

第7回東部地区小学校給食センター建設検討委員会 次第

日時：令和8年3月25日（水）

午後7時から

場所：東御市中央公民館3階 講堂

1 開 会

2 教育長あいさつ

3 会議事項

(1) 建設工事の進捗状況について

(2) 米飯炊飯について

(3) 食物アレルギー対応について

(4) その他

4 その他

5 閉 会

東部地区小学校給食センター建設工事進捗状況

1 建設工事の進捗状況

- 令和7年4月～10月 建設予定地用地取得(移転補償)
- 令和7年11月 建築基準法第48条に係る建築許可取得
- 令和7年11月 仮設道路工事、造成工事 発注
- 令和8年2月 建築基準法第6条に係る建築確認取得
- 令和8年3月 仮設道路工事 竣工

2 仮設道路工事、造成工事 請負業者

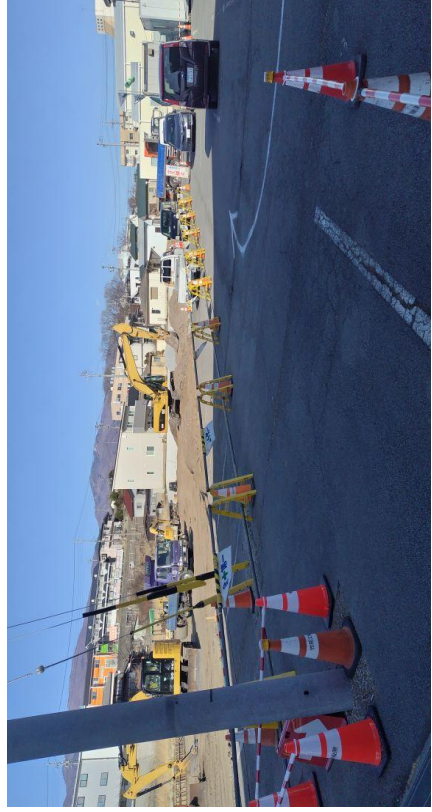
- (1) 仮設道路工事 工事概要: 仮設駐車場整備、歩道設置、学校菜園整備 等

- (2) 造成工事 工事概要: 給食センター建設予定地の造成工事

3 今後の工事予定

- 令和8年5月 本体建設工事等 発注
- 令和8年6月 造成工事 竣工
- 令和9年10月 本体建設工事 竣工
- 令和10年1月 給食センター運用開始

※工事にあたっては、フェンス等の設置、交通誘導員の配置および下校時間帯の工事車両の出入りを極力なくすといった安全対策を実施しています。

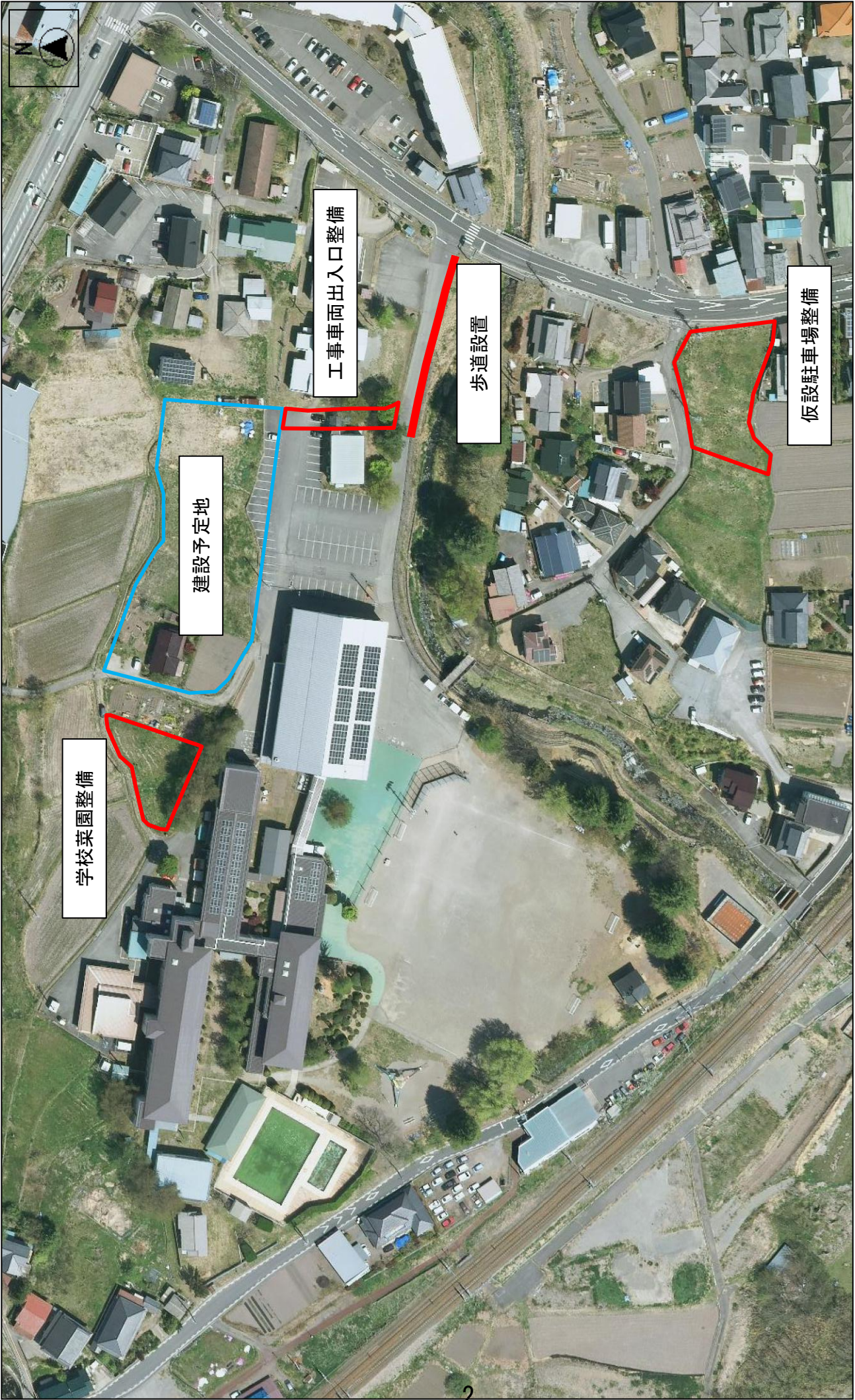


東側市道～田中資料館
歩道設置完了



工事車両専用の
出入り口整備完了





縮尺 1 : 1500

米飯炊飯について

地元米生産者、JA、市・農林課及び教育課で学校給食での地元産米活用に向けた打ち合わせ会議を開催しました。会議の概要は、以下のとおりです。

1 開催日時

令和8年2月24日（火）

2 出席者

東御市東部地区米生産産者5軒、JA信州うえだ、
農林課農政係、教育課学校施設係、北御牧学校給食センター学校栄養職員

3 説明概要（P4～P7）

- ・新たな給食センターにおける米飯炊飯の計画
- ・給食センターにおける米飯提供の方針
- ・地元産米を活用した米飯提供に向けた検討課題
- ・今後のスケジュール

4 協議事項

計画
<ul style="list-style-type: none">・令和9年11月以降の給食センター稼働により炊飯開始予定・東部中学校分の炊飯については、センター稼働後、別途協議のうえ、供給開始時期を検討
価格
<ul style="list-style-type: none">・現在の供給価格である1kgあたり582円について、納入数量を定めた契約であれば可能・契約金額については、年1回程度の協議等により検討していく (産米契約か、年度契約かどうかも含めて協議)・支払い方法については、今後生産者と協議のうえで決定
品種等
<ul style="list-style-type: none">・市内外に圃場があるが、圃場ごとに精米を行っているため、市内産米のみの納入は可能・品種は、生産者皆さんが納品しやすいものについて、今後の協議で検討していく (コシヒカリを基本とする)
品質、衛生管理
<ul style="list-style-type: none">・納入する際は、色彩選別機による異物等の除去は可能

納入方法
<ul style="list-style-type: none"> ・ 1袋あたり 15kg 以下での袋詰めが可能、ビニール袋と紙袋のどちらでも対応可 ・ ビニール袋の場合は、最大重量が 10kg ・ 生産者による輸送可（使用数量：1日あたり最大 60kg、1週間あたりでは 350kg）

今後のスケジュール
<ul style="list-style-type: none"> ・ 金額や納品方法等の決定を目指して、引き続き生産者との定期的な協議を実施

5 米飯の提供回数について

現在、米飯とパンは以下のとおり提供しています。

学校名	月	火	水	木	金
田中小学校	米飯	パン	米飯	※	米飯
滋野小学校 祢津小学校 和小学校	米飯	米飯	パン	米飯	※
東部中学校	米飯	米飯	米飯	米飯	パン

※は隔週で米飯またはパンを提供しています。

学校給食における米飯提供の状況

	東部地区小中学校	北御牧学校給食センター
炊飯方法	委託炊飯	自場炊飯
購入先	長野県学校給食会	北御牧米穀生産者組合
品種	長野県産のブレンド米(上小産米) (コシヒカリ90%、あきたこまち10%)	北御牧産コシヒカリ
供給価格	1kgあたり582円(税抜) (炊飯加工賃を除く)	1kgあたり582円(税抜)
納入実績 (令和6年度)	田中小・滋野小・祢津小・和小 13.5t 東部中 11t	3.6t

学校給食における米飯提供の状況

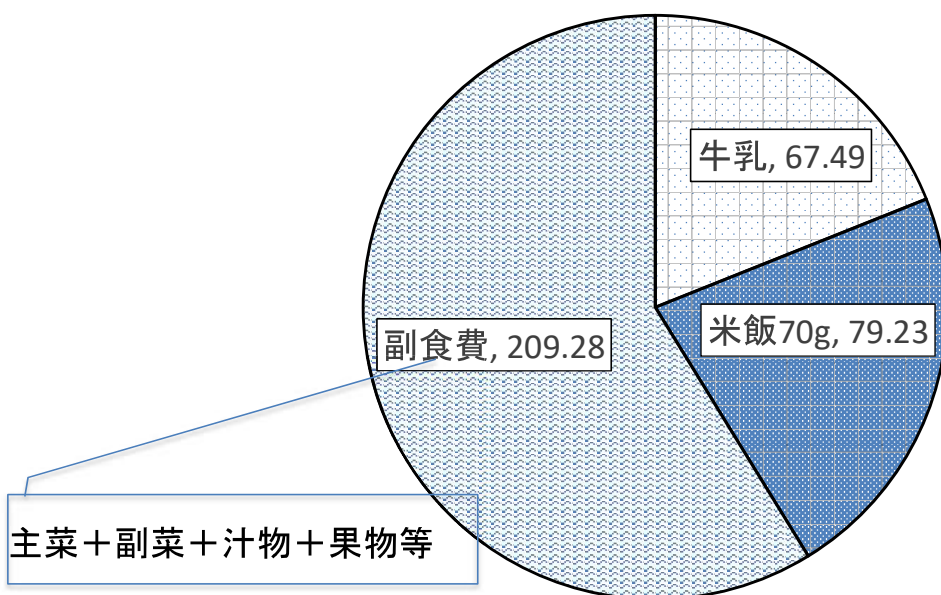
【北御牧学校給食センターの地元産米納入状況】

- 納品重量：1袋15kg(調理員が炊飯設備に投入できる重量)
- 納入時間：午前10時～11時、午後1時30分～4時30分
(調理員の荷受可能な時間帯)
- 納入頻度：週1回程度(約4日分備蓄)
- その他：色彩選別機、
新しい袋で納品(30kg米袋に15kgの米を入れて納品)

学校給食における米飯提供の状況

【1食あたりの食材費の内訳】

(令和7年度小4の場合:1食あたり356円)



新たな給食センターにおける米飯炊飯の計画

【米穀使用数量】

■ 1日あたり

- ・4小学校分: 約90kg (70g × 1320人 = 92,400g)
- ・中学校分 : 約70kg (95g × 750人 = 71,250g)

■ 1週間あたり(週4回提供の場合)

- ・4小学校分: 約360kg
- ・中学校分 : 約280kg

給食センターにおける米飯提供の方針

- 地産地消と子どもたちへの食育の充実
- 地域で育てたお米を地域の子どもたちへ
- 東御市産米の学校給食への活用を目指したい

地元産米を活用した米飯提供に向けた検討課題

- 生産者の確保
- 納入体制等の検討
- 納入方法、納入基準の検討
- 供給価格

今後のスケジュール

- 令和9年11月以降のセンターを稼働予定
- 令和9年度産米の作付け計画も踏まえ、令和8年中に方針決定を目指したい

食物アレルギー対応について

1 これまでの検討経過

会議概要	第3回検討委員会では、現在の食物アレルギー対応の取り組みの現状や東部地区4小学校と北御牧学校給食センターでの調理の違いについて、説明し、意見交換を行った。 第4回検討委員会では、給食センターへ移行した場合の検討課題・検証結果を報告した。
決定方針	これまで東部地区4小学校でそれぞれ行っていた食物アレルギー対応を1つの施設で行うことになり、対応児童数及び対応する原因食物が増加します。市の食物アレルギー対応の指針に基づき安全な給食提供が困難な際は、これまでどおり弁当対応等を保護者に依頼する場合がありますが、献立の工夫、使用食材の変更及び食物アレルギーの種類を工夫すること等により、 これまでと変わらない給食提供をすることを基本方針 とします。

2 協議事項

(1) 児童の食物アレルギーに関する調査の運用について

給食センター稼働に向けて、東御市内の養護教諭・栄養教諭で食物アレルギー対応方法等の見直しや認識の共有を行いました。

ア 調査の目的

この調査は、給食のみでなく、調理実習等の食物を扱う活動、宿泊等を伴う校外学習を含む学校生活全般において、必要な配慮及び管理について適正に把握するために行います。

イ 調査の時期について

これまで、入学時、転入時及び食物アレルギー新規発症時の3つの時期に行っていましたが、給食以外の食物アレルギー対応の希望を網羅的に把握しきれていない状況がありました。そのため、入学後の食物アレルギーの新規発症等についても、漏れなく把握ができるように、調査を進級時にも全児童生徒を対象に実施することにしました。

ウ 食物アレルギーに関する調査票の見直しについて (P11)

学校生活における食物アレルギー対応が必要な児童生徒の把握を漏れなく行うために、調査票等の様式の内容の見直しを令和7年度に行いました。

エ 面談の記録の作成について (P12)

食物アレルギー対応希望の申し出があった際に、保護者と実務者（養護教諭・栄養教諭）等での面談を実施します。給食センター稼働後は、4小学校の食物アレルギー対応者が1施設に集約されること、面談の実務者が児童の所属校によって異なることから、面談実務者によって保護者から聴取する事項や説明事項に差異が生じないように面談時の記録用紙を作成しました。

(2) 月例のスケジュール及び家庭と給食センターとの連絡手段の想定

給食センターでのスケジュール及び連絡手段は以下のとおりを想定しています。

家庭と給食センターの連絡で使用する書類の様式は令和8年度からの運用を予定しています。

時期	内容	例：4月提供の給食の場合
前々月下旬	給食主任者会（献立会議）	2月下旬
前月上旬	保護者へアレルギー対応連絡表（P13）、 詳細献立表の配布（P14）	3月上旬
前月中旬	保護者から学校へ書類の返送	3月中旬
	献立決定、発注	
前月25日頃	決定献立の通知	3月25日

3 今後の検討委員会でご意見をいただきたい事項

今後検討委員会では、対応食の提供にあたり、提供容器の選定やコンテナの搭載方法について、また誤配膳・誤配食を防ぐための学校での対応食の受け取りから児童喫食までの確認手順等について、ご意見をいただく予定です。

食物アレルギーに関する調査票

【東御市様式1】

学年・組	年	組	児童・生徒氏名 <small>ふりがな</small>
保護者氏名	(続柄)		記入日 年(20 年) 月 日

質問1 食物アレルギーはありますか。該当するものに○を記入してください。
 () がある () ない → 以上で終わりです。

↓ 以下の質問にお答えください。

質問2 今までにどのような症状がでましたか。該当する症状の()に食物名を記入してください。

- (食物名 _____) 皮膚症状(発赤、かゆみ、はれ、じんましんなど)
- (食物名 _____) 呼吸器症状(咳込み、息苦しさ、ゼイゼイなど)
- (食物名 _____) 消化器症状(腹痛、下痢・嘔吐など)
- (食物名 _____) 全身症状(ぐったりする、呼びかけに応じないなど)
- (食物名 _____) 口腔内症状(唇や口の中がかゆくなる、腫れる、イガイガするなど)
- (食物名 _____) その他(_____)
- (食物名 _____) アナフィラキシー

*アレルギー反応により強い皮膚、呼吸器、消化器、全身症状が同時に複数おこることを「アナフィラキシー」と言います。

質問3 医師の診断・指示に基づき除去している食物はありますか。

(食物名 _____)	診断…病院名:	主治医:	時期:	年	月	頃
(食物名 _____)	診断…病院名:	主治医:	時期:	年	月	頃
(食物名 _____)	診断…病院名:	主治医:	時期:	年	月	頃

質問4 学校生活での食物アレルギーに対する取組みを希望しますか。

() 希望しない → 以上で終わりです。

() 希望する *別途通知します「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」「(医師記入)」と「家庭における除去の程度」(保護者記入)をご提出ください。

↓ 以下の質問にお答えください。

質問5 学校における配慮を希望するものに✓を記入してください。

- 給食
- 食物・食材を扱う活動・授業
- 運動
- 宿泊を伴う活動について

※対応を希望する場合は以下に連絡先等を記入してください。

保護者連絡先	(TEL _____)
こちらから連絡する時、対応可能な時間帯を(8:30~16:30の間)○もしくは記入してください。	
(いつでもよい ・ _____ 時頃~ _____ 時頃の間)	

連絡欄(上記以外で食物アレルギーについて相談したいことや、乳糖不耐症など食物アレルギー以外で給食対応を希望する場合は以下に記入をお願いします。)

※アレルギー以外で対応希望する場合は後日、医師記入の診断書や指示書等をご提出ください。

食物アレルギー 面談の記録

面談実施日 年 月 日 時間 ~

児童生徒氏名

出席者に○を記入

学年・組	名前(ふりがな)
年 組	()

本人	保護者(続柄)	管理職	担任	養護教諭	栄養教諭
	()				

No.	項目	ポイント	✓	メモ
1	原因食物	原因食物の確認		
2	診断方法	診断理由(医師の診断の有無等) 診断方法(経口負荷試験等実施の有無)		
3	診断の時期	直近の通院状況 通院頻度		
4	既往歴	初めて発症した時期・状況 直近で発症した時期・状況 アナフィラキシーの既往 有・無 持参薬 有・無 エピペン 有・無		
5	発症の程度	発症の頻度・症状		
6	家庭での状況	コンタミネーション(製造工程での微量混入) 原因食物を含む調味料の使用状況 揚げ油の共用の有・無 外食を含む家庭での対応状況 これまでの対応(前年度・保育園等)		
7	学校での対応希望の有無 対応希望内容	保護者の想いの確認 教室での対応方法(自己管理 可・不可)		
8	給食における対応方針 (市指針における対応方針を含む)	二者択一(完全除去・多段階対応不可) 対応献立・調理作業の単純化 (全ての対応者の原因食物を除去した対応食例: クラムチャウダー→乳・小麦・貝等の対象の全てを除去) 原因食物等によっては弁当対応になること 毎月の詳細な献立表配布希望の有・無 給食停止はせず、一部弁当持参 給食停止をして、弁当持参		
9	給食における代替食・除去食について	対応食における同一食品の繰り返し提供の説明(調理作業の単純化・経費の都合のため) 除去食・弁当対応の食材費返金不可の説明		
10	学校生活における配慮 (管理指導表に基づく)	食物・食材を扱う活動・授業 運動 宿泊を伴う学習		
11	間違った知識の確認	管理指導表に基づいた対応の決定の周知 血液検査のみの診断について 同じ食物でも加工・調理法により症状が軽減することがあるが、アレルゲンが完全になくなるわけではない。(加熱・非加熱)		
12	学校の方針について	保護者から理解と了承を得る		
14	今後の流れについて	個別取組プランの作成手順の確認 例月の家庭と学校の確認方法		
15	まとめ	保護者からの質問・依頼事項の確認		

〔アレルギー対応連絡表〕

以下のように対応させていただきたいと思います。
内容をご確認いただき、チェックの記入・ご署名のうえ、一部ご返送ください。
また、ご意見ご要望等ありましたら連絡をお願いします。

献立名、原因食品、対応方法を
確認して、チェック欄に
✓を記入してください。

0: 通常献立 (乳)

2025年 4月 1日 ~ 2025年 4月30日

東御小学校

使用日	献立名	原因食品	対応方法	チェック
4/7 (月)	牛乳	牛乳	停止	✓
4/8 (火)	牛乳	牛乳	停止	
4/9 (水)	コッペパン 60g	脱脂粉乳	対応なし	
	牛乳	牛乳	停止	
4/10 (木)	牛乳	牛乳	停止	
4/11 (金)	牛乳	牛乳	停止	
4/14 (月)	牛乳	牛乳	停止	
4/15 (火)	牛乳	牛乳	停止	
4/16 (水)	コッペパン	脱脂粉乳	対応なし	
	牛乳	牛乳	停止	
4/17 (木)	牛乳	牛乳	停止	
4/18 (金)	牛乳	牛乳	停止	
	ポークカレー	有塩バター	代替 野菜スープ	
4/21 (月)	牛乳	牛乳	停止	
4/22 (火)	牛乳	牛乳	停止	
4/23 (水)	黒糖パン	脱脂粉乳	対応なし	
	牛乳	牛乳	停止	
	じゃがいものチーズ焼き	プロセスチーズ	除去	
4/24 (木)	牛乳	牛乳	停止	
4/25 (金)	牛乳	牛乳	停止	
4/28 (月)	牛乳	牛乳	停止	
4/30 (水)	丸パン50g	脱脂粉乳	対応なし	
	牛乳	牛乳	停止	

上記について、内容を確認しました。

年 月 日 確認者氏名 _____

確認が済んだら、
日付の記入と署名をしてください。
2部のうち、1部を学校に返送してください。

[詳細献立表]

(乳)

0: 通常献立

2025年 4月 1日 ~ 2025年 4月 30日

滋野小学校

2026-02-17 印刷

4月 7日(月)		4月 8日(火)		4月 9日(水)		4月 10日(木)		4月 11日(金)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g
【ごはん70g】		【ごはん70g】		【コッペパン 60g】		【ごはん70g】		【ごはん】	
水稲穀粒(精白米)	56.00	水稲穀粒(精白米)	56.00	強力粉(1等)	48.00	水稲穀粒(精白米)	56.00	水稲穀粒(精白米)	56.00
強化米	0.17	強化米	0.17	食塩	0.86	強化米	0.17	強化米	0.19
【牛乳】		【牛乳】		シヨートニング	2.88	【牛乳】		【牛乳】	
●牛乳	206.00	●牛乳	206.00	上白糖	3.36	【牛乳】		●牛乳	206.00
		●牛乳	1.44	●脱脂粉乳	1.44				
		パン酵母(乾燥)	1.44						
【そばろ丼の具】		【厚揚げのにんじん味噌】		【牛乳】		【ちくわのかばやき】		【豚肉生巻炒め】	
鶏若鶏肉ひき肉	40.00	生揚げ	48.00	●牛乳	206.00	減塩焼き竹輪(7入り)	40.00	豚生肉(脂身付き)	40.00
食塩	0.16	にんじん	8.00	●牛乳	8.00	かたくり粉	2.40	しょうが	2.40
ひまわり油	0.40	米みそ(淡色辛みそ)	4.80			ひまわり油	4.00	玉葱	28.00
にんじん	8.00	上白糖	1.60	【ミートローフ】		上白糖	0.96	ひまわり油	0.80
干し椎茸	0.40	本みりん	1.60	豚ひき肉	20.00	本みりん	0.48	清酒(上撰)	1.60
えだまめ(冷凍)	4.00	しょうが	0.40	鶏若鶏肉ひき肉	20.00	こいくちしょうゆ	1.60	上白糖	1.20
こいくちしょうゆ	0.40			玉葱	20.00			こいくちしょうゆ	2.40
【わかめとツナの和え物】		【キャベツのカレーサラダ】		にんじん	6.40	【白菜フレンチサラダ】		食塩	0.16
キャベツ	20.00	とうもろこし(冷凍)	4.00	豆腐	3.20	きくさい	28.00		
カツわかめ	1.20	キャベツ	16.00	パン粉(乾燥)	4.00	きゅうり	12.00	【雑の香和え】	
まぐろ缶詰(油漬アルゲイト)	8.00	りよくとうもやし	8.00	えのき米ペースト	4.80	にんじん	4.00	こまつな	16.00
にんじん	4.00	にんじん	8.00			とうもろこし(冷凍)	0.16	りよくとうもやし	16.00
油揚げ	4.00	とうもろこし(冷凍)	4.00	食塩	0.40	白こしょう	0.02	普通はるさめ(乾)	4.00
煮干	1.60	キャベツ	0.40	白こしょう	0.40	ひまわり油	0.02	えのきたけ	8.00
米みそ(淡色辛みそ)	6.40	ひまわり油	0.40	ナツメグ(粉)	0.40	穀物酢	2.40	焼きのり	0.80
水	96.00	上白糖	0.40	トマトケチャップ	1.60	食塩	0.24	本みりん	0.80
		白こしょう	0.02	ウスターソース	1.60	三温糖	0.24	こいくちしょうゆ	2.40
		カレー粉	0.16	赤ワイン	0.80	白こしょう	0.02		
		うすくちしょうゆ	0.48	上白糖	0.56			【みそ汁(じゃがいも)】	
		【すまし汁(豆腐・えのき)】		【ポテトサラダ】		【豚汁】		じゃがいも	24.00
		木綿豆腐	24.00	じゃがいも	40.00	ひまわり油	0.40	玉葱	16.00
		えのきたけ	8.00	まぐろ缶詰(油漬アルゲイト)	4.00	じゃがいも	16.00	えのきたけ	8.00
		にんじん	8.00	にんじん	4.00	ごぼう	4.00	にんじん	8.00
		ねぎ	8.00	玉葱	4.00	だいこん	16.00	ねぎ	8.00
		食塩	0.20	きゅうり	12.00	にんじん	8.00	煮干	1.60
		うすくちしょうゆ	2.80	マヨネーズ(エッグケア)	8.00	干し椎茸	0.40	米みそ(淡色辛みそ)	6.40
		清酒(上撰)	2.64	食塩	0.04	板こんにゃく	12.00	水	80.00
		削りだし	6.40	白こしょう	0.02	木綿豆腐	24.00		
		だし昆布	0.40			ねぎ	8.00		
		【清羹オレンジ】		【キャベツのスープ】		煮干	1.60		
		清羹オレンジ	40.00	キャベツ	20.00	米みそ(淡色辛みそ)	6.40		
				にんじん	4.00	水	38.40		
				玉葱	8.00				
				鶏若鶏肉モモ(皮付き)	8.00				
				ぶなしめじ	8.00				
				食塩	0.40				
				白こしょう	0.02				
				清酒(上撰)	1.20				
				鳥がらだし	5.60				
				水	96.00				

東部地区小学校給食センター建設検討委員会委員名簿

令和8年3月25日

	役職等	氏名	備考
1	田中小学校PTA代表	掛川 泰史	
2	滋野小学校PTA代表	小林 裕幸	
3	祢津小学校PTA代表	荒井 俊準	
4	和小学校PTA代表	田中 優人	
5	保育園保護者会連合会代表	吉池 綾香	
6	田中小学校長	龍野 正和	
7	滋野小学校長	金井 健	
8	祢津小学校長	田中 章子	
9	和小学校長	星合 祐一	
10	栄養教諭代表	八巻 謙治	田中小学校栄養教諭
11	調理主任代表	荻原 理子	祢津小学校調理主任
12	東御市教育委員	五十嵐 英美	
13	信州うえだ農協東部地区事業部営農課長	柳澤 智昭	
14	元全国学校栄養士協議会副会長	柳沢 幸子	識見を有する者
15	公募による者	竹村 洋子	
16	公募による者	白井 哲	
17	公募による者	佐橋 真意	
18	公募による者	依田 昌弘	

【事務局】

	役職等	氏名	備考
1	教育次長	滝澤 嘉紀	
2	教育課長	土屋 岳史	
3	学校施設係長	小宮山真二	
4	学校施設係主査	小林 靖宗	
5	学校施設係主事（管理栄養士）	内村 友香	