子どもの貧困対策実践交流会2019

公立学童保育室への夏期休業中の給食提供

越谷市の13年の実績と課題

2019/12/7 自治労越谷市職員組合 執行委員長 沼尻 俊彦

越谷市の概況

- ◆ 埼玉県の東南部に位置し都心から約25kmの距離にある中核市。
- ◆ 人口は約34万で千葉の幕張に次ぐ東洋二の店舗 規模を誇るイオンレイクタウンがある
- ◆ 典型的なベットタウンで中小企業からマンションへと政策ターゲットが変わってきている
- ◆ 水郷の街であり3本の一級河川が街を流れ水害が 多い土地で水防には特に力をいれている
- ◆ 職員数:行政職 2600人 現業職370人 臨時· 非常勤職員800人
- ◆ 現評発足は1979年7月で非組合員は3人、組織率99%

写真で見る越谷市



水郷のまち越谷

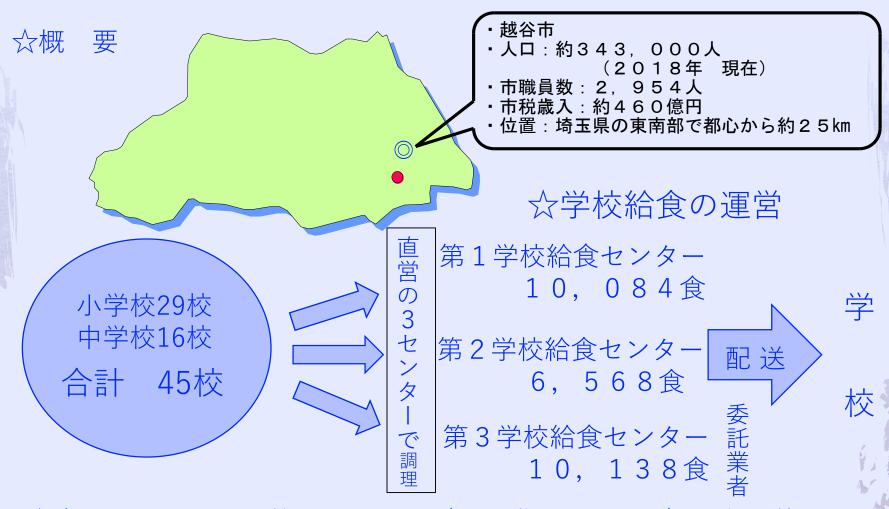


竜巻被害



2015年9月10日 台風18号での被害

越谷市の概要及び運営



☆全センター調理員数:151人(正規職員108人) 欠員約40人 機械張り付け要員(洗浄) O-157等衛生強化要員・代替要員含む

越谷市の学校給食を取り巻く情勢 2002~04年

第3次~第4次行政改革

- ○行政改革推進委員会で学校給食の 委託化についての議論
- ○中間プランにて職員全体から125人 (4.6%)の人員削減

議会からの圧力

○常任委員会で保守系の市議会議員より「委託はどうしてできないのか? 三期の40日はいったい何をしている のか?」の追求をされた



何をやったらいいのか?

組合と組合員の選択

なるべくなら給食に 関係がある仕事を

- 1. 高齢者への配食サービス
- 2. 学童保育室への提供
- 3. クラブ給食 etc

保護者からの要望 や部会等での議論

事前協議制を再度徹底では、で阻止して関連認をした。

学童保育室への給食提供

組合からの事業化提案に当局の姿勢(給食課)

当局の難色理由

- ○行政としてやるには部単独での 実施は無理で、給食費の徴収等 事務処理に問題があり、児童福 祉部(当時)の主たる事業である。
- ○衛生管理上の問題が多く、食中 毒の危険がある。
- ○調理員が器具等と全て取り出し磨き・洗浄をして、器具修理の作業メドーがつかず施設を使える状態ではない。
- ○一食当たりのコストが476円になり、 とても保護者の理解が得られない (通常は学校給食法により材料費のみ)。
- ○補助金を利用した施設で目的外使 用になり、学童給食は作れない。

改善策・その他

教育委員会としては、調整はしない。双 方の意見を聞き改善策を探す。

→ 調理員への再教育や設備の再点検。

汚染区域・非汚染区域の見直し、作業導 →線の見直し、作業日程の見直し。

給食事業費を単に食数で割り返しただけ (人件費、管理費も含む)で、最終的に は食材以外に40円(光熱費・電気ガス 代)と算出し、1食250円に

最近の動向として、学校等が複合施設等の機能を備え、給食施設の利用も増加している現状がある。(文科省見解)利用要件

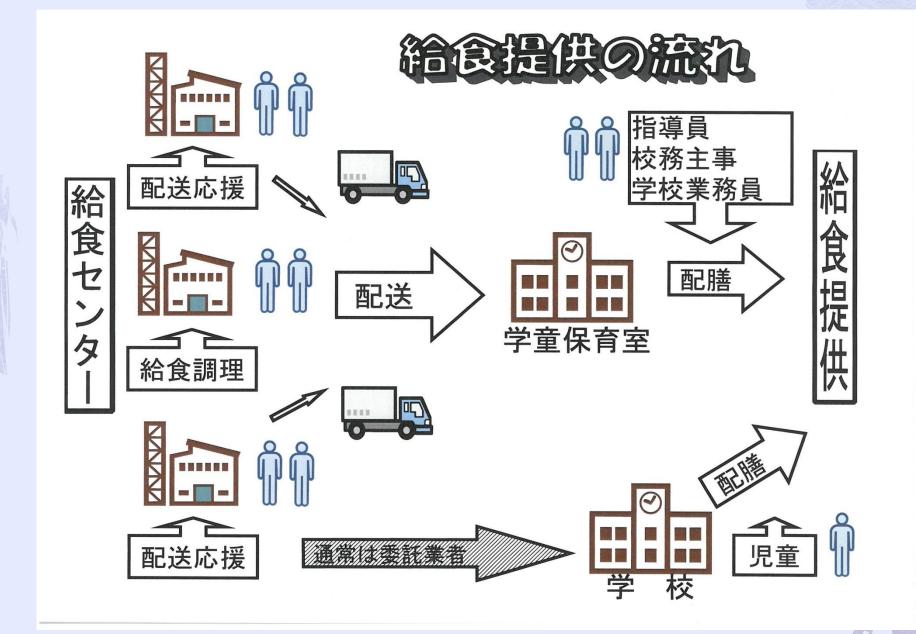
- ①当該事業が主たる事業でないこと。
- ②利益を生むような事業に供さないこと。
 - ③余力能力の範囲であること。

導入に至った経緯

★夏休み中における学校給食センター(直営)の調理員の業務は、学期中に実施困難な食器や調理器具等のメンテナンスなどを行っている。その様な中、現場で働く調理員(組合員)から人材及び施設の更なる有効活用の声が上がり、事業実施に関する検討が行われた。

また、学童保育室では夏休み中の弁当持参に伴う衛生管理面での不安があった。

このようなことから、市長部局と教育委員会が協議を重ね、2005年に試行を行い2006年より本格実施となった。



学童保育室・夏期給食提供の概要

学童保育室の概要

- ★1974年事業開始
- ★市内30小学校区
- ★公設公営26校区40施設 公設民営4校区3施設 民間事業所 3施設
- ★開室時間

授業日は放課後から19時まで 休業日は8時から19時まで 土曜日は8時から18時まで 夏休みは7時30分から19時まで

夏期学童給食の概要①

- ★2005年度に9ヶ所で試行 (児童、保護者、指導員にアンケートを実施)
- ★2006年度より全ての公設施設で提供を始める
- ★学童給食は、市内3ヶ所の学校給食センターが 持ち回りで調理し、各保育室に概ね11時から11 時半までに、給食センター職員が配送する。
- ★給食センターからは、通常の学校給食と同様に 大食缶や小食缶と併せ、お椀やお盆なども一 緒に配送されるため児童は箸やスプーンのみ を用意する。
- ★食缶や食器類の返却は13時半から14時までに 給食センター職員が回収。返却の際は指定のご み分別等を行う。

夏期学童給食の概要(2)

★給食は、提供期間に於いて1日単位で注文するこ とが可能。1食270円の実費徴収金をいただく。 なお、食物アレルギーへの対応は行っておらず、 献立と併せて公開している原料配合表により、 利用者が確認し注文することにしている。

★事業実施における役割分担

青少年課

- ・学童保育室の運営全般 ・給食の案内作成、配布
- ・給食の注文受付、集計・実費徴収金、材料費の支出

給食課

- ・学童給食に係るセンターとの連絡調整
- ・夏期給食の献立計画
- ・提供に関する注意事項、分別ルールの作成

給食センター

- ・給食の調理、配送・食缶・食器の洗浄、消毒
- ・食材の放射線測定

2019年度事業内容

- ★提供日数は14日間
- ★対象施設48施設 対象児童3,039人
- ★昨年は空調工事の ため提供日数が 5日間となった。



年度	8/1時点 在 籍 児童	申込児童	給食 提供日数	給食 申込数	給食 申込率
2019年	3, 039	2, 163	14	24, 245	71. 2%
2018年	2, 958	1, 787	5	7, 659	60.4%
2017年	全ての給食セン	ンターで大規模の	女修工事を実施し	したため夏期学 章	置給食は休止 。
2016年	2, 821	2, 095	16	26, 545	74.3%
2015年	2, 768	2, 127	17	30, 552	76.8%
2014年	2, 289	1, 705	19	27, 452	74.5%
。2013年	2, 168	1,773	19	25, 937	81.8%

夏期学童給食の実施

- ★過去の実績から、登録児童数における申込み率は70%強。
- ★1日に提供する食数は1,800食程度なので 1センターで対応可能。

1,914

1,850

★提供日数は、毎年計画される改修工事や備品入れ替えの スケジュールを勘案し、可能な限り多くの日数を行う。

	-			3 130 0		` '		7 0	
	7/29	30	31	8/1	2	5	6	7	
前期	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(月)	(火)	(水)	計
食数	1,829	1,816	1,779	1,823	1,823	1,800	1,813	1,764	14,447
後期		8/20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (余)	26	27 (火)		計

1,924

1,916

1.902

1.935

11,441

写真で見る学童給食提供







配缶作業



配送風景



配膳風景1





配膳風景2





食事風景

今後の課題と方向性①

★夏期学童給食は、「栄養価が高く、安全で温かい昼食を 手軽に食べることが出来る」「いつも食べている学校給食と 同じものが食べられる」との声や、就労する保護者の弁当 作りの負担軽減になる等、大変好評を得ている。

さらに、保護者からは、提供日数の増加を求める要望もある。

しかしながら、学校給食センターは学校給食を安全安心、 確実に提供することが本来の目的の施設であるため、 長期休業期間中に行われる大規模な施設整備の改修や メンテナンスを優先しなければならず、現状維持が妥当。

今後の課題と方向性 ②

★近年猛暑日が続くなど気温が高い状況の中では、 食中毒の発生が懸念され、その防止対策も必要 になる。

しかしながら・・・

当局側としては、この事業は就労支援と子どもたちの 安全な生活の場の確保、安心な昼食の提供を目的とし て。

労働組合としては、現業職場の直営堅持の目的として。

今後もこの事業は継続していきたい いと考えています。

最後に・・・

当局が視察団体にこう言っています。

学童保育室は就労支援に位置づけられる事業であることから、夏期学童給食については大変好評をいただいている事業であります。給食センターの施設修繕等で提供日数が少ない時もございますが、今後も引き続き事業を継続してまいりたいと考えております。

もしかすると、この事業が子どもの貧困対策につながるかもしれないと… 皆さんはどのように思いますか?

ご静聴ありがとうございました・・・

案内文書

平成30年6月27日

入室児童保護者 各位

青少年課長

学童保育室における夏期学校休業期間の学童給食について

初夏の候、皆様方におかれましては益々ご健勝のこととお喜び申し上げます。 さて、夏休み期間に学童保育室に入室している児童を対象に、下記のとおり学童給食を 実施いたします。

つきましては、ご希望される方は申込期間内にお手続きをお願いいたします。

記

1 提供期間 平成30年8月20日(月)から8月24日(金)までの5日間

2 提供内容 献立表のとおり

※原料配合表は、市ホームページ「夏期給食申込み」に掲載しております。

3 費 用 1食あたり270円

4 申込期間 7月26日(木)19:00まで

※申込期間後の修正・取消しはできません。

5 申込方法 電子申請により申込み

※電子申請の詳細は別紙申込み手順を確認してください。 ※電子申請が不慣れな方は、指導員にご相談ください。

6 支払方法 納付書払い(8月中旬に学童保育室から通知)

※金融機関の窓口払いのみとなります。口座振替及びコンビニ払いには対応しておりませんので、ご了承のうえお申込みください。

(裏面へ)

7 注意事項

- (1) 電子申請における注意点
 - ① 申込みに必要な利用者登録は行っておりますので、配布した利用者 I D・パスワードでログインできます。
 - ② 利用者 I D・パスワードは児童ごとに異なります。兄弟・姉妹で申込む場合は、 それぞれの利用者 I D・パスワードでログインしてください。
 - ③ 電子申請中は一時保存や中断をせずに、入力を完了してください。
 - ④ 申込み内容を修正・取下げ(キャンセル)する場合は、QRコード等から再度アクセスしていただき、画面上部にある「申込内容照会」画面より、「修正する」・「取下げを依頼する」ボタンの操作で手続してください。操作手順が不明なときは青少年課または指導員にお問い合わせください。
 - ⑤ 取下げを依頼した後、再度申込みが必要になった場合は、青少年課にご連絡ください。

(2) その他注意点

- ① 学童保育料および夏期学童給食費に未納がある方については、利用者 I D・パス ワードの通知を保留しております (平成30年6月15日時点)。納付後に青少年 課へ発行を依頼してください。
- ② 費用の支払い方法は金融機関窓口での納付書払いのみとなります。口座振替及び コンビニ払いには対応しておりません。
- ③ 事前に食材を発注するため、申込期間後の変更はできません。また、希望日に休 室した場合の返金はできません。
- ④ 電子申請で申込みいただいた内容は、申込み完了のメールで確認できます。また、以下のとおり申込み状況を学童保育室に掲示しますので、申込み内容を必ずご確認ください。

【掲示対象】 7月12日13時までの申込みデータ

【掲 示 日】 7月13日(金)

※ 確認には利用者 I D が必要になります。

申込み手続きをした内容が反映されていない場合は、手続きが完了していないことが考えられます。 その際は、申込期間内に青少年課へご確認ください。

(問い合わせ) 青少年課 12963-9158(直通)

電子申請

平成30年6月 日

<保護者氏名> 様 <児童氏名> 様 (通知書番号)

> 平成30年度学童保育室夏期給食における 電子申請用利用者ID及びパスワードについて

平成30年度学童保育室夏期給食申込みの電子申請で使用する利用者 ID 及びパスワードをお知らせいたします。

なお、過年度に通知した ID 及びパスワードは使用できませんのでご注意ください。

<児童名> 様申込み用

利用者 I D: •••• パスワード: ▲▲▲▲

この手続きは利用者登録せずに、利用することは できません。

既に利用者登録がお済みの方

利用者ID パスワード

インをしてください。

※上記の利用者 I D とパスワードでログ

メールアドレスを変更した場合は、 ログイン後、利用者情報のメールアドレスを変更ください。 パスワードを忘れた場合はこちら

ログイン

【申込み手順について】

T'	
QRJ-F	① QR コードを読み取る場合は、読み取り
	後手順⑥の画面へ遷移します。
	越谷市ホームページからお申込の方は手
27	順②から順に操作を行ってください。
国籍为经济的	
olla	② 越谷市ホームページのトップメニュー
シティブロモーションサイト	からくらし・市政を選択します。
越谷ってこんなとこ!	
THEORETON ()	
市制60周年記念サイト ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
安全・安心情報	
女主、女心阴极	
くらし・市政	
手続きナビ	
i .	③ 子育て・教育・生涯学習を選択します。
くらし・手続き	
子育で・教育・生涯学習	
福祉・保健医療	
産業・事業者の方へ	
市政·市民参加	
幼稚園	④ 学童保育室を選択します。
学童保育室	
青少年教育	
学校教育	10

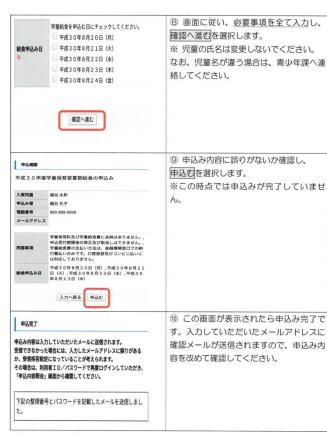
1

電子申請

【申込み手順について】

お申込みについて □ お申込はごちら (パソコン・スマート フォン) (外部サイト) ※給食費の支払い方法については、金融機関での窓口払いのみとなります。口座振替及びコンビニ払いには対応しておりませんので、予めご了承のうえお申込みください。	⑤ 平成30年度学童保育室夏期給食の申込みを選択した後、 お申込みはこちら (パ) ソコン・スマートフォン) を選択します。
この手続きは利用者登録せずに、利用することは できません。 既に利用者登録がお済みの方 利用者の	⑥ 配布した電子申請用利用者 ID とバスワードを入力して、「ログイン」を選択します。
メールアドレスを変更した場合は、 ログイン後、参照の場所のメールアドレスを変更ください。 バスタフートを売れた場合はこちら エクイン 上記をご理解いただけましたら、同意して進んでくださ い。 受付時期は2018年6月27日12時00分~2018年7月26日	⑦ 説明・利用規約等をお読みいただき、 同意するを選択します。
19時00分です。 「申込む」ボタンを押す時、上配の時間をすぎていると 申込ができません。 「覧へ戻る」 「同意する」	

【申込み手順について】



- ※ 申込み内容の修正・取下げ(キャンセル)する場合は、QRコード等から再度アクセスしていただき、画面上部の「申込内容照会」画面より修正する・取下げを依頼するボタンでそれぞれ行ってください。
- ※ 取下げの依頼をした後、再度申込みが必要な場合は、青少年課へご連絡ください。

平成30年度 学童保育室給食献立表

					00十尺 于重体有主		1137			
日	8月20日	(月)	8月21日	(火)	8月22日	(水)	8月23日	(木)	8月24日	(金)
	ビーフカレー(御飯)		味噌ラーメン		おかめ丼(御飯)		カレーミートサンド(フォカッ	チャ)	ご飯	
1 1	ほうれん草とコーンのソー	- -	小籠包(2)		冷奴		乳飲料コーヒー		わかめふりかけ	
献	オレンジ		ジャーマンポテト		焼芋		ポトフ		鶏肉の照り焼き	
I ITIN	味付け小いわし		冷凍パイナップル		冷凍りんご		冷凍みかん		場内の無り焼き 豚汁	
立	味がいかいれた		/ カ凍ハイナツノル		/7/果りんこ		市凍みかん			
名									冷凍白桃	
	スプーン				スプーン	5.7	スプーン			
\vdash		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
1 1	精白米	75	中華麺	154	精白米	70	(冷凍)フォカッチャ(スライス)70g	70	精白米	70
1 1	牛もも肉	45	キャベツ	10	玉ねぎ	45	牛肉	40	32277	
1 1	じゃが芋	45	もやし	20	白滝	28	玉ねぎ	20	わかめふりかけ3g	3
1 1	玉ねぎ	45	ホールコーン	10	豚もも肉(酒生姜漬)	28	人参	20	1710 0713 710 17 08	
1 1	人参	17	長ねぎ	10	豚肩肉(酒生姜漬)	28	根生姜	0.7	鶏もも切身(酒漬)70g	70
1 1	ウスターソース	2.2	人参	5	(冷凍)ほうれん草	10	トマトケチャップ	10	米サラダ油	1
材	トマトケチャップ	2.2	豚もも挽肉	10	人参	13	ウスターソース	5	濃口醤油	3
144	カレールウ	17	白すりごま	1	車麩	6.5	塩	0.2	本みりん	1.5
料	塩	0.25	根生姜	0.5	+処 米サラダ油	1	カレー粉	0.65	清酒	0.6
名及	米サラダ油	0.5	干椎茸スライス(菌床栽培)	0.5	濃口醤油	11	馬鈴薯澱粉	2	上白糖	0.6
及	ガラムマサラ	0.08	にんにく	0.2	上白糖	5	米サラダ油	1.2	水	3
び	粉チーズ	3.5	赤味噌	16	本みりん	1	ポップ/加	1.2	<i>*</i> *	"
分	プロセスチーズ(ダイス状)	3.5	濃口醤油	3.5	7K	20	乳飲料コーヒー	200	豚もも肉	20
量	7127 7(7174)	0.0		0.9	<i>x</i>	20	TUMPT C	200	じゃが芋	20
1 - 1	キャベツ	10	中華用スープストック	0.5	冷奴75g	75	ポークウィンナー	10	板こんにゃく	5
	(冷凍)ほうれん草	15	鶏がら	5	パック醤油3.5g(冷奴用)	3.5	バラベーコン	5	ごぼう	5
1 – 1	ホールコーン	20	ごま油	0.3	八万万西周3. 3g(/79妖/h/	3.5	じゃが芋	30	人参	10
人	人参	5	白こしょう	0.03	焼芋50g	50	玉ねぎ	30	大根	10
分	バラベーコン	8	日こしょう	0.03	就于30g	50	人参	10	- 人根 - 長ねぎ	3
0	塩	0.3	小籠包30g	60	(冷凍)りんご55g	55	キャベツ	20	豆腐	30
ÿ	白こしょう	0.01	小幅 EGOOB	60	(元来)がんこ55g	99	大根	20	日	0.7
	米サラダ油	0.01	じゃが芋	40			塩	1	10年安 米サラダ油	0.7
🤊	木り / 3 / 1	0.5	バラベーコン	10			塩 白こしょう	0.03	白味噌	13
4	オレンジ(1/4カット)40g	40	玉ねぎ	20			濃口醤油	100000000000000000000000000000000000000	口味噌	13
数	カレンシ(1/4/Jット)40g	40	エねさ 塩	0.2				0.5	(冷冻) ウ 炒 2 0	30
121	n± (+ +) > + (+ +)	5	塩 白こしょう	0.2			鶏がら	10	(冷凍)白桃30g	30
	味付け小いわし(ごまなし)5g	5	米サラダ油	0.01			水	80		
1 1		- 1	木 リフダ 油	0.5			(\A\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	75		
1 1		- 1	(A) =) + 8 / = 1 4 0	40			(冷凍)みかん75g	75		
			(冷凍)パイナップル40g	40						
\Box										

原料配合表

食品	原 材 料					レリ		ン	
精白米	精白米	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他
	+4.7.1. + 40								
中華麺	輸入小麦粉 県産小麦粉 食塩 かんすい			0					※同一工場内では、そば を含む製品を製造していま
冷凍)フォカッチャ (スライス)70g	小麦粉 植物油脂 植物性ショートニング 砂糖 食塩 イースト ビタミンC 麦芽			0			6		大豆
	友分 ヴァーガム 水		20						※同一工場内では、卵・ を含む製品を生産していま
塩	海水			-1191					
上白糖	甘蔗糖原料糖 甜菜原料糖 水酸化カルシウム ケイソウ土 パーライト 骨炭 イオン交換樹脂 塩酸 水酸化ナトリウム ソルビタン脂肪酸エステル								
濃口醤油	大豆(遺伝子組み換えではない) 小麦 食塩 アルコール			0					
本みりん	もち米 米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 水								
清酒	米 米こうじ 醸造アルコール 糖類 酵素								

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。 ※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

食品	原材料				ア	レノ	レゲ	ン	
		卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	その他
小籠包30g	豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ たけのこ しょうが								
	豚脂 難消化性デキストリン はるさめ								豚肉
	しょうゆ でん粉 オイスターソース 砂糖			0					大豆
	植物油脂 発酵調味料 食塩 香辛料								ごま
	小麦粉 小麦たん白 食塩 ピロリン酸第二鉄 加エデンブン 水			0					※同一の製造ラインでは 小麦・豚肉・鶏肉・大豆ごまを含む製品を生産 しています。
(冷凍)パイナップル 40g	パインアップル								※同一製造ラインでは、 りんご、ももを含む製品を 生産しています。
(冷凍)りんご 55g	りんご(紅玉) ぶどう糖果糖液糖 酸化防止剤								
(冷凍)みかん 75g	温州みかん 青島								
(冷凍)白桃30g	白桃 砂糖 酸味料 酸化防止剤 水						2001-2002		もも ※同一の製造ラインでは、乳 卵・大豆・りんご・もも・オレンジ ゼラチン・くるみ・落花生・小麦 ごまを含む製品を生産し います。
オレンジ(1/4カット) 40g	オレンジ								※同一の製造ラインでは りんご・キウイフルーツ・オレン: を含む製品を製造しています
ポークウインナー	豚肉 馬鈴薯澱粉 食塩 酵母エキス 砂糖								※同一工場内では、牛肉 鶏肉・大豆・小麦・乳を含む 製品を生産しています。

・原料配合表には、業者からの開示可能な情報(※コンタミネーション含む)を掲載しています。 ※コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうこと。

保育室への注意事項

検食記録簿

学童給食提供にあたっての注意事項(学童保育室) 平成30年度

1. 給食の準備

- ・給食前には、せっけんでしっかり手を洗い、消毒する。(逆性石けん、アルコール等)
- ・清潔なエプロン・三角巾等で身支度する。(配膳に携わる人)
- ・給食が配送される時間(概ね11時から11時半ごろ)には、食器や食缶を置く場所を 準備する。(食器や食缶は床にじか置きしない)
- ・配送された給食は、もりつけ表を参考にしながら配膳する。
- ・夏場の暑い時期なので、すみやかに準備をし、早めに食べる。
- ・予備として数ものは1個多く配缶してある。
- ・給食前に検食し、検食簿に記入する。

2. 片付け

- ・残った給食は「片付けとリサイクル」を参考に片付ける。後で食べたり、持ち帰りは 絶対しない。(食中毒の原因になる)
- ・食べ終わった食器・トレーは、同じ種類を上向きにきちんと重ねて返す。
- ・しゃもじ・お玉類は食缶から出して専用の小物入れに入れて返す。
- ・御飯が入っていた大食缶、カレーの大食缶には、大食缶の約1/3の量の水を入れて 返す。(御飯やカレーがこびりついて落ちにくくなるため。残りが多いときは、ひた ひたにかくれる程度まで入れる。)
- ・食べ残し、飲み残しは大食缶に入れる。
- ・食器と食缶の回収時間(1時半から2時ごろ)には、回収しやすいようにまとめ、準備 する。

3. その他

- ・毎日、清潔なランチクロスと箸、必要に応じてスプーンを持参する。
- ・原則として学校給食と同じだが、飲み物が付かない日もある。
- ・アレルギー等がある場合は、原料配合表を確認し注意する。

【問い合わせ】給食課 963-9293

			<u> </u>	食		207		検	食	者	氏	名	ED
月	日	曜日	時	分	Г			1/	14	н		-14	Hi
項目				献立名	主任	E ()		乳	_		_		 _
1 有害と思	われる材	料や異物	_		有		有	無	\vdash		+		_
2 異味・異		111 1 2512	IE/Co.) H m	有	7.111	有	無	-		\vdash	71	
3 加熱の状						不適	7	m	-		-		 +
4 盛り付け		各彩 形	能の出	能		不適			-		-		
5 分量		L 47 (117)	2001	, 163X	-	不適					+		-
特					100	-1-100	_		1	_	_		
記事項													
	225		10000				- 13	検	食	者	氏	名	印
月	B	曜日	時	分									
項目				献立名	主角	ŧ()	4	乳		JAN SAN	Т		
1 有害と思	われる材	料や異物	混入σ	有無	有	無	有	無					
2 異味・異	臭の有無				有	無	有	無					
3 加熱のサ	態				適	不適		_					
4盛り付け	、味付け、	色彩、形	態の状	態	適	不適							
5 分量					適	不適							
月	日	曜日	時	分	-			検	食	者	氏	名	印
項目				献立名	主食	E()	и.	व्या					
	われる材	判や異物			有		有	乳無	\vdash		╁		-
		44 1-34-10)	是人(o.	7 H 700	有		有	無			+		-
							111	無			1		+
2 異味·異	臭の有無		- 7 7 7 7 7		285								
2 異味・異: 3 加熱の状	臭の有無 態	岳彩 形 (ほの出	能	-	不適		\	-				-
2 異味・異: 3 加熱の状 4 盛り付け	臭の有無 態	色彩、形	態の状	態	適	不適 不適		<u> </u>					
1 有害と思 2 異味・異 3 加熱の状 4 盛り付け 5 分 特 記 事 項	臭の有無 態	色彩、形	態の状	態	適	不適							
2 異味・異: 3 加熱の状 4 盛り付け 5 分量 特記事	臭の有無 態				適	不適 不適		検	食	者	氏	名	的
2 異味・異: 3 加熱の状 4 盛り付け 5 分 特記事項 月	臭の有無 態 、味付け、		時		適	不適不適	#		食	者	氏	名	印
2 異味・異 3 加盛り付け 5 分特記事項 月	臭の有無 態 、味付け、 日	曜日	時	分献立名	適適	不適不適	牛有		食	者	氏	名	Ep
2 異味・異: 3 加 y y 付け 5 分 特記事項 月 項 目 書と思	臭の有無 態 、味付け、 日	曜日	時	分献立名	適適適	不適不適		乳	食	者	氏	名	Ep
2 異味・異・ 3 加熱の切付け 5 特記事項 目 有害と異 2 異味・異	臭の有無 態 、味付け、 日 われる材 臭の有無	曜日	時	分献立名	適適	不適不適	有	乳無	食	者	氏	名	ÉP
2 異味・異。 3 加切付け 5 分特記事項 目 書味・異。 項 1 有味・異。 3 加熱の状	奥の有無 態 、味付け、 日 われる材無 奥の	曜日料や異物	時混入の	分献立名	適適	不適適不適無無無	有	乳無	食	者	氏	名	ÉP
2 異味・異 3 加熱のサ 4 盛り付け 5 分量 特 記 事 項	奥の有無 態 、味付け、 日 われる材無 奥の	曜日料や異物	時混入の	分献立名	適適主負有有適適	不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不不	有	乳無	食	者	氏	名	ÉP

平成30年度 がくどうきゅうしょく もりつけ表

8月20日(月)	8月21日(火)	8月22日(水)	8月23日(木)	8月24日(金)
ビーフカレー(ごはん)	みそラーメン	おかめどん(ごはん)	カレーミートサンド	ごはん
ほうれんそうとコーンのソテー	ショウロンポウ(2)	ひややっこ	(フォカッチャ)	わかめふりかけ
オレンジ	ジャーマンポテト	やきいも	乳いんりょうコーヒー	とり肉のてりやき
あじつけこいわし	れいとうパイナップル	れいとうりんご	ポトフ	とんじる
			れいとうみかん	れいとうはくとう
〈スプーン〉		〈スプーン〉	〈スプーン〉	
【ビーフカレー】 オレンジ あじつけ	【みそラーメン】 れいとう	【おかめどん】 (れいとう りんご	【カレーミートサンド】 🦪	れいとう わかめ はくとう
	パイナップル	パック	れいとうみかん	ふりかけ
		しょうゆ	760.70	
かける	ちゅうかめん ショウロンポウ(2)	かける	はさむ カレーミート りょうコー	かけるとり肉のてりやき
		C. 3000 C. 04405		
(C. S. S.)				(((((((((((((((((((((((((((((((((((((((
こはん ほうれんそうと		ごはん やきいも	フォカッチャ ポトフ	
コーンのソテー	しる ジャーマンポテト			ごはん とんじる
	流たいものの飲み過ぎや 2 朝ご	御き はく。 3 夏野菜を	4 冷房に気をつける	A Farty (I)
		(版を はくばく) 見野菜を けり食べる。		。 気をつける。
		版は大切です。		てしまい 同け合の事がおこいやすい時期です
- 14 F3	WISHERSCHUSCHOLD	となると対象がいっぱいで	風邪をひきやすくなります。	生(なま)ものを食べるときは、十分注意しましょう。また、冷飕摩に入っているからと
自動のはが日	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3, 3	A STATE OF THE STA		いって安心しないようにしましょう。
こんなことに気をつけましょう			2/2 /2/	
Sylver Sold				
(i) (i)				

片付けとリサイクルについて

実施日 平成30年8月20日(月)~8月24日(金)

学童給食提供の間、片付け方を次のようにお願いいたします。

- ・残った給食はその日の片付け方を見て片付けてください。
- ・今年度より、個包装のビニール類、ストロー等は産業廃棄物として分別を行っています。事前に分別用の袋をお配りいたしますので、ご協力をお願いします。 ・未開封の乳飲料コーヒーは、開封し、大食缶へ入れてください。 ・下記以外の残菜は、入っていたそれぞれの食缶に入れてください。

日にち	容器	入れるもの
	ご飯が入っていた大食缶	ご飯の食べ残しと、大食缶に約1/5の水を入れて返してください。
	ビーフカレーが入っていた大食缶	ビーフカレーの食べ残し、味付け小いわしの食べ残しを入れてください。大食缶に約1/5の水を入れて返してください。
8月20日(月)	オレンジが入っていた食缶	オレンジの食べ残し、オレンジの皮を入れてください。
	事前配布の分別袋(小)	オレンジの空き袋を入れてください。
	味付け小いわしが入っていた袋	味付け小いわしの空き袋を入れてください。
	味噌ラーメンの汁が入っていた大食缶	お椀に残った汁とお椀に残った中華麺と冷凍パイナップルの食べ残しを入れてください。
8月21日(火)	冷凍パイナップルが入っていた袋	冷凍パイナップルの空き袋と中華麺の空き袋を入れてください。
	事前配布の分別袋(小)	袋に残った中華麺を入れてください。
	ご飯が入っていた大食缶	ご飯の食べ残しと、大食缶に約1/5の水を入れて返してください。
	おかめ丼の具が入っていた大食缶	おかめ丼の食べ残しと冷奴の食べ残しと冷凍りんごの食べ残しを入れてください。
8月22日(水)	冷奴が入っていた食缶	冷奴の容器を入れてください。
	冷凍りんごが入っていた袋	冷凍りんごの空き袋を入れてください。
	パック醤油が入っていた袋	パック醤油の残りとパック醤油の空き袋を入れてください。(分別は不要です)
	フォカッチャが入っていた袋	フォカッチャの空き袋、乳飲料コーヒーのストローとストローの袋を入れてください。
	事前配布の分別袋(小)	フォカッチャの食べ残しを入れてください。
8月23日(木)	ポトフが入っていた大食缶	ポトフの食べ残し、乳飲料コーヒーの飲み残しと未開封の乳飲料コーヒーの中身を入れてください。
	冷凍みかんが入っていた食缶	冷凍みかん皮と食べ残しを入れてください。
	事前配布の分別袋(大)	乳飲料コーヒーのパックをつぶして入れてください。
	ご飯が入っていた大食缶	ご飯の食べ残し、わかめふりかけの食べ残し、大食缶に約1/5の水を入れて返してください。
8月24日(金)	冷凍白桃が入っていた食缶	冷凍白桃の食べ残しを入れてください。
	事前配布の分別袋(小)	冷凍白桃の空き袋を入れてください。
	わかめふりかけが入っていた袋	わかめふりかけの空き袋を入れてください。

<担当給食センター> ●8月20(月)~8月24日(金) 第2学校給食センター TEL 975-6221