

令和6年度
さぬき市学校給食共同調理場運営委員会
第1回会議資料（その1）

令和7年2月20日
さぬき市教育委員会

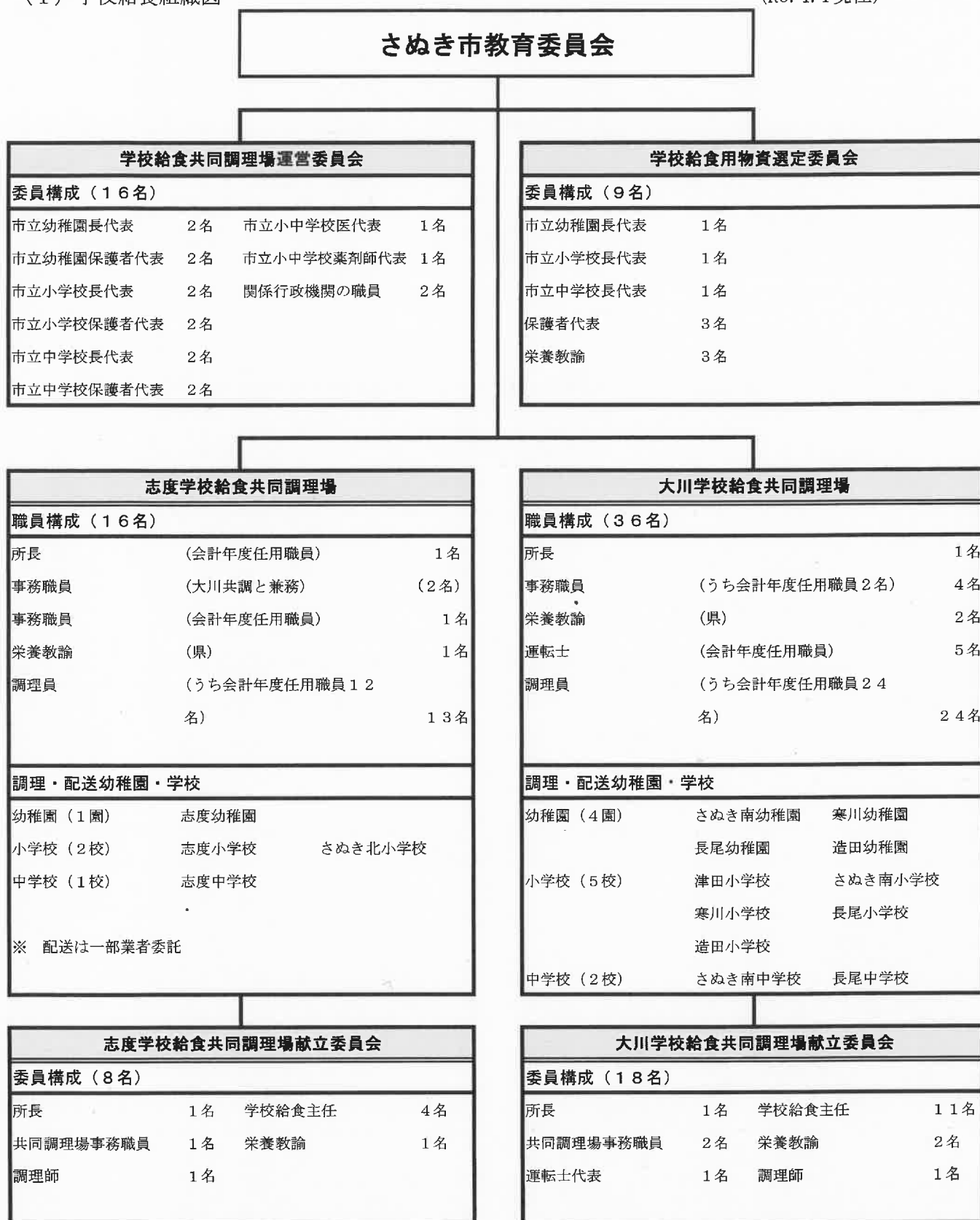
目 次

項目	ページ
1 学校給食の状況	
（1）学校給食組織図・・・・・・・・・・・・・・・・	1
（2）学校給食実施状況・・・・・・・・・・・・・・・・	2
（3）給与栄養量・・・・・・・・・・・・・・・・	3
（4）栄養教諭・学校栄養食品の食に関する指導実施状況・・・・・・・・	5
（5）地産地消の取組状況・・・・・・・・・・・・・・・・	5
（6）学校給食における食物アレルギーの状況・・・・・・・・	6
2 事業費	
決算額・・・・・・・・・・・・・・・・	7
3 学校給食費	
（1）年度別学校給食費入金状況・・・・・・・・	8
（2）学校給食費滞納者についての対応・・・・・・・・	9

1 学校給食の状況

(1) 学校給食組織図

(R6.4.1現在)



学校給食共同調理場

施設名	所在地	電話番号	施設長氏名
大川学校給食共同調理場	大川町富田中3163番地	0879-23-2114	所長 國方 秀樹
志度学校給食共同調理場	志度710番地	087-894-5241	所長 廣瀬 浩

(2) 学校給食実施状況 (令和5年度)

<大川学校給食共同調理場>

	学校・ 園数	食数 (R5.5.1現在)	年間食数	左のうち 試食数※	実施期間	1食当たり 給食費
幼稚園	4	132	27,060	565	4/10~3/19	215円
小学校	5	1,220	231,320	165	4/10~3/21	250円
中学校	2	715	116,265	334	4/10~3/21	285円
調理場	1	35	7,124	17	4/10~3/21	285円
計	12	2,102	381,769	1,081	—	—
前年度比	0	△ 78	△ 27,174	△ 161	—	—

<志度学校給食共同調理場>

	学校・ 園数	食数 (R5.5.1現在)	年間食数	左のうち 試食数※	実施期間	1食当たり 給食費
幼稚園	2	48	9,473	156	4/10~3/19	215円
小学校	2	722	136,816	109	4/10~3/21	250円
中学校	1	378	60,807	171	4/10~3/21	285円
調理場	1	17	3,342	0	4/10~3/21	285円
計	6	1,165	210,438	436	—	—
前年度比	0	△ 48	△ 15,380	19	—	—

※学校訪問、異校種間交流事業、保護者試食会等での給食数

(3) 給与栄養量（令和5年度）

小中学校については、令和5年1月に調査した市内児童・生徒の身体データに基づいて算出した基準値により、幼稚園については、「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号）が示す基準値により給食の提供を行っている。

<大川・志度学校給食共同調理場>

栄養素等	給与栄養基準量（令和5年4月～令和6年3月：1人1食あたり）					
	幼稚園（年少～年長）		小学校（小学4年生）		中学校（中学2年生）	
	上半期 （4月～9月）	下半期 （10月～3月）	上半期 （4月～9月）	下半期 （10月～3月）	上半期 （4月～9月）	下半期 （10月～3月）
エネルギー(kcal)	450	460	615	640	810	830
たんぱく質(g)	17	17	23	24	30	31
脂質(g)	15	15	20	21	27	28
カルシウム(mg)	290	290	350	350	450	450
マグネシウム(mg)	30	30	50	50	120	120
鉄(mg)	2	2	3	3	4.5	4.5
亜鉛(mg)	1	1	2	2	3	3
ビタミンA(μgRAE)	190	190	200	200	300	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.3	0.4	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.3	0.3	0.4	0.4	0.6	0.6
ビタミンC(mg)	15	15	25	25	35	35
食物繊維(g)	3.0以上	3.0以上	4.5以上	4.5以上	7.0以上	7.0以上
食塩相当量(g)	1.5未満	1.5未満	2.0未満	2.0未満	2.5未満	2.5未満

栄養素等	給与栄養摂取量平均（1人1食あたり）		
	幼稚園（年少～年長）	小学校（小学4年生）	中学校（中学2年生）
エネルギー(kcal)	458	605	784
たんぱく質(g)	19.8	25.5	32.2
脂質(g)	15.3	18	22
カルシウム(mg)	326	382	435
マグネシウム(mg)	76	99	126
鉄(mg)	2.8	4.05	5.5
亜鉛(mg)	2.3	3.1	3.9
ビタミンA(μgRAE)	227	286	352
ビタミンB1(mg)	0.52	0.73	0.99
ビタミンB2(mg)	0.49	0.58	0.69
ビタミンC(mg)	27	34	43
食物繊維(g)	3.9	5.5	7.5
食塩相当量(g)	1.5	2.1	2.5

※2020（令和2）年12月に発表された「日本食品標準成分表2020年度版（八訂）」では、栄養成分表の最も基礎的な情報である炭水化物とエネルギー計算の取扱いが大きく見直された。従来法との比較では、「日本食品標準成分表2020年度版（八訂）」成分値からエネルギー換算をした場合、全2,478食品の平均で約9kcal/100g低い値が算出されるようになった。しかし、文部科学省で定められている学校給食栄養摂取基準のエネルギーに変更はないため、以前から使用している基準量に対して、新しく設定された食品標準成分表で計算した給与栄養摂取量は不足している状態となっている。

【令和6年度さぬき市学校給食摂取基準について】

小中学校については、令和6年1月に調査した市内児童・生徒の身体データに基づいて算出した基準値により、幼稚園については、「学校給食実施基準」（平成21年文部科学省告示第61号）が示す基準値により給食の提供を行っている。

令和6年度4月～9月 さぬき市学校給食摂取基準

		エネルギー ※1	たんぱく質		脂質		食塩 相当量	カル シウム	マグ ネシウム	鉄	ビタ ミン A	ビタ ミン B1	ビタ ミン B2	ビタ ミン C	食物 繊維
		kcal	%	15% (目標 値g)	%	30% (上限 g)	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
小学校	1年	460	学校給食による 摂取エネルギー 全体の 13% ～ 20%	17	学校給食による 摂取エネルギー 全体の 20% ～ 30%	15	1.5未満	290	40	2	160	0.3	0.4	20	4以上
	2年	510		19		17	1.5未満	290	40	2	160	0.3	0.4	20	4以上
	3年	560		21		19	2未満	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5以上
	4年	610		23		20	2未満	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5以上
	5年	660		25		22	2未満	360	70	3.5	240	0.5	0.5	30	5以上
	6年	715		27		24	2未満	360	70	3.5	240	0.5	0.5	30	5以上
中学校	1年	760	13% ～ 20%	29	20% ～ 30%	25	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上
	2年	815		31		27	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上
	3年	840		32		28	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上
幼稚園		450		17		15	1.5未満	290	30	2	190	0.3	0.3	15	3以上

令和6年度10月～3月 さぬき市学校給食摂取基準

（食塩相当量から食物繊維までの基準は4月～9月基準と同値）（中学校3年生のみ9月から変更。）

		エネルギー	たんぱく質		脂質		参考	国の基準
		kcal	%	15% (目標値g)	%	30% (上限g)		
小学校	1年	490	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%	18	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%	16	児童6～7歳	530
	2年	540		20		18		
	3年	590		22		20		
	4年	640		24		21		
	5年	690		26		23		
	6年	740		28		25		
中学校	1年	780	13%～20%	29	20%～30%	26	生徒12～14歳	830
	2年	840		32		28		
	3年※2	820		31		27		
幼稚園		450		17		15	園児	490

学校給食摂取基準（令和3年4月1日改正）	
児童又は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ものである。したがって本基準は児童生徒の一人一回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。	
※1 1月測定の市内全小中学校の身体データから、エネルギー必要量を算出し、4月以降の必要量の増加分を考慮し、各学年の必要エネルギー量を算出している。	
※2 9月から使用する基準の中学校3年生の推定必要エネルギー量は、部活動の終了により活動量が減少するので、身体活動レベルを下げて算出している。	

(4) 栄養教諭・学校栄養職員の食に関する指導実施状況（令和5年度）

（単位：回）

	大川学校給食共同調理場（2名）	志度学校給食共同調理場（1名）	合計回数
個別指導	17	5	22
教科における指導	15	5	20
給食の時間以外の学級活動における指導	55	19	74
総合的な学習の時間における指導	0	0	0
試食会・学校保健委員会等における指導	1	4	5
調理場見学	8	2	10
合計	96	35	131

※大川学校給食共同調理場管内7校・4園、志度学校給食共同調理場管内3校・2園における栄養教諭等の食に関する指導の実施回数

(5) 地産地消の取組状況（令和5年度）

①交流給食等の実施状況

レタス定植体験（長尾小学校3・4年生）＜10月＞（1・2月の献立で使用）

レタス交流給食（長尾小学校3年生）＜1月＞

レタス包装体験（長尾小学校3・4年生）＜1月＞

②学校給食における地産地消の使用割合（金額ベース）（1食当たり）

（単位：%）

	大川学校給食共同調理場		志度学校給食共同調理場		さぬき市全体	
	県内産（さぬき市産を含む）	さぬき市産	県内産（さぬき市産を含む）	さぬき市産	県内産（さぬき市産を含む）	さぬき市産
4月	45.4	9.1	45.8	10.7	45.6	9.9
5月	52.0	10.5	51.0	10.2	51.5	10.4
6月	48.9	11.5	47.8	10.5	48.3	11.0
7月	48.9	10.7	47.4	8.4	48.1	9.6
9月	38.7	6.6	40.9	8.2	39.8	7.4
10月	44.1	8.6	46.4	8.2	45.2	8.4
11月	46.3	8.5	44.0	8.7	45.1	8.6
12月	48.2	9.6	46.7	6.6	47.4	8.1
1月	53.6	10.8	56.1	11.1	54.9	11.0
2月	51.7	9.2	53.3	10.5	52.5	9.9
3月	57.0	8.3	57.3	5.8	57.2	7.1
計	48.6	9.4	48.8	9.0	48.7	9.2

(6) 学校給食における食物アレルギーの状況 (令和6年度)

食物アレルギーの児童生徒園児数

令和6年5月市教委調査 (単位: 人)

学校園名	園児児童 生徒数 R5.5.1現 在 (A)	食物アレ ルギーの 園児児童 生徒数 (B)	アナフィ ラキシー の既往 (C)	アナフィラキシーの既往 食品名	詳細献 立表配 付 (D)	医師作成 の学校生 活管理表 (E)	常時弁 当持参 (F)
さぬき南中	330	20	3	ピーナッツ・乳製品・カ シュナッツ・くるみ	5	9	1
志度中	332	32	2	エビ・カニ・タコ・イ カ・卵・チーズ	12	18	0
長尾中	292	14	0		8	13	0
津田小	150	15	3	クルミ・ピーナッツ	8	14	0
さぬき南小	162	24	1	卵	10	9	0
志度小	490	18	9	くるみ・マカダミアナッ ツ・イカ・乳製品・鶏 卵・りんご・ピーナッツ	17	16	0
さぬき北小	173	22	1	乳製品	7	7	0
寒川小	195	17	0		4	8	0
長尾小	367	26	1	卵	12	12	0
造田小	178	2	0		1	2	0
さぬき南幼	45	0	0		0	0	0
志度幼	30	2	1	ピーナッツ	2	0	0
寒川幼	15	0	0		0	0	0
長尾幼	16	0	0		0	0	0
造田幼	21	0	0		0	0	0
計	2,796	192	21		86	108	1

調理場別人数

大川	1,771	118	8			48	67	1
志度	1,025	74	13			38	41	0
計	2,796	192	21			86	108	1

○食物アレルギーを持つ園児児童生徒の割合・・・・・・・・・・・・・・・・ 6.9% (B/A)

○食物アレルギーを持つ園児児童生徒数に占める次の者の割合

アナフィラキシーの既往を持つ者・・・・・・・・・・・・・・・・ 10.9% (C/B)

詳細献立表の配付を受けている者・・・・・・・・・・・・・・・・ 44.8% (D/B)

医師作成の学校生活管理表を提出している者・・・・・・・・・・・・・・・・ 56.3% (E/B)

常時給食の代わりに弁当を持参している者・・・・・・・・・・・・・・・・ 0.5% (F/B)

2 事業費

決算額（令和5年度）

（単位：千円）

決算額 448,879

【財源内訳（国庫支出金34,332・県支出金4,260・市債2,100・その他113,480・一般財源294,707）】

（1）学校給食事業 409,263

賄材料費	182,097
会計年度任用職員報酬等〔パートタイム〕（43人）	119,440
会計年度任用職員報酬等〔スポット〕	593
燃料費及び光熱水費（電気・水道・ガス代）	38,374
配送及び設備点検業務等委託料	9,618
その他管理運営費（修繕費、事務費等）	31,625

施設整備等 13,579

調理場名	事業内容	事業費	財源内訳
志度学校給食共同調理場	ボイラー更新	4,180	一財 5,073
大川学校給食共同調理場	食缶購入	893	
新学校給食共同調理場	新調理場施設整備予定地 測量及び地質調査業務	8,506	市債 2,100 一財 6,406

新調理場施設整備基本計画策定・事業者選定支援委託料	9,845
境界確定業務	4,092

（2）職員給与費 39,616

給料（6人）	22,159
職員手当等	10,914
共済費	6,542

〔説明〕

大川・志度学校給食共同調理場2か所の管理・運営を行い、幼稚園、小・中学校等に対し、年間197日、1日当たり約3,280食、延べ592,207食の学校給食を提供した。また、学校給食を通じた地産地消や栄養教諭等による食に関する指導や生産者との交流会を継続して実施した。

合わせて、新たな調理場の施設整備の方向性を示す基本計画の策定、施設整備予定地の敷地測量等を行った。

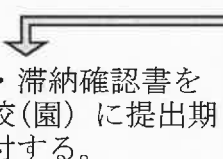
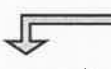
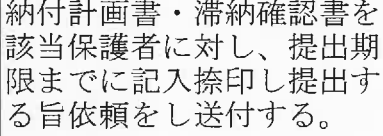
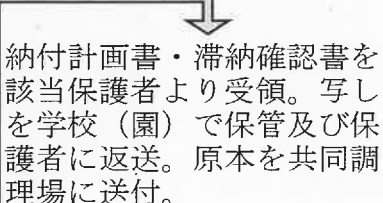
3 学校給食費

(1) 年度別学校給食費入金状況

(単位：円、%)

年度	現 年 度 分				過 年 度 分					合 計			
	給食費請求額 (A)	収入済額 (B)	滞納分 (C)	収納率 (B) / (A)	給食費請求額 (D)	収入済額 (E)	滞納分 (F)	不納欠損 分 (G)	収納率 (E) / (D)	給食費請求額 (A) + (D) (H)	収入済額 (B) + (E) (I)	滞納分 (C) + (F) (J)	収納率 (H) / (I)
H16年度	244,020,200	242,582,480	1,437,720	99.4%	-	-	-	-	-	244,020,200	242,582,480	1,437,720	99.4%
H17年度	246,209,920	244,339,710	1,870,210	99.2%	1,437,720	923,370	514,350	0	64.2%	247,647,640	245,263,080	2,384,560	99.0%
H18年度	247,670,740	245,605,040	2,065,700	99.2%	2,384,560	1,155,647	1,228,913	0	48.5%	250,055,300	246,760,687	3,294,613	98.7%
H19年度	245,854,530	243,232,316	2,622,214	98.9%	3,294,613	1,459,097	1,835,516	0	44.3%	249,149,143	244,691,413	4,457,730	98.2%
H20年度	243,019,230	240,958,560	2,060,670	99.2%	4,457,730	2,126,653	2,331,077	0	47.7%	247,476,960	243,085,213	4,391,747	98.2%
H21年度	233,494,020	231,778,637	1,715,383	99.3%	4,391,747	1,634,879	2,756,868	0	37.2%	237,885,767	233,413,516	4,472,251	98.1%
H22年度	232,309,810	230,977,244	1,332,566	99.4%	4,472,251	1,721,501	2,750,750	0	38.5%	236,782,061	232,698,745	4,083,316	98.3%
H23年度	224,978,040	223,754,900	1,223,140	99.5%	4,083,316	1,243,289	2,840,027	0	30.4%	229,061,356	224,998,189	4,063,167	98.2%
H24年度	223,961,470	222,705,405	1,256,065	99.4%	4,063,167	1,854,000	2,209,167	0	45.6%	228,024,637	224,559,405	3,465,232	98.5%
H25年度	216,329,930	215,154,150	1,175,780	99.5%	3,465,232	1,931,711	1,533,521	0	55.7%	219,795,162	217,085,861	2,709,301	98.8%
H26年度	219,071,301	217,951,271	1,120,030	99.5%	2,709,301	1,369,564	1,339,737	0	50.6%	221,780,602	219,320,835	2,459,767	98.9%
H27年度	215,530,940	214,316,005	1,214,935	99.4%	2,459,767	1,405,953	1,053,814	0	57.2%	217,990,707	215,721,958	2,268,749	99.0%
H28年度	208,243,557	206,968,741	1,274,816	99.4%	2,268,749	1,275,228	993,521	0	56.2%	210,512,306	208,243,969	2,268,337	98.9%
H29年度	201,063,931	199,733,722	1,330,209	99.3%	2,268,337	1,266,032	1,002,305	0	55.8%	203,332,268	200,999,754	2,332,514	98.9%
H30年度	192,800,795	191,463,491	1,337,304	99.3%	2,332,514	1,511,978	820,536	0	64.8%	195,133,309	192,975,469	2,157,840	98.9%
H31年度	168,957,886	167,928,092	1,029,794	99.4%	2,157,840	1,126,892	1,030,948	0	52.2%	171,115,726	169,054,984	2,060,742	98.8%
R02年度	173,152,954	172,552,514	600,440	99.7%	2,060,742	1,400,984	659,758	0	68.0%	175,213,696	173,953,498	1,260,198	99.3%
R03年度	166,918,711	166,436,088	482,623	99.7%	1,260,198	616,411	643,787	0	48.9%	168,178,909	167,052,499	1,126,410	99.3%
R04年度	160,909,424	160,195,273	714,151	99.6%	1,126,410	515,496	562,534	48,380	45.7%	162,035,834	160,710,769	1,276,685	99.2%
R05年度	112,882,640	112,682,614	200,026	99.8%	1,276,685	747,645	529,040		58.6%	114,159,325	113,430,259	729,066	99.4%
R06年度					729,066					729,066	0	0	0.0%

(2) 学校給食費滞納者についての対応

	滞納保護者	小・中学校（園）	共同調理場
第1段階	 納付	 不能通知書を該当保護者に送付	不能通知書を作成し、学校（園）に送付
第2段階	 納付	 督促状を該当保護者に送付	督促状を作成し、学校（園）に送付 該当者に催促の電話及び集金
第3段階	 納付	 納付依頼文書を該当保護者に送付	児童手当支給時（年3回） 納付依頼文書を作成し、学校（園）に送付
第4段階（案件により対応）	  写しを保管 納付計画により納付（状態に応じて対応）	  納付計画を確認し、保護者と連絡をとる	納付計画書・滞納確認書を作成し、学校（園）に送付 <u>案件により対応する。</u>  原本を保管 納付状況を確認し、保護者と連絡をとる

		さぬき市債権管理室職員	共同調理場
第5段階	  納付	強制執行等の協議・検討 財産調査法的手続きの準備 差し押さえ又は支払督促の予告	債務回収業務引継予告書 裁判所には担当課同席 納付にならない場合は、不能欠損

回収に向けての取組

年度	取 組 内 容	滞納分 回収率	備 考
H16年度	学校給食費公金化開始		
H17年度	滞納者管理台帳作成し、共同調理場職員が未納者宅に電話及び個別訪問する	64.2%	2学期制に伴う夏休み給食（一部）実施
H18年度	〃	48.5%	2学期制に伴う夏休み給食（一部）実施
H19年度	〃	44.3%	
H20年度	・滞納計画書の様式を作成し、未納者に提出依頼を行う ・学校（園）からも、回収協力いただくよう、市より依頼	47.7%	
H21年度	〃	37.2%	新型インフルエンザ流行
H22年度	子ども手当支給開始。積極的に回収に努める	38.5%	
H23年度	保護者が申出書を提出することにより、児童手当から納付可能となる（10月分から対応開始）	30.4%	
H24年度	さぬき市債権管理室職員と連携（7月より対応開始）	45.6%	
H25年度	児童手当からの納付・債権管理室職員との連携・学校（園）への協力依頼・電話での督促等により積極的に未納分を回収に努める	55.7%	H26.1～中央小が志度共調管轄となる
H26年度	〃	50.6%	給食費値上げ（幼5円・小10円・中15円）
H27年度	〃	57.2%	小・中学校8月25日から幼稚園8月26日から給食開始
H28年度	〃	56.2%	ミルク給食対応開始 引落日25日から末日に変更
H29年度	〃	55.8%	
H30年度	〃	64.8%	
H31年度	〃	52.2%	R1.10から幼稚園のみ副食費補助対応開始
R2年度	〃	68%	R3.1～新型コロナウイルス感染症予防対策に伴う給食費対応
R3年度	〃	48.9%	
R4年度	〃	45.7%	
R5年度	〃	58.6%	R5.9～小・中学校児童生徒のみ半額相当免除対応開始 R6.1～小・中学校第3子以降学校給食費無償化対応開始
R6年度	〃		

・平成24年度～令和6年度(4月～1月)学校給食費未納回収の取組

- (1) さぬき市税務課債権管理室職員の協力を得て、滞納分の回収に努める(H24年7月～)【下表1のとおり】
 (2) 「児童手当特例給付に係る学校給食費等の徴収等」に関する申出書」の提出依頼(H24年10月～)【下表2のとおり】

【表1】債権管理室職員と協力し債権回収した月別活動実績表

(単位:件 金額、円)																										
	催告書送付件数		納付交渉件数		戸籍等調査件数			財産調査件数		現地調査		所屬+相談		支払督促		差押え		自主納付その他納付済		回収額 (A+B+C)	回収率					
	担当 課	債権 管理 室	担当 課	単独 席	さぬき市	他市町村	預貯金	給与 給与	保険 その他	回数	回数	回数	件数	金額	申請 件数	うち 完納 件数	うち 異議 申立 件数	納付金額 (A)	差押物件数			差押額 (B)	件数	金額 (C)		
平成24年度																										
H24年度	784	0	9	1	28	18	0	0	0	9	0	1	116,950		2	2	2	413,540	0	0		88	916,690	1,330,230		
7月～3月																										
計																										
平成25年度～令和5年度																										
	催告書送付件数		納付交渉件数		戸籍等調査件数			財産調査件数		現地調査		所屬+相談		支払督促		差押え		自主納付その他納付済		回収額 (A+B+C)	回収率					
	担当 課	債権 管理 室	担当 課	単独 席	さぬき市	他市町村	預貯金	給与 給与	保険 その他	回数	回数	回数	件数	金額	申請 件数	うち 完納 件数	うち 異議 申立 件数	納付金額 (A)	差押物件数			差押額 (B)	件数	金額 (C)		
H25年度	805	0	5	1	7	5	0	0	0	2	0	0	0	0	9	10	0	629,554	6	10,227		108	1,291,930	1,931,711	55.7%	
H26年度	694	0	2	11	19	10	0	0	0	1	0	0	0	0	11	10	0	262,700	1	40,704		79	1,066,160	1,369,564	50.6%	
H27年度	630	0	4	10	8	2	0	0	0	3	0	0	0	0	6	5	0	169,785	0	172,763		74	1,063,405	1,405,953	57.2%	
H28年度	599	0	0	11	4	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	127,663		72	1,147,565	1,275,228	56.2%
H29年度	685	0	0	15	3	0	0	0	0	6	0	0	0	0	2	0	1	0	0	1	27,025		87	1,239,007	1,266,032	55.8%
H30年度	732	0	2	19	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	2	2	1	310,770	0	0		96	1,201,208	1,511,978	64.8%	
R1年度	546	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	0	82,717	0	0		94	1,042,175	1,124,892	52.2%	
R2年度	334	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	10,000	0	0		72	955,291	965,291	68.0%	
R3年度	305	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0		67	546,547	177,420	48.9%	
R4年度	221	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		58	640,061	640,061	45.7%	
R5年度	149	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		82	756,934	756,934	58.6%	
R6年度	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		44	340,287	340,287	43.0%	
4月～6月分回収分																										
24年度回収額 523,770																										
24年度回収率 1,854,000																										
45.6%																										

【表2】「児童手当特例給付に係る学校給食費等の徴収等に関する申出書」の納付額の推移

(単位:金額、円)

年度別回収金額	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度	R1年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
6月支給分		175,780	224,670	146,175	279,075	305,655	192,650 (現年分) 3,225	195,270	367,127	148,800	174,955	264,490	82,858
10月支給分	161,180	153,320	189,680	174,545	212,000	93,750	198,649	98,760 (現年分) 108,735	(現年分) 95,002	25,610 (現年分) 53,060	13,500 (現年分) 200,890	51,750 (現年分) 202,846	(現年分) 61,962
12月支給分													(現年分) 13,894
2月支給分	125,470	63,370	30,000	103,215	127,520 (現年分) 29,670	28,525	50,000 (現年分) 71,140	(現年分) 111,699	(現年分) 101,965	(現年分) 89,625	14,250 (現年分) 190,919	8,250 (現年分) 62,870	
合計	286,650	392,470	444,350	423,935	618,595 (現年分) 29,670	427,930	441,299 (現年分) 74,365	294,030 (現年分) 220,434	367,127 (現年分) 196,967	174,410 (現年分) 142,685	202,705 (現年分) 391,809	324,490 (現年分) 265,716	82,858 (現年分) 75,856



令和7年 2月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

日	曜	献立名	使用する食品名						調味料ほか	栄養価	
			おもに体の組織をつくる(赤)		おもに体の調子を整える(緑)		おもにエネルギーとなる(黄)			小学校 4年 中学校 2年	エネルギー(kcal)
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			
			魚・肉・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂			
3	月	牛乳		牛乳						596	770
		麦ごはん					米 大麦				
		いわしの梅煮	いわし 梅煮								
		レタスのサラダ		こんぶ		キャベツ もやし レタス きゅうり	希少糖入りシロップ	なたね油	酢 ポン酢	22.1	27.1
		豆腐のみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ ししいたけ			煮干し(だし)		
4	火	節分豆(小・中学校のみ)	大豆								
		さつまいもチップス(幼稚園のみ)					さつまいもチップス				
		牛乳		牛乳						599	767
		麦ごはん					米 大麦				
		八宝菜	豚肉 いち		ねぎ にんじん	しょうが たまねぎ だけのこ キャベツ 生きくらげ	でんぶん	ごま油	清酒 しょうゆ 鰹がらだし 中華だし	21.6	26.3
5	水	パンサンスー	ロースハム		小松菜 にんじん	もやし	はるさめ 希少糖入りシロップ	ごま油	しょうゆ 酢 からし		
		ヨーグルト		ヨーグルト							
		牛乳		牛乳						596	787
		ごはん					米				
		白身魚の香味ソースかけ	メルルーサ		ねぎ	しょうが にんにく	希少糖入りシロップ	なたね油 ごま油	酢 みりん しょうゆ 一味	21.9	27.3
6	木	小松菜のりあえ		のり	にんじん 小松菜	もやし キャベツ コーン	希少糖入りシロップ		しょうゆ 酢		
		白みそのみそ汁	油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ しめじ	ふ		煮干し(だし)		
		牛乳		牛乳						611	794
		オリーブ牛どんぶり(麦ごはん)					米 大麦				
		オリーブ牛どんぶり(具)	オリーブ牛		にんじん ねぎ	たまねぎ しめじ	こんにやく 砂糖 でんぶん	なたね油	しょうゆ みりん 清酒 鰹がらだし	18.2	22.7
7	金	菜の花あえ		ちりめん	ほうれん草 菜ばな	キャベツ りんご			しょうゆ ポン酢		
		りんご									
		牛乳		牛乳						600	767
		コッペパン					コッペパン				
		冬野菜ポークビーンズ	大豆 豚肉 ベーコン		にんじん トマト	たまねぎ だいこん はくさい	じゃがいも 砂糖	なたね油	赤ワイン ビーフコンソメ しょうゆ トマトピューレ ケチャップ ワスターソース	23.5	29.8
10	月	ブロッコリーのサラダ			ブロッコリー	キャベツ コーン たまねぎ	希少糖入りシロップ	なたね油	酢		
		ネーブルオレンジ				ネーブルオレンジ					
		いちごジャム					いちごジャム				
		牛乳		牛乳						672	865
		ごはん					米				
12	水	さばのみそだれかけ	さば みそ			しょうが	希少糖入りシロップ でんぶん		みりん		
		まんばのごまドレッシングあえ		こんぶ	にんじん まんば	もやし	希少糖入りシロップ	ごま ごま油	しょうゆ 酢	23.9	29.3
		すまし汁	豆腐 かまぼこ	わかめ	ねぎ	たまねぎ			しょうゆ だし 煮干し 鰹がらだし		
		牛乳		牛乳						583	759
		麦ごはん					米 大麦				
13	木	ほうれん草入りオムレツ	ほうれん草 入りオムレツ								
		小松菜ときのこのソテー	ウインナー		小松菜	キャベツ もやし しめじ コーン		なたね油	しょうゆ チキンコンソメ	20.8	25.4
		わかめスープ	ベーコン 豆腐	わかめ	にんじん チンゲンサイ ねぎ	たまねぎ	はるさめ	なたね油	しょうゆ 中華だし ビーフコンソメ 鰹がらだし		
		牛乳		牛乳						604	794
		ひじきごはん	鶏肉 油揚げ	ひじき	にんじん	ごぼう ししいたけ えだまめ	米	なたね油	清酒 しょうゆ かりん 鰹がらだし		
14	金	小松菜とツナのあえ物	ツナ		小松菜	キャベツ もやし	希少糖入りシロップ		しょうゆ ポン酢	21.4	27.7
		うちごみ汁	豚肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	だいこん	うどん	なたね油	清酒 煮干し(だし)		
		いよかん				いよかん					
		牛乳		牛乳						598	810
		黒糖パン					黒糖パン				
17	月	肉だんごの甘酢	肉だんごの甘酢								
		パスタ入スープ	ベーコン		にんじん	セロリー だいこん ねぎ	じゃがいも マカロニ	なたね油	鰹がらだし チキンコンソメ 中華だし しょうゆ	23.5	30.7
		聖抜きチーズ		チーズ							
		牛乳		牛乳						584	761
		麦ごはん					米 大麦				
18	火	肉と野菜のうま煮	豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも こんにやく 砂糖	なたね油	清酒 みりん しょうゆ 煮干し(だし)		
		ブロッコリーのおかかあえ	かつお節		ブロッコリー にんじん	キャベツ	希少糖入りシロップ		ポン酢 しょうゆ	18.6	23.0
		ネーブルオレンジ				ネーブルオレンジ					
		味つけのり		味つけのり							
		牛乳		牛乳						611	764
18	火	けんちんどんぶり(麦ごはん)					米 大麦				
		けんちんどんぶり(具)	豆腐 鶏卵 かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ ししいたけ	砂糖 でんぶん		しょうゆ みりん だし 煮干し 鰹がらだし		
		焼きししゃも		ししゃも					清酒	21.7	25.7
		きんぴらごぼう			にんじん さやいんげん	ごぼう	こんにやく 砂糖	ごま油	しょうゆ みりん 清酒 だし 煮干し 鰹がらだし		
		牛乳		牛乳							

給食かわいイロク



令和7年 2月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

まごわやさしい
かみかみデー

日	曜	献立名	使用する食品名							栄養価		
			おもに体の組織をつくる(赤)		おもに体の調子を整える(緑)		おもにエネルギーとなる(黄)			調味料ほか	小学校4年 中学校2年 エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群				
			魚・肉・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂				
19	水	牛乳	牛乳			米			629	831		
		ごはん				米						
		照り焼きハンバーグ	ハンバーグ			希少糖入りシロップ でんぶん		しょうゆ みりん				
		かおりあえ		ほうれん草	もやし はくさい すだち	希少糖入りシロップ		しょうゆ	23.5	29.8		
		さつまいものみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	ねぎ	しいたけ だいこん	さつまいも		煮干し(だし)				
	20	木	牛乳	牛乳			米 発芽玄米			705	907	
			発芽玄米入りごはん				米					
			さばの塩焼き	さば					清酒			
			てっぺい	油揚げ みそ	ちりめん	にんじん	だいこん ゆず	希少糖入りシロップ		酢	26.2	32.1
		まごわやさしい煮	大豆 ちくわ	ひじき	にんじん	ごぼう しいたけ	こんにやく 砂糖	ごま なたね油	しょうゆ みりん 煮干し(だし)			
	21	金	牛乳	牛乳			米粉パン			621	853	
			米粉パン				米粉パン					
			鶏肉とはくさいのクリーム煮	鶏肉 ベーコン	脱脂粉乳 牛乳 チーズ	にんじん パセリ	たまねぎ しめじ はくさい	マカロニ 小麦粉 じゃがいも	なたね油	白ワイン コーニングクリームスープ チキンコンソメ		
			ブロッコリーのごまドレッシングあえ	ロースハム		ブロッコリー	キャベツ	希少糖入りシロップ	ごま なたね油	しょうゆ 酢	25.9	33.3
		小魚のいそあじ		かえり 青のり		希少糖入りシロップ		酢 しょうゆ				
25	火	牛乳	牛乳			全粒粉パン			613	756		
		全粒粉パン				全粒粉パン						
		白身魚のフライ	白身魚フライ				なたね油					
		ゆで野菜(とんかつソース)		小松菜 にんじん	キャベツ		とんかつソース					
		マカロニのスープ	ベーコン		にんじん パセリ	セロリ たまねぎ はくさい	マカロニ じゃがいも	なたね油	チキンコンソメ しょうゆ 煮干し(だし)	27.2	32.9	
		スライスチーズ		チーズ								
26	水	牛乳	牛乳			米 大麦			696	887		
		煮めし		煮めしのもと		米 大麦						
		だいこんと厚揚げの煮物	豚肉 厚揚げ チヌだんご	こんぶ	にんじん さやいんげん	だいこん しめじ	こんにやく 砂糖	なたね油	清酒 みりん しょうゆ 煮干し(だし)			
		ほうれん草のツナサラダ	ツナ		ほうれん草 にんじん	キャベツ もやし	希少糖入りシロップ	なたね油	しょうゆ 酢	23.8	29.7	
		ガトーショコラ(小・中学校のみ)				ガトーショコラ						
		さつまいもチップス(幼稚園のみ)				さつまいもチップス						
27	木	牛乳	牛乳			米 大麦			677	890		
		カレーライス(麦ごはん)				米 大麦						
		カレーライス(ルウ)	豚肉	牛乳 脱脂粉乳 チーズ	にんじん	たまねぎ にんにく グリーンピース	じゃがいも	なたね油 カレールウ	煮干し(だし)	22.3	28.3	
		キャベツとブロッコリーのサラダ			ブロッコリー にんじん	キャベツ コーン	希少糖入りシロップ	なたね油	酢			
		かえりのスナック		かえり			オリーブ油					
28	金	牛乳	牛乳						634	765		
		ミルクパン (小学校3～6年・中学校のみ)				ミルクパン						
		はくさいうどん(うどん)				うどん						
		はくさいうどん(汁)	豚肉 てんぷら		にんじん ねぎ	しょうが たまねぎ しいたけ はくさい	でんぶん	なたね油	清酒 みりん しょうゆ 煮干し(だし)	23.6	29.2	
		ひじきサラダ	ロースハム	ひじき	ほうれん草 にんじん	キャベツ		ドレッシング				
		しらぬい				しらぬい						

※献立は材料その他の都合により変更をすることがあります。※塩・こしょう等少量の調味料は紙面の都合により表示していません。
※加工食品の内容成分やアレルギー原因食品の表示は、詳細献立表を各校・園に配付しておりますのでお問い合わせ下さい。
※さぬき市産及び香川県産が使用できる予定の料理名と食品名を、太字で表示しています。
※さぬき市の公式サイトでも献立表を公開しています。さぬき市⇒教育・文化⇒学校教育⇒学校給食⇒学校給食献立表

令和7年1月分学校給食費口座振替日は、令和7年2月28日(金)です。
前日まで、引き落とし口座の残高確認をお願いします。



いただきますーす！

香川県の郷土料理を知ろう ～てっぺい～

降水量が少ない香川県には、多くのため池があります。てっぺいは、そのため池にいるフナを使って作った酢みそあえです。
稲刈りが終わり、ため池の水を抜く頃のフナは「寒ブナ」と呼ばれ、脂がのって身がしまり、淡水魚特有の臭みも少なくなって、農村地域の人の貴重なたんぱく源でした。
最近ではフナだけでなく、サバやコノシロなどの魚を使って作ったり、給食ではちりめんを使ったりして、手軽に郷土料理を味わえるようにしています。



【材料(4人分)】

だいこん 10cm程度(短冊切り)
にんじん 1/4本(短冊切り)
油揚げ 小1枚
ちりめん 大さじ2
白みそ 大さじ1 砂糖 大さじ2弱
酢 小さじ3 (あれば小さじ1をゆず果汁にする)

【作り方】

- ① だいこんとにんじんは、分量外の塩で塩もみするか、さっとゆでて冷ましておく。
- ② 油揚げは、さっとゆでて短冊切りにする。
- ③ 調味料を合わせて酢みそを作る。
- ④ ちりめんと、①、②を③で和える。

2月使用予定の地産産物



かがわ印給食ウィーク 2月



＜2月の使用予定食材＞

オリーブ牛 まんば ねぎ
こまつな 菜ばな ほうれん草
ブロッコリー キャベツ
いよかん ネーブルオレンジ
など

今年度のかかわ印給食ウィークはいかがでしたか？これからも、さぬき市産・香川県産のおいしい食材を給食に使用していきます。

詳細献立表（食物アレルギー原因食品の表示）

令和7年2月分

・学校給食で使用する加工食品について、表示の対象となる特定原材料8品目と表示が推奨されている20品目について（下記表参照）、食品業者から提出される書類をもとに記載してあります。

・製造時に混入の可能性があることの「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています」等のアレルギー注意喚起表示は全てを把握するのは困難であり、万が一のことを想定し記載しておりません。注意喚起表示についての確認が必要な場合は、下記調理場まで問い合わせください。

・ミックスナッツ・プレーンオムレツ・卵焼き・ハンバーグ・魚の煮物・チーズ等の加工品は、年間及び上半期（4～9月）・下半期（10～3月）の入札による商品の入れ替わりで、アレルギー情報（原因食品・内容表示）が変更になる場合がありますので、料理名に変更がない時も、毎月の内容の確認をよろしくお願いいたします。

特定原材料（表示義務）	特定原材料に準ずる（表示の推奨）
卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ	あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば ゼラチン 大豆 鶏肉 豚肉 バナナ マカダミアナッツ もも やまいも りんご カシューナッツ ごま アーモンド

☆献立（使用する食材）は材料その他の都合により変更をすることがあります。
変更をする場合には、FAXで、園・学校へ連絡します。

連絡先：さぬき市大川学校給食共同調理場
電話：0879-23-2114

詳細献立表（食物アレルギー原因食品の表示）

令和7年2月6日(木)

料理名	食品名	1人当たり使用量（g）			使用する 学年・個数 等	アレルギー情報	
		幼稚園	小学校 4年	中学生 2年		原因食品	内容表示
オリーブ牛どんぶり（麦ごはん）							
	精白米	53.2	76	109.44			
	ビタミン鉄強化米	0.161	0.23	0.3312			
	大麦（米粒麦）	4.9	7	9.45			裸麦（大麦）
	なたね油（善にごはんがくっつき ないようにするため）	0.2	0.25	0.3675			
牛乳							
	幼稚園牛乳100m l				3歳	乳（乳製品）	生乳
	幼稚園牛乳200m l				4歳 5歳	乳（乳製品）	生乳
	学校給食用牛乳				小中学校	乳（乳製品）	生乳
オリーブ牛どんぶり（具）							
	オリーブ牛	21	30	40.5		牛肉	
	たまねぎ	35	50	67.5			
	にんじん	10.5	15	20.25			
	しめじ	7	10	13.5			
	葉ねぎ	7	10	13.5			
	糸こんにゃく	24.5	35	47.25			こんにゃく精粉 水酸化カルシウム
	こいくちしょうゆ	3.99	5.7	7.695		小麦 大豆	脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない） 食塩 小麦 大豆 （遺伝子組換えでない） アルコール
	食塩	0.105	0.15	0.2025			
	なたね油	0.35	0.5	0.675			なたね油
	本みりん	2.45	3.5	4.725			もち米・米こうじ 醸造アルコール 糖類
	上白糖	0.7	1	1.35			
	清酒	1.4	2	2.7			米 米こうじ 醸造アルコール
	でんぷん	0.42	0.6	0.81			
	けずりぶし	1.05	1.5	2.025		鯖（さば）	さばのふし いわしの煮干し
	水	56	80	108			
菜の花あえ							
	ほうれん草	14	20	27			
	菜ばな	7	10	13.5			
	キャベツ	28	40	54			
	ちりめん	2.1	3	4.05			カタクチイワシ 食塩
	こいくちしょうゆ	1.4	2	2.7		小麦 大豆	脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない） 食塩 小麦 大豆 （遺伝子組換えでない） アルコール
	ポン酢	0.42	0.6	0.81			かんきつ果汁 醸造酢 酸味料 香料
りんご							
	りんご 1食用（1/6切）	40	0	0	幼稚園	りんご	
	りんご 1食用（1/4切）	0	50	50	小中学校		

※製造時に混入の可能性があることの「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を製造しています」等の注意喚起表示は記載しておりません。



令和6年 4月 学校給食献立表

さぬき市大川学校給食共同調理場

日 曜		献 立 名	使 用 す る 食 品 名						栄養価		
			おもに体の組織をつくる(赤)		おもに体の調子を整える(緑)		おもにエネルギーとなる(黄)		調味料(ほか)	小学校 4 年	中学校 2 年
			1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
			魚・肉・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂			
9	火	牛乳		牛乳						585	781
		コッペパン					コッペパン				
		はくさいのクリーム煮	鶏肉 ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん パセリ	たまねぎ しめじ はくさい	マカロニ じゃがいも 小麦粉	なたね油	白ワイン コーンクリームスープ チキンコンソメ	27.9	36.1
		キャベツのレモンあえ				キャベツ きゅうり レモン	希少糖入りシロップ	ごま	酢		
		小魚アーモンド		かえり				アーモンド			
		オレンジ			オレンジ						
10	水	牛乳		牛乳						585	767
		わかめごはん		わかめ			米 大麦				
		焼き豆腐のみそそぼろ煮	焼き豆腐 豚肉 みそ		にんじん ねぎ	たまねぎ しめじ にんにくしょうが	砂糖 でんぶん	ごま油	しょうゆ 清酒	25.7	32.2
		切干大根のサラダ		ちりめん	にんじん	切干大根 きゅうり	希少糖入りシロップ	ごま なたね油	しょうゆ 酢 ポン酢		
	木	牛乳		牛乳						579	744
		麦ごはん					米 大麦				
		焼きししゃも		ししゃも							
		大豆のいそ煮	大豆 油揚げ	ひじき	にんじん さやいんげん	ごぼう	こんにやく 砂糖	ごま ごま油	しょうゆ みりん 煮干し(だし)	27.0	32.4
		かきたま汁	鶏卵 豆腐 かまぼこ		ねぎ	たまねぎ しめじ	でんぶん	しょうゆ だし 昆布 角切餅(だし)			
12	金	牛乳		牛乳						569	786
		コッペパン					コッペパン				
		若鶏の黒みつ味	鶏肉 みそ			しょうが	黒砂糖 でんぶん	なたね油	みりん しょうゆ		
		コールスローサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり コーン	希少糖入りシロップ	なたね油	酢 ポン酢	27.6	36.1
		コンソメスープ	ベーコン 白いんげん豆		にんじん パセリ	セロリー たまねぎ	じゃがいも マカロニ	なたね油	チキンコンソメ しょうゆ 鶏がらだし		
	月	牛乳		牛乳						570	761
		ごはん					米				
		肉じゃが	豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ	こんにやく じゃがいも 砂糖	なたね油	清酒 みりん しょうゆ 煮干し(だし)	22.4	27.8
		ちりめんあえ		ちりめん	小松菜	もやし キャベツ	希少糖入りシロップ	ごま なたね油	しょうゆ ポン酢		
		味つけのり		味つけのり							
		パイナップル(中学校のみ)			パイナップル						
16	火	牛乳		牛乳						575	750
		麦ごはん					米 大麦				
		釜メンチカツ	釜メンチカツ					なたね油			
		野菜のこんぶあえ		こんぶ	小松菜	もやし キャベツ	希少糖入りシロップ		しょうゆ 酢 ポン酢	20.9	25.6
		豆腐のみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ しめじ		煮干し(だし)			
17	水	牛乳		牛乳						572	751
		ビーフとコーンのピラフ	牛肉		にんじん	にんにく たまねぎ コーン えだまめ	米	なたね油	白ワイン ビーフコンソメ しょうゆ		
		マカロニスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ セロリー	マカロニ じゃがいも	なたね油	鶏がらだし チキンコンソメ しょうゆ	22.9	28.4
		ツナとわかめのサラダ	ツナ	わかめ		キャベツ きゅうり	希少糖入りシロップ	ごま油	しょうゆ 酢		
		キャンディチーズ(小中学校のみ)		チーズ							
18	木	牛乳		牛乳						592	778
		カレーライス(麦ごはん)					米 大麦				
		カレーライス(ルウ)	豚肉	牛乳 脱脂粉乳 チーズ	にんじん	たまねぎ えだまめ にんにく	じゃがいも	なたね油 カレールウ	赤ワイン ウスターソース トマトペースト チョップネ 鶏がらだし	*20.6	25.5
		スプリングサラダ			アスパラガス	きゅうり キャベツ	希少糖入りシロップ	なたね油	ポン酢 酢		
		稲穂漬			稲穂漬						
19	金	牛乳		牛乳						618	774
		ミルクパン					ミルクパン				
		スパゲッティミートソース	牛肉 豚肉 大豆		にんじん トマト	たまねぎ しめじ グリンピース にんにく	スパゲッティ 小麦粉	なたね油	赤ワイン ケチャップ ドレッシング レットマトペースト ウスターソース ビーフコンソメ	27.9	35.8
		ほうれん草サラダ	ツナ		ほうれん草	キャベツ コーン		ドレッシング			
		お祝いいちごゼリー				ゼリー					
22	月	牛乳		牛乳						606	800
		麦ごはん					米 大麦				
		照り焼きハンバーグ	ハンバーグ				希少糖入りシロップ でんぶん		しょうゆ 清酒 みりん	24.1	30.0
		ほうれん草のごまドレッシングあえ			ほうれん草	キャベツ もやし コーン	希少糖入りシロップ	ごま ごま油	しょうゆ 酢		
		みそ汁	油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ しめじ		煮干し(だし)			

まごわやさしい

かみかみデー

日	曜	献立名	使用する食品名						栄養価		
			おもに体の組織をつくる(赤)		おもに体の調子を整える(緑)		おもにエネルギーとなる(黄)		調味料ほか	小学校4年	中学校2年
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		エネルギー(kcal)	
			魚・肉・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂		たんぱく質(g)	
23	火	牛乳	牛乳						547	737	
		米粉パン				米粉パン					
		魚のレモンソースかけ	ホキ		レモン	希少糖入りシロップ でんぶん 小麦粉	なたね油	しょうゆ			
		海藻サラダ		海藻ミックス	赤ピーマン	キャベツ きゅうり	希少糖入りシロップ	ごま油	酢 しょうゆ	22.6	26.5
		豆腐とはるさめのスープ	豚肉 豆腐	にんじん チンゲンサイ ねぎ	たまねぎ たけのこ 生きくらげ しょうが	はるさめ	なたね油	清酒 鷹がらだし しょうゆ 中華だし			
24	水	牛乳	牛乳						585	820	
		たけのこごはん	鶏肉 油揚げ	にんじん	たけのこ えだまめ	米		清酒 しょうゆ みりん 鰹り節(だし)			
		小松菜の炒め煮	てんぷら 油揚げ かつお節	小松菜 にんじん	もやし キャベツ		なたね油	しょうゆ みりん 鰹り節(だし)			
		麻汁 キャラメル型チーズ(中学校のみ)	豚肉 みそ	にんじん ねぎ	ごぼう	じゃがいも		清酒 醤油し(だし)	28.1	38.9	
25	木	牛乳	牛乳			米			591	786	
		ごはん									
		さばのごまみそかけ	さば みそ		しょうが	希少糖入りシロップ でんぶん	ごま	清酒 みりん	28.6	35.1	
		しめじあえ		ほうれん草	しめじ もやし はくさい	希少糖入りシロップ		しょうゆ			
		毒のすまし汁	豆腐 かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ		しょうゆ だし 昆布 鰹り節(だし)			
26	金	牛乳	牛乳						558	749	
		コッペパン				コッペパン					
		クリームシチュー	鶏肉 ベーコン	脱脂粉乳 牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ しめじ グリーンピース	じゃがいも 小麦粉	なたね油	白ワイン コーンクリームスープ デシコンソメ 鷹がらだし	26.4	34.1
		ごまじゃこサラダ		ひじき ちりめん	にんじん 小松菜	切干大根 キャベツ	希少糖入りシロップ	ごま ごま油	しょうゆ 酢		
		小夏			小夏						
30	火	牛乳	牛乳			米 もち麦			552	794	
		もち麦ごはん									
		いわしのおかか煮	いわしのおかか煮								
		香りあえ		小松菜 にんじん	もやし キャベツ すだち	希少糖入りシロップ		酢 しょうゆ	22.2	28.7	
		白みそのみそ汁	油揚げ みそ	わかめ	ねぎ	たまねぎ ししいたけ	ふ	鷹平し(だし)			
		かぼちゃマフィン(中学校のみ)				かぼちゃマフィン					

※献立は材料その他の都合により変更をすることがあります。※塩・こしょう等少量の調味料は紙面の都合により表示しておりません。

※加工食品の内容成分やアレルギー原因食品の表示は、詳細献立表を各校・園に配付しておりますのでお問い合わせ下さい。

※さぬき市産及び香川県産が使用できる予定の料理名と食品名を、太字で表示しています。

※さぬき市の公式サイトでも献立表を公開しています。さぬき市⇒教育・文化⇒学校教育⇒学校給食⇒学校給食献立表

令和6年度学校給食費(1食単価)をお知らせします。幼稚園 215円・小学校 250円・中学校 285円

保護者の皆様には負担いただいている給食費は、すべて食材購入の経費にあてられています。

学校給食に必要な経費は、この給食費とさぬぎ市が負担する調理場運営にかかる経費によってまかなわれています。保護者の皆様には、学校給食の主旨をご理解いただき、給食費のスムーズな納付にご協力をお願いします。

給食費を軽減します。

物価高騰の影響を受けている子育て世代を支援するため、小学校及び中学校の給食費の半額相当を市が負担いたします。（手続きは必要ありません。）また、市立小中学校第3子以降学校給食費無償化制度を設けています。（無償化の適用を受けるには、申請書の提出が必要です。）詳しくは、さぬき市公式サイトをご覧ください。



昨今の物価高騰により学校給食の食材料費も大きく値上がりしていますが、当面、**学校給食費は据え置き、食材購入費の不足分は、さぬき市が負担すること**としています。保護者の皆様の負担を増やすことなく、引き続き、栄養バランス等に配慮した、おいしくて安全・安心な学校給食の提供に努めてまいります。

4月 **いただきます！** さめき市の学校給食について

さぬき市の学校給食は、子どもたちが成長するため、
食育をはぐくむために3つの工夫がされています。

- ①『**地産地消**』に取り組んでいます。
さぬき市産及び、香川県産の地場産物を積極的に使用しています。
毎月配布している献立表には、さぬき市産及び香川県産の食材を使う料理、食材名を太字で書いています。

- ② 「よくかんで食べよう」の日には、よくかんで食べることの大切さを学ぶ献立になっています。根菜類や小魚、種実類、海そう類などのよくかんで食べる食品を取り入れています。

- ③ 「まごやさい」の日には、不足しがちな
7つの種類の食材を使っています。給食を食べ
ながら、健康な体づくりに必要な食品を覚えて、
積極的に食べられるようにしています。
- まめ・ごま（種実）・わかめ（海藻）・**
やさい・さかな・しいたけ・いち

その他にも…

- ★ 行事食や郷土料理、旬の食材を取り入れています。
- ★ 汁物や煮物のだしは、煮干し・昆布・削り節でとり自然の味を大切にしています。

令和6年4月～9月
さぬき市 学校給食摂取基準
(中学校3年生は7月まで)

※ たんぱく質は学校給食による摂取エネルギーの全体の13～20%を目安に、基準が作られています。

	小学校						中学校			幼稚園
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	1年	2年	3年	
エネルギー (kcal)	460	510	560	610	660	715	760	815	840	450
たんぱく質 (g) ※	17	19	21	23	25	27	29	31	32	17

【令和6年度】

さぬき市立小・中学校第3子以降学校給食費無償化制度について

さぬき市では、子育て世帯における経済的負担の軽減を図るため、市立小学校及び中学校において、要件を満たす第3子以降の児童生徒の学校給食費を無償化します。(令和6年4月分から令和7年3月分まで)

令和6年度において無償化の適用を受けるには、申請書の提出が必要です。令和5年度において無償化の適用を受けている場合でも、改めて申請書を提出してください。

1 無償化の要件

以下の①から③の全てを満たしている保護者が無償化の対象です。なお、無償となるのは、扶養している子のうち上から数えて第3番目以降の小学生・中学生の学校給食費です。

- ① 平成30(2018)年4月1日以前に生まれた子を3人以上扶養している。(令和6年度)
- ② ①の子のうち、上から数えて第3番目以降の子がさぬき市立小学校・中学校で学校給食の提供を受けている。
- ③ 生活保護、就学援助等の制度により給食費の助成等を受けていない。

【無償化の対象となる児童生徒の例】※網掛けが無償化の対象、丸囲み数字が扶養している子等

	第1子	第2子	第3子	第4子	無償化の対象
例1	大学生①	高校生②	中学生③	小学生④	中学生③・小学生④
例2	無職①	専門学校生②	中学生③	私立中学生④	中学生③
例3	就労者(扶養外)	高校生①	中学生②	小学生③	小学生③
例4	アルバイト(扶養内)①	就労者(扶養外)	中学生②	中学生③	中学生③
例5	中学生①	小学生②	未就学児		

2 申請の方法

電子申請、書面申請のいずれかの方法で申請してください。

①電子申請の場合(オンラインでの申請が可能です。)

下記URL又はQRコードより、案内にしたがって申請してください。

URL <https://logoform.jp/form/xGdp/526213>

なお、電子申請では、健康保険証の画像添付及びマスキング処理が必要です。

②書面申請の場合

申請書を第3子以降無償化の対象となる子の通う学校に提出してください。詳しくは裏面の「書面申請の方法」を御覧ください。

3 申請期限(令和6年4月分から無償化の適用を受ける場合)

令和6年3月29日(金)

※第3子以降無償化の対象となる子が小・中学校新1年生のみの場合は、

令和6年4月19日(金)



書面申請の方法

申請書は、「さぬき市ホームページ」よりダウンロードして各自印刷してください。

掲載先：香川県さぬき市▶教育・文化▶学校教育▶学校給食 | 大川・志度学校給食共同調理場

- ①「第3子以降児童生徒学校給食費無償化申請書」を世帯で1枚御用意の上、必要事項を記入してください。（子の学校・学年は令和6年4月時点（随時申請は申請時）で記入）
- ②申請書に記載された子のうち、令和6年度にさぬき市立小・中学校に通っている子を除いたすべての子の健康保険証の表面の写し（コピー）を申請書裏面の指定欄に貼り付けてください。
- ③貼付した健康保険証の各種番号が見えないよう、マスキングしてください。マスキングの方法は、「さぬき市ホームページ」を御参照ください。
- ④お手持ちの任意の封筒に申請書を入れ、のりづけにより封をしてください。
- ⑤封筒の表面に第3子以降無償化の対象となる子の「学年、氏名、保護者氏名」を記載の上、「令和6年度学校給食費無償化申請書」と記載してください。
- ⑥申請期限までに、⑤で封筒表面に記載した子の通う学校に、申請書を入れた封筒を提出してください。大川学校給食共同調理場へ直接又は郵送にて提出することも可能です。

4 年度途中の申請について

表面に記載の申請期限を過ぎて申請した場合や年度の途中に無償化の要件を新たに満たすことになった場合は、申請日の属する月の学校給食費から無償となります。

以下の例にあてはまる場合は、要件を満たしていれば無償化の対象となる場合があります。

・市外から転入してきた ・扶養する子が増えた ・生活保護、就学援助等の制度を受けなくなった

5 決定通知（表面に記載の期限までに申請があった場合）

審査結果を記載した無償化決定通知書は、令和6年5月末までに学校を通じて配布します。

※年度途中の申請の場合は、申請書提出から1～2か月程度（申請書に不備等がない場合）

6 無償化の要件に該当しなくなった場合について

無償化が決定した後に、表面に記載の無償化の要件に該当しなくなった場合は、「第3子以降児童生徒学校給食費無償化非該当届」を提出してください（書面申請）。届出書は、「さぬき市ホームページ」よりダウンロードして各自印刷してください。

7 第3子以降学校給食費無償化に関するQ&A

Q. 扶養している子に年齢制限はありますか。

A. 第1子、第2子については、扶養していれば年齢制限はありません。

Q. 第3子については、第1子及び第2子と同一人物が扶養している必要がありますか。

A. 同一世帯で扶養されていれば、同じ人が扶養している必要はありません。（例：共働き世帯など）

Q. 大学生の長男が市外で1人暮らしをしています、扶養の子として考えて良いですか。

A. 市外で離れて生活している場合であっても、同一生計である子で扶養していれば問題ありません。

（問合せ） 大川学校給食共同調理場

〒761-0902 さぬき市大川町富田中 3163 番地 電話 0879-23-2114