

## 参考資料

渋川市南部学校給食共同調理場施設概要	⇒ 1
渋川市北部学校給食共同調理場施設概要	⇒ 2
渋川市東部学校給食共同調理場施設概要	⇒ 3
令和 5 年度学校給食実施状況等調査抜粋	⇒ 4
過去 5 年間の給食に係る経費（食材料費について）	⇒ 5
7月8月こんだて表（小学校）（南部調理場）	⇒ 6
7月8月こんだて表（小学校）（北部調理場）	⇒ 7
7月8月こんだて表（小学校）（東部調理場）	⇒ 8
令和 5 年度渋川市の学校給食における地場産野菜等の使用率	⇒ 9
渋川市南部及び東部学校給食共同調理場 調理配送等業務委託事業者選定の概要報告	⇒ 10
各学校給食共同調理場で配布した食育資料について	⇒ 14
食育揭示資料（南部調理場）	⇒ 15
食育揭示資料（北部調理場）	⇒ 16
食育揭示資料（東部調理場）	⇒ 17



# 茨川市南部学校給食共同調理場



## 建設費 1,535,946,000円

実施設計費	25,473,000円
造成工事費	25,053,000円
雨水排水工事費	55,146,000円
道路復旧工事費	11,319,000円
建築主体工事費	551,250,000円
杭工事費	82,635,000円
電気設備工事費	193,200,000円
給排水設備工事費	136,500,000円
空調設備工事費	141,750,000円
外構工事費	44,820,000円
厨房機器	268,800,000円

## 施設概要

施設名	茨川市南部学校給食共同調理場	調理熱源	オール電化
住所	群馬県茨川市行幸田350番地1	太陽光発電	約28.5kw
建物用途	学校給食共同調理場(工場)	開設年度	平成26年8月末
構造規模	給食配送車庫(自動車車庫)	対応食数	約3,000食
敷地面積	鉄骨造 2階建	配送校	・茨川北小学校、茨川南小学校 ・古巻小学校、豊秋小学校 ・茨川西小学校、伊香保小学校 ・茨川中学校、古巻中学校 ・伊香保中学校
述べ面積	6,861.33㎡(道路用地提供後) 7,942.26㎡(当初)		
建築面積	2,396.98㎡(調理場棟) 171.00㎡(車庫棟) 1,749.17㎡(調理場棟) 171.00㎡(車庫棟)		

## 施設の特徴

- **オール電化厨房**を採用し、空調負荷を軽減。快適な作業環境と衛生管理の向上を実現しました。
- 加熱機器は全てバスルーフ方式を採用。調理食材の衛生的で、効率的な動線を実現しています。
- 魚肉下処理室と揚げ物焼き物調理室をバスルーフ機器で区分し、**加熱前**と**加熱後**を明確に区分。より高度な衛生区分としています。
- 豆腐・こんにゃく類を、安全に処理するために豆腐・こんにゃく室を設置、より衛生的で効率的な作業を実現しました。
- 作業動線の交差による相互汚染を防止するため、**汚染区域**、**非汚染区域**を明確に区分。入場の際には、専用の前室を必ず通過し、非汚染区域に入場する際は、エアシャワーを通り、衣服などに付着した埃等を除去し、調理場内への入場準備の徹底を図ります。
- 食器洗浄には新洗浄方式のカゴごと洗浄機を配置。省力化を実現。食器の消毒保管には、天吊り式コンテナ消毒方式を採用し、確実な消毒と翌日の作業負担の軽減を実現します。
- フライヤーには排煙から油分を取り除くオイルミストキャッチャーを取り付け、室内外への油煙の拡散を防止し、室内環境の向上と周辺への臭気拡散を防止します。
- 見学通路や研修室を設け、実際の調理風景や、食育授業などを開催することができます。茨川市の食育施設としての役割を担っています。



【運轉フライヤー】  
大量の揚げ物が調理可能。オイルミストキャッチャーで油煙を除去。



【蒸かし調理室】  
回転釜が設置しており、汁物や蒸物炒め物を作る部屋。



【電気式回転釜】  
一度に大量の煮物や汁物が調理可能。1釜で約8000分。



【コンビオブン＆真空冷却機】  
一度加熱した野菜を素早く冷却。衛生的で菌の繁殖を防止。



【野菜下処理室】  
一日に扱う大量の野菜類を、身取りや皮むき、洗浄を行う部屋。



【蒸かし調理室】  
回転釜が設置しており、汁物や蒸物炒め物を作る部屋。



【手切りコーナー】  
スライサーなどの機械で切れない食材をカットするスペース。



【フードスライサー】  
野菜を素早く正確にカット。千切りや短冊切りなど様々な切り方が可能。



【豆腐・こんにゃく処理室】  
野菜や魚肉とは汚染度の違う豆腐を処理し、食材による交差汚染を防止。



【和え物室】  
冷却後の食材を扱う和え物室。より高度な衛生管理が求められる。



【電気式回転釜炒め物】  
電気式の特徴の強い火力で、炒め物が素早くおいしくできます。



【洗淨・消毒部屋】  
食器や食缶、配送コンテナを効率的に素早く洗浄し、消毒保管します。



# 茨川市アレルギー対応学校給食センター 東部学校給食共同調理場



## 建設費

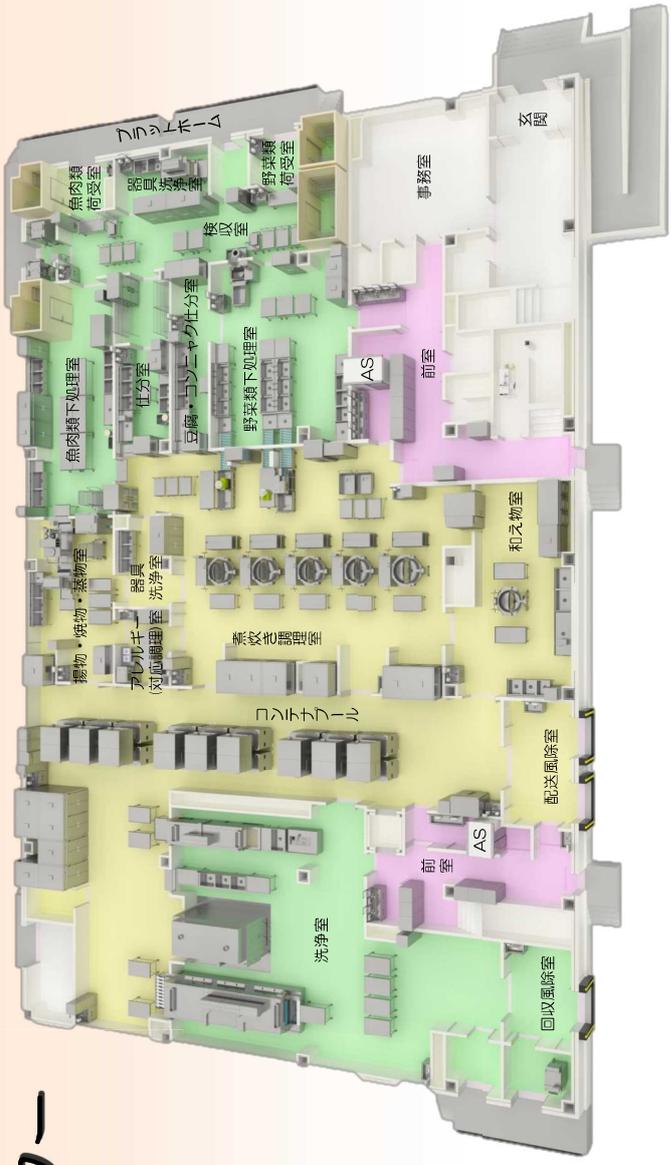
実施設計費	33,069,600円
建築主体工事費	717,200,000円
電気設備工事費	160,358,000円
給排水設備工事費	185,900,000円
空調設備工事費	227,260,000円
外構工事費	72,710,000円
厨房機器	219,043,000円

## 施設概要

- 〈施設名〉茨川市アレルギー対応学校給食センター 〈その他〉調理熱源 オール電化
- 〈開設年月〉令和2年8月
- 〈住所〉群馬県茨川市赤城町三原田83番地1
- 〈建物用途〉学校給食共同調理場(工場)
- 〈配送校〉・三原田小学校、津久田小学校、橘小学校、橘北小学校
- 〈構造規模〉鉄骨造 2階建
- 〈敷地面積〉5,215.82㎡ (調理場棟)
- 〈延床面積〉1,831.06㎡ (車庫棟)
- 171.00㎡ (調理廊棟)
- 〈建築面積〉1,247.54㎡ (調理廊棟)
- 171.00㎡ (車庫棟)

## 施設の特徴

- 茨川市南部・北部学校給食共同調理場に次ぐ共同調理場として建設。**オール電化厨房**を採用し燃焼を伴わない電化厨房は機器からの放熱が少なく、快適な作業環境と衛生管理の向上を実現します。
- アレルギー対応学校給食センター**として、**アレルギー(対応調理)室**には、小型のスチームコンベクションオープン方式をはじめ、H調理器など、代替食の調理が可能な設備を配置します。
- 加熱機器はパススルー方式を採用。食材の衛生的な調理環境と、効率的な作業動線を実現。魚肉類下処理室と焼物・焼物・蒸物室をパススルー機器で区分し、**加熱前**と**加熱後**を明確に区分。より高度な衛生区分とされています。
- 作業動線の交差による相互汚染を防止するため、**汚染作業区域**、**非汚染作業区域**を明確に区分。入場の際には、専用の前室を必ず通過し、非汚染作業区域に入場する際はエアシャワーを通り、衣服などに付着した埃等を除去。前室において調理場内へ埃や異物を持ち込まず、手洗いや身だしなみを整えることで衛生管理の徹底を図ります。
- 回転釜は、H式電気釜を採用。熱の伝導性がよく、釜の表面温度が高くなりますが、釜の周囲が熱くならないため作業性が向上します。
- 食器洗浄には、カゴごと洗浄機を配置。洗浄機への食器の装填やカゴへの食器の詰め替えなど従来の洗浄機で必要だった作業をなくし、省力化を実現。食器の消毒保管には、天吊り式コンテナ消毒方式を採用し、確実な消毒と翌日の作業負担の軽減を実現します。
- フレイヤーには排煙から油分を取り除くオイルミストキャッチャーを取り付け、室内外への油煙の拡散を防止し、室内環境の向上と周辺への臭気拡散を防止します。
- 2階には、**蒸炊き調理室**が見学できる通路や会議室を設け、実際の調理風景の見学や、食育授業を開催することができます。茨川市の食育施設としての役割を担っています。



【配缶庫裏】  
完成した給食は2重食缶に配缶し、温かいまま児童生徒に配送。



【H式電気回転釜】  
一度に大量の煮物や汁物が調理可能。1釜で約800人分



【野菜類下処理室】  
野菜類や焼物野菜を種別にシンクを分けて洗浄。



【荷受室・換収室】  
鶏菜類と魚肉類に分けて配置し、荷受時の交差汚染の防止を徹底。



【焼物・焼物・蒸物室】  
キヤタビラネットによる、はさみ揚げがおいしく調理。



【見学通路より蒸炊き調理室】  
2階からは、蒸炊き調理室が見学可能。



【コンテナプール】  
配送用のコンテナの中で食器を消毒保管。衛生管理と作業効率を向上。



【アレルギー(対応調理)室】  
代替食対応の機器を配置し、安全安心なアレルギー対応食を提供。



【会議室】  
2階には会議室を配置。見学に来た型への講義や研修などに利用可能。



【見学通路より蒸炊き調理室】  
2階からは、蒸炊き調理室が見学可能。



【コンテナプール】  
配送用のコンテナの中で食器を消毒保管。衛生管理と作業効率を向上。



【洗浄室】  
食器、食缶、コンテナをそれぞれ専用の洗浄機にて確実に洗浄。

7 学校給食費

No.	市町村名	小学校									中学校								
		平均月額 (円)			年間実施予定回数			平均1食単価 (円)			平均月額 (円)			年間実施予定回数			平均1食単価 (円)		
		R5	R3	R3年度比 増減	R5	R3	R3年度比 増減	R5	R3	R3年度比 増減	R5	R3	R3年度比 増減	R5	R3	R3年度比 増減	R5	R3	R3年度比 増減
1	前橋市	4,385	4,320	101.50%	201	198	3	240	240	△ 0	5,325	5,273	100.99%	202	200	2	290	290	△ 0
2	高崎市	4,536	4,536	100.00%	194	193	1	257	259	△ 2	5,481	5,481	100.00%	190	189	1	317	319	△ 2
3	桐生市	4,000	4,000	100.00%	196	192	4	224	229	△ 5	4,600	4,600	100.00%	196	189	7	258	268	△ 10
4	伊勢崎市	4,036	4,036	100.00%	198	199	△ 1	224	223	1	4,818	4,818	100.00%	198	199	△ 1	268	266	2
5	太田市	4,700	4,400	106.82%	193	193	0	268	251	17	5,800	5,300	109.43%	197	196	1	324	297	27
6	沼田市	4,582	4,582	100.00%	200	200	0	252	252	0	5,127	5,127	100.00%	200	200	0	282	282	△ 0
7	館林市	4,350	4,350	100.00%	192	190	2	249	252	△ 3	5,200	5,200	100.00%	192	190	2	298	301	△ 3
8	渋川市	4,945	4,675	105.78%	203	203	0	268	253	15	5,727	5,366	106.73%	203	203	0	310	291	19
9	藤岡市	4,011	4,011	100.00%	197	195	2	224	226	△ 2	4,834	4,834	100.00%	197	196	1	270	271	△ 1
10	富岡市	4,266	4,223	101.02%	198	196	2	237	237	0	5,112	5,060	101.03%	198	196	2	284	284	0
11	安中市	4,740	4,800	98.75%	197	197	0	265	268	△ 3	5,465	5,563	98.24%	197	197	0	305	311	△ 6
12	みどり市	5,116	4,414	115.90%	201	199	2	280	244	36	6,016	5,244	114.72%	203	201	2	326	287	39
13	榛東村	4,363	3,927	111.10%	198	197	1	242	219	23	5,290	4,767	110.97%	198	198	0	294	265	29
14	吉岡町	3,626	3,626	100.00%	204	203	1	196	196	△ 0	4,030	4,030	100.00%	205	203	2	216	218	△ 2
15	上野村	4,500	4,255	105.76%	198	197	1	250	238	12	4,500	4,909	91.67%	198	197	1	250	274	△ 24
16	神流町	4,400	4,400	100.00%	202	200	2	240	242	△ 2	5,100	5,100	100.00%	202	200	2	278	281	△ 3
17	下仁田町	5,127	5,127	100.00%	199	197	2	283	286	△ 3	6,655	6,655	100.00%	199	197	2	368	372	△ 4
18	南牧村	4,700	5,127	91.67%	200	200	0	259	282	△ 24	6,100	6,654	91.67%	200	200	0	336	366	△ 31
19	甘楽町	3,800	3,800	100.00%	198	198	0	211	211	0	4,750	4,750	100.00%	198	198	0	264	264	△ 0
20	中之条町	4,725	4,425	106.78%	200	200	0	260	243	17	5,525	5,225	105.74%	200	200	0	304	287	17
21	長野原町	4,450	4,450	100.00%	203	205	△ 2	241	239	2	5,200	5,200	100.00%	203	205	△ 2	282	279	3
22	嬭恋村	4,909	4,909	100.00%	200	200	0	270	270	△ 0	5,727	5,727	100.00%	200	200	0	315	315	△ 0
23	草津町	5,000	5,127	97.52%	200	200	4	275	282	△ 7	5,750	5,945	96.72%	200	200	0	316	327	△ 11
24	高山村	5,236	4,250	123.20%	198	196	△ 3	291	239	52	6,000	4,950	121.21%	198	196	2	333	278	55
25	東吾妻町	4,522	4,884	92.59%	206	199	7	241	270	△ 29	5,192	5,608	92.58%	206	199	7	277	310	△ 33
26	片品村	4,363	4,363	100.00%	202	201	1	238	239	△ 1	4,909	4,909	100.00%	202	201	1	267	269	△ 2
27	川場村	4,713	4,713	100.00%	208	201	7	249	258	△ 9	5,149	5,149	100.00%	208	202	6	272	280	△ 8
28	昭和村	4,000	4,000	100.00%	205	205	0	215	215	△ 0	4,500	4,500	100.00%	205	205	0	241	241	0
29	みなかみ町	4,727	4,691	100.77%	200	200	0	260	258	2	5,273	5,236	100.71%	200	200	0	290	288	2
30	玉村町	4,396	3,480	126.32%	197	194	3	245	197	48	5,040	3,550	141.97%	197	194	3	281	201	80
31	板倉町	4,280	4,280	100.00%	192	197	△ 5	245	239	6	5,140	5,140	100.00%	192	193	△ 1	294	293	1
32	明和町	3,600	3,600	100.00%	196	196	0	202	202	0	4,400	4,400	100.00%	196	196	0	247	247	△ 0
33	千代田町	4,200	4,200	100.00%	198	195	3	233	237	△ 4	5,100	5,100	100.00%	198	195	3	283	288	△ 4
34	大泉町	4,210	4,210	100.00%	189	189	0	245	245	0	4,800	4,800	100.00%	183	183	0	289	289	△ 0
35	邑楽町	4,100	4,100	100.00%	196	198	△ 2	230	228	2	5,000	5,000	100.00%	196	198	△ 2	281	278	3
	平均	4,433	4,339	102.17%	197	196	1	248	224	24	5,290	5,144	102.84%	197	196	1	295	289	6

- (注) 1 調査対象は完全給食を実施している公立学校(小学校、中学校)である。  
 2 「平均月額」は年間を通じての徴収予定額を11(ヶ月)で除したものである。  
 3 「年間実施予定回数」は各学校(学年)の回数を平均(小数点以下四捨五入)したものである。  
 4 「平均1食単価」は平均月額を11ヶ月分を年間実施予定回数で除したものである。

## 過去5年間の給食にかかる経費(食材料費)について

単位：円、人

年度	食材料費 (A)	給食費 (B)	無償化分 (C)=(A)-(B)	児童生徒数 (D)	1人当たりの額 (E)=(C)÷(D)
令和5年度	318,632,236	38,113,370	280,518,866	4,684	59,889
令和4年度	308,937,451	36,923,545	272,013,906	4,805	56,611
令和3年度	311,883,105	36,247,020	275,636,085	4,964	55,527
令和2年度	284,492,065	30,735,390	253,756,675	5,039	50,359
令和元年度	293,073,073	33,940,470	259,132,603	5,211	49,728

※各年度とも3月1日現在の児童生徒数を使用

※令和元年度及び2年度の公費負担額については、新型コロナウイルスによる全国一斉臨時休業で学校給食が提供されないうち期間があったため、金額が低くなっています。



# 7月 こんだて表 (小学校)



令和6年度 茨川市南部学校給食共同調理場

	主食	飲み物	おかず・その他	〔あか〕体になる		〔みどり〕体の調子を整える		〔きいろ〕熱や力になる		熱量kcal たんぱく質(g) 食塩(g)	
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン・食物繊維	炭水化物	脂肪		
1月	ごはん	牛乳	みそだれ焼肉丼 わかめスープ	ふたにく とうふ	牛乳 わかめ	にんじん にら	にんにく たまねぎ もやし ねぎ	ごはん さとう でんぷん	ごま こまあぶら あぶら	626 25.9 2.9	
2火	パリオリンピック応援献立です。(ポトフ・ブランマンジェ)	牛乳	オムレツのトマトソース (▲チキンナゲット) ポトフ グリーンサラダ ☆ブランマンジェ	たまご ウインナー	牛乳	にんじん ブロッコリー トマト	にんにく しめじ ねぎ キャベツ きゅうり もやし	●たまねぎ コーン キャベツ きゅうり もやし	パン さとう じゃがいも	あぶら ドレッシング	616 21.7 2.7
3水	ごはん	牛乳	あじのさんが焼きおろしソース 豚汁 キャベツのごま昆布あえ	あじ ふたにく とうふ	牛乳 こんぶ	にんじん	だいこん ごぼう ごんやく ねぎ きゅうり キャベツ もやし	ごはん さとう でんぷん じゃがいも	あぶら ごまあぶら	603 25.2 2.4	
4木	パーカーハウス	牛乳	今日はカルシウムアップ献立です。(牛乳) パンにハムカツをはさんでたべよう。 ハムカツソースがけ ミルクスープ 三色サラダ	ハム ベーコン	牛乳 スキムミルク	にんじん パセリ	コーン だいこん	●たまねぎ きゅうり	パン じゃがいも パンこ	あぶら ドレッシング	662 22.9 3.5
5金	うどん ☆パックめん	牛乳	今日は七夕の行事食です。七夕うどん汁には聖型のオクラや聖型かまぼこが入っています。 たこ型たこ焼き 七夕うどん汁 ツナサラダ ☆七夕ゼリー	たこ とりにく かまぼこ あぶらあげ ツナ	牛乳	にんじん ブロッコリー オクラ	しいたけ きゅうり	●ねぎ	うどん こむぎこ	ドレッシング	607 26.1 3.4
8月	ごはん	牛乳	8がつく日はかみかみデーです。よくかんで食べましょう。(だけの) さばのスタミナ焼き キャベツのみそ汁 茨川じゃがいものそぼろ煮	さば あぶらあげ ふたにく	牛乳	にんじん	●たまねぎ しょうが しらす だけ のこ グリーンピース	キャベツ しょうが でんぷん ●じゃがいも	ごはん さとう あぶら	634 24.2 2.1	
9火	ツイストパン	牛乳	白身魚フライソースがけ ごぼうサラダ ミネストローネ	たら ベーコン	牛乳	にんじん トマト	にんにく キャベツ ごぼう きゅうり コーン グリーンピース	●たまねぎ コーン	パン じゃがいも マカロニ さとう パンこ	あぶら ソフツマヨネーズ	627 23.6 3.0
10水	ごはん	牛乳	焼き餃子(2個) 五目豆腐 チンゲンサイのナムル	ふたにく とりにく とうふ	牛乳	にんじん	しょうが だけ のこ ●チンゲンサイ	にんにく しいたけ ●ねぎ もやし コーン	ごはん さとう でんぷん こむぎこ	あぶら ドレッシング	647 24.8 2.0
11木	伊香保ハワイアンフェスティバルにちなんだハワイの献立です。 マラサダ風揚げパン	牛乳	ソーセージステーキ カラフルサラダ チキンロングライススープ	ソーセージ とりにく	牛乳	にんじん パプリカ ブロッコリー	●たまねぎ しょうが にんにく ねぎ きゅうり コーン	パン さとう はるさめ	あぶら ドレッシング	649 26.7 2.4	
12金	ごはん	牛乳	今日は沖縄県の郷土料理です。(ゴージャチャンプルー・もすくスープ) 甘酢肉団子(2個) もすくスープ ゴージャチャンプルー(▲卵なしチャンプルー)	とりにく ふたにく かまぼこ とうふ たまご	牛乳 もすく	にんじん ごまつな	にがり キャベツ	ごはん さとう	あぶら	607 24.5 2.7	
16火	ラーメン ☆パックめん	牛乳	ポークシューマイ(2個) 中華サラダ ちゃんぽんスープ	ふたにく いか なると	牛乳	にんじん	しょうが キャベツ ●ねぎ もやし きゅうり	ちゅうかめん でんぷん こむぎこ	ドレッシング あぶら	605 29.0 3.7	
17水	ごはん	牛乳	今日はカルシウムアップ献立です。(いわし・ひじき) いわしの梅煮 ひじきの炒め煮 もやしのみそ汁	いわし あぶらあげ とりにく さつまあげ	牛乳 ひじき	にんじん いんげん	えのき もやし ●ねぎ ごんやく	ごはん じゃがいも さとう	あぶら	602 25.7 2.6	
18木	小ロールパン	牛乳	なすとツナのトマトスパゲティ コンソメスープ ☆ヨーグルト	ツナ	牛乳 ヨーグルト	にんじん トマト ピーマン	●たまねぎ にんにく コーン キャベツ ●なす	パン スパゲティ じゃがいも	あぶら	630 24.1 2.8	
19金	麦ごはん	牛乳	蒸しとうもろこし あまのこ 茨川の夏野菜カレー 福神漬	ふたにく	牛乳	にんじん	にんにく ●たまねぎ ●スズキニ ●なす りんご とうもろこし	むぎごはん	あぶら	623 18.9 2.6	

★ラッキーにんじん

★ラッキーにんじん

★ラッキーにんじん



# 8月 こんだて表 (小学校)

	主食	飲み物	おかず・その他	〔あか〕体になる		〔みどり〕体の調子を整える		〔きいろ〕熱や力になる		熱量kcal たんぱく質(g) 食塩(g)	
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン・食物繊維	炭水化物	脂肪		
27火	背割りコッパン	牛乳	パンにウインナーとチリコンカンをはさんでたべよう。 ロングウインナー ABCスープ チリコンカン	ウインナー ふたにく だいす いんげんまめ	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ キャベツ にんにく	パン じゃがいも マカロニ	あぶら	632 29.7 3.1	
28水	麦ごはん	牛乳	8がつく日はかみかみデーです。よくかんで食べましょう(海藻) チキンカレー プチプチサラダ ☆サイダーゼリー	とりにく	牛乳 かいそつめん	にんじん	にんにく たまねぎ りんご キャベツ きゅうり	むぎごはん じゃがいも	あぶら ドレッシング	678 18.6 2.5	
29木	食パン いちごジャム	牛乳	今日はカルシウムアップ献立です。(チーズ) パンにジャムをぬってたべよう。 野菜コロッケソースがけ チーズサラダ 鶏ボールスープ	とりにく	牛乳 チーズ	にんじん ブロッコリー	たまねぎ しめじ キャベツ きゅうり	パン じゃがいも パンこ	あぶら	653 21.6 3.2	
30金	ごはん	牛乳	スタミナ炒め丼 中華スープ	ふたにく	牛乳	にんじん	にんにく たまねぎ もやし キャベツ	しょうが キャベツ	ごはん さとう でんぷん	あぶら ごまあぶら	617 25.0 2.7

※栄養価は八訂成分表で計算しています

- ▲はアレルギー対応食です。 ◆には配用手袋がつかます。
- は茨川産を使う予定です。 **太字の野菜はしづせんです。**
- ☆は業者配送です。 ※材料の都合で献立が変わることがあります。
- 魚の骨には気を付けましょうのマークです。

★見てみませんか？お子さんが食べている給食★  
毎日3時過ぎには、当日の給食の写真が見られます。  
携帯でこちらの二次元コードを読みとればすぐ見れます。



8月1日～4日にかけて「伊香保ハワイアンフェスティバル2024」が開催されます。  
茨川市では、このイベントを盛り上げるため色々な企画を行っています。  
南部調理場では、この企画の一環として7月1日にハワイにちなんだ献立を提供します。



# 7月 こんだて表(小学校)



令和6年度 茨川市北部学校給食共同調理場

	主食	飲み物	おかず	〔あか〕体になる		〔みどり〕体の調子を整える		〔きいろ〕熱や力になる		熱量kcal たんぱく質 (g) 塩分(g)	
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン	炭水化物	脂肪		
1月	パックうどん	牛乳	野菜かき揚げ ごま和え 夏野菜うどん汁	とりにく なすと あぶらあげ	牛乳	にんじん オクラ いんげん	キャベツ ●たまねぎ ●なす ●ねぎ ●こんにゃく	もやし だいこん しめじ ●ねぎ	うどん さとう ごむぎこ	あげあぶら ごま	605 20.0 2.4
2火	ごはん	牛乳	みそだれ焼き肉 和風ツナサラダ ふるさと汁	ふたにく ツナ かつおぶし とうふ あぶらあげ	牛乳	にんじん ピーマン こまつな	しょうが ●たまねぎ しめじ キャベツ きゅうり だいこん こんにゃく	にんにく もやし だいこん しめじ ●ねぎ	ごはん さとう じゃがいも	あぶら ごまあぶら ごま	634 28.2 2.2
3水	薫パン	牛乳	チキンゲット(小2個・中3個) コールスローサラダ ポトフ	とりにく ワインナー	牛乳	にんじん きゅうり いんげん パセリ	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ だいこん	パン じゃがいも ごむぎこ	あぶら ドレッシング	587 23.3 2.0	
～行事食 七夕献立～											
4木	わかめごはん	牛乳	照り焼き皇ハンバーグ 七夕フルーツポンチ 天の川スープ	とりにく ふたにく かまぼこ とうふ	牛乳 わかめ	にんじん こまつな	●たまねぎ だいこん ●ねぎ みかん パイナップル	えのきだけ ●たまねぎ ●ねぎ	ごはん さとう でんぶ あんにととうふ ゼリー	あぶら	602 22.5 2.1
5金	丸パン 横切り	オレンジ ジュース	野菜コロッケソースかけ きらきらサラダ コーンチャウダー	とりにく	牛乳 かんてん	にんじん ブロッコリー パセリ かぼちゃ	えだまめ ●たまねぎ キャベツ コーン	パン じゃがいも パンこ ごむぎこ	あげあぶら あぶら ドレッシング	598 18.4 2.3	
8月	ごはん	牛乳	こんにゃくサラダ 夏野菜カレー	とりにく	牛乳	にんじん トマト	キャベツ きゅうり えだまめ ●たまねぎ ●なす ●ねぎ ●こんにゃく	にんにく ●たまねぎ ●ねぎ ●こんにゃく	ごはん じゃがいも	あぶら ドレッシング	644 20.7 2.4
～鹿児島県の郷土料理～											
9火	ごはん	牛乳	厚焼き卵(▲枝豆フリッター) つけあげと野菜の煮物 かいのこ汁	たまご とりにく さつまあげ とうふ あぶらあげ だいす	牛乳	にんじん かぼちゃ	ごぼう だいこん しいたけ ●たまねぎ ●ねぎ ●こんにゃく	ごはん さとう	あぶら ごまあぶら ごま	620 28.3 2.3	
10水	スパゲッティ	牛乳	ツナマヨサラダ シチリア風パスタソース メープルマフィン	ふたにく だいす ツナ	牛乳	にんじん トマト パセリ	にんにく ●たまねぎ ●なす ●ねぎ ●こんにゃく	スパゲッティ マフィン	あぶら マヨネーズ	687 25.8 1.9	
11木	ごはん	牛乳	塩ナムル 夏野菜マーボー ☆ヨーグルト	ふたにく だいす とうふ	牛乳 ヨーグルト	にんじん ピーマン にら	もやし だいこん きゅうり キャベツ にんにく ●たまねぎ ●ねぎ ●なす	ごはん さとう でんぶ	ごまあぶら ドレッシング	640 25.3 1.9	
～ハワイメニュー～											
12金	パンパン	牛乳	モチコチキン(2個) カラフルビーンズサラダ ロングライススープ	とりにく ツナ	牛乳	ブロッコリー にんじん あかピーマン	しょうが きゅうり ●たまねぎ ●なす ●ねぎ ●こんにゃく	にんにく ●たまねぎ ●ねぎ ●こんにゃく	パンでんぶ しょうしんこ はるさめ ひよこめ	あげあぶら あぶら ドレッシング	679 28.5 2.3
16火	ごはん	牛乳	豆腐バーグおろしソースかけ 青菜と大豆のサラダ ワンタンスープ	とうふ とりにく おから だいす ふたにく なすと	牛乳 わかめ	にんじん こまつな にら	えのきだけ だいこん もやし ●たまねぎ ●ねぎ	ごはん ワンタンのかわ	あぶら ドレッシング	596 23.6 2.2	
17水	ロールパン	ジョア	オムレットマトソース(▲焼きかまチーズ) フレンチサラダ ブラウンシチュー	たまご ふたにく	ジョア	にんじん トマト	たまねぎ えだまめ コーン キャベツ きゅうり しめじ グリーンピース	パン さとう じゃがいも	あぶら ドレッシング	614 24.6 2.4	
18木	ごはん	牛乳	さばカレー風味焼き おかか和え とうがんのみそ汁	さば とりにく あぶらあげ かつおぶし	牛乳	にんじん こまつな	キャベツ もやし きゅうり ●たまねぎ えのきだけ とうがん	ごはん パンこ		624 24.1 2.3	
19金	パック ラーメン	牛乳	ぎょうざ(2個) 海藻サラダ 塩ラーメンスープ	ふたにく とりにく なすと	牛乳 かいそう	にんじん にら	だいこん きゅうり えだまめ ●たまねぎ もやし コーン メンマ にんにく キャベツ	ちゅうかめん ぎょうざのかわ ゼリー	あぶら	565 24.0 2.4	



～夏休みも 早寝!早起き!朝ご飯!～

# 8月 こんだて表(小学校)



夏休み中も  
牛乳を飲もう



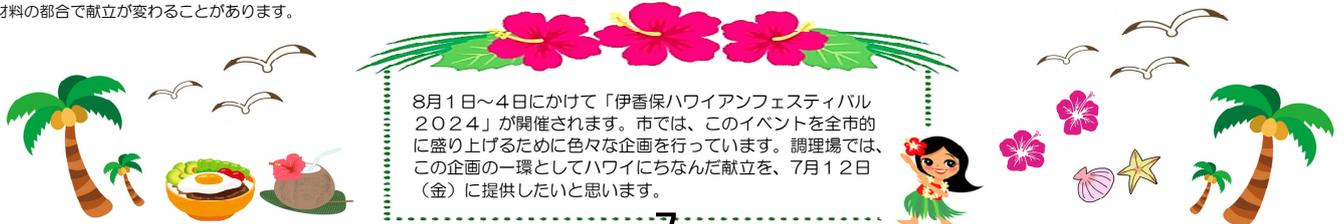
27火	ごはん	牛乳	夏野菜サラダ なすと挽き肉のカレー	ふたにく	牛乳	あかピーマン にんじん トマト	コーン えだまめ きゅうり キャベツ にんにく ●たまねぎ ●なす りんご	ごはん じゃがいも	あぶら ドレッシング	624 18.3 2.3
28水	背割れ コッパン	牛乳	ロングウイナーソースかけ まめまめサラダ 野菜と鶏ボールのスープ	ウイナー だいす とりにく	牛乳	にんじん ブロッコリー いんげん パセリ	もやし えだまめ たまねぎ キャベツ	パン さとう じゃがいも パンこ	ドレッシング	594 24.1 2.4
～沖縄県の郷土料理～										
29木	ごはん	牛乳	ホキフライソースかけ ゴーヤチャンプルー アーサー汁	ホキ ふたにく たまご とうふ かつおぶし こうちゅうふ	牛乳 のり	にんじん	たまねぎ キャベツ もやし にがり しいたけ ねぎ	ごはん パンこ	あげあぶら あぶら ごまあぶら	643 27.5 1.8
30金	ミルクパン	牛乳	チキンのチーズ焼き ミネストローネ ◆冷凍みかん	とりにく ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん トマト パセリ	にんにく だいこん たまねぎ みかん	パン じゃがいも マカロニ さとう パンこ		612 25.6 2.3

☆は業者配送です。 ◆には配用手袋がつきます。

●は茨川産を使う予定です。 ▲は卵アレルギー対応食です。

※材料の都合で献立が変わることがあります。

※ 栄養価は、八訂成分表で計算しています。



8月1日～4日にかけて「伊香保ハワイアンフェスティバル2024」が開催されます。市では、このイベントを全市民的に盛り上げるために色々な企画を行っています。調理場では、この企画の一環としてハワイにちなんだ献立を、7月12日(金)に提供したいと思ひます。



# 7月 こんだて表(小学校)



令和6年度 渋川市東部学校給食共同調理場

日・曜日	主 食	の み 物	おかず・その他	からだをつくるものになる食品		からだの調子を整えるものになる食品		エネルギーのもとになる食品		おつりよう 熱量kcal たんぱく質(g) たんぱく質(%)
				たんぱく質	無糖質	カロテン	ビタミン類	炭水化物	脂質	
1月	パーカーハウス	牛乳	白身魚フライオーロラソース (▲白身魚のかりかり焼きオーロラソース) イタリアンサラダ 米粉のマカロニスープ	ホキ ベーコン	牛乳	アヲリ にんじん	きゅうり コーン ●たまねぎ きゃべつ	パン パンこ さとう じゃがいも トッポギ	あげあぶら ドレッシング	618 25.2 2.9
伊香保ハワイアンフェスティバルにちなんだ献立です。										
2火	ロコモコ丼 (ごはん)	牛乳	ロコモコ丼の具(ハンバーグ・キャベツサラダ) ポルチギービーンズスープ	ぶたにく とりにく ウィンナー	牛乳	パブリカ にんじん セロリ トマト	●たまねぎ きゅうり コーン きゃべつ にんにく	ごはん さとう でんぷん じゃがいも ひよこまめ いんげんまめ えんどうまめ	ドレッシング あぶら	658 22.9 1.8
3水	こがた 小型ミルクパン	牛乳	とりにく レモンハジルナゲット(1.2年1ヶ 3年以上2ヶ) パンネのナポリタン(▲トッポギのナポリタン) 野菜スープ	とりにく だいす ベーコン ウィンナー	牛乳	にんじん ピーマン トマト	レモン にんにく ●たまねぎ マッシュルーム しめじ きゃべつ	パン こめこ さとう パンネ じゃがいも	あぶら	604 25.4 3.2
4木	ハヤシライス むぎ (麦ごはん)	牛乳	ぶちぶちサラダ ハヤシソース	ぶたにく	牛乳 かいそう	にんじん トマト	きゃべつ きゅうり コーン にんにく ●たまねぎ マッシュルーム	むぎごはん でんぷん こめこ	あぶら	649 21.6 2.3
5金	ごはん	牛乳	七ダにちなんだ献立です。 さばの塩糀カレー焼き じゃがいものそぼろ煮 タダすまし汁 七ダゼリー	さば ぶたにく かまぼこ おさかなめん とうふ	牛乳	にんじん おくら こまつな	しょうが ●たまねぎ にんにく たけのこ しいたけ だいこん	ごはん じゃがいも さとう でんぷん ゼリー	あぶら	683 25.7 2.1
8月	豚肉となすのうどん ☆バックうどん	牛乳	えだまめ 枝豆かきあげ (▲彩りかきあげ) 磯和え 豚肉となすのうどんの汁	ぶたにく なると あぶらあげ	牛乳 のり	にんじん 初めり いんげん	たまねぎ えだまめ きゃべつ もやし しいたけ ●なす ねぎ	うどん こむぎこ	あげあぶら	654 24.1 3.0
9火	ごはん のりふりかけ	牛乳	マスのレモン醤油ソース 切り干大根の炒め煮 キャベツ汁	かつおぶし ます さつまあげ あぶらあげ こうやどうふ ぶたにく あつあげ	牛乳 のり	にんじん	レモン きりほしだいこん しらたき ●たまねぎ きゃべつ	ごはん さとう じゃがいも	あぶら	637 29.9 2.2
10水	ソフトフランス ブルーベリージャム	牛乳	FM野菜グラタン フレンチサラダ ラタトゥイユ	とうりゅう おから とりにく ツナ	牛乳	にんじん 初めり アヲリ かぼちゃ ピーマン パブリカ トマト	ブルーベリー ●たまねぎ コーン きゅうり きゃべつ にんにく ●ズッキーニ ●なす	パン さとう じゃがいも こめこ	ドレッシング 卵 1粒	649 22.9 2.8
11木	カレーライス むぎ (麦ごはん)	牛乳	かいそう 海藻サラダ なつやさい 夏野菜カレー	ツナ ぶたにく	牛乳 わかめ こんぶ	にんじん ピーマン かぼちゃ	きゅうり きゃべつ にんにく しょうが ●たまねぎ ●なす ●ズッキーニ えだまめ	むぎごはん じゃがいも でんぷん こめこ	ドレッシング あぶら	668 21.7 2.7
12金	沖縄県の郷土料理「ゴーヤチャンプルー」と特産品「もすく」を使った献立です。	牛乳	FM甘酢肉団子(1~3年1ヶ 4年以上2ヶ) ゴーヤチャンプルー もすくのみそ汁	とりにく ぶたにく さつまあげ かつおぶし かつおぶし	牛乳 もすく	にんじん	●たまねぎ りんご もやし にがり きゃべつ えのきたけ	ごはん じゃがいも	あぶら こまあぶら	629 25.4 2.4
16火	ごはん	牛乳	たまごや 卵焼き(▲お魚君かまぼこ) 回鍋肉 春雨スープ	たまご ぶたにく かまぼこ	牛乳	にんじん ピーマン にら	しょうが にんにく たけのこ きゃべつ さくらげ ●たまねぎ もやし	ごはん さとう でんぷん マロニー	あぶら こまあぶら	625 26.2 2.3
17水	しお 塩ラーメン ☆バックラーメン	牛乳	あつあ 厚揚げのカレー焼き(1~4年1ヶ 5年以上2ヶ) チキンサラダ 塩ラーメンスープ ☆ヨーグルト	あつあげ とりにく ぶたにく なると	牛乳 あおのり ヨーグルト	にんじん チゲ ไข่	きゅうり きゃべつ にんにく ●たまねぎ もやし	ラーメン さとう	ドレッシング あぶら	618 27.6 3.4
18木	ごはん	牛乳	こめこ 米粉のソースメンチ ひじきの炒め煮 ズッキーニとベーコンのみそスープ	とりにく だいす ぶたにく さつまあげ あぶらあげ ベーコン とうふ	牛乳 ひじき	にんじん	●たまねぎ にんにく ●えだまめ コーン ●ズッキーニ	ごはん さとう じゃがいも	あぶら	684 25.2 2.8
19金	みそ 味噌だれ焼肉丼 (ごはん)	牛乳	みそ やきにくどん 味噌だれ焼肉丼の具 とうがん汁 ◆冷凍みかん	ぶたにく とりにく かまぼこ	牛乳	にんじん ピーマン にら	●たまねぎ しめじ もやし しいたけ とうがん ねぎ みかん	ごはん さとう こま	あぶら こまあぶら	649 27.5 2.4

# 8月 こんだて表(小学校)

日・曜日	主 食	の み 物	おかず・その他	からだをつくるものになる食品		からだの調子を整えるものになる食品		エネルギーのもとになる食品		おつりよう 熱量kcal たんぱく質(g) たんぱく質(%)
				たんぱく質	無糖質	カロテン	ビタミン類	炭水化物	脂質	
27火	カレーライス むぎ (麦ごはん)	牛乳	ツナサラダ ぶるさとカレー ◆蒸しとうもろこし	ツナ ぶたにく	牛乳	にんじん	きゃべつ きゅうり にんにく しょうが たまねぎ ●ズッキーニ ●なす コーン	むぎごはん じゃがいも でんぷん こめこ	あぶら	680 22.3 2.3
28水	まる 丸パン横切り	牛乳	ハンバーグトマトソース 花野菜サラダ ココロ野菜スープ	ぶたにく とりにく ウィンナー	牛乳	トマト アヲリ にんじん パブリカ	たまねぎ にんにく りんご カリフラワー きゅうり コーン きゃべつ	パン さとう じゃがいも	あぶら ドレッシング	636 26.4 2.8
29木	ごはん	牛乳	サバのみそ煮 ひじきの五目煮 もやしと油あげのみそ汁	さば とりにく さつまあげ ちくわ だいす とうふ あぶらあげ	牛乳 ひじき	にんじん	にんにく もやし えのきたけ	ごはん さとう	あぶら	649 25.8 2.7
30金	わかめごはん	牛乳	さかなん お魚君かまぼこ チンゲン菜の中華サラダ 五目豆腐	かまぼこ ぶたにく あつあげ とうふ	牛乳 わかめ	チゲ ไข่ にんじん にら	コーン えだまめ にんにく しょうが たまねぎ たけのこ しいたけ ねぎ	ごはん さとう でんぷん	あげあぶら ドレッシング あぶら	618 24.5 2.9

☆は業者配送です。◆には配食用手袋がつかます。●は渋川産を使用する予定です。

▲は、小麦・乳・卵対応食です。 FMとは、乳・卵・小麦不使用マークです。

※栄養価は、八訂成分表で計算しています。

※ 材料の都合により献立が変更になることがあります。

令和5年度 渋川市の学校給食における地場産野菜等の使用率

※ 県内産＝渋川産＋市外産

地場産野菜等使用率(品目ベース)

	令和5年度		
	使用品目数	年度割合	前年比
渋川産	719	17.4%	▲ 1.27%
市外産	816	19.8%	▲ 0.21%
県内産	1,535	37.2%	▲ 1.49%
県外産	2,591	62.8%	1.49%
合計	4,126	—	

※使用品目数は、全調理場における年間使用品目数の合計

地場産野菜等使用率(重量ベース)

	令和5年度		
	使用量(kg)	年度割合	前年比
渋川産	23,102	16.5%	▲ 1.60%
市外産	26,547	19.0%	▲ 0.86%
県内産	49,649	35.5%	▲ 2.46%
県外産	90,347	64.5%	2.46%
合計	139,995	—	

※使用量は、全調理場における年間使用量の合計

	令和4年度			令和3年度			令和2年度			令和元年度		
	使用品目数	年度割合	前年比	使用品目数	年度割合	前年比	使用品目数	年度割合	前年比	使用品目数	年度割合	前年比
渋川産	897	18.7%	▲ 2.21%	1,337	20.9%	0.40%	1,146	20.5%	▲ 4.16%	2,184	24.7%	24.7%
市外産	959	20.0%	2.66%	1,108	17.3%	▲ 4.79%	1,236	22.1%	2.52%	1,735	19.6%	19.6%
県内産	1,856	38.7%	0.45%	2,445	38.2%	▲ 4.39%	2,382	42.6%	▲ 1.65%	3,919	44.3%	44.3%
県外産	2,941	61.3%	▲ 0.45%	3,949	61.8%	4.39%	3,206	57.4%	1.65%	4,933	55.7%	55.7%
合計	4,797	—		6,394	—		5,588	—		8,852	—	—

	令和4年度			令和3年度			令和2年度			令和元年度		
	使用量(kg)	年度割合	前年比	使用量(kg)	年度割合	前年比	使用量(kg)	年度割合	前年比	使用量(kg)	年度割合	前年比
渋川産	26,755	18.1%	▲ 1.11%	29,953	19.2%	▲ 0.80%	27,599	20.0%	▲ 1.53%	33,772	21.5%	21.5%
市外産	29,298	19.8%	2.94%	26,320	16.9%	1.37%	21,394	15.5%	▲ 1.12%	26,072	16.6%	16.6%
県内産	56,053	37.9%	1.83%	56,273	36.1%	0.57%	48,993	35.5%	▲ 2.65%	59,844	38.2%	38.2%
県外産	91,757	62.1%	▲ 1.83%	99,631	63.9%	▲ 0.57%	88,931	64.5%	2.65%	96,947	61.8%	61.8%
合計	147,810	—		155,904	—		137,924	—		156,791	—	—

# 渋川市南部及び東部学校給食共同調理場調理配送等業務委託事業者選定の概要報告

## 1 業務概要

渋川市は、学校給食業務を、安心安全な給食の提供及び学校給食を通じた食育の推進を目的に3つの共同調理場で実施しています。

この学校給食業務の内、調理業務及び配送業務等を南部学校給食共同調理場では令和3年度から令和5年度まで民間事業者へ委託しています。令和6年度から令和8年度までの委託事業者選定に併せて、新たにアレルギー対応学校給食センター東部学校給食共同調理場でも調理業務及び配送業務等を委託します。

民間事業者が有する経験や知識を活用すること、また、職員の配置体制の見直しと併せて、業務のさらなる効率化・効果向上を図り、ひいては、より良い学校給食を提供することを目的とし、本事業を実施するものです。

## 2 業務内容

学校給食業務の内、調理業務及び配送業務等を行う。

市と委託事業者の業務区分の詳細は、別途「業務負担区分表」のとおり

## 3 業務委託場所

- (1) 渋川市南部学校給食共同調理場
- (2) 渋川市アレルギー対応学校給食センター東部学校給食共同調理場

## 4 業務委託期間

令和6年4月1日から令和9年3月31日まで

## 5 事業者の選定方法

公募型プロポーザル方式

## 6 公募型プロポーザル方式の採用理由

本業務委託は、「学校給食衛生管理基準（文部科学省作成）」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省作成）」等を準拠し徹底した衛生管理の元、学校給食を指定した時間内に調理・配送を行い、児童生徒へ確実に提供することが求められます。学校給食の性質上、食中毒や異物混入、契約途中での業務停止又は倒産の発生等のリスクを0に近づけるための事業者選定を行う必要があります。

そのためには事業者からの提案内容を聞き取りヒアリングすることで、総合的

に評価し決定するプロポーザル方式が、最適な事業者選定方法であると考えます。  
プロポーザル方式で確認したい主な事項は、以下のとおりです。

(1) 事業者概要・財務状況及び学校給食に対する理解

事業者の学校給食に対する考え方、どのような思いで学校給食事業を行っているのかを確認します。

- ア 企業規模・理念
- イ 社会貢献への取組
- ウ コーポレート・ガバナンス
- エ 経営状況の見通し
- オ 学校給食の意義や目的に対する理解
- カ 学校給食に対する業務コンセプト

(2) 人員配置体制

人員配置体制は、発注者が指示することができないため、特に確認が必要な事項です。

- ア 調理従事者、配送従事者の配置体制
- イ 欠員時の対応

(3) 衛生管理体制

衛生管理の低下は、大きな事故につながります。HACCP に準拠した衛生管理を求めますが、事業者としての衛生管理対策や考え方を確認します。

- ア 衛生管理対策や指導・検査体制
- イ 従事者の健康管理
- ウ 従事者の衛生意識向上のための取組

(4) 危機管理体制

人為的ミスによる事故を起こさない仕組みがあるか確認します。事故や災害が起きた際の対応を確認します。

- ア 食中毒や異物混入等の防止策及び発生時の対応
- イ 災害時対応・協力体制

(5) アレルギー対応

アレルギー原因物質の取扱いは、児童生徒の命に関わることなのでミスが許されません。アレルギー対応食提供事業の確実な実施やコンタミネーション(意図せずアレルギー原因物質が混入すること)の防止策を確認します。

- ア アレルギー対応の実績
- イ アレルギー対応の実施体制

## 7 事業スケジュール

内容	日にち
募集要項の公表	令和5年7月1日(土)
現地説明会	令和5年8月8日(火)
第一次審査	令和5年8月30日(水)
第二次審査	令和5年10月11日(水)
契約締結	令和5年11月13日(月)

## 8 審査方法

渋川市南部及び東部学校給食共同調理場調理配送等業務委託事業者選定審査委員会を設置し、選定方法や選定評価基準を策定の上、審査を行う。

業務負担区分表

業務名	発注者	受注者
献立作成業務	○	
食に関する指導	○	
食数管理業務	○	
給食費管理業務	○	
食材調達業務	○	
工程計画、衛生計画等の作業業務 (作業工程表、作業動線図)	○	○
検収業務	○	○
調理業務		○
保存食の保存(原材料及び調理済食品)		○
検食業務	○	
配缶業務		○
配送・回収業務		○
洗浄・消毒業務		○
残さい・塵芥処理業務		○
残さい・塵芥集積業務		○
施設設備の保守・維持管理業務	○	
施設設備の清掃及び点検業務		○
使用物品等管理業務		○

## 各学校給食共同調理場で配布した食育資料について

学校給食共同調理場では、全国各地の郷土料理や行事食を献立に取り入れ、児童生徒がさまざまな食の体験をできるように工夫しています。各々で、提供している給食の特色を紹介するため、チラシを作成し、市内の小中学校に配布しています。

一例として、令和5年度に配布したチラシの内容をご紹介します。

### 1 南部調理場

市内及び隣接する北群馬郡で生産された農産物をPRするために考案した「しぶきたメニュー」を紹介しています。

10月に「しぶきたうどん汁」、「しぶきた野菜の煮物」、「しぶきた丼の具」を提供しています。



### 2 北部調理場

6月に提供した「しぶかわカレー」は、渋川市産のズッキーニ、なす、玉ねぎを使っており、その中からズッキーニの特徴について、生産者にインタビューした結果を紹介しています。



### 3 東部調理場

「全国の郷土料理で味の旅」と題し、全国の郷土料理を提供しています。

令和3年度から始まった取組ですが、令和5年度で47都道府県を制覇したため、これまでに提供した郷土料理を紹介しています。

群馬県



呉汁  
(R4.10.21)

青森県



けの汁  
(R4.12.13)

# ちいき のうさんぶつ し 地域の農産物を知ろう

しぶかわし けんない せいさんりょう ほこ  
渋川市では、県内でも1、2の生産量を誇るこんにゃくや、  
だいこん、しいたけ、パプリカなど、よしおかまち  
渋川・北群馬郡の地域では季節によっていろいろな農産物が栽培、  
しぶかわ きたぐんまくん ちいき きせつ のうさんぶつ さいばい  
生産されています。そこで、今回は渋川市や北群馬郡で生産されて  
せいさん  
いる農産物を紹介するために考案した「しぶきたメニュー」を提供  
のうさんぶつ しょうかい こうあん ていきょう  
します。

## ～しぶかわし・きたぐんまくん～



こんにゃくいもは、しぶかわし こもち あかきちく ちゅうしん けんない ゆうすう  
渋川市の子持・赤城地区を中心に県内でも有数の  
せいさんりょう ほこ  
生産量を誇っています。南部調理場では、渋川市金井の小林こんにゃく店  
なんぶちょうりじょう しぶかわしかない こばやし てん  
から納品されます。

こんにゃく芋が加工できるまで3年かか  
いも かこう ねん  
ります。これはこんにゃくだまを植えて大  
う おお  
きくなったもの

## ～しぶきたメニュー～

10月3日(火) しぶきたうどん汁・11日(水) しぶきた野菜の煮物 20日(金) しぶきた丼の具

6月は食育月間 毎月19日は食育の日



# 6月27日 しぶかわカレー

今日の給食のしぶかわカレーでは、茨川市産のズッキーニ、なす、玉ねぎ(しぶせん)使っています。茨川市産の野菜はJA赤城 橘さんから納品してもらっています。先日、茨川市北橋町でズッキーニを栽培している方を訪ねてズッキーニについてお話を伺ってききましたので紹介します！



## ☆ズッキーニはどのように栽培しますか？

2月末に種をまき、葉が出てきたら畑に植えかえます。今年3月に畑に植えかえて、4月から収穫して6月まで収穫できます。2回目は9月に植えて、10月頃まで収穫できます。

## ☆一日にどのくらい収穫できますか？

4つのハウスで600株植えてあり、1日に300~400個収穫できます。1日2回収穫できます。花粉をつけてあげないと実がならないので、収穫の前に花粉をつける作業を1時間くらいします。

## ☆ズッキーニの特徴は何ですか？

暖かいのを好む野菜なので、暖かい日は成長が早いです。

## ☆気をつけていることは何ですか？

葉が折れてしまったりすると、そこから病気になるので、葉が折れないように気をつけます。葉がどんどん大きくなるので、実が傷つかないように、日に当たりやすいように葉をずらしたりします。



ズッキーニの葉や茎はとっても大きくてびっくり！！黄色いともきれいな花を味かせています。



旬は6~8月  
カロテンやビタミンCなど体の調子を整えてくれる栄養素がたくさん含まれています。みずみずしく、くせのない、ほのかに甘いおいしい野菜です。  
旬の味を味わってください。

# 学校給食郷土料理マップ

# 茨川市東部学校給食共同調理場

大分県	福岡県	徳島県	鳥取県	京都府	岐阜県	富山県	埼玉県	山形県	北海道
だんご汁 (R4.3.17)	かめ煮 (R4.3.10)	ならえ (R6.3.7)	じゃぶ煮 (R5.6.20)	とり肉と大根の炊いたん (R3.12.8)	鶏ちゃん・すったて汁 (R5.5.30)	いとこ煮 (R6.1.30)	かてめし (R5.4.27)	いも煮 (R5.10.20)	石狩汁 (R4.11.10)
宮崎県	佐賀県	香川県	島根県	大阪府	静岡県	石川県	千葉県	福島県	青森県
かねんしゅい (R4.10.13)	だぶ (R5.3.10)	千し大根の煮物・うずめ飯 (R5.5.9)	おざく (R5.11.21)	かやくごはん (R5.12.19)	おざく (R5.11.21)	さばのいしる焼き じゃぶ煮・めった汁 (R4.2.8)	あじのさんが焼き (R3.10.14)	ざくざく (R4.6.14)	せんべい汁 (R4.1.20)
鹿児島県	長崎県	岡山県	岡山県	兵庫県	愛知県	福井県	東京都	茨城県	岩手県
かいのこ汁・つけあげ (R4.7.19)	浦上そばろ (R4.5.31)	ぼっかけ汁 (R3.11.30)	にあいざい (R6.2.27)	ばち汁 (R5.9.26)	煮味噌 (R5.9.5)	こじわり (R5.10.5)	深川めし・ちゃんこ汁 (R5.6.6)	煮合い (R6.1.12)	ひつつみ汁 (R4.10.18)
沖縄県	熊本県	高知県	広島県	奈良県	三重県	山梨県	神奈川県	栃木県	宮城県
特産品ゴーヤ・もずく・黒糖 (R4.7.1)	つぼん汁 (R5.1.19)	ぐる煮 (R4.12.20)	大豆うどん (R5.11.2)	飛鳥汁 (R3.10.19)	高汁 (R5.7.13)	しゃいもとひじきの煮物 かぼちゃぼうとう (R3.12.17)	サンマラーメン (R5.3.16)	かんびょうの卵とじ (R3.11.4)	おくずかけ (R4.9.20)
		山口県	和歌山県	滋賀県	長野県		新潟県	群馬県	秋田県
		大平 (R6.2.15)	のっべ・とふのこそぼろ (R4.9.6)	打ち豆汁 (R4.3.4)	ごぼとん汁・大平汁 (R5.7.6)	スキージ (R4.2.15)	おつきりこみ (R5.10.24)	だまご餅汁 (R5.2.7)	

令和3年度から始まった「全国の郷土料理で味の旅」ももうすぐ終わります。みなさんは、どんな郷土料理を覚えていらっしゃいますか。  
 日本には四季があり、南北に異なる地形や海や山の華に恵まれた自然豊かな国であるため、新鮮で美味しい食べ物や地域にたく  
 さんあります。郷土料理は、それぞれの地域の特産物を使って、お祝いの時や人がたくさん集まる時や地域の行事などで作っ  
 た料理が代々受け継がれてきたものです。みなさんも住んでいる地域に残る郷土料理を受け継いでいけるとよいですね。

