乳(飲み物)だけは飲んでいるが、一時免除の期間、すべて給食を止めていた児童・生徒
④加須市に住民登録し、一時免除期間に区域外就学で加須市外の小・中学校に在籍していた児童・生徒
⑤加須市に住民登録し、一時免除期間に県立特別支援学校に在籍していた児童・生徒
⑥加須市に住民登録し、一時免除期間に私立・国公立の小・中学校に在籍していた児童・生徒

※一時免除期間中に転出及び転入した児童・生徒は対象外

資料 4

市立小学校及び中学校給食費の通年無償化について

1　実施概要

開始時期：令和８年４月１日より

対象者：加須市立小・中学校に在籍するすべての児童・生徒（約 7,200 人）

対象費用：学校給食費の全額（※主食・副食・牛乳のすべて）

手続き：保護者からの申請手続きは不要

2　これまでの経緯

市ではこれまでも、物価高騰に対する子育て支援施策として、令和４年度から市立小学校及び中学校の給食費の一部を免除してきました。

年度	免除期間	対象人数	免除額
令和４年度	令和４年 11 月～令和５年３月	39,352 人	155,038,962 円
令和５年度	令和５年７月～令和５年 12 月（８月を除く）	38,849 人	155,493,838 円
令和６年度	令和６年４月～令和６年９月（８月を除く）	37,959 人	151,988,785 円
令和７年度	令和７年４月～令和７年９月（８月を除く）	37,121 人	148,548,083 円

3　保護者の経済的負担の軽減効果及び令和８年度学校給食費免除額

小学生：１人あたり　月額 3,800 円　（年間 41,800 円の負担軽減）

中学生：１人あたり　月額 4,400 円　（年間 48,400 円の負担軽減）

年月	区分	免除件数	免除額
令和８年４月分	小学校	4,735	17,945,273
	中学校	2,458	10,789,181
	合計	7,193	28,734,454
令和８年５月分	小学校	4,738	17,962,053
	中学校	2,457	10,785,552
	合計	7,195	28,747,605
令和８年６月分	小学校	4,743	17,974,315
	中学校	2,459	10,795,637
	合計	7,202	28,769,952
令和８年７月分	小学校	4,752	17,996,175
	中学校	2,450	10,757,610
	合計	7,202	28,753,785
総合計	小学校	18,968	71,877,816
	中学校	9,824	43,127,980
	合計	28,792	115,005,796

資料５

騎西学校給食センター調理業務委託に伴う給食の提供開始について（報告）

１　委託の背景

加須市学校給食基本計画に基づき、学校給食の安定的な提供体制を確保するため、騎西学校給食センターの調理業務についての民間委託を検討してきました。令和８年４月に入札を実施し、委託事業者が決定され、第２学期から民間委託による給食の提供を開始します。

２　委託事業者

（１）事 業 者 名：全国農協食品株式会社　久喜事業所
（２）所　　在　　地：埼玉県久喜市河原井町１４番地
（３）契 約 期 間：令和８年８月１日から令和１１年７月３１日まで（３年間）
（４）契　　約　　額：３７９，３９０，０００円（税込・３年間合計）

３　委託の範囲

調理業務、配送業務、洗浄・清掃等

４　給食開始までのスケジュール

時　期	実施項目	主な内容
令和８年５月１３日	契約締結	委託事業者との契約を締結
令和８年６月中旬～	人員体制の構築	調理員等の確保、安全衛生計画の策定
令和８年７月上旬～	マニュアル整備	業務手順書の作成、アレルギー対応の確認
令和８年７月中旬～	施設・備品準備	厨房機器の点検、備品・消耗品の発注
令和８年８月上旬～	実地研修	調理員研修、衛生管理体制の確認、動線確認
令和８年８月下旬	最終確認	搬入・搬出ルートの最終チェック、全業務リハーサル
令和８年９月１日	給食提供開始	第２学期給食提供開始

５　児童・生徒への影響

（１）給食の質の維持

従来どおり、栄養教諭が献立作成及び食材発注を行い、委託事業者は市の指示に基づいて調理業務を実施します。これにより、献立内容、栄養価及び給食の量や味については、現行の水準を維持してまいります。

（２）安全・衛生管理体制の継続

栄養教諭による毎日の調理状況の確認、学校長等による検食、食材の品質確認等、これまでと同様の安全・衛生管理体制を維持し、児童・生徒の健康と安全の確保に努めてまいります。

資料 6

学校給食「うどんの日」の取組（報告）

「加須市うどんの日」を、園児、児童・生徒を通して地域の方々に広く知っていただくことを目的として、学校給食で「地粉うどん（加須産小麦（あやひかり）３０％配合）」を提供しました。また、つけ汁には、地場産農産物の香り豚、なす、ねぎを使用し、サラダにはきゅうり、生きくらげを使用しました。

児童からは、『麺の食感と汁のバランスが絶妙でとても美味しい』という感想が聞かれました。特に麺のもちもちした弾力が魅力のようで、『いくらでも食べられる』と大満足の様子でした。

1　うどんの日献立提供日

６月１７日（水）	加須南地域小学校（３）・中学校（１）・幼稚園（２）
	騎西地域小学校（５）・中学校（１）・幼稚園（１）
６月１８日（木）	加須北地域中学校（４）・北川辺地域中学校（１）・大利根地域中学校（１）
６月２５日（木）	加須北地域小学校（８）・幼稚園（４）
	北川辺地域小学校（２）・幼稚園（１）、大利根地域小学校（４）

2　献立内容

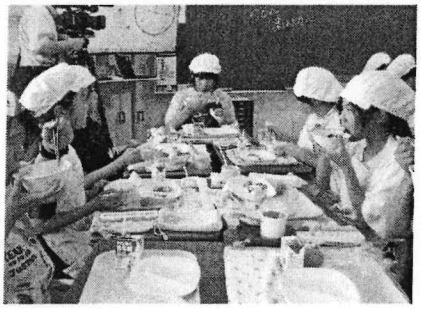
○地粉うどん
○香り豚のなす南蛮汁
○ちくわの磯辺揚げ
○地場産きゅうりのサラダ
○牛乳
○冷凍みかん



うどんの日献立

3　給食の様子（三俣小学校）







令和８年度予算	給食センター管理運営事業：1,098,673 千円 地産地消推進事業　：　10,106 千円
パブリシティ	令和8年6月5日実施

学校給食に地粉うどん

加須「うどんの日」に合わせ



地粉うどんを食べる児童＝加須市立三俣小学校

加須市は、うどんの日に合わせて学校給食に加須産小麦粉を配合した地粉うどんを提供した。25日、加須学校給食センターで作る3569食を用意した。

「加須市うどんの日」は6月25日。同市の学校給食は、騎西学校給食センター、加須学校給食センターの2カ所で作られている。うどんの日の学校給食には、加須産小麦粉「あやひかり」を30％配合。同日は14小学校、5幼稚園の児童や園児らが楽しんだ。

市立三俣小学校（藤間昌子校長、児童数498人）では校内放送で、「江戸時代に館林のお殿様に加須名物うどん粉を贈ったところ、大変おいしいと喜ばれ、お礼の手紙が届きました。その手紙に記されていた6月25日が、加須市うどんの日になりました」と説明した。

6年3組で給食が始まると「いつものうどんより、さっぱりしていておいしい」と児童たちの笑顔があふれた。6年生の山田陸葉さんは「加須市といえば、うどん。うどんの日にうどんを食べると、雰囲気も違う。加須に生まれて良かったです」とにっこり。山崎海輝さんも「この文化が一生続いてほしい」と実感を込めていた。（新井千昌）

小学校
令和8年度



9月給食予定献立表

参考資料 1

加須市教育委員会学校給食課
（加須学校給食センター）
TEL 0480－68－3755

日	曜	献立名	おもにエネルギーのもとになる食品（きいろ）	おもに体をつくるもとになる食品（あか）	おもに体の調子をととのえるもとになる食品（みどり）	アレルゲン物質試当原材料名（食品表示法に基づく28品目）	栄養価 エネルギー kcal	栄養価 蛋白質 g
1	火	きなこあげパン	コッペパン 油 砂糖	きな粉		小麦 大豆	626	22.1
		牛乳		牛乳		乳		
		ニョッキのトマトスープ	油 砂糖 ポテトニョッキ	ウインナー ひよこ豆	にんにく にんじん たまねぎ しめじ キャベツ トマト パセリ	小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
		ごぼうのマヨネーズソテー	油 ノンエッグマヨネーズ 砂糖	まぐろ油漬け	ごぼう にんじん とうもろこし えだまめ	小麦 大豆		
		○ヨーグルト		ヨーグルト		乳		
2	水	ごはん	米				648	24.5
		牛乳		牛乳		乳		
		はっぽうさい（ごはんにかけて食べよう！）	油 でん粉 ごま油	豚肉 なると えび いか	しょうが たけのこ にんじん たまねぎ キャベツ きくらげ チンゲンサイ	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ごま えび いか		
		なしのフルーツポンチ	なしゼリー ナタデココ		みかん もも パイン	もも		
		○ひややっこ		豆腐		大豆		
		しょうゆ				小麦 大豆		
3	木	ごはん	米				621	25.8
		牛乳		牛乳		乳		
		とうふとあおなのすましじる		魚すり身団子 豆腐	にんじん たまねぎ えのきだけ こまつな	小麦 大豆		
		ほっけのこうみやき		ほっけの香味漬け		小麦 大豆 ごま さけ		
		ごまみそにくじゃが	油 じゃがいも ごま 砂糖	豚肉 みそ	しょうが にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん	小麦 豚肉 大豆 ごま		
4	金	わかめごはん	米	わかめ			650	25.0
		牛乳		牛乳		乳		
		とんじる（不動岡小・樋遣川小 加須小からのリクエスト献立）	じゃがいも	豚肉 豆腐 みそ	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく ねぎ	豚肉 大豆		
		とりにくのからあげ	でん粉 油	鶏肉の生姜じょうゆ漬け		小麦 鶏肉 大豆		
		もやしのナムル	ナムルドレッシング		もやし にんじん きゅうり	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ごま		
7	月	フラワーロールパン	フラワーロールパン			小麦 大豆	615	26.0
		牛乳		牛乳		乳		
		はなやさいのコンソメスープ	じゃがいも	ウインナー	にんじん たまねぎ キャベツ ブロッコリー カリフラワー パセリ	小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
		ほうれんそうとマカロニのグラタン	ほうれんそうとマカロニのグラタン			小麦 鶏肉 乳		
		チリコンカン	油 砂糖	豚肉 大豆 ひよこ豆 大豆ミート	しょうが にんにく たまねぎ にんじん トマト	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 りんご		
8	火	ごはん	米				709	24.1
		牛乳		牛乳		乳		
		ちゅうかスープ	ごま油	鶏肉	にんじん たまねぎ だいこん えのきだけ チンゲンサイ	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ごま		
		はるまき	油	春巻き		小麦 鶏肉 大豆 ごま		
		なすいりマーボーあつあげ	油 砂糖 でん粉	豚肉 生揚げ 大豆ミート みそ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ しいたけ もやし なす	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ごま		
9	水	ごはん	米				683	27.6
		あじつけのり		のり		小麦 大豆 えび		
		牛乳		牛乳		乳		
		どさんこじる	じゃがいも	豚肉 豆腐 みそ	にんにく にんじん たまねぎ とうもろこし もやし ほうれんそう	豚肉 大豆		
		わふうハンバーグ	砂糖 でん粉	ハンバーグ	だいこん しょうが	小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
		キャベツのそくせきづけ	砂糖 ごま		きゅうり にんじん キャベツ しょうが	小麦 大豆 ごま		
10	木	きしめん【愛知県の郷土料理】	きしめん			小麦	642	25.5
		牛乳		牛乳		乳		
		きしめんのしる	油	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	にんじん たまねぎ しいたけ しめじ ほうれんそう ねぎ	小麦 鶏肉 大豆		
		いわしのてんぷら	油	いわしの天ぷら		小麦		
		きりぼしだいこんのごまあえ	ごま 砂糖		切干大根 もやし にんじん きゅうり	小麦 大豆 ごま		
11	金	もちむぎごはん	もち麦 米				686	22.4
		ジョアマスカット		ジョアマスカット		乳		
		ポークカレー	油 じゃがいも カレールウ	豚肉 豆乳	しょうが にんにく たまねぎ にんじん トマト りんご	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 りんご		
		チーズオムレツ		チーズオムレツ		卵 乳 大豆		
		ブロッコリーのソテー	油	ウインナー	にんにく にんじん とうもろこし ブロッコリー	小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
14	月	ごはん	米				621	24.4
		牛乳		牛乳		乳		
		もずくのみそしる		もずく 豆腐 油揚げ みそ	だいこん キャベツ ねぎ	大豆		
		かつおフライのごまソースがけ（春～初夏は「初がつお」、秋は「戻りがつお」と呼ばれます。戻りがつおは、脂がのって濃厚な美味しさが特徴です。）	油 ごま 砂糖	かつおフライ		小麦 大豆 ごま りんご		
		きゅうりともやしのちゅうかあえ	砂糖 ごま油		もやし にんじん きゅうり	小麦 大豆 ごま		
15	火	コッペパンスライス	コッペパン			小麦 大豆	613	25.0
		コーヒーミルク		コーヒーミルク		乳		
		ジュリアンスープ		ベーコン	にんじん だいこん たまねぎ えのきだけ はくさい パセリ	小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
		やきフランクフルト		フランクフルト		豚肉		
		やきそば	油 中華麺	豚肉 青のり	にんじん キャベツ もやし	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 りんご		
16	水	ごはん	米				692	24.4
		牛乳		牛乳		乳		
		しろだしのにくどうふ		豚肉 生揚げ 豆腐	だいこん にんじん しめじ ねぎ	小麦 豚肉 大豆 さば		
		ちくわのかりんあげ	小麦粉 砂糖 油	焼き竹輪		小麦 大豆		
		ひじきのにもの	油 砂糖	鶏肉 ひじき さつま揚げ	しいたけ ごぼう にんじん こんにゃく えだまめ	小麦 鶏肉 大豆		
17	木	メロンパン	メロンパン			小麦 大豆	693	28.4
		牛乳		牛乳		乳		
		コロコロやさいのトマトスープ	油 じゃがいも 砂糖	ベーコン	にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト パセリ	小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
		タンドリーチキン		タンドリーチキン		乳 小麦 鶏肉 大豆		
		マカロニとツナのマヨネーズソテー	ノンエッグマヨネーズ マカロニ	まぐろ油漬け	にんにく たまねぎ とうもろこし えだまめ	小麦 鶏肉 大豆		
18	金	ごはん	米				646	25.4
		牛乳		牛乳		乳		
		ちゅうかふうたまごスープ	でん粉 ごま油	なると 卵	たまねぎ にんじん たけのこ とうもろこし チンゲンサイ ねぎ	卵 小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ごま		
		ぎょうざ2こ（ごはんにかけて食べよう！）		ぎょうざ		小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
		ビビンバのぐ	ごま油 砂糖 ごま	豚肉 大豆ミート	しょうが にんにく にんじん メンマ もやし ほうれんそう	小麦 豚肉 大豆 ごま		
24	木	ソフトめん	ソフト麺			小麦	704	25.6
		牛乳		牛乳		乳		
		ミートソース	油 ハヤシルウ デミグラスソース 砂糖	豚肉 大豆ミート 粉チーズ	にんにく しょうが にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト グリンピース	乳 小麦 豚肉 鶏肉 大豆 りんご		
		コーンフライ	油 コーンフライ			小麦 大豆		
		ほうれんそうのサラダ	イタリアンドレッシング		ほうれんそう もやし にんじん キャベツ			
25	金	ごはん	米				674	26.5
		牛乳		牛乳		乳		
		おつきみじる（【9月の統一献立】【おつきみじる】）	さといも	いかボール かまぼこ	にんじん だいこん しいたけ ほうれんそう	小麦 大豆 いか		
		さばのしおやき		さばの文化干し		さば		
		こんにゃくソテー	油 砂糖 ごま油	鶏肉	しょうが にんじん こんにゃく とうもろこし こまつな	小麦 鶏肉 大豆 ごま		
		○れいとうみかん			みかん			

日	曜	献立名	おもに使われる食品名 おもにエネルギーのもとになる食品（きいろ）	おもに体をつくるもとになる食品（あか）	おもに体の調子をととのえるもとになる食品（みどり）	アレルゲン物質該当原材料名（食品表示法に基づく28品目）	栄養価 エネルギー kcal	蛋白質 g
28	月	ごはん 【愛知県の郷土料理】	米				646	25.3
		牛乳		牛乳		乳		
		さわにわん		かまぼこ 豆腐	しいたけ にんじん だいこん たけのこ ねぎ	小麦 大豆		
		みそカツ	油 砂糖 でん粉 ごま	ひれかつ みそ		小麦 豚肉 大豆 ごま		
		とうがんのそぼろに	油 じゃがいも 砂糖 でん粉	鶏肉 油揚げ	しょうが にんじん こんにゃく とうがん いんげん	小麦 鶏肉 大豆		
29	火	こどもパンスライス	子供パン			小麦 大豆	630	25.3
		牛乳		牛乳		乳		
		もちむぎとやさいのスープ	もち麦	豚肉	にんじん たまねぎ キャベツ パセリ	小麦 豚肉 鶏肉 大豆		
		あげどりのチリソースがけ	油 でん粉 砂糖	鶏肉	にんにく たまねぎ	鶏肉 大豆 りんご		
		だいこんサラダ	塩中華ドレッシング		だいこん きゅうり にんじん ほうれんそう			
30	水	チキンライス	米 油 砂糖	鶏肉	にんじん 赤ピーマン トマト たまねぎ	鶏肉 大豆	680	23.5
		牛乳		牛乳		乳		
		きのことさけのチャウダー	油 ベシャメルソース じゃがいも	牛乳 鮭 脱脂粉乳	にんじん たまねぎ しめじ マッシュルーム パセリ	乳 小麦 鶏肉 大豆 さけ		
		オムレツ		オムレツ		卵 大豆		
		ケチャップ						
		ぶどうとももののゼリーポンチ	ぶどうゼリー ももゼリー		みかん もも パイン	もも		




オムレツをチキンライスにのせてオムライス風にして食べられます。

※ 材料入荷の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。
※ ○印の献立は、業者から直接学校に配送されるものです。
※ 加須市内の給食センター(加須・騎西)では、季節に合わせて共通したメニュー【統一献立】を取り入れています。
※今年度より、一部のパンについて、乳不使用となりました。献立表の「アレルゲン物質該当原材料名」でご確認ください。
※ 今月の地場産物は【米、ふるさと味噌、きゅうり、ねぎ、きくらげ】です。

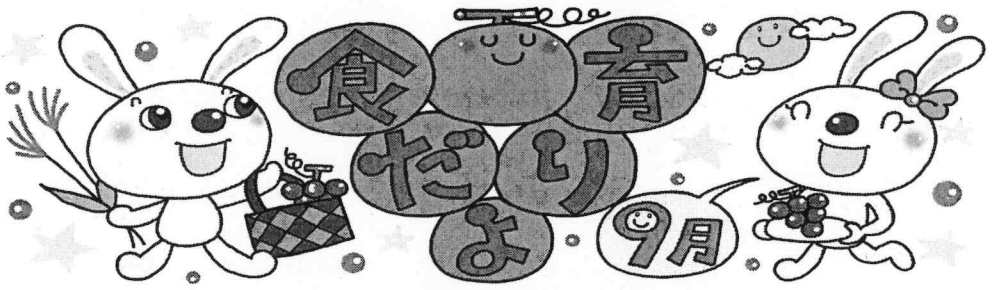
※ アレルギー表示は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を記載しています。

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生(ピーナッツ)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さば	さけ	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

19回	平均栄養量	657	25.1
	基準栄養量	650	21.2～32.5

9月のご飯は 加須地域産コシヒカリ を使用しています。


TM こいのぼりマン



加須市教育委員会
学校給食課
加須学校給食センター



栄養バランスを考えて食べよう！



みんながそろえば栄養満点！！

私たちは食べることで生きるために必要な物質（栄養素）を体内に取り入れています。食べ物にはさまざまな栄養素が含まれていますが、体内でのはたらきの違いで大きく3つのグループに分けることができます。3つのグループの食品がどの食事の中にもかたよりなく入っているように気を付けることで、栄養のバランスを整えることができます。

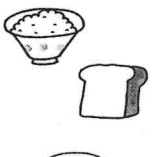
おもにエネルギーになる



ぼくらは、筋肉や臓器、皮膚など体をつくる主成分として大切だよ！



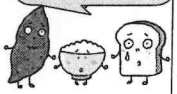
炭水化物（糖質）



脂質



ぼくらを取らないと、脳のエネルギー源が不足しちゃうよ！



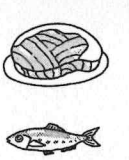
米、パン、めん類、いも類など

油、バター、マヨネーズなど

おもに体をつくるもとになる



たんぱく質



無機質（ミネラル）（カルシウム・鉄など）



魚、肉、卵、大豆製品など

牛乳、乳製品、小魚、海そうなど

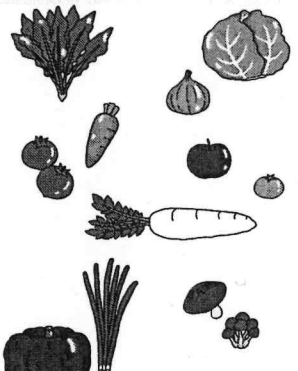
おもに体の調子を整える



ビタミン

ビタミンA（カロテン）

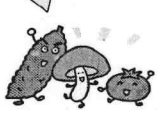
ビタミンCなど



色のこい野菜

その他の野菜、きのこ類、くだもの

ぼくらは、体のさまざまな機能を調整したり、お腹の調子を整えたりするよ！



☆ 今月のセンター統一メニューは「お月見汁」です。お月見は、一年で一番美しい満月を見ながら秋の味覚の収穫に感謝をする行事です。「お月見汁」には、お供えに欠かせない里芋を入れて作ります。お楽しみに！！


TM こいのぼりマン



小・中学校
令和8年度

参考資料 2

9月給食予定献立表

加須市教育委員会学校給食課
（加須市立騎西学校給食センター）
TEL048－569－2112

日	曜	献立名	おもにエネルギーのもとになる食品（きいろ）	おもに体をつくるもとになる食品（あか）	おもに体の調子をととのえるもとになる食品（みどり）	アレルゲン物質該当原材料名（食品表示法に基づく28品目）	栄養値 エネルギー kcal	栄養値 蛋白質 g
1	火	ツイストパン	ツイストパン			小麦 大豆		
		牛乳		牛乳		乳		
		ジュリエンヌスープ		ベーコン	だいこん にんじん たまねぎ キャベツ	豚肉 鶏肉	690	24.4
		ポークメンチカツ	油	ポークメンチカツ		小麦 豚肉 大豆	827	28.7
		ブロッコリーサラダ	サウザンドレッシング		ブロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし			
		○とうにゅうプリンタルト	とうにゅうプリンタルト			大豆		
2	水	ちゅうかめん	ちゅうかめん			小麦		
		牛乳		牛乳		乳	620	23.6
		もやしラーメンの汁	ごま油	ぶた肉 なると	にんにく しょうが にんじん もやし とうもろこし ねぎ	小麦 大豆 豚肉 ごま	710	26.6
		肉まん		肉まん		小麦 大豆 豚肉 ごま		
		はるさめサラダ	はるさめ 塩中華ドレッシング		にんじん きゅうり			
3	木	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	625	27.5
		とうふと玉ねぎのみそ汁		とうふ みそ	にんじん たまねぎ こまつな ねぎ	大豆	716	30.0
		さわらのさいきょう焼き		さわらさいきょう漬け		小麦 大豆		
		しらたきのソテー	ごま油 さとう	ぶた肉	しょうが にんじん チンゲンサイ たけのこ しらたき	小麦 大豆 豚肉 ごま		
4	金	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	682	20.6
		ワンタンスープ	ごま油 ワンタン	とり肉 なると	にんじん キャベツ たまねぎ しょうが にら	小麦 大豆 鶏肉 ごま	781	22.7
		かぼちゃひき肉フライ	油	かぼちゃひき肉フライ		小麦 大豆 豚肉 りんご		
		かいそうサラダ	たまねぎドレッシング	海そうミックス	もやし きゅうり	小麦 大豆 りんご		
7	月	ごはん	ごはん					
		牛乳 （鴻茎小学校 リクエスト献立）		牛乳		乳	716	25.2
		豚汁	油 じゃがいも	ぶた肉 みそ とうふ	ごぼう にんじん だいこん	大豆 豚肉	868	29.7
		あげぎょうざ（小2こ・中3こ）	油	ぎょうざ		小麦 大豆 豚肉 ごま		
		キムタクごはんの具	油 ごま	ぶた肉	ねぎ たくあん はくさいキムチ	小麦 豚肉 ごま		
8	火	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	642	23.4
		ちゃんこスープ	油	とり肉	にんじん だいこん キャベツ ねぎ しめじ	小麦 大豆 鶏肉	754	27.1
		いわしのかぼすみそ煮		いわしのかぼすみそ煮		大豆		
		こまつなのごま和え	ごま		こまつな もやし にんじん	小麦 大豆 乳 鶏肉 ごま さば		
		○れいとうみかん			冷凍みかん			
9	水	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	702	24.2
		はるさめスープ	はるさめ	とり肉 くきわかめ	たまねぎ にんじん えのきたけ ねぎ	小麦 大豆 鶏肉	802	27.2
		ショーロンポー（2こ）		ショーロンポー		小麦 大豆 豚肉 ごま		
		プルコギトッパプ	油 さとう でんぷん	ぶた肉	にんにく たまねぎ にんじん ほうれんそう	小麦 大豆 豚肉		
10	木	黒パン	黒パン			小麦 大豆		
		牛乳		牛乳		乳	744	27.3
		ミネストローネ	油 マカロニ	ぶた肉	にんにく たまねぎ にんじん キャベツ セロリー マッシュルーム トマト	小麦 豚肉	887	30.7
		ハムサンドフライ	ハムサンドフライ 油			小麦 乳 卵 大豆 豚肉 鶏肉		
		フルーツポンチ	マスカットゼリー		もも みかん パイン ナタデココ	もも		
11	金	ごはん	ごはん					
		ジョアプレーン		ジョアプレーン		乳	698	22.8
		ポークカレー	油 じゃがいも カレールウ	ぶた肉 チーズ スキムミルク	にんにく たまねぎ にんじん	小麦 大豆 乳 豚肉 りんご	814	25.6
		ツナオムレツ		ツナオムレツ		小麦 卵 大豆 りんご		
		はなやさいサラダ	和風ドレッシング		ブロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし			
14	月	ごはん （アジア大会【愛知県】）	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	707	26.9
		とうがんと肉団子のスープ		ミートボール かまぼこ	にんじん たまねぎ とうがん こまつな	大豆 鶏肉 豚肉	818	29.9
		みそカツ	油 さとう	チキンカツ みそ		小麦 大豆 鶏肉		
		きんぴらごぼう	油 さとう	ぶた肉	ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん	小麦 大豆 豚肉		
15	火	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	671	27.0
		とうふとなめこのみそ汁		油あげ とうふ みそ	にんじん だいこん なめこ ねぎ	大豆	780	29.9
		ほっけのたつたあげ	油 でんぷん	ほっけしょうゆ漬け		小麦 大豆		
		肉じゃが	油 さとう じゃがいも	ぶた肉	にんじん たまねぎ えだまめ しらたき	小麦 大豆 豚肉		
16	水	じごなうどん	じごなうどん			小麦		
		牛乳		牛乳		乳	626	20.0
		とりなんばんうどんの汁	さとう	とり肉 なると	にんじん しいたけ こまつな ねぎ	小麦 大豆 鶏肉	794	24.6
		キャラメルポテト	さつまいも 油 バター さとう 生クリーム			乳		
		キャベツのサラダ	ごまドレッシング		とうもろこし にんじん きゅうり キャベツ	ごま		
17	木	食パン【チョコクリーム】	食パン チョコクリーム			小麦 大豆【チョコ：乳 大豆】		
		牛乳		牛乳		乳	665	29.7
		ラビオリスープ		ポークラビオリ	にんじん たまねぎ とうもろこし パセリ	小麦 豚肉 鶏肉	768	33.6
		とり肉のバジル焼き		とり肉バジル漬け		鶏肉		
		ラタトゥイユ	オリーブオイル さとう	ウインナー	たまねぎ なす ズッキーニ ピーマン トマト	豚肉		
18	金	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	635	25.5
		すまし汁		かまぼこ	にんじん だいこん えのきたけ たけのこ ほうれんそう ねぎ	小麦 大豆	747	29.5
		ハンバーグてりやきソースかけ	さとう でんぷん	ハンバーグ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉		
		あつあげのみそ炒め	油 さとう でんぷん	ぶた肉 あつあげ みそ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ	小麦 大豆 豚肉		
24	木	ロールパン	ロールパン			小麦 大豆		
		みかんジュース			みかんジュース		684	21.6
		コーンポタージュ	バター 油 ホワイトルウ	ベーコン チーズ 牛乳	たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ	小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉	836	25.6
		フランクのケチャップソースかけ	さとう	フランクフルト		大豆 豚肉 りんご		
		コールスローサラダ	コールスロードレッシング		にんじん きゅうり キャベツ			
25	金	わかめごはん	わかめごはん					
		牛乳 （おつきみ献立）		牛乳		乳	717	26.2
		おつきみ汁	さといも	とり肉団子 かまぼこ	にんじん だいこん しいたけ ねぎ ほうれんそう	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	816	28.8
		れんこんメンチカツ （統一献立 おつきみ汁）	油	れんこんメンチ		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
		やさい炒め	油 でんぷん	ぶた肉	しょうが キャベツ にんじん もやし	小麦 大豆 豚肉		
		○おつきみゼリー	おつきみゼリー					

日	曜	献立名	おもに使われる食品名 おもにエネルギーのもとになる食品（きいろ）	おもに体をつくるもとになる食品（あか）	おもに体の調子をととのえるもとになる食品（みどり）	アレルゲン物質該当原材料名（食品表示法に基づく28品目）	栄養価 エネルギー kcal	栄養価 蛋白質 g
28	月	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	696	28.9
		マーボーどうふ	油 さとう でんぷん ごま油	ぶた肉 みそ とうふ	しょうが にんにく しいたけ たまねぎ にんじん たけのこ にら	小麦 大豆 豚肉 ごま		
		ポークしゅうまい（2こ）		ポークしゅうまい		小麦 大豆 豚肉 鶏肉	798	32.1
		だいこんのナムル	ナムルドレッシング	くきわかめ	にんじん きゅうり だいこん	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
29	火	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳		
		もずくのみそ汁		とり肉 もずく とうふ みそ	たまねぎ にんじん えのきたけ	大豆 鶏肉	696	29.7
		ししゃものいそべフライ（小1～3年1本・小4以上2本）	油	ししゃもいそべフライ		小麦 大豆	800	33.4
		タコライスの具	油	ぶた肉 だいず みそ チーズ	にんにく たまねぎ にんじん ピーマン トマト	小麦 大豆 乳 豚肉 りんご		
30	水	ごはん	ごはん					
		牛乳		牛乳		乳	684	26.3
		レンファンタン	はるさめ でんぷん ごま油	とり肉 たまご	たまねぎ にんじん しめじ とうもろこし ほうれんそう	卵 鶏肉 ごま		
		ユーリンチー	でんぷん 油 さとう ごま油	とり肉	ねぎ しょうが	小麦 大豆 鶏肉 ごま	789	28.7
		もやしのちゅうかサラダ	中華ごまドレッシング		もやし にんじん きゅうり	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		

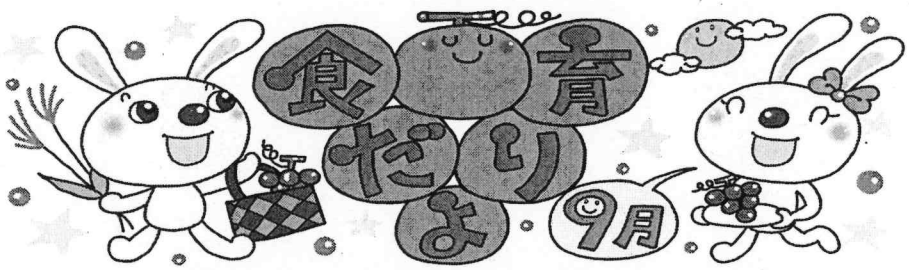
※ 材料入荷の都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。
※ ○印の献立は、業者から直接学校に配送されるものです。
※ 加須市内の給食センター（加須・騎西）では、季節に合わせて共通したメニュー【統一献立】を取り入れています。
※ 今月の地場産物は【米、きゅうり】です。
※一部のパンについて、乳不使用となりました。献立表の「アレルゲン物質該当原材料名」でご確認ください。
※今年度より、【ドレッシング】は1人ずつ個包装ドレッシングで提供します。
また、センターでドレッシングを和えてから提供するサラダのドレッシング開しては、熱や力のもとになる食品（黄色）でご確認ください。
※ アレルギー表示は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの28品目を記載しています。

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生(ピーナッツ)	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

19回			
平均栄養量	小学校	679	25.3
	中学校	795	28.7
基準栄養量	小学校	650	21.2～32.5
	中学校	830	26.9～41.5

給食予定献立表は加須市のHPでもご覧いただけます
レシピも掲載しています
学校給食課のページはこちら ⇒

9月のご飯は加須産彩のきずなを使用しています。



加須市教育委員会
学校給食課
加須学校給食センター
騎西学校給食センター



栄養バランスを考えて食べよう！



みんながそろえば栄養満点！！

私たちは食べることで生きるために必要な物質（栄養素）を体内に取り入れています。食べ物にはさまざまな栄養素が含まれていますが、体内でのはらたきの違いで大きく3つのグループに分けることができます。3つのグループの食品がどの食事の中にもかたよりなく入っているように気を付けることで、栄養のバランスを整えることができます。

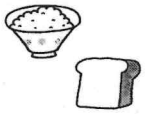
おもにエネルギーになる

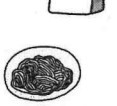


ぼくらは、筋肉や臓器、皮膚など体をつくる主成分として大切だよ！

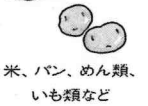


炭水化物（糖質）









脂質





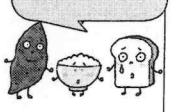




米、パン、めん類、いも類など

油、バター、マヨネーズなど

ぼくらを取らないと、脳のエネルギー源が不足しちゃうよ！

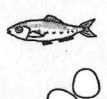


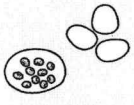
おもに体をつくるもとになる



たんぱく質









無機質（ミネラル）（カルシウム・鉄など）







魚、肉、卵、大豆製品など

牛乳、乳製品、小魚、海そうなど

おもに体の調子を整える



ビタミン

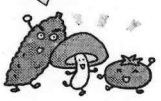
ビタミンA（カロテン）　ビタミンCなど



色のこい野菜

その他の野菜、きのこ類、くだもの

ぼくらは、体のさまざまな機能を調整したり、お腹の調子を整えたりするよ！



☆ 今月のセンター統一メニューは「お月見汁」です。お月見は、一年で一番美しい満月を見ながら秋の味覚の収穫に感謝をする行事です。「お月見汁」には、お供えに欠かせない里芋を入れて、お楽しみに！！



TM こいのぼりマン

参考資料 3

おうちdeカンタン給食

【ヘルシーで栄養満点】
大豆とトマトのキーマカレー

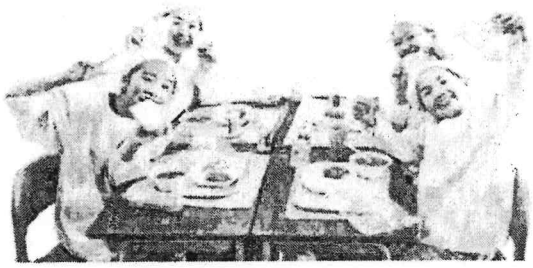


撮影協力：樋遣川小学校
地場産物を利用した献立として、給食提供時は加須産大豆と水深トマトを使用しました。

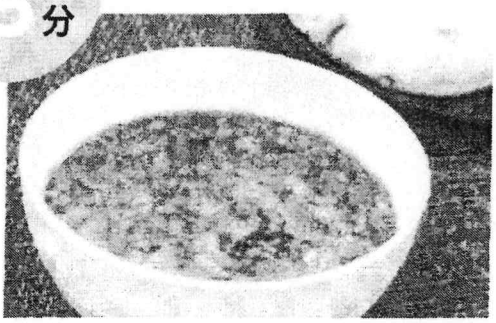
材料（4人分）

- 油 …… 小さじ1
- にんにく（すりおろし） …… 2g
- しょうが（すりおろし） …… 2g
- 豚ひき肉 …… 100g
- 玉ねぎ（粗みじん切り） …… 140g
- にんじん（粗みじん切り） …… 80g
- 大豆ミート（ミンチタイプ）
  - 乾燥の場合 …… 8g
  - レトルトの場合 …… 24g
- カレー粉 …… 0.4g
- 水 …… 適量
- 大豆水煮（粗みじん切り） …… 80g
- トマト（1cmの角切り） …… 1/4個
- A
  - コンソメ …… 小さじ1強
  - 粗ごしトマト（缶詰やレトルト） …… 大さじ1
  - すりおろしりんご …… 大さじ1/2
  - ウスターソース …… 小さじ1強
  - トマトケチャップ …… 大さじ1
- カレールウ …… 4かけ（80g程度）
- 無調整豆乳 …… 大さじ3
- ほうれん草（ゆでて1.5cm） …… 30g

1. 鍋に油を熱し、にんにく、しょうがを炒めて香りを出し、豚ひき肉の色が変わるまで中火で炒める。
2. 玉ねぎ、にんじん、大豆ミートを加えて、カレー粉を振り入れる。
   ※乾燥の大豆ミートを使う場合は、あらかじめお湯に浸けて戻し水気を切る。
3. 浸る程度に水を加え、沸騰したらあくを取り、大豆とトマト、Aの調味料を加えて煮る。
4. 火を弱めて½カップの水を加え、カレールウを入れて溶かし、豆乳を加える。
5. お好みのとろみになるまで15分程度煮込み、ほうれん草を加えて仕上げる。



所要時間目安 35分



大豆ミートは、ひき肉に加えることで、においが気にならず、おいしくいただけます。保存が利き使い勝手が良く、たんぱく質や食物繊維が豊富で栄養面も優れています。