

第二学校給食センターの運営及び建替えについて

第二学校給食センターの運営及び建替えについて、次のとおり報告いたします。

1. 現状

学校給食センターの今後の運営については、令和4年5月9日に丸亀市学校給食業務等民間活力検討委員会から、「学校給食の目標を達成でき、衛生管理や調理技術等の安全性が十分確保され、さらに手作り給食の継続や質の低下を招くことがないよう給食水準が維持されるならば、今後の学校給食業務の運営等に大きな効果が期待できる学校給食調理・洗浄業務等の民間活力の活用については概ね賛成である。」との答申が教育委員会にありました。

教育委員会では、この答申を踏まえて、給食献立の作成や食材の購入など、食材の品質・安全面については教育委員会が責任を持って行いますが、調理や食器・食缶等の洗浄・消毒保管及び施設清掃といった業務などは民間の専門事業者に委託するとの基本方針を立てました。

次に、第二学校給食センターの既存棟は昭和58年10月から給食開始し、現在で39年が経過したことから、建屋や設備の老朽化が進んでおり、毎年多額の修繕費が必要となっています。本来であれば大規模な改修や設備の更新を行うところですが、本施設の耐用年数の47年となる2030年が目前に迫っていることから、改修等ではなく、修繕や補修等により何とか乗り切っている状況です。

また、労働環境の面から、文部科学省の指導により丸亀市薬剤師会に依頼・実施している「学校給食施設等定期検査」において、調理室に空調設備が無いため、調理員の健康管理上問題があるとの指摘を受けている状況です。

2. 運営及び建替え

上記1の基本方針により、第二学校給食センターの調理等業務について民間活力を活用するにあたり、その時期については、上記1の現状のなか、安全・安心でおいしい学校給食の提供と安全・安心な職場環境を確保するため、少しでも早い段階での建替えを行いたいと考えており、その建替えに合わせて実施するのが最適であると考えています。

3. 供用開始時期

令和9年4月1日から給食提供開始の予定

4. 建設候補地及び施設規模

①建設候補地

建設地については、駐車場の確保や建物の配置等を考えれば、面積的には5,000㎡～6,000㎡の敷地面積が、最低限必要であると考えています。そのため、令和9年度の第二学校給食センターの配送校（1幼稚園、5小学校、1中学校）への配送を考慮するとともに、現在の敷地（4,694.24㎡）と北側にある土地（2,357.55㎡）を合わせた7,051.79㎡の土地を有効に利用したいと考えています。北側の土地は、市の所有であるため経済的にも形状的にも問題はな

く、また他の市有地についても探したが、面積や形状等で適した土地はなかったため、この土地が最適であると考えています。

ただ、北側の土地は、現在の米飯棟を含めた第二学校給食センター規模の施設の建設には手狭であることから、現在の米飯棟は平成 24 年建設で供用開始から 10 年しか経過しておらず今後もしばらく使用できるため、米飯棟はそのまま使用し、おかず等を作る既存棟部分を北側の土地に新築することで、現在の施設を稼働しながら新たな施設の整備を行っていきたいと考えています。

②施設規模

新しく建築する施設は、一日最大 4,000 食の給食が提供できる施設と考えています。その根拠として、まずは、現在の既存棟は一日最大 4,000 食の給食が提供でき、それに合わせて米飯棟も 4,000 食の提供ができる施設として建築されたため、新しい施設についても米飯棟に合わせる事が最適だと考えています。次に、供用開始予定の令和 9 年度からも今と同じ 4 センターでの業務運用となる見込みですが、その時点で飯山学校給食センターは供用開始後 24 年が経過することや以後児童生徒数は減少すると予想されることから、財政状況も含め将来的には中央学校給食センターと新しい第二学校給食センターの 2 センターでの運用を視野に考えていますので、3,500 食ではなく、少し余裕を持たせた 4,000 食規模の施設を建設したいと考えています。

5. 今年度及び来年度以降の予定スケジュール

今年度から来年度にかけては、新第二学校給食センターの整備・運営を効率的・効果的に推進するため、事業内容の検討・整理を行い、今後の学校給食をどうしてゆくのか、どのような施設を整備するのかを定めた基本方針を含む基本計画の策定業務と効率的かつ経済的に整備・運用する最適な事業手法等を検討するため、民間活力導入可能性調査業務を委託します。

なお、予定スケジュールは次のとおりです。

●令和 4 年度～6 年度

・基本計画策定支援及び民間活力導入可能性調査業務委託

➡令和 4 年 12 月議会に補正予算として提案し、基本計画策定と最適な整備手法等を比較検討する調査業務を委託する。

・発注支援業務、整備事業者選定支援業務及びアドバイザー業務委託

➡導入可能性調査等が終了し事業方式や建設地が決定すれば、設計や建設等を行う事業者の選定に向けて上記業務を委託し、業者選定を行う。

●令和 7 年度～8 年度

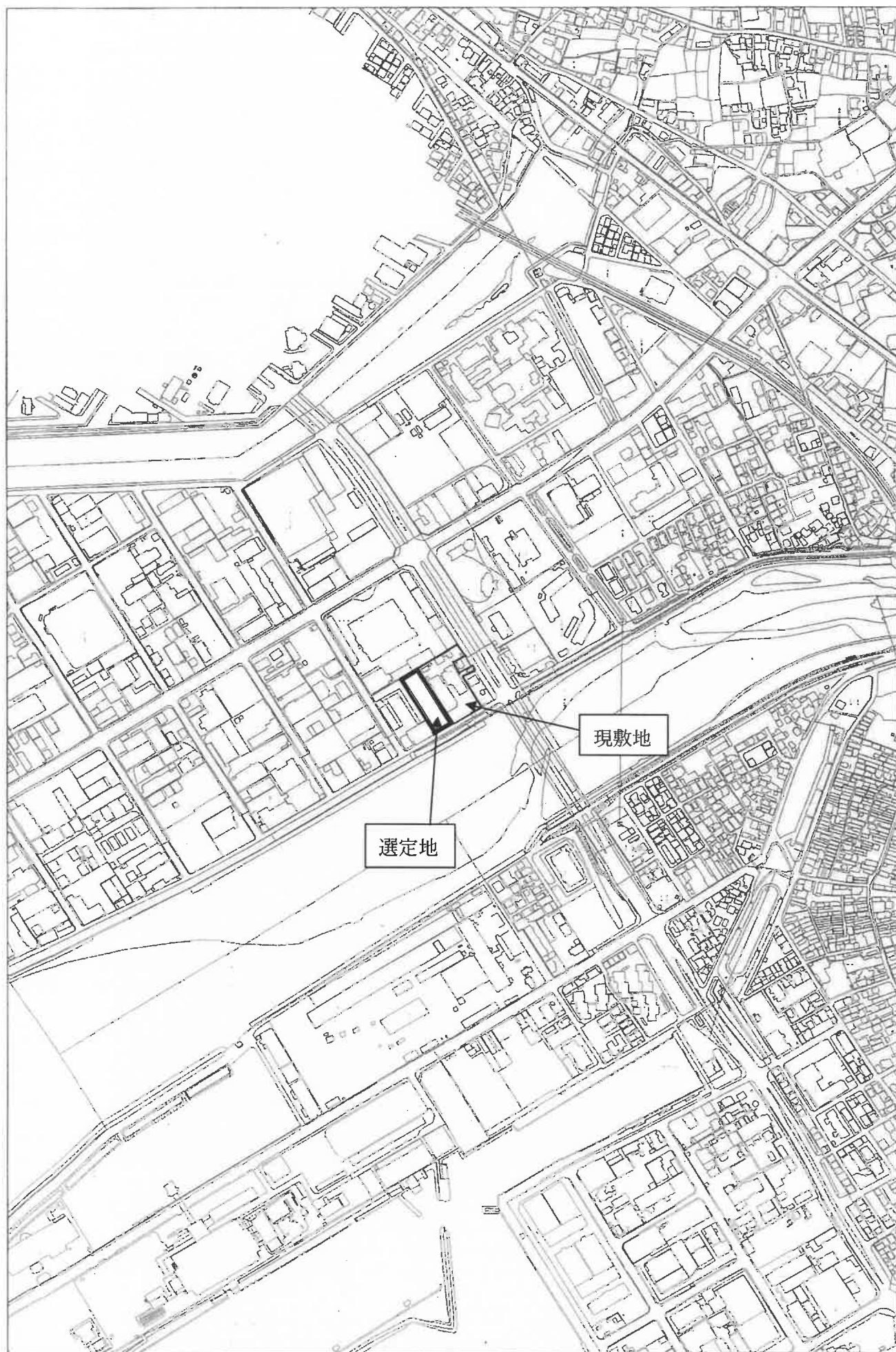
・基本設計・実施設計➡選定した業者が実施する。

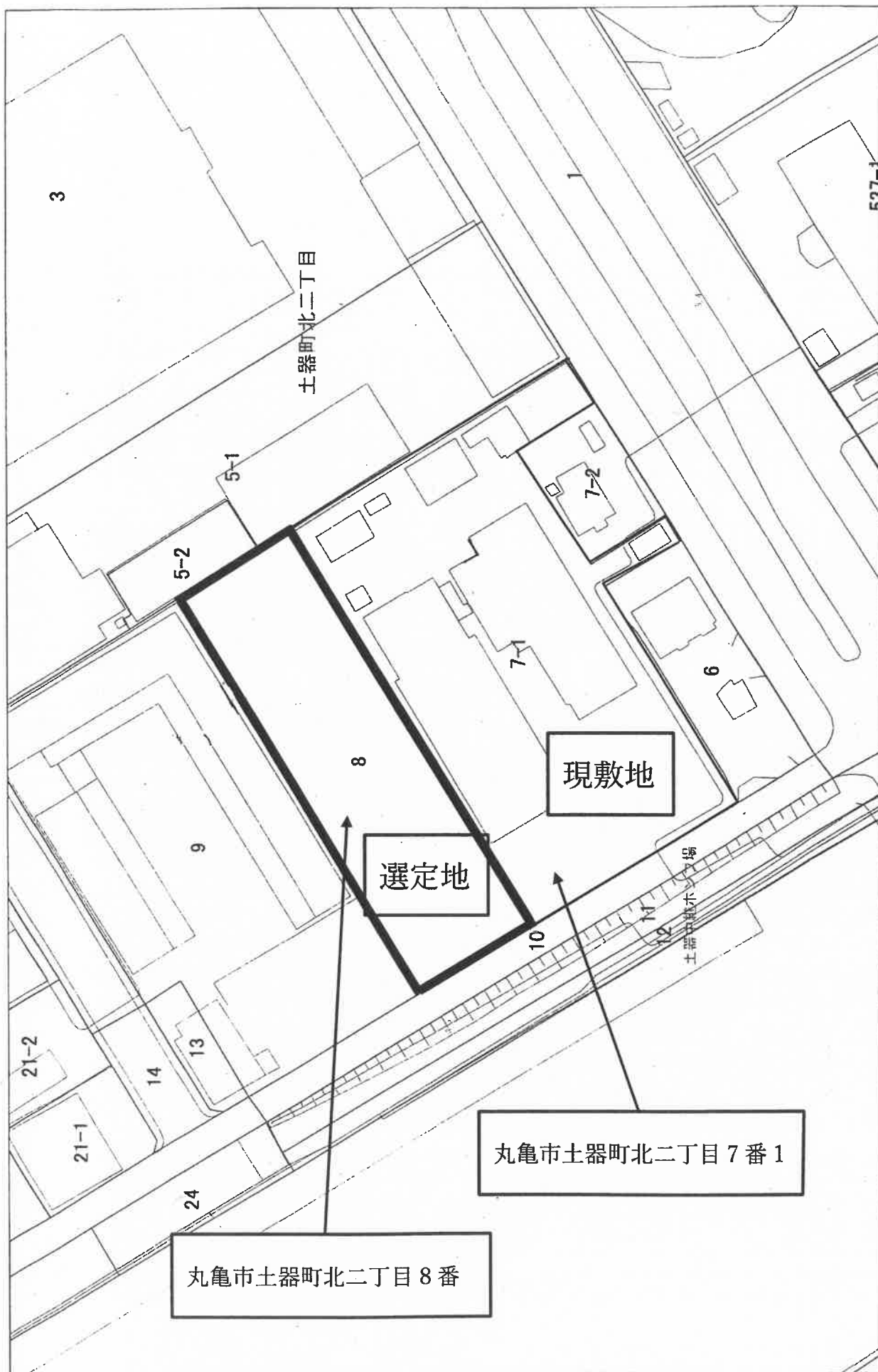
・建設工事➡選定した業者が実施する。

・開業準備➡選定した業者が実施する。

●令和 9 年度

・新第二学校給食センター供用開始





有機食材を使用した給食の提供について

昨年12月7日水曜日に市内4か所の学校給食センターから提供している給食で、有機食材を使用した給食を提供しました。

1. 提供食材有機野菜：有機栽培された大根及び人参（具材として使用）

2. 有機野菜を提供するねらい

○ 学校給食へ自然環境に配慮した有機食材を使用する

一般に化学物質が人体に与える影響は、大人より成長期の子どもにおいて大きいと考えられ、学校給食への自然環境に配慮した有機食材の使用は、食材への安心感や安全面での保障など、「安全・安心でおいしい学校給食」の提供に努めるという学校給食センターの基本方針に沿う取組として市民に広くアピールできる。

○ 食育の素材として、有機野菜を考えてもらう。

- ・ 有機野菜の使用については、SDGsの目標達成にも貢献する

該当するSDGsの優先目標と有機農業との関係は下記のとおり

優先目標3 すべての人に健康と福祉を

化学肥料・化学農薬の使用削減による水質汚染防止等が人々の健康や福祉につながる

優先目標6 安全な水とトイレを世界中に

化学物質の水路への流出防止につながる

- ・ 子ども達が自ら食材選択ができるよう図っていく

3. 今後の展開について

本年度は、作付けの段階から有機農家の方と打ち合わせを行い、出荷される畑で栽培されたものを有機農家の方から直接購入したため、有機農産物を使用したお味噌汁を提供できることとなった。

しかし、有機農産物は未だ供給量が少なく、学校給食の使用量の全量を賄うことはできないが、使用時期、使用品目を決めてから、栽培を依頼する方法であれば、安定して使用することができる。また、提供する有機農家の人数や、栽培面積が増えることにより、積極的な使用が可能となると考えられる。

4. 他自治体での有機食材の使用状況

- ・ 香川県内公立の学校等で、有機農産物を学校給食に使用するのは、丸亀市が初。
- ・ 四国内では、愛媛県今治市が昭和58年から、高知県四万十市が平成14年から、一部の学校から、それぞれ有機野菜による学校給食を行っている。
- ・ 全国的には、千葉県いすみ市が平成18年度から給食での全ての米を有機米に切り替えた。また、愛知県東郷町では平成19年度から有機野菜を給食に取り入れている。

R4.12.15
四国新聞

有機野菜おいしいね

学校給食に有機農産物を使用したメニューを提供する試みが、丸亀市の市立全小・中学校で初めて行われた。流通量や調達額といった課題を抱える中、生産者グループと使用量を作付け段階から調整。農薬や化学肥料を使わないなどの基準を満たした有機JAS認証のダイコン・ピーマン・ニンジン5kgがみそ汁の食材として提供され、市内四つの給食センターで調理した計約1万食が児童生徒らに振る舞われた。

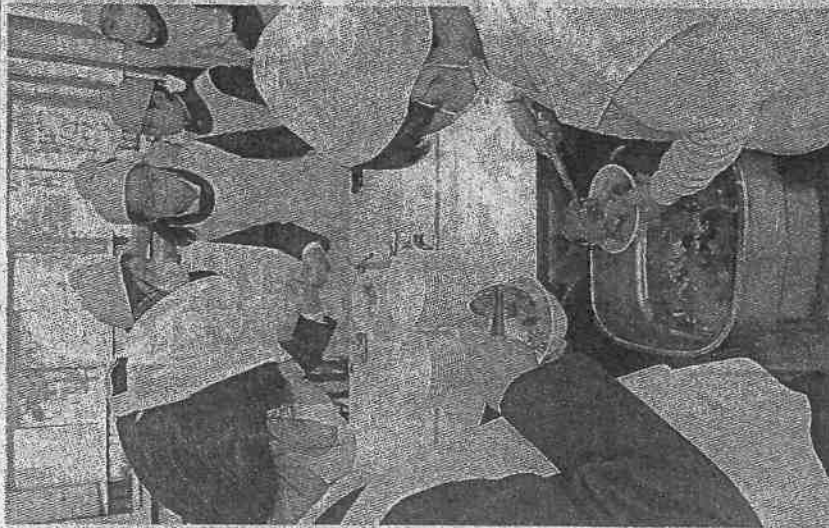
「有機農業の日」（12月8日）を前に、生産者グループの「まなまそーかーんぐ」（長岡輝幸代表）と連携して7日に実施。綾川町山田下の矢野耕平さん（42）の畑で5日に収穫したダイコン・ニンジンを使用した。長岡代表や矢野さんはこの日、同市綾歌町の岡田小学校（鎌田明美校長）を訪ね、3年生34人の給食風景を見学。矢野さんは「実際に食べる姿が見られて良かった。好き嫌いはあると思うが、作り方でおいしさが変わることを分かってもらえれば」と話した。児童は給食中に有機農産物について教わり、「しっかり考えて育てられていることが分かった」と坂井

丸亀市の小中学校 生産者協力で給食に

みそさん（9）。坂本聖太君（9）は「味がいつものダイコンやニンジンより濃くておいしかった」と笑みを浮かべた。

県小学校教育研究会の学校給食部会長も務める鎌田校長は「食材の選定では地産地消もそこだが、体にいいものを取り入れるようにしている。（有機農産物の利用は）さまざまな課題があるが、素晴らしい取り組みと評価。長岡代表は「まだまだ有機農産物を知っている人は少ない。子どもたちに喜んでもらい、普及することが大切。農家も増やしたい」と話した。

市教委は今後も献立の内容や提供する日程を検討しながら継続する方針。



有機栽培されたダイコン、ニンジンが入ったみそ汁を盛り付ける児童＝丸亀市綾歌町、岡田小



12月献立予定表



丸亀市中央学校給食センター
TEL 56-8125

日	曜 日	献立名		主に体をつくる もとなる食品		主に体の調子を整える もとなる食品		主にエネルギーの もとなる食品		エネルギー (kcal)	
		主食等	副食等	主にたんぱく質	主に無機質	主にカロテン	主にビタミンC	主に炭水化物	主に脂肪	献立のねらい	献立のねらい
1	木	スイートロール	ボンゴレスパゲッティ 小松菜のサラダ きなこビーンズ	あさり ベーコン ハム 大豆 きな粉	牛乳 チーズ	にんじん パセリ トマト 小松菜	にんにく たまねぎ エリンギ もやし コーン	スイートロールパン スパゲッティ 砂糖 でんぷん	油	613 762	手洗いを しっかりしよう
2	金	麦ごはん	高野豆腐のおとし揚げ 食べて菜のごま和え 寄せ鍋汁 みかん	鶏肉 高野豆腐 卵 豆腐	牛乳 ちりめん	食べて菜 ねぎ チンゲン菜 春菊 にんじん	しょうが にんにく もやし 白菜 しいたけ みかん	米 麦 でんぷん はるさめ	油 ごま	668 817	旬の食材：春菊
5	月	麦ごはん	さばのみそだれかけ チンゲン菜とたくあんのごま和え すまし汁	さば みそ 豆腐	牛乳 わかめ	チンゲン菜 にんじん ねぎ	しょうが もやし たくあん たまねぎ	米 麦 砂糖	ごま	656 801	バランスの 良い食事
6	火	麦ごはん (少量)	はたはたのから揚げ 小松菜と大豆の和え物 きりたんぽ汁 りんご	大豆 油揚げ みそ	牛乳 はたはた	小松菜 チンゲン菜 にんじん ねぎ	コーン 切干大根 大根 白菜 もやし りんご	米 麦 きりたんぽ さといも 砂糖	油	611 749	秋田県の料理 (友好都市)
7	水	麦ごはん	鮭の照り焼き 白菜のおかか和え 大根とにんじんのみそ汁	鮭 かつお節 豆腐 みそ 油揚げ	牛乳 わかめ	ほうれんそう 小松菜 ねぎ にんじん	しょうが 白菜 しめじ たまねぎ 大根	米 麦 砂糖 でんぷん	ごま	618 760	有機栽培 について知ろう
8	木	カステル コッペパン (小さめ、食料小は減(パン)) チョコ大豆バター (小・中)	ボルシチ ごぼうサラダ	きな粉 牛肉 かまぼこ	牛乳 生クリーム	にんじん トマト	たまねぎ セロリ コーン キャベツ ピーツ かぶ にんにく ごぼう きゅうり	コッペパン 砂糖	油 ジャガイモ・マヨネーズ チョコ大豆バター	643 773	北欧の料理 ボルシチ
9	金	麦ごはん	鶏肉の香味揚げ 白菜のごま和え いものこ汁 ④黒糖ビーンズ	鶏肉 豆腐 みそ 油揚げ 大豆	牛乳 ちりめん	ねぎ にんじん 小松菜 春菊	にんにく しょうが 白菜 しめじ 大根	米 麦 砂糖 でんぷん さといも	油 ごま	673 877	旬の食材：白菜
12	月	中華丼 (麦ごはん) (幼～小2まで)	百花のごまドレッシング和え 大学芋	えび いか うずら卵 豚肉	牛乳 ちりめん	チンゲン菜 にんじん 百花	白菜 きくらげ たまねぎ しょうが ししいたけ だけのこ にんにく もやし	米 麦 砂糖 でんぷん さつまいも	ごま油 ごま	688 857	百花について
13	火	さめぎの夢パン りんごジャム (小・中)	みそバーグ ポテトサラダ 冬野菜たっぷりスープ	鶏肉 みそ ハム ベーコン	牛乳	ねぎ にんじん チンゲン菜	しょうが きゅうり コーン たまねぎ かぶ レタス 白菜 ししいたけ	全粒粉パン ジャム パン粉 じゃがいも でんぷん 砂糖	油	648 810	冬野菜の栄養 レタスについて
14	水	麦ごはん	すき焼き風煮 ほうれん草とたくあんのごま和え みかん	牛肉 焼き豆腐	牛乳	にんじん ほうれんそう	白菜 白ねぎ ししいたけ たまねぎ 大根 もやし たくあん みかん	米 麦 こんにゃく ふ 砂糖	油 ごま	626 767	かぜの予防
15	木	小型ミルクパン	フライドチキン お花畑のサラダ ミネストローネ クリスマスケーキ	鶏肉 ハム ベーコン	牛乳	ブロッコリー にんじん パセリ トマト	カリフラワー コーン キャベツ たまねぎ セロリ	ミルクパン でんぷん じゃがいも 小麦粉 クリスマスケーキ	油	687 851	クリスマス料理
16	金	五目ごはん	ししゃものごま揚げ かぶと白菜のレモン和え えのきのみそ汁	鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳 ししゃも わかめ	にんじん ねぎ	ごぼう 枝豆 ししいたけ かぶ 白菜 レモン えのきだけ たまねぎ	米 砂糖 天ぷら粉	油 ごま	637 774	旬の食材：かぶ
19	月	食育の日 ごはん	みそ煮込みおでん ツナとキャベツのからしごま和え アーモンドいりこ	鶏肉 うずら卵 みそ ツナ	牛乳 昆布 かえり	にんじん 小松菜	大根 キャベツ もやし	米 砂糖 こんにゃく さといも	ごま油 ごま アーモンド	607 760	おいでまい について
20	火	コッペパン	鶏肉のママレード焼き ブロッコリーのごまドレッシング和え クラムチャウダー	鶏肉 ハム ベーコン あさり	牛乳	ブロッコリー にんじん パセリ チンゲン菜	きゅうり たまねぎ セロリ にんにく	コッペパン ジャム 砂糖 小麦粉 じゃがいも	油 ごま バター	638 800	ブロッコリーの 生産について
21	水	しっぽううどん	かぼちゃのかのこ揚げ 食べて菜のゆず香和え ④ミックスナッツ	鶏肉 油揚げ かつお節	牛乳	金時にんじん かぼちゃ ねぎ 食べて菜 にんじん	ごぼう たまねぎ 大根 白菜 ゆず	うどん 砂糖 パン粉	油 ごま ミックスナッツ	596 779	冬至の食事 について
22	木	米粉パン	鮭とほうれんそうのクリーム煮 れんこんのごまサラダ キウイフルーツ	鮭 ベーコン 白いげん豆 かまぼこ	牛乳 生クリーム	ほうれんそう にんじん	コーン エリンギ たまねぎ れんこん キャベツ キウイ	米粉パン じゃがいも 小麦粉	油 ごま バター ごまドレッシング	619 775	旬の食材：鮭
23	金	麦ごはん	さばの香味焼き 切干大根の三杯酢 冬の月菜汁	さば うずら卵 油揚げ みそ	牛乳 ちりめん	ねぎ にんじん	切干大根 きゅうり 白菜 白ねぎ 大根	米 麦 砂糖	ごま	722 888	冬休みの過ごし方 生活リズム

今月はこれを
使うのじゃ!



丸亀市産食材

じゃがいも ねぎ チンゲン菜 春菊 食べて菜 パセリ 小松菜 百花 ブロッコリー ほうれんそう 金時にんじん キャベツ にんにく しょうが ピーツ かぶ
大根 白菜 レタス 白ねぎ

香川県産の食材

米 麦 米粉パン さめぎの夢パン 牛乳 とり肉 卵 いりこ ちりめん にんじん 大根 レモン みかん

*献立は、材料その他の都合により変更することがあります。

*エネルギーは、小学校4年生(基準値 660kcal)・中学校2年生(基準値 830kcal)の値です。

12/7(水)

【有機野菜の大根、人参を使用します】

有機野菜とは、農薬や化学肥料を使わずに栽培した野菜で、有機JASマークが付いた野菜です。

環境に配慮した農作物の生産は、SDGsにも貢献しています。



12/19(月)

【さめぎ米 おいでまい】

香川県のオリジナル米で、2014年に品種登録されたブランド米です。

つや、粒ぞろいが良く、米の食味ランキングにおいて最高ランクの「特A」を獲得したこともあります。

学校給食にも使用され、県民米として親しまれています。





献立予定表

 丸亀市飯山学校給食センター
TEL 98-2235

日	曜日	献立名		主にエネルギーの もとになる食品		主に体をつくる もとになる食品		主に体の調子を整える もとになる食品		エネルギー (kcal)		
		主食等	牛乳	副食等	主に炭水化物	主に脂肪	主にたんぱく質	主に脂質	主にカロテン	主にビタミンC	小学校	中学校
1	木	スイートロールパン	牛乳	ボンゴレスパゲティ	パン きな粉	油	あさり ハム	牛乳	にんじん	にんにく 玉ねぎ	621	773
				小松菜のサラダ	スパゲティ		ベーコン	チーズ	パセリ	エリンギ もやし	646	804
2	金	麦ごはん	牛乳	きなこビーンズ	でんぶん 砂糖		大豆		小松菜	コーン	691	848
				高野豆腐の落とし揚げ	米 大麦	油	鶏肉	牛乳	食べて菜 葉ねぎ	生姜 にんにく	602	737
5	月	麦ごはん	牛乳	食べちゃって	砂糖 でんぶん	ごま	高野豆腐	ちりめん	チンゲン菜	もやし 白菜	609	747
				寄せ鍋汁	はるさめ		豆腐		春菊 にんじん	干ししいたけ	648	770
6	火	少量麦ごはん	牛乳	さばのみそだれがけ	米 大麦 砂糖	油	さば 豚肉	牛乳	小松菜	生姜 もやし	691	848
				チンゲン菜のおかかあえ	さつまいも		みそ		チンゲン菜	ごぼう 玉ねぎ	602	737
7	水	麦ごはん	牛乳	豚汁	こんにゃく		かつお節		葉ねぎ にんじん		609	747
				はたはたのから揚げ	米 大麦	油	油揚げ	牛乳	にんじん	きゅうり キャベツ	602	737
8	木	カミカミチー コッペパン (きなこ揚げパン・飯山北小学校 (小中:チョコ大豆バター))	牛乳	キャベツとわかめの酢の物	砂糖 きりたんぽ	ごま	みそ	わかめ	葉ねぎ	大根 白菜 もやし	602	737
				きりたんぽ汁 りんご	さといも		はたはた		りんご		609	747
9	金	麦ごはん	牛乳	鮭の照り焼き	米 大麦	油	鮭 油揚げ	牛乳	にんじん	生姜 白菜	609	747
				白菜のおかかあえ	砂糖		かつお節	わかめ	小松菜 葉ねぎ	しめじ 大根	648	770
12	月	小2まで 中華丼 (麦ごはん)	牛乳	大根とにんじんのみそ汁	砂糖		豆腐 みそ		チンゲン菜	玉ねぎ	648	770
				ボルシチ	パン (きな粉)	油	牛肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ セロリ ピーズ	648	770
13	火	さぬきの夢パン (小中:りんごジャム)	牛乳	ごぼうサラダ	(砂糖) ジャがいも	エッグフリーマヨネーズ	糸かまぼこ	生クリーム	トマト	キャベツ かぶ	648	770
					(チョコ大豆バター)				にんにく ごぼう きゅうり コーン		670	875
14	水	麦ごはん	牛乳	鶏肉のレモンづけ	米 大麦	油	鶏肉 豆腐	牛乳	にんじん	白菜 しめじ	670	875
				白菜のごまあえ	でんぶん 砂糖	ごま	油揚げ・みそ	ちりめん	小松菜 葉ねぎ	大根 レモン	678	848
15	木	小型ミルクパン	牛乳	いもの汁 (中:黒糖ビーンズ)	さといも		(中:黒糖ビーンズ)		春菊		678	848
				百花のごまドレッシングあえ	米 大麦	油	えび いか	牛乳	チンゲン菜	白菜 もやし	664	829
16	金	五目ごはん	牛乳	大学芋	でんぶん 砂糖	ごま油	うすら卵 豚肉	ちりめん	にんじん 百花	玉ねぎ 生姜 さくらげ	664	829
					さつまいも	ごま			干ししいたけ たけのこ にんにく		632	789
19	月	食育の日 ごはん	牛乳	みそバーグ	パン 砂糖	油	鶏肉 みそ	牛乳	葉ねぎ チンゲン菜	生姜 きゅうり	664	829
				ポテトサラダ	パン粉 でんぶん	エッグフリーマヨネーズ	ベーコン		にんじん	コーン 玉ねぎ	632	789
20	火	コッペパン	牛乳	冬野菜たっぷりスープ	じゃがいも	(りんごジャム)	ハム		かぶ レタス	白菜 干ししいたけ	632	789
				すきやき風煮	米 大麦	油	牛肉	牛乳	にんじん	白菜 白ねぎ 大根	632	789
21	水	しっぽううどん	牛乳	ほうれん草とたくあんのごまあえ	こんにゃく	ごま	焼き豆腐		春菊 ほうれん草	干ししいたけ 玉ねぎ	632	789
				みかん	ふ 砂糖				チンゲン菜	もやし たくあん みかん	690	853
22	木	米粉パン	牛乳	フライドチキン	パン 砂糖	油	鶏肉 ハム	牛乳	ブロッコリー	カリフラワー コーン	690	853
				お花畑のサラダ	でんぶん クリスマスケーキ		ベーコン		にんじん	キャベツ 玉ねぎ	619	748
23	金	丸亀の日 麦ごはん	牛乳	ミネストローネ クリスマスケーキ	コンキリエ	じゃがいも			パセリ トマト	セロリ	619	748
				ししゃものごまあえ	米 砂糖	油	鶏肉	牛乳	にんじん	ごぼう 玉ねぎ レモン	619	748
24	土	五目ごはん	牛乳	かぶと白菜のレモンあえ	こんにゃく	ごま	豆腐 油揚げ	ししゃも	小松菜	枝豆 干ししいたけ	619	748
				えのきのみそ汁	天ぷら粉		みそ	わかめ	葉ねぎ	かぶ 白菜 えのきたけ	610	763
25	日	食育の日 ごはん	牛乳	みそ煮込みおでん	米 さといも	ごま油	鶏肉 みそ	牛乳	にんじん	大根 キャベツ	610	763
				ツナとキャベツのからしごまあえ	こんにゃく	ごま	うすら卵 ツナ	昆布	小松菜	もやし	631	792
26	月	コッペパン	牛乳	アーモンドいりこ	砂糖	アーモンド	白豆腐	かえり			631	792
				鶏肉のマレード焼き	パン 砂糖	油 ごま	鶏肉 あさり	牛乳	ブロッコリー	きゅうり 玉ねぎ	631	792
27	火	しっぽううどん	牛乳	ブロッコリーのごまドレッシングあえ	ママレード	バター	ベーコン		にんじん パセリ	セロリ にんにく	631	792
				クラムチャウダー	小麦粉	じゃがいも	ハム		チンゲン菜		606	793
28	水	しっぽううどん	牛乳	かぼちゃのかのご揚げ	うどん	油	鶏肉	牛乳	金時になんじん	ごぼう 玉ねぎ	606	793
				食べて菜のゆずポン酢あえ	さといも	ごま	油揚げ		にんじん	大根 もやし	615	771
29	木	米粉パン	牛乳	(中:ミックスナッツ)	(ミックスナッツ)				葉ねぎ かぼちゃ	食べて菜 チンゲン菜	615	771
				鮭とほうれん草のクリーム煮	パン	油 ごま	ベーコン	牛乳	ほうれん草	エリンギ 玉ねぎ	697	857
30	金	丸亀の日 麦ごはん	牛乳	れんこんのごまサラダ	じゃがいも	バター	鮭 糸かまぼこ	生クリーム	にんじん	れんこん キャベツ	697	857
				キウイフルーツ		ごまドレッシング	白いんげん豆			キウイフルーツ コーン	697	857
31	土	丸亀の日 麦ごはん	牛乳	さばの香味焼き	米 大麦	ごま	さば みそ	牛乳	葉ねぎ	切り干し大根	697	857
				切り干し大根の三杯酢	砂糖		油揚げ	ちりめん	にんじん	きゅうり 大根	697	857
32	日	丸亀の日 麦ごはん	牛乳	冬の月菜汁			うすら卵			白ねぎ 白菜	697	857

*献立は、材料その他の都合により変更することがあります。 * (小・中)は小・中学校に、(中)は中学校につきます。

*エネルギーは、小学校4年生(基準値 660kcal)・中学校2年生(基準値 830kcal)の値です。

《おいでまいについて》

12月19日(月)のごはんは、JA香川県からの無償提供

の「おいでまい」になります。

「おいでまい」は、平成25年にデビューした香川県オリジナルのお米で、香川県の気候に適した品種です。全国の「米の食味ランキング」では、過去5回、最高賞の『特A』を受賞しました。粒ぞろいが良く、炊きあがりのつや、白さが特長で、どんなおかずにも合います!美味しくいただきます♪

 今月はこれと
違うのじゃ!


丸亀市産食材

里芋 ジャがいも 金時になんじん 小松菜 春菊 食べて菜 チンゲン菜 葉ねぎ パセリ 百花 ブロッコリー ほうれん草 かぶ キャベツ 大根 にんにく 白菜 ピーズ レタス 生姜 白ねぎ セロリ

香川県産の食材

米 大麦 米粉パン さぬきの夢パン うどん 天ぷら粉 牛乳 卵 鶏肉 かえり ちりめん たけのこ きくらげ レモン みかん

【有機野菜について】

12月7日(水)の大根とにんじんのみそ汁には、有機栽培された「大根」と「にんじん」が使われています。有機野菜とは、農薬や化学肥料を使用せず自然な土づくりの上で作られた農作物のことを言います。農家の人に感謝していただきます。

12月献立予定表



日	曜日	献立名		主にエネルギーのもとになる食品		主に体をつくるもとになる食品		主に体の調子を整えるもとになる食品		エネルギー (kcal)	
		主食等・スプーン	牛乳	主に炭水化物	主に脂肪	主にたんぱく質	主に無機質	主にカロテン	主にビタミンC	献立のねらい	献立のねらい
1	木	米粉パン	白米とコーンのシチュー ひじきとツナのサラダ りんご	米粉パン じゃがいも 小麦粉	油 バター ごま 和風ごまドレッシング	ベーコン とり肉 だし粉乳	にんじん チンゲンサイ たまねぎ キャベツ だいこん りんご	にんじん たまねぎ しょうが キャベツ しめじ しいたけ 大根	602 752	冬野菜 「白菜」	
2	金	ごはん	とり肉の和風ソースかけ 食べて菜のアーモンドあえ いものこ汁	米 さとう でんぶん さといも	油 アーモンド	とり肉 とうふ みそ 油揚げ	牛乳 食えて菜 にんじん ねぎ しゆんぎく	にんじん しょうが キャベツ しめじ たまねぎ しいたけ 大根	643 778	「おいでまい」 をあじわおう	
5	月	減量麦ごはん 味つけのり	ハタハタのから揚げ キャベツとわかめの酢の物 きりたんぽ汁	米 大麦 さとう きりたんぽ さといも	油 ごま	油揚げ とうふ みそ	牛乳 のり ハタハタ ちりめん わかめ	にんじん ねぎ きゅうり キャベツ 大根 白菜	610 768	秋田県の料理	
6	火	中華丼 幼と小1.2年のみ	百花のごまドレッシングあえ 大学いも 【中】チーズ	米 大麦 さとう でんぶん さつまいも	油 ごま	ぶた肉 えび いか うずら卵	牛乳 【中】チーズ	にんじん チンゲンサイ ひやつか	640 869	冬野菜 「百花」	
7	水	麦ごはん	さけのてり焼き 白菜のおかかあえ 大根とにんじんのみそ汁	米 大麦 さとう でんぶん	油	さけ とうふ かつおぶし みそ 油揚げ	牛乳 ほうれんそう ねぎ にんじん	しょうが はくさい しめじ 大根	620 776	有機農業に ついて	
8	木	カミカミデー コッペパン	ボルシチ ブロッコリーサラダ フライピーンズ	コッペパン じゃがいも さとう でんぶん	油	牛肉 ハム 大豆	牛乳 生クリーム	にんじん トマト (缶) ブロッコリー	613 776	ピーツについて	
9	金	麦ごはん	すきやき風煮 キャベツのごまあえ みかん	米 大麦 こんにやく ふ さとう	油 ごま	牛肉 焼きとうふ	牛乳 しょうが しゆんぎく 小松菜	白菜 根深ねぎ しいたけ たまねぎ 大根 キャベツ みかん	601 727	すきやきの 料理名	
12	月	麦ごはん	さばのみそだれかけ キャベツの昆布あえ 寄せ鍋汁	米 大麦 さとう 春雨	ごま	さば みそ とり肉 とうふ うずら卵	牛乳 しおこんぶ ちりめん	小松菜 ねぎ しょうが キャベツ 白菜 しめじ しいたけ	703 883	寄せ鍋につい て	
13	火	小型ミルクパン	フライドチキン お花畑のサラダ ミネストローネ クリスマスケーキ	ミルクパン 上新粉 でんぶん さとう コンキリエ じゃがいも ケーキ	油	とり肉 ハム ベーコン	牛乳 にんじん ブロッコリー パセリ トマト	にんじん しょうが キャベツ カリフラワー キャベツ コーン かぶ たまねぎ セロリー	720 893	食文化につい て	
14	水	五目ごはん	ししゃものごま揚げ かぶと白菜のレモンあえ とうふのみそ汁	米 大麦 こんにやく さとう ふ てんぷらこ	ごま 油	とり肉 油揚げ とうふ みそ	牛乳 子持ちししゃも わかめ	にんじん てんぷらこ ねぎ	601 800	冬野菜：かぶ	
15	木	スイートロール	あさりのトマトソーススパゲティ 小松菜のサラダ いりこアーモンドのオリーブオイル ヨーグルト	スイートロール スパゲティ さとう	油 アーモンド オリーブオイル	あさり ベーコン ハム	牛乳 かえり ヨーグルト	にんじん トマト (缶) 小松菜	619 767	カルシウム	
16	金	かぼちゃカレー ライス	ごぼうサラダ キウイフルーツ	米 大麦 じゃがいも さとう 小麦粉	油 エッグフ リーマヨ ネーズ	ベーコン とり肉 大豆	牛乳 チーズ だし粉乳	かぼちゃ にんじん	701 860	ビタミンの 上手なとり方	
19	月	食育の日 麦ごはん	さばの香味やき 切り干し大根の酢の物 月菜汁	米 大麦 さとう さといも	油 ごま	さば 油揚げ うずら卵 みそ	牛乳 ちりめん	にんじん ねぎ しょうが きゅうり 切干大根 たまねぎ しめじ	724 926	みそについ て	
20	火	コッペパン	ささみのレモンソース煮 ポテトサラダ 冬野菜たっぷりスープ 【中】アーモンド小魚	コッペパン でんぶん さとう じゃがいも	油 エッグフ リーマヨ ネーズ 【中】アーモン ド	とり肉 ハム ベーコン	牛乳 【中】かえり	にんじん チンゲンサイ パセリ	649 858	香川県産小麦 で作った コッペパン	
21	水	しっぽくうどん	かぼちゃのかのこ揚げ 食べて菜のゆず香あえ	うどん さといも さとう	油	とり肉 油揚げ かつおぶし	牛乳	にんじん かぼちゃ ねぎ 食えて菜 しゆんぎく	583 781	冬至につい て	
22	木	コッペパン	クラムチャウダー 元気サラダ 小煮干しとアーモンドのいり煮	コッペパン じゃがいも 小麦粉 さとう	油 バター アーモンド	ベーコン あさり ハム かつおぶし	牛乳 こんぶ だし粉乳 クリーム かえり	にんじん チンゲンサイ パセリ	614 775	チャウダーに ついて	
23	金	麦ごはん	にこみおでん いかのさらさ揚げ 白菜と水菜のごまあえ	米 大麦 こんにやく さといも さとう でんぶん	油 ごま	牛肉 うずら卵 みそ いか かつおぶし	牛乳	にんじん みずな 大根 しょうが 白菜	642 823	おでんについ て	

* 献立は、材料その他の都合により変更することがあります。

* エネルギーは、小学校4年生(基準値660Kcal・中学校2年生830Kcal)の値です。

今月はこれを使うのじゃ!

丸亀市産食材

白菜 小松菜 食えて菜 かぶ ブロッコリー 菜ねぎ にんにく チンゲンサイ 百花 大根 レタス じゃがいも パセリ

香野 金時人参 ほうれんそう ピーツ

香川県産の食材

米 大麦 牛乳 卵 さぬきのゆめパン 米粉パン コッペパン いりこ ちりめん セロリ かぶ だけのこ キウイ みかん

おいでまい



給食で使用している米「おいでまい」は、平成25年にデビューした香川県オリジナルのお米です。12月2日(金)使用分は、JA香川県より無償で提供していただけます。

12/8(木)・20(火)

香川県産小麦のコッペパン登場

香川県とJA香川県が連携して、パン用の県産「はるみずき」を試験栽培し、この秋に収穫したものを学校給食用のパンとして12月の給食に登場することになりました。

12/7(水)有機野菜「大根」「にんじん」

有機野菜は「化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組み換え技術を利用しないこと」を基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいう。」とされています。12月7日(水)みそ汁の「大根」「にんじん」に使用します。

県産小麦を使用したパン給食について

香川県と JA 香川県が連携して、パン用の香川県産小麦「はるみずき」が試験栽培され、先般収穫されたことに伴い、地産地消の推進や多様なパンを提供する観点から、「はるみずき」を使用した学校給食用パンを試行して提供された。

1. 香川県産小麦 100%使用の給食パンの概要

(1) パンの種類 コッペパン

(2) 使用する小麦

① 県産小麦「さぬきの夢」(使用率 20%)

香川県農業試験場が、さぬきうどんのために開発した、香川県オリジナル品種の小麦の総称

現在では、うどん以外にもそうめんやお菓子、お好み焼きなどの様々に使われている

② 県産小麦「はるみずき」(使用率 80%)

農業・食品産業技術総合研究機構 西日本農業研究センター(善通寺市)において育成された、西日本の主要なパン用小麦品種

香川県では、令和3年からさぬき市、東かがわ市で栽培を開始した

「はるみずき」は、タンパク質含有量が高く、パン生地弾力性が強いパンに向いている

2. 提供日

- | | |
|-----------------|--------------------|
| ① 中央学校給食センター | 12月20日(火)、1月31日(火) |
| ② 第二・本島学校給食センター | 12月8日(火)、12月20日(火) |
| ③ 飯山学校給食センター | 1月12日(木)、1月31日(火) |

3. 今後の展開

香川県学校給食会では、今年度は、「はるみずき」を使用した学校給食用パンを試行として提供したが、今後県産小麦を使用するにあたっては、学校給食に提供できる量が限られることや、県産小麦粉と外国産小麦粉との価格に差があることが課題となる。そのため、これらの課題を解決することが必要不可欠ではあるが、地産農産物の使用割合を高められることや、食育の一環として活かせることから、来年度以降の取扱いについては、今回の試行結果や、上記課題等を踏まえ、引き続き県産小麦を使用した学校給食用パンの提供ができるよう進めていきたいと考えている。



ちさん ちしょう
地産地消ベジね！

そっだよ！良く知っっているね。さすがベジィさん！

ちさん ちしょう
地産地消とは、

「地元で作られたものを、地元の人たちが消費すること」だね。

外国から日本にやってくる作物(食べ物)はたくさんあって、小麦もその一つなんだ。外国のものも、もちろん美味しいんだけど、外国のものばかりに頼っていると、地元で作物を作る力が無くなってしまふよ。もし外国で作物が作れなくなるとき、日本にも入ってこなくなり、困ってしまうよ。

香川県で作られた食べ物を、地元の人たちが食べることは、香川県の農家さんの応援にもなり、香川県の農業を支え、未来に食をつなげることになるんだ。少しずつでも、地元でできた食べ物を見かけたら、選んでおいしく食べてみてね。

＼みんな！さっそく、地産地消だよ！

「さぬきの夢」×「はるみずき」を使った
香川県産小麦100%の給食パン



今回、「さぬきの夢」と「はるみずき」の力をあわせて給食パンになったよ！
もちもち、しっとりした食感を味わってね！



香川県産小麦を
「はるみずき」で
Instagram



香川県産小麦
「ベジィさん」

香川県
「さぬきの夢」

発行／「さぬきの夢」利用促進協議会
2022年12月発行

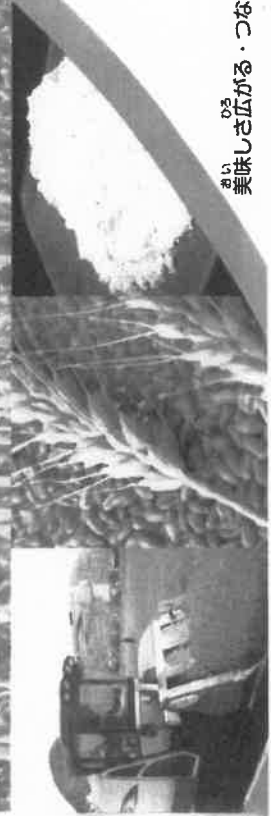


香川県産小麦「さぬきの夢」と
「はるみずき」を一緒に知るベジィ！

ベジィさん
香川県産小麦イメージキャラクター

「さぬきの夢」がつくる
おいしい笑顔

香川県の小麦
ご紹介



香川県

美味しさ広がる・つながる「香川の小麦」食育ガイド

「ちぬきの夢」を知ってるベジ？

ゆめ か がわけん
「さぬきの夢」は、香川県が「さぬきうどん」のために
かいほう こむぎ ひんしゅ なまえ
開発した小麦(品種)の名前だよ！

昔、香川県では「さぬきうどん」用に、小麦がたくさん作られていたんだ。でも、1960年頃、長雨や病気がまん延したことが原因で、県内では小麦がほとんど作られなくなってしまうたんだ。

そんな中、^{なか}「香川県で育てた小麦で『さぬきうどん』を作りたい」といった、さぬきうどんの職人さんの願いをうけて、2000年に誕生したのが「さぬきの夢」なんだ！

／「さぬきの夢」は平成生まれだよ／



こむぎ
小麦は、皮を取って、
こむぎこむぎ
小麦粉にして使われ
るよ



「さぬきの夢」は、どこで作られているベジ？

みんなが^す住んでいる、香川県^{かがわけん}だけで^{つく}作られているよ。

こむぎ　あめ　には　て　め　ゆ　め　こむぎ
小麦は、雨や水たまりが苦手なんだ。でも、香川県は雨が少ないから、小麦が育てやすいんだ！

だから、昔から香川県では「さぬきうどん」用に小麦栽培が盛んだんだね。
みんなの近所では、5月下旬頃に、黄金色に輝く、きれいな麦畑を見ることが
できるよ！

	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
栽培カレンダー]										

☐ ☐ 種まき せいよう 成長 しゅうかく 収穫

小麦は、コンバインって
いう機械で収穫するよ！



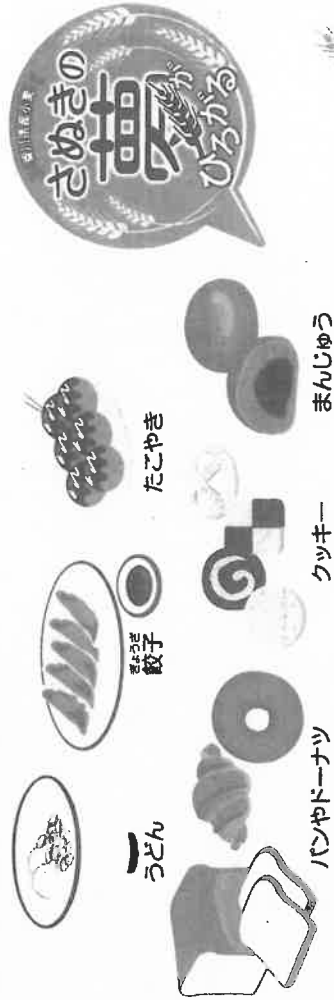
こがねいろ かがや こむぎ
黄金色に輝く小麦

「さぬきの夢」って、おいしいベジ？

おち え が お
思わず笑顔になる、おいし^ぶさだよ!!!

「さぬぎの夢^{ゆめ}」をつか^{つか}った食^たべ物^{もの}は、小^こ麦^{むぎ}の豊^{ゆた}かな香^{かほ}りがして、もちもち、しっとりとした、おいしさを味わえるよ！

「たぬきうどん」はもちろん、餃子やクッキー、どらやき、パンなどいろいろな食べ物で使われているよ。



うとんだだけじゃなく、いろんな食べ物に使えるよ!!

ニューフェイス「はるみずき」が、やってきたベジ？

はじめまして！これからよろしくね！

これまで、香川県で作られる小麦は、「さぬきの夢」がほとんどだったけど、2021年から「はるみずき」の栽培も始まったんだ！

「はるみずき」は主^{おも}に、パン用^{よう}に使^{つか}われるよ。
これから「さぬきの夢^{ゆめ}」と「はるみずき」の2つの方^{かた}
をあわせて、おいしい笑顔^{えんがん}をつくっていくよ！

けんさんこむぎ
県産小麦をいろいろな料理や
りよう

お菓子の材料に使ってほしいな！

「たぬきの夢」^{orid}「はるみずき」