

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	榎 本 華	礼 羽 幼 稚 園 P T A 会 長	1
2	宮 澤 寛子	騎 西 小 学 校 P T A 会 長	1
3	砂 川 瞳	大 利 根 中 学 校 P T A 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	杉 山 高 音	原 道 小 学 校 校 長	5
11	山 村 一 久	北 川 辺 中 学 校 校 長	5
12	野 澤 寛 之	三 俣 小 学 校 教 頭	5
13	小 迫 歩	加 須 幼 稚 園 主 査 兼 主 任 教 諭	5
14	小 室 寛 子	種 足 小 学 校 教 諭	5
15	小 島 麻 衣	樋 遣 川 小 学 校 栄 養 教 諭	5
16	吉 田 瞳	加 須 西 中 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。

令和6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6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。

全4事業5指標のうち、「目標を達成」が2指標（40%）、「概ね達成」が1指標（20%）と、3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、「やや達成できなかった」が1指標（20%）、「達成できなかった」が1指標（20%）、「達成できなかった」が1指標（20%）がありました。この指標については、栄養教諭の年間授業時数が減少したことと、気象等の影響により、地場産野菜の出荷量及び使用量が減少したことによるものです。

【達成度評価の状況】

基本目標	指標	R6目標	R6実績	R9目標	指標評価
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)	98.2%	98.5%	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) 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)	2.0%	2.0%	2.0%	1 目標を達成
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)	21.0%	15.8%	23.0%	4 達成できなかった 3 やや達成できなかった
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%	99.94%	100.0%	2 概ね達成

【基本目標の達成度評価基準】

	評 価	達成度評価基準
1	計画通り達成できた	基本目標を構成する全ての事業（取組）において達成度評価が「目標を達成」又は「概ね達成」であった。
2	概ね達成できた	事業の達成度評価が「目標を達成」又は「概ね達成」となった事業数の割合が80%以上であった。
3	やや達成できなかった	事業の達成度評価が「目標を達成」又は「概ね達成」となった事業数の割合が80%未満であった。
4	達成できなかった	事業の達成度評価が「目標を達成」又は「概ね達成」となった事業数の割合が50%未満であった。

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）（%）						・児童生徒の給食の嗜好傾向などを把握し、より安全で安心な学校給食が提供できるよう、引き続きアンケート調査を実施していく。
			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				
			【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】 栄養バランスを考慮し、季節のメニューを取り入れる等、献立の工夫を行ったことにより目標を達成することができた。							

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

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）	1 目標を達成	指標(単位)	残食率（残食量÷配食量×100）（％）						・給食に関するアンケート調査で残食の原因等について調査するとともに、引き続き、食に関心を持ってもらえるような献立を検討・工夫し、残食率の低下を目指す。
			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	－	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	
			実績	－	2.0	2.0			－	
			【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】 給食に関するアンケート調査等を参考に、旬の食材を使用するなど、食に関心を持ってもらえるような献立の検討を行い提供したことにより、目標を達成することができた。							
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	4 大幅に遅れている	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			－	
			【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、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。							

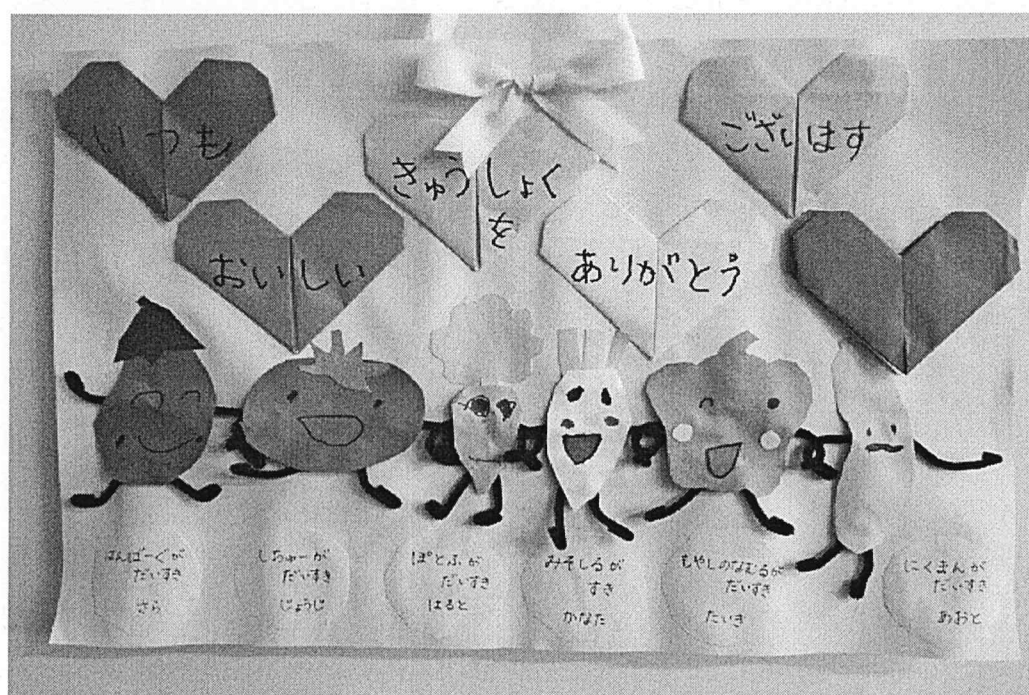
- (1) 地場産物への理解の促進
- (2) 生産者等との連携の推進

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

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）（％）							・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			－		
			【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し、少しずつではあるが完納に近づいている。								

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「食育の観点をも踏まえた学校給食と望

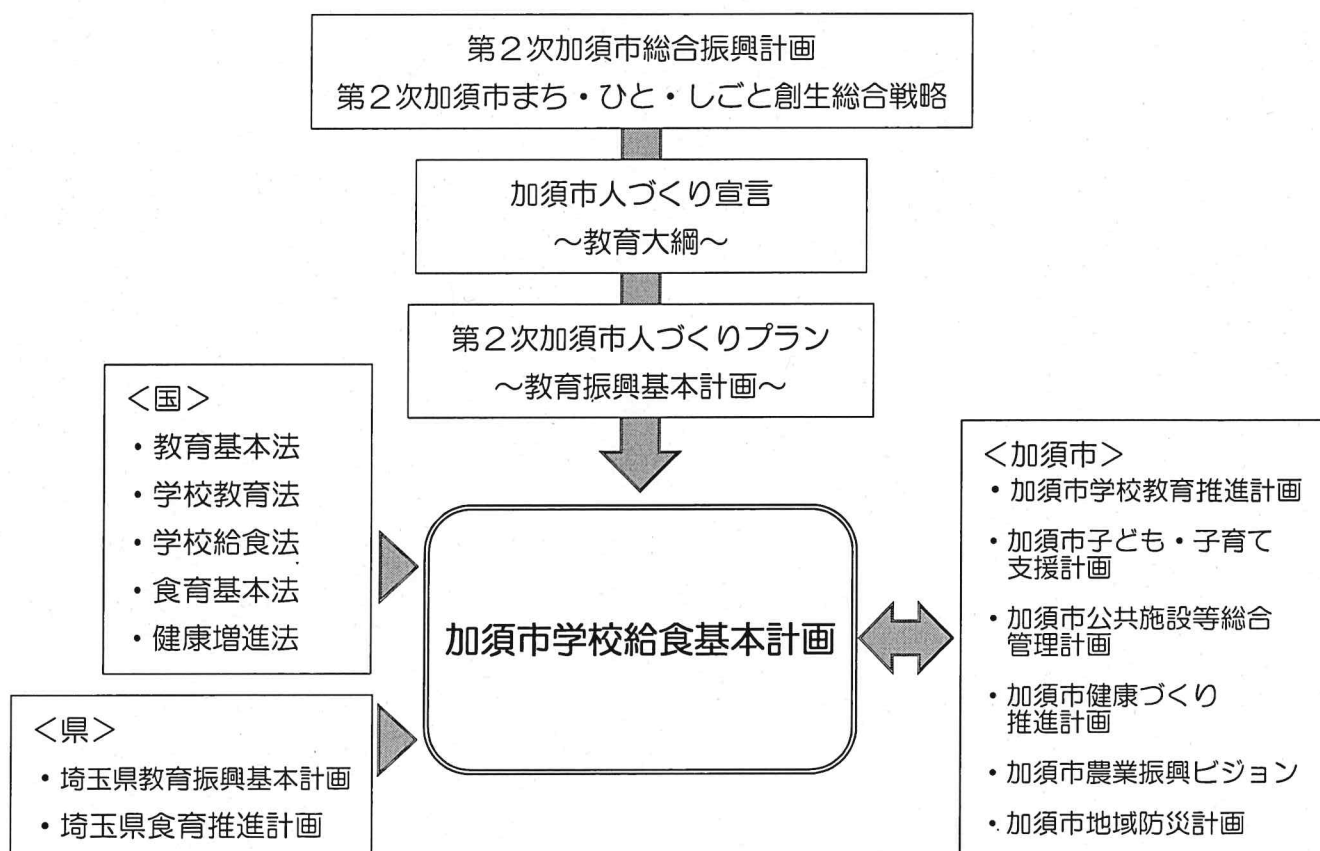
ましい食習慣の形成」として取り組むべき内容が示されており、学校給食及び食育の推進は重要な教育活動の一つとして位置付けられています。

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 楽しく食事をする事
- 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、安心して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/>



令和7年度 当初予算	総 振興計画	合 計	第2章 未来へつなぐ人を育むまちづくり 第2節 確かな学力と豊かな心を育むまちをつくる	まちづくりの キーワード	安心	新規 拡充	—
第3号議案 令和7年度加須市一般会計予算							

長引く物価高騰の影響を受ける 児童・生徒の保護者への生活支援を実施

1 事業名

- ①給食センター管理運営事業
- ②地産地消推進事業
- 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

2 取組の理由・内容

長引く物価高騰の影響を大きく受けている児童・生徒の保護者に対し、生活の支援をするための必要な経費を措置するものです。

①-1	学校給食費の保護者負担を増やすことなく、質（栄養バランス）や量を確保した給食を提供するため、学校給食の賄材料費への支援を継続
①-2	市立小・中学校児童・生徒の学校給食費の一時免除（令和7年4月から9月までの5箇月間（8月を除く））※5箇月間の免除は4年連続4回目となります。
②	地場産野菜等の地産地消を推進するため、地場産野菜等の購入費への支援を継続
③	市立学校給食センターから提供される給食を喫食しなかった、市立の小・中学校に在籍している児童・生徒及び県立特別支援学校に通う児童・生徒の保護者へ、児童・生徒一人につき1万円分の「ちょこっとおたすけ絆サポート券」を配布

3 取組に係る予算の積算

①-1、②学校給食の質・量・給食費の維持

区分	R6 当初予算		R7 当初予算		増減 B - A
	予算額 A	消費者物価指数上昇率 ※1	予算額 B	消費者物価指数上昇率 ※2	
①-1 賄材料費	433,310 千円	—	479,891 千円	—	46,581 千円
物価高騰支援分	39,200 千円	8.9%	16,676 千円	3.6%	▲22,524 千円
② 地場産野菜等購入費	9,105 千円	8.9%	9,427 千円	3.6%	322 千円

○消費者物価指数（全国・食料）上昇率

※1 R6 当初予算の積算における上昇率 8.9%（R4.9 から R5.9）

※2 R7 当初予算の積算における上昇率 3.6%（R5.8 から R6.8）

①-2 市立小・中学校児童・生徒の学校給食費の一時免除（5 箇月間）

区分	給食費月額	対象人数	免除期間	免除額
市立小学校給食費	3,800 円/人	4,825 人	令和7年4月から	91,675 千円
市立中学校給食費	4,400 円/人	2,673 人	令和7年9月まで	58,806 千円
合計		7,498 人		150,481 千円

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」の配布

対象児童・生徒	○200人 令和7年9月1日現在、本市に住民登録され、市立学校給食センターから提供される給食を喫食しなかった、市立の小・中学校に在籍している児童・生徒及び県立特別支援学校に通う児童・生徒 (平成22年4月2日～平成31年4月1日生まれ) ※令和7年4月1日から令和7年9月30日までの5箇月間(8月を除く)において、給食を喫食していない児童・生徒 ※市立小・中学校給食費一時免除の対象となる児童・生徒を除く
配布物	対象児童・生徒一人につき「ちょこっとおたすけ絆サポート券」1万円分
配布方法	簡易書留により、令和7年11月下旬から順次郵送
予算の内訳	事業費：2,000千円 200人×10,000円 事務費：878千円 郵便料、補助金(加須市商工会)
予算額	2,878千円

4 取組に係る予算額 ①-2 0千円 ※
①-1②③ 28,981千円

※①-2歳入の減 ▲150,481千円

[問合せ] 学校教育部学校給食課 ☎0480-68-3755 ✉kyushoku@city.kazo.lg.jp
経済部農業振興課 ☎0480-62-1111 (内線211) ✉noushin@city.kazo.lg.jp
学校教育部学校教育課 ☎0480-62-1111 (内線363) ✉gakko@city.kazo.lg.jp

給食を喫食していない児童・生徒の保護者への ちよこっとおたすけ絆サポート券配布事業 実施概要

【目的】

物価高騰の影響を大きく受けている保護者に対し、緊急的な対応として、臨時の生活支援対策を講じる。

加須市立学校給食センターから提供される給食を喫食しなかった児童・生徒の保護者の生活を支援するとともに、地域経済の活性化を図るため、児童・生徒一人につき1万円分の「ちよこっとおたすけ絆サポート券」を配布する。

事業名称	給食を喫食していない児童・生徒の保護者への ちよこっとおたすけ絆サポート券配布事業
実施団体	加須市
対象児童	基準日時点で加須市に住民登録され、市立学校給食センターから提供される給食を喫食しなかった、市立小・中学校に在籍している児童・生徒及び県立特別支援学校に通う児童・生徒 (児童・生徒：平成22年4月2日～平成31年4月1日生まれ) ※令和7年4月1日から令和7年9月30日までの5箇月間(8月を除く)において、給食を喫食していない児童・生徒 ※加須市立小・中学校給食費一時免除の対象となる児童・生徒を除く
基準日	令和7年9月1日
配布額	対象児童・生徒一人につき1万円分(500円×10枚×2冊)の絆サポート券 ※絆サポート券については、加須市商工会から加須市が購入
配布方法	簡易書留郵便により、令和7年11月下旬から順次発送予定 (準備ができ次第発送予定) ※対象児童・生徒の保護者宛て
利用期間	令和7年12月1日から令和8年5月31日まで
利用できない商品	①国や地方公共団体等への支払(税金、電気・ガス・水道料金等の公共料金) ②有価証券、商品券、ビール券、図書券、切手、印紙、プリペイドカード等の換金性の高いものの購入 ③現金との換金、金融機関への預け入れ ④取扱店自らの事業上の取引(商品の仕入等)
取扱店資格	絆サポート券取扱店に登録されている店舗等 ※市内 726 店(令和7年8月末現在)

取扱店の表示	既存の絆サポート券取扱店ステッカー
取扱店 申込方法	・ 取扱希望店は、随時受け付けるものとし、登録申請書を加須市商工会へ郵送又は持参、FAXにて提出
釣り銭	・ 額面に満たない利用であっても、釣り銭は出さない。
換金方法	・ 換金請求書を加須市商工会へ持参し、現金により換金
換金期間	令和7年12月1日から令和8年6月30日まで
参加店負担金	・ 参加店の換金手数料等の負担は原則徴収しない。
効果検証	・ 換金請求書に取扱店アンケートを記載し、事業の効果検証を行う。
PR 方法	・ 広報かぞ ・ ホームページ ・ SNS ・ 報道機関提供
その他	・ 絆サポート券の印刷、取扱店募集、換金にかかる事務については、加須市商工会が実施する。 ・ 事務にかかる経費については、加須市から補助金を交付する。 ・ 絆サポート券は、配布対象者数分を加須市商工会から購入し、令和8年7月31日の事業完了をもって未換金額を清算する。

令和7年度 学校給食費 一時免除額について

令和7年8月31現在

年 月	区 分	免除件数(件)	免除額(円)
令和7年4月分	小学校	4,806	18,218,087
	中学校	2,611	11,464,246
	合計	7,417	29,682,333
令和7年5月分	小学校	3,031	18,231,020
	中学校	1,895	11,471,186
	合計	4,926	29,702,206
令和7年6月分	小学校	4,814	18,242,165
	中学校	2,616	11,484,132
	合計	7,430	29,726,297
令和7年7月分	小学校	4,816	18,242,023
	中学校	2,619	11,499,446
	合計	7,435	29,741,469
令和7年9月分	小学校	0	0
	中学校	0	0
	合計	0	0
総合計	小学校	17,467	72,933,295
	中学校	9,741	45,919,010
	合計	27,208	118,852,305

※参考1:令和6年4月～7月までの免除額

	小学校	19,576件	74,196,851
	中学校	10,779件	47,357,328
総合計	合計	30,355件	121,554,179

※参考2:令和6年度免除額 (令和6年4月～9月(8月を除く)5箇月間)

	小学校	24,482件	92,781,202
	中学校	13,477件	59,207,493
総合計	合計	37,959件	151,988,785

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7年8月31日現在

<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%

<令和5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	47人	9人	13人	96人	私立 100人 国公立 2人	267人

利用(換金)率

配布人数	配布額	利用額	利用(換金)率
267人	2,670,000円	2,585,500円	96.84%

<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

令和6年度 学校給食費未納状況について(令和7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5年度未納額 (R6.8.31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		免除		免除		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																												
榎遣川小学校																												
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																												
田ヶ谷小学校																												
種足小学校																												
鴻釜小学校																												
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															1	4,400	1	4,400	1	4,400	1	4,400	1	4,400	5	22,000	23	101,200
加須東中学校																												
加須北中学校																												
加須平成中学校													1	4,400	1	4,400							1	4,400	3	13,200		
騎西中学校																												
北川辺中学校																												
大利根中学校																										6	26,400	
中学校計													1	4,400	2	8,800	1	4,400	1	4,400	1	4,400	2	8,800	8	35,200	29	127,600
合計													1	4,400	2	8,800	1	4,400	1	4,400	1	4,400	2	8,800	8	35,200	29	127,600

○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。

令和6年度 学校給食実施回数実績報告

	小学校・中学校			幼稚園		
	小・中学校	191回		幼稚園5歳児、4歳児	185回	
	小学6年生	189回		幼稚園3歳児	171回	
	中学3年生	183回				
	学期別回数	月	月別回数	学期別回数	月	月別回数
第1学期	67回	4月	13回	66回	4月	12回
○開始日						
小・中学校	4月11日(木)	5月	21回	3歳児	5月	21回
幼稚園	4月12日(金)			52回		
(5歳児、4歳児)						
幼稚園	5月7日(火)	6月	20回		6月	20回
(3歳児)						
○終了日	7月18日(木)	7月	13回		7月	13回
第2学期	76回	9月	19回	75回	9月	18回
○開始日						
小・中学校	9月2日(月)	10月	22回		10月	22回
幼稚園	9月3日(火)	11月	19回		11月	19回
○終了日	12月23日(月)	12月	16回		12月	16回
第3学期	48回	1月	16回	44回	1月	16回
○開始日	1月9日(木)					
○終了日		2月	18回		2月	18回
※小6						
46回		3月	14回		3月	10回
※中3						
40回						
小・中学校	3月21日(金)					
幼稚園	3月14日(金)					
小学6年生	3月18日(火)					
中学3年生	3月11日(火)					

学校給食「うどんの日」の取組みについて

「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。

市内の小学校に市長、教育長が訪問し、児童と一緒に給食を食べました。

食べる前には、「笑うかぞには福来る」や「うっど〜ん！」等のかけごえが教室中に響きわたり、給食中は、児童との会話もはずみ、楽しいひとときとなりました。

1 うどんの日献立提供日

6月 5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12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）

6月18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）

2 訪問日 令和7年6月12日（木） 12時00分～13時00分
場 所 加須市立樋遣川小学校

3 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（ごまドレッシング）
- 牛乳
- マンゴーアセロラゼリー



うどんの日献立

4 給食の様子



市長のあいさつ（3年生）



児童との給食の様子（3年生）



「いただきます」の
あいさつ（4年生）

小学校
令和7年度

参考資料 1

9月給食予定献立表



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	おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄 養 価	
		おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)		エネルギー kcal	蛋白質 g
1 月	ごはん	米				662	25.7
	牛乳		牛乳		乳		
	にくだんごとえびのチリソースに	油 じゃがいも 砂糖 ごま油 でん粉	肉団子 えび	しょうが にんにく にんじん たまねぎ たけのこ きくらげ キャベツ ねぎ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま えび		
	ちゅうかサラダ(しおちゅうかドレッシング)	塩中華ドレッシング		もやし にんじん きゅうり			
	〇ひややつこ		豆腐		大豆		
2 火	しょうゆ				小麦 大豆	597	26.0
	きなこあげパン	砂糖 油 ツイストパン	きなこ		小麦 大豆		
	牛乳		牛乳		乳		
	こめこのクラムチャウダー	バター じゃがいも 米粉	ベーコン あさり スkimミルク 牛乳 チーズ	にんじん たまねぎ ほうれん草 パセリ	乳 豚肉 鶏肉 小麦 大豆		
3 水	ミートソーススパゲティ	油 スパゲティ デミグラスソース 砂糖	豚肉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご	648	24.7
	わかめごはん	北川辺西小学校 リクエスト献立 米	わかめ				
	牛乳		牛乳		乳		
	ワンタンスープ	ワンタン	豚肉	にんじん たまねぎ たけのこ キャベツ こまつな しょうが	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 ごま		
	とりにくのからあげ	油 でん粉	鶏肉 生薬油漬け		小麦 大豆 鶏肉		
4 木	もやしのナムル(ナムルドレッシング)	ナムルドレッシング		もやし にんじん きゅうり	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま	707	26.7
	ごはん	米					
	牛乳		牛乳		乳		
	どさんこじる	油 じゃがいも	豚肉 みそ 豆腐	にんにく にんじん たまねぎ とうもろこし もやし	大豆 豚肉		
	ハンバーグでりやきソース	砂糖 でん粉	ハンバーグ		大豆 鶏肉 豚肉 小麦		
5 金	きりぼしだいこんのいために	油 砂糖	油揚げ ちくわ	切り干しだいこん にんじん 干し椎茸 いんげん	小麦 大豆	713	22.8
	ごはん	原道小学校 リクエスト献立 米					
	ジョアブレーン		ジョアブレーン		乳		
	ポークカレー	油 カレールー じゃがいも	豚肉 豆乳	しょうが にんにく にんじん たまねぎ りんご トマト	豚肉 鶏肉 小麦 大豆 りんご		
	チキンナゲット2こ		チキンナゲット		乳 鶏肉 小麦 大豆		
8 月	ナタデココいりフルーツポンチ	ナタデココ アセロラゼリー		もも バイナッブル	もも りんご	681	27.2
	ごはん	米					
	牛乳		牛乳		乳		
	ごまみそ汁	ごま油 ごま	豆腐 油揚げ みそ	にんにく にんじん だいこん もやし こまつな ねぎ	大豆 ごま		
	いわしのしょうがに		いわしの生薬煮		小麦 大豆		
9 火	にくじゃが	油 砂糖 じゃがいも	豚肉 ちくわ	しらたき にんじん たまねぎ いんげん	豚肉 小麦 大豆	715	28.0
	コッペパンスライス	重陽の節句 の献立 コッペパン		季節の変わり目を表す日を「節句」といい、9月9日は「重陽の 節句」です。食用薬や薬、なすを使った料理を食べて、秋の収 穫をお祝いし、健康と長寿を祈ります。	小麦 大豆		
	牛乳		牛乳		乳		
	さつまいもとりのクリームスープ	油 さつまいも 栗 ベシヤメルルー	ベーコン 鶏肉 牛乳 チーズ	たまねぎ にんじん マッシュルーム ほうれん草 パセリ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆 乳		
	やきフランクのケチャップがけ		フランクフルト		豚肉 大豆 りんご 小麦		
10 水	コールスローサラダ(コールスロドレッシング)	コールスロドレッシング		キャベツ にんじん とうもろこし きゅうり		603	26.6
	ごはん	米					
	牛乳		牛乳		乳		
	とんじる	じゃがいも	豚肉 みそ 生揚げ	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく ねぎ ほうれん草	豚肉 大豆		
	あかうおのてりやき		赤魚の生薬油漬け		小麦 大豆		
11 木	ひじきとツナのカレーいため	油 砂糖	ひじき まぐろ油漬け	にんじん とうもろこし いんげん	大豆 鶏肉 小麦	692	31.4
	ちゅうかめん	中華麺			小麦		
	牛乳		牛乳		乳		
	ジャージャーめんのにくみそ	油 ごま油 砂糖 でん粉	豚肉 みそ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん 干し椎茸 たけのこ ねぎ	大豆 小麦 ごま 鶏肉 豚肉		
	ごもくあつやきたまご		五目厚焼きたまご		卵 大豆 さば		
12 金	だいこんのナムル(ナムルドレッシング)	ナムルドレッシング		だいこん きゅうり にんじん ほうれん草	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま	643	22.6
	ごはん	米					
	牛乳		牛乳		乳		
	とうふとあおなのすましじる		なると 豆腐	にんじん たまねぎ えのきだけ こまつな	大豆 小麦		
	さんまのかばやき	砂糖 油	さんまでん粉付き		大豆 小麦		
16 火	れんこんのきんぴら	油 砂糖	鶏肉	れんこん にんじん こんにゃく いんげん	鶏肉 大豆 小麦	637	23.9
	ナン	ナン			小麦		
	牛乳		牛乳		乳		
	ナスとトマトのキーマカレー	油 カレールー	豚肉 豆乳	しょうが にんにく たまねぎ にんじん とうもろこし なす トマト	鶏肉 豚肉 小麦 大豆 りんご		
	ツナオムレツ		ツナオムレツ		小麦 大豆 卵 りんご		
	ポテトサラダ	ノンエッグマヨネーズ じゃがいも	ハム	にんじん えだまめ	豚肉 大豆		

17	水	ごはん	米					688	24.9
		牛乳		牛乳			乳		
		ちゅうかはるさめスープ	春雨	鶏肉	にんじん たまねぎ えのきだけ キャベツ にら	鶏肉 小麦 大豆 豚肉			
		あげぎょうざ2こ	油	ぎょうざ		豚肉 小麦 大豆 ごま			
		ビビンバのぐ	ごま油 砂糖 ごま	大豆ミート 豚肉	しょうが にんにく にんじん メンマ もやし ほうれんそう	大豆 小麦 ごま 豚肉			
18	木	ツイストパン	ツイストパン				小麦 大豆	623	29.1
		牛乳		牛乳			乳		
		コロコロやさいスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん たまねぎ とうもろこし パセリ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆			
		とりにくのバジルやき		とりにくのバジル漬け		鶏肉			
		やきそば	油 中華麺	大豆フレーク 豚肉 青のり	にんじん キャベツ もやし	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 りんご			
19	金	ごはん	米					641	25.0
		牛乳		牛乳			乳		
		もずくのみそしる		もずく にぼし粉 みそ 油揚げ 豆腐	キャベツ たまねぎ ほうれん草	大豆			
		グルクンのなんばんづけ	油 砂糖 ごま油	グルクンでん粉付き	ねぎ にんにく	大豆 小麦 ごま			
		にんじんしりしり	油 ごま油 ごま	まぐろ油漬け 炒り卵	にんじん	小麦 大豆 卵 ごま			
		〇れいとうマンゴー			マンゴー				
22	月	ごはん	米					676	24.0
		牛乳		牛乳			乳		
		けんちんじる	油 里芋	油揚げ 豆腐	ごぼう だいこん にんじん 干し椎茸 ねぎ	大豆 小麦			
		さばのごまみそがけ	砂糖 ごま でん粉	さば みそ	しょうが	さば 大豆 ごま			
		こんにゃくサラダ(たまねぎドレッシング)	玉葱ドレッシング		こんにゃく にんじん もやし きゅうり	小麦 大豆 りんご			
24	水	ごはん	米					676	23.6
		牛乳		牛乳			乳		
		ごもくマーボーどうふ	油 砂糖 でん粉	豚肉 みそ 豆腐	しょうが にんにく たまねぎ にんじん キャベツ にら たけのこ	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン			
		コーンシュウマイ2こ		コーンシュウマイ		豚肉 小麦 大豆 鶏肉			
		くわわかめのサラダ(ごまドレッシング)	ごまドレッシング	茎わかめ	だいこん にんじん きゅうり	ごま			
25	木	じごなうどん	地粉うどん				小麦	691	22.1
		牛乳		牛乳			乳		
		きのこことおりぶたのうどん汁	砂糖	豚肉	にんじん たまねぎ 干し椎茸 しめじ まいたけ えのきだけ ねぎ こまつな	豚肉 小麦 大豆			
		かぼちゃひきにくフライ	油	かぼちゃひき肉フライ		小麦 大豆 豚肉 りんご			
		フルーツあんじん	杏仁豆腐		もも みかん バイナッブル	もも 大豆			
26	金	ごはん	米					727	23.4
		牛乳		牛乳			乳		
		ハッシュドポーク	油 ハヤシルウ デミグラスソース 砂糖	豚肉 豆乳	にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト	小麦 豚肉 鶏肉 大豆 りんご			
		ほうれんそうオムレツ		ほうれん草オムレツ		卵 大豆			
		ジャーマンポテト	じゃがいも	まぐろ油漬け	たまねぎ とうもろこし パセリ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉			
29	月	ごはん	米					654	26.5
		牛乳		牛乳			乳		
		みそキムチじる	ごま油 じゃがいも	豚肉 みそ 生揚げ	にんじん だいこん 白菜キムチ ねぎ にら	小麦 ゼラチン 大豆 ごま りんご 豚肉			
		とりにくのたまねぎソースがけ	ごま油 砂糖 でん粉	鶏肉	にんにく たまねぎ	鶏肉 小麦 大豆 ごま			
		ほうれんそうのごまあえ	ごま 砂糖		ほうれん草 にんじん もやし きゅうり	ごま 小麦 大豆			
30	火	バターロールパン	バターロールパン				小麦 乳 大豆	679	24.3
		コーヒーミルク		コーヒーミルク			乳		
		ラビオリスープ	ラビオリ 砂糖	ベーコン	にんじん たまねぎ ぶなしめじ キャベツ トマト パセリ	豚肉 小麦 大豆 鶏肉			
		サーモンフライ	油	サーモンフライ		さけ 小麦 大豆			
		ソース				大豆 りんご			
		はなやさいサラダ(サウザンドドレッシング)	サウザンドドレッシング		にんじん とうもろこし ブロッコリー カリフラワー				

※ 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	もち	やまいも	りんご	ゼラチン

20回	平均栄養量	668	25.4
	基準栄養量	650	21.2~32.5

※ 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・駒西）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、ふるさと味噌、きゅうり、ねぎ、きくらげ、なす、

まいたけ】です。

※ 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「アレルギー物質該当原材料名」をご確認ください。

9月の給食は
加須地産
コシヒカリ
を使用しています。



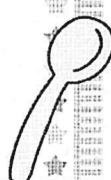
給食予定献立表は
加須市のHPでも
ご覧いただけます
レシピも掲載しています
学校給食課のページは
こちら →



9月のリクエスト献立

★北川辺西小★
わかめごはん
牛乳
ワンタンスープ
鶏肉の唐揚げ
もやしのナムル

★原道小★
ごはん
ジョアブレン
ポークカレー
チキンナゲット
ナタデココ入り
フルーツポンチ



9月給食予定献立表



日 曜	献 立 名	おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (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
		おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)			
1 月	ごはん	ごはん				701	24.5
	牛乳		牛乳		乳		
	とりごぼう汁		とり肉 煮干し粉	ごぼう にんじん こんにやく ねぎ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉		
	ハンバーグの和風ソースかけ	ごま油 でんぶん さとう	ハンバーグ	にんにく たまねぎ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま	844	28.6
	切り干し大根のサラダ		茎わかめ	切り干し大根 にんじん きゅうり とうもろこし			
	和風ドレッシング	和風ドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご		
	〇いちごクレープ	いちごクレープ			大豆		
2 火	ごはん	ごはん				661	26.8
	牛乳		牛乳		乳		
	厚揚げと小松菜のみそ汁		煮干し粉 厚あげ みそ	にんじん こまつな ねぎ	大豆		
	白身魚のフライ	油	ほきフライ		小麦 大豆	804	31.8
	ソース				大豆 りんご		
	きんぴらそばろごはんの具	油 さとう	とり肉	ごぼう にんじん しらたき いんげん	小麦 大豆 鶏肉		
3 水	中華めん	中華めん			小麦	650	29.5
	牛乳		牛乳		乳		
	みそラーメンの汁	油 さとう ごま	ぶた肉 みそ	しょうが にんにく にんじん たまねぎ もやし きくらげ くらげ	大豆 小麦 鶏肉 豚肉 牛肉 ゼラチン ごま	776	35.1
	蒸しぎょうざ(小2個・中2個)		ぎょうざ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
	えだまめ			えだまめ	大豆		
4 木	ツイストパン	ツイストパン			大豆 小麦	673	23.4
	牛乳		牛乳		乳		
	アルファベットスープ	アルファベットマカロニ	とり肉 ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ ビーマン	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉	797	27.1
	ハムサンドフライ	油 ハムサンドフライ			小麦 大豆 乳 卵 豚肉 鶏肉		
	はちみつレモンポンチ	はちみつレモンゼリー		みかん缶 バイン缶 黄桃缶	もも		
5 金	ごはん	ごはん				665	23.6
	ジョア(プレーン)		ジョア(プレーン)		乳		
	なす入りポークカレー	油 カレールウ じゃがいも	ぶた肉 粉チーズ スキムミルク	たまねぎ にんじん なす にんにく	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉 りんご パナナ	845	29.7
	チキンナゲット(小2個・中3個)		チキンナゲット		小麦 大豆 乳 鶏肉		
	ブロッコリーと枝豆のサラダ			ブロッコリー カリフラワー にんじん えだまめ	大豆		
8 月	ごはん	ごはん				706	21.3
	牛乳		牛乳		乳		
	なすと厚揚げのみそ汁	油	厚あげ 煮干し粉 みそ わかめ	たまねぎ なす	大豆	846	24.9
	さばの西京焼き		さばの西京漬け		さば 大豆		
	こんにやくサラダ			こんにやくサラダ きゅうり キャベツ			
9 火	ごはん	ごはん				676	22.3
	牛乳		牛乳		乳		
	わかめ中華スープ	ごま油 ごま	わかめ	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ	小麦 大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま	828	27.1
	カレーコロッケ	油 カレーコロッケ			小麦 大豆 乳 牛肉 豚肉 りんご		
	三色そばろ	さとう	とり肉 炒り卵	グリーンピース	小麦 大豆 卵 鶏肉		
10 水	わかめごはん	わかめごはん				735	27.4
	コーヒーマルク	コーヒーマルク			乳		
	豚汁	油 じゃがいも	ぶた肉 煮干し粉 みそ とうふ	ごぼう にんじん だいこん ねぎ	大豆 豚肉	877	32.6
	とりのから揚げ	油 でんぶん	鶏肉生煮しょうゆ漬け		小麦 大豆 鶏肉		
	ほうれん草ともやしのナムル			ほうれん草 もやし にんじん			
11 木	ナムルドレッシング	ナムルドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま	640	23.6
	コッペパン	コッペパン			大豆 小麦		
	牛乳		牛乳		乳	796	33.7
	ポークビーンズ	油 じゃがいも さとう	ぶた肉 大豆 粉チーズ	たまねぎ にんじん ビーマン マッシュルーム	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉		
	チーズオムレツ		チーズオムレツ		乳 卵 大豆		
12 金	杏仁豆腐	杏仁豆腐		みかん缶 バイン缶 黄桃缶	大豆 もも	701	28.3
	ごはん	ごはん					
	牛乳		牛乳		乳	856	33.6
	とうがんと豆腐のスープ	ごま油	とり肉 豆腐	しょうが にんじん たまねぎ とうがん しいたけ こまつな	大豆 牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま		
	みそかつ	油 さとう	チキンカツ みそ		小麦 大豆 鶏肉		
16 火	しらたきのソテー	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	717	27.5
	ごはん	ごはん					
	牛乳		牛乳		乳	861	31.6
	マーボー豆腐	ごま油 さとう でんぶん	ぶた肉 豆腐 みそ	しょうが にんにく しいたけ たまねぎ にんじん	小麦 大豆 牛肉 豚肉 ゼラチン ごま		
	肉シュウマイ(小2個・中2個)		シュウマイ		小麦 大豆 豚肉 鶏肉		
17 水	ごぼうサラダ			ごぼうサラダ とうもろこし	大豆 小麦 乳 卵 ごま	645	24.1
	地粉うどん	地粉うどん			小麦		
	牛乳		牛乳		乳	787	28.9
	きのこうどんの汁【統一献立】	ごま油	とり肉 油あげ	にんじん しめじ しいたけ えのきたけ なめこ ねぎ	小麦 大豆 鶏肉 ごま		
	ゼリーフライ	油	ゼリーフライ		小麦 大豆		
17 水	ポイル野菜			きゅうり キャベツ とうもろこし		787	28.9
	和風ドレッシング	和風ドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 りんご		

9月	日	曜	献立名	おもに使われる食品名			アレルギー物質該当原材料名 (食品表示法に基づく28品目)	栄養価	
				おもに熱や力になる食品 (きいろ)	おもに血や肉や骨になる食品 (あか)	おもにからだの調子をととのえる食品 (みどり)		エネルギー kcal	蛋白質 g
18	木		黒パン	黒パン			大豆 小麦	653	26.4
			牛乳		牛乳		乳		
			クリームシチュー	油 バター じゃがいも ホホワイトルウ	とり肉 ベーコン 牛乳	たまねぎ にんじん ブロッコリー	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉	774	30.9
			エビカツ	油	エビカツ		小麦 えび		
19	金		ほうれん草とコーンのソテー	油		ほうれん草 たまねぎ とうもろこし にんじん	小麦 大豆 乳 鶏肉	735	23.9
			ごはん	ごはん			乳		
			ジョア(マスカット)		ジョア(マスカット)		乳	930	29.2
			チキンカレー	油 カレールウ じゃがいも	とり肉 粉チーズ スキムミルク	たまねぎ にんじん にんにく	小麦 大豆 乳 豚肉 鶏肉 りんご パナナ		
			大豆とさつまいもの甘辛和え	油 でんぶん ごま さとう	大豆	さつまいも	小麦 大豆 ごま		
			春雨サラダ	春雨		にんじん きゅうり	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま		
22	月		中華ごまドレッシング	中華ごまドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ゼラチン ごま	685	25.8
			ごはん	ごはん			乳		
			牛乳		牛乳		乳	811	29.8
			大根と茎わかめのみそ汁		煮干し粉 豆腐 みそ 茎わかめ	だいこん えのきたけ ねぎ	大豆		
			キャベツメンチ	油	キャベツメンチ		小麦 大豆 豚肉		
			ソース				大豆 りんご		
24	水		大豆の磯煮	油 さとう	ひじき とり肉 油あげ 大豆 さつまあげ	にんじん こんにゃく	小麦 大豆 鶏肉	668	23.6
			ごはん	ごはん			乳		
			牛乳		牛乳		乳	820	28.6
			えのきとわかめのみそ汁		煮干し粉 みそ わかめ	だいこん えのきたけ ねぎ	大豆		
			いわしのかば焼き	油 さとう でんぶん	いわし		小麦 大豆		
			小松菜の煮びたし		油あげ	こまつな	小麦 大豆		
25	木		ごはん	ごはん			小麦 大豆	654	27.5
			牛乳		牛乳		乳		
			ポトフ	じゃがいも	ベーコン ぶた肉	にんじん たまねぎ だいこん マッシュルーム えだまめ	小麦 大豆 乳 鶏肉 豚肉	783	33.0
			ハンバーグのてりやきソースかけ	さとう でんぶん	ハンバーグ		小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
			ブロッコリーサラダ			ブロッコリー カリフラワー にんじん とうもろこし	大豆		
			ノンエッグマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ			大豆		
26	金		ごはん	ごはん			乳	750	25.2
			牛乳		牛乳		乳		
			けんちん汁	油 さといも	煮干し粉 豆腐 油あげ	ごぼう にんじん だいこん こんにゃく こまつな	小麦 大豆	876	29.7
			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		
			ソース				大豆 りんご		
			キムタクごはんの具	油 ごま	ぶた肉	ねぎ つぼづけ はくさいキムチ	小麦 豚肉 大豆 ゼラチン りんご ごま		
29	月		ごはん	ごはん			乳	627	20.6
			牛乳		牛乳		乳		
			卵とコーンの中華スープ	ごま油 でんぶん	とり肉 卵	にんじん とうもろこし ねぎ	小麦 大豆 卵 豚肉 鶏肉 牛肉 ごま ゼラチン	723	23.7
			春巻き	油	春巻き		小麦 大豆 鶏肉 ごま		
			もやしと茎わかめのナムル		茎わかめ	もやし にんじん きゅうり	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
			ナムルドレッシング	ナムルドレッシング			小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ごま		
30	火		ごはん	ごはん			乳	666	26.8
			牛乳		牛乳		乳		
			せんべい汁	南部せんべい	とり肉 煮干し粉	ごぼう にんじん こんにゃく しめじ こまつな ねぎ	小麦 大豆 鶏肉	804	31.2
			さばのみそ煮	さとう	さば みそ	しょうが	さば 大豆		
			ほうれん草ともやしのおひたし			ほうれん草 もやし にんじん	小麦 大豆		
			しょうゆ				小麦 大豆		

※ 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

20回	平均栄養量	小学校	680	14.7
		中学校	822	30.0
	基準栄養量	小学校	650	21.2~32.5
		中学校	830	26.9~41.5

※ 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、なす、じゃがいも、とうがん、きくらげ】です。



お彼岸とおはぎ

お彼岸は、春と秋の年に2回あり、春分の日と秋分の日の前7日間のことを言います。古くから、お墓参りをしして先祖を供養する風習があります。

また、「暑さ寒さも彼岸まで」ということわざがあるように、季節の移り変わりをを感じる時期でもあります。

お彼岸の食べ物といえば、ごはんをつぶして丸め、小豆のあんで包んだ「おはぎ」があります。これは秋の花でもある「萩」にちなんで呼び方で、春には「牡丹」にちなんで「ぼたもち」とも呼ばれます。

9月のご飯は加須地場産物シシガ!
使用しています。
一部のパンが乳抜きになりました。



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 →

