

学校給食だより

編集と発行

武蔵村山市教育委員会
 教育部 学校給食課
 武蔵村山市本町六丁目1番地の1
 電話 560-2597
 令和元年9月
 第92号



(水田学習の様子)

委員名簿 (改選委員のみ：敬称略)

選出区分	氏名
第一小学校PTA会長	水野 公彦
第七小学校PTA会長	岩瀬 成朋
第十小学校PTA会長	吉田 邦子
第二中学校PTA会長	羽鳥 直美
第五中学校PTA会長	堀内 一弘
第九小学校校長	村山 博子

令和元年度第一回学校給食運営委員会は令和元年七月十八日に市役所三階三〇一会議室において開催されました。

今回の運営委員会では、PTA役員の改選等に伴い六名の委員が改選され、欠員となっていた副委員長には、堀内委員が選任されました。また、榎戸委員と吉田委員が新たに設置された監査委員に選任されました。監査委員による決算審査は8月1日に実施され、原案のとおり、決算の認定を受けました。

学校給食運営委員会開催

◎平成三十年度学校給食費決算の審議等

平成30年度学校給食費会計歳入歳出決算の状況

歳入

(単位：円)

科目	予算現額	調定額	収入済額	不納欠損額	収入未済額
給食費	310,322,000	302,647,366	300,083,698	0	2,563,668
過年度給食費	1,120,000	6,599,275	838,604	1,308,228	4,452,443
試食会	140,000	143,550	143,550	0	0
繰越金	1,000	4,012,479	4,012,479	0	0
雑入	1,000	32,468	32,468	0	0
合計	311,584,000	313,435,138	305,110,799	1,308,228	7,016,111

歳出

(単位：円)

科目	予算現額	支出済額
小学校費	195,128,000	190,759,154
中学校費	116,456,000	107,741,400
合計	311,584,000	298,500,554

上記のとおり報告します。

令和元年5月31日

武蔵村山市教育委員会 教育長 池谷 光二

学校給食費会計の決算審査を実施した結果、原案のとおり認定することに決定した。

令和元年8月6日

武蔵村山市学校給食運営委員会 委員長 有吉 保和

給食に係る経費について

人件費・管理費 (市費負担)	439,576千円 (59.54%)
設備投資・その他 (市費負担)	197千円 (0.02%)
給食材料費 (保護者負担)	298,500千円 (40.43%)
合 計	738,273千円 (100.00%)

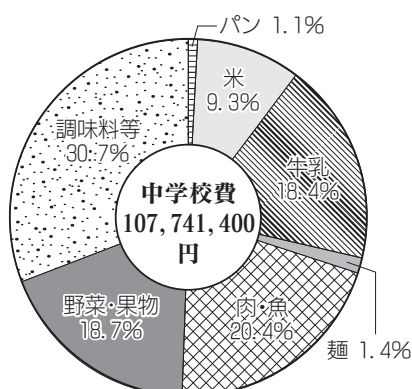
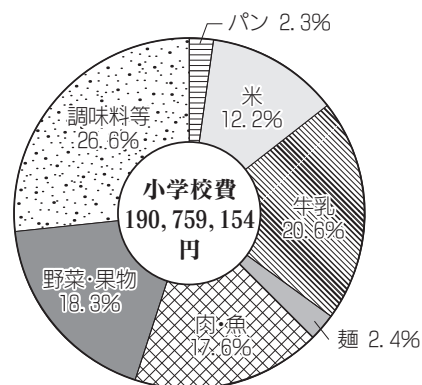
給食センターの稼働日数

学校給食センター (小学校)	武蔵村山給食センター (中学校)
192日	192日

年間主食内容

	学校給食センター	武蔵村山給食センター
米 飯	80.2%	90.1%
パ ン	9.9%	4.2%
麺	9.9%	5.7%

支出済額に対する給食用主要物資の割合



皆さんこんにちは。今年の四月に、清瀬市から参りました栄養職員の青木あゆみと申します。

緑豊かな武蔵村山市は、農業が盛んで多くの野菜や果物が作られており、畑からも季節を感じる事ができます。給食センターでは、武蔵村山市で作られた新鮮な食材を使って給食を作っていますので、児童・生徒の皆さんにたくさん食べてもらえると嬉しいです。

私が小学生の時は、給食のカレーライスやグリーンピースごはん、栗ごはんが大好きでした。グリーンピースごはんは、少し苦手という児童・生徒さんもいるかもしれませんが、季節の移ろいを食事で表現することは、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の特長の一つです。これからも受け継いでいきたいと思っています。

また、食べることは、生きていく中で、欠かせないことです。食べ物との出会いは、食経験を豊かにし、心と体の成長に繋がります。いろいろな食べ物との出会いを大切に、食べることを楽しんでもらいたいと思います。

これからも、武蔵村山市の児童・生徒の皆さんの成長を願い、毎日の給食作りに励んで参りますので、今後とも、どうぞよろしくお願いたします。



栄養士の紹介

学校給食では地場産食材を積極的に使用しています

学校給食では、市内で採れた新鮮で安心な野菜等を使用しており、カリフラワー・みかんジャム・さつまいも・小松菜・トマトについては、地場産の使用率が高くなっています。今後とも地場産食材については、積極的に使用していく予定です。

平成30年度 学校給食における地場産食材の活用状況

(単位：kg)

品名	年間使用量	地場産使用量				業者購入量			
		小学校	中学校	合計	%	小学校	中学校	合計	%
ほうれん草	1,444.0	363.0	52.0	415.0	28.74	914.0	115.0	1,029.0	71.26
小松菜	11,075.0	6,721.0	2,754.0	9,475.0	85.55	1,243.0	357.0	1,600.0	14.45
キャベツ	15,493.3	1,333.3	1,594.0	2,927.3	18.89	7,850.0	4,716.0	12,566.0	81.11
チンゲン菜	2,578.0	210.0	164.0	374.0	14.51	1,890.0	314.0	2,204.0	85.49
大根	7,062.0	1,365.0	2,251.0	3,616.0	51.20	1,737.0	1,709.0	3,446.0	48.80
人参	19,990.0	2,632.0	1,538.0	4,170.0	20.86	10,364.0	5,456.0	15,820.0	79.14
ブロッコリー	567.0	0.0	0.0	0.0	0.00	317.0	250.0	567.0	100.00
長ねぎ	7,600.4	1,897.5	1,122.8	3,020.3	39.74	3,689.3	890.8	4,580.1	60.26
白菜	8,968.0	1,673.0	1,266.0	2,939.0	32.77	4,616.0	1,413.0	6,029.0	67.23
カリフラワー	125.0	78.0	47.0	125.0	100.00	0.0	0.0	0.0	0.00
ナス	178.0	0.0	0.0	0.0	0.00	128.0	50.0	178.0	100.00
里芋	1,202.0	0.0	461.0	461.0	38.35	232.0	509.0	741.0	61.65
にんにく	255.0	0.0	0.0	0.0	0.00	162.3	92.7	255.0	100.00
とうがん	112.0	0.0	0.0	0.0	0.00	47.0	65.0	112.0	100.00
ズッキーニ	169.0	0.0	85.0	85.0	50.30	49.0	35.0	84.0	49.70
トマト	278.0	86.0	121.0	207.0	74.46	47.0	24.0	71.0	25.54
食べるお茶	4.9	1.9	3.0	4.9	100.00	0.0	0.0	0.0	0.00
みかんジャム	17.0	17.0	0.0	17.0	100.00	0.0	0.0	0.0	0.00
ゆず	18.1	0.0	0.0	0.0	0.00	4.6	13.5	18.1	100.00
玉ねぎ	33,249.5	0.0	455.0	455.0	1.37	19,124.5	13,670.0	32,794.5	98.63
さつまいも	839.0	0.0	762.0	762.0	90.82	0.0	77.0	77.0	9.18
じゃが芋	13,719.0	1,726.0	1,131.0	2,857.0	20.83	5,741.0	5,121.0	10,862.0	79.17
合計	124,944.2	18,103.7	13,806.8	31,910.5	25.54	58,155.7	34,878.0	93,033.7	74.46

(単位：kg)

品名	年間使用量	地場産使用量				業者購入量			
		小学校	中学校	合計	%	小学校	中学校	合計	%
りんご(kg)	35.0	0.0	7.0	7.0	20.00	0.0	28.0	28.0	80.00
りんご(*)	598.0	0.0	0.0	0.0	0.00	0.0	598.0	598.0	100.00
みかん(*)	2,567.6	0.0	0.0	0.0	0.00	1,848.1	719.5	2,567.6	100.00

※(*)個をkgに換算；りんご1個250g、みかん1個100g

～ 夏の親子料理講習会 ～



令和という新たな時代が幕を開け、3カ月目を迎えた7月のある朝。第七小学校の正門には親子・教員含めて約50名が集まっていました。頭には帽子、首には濡れタオル、手には手袋とビニール袋を携え、足には長靴を装備。厳重な格好をして集まった理由、それは年に一度開催される「夏の料理講習会」に参加するためでした。夏の料理講習会とは、地元農家の乙幡雄司さんと丸勝鯉節の佐藤智裕さんの協力を得て、数年前から行っている学校行事です。乙幡さんの畑で野菜の収穫体験をさせていただいた後、その収穫した野菜とかつお節や昆布でとっただしを使って親子で料理をするという企画です。毎年40名前後の方が参加してくださり、教員も一緒に料理をしています。4年1組担任の阿部先生を先頭に農地に赴くと、小麦色に焼けた乙幡さんが笑顔で出迎えてくれました。「今日はトマトやピーマン、とうもろこしなど、夏に採れる野菜をたくさん用意したので、楽しんで収穫してください」。学級園で野菜を育てているせいもあってか、ピーマンやトマト、なすを難なく収穫する子供たち。しかし、隣を見ると、「ねえ、この野菜どこ食べるの?」と、空心菜の前で眉をへの字にして直立する人を発見。普段あまり手にしない野菜の前に、大人子供関係なく、収穫方法に戸惑う姿も見受けられましたが、



全部で8種類の野菜をぜいたくに収穫させてもらいました。学校へ戻り、身支度を済ませると、今度は丸勝鯉節の佐藤さんが、鯉節の種類やだしの取り方、減塩の大切さなどを伝授。粗節と枯れ節の違いを、香りや触感だけでなく、試飲も行って教えてくれました。初めての経験にみんなは目を丸くしてビックリ。説明の後は、収穫した野菜ですまし汁や彩りサラダ、ナスとトマトのチーズ焼き等を作って、おいしくいただきました。参加者の方からは、「普段食べないうちの子が野菜を食べられた」、「親子で収穫体験と料理体験をすることができてとても楽しかった」、「だしや減塩についてとても勉強になった」という感想が寄せられ、地元野菜への興味、だしや健康への関心が高まったようでした。武蔵村山市には「農友会」という地元農家さんの集まりがあり、給食では毎月たくさん地元野菜を提供していただいています。そして、乙幡さんはこの農友会の一人で、第七小学校だけでなく、武蔵村山市の小・中学校に野菜を提供してくだっているのです。



「地域を愛し、健康に関心がある大人になっただけなら」ため、今後も、この農友会の方や保護者の方と協力をして、子どもたちが本物に触れる食体験をする手助けをさせていただきたいと思えます。