

過去3年間（令和2～4年度）の給食事故・事件

◆分類

- 危険異物Ⅰ（金属片、針、ガラス片等）
- 危険異物Ⅱ（衛生害虫、異味、異臭等）
- 非危険異物、原材料由来物（虫、毛髪、紙、ビニール、骨等）

◆令和2年度 30件

分類	異物の内容	原因
危険異物Ⅰ	金属片・20mm×3mm	センターの切菜機
危険異物Ⅱ	0件	
非危険異物 原材料由来	麺・パンの焦げ等変色（4件）、虫（11件）、鶏の骨（4件）、紙（2件）、ビニール片（4件）、毛髪（1件）、唐辛子等食物由来（3件）	ビニール：食材の梱包

◆令和3年度 27件

分類	異物の内容	原因
危険異物Ⅰ	0件	
危険異物Ⅱ	0件	
非危険異物 原材料由来	鋭利ではないプラスチック片、ゴム手袋破片、パン内部に白い粉、パンの焦げ等変色、牛乳パック内部の黒点、毛髪（10件）、虫（8件）、鶏の骨（2件）、白い繊維状、米糠由来	<ul style="list-style-type: none"> ・プラスチック片：センターの食材用カゴ ・ゴム手袋破片：加工業者

◆令和4年度 35件（うち1件は、洗米機故障による米飯の提供遅延）

分類	異物の内容	原因
危険異物Ⅰ	0件	
危険異物Ⅱ	0件	
非危険異物 原材料由来	虫（7件）、魚の皮、テグス状、卵液の焦げ、毛髪（7件）、ビニール片（3件）、魚・鶏・豚の骨（4件）、繊維状、野菜由来（2件）、爪楊枝片、焼き魚に緑色の異物、キノコの石づき、水溶性の付着物、塩状、マカロニ、ゴム手袋破片	<ul style="list-style-type: none"> ・ビニール片：食材の梱包 ・爪楊枝破片：児童が割り箸を使用し喫食後に報告 ・マカロニ：前日提供。洗浄機で除去できず ・ゴム手袋破片：センター使用

学校給食配送車運行経路表

時刻	1号車 (km)	時刻	2号車 (km)	時刻	3号車 (km)	時刻	4号車 (km)
	(配達)		(配達)		(配達)		(配達)
10:40 発	給食センター	10:40 発	給食センター	10:40 発	給食センター	10:45 発	給食センター
	↓		↓		↓		↓
10:50 着	菅谷小 5.3	10:55 着	五台小 9.4	10:54 着	菅谷東小 7.1	11:00 着	瓜連小 4.2
	↓		↓		↓		↓
11:00 着	横堀小 3.9	11:15 着	給食センター 9.4	11:11 着	芳野小 4.6	11:10 着	木崎小 1.8
	↓		↓		↓		↓
11:19 着	給食センター 6.7	11:35 着	給食センター 3.7	11:23 着	給食センター 4.5	11:20 着	給食センター 5.0
	↓		↓		↓		↓
11:35 発	額田小 4.0	11:43 着	那珂三中 5.7	11:35 発	菅谷西小 5.0	11:40 発	瓜連中
	↓		↓		↓		↓
11:45 着	那珂二中 2.3	11:58 着	那珂四中 6.3	11:45 着	那珂一中 7.2	11:50 着	
	↓		(回収)		↓		
11:51 着	給食センター 2.1	13:00 着	五台小 6.3	13:07 着	芳野小 7.2	13:15 着	瓜連小 1.9
	(回収)		↓		↓		↓
13:00 着	横堀小 3.9	13:15 着	那珂三中 3.8	13:19 着	那珂一中 6.5	13:30 着	瓜連中 5.0
	↓		↓		↓		↓
13:15 着	菅谷小 5.3	13:28 着	給食センター 5.5	13:35 着	給食センター 4.5	13:50 着	給食センター 1.8
	↓		↓		↓		↓
13:35 着	給食センター 5.2	13:33 着	菅谷東小 6.9	13:40 発	菅谷西小 4.5	13:55 発	給食センター 1.8
	↓		↓		↓		↓
13:40 発	那珂四中 5.3	13:48 着	額田小 4.1	13:50 着	給食センター	14:00 着	木崎小
	↓		↓		↓		↓
13:50 着	那珂二中 6.8	14:05 着	給食センター	14:05 着	給食センター	14:10 着	給食センター
	↓		計		計		計
14:05 着	給食センター	14:20 着	61.1 km	14:05 着	57.1 km	14:10 着	27.2 km
	↓						
14:20 着	給食センター						
	計						
	50.8 km						

令和5年7月11日(火)～7月20日(木)の献立

○7月11日(火)

小学校：コッペパン・チョコクリーム・牛乳・チリビーンズ
ガーリックドレッシングサラダ

中学校：ごはん・牛乳・あじフライ・ゴーヤチャンプルー・もずくスープ

○7月12日(水)

小学校：ごはん・牛乳・ししゃもフライ(2)・ごま和え・かみなり汁

中学校：ごはん・牛乳・ポークシュウマイ(3)・麻婆なす・中華スープ

○7月13日(木)

小学校：ごはん・韓国のり・牛乳・豆腐のピリ辛煮・バンバンジーサラダ

中学校：ごはん・牛乳・もうかのごまからめ・辛子和え・カボチャの味噌汁

○7月14日(金)

小学校：ごはん・牛乳・もうかのごまからめ・辛子和え・カボチャの味噌汁

中学校：コッペパン・チョコクリーム・牛乳・チリビーンズ、
ガーリックドレッシングサラダ

○7月18日(火)

小学校：切り込みコッペパン・牛乳・ソーセージのトマトソースがけ、マカロニサラダ
マセドアンスープ

中学校：ごはん・牛乳・しゃしもフライ(2)・ごま和え・かみなり汁

○7月19日(水)

小学校：ごはん・牛乳・あじフライ・ゴーヤチャンプルー・もずくスープ

中学校：夏野菜カレーライス(ごはん)・牛乳・海藻サラダ・冷凍みかん

○7月20日(木)

小学校：ナン・牛乳・キーマカレー・寒天入りヘルシーサラダ・フローズンヨーグルト

中学校：切り込みコッペパン・牛乳・ソーセージのトマトソースがけ・マカロニサラダ
マセドアンスープ

過去5年間（平成30～令和4年度）の食育活動

1 給食時における栄養教諭の訪問指導（各学年全学級が対象）

<ねらい>

○児童生徒の食に関する正しい知識の定着、望ましい食習慣の育成を図る。

○児童生徒の喫食状況等、給食の実態を把握し、給食運営に反映させる。

対象学年	内 容（テーマ）	
	H30・R2・R4	R1・R3
1・2年生	朝ごはんを食べよう	はしの持ち方を身に付けよう
3・4年生	行事食について知ろう	野菜のはたらきを知ろう
5・6年生	日本型食生活（和食）について知ろう	よくかんで食べよう
7年生	スポーツと栄養の関係について知ろう	スポーツと栄養の関係について知ろう
8年生	食べ物と健康について考えよう	食べ物と健康について考えよう
9年生	受験期の食事について知ろう	受験期の食事について知ろう

2 食育授業（令和4年度実施）

<ねらい>

児童生徒の健全な食生活を育むため、栄養教諭と担任による食に関する指導を通して、正しい知識と習慣を身に付けさせ、発達段階に応じた適切な食生活の確立を図る。

対象学年	内 容
3年生	食べ物の3つの働きを知ろう
7年生	バランスの良い朝食を食べよう

3 給食センター職員による訪問会食

<ねらい>

センター職員（調理員・事務職員・栄養士）と児童生徒とのふれあいを図りながら調理した給食の喫食状況を把握し、今後の給食調理に役立てる。

<対象校、学年等>

学校の要望に応じて訪問

<テーマ（内容）>

「感謝して食べよう」（給食センターの仕事を知ろう）

4 リクエスト給食

<ねらい>

○栄養のバランスの良い献立を立てることができる。

○健康を意識した食事を考えることができる。

○地元の旬の食材を知り、活用した献立を考えることができる。

<内 容>

全14校（9小学校・10中学校）で2年に1回、自分たちで考えた献立を給食で提供してもらおう。献立を立案する過程で栄養等について学習する。

<実施例（令和4年度）（7校）>

学校名	献立
A小	切り込みコッペパン、牛乳、ソーセージのトマトソースがけ、ポテトサラダ、ワンタンスープ、ぶどうゼリー
B小	さつまいもカレーライス（ごはん）、牛乳、ブロッコリーのサラダ、アップルコンポート
C小	ごはん、牛乳、鶏肉のから揚げ、海藻サラダ、豚汁、みかんゼリー
D小	ごはん、牛乳、鶏肉のから揚げ、れんこん入り小松菜サラダ、わかめスープ、いよかんゼリー
E中	ごはん、牛乳、鶏肉のから揚げ、海藻サラダ、にらたま汁、みかんゼリー
F中	米粉パン、牛乳、鮭の香草焼き、ジャーマンポテト、豆乳のクリームスープ、ぶどうゼリー
G中	ごはん、牛乳、鶏肉のから揚げ、元気サラダ、豚汁

5 調理員さんと一緒に 夏休み親子料理教室

<ねらい>

- 親子がともに料理をすることでふれあいの場とし、日常の食生活の改善に活かす。
- 調理員との交流を活かし、給食の作り手と受け手の相互理解の一助とする。
- 那珂市の地産地消について理解する。

<参加者>

各学校2～3組、計30名。コロナ禍により、令和2年度以降中断。

ナカマロちゃん給食の献立例

○令和4年11月配食献立

①献立について

ごはん・牛乳・厚焼き玉子、ニラとキャベツの和え物・根菜のそぼろ煮

②市内産食材について

米、ニラ、キャベツ、大根

○令和5年2月配食献立

①献立について

切り込みコッペパン・牛乳・ソーセージのトマトソースがけ・マカロニサラダ・ニラと卵のスープ

②市内産食材について

卵、トマト、キャベツ、小松菜、ニラ

○令和5年6月配食献立

①献立について

ごはん・牛乳・豚肉とナスのみそ炒め・小松菜のトマトドレッシング和え・ニラと豆腐のスープ

②市内産食材について

米、玉ねぎ、なす、小松菜、キャベツ、トマト、ニラ