

神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器等整備に係る
公募型プロポーザル実施要領

1 目的

神栖市では、老朽化が進んでいる神栖市立第一学校給食共同調理場を新たに整備するための方向性を示した「神栖市立第一学校給食共同調理場整備基本計画」を策定している。

神栖市立(新)第一学校給食共同調理場建設においては、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアル等に基づき、安全・安心な給食の提供と効率的な施設運営を図るため、厨房機器等納入事業者の選定に際し、高度な技術力・実績・コスト削減等、質の高い技術提案を施設の基本・実施設計及び厨房機器等の導入に反映させることを目的として、公募型プロポーザルを実施する。

2 業務概要

(1) 事業名

神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器等整備事業

(2) 事業内容

別紙「神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器等整備に係る公募型プロポーザル仕様書」のとおり

(3) 業務に要する費用（見積限度額）

906,000,000円（消費税及び地方消費税は含まない。）

なお、この金額は契約金額の限度を示すものであり、本市がこの金額で契約することを約束するものではない。また、見積書の金額が、見積限度額を超過した場合は失格とする。

3 参加資格

プロポーザルに参加できる者は、以下の要件をすべて満たしている者とする。

- (1) 公告日現在において、令和5・6年度神栖市競争入札参加資格者名簿の物品製造等に登録されていること。
- (2) 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第1項の規定に該当しない者及び同条第2項の規定に基づく神栖市の入札参加の制限を受けていない者であること。

- (3) 令和6年7月3日において、神栖市建設工事及び委託業務等の契約事務に関する規程（平成12年神栖町訓令第6号）に基づく入札参加資格停止措置を受けていない者及び茨城県の指名停止措置を受けていない者であること。
- (4) 会社更生法（平成14年法律第154号）に基づき更生手続開始の申立がなされている者、破産法（平成16年法律第75号）に基づき破産手続開始の申立がなされている者又は民事再生法（平成11年法律第225号）に基づき再生手続開始の申立がなされている者でないこと。（再生手続開始決定がなされ、競争参加資格の再認定を受けた者を除く。）
- (5) 役員等が、暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団、暴力団員（同法第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有している者でないこと。
- (6) 国税及び地方税に未納がないこと。
- (7) 厨房機器メーカーとして自社工場を所有する者又は正規代理店であること。
- (8) 平成26年4月以降において、4,000食以上の学校給食用厨房機器を一括納入した実績があること。
- (9) 茨城県内に本社、支店、営業所または代理店のいずれかを有し、施設稼働後の連絡調整及び緊急時の速やかな対応が可能な体制が整っていること。
- (10) 設計業者との調整、機器設置から取扱い指導までの業務を総括する技術責任者を1名配置すること。また、技術責任者及び配置予定の主担当のいずれかは、一級厨房設備施工技能士の資格を有する者であること。

4 募集等のスケジュール

このスケジュールは、参加者の状況、審査の進捗状況により若干変更する場合がある。

実施要領等の公表	令和6年5月 1日
参加表明書等受付	令和6年5月13日 午後4時まで
参加資格審査結果通知	令和6年5月16日
一次審査結果通知	令和6年5月16日
企画提案に関する質問の受付	令和6年5月17日 午後4時まで
企画提案に関する質問に対する回答	令和6年5月24日
企画提案書の受付	令和6年6月20日 午後4時まで
二次審査	令和6年7月 3日（予定）

(プレゼンテーション及びヒアリング)	
二次審査に関する結果の通知	令和6年7月10日(予定)

※ 受付等は、土曜日、日曜日及び国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日には行わない。

また、受付等の時間は午前9時から午後4時までとする。

5 参加表明書の提出

(1) 提出書類

ア 参加表明書（様式1）

イ 会社概要調書（様式3）

- ・会社の沿革及び組織のわかる書類（PR用パンフレットでも可）
- ・商業登記簿謄本（現在事項全部証明書）（写しでも可。ただし、応募書類提出日直前3ヶ月以内に発行されたもの）

ウ 厨房機器導入に係る業務体制（様式4）

一級厨房設備施工技能士を証する書面の写しを添付すること

エ 業務実績調書（様式5）

納入実績に係る契約書の写し（件名、金額、発注者等の記載のある部分のみで可）及び納入した学校給食センター等が調理能力4,000食以上を有することが確認できる資料（仕様書等）を添付すること。※受注契約締結済みで今後納入予定のものは含めることができる。

オ 国税及び地方税等完納証明書

（最新年度の国税及び地方税の未納がないことを示すもの）

カ 応募資格確認結果及び一次審査結果通知返信用封筒

（返信先の宛名を記入し、簡易書留分の切手を貼付すること）

(2) 提出期間等

① 提出期間 令和6年5月1日から令和6年5月13日まで（必着）

※土曜・日曜・祝日を除く、持参の場合は午前9時から午後4時までの間とする。

② 提出場所 神栖市教育委員会 第一学校給食共同調理場

〒314-0128

茨城県神栖市大野原中央六丁目5番13号

③ 提出方法 持参または郵送（期限内必着に限る）

※郵送の場合は、一般書留または簡易書留とする。

6 質問の受付及び回答

(1) 受付期間

令和6年5月1日～令和6年5月17日 午後4時まで（必着）

(2) 提出方法

電子メールにより質問書（様式2）を添付して提出すること。送信にあたっては、表題を「(新)第一学校給食厨房機器等プロポーザルについての質疑」とすること。なお、電子メール送信後は、必ず電話にて送信の旨を連絡すること。

電子メール以外の方法による質問は受け付けない。

(3) 電子メールアドレス

kyushoku-1@city.kamisu.ibaraki.jp

(4) 回答方法：令和6年5月24日に、本市ホームページで公表する。なお、質問に対する回答は、本業務の実施要領や仕様書に記載する内容の追加又は修正とみなす。

7 企画提案書等の作成及び提出

(1) 提出書類

ア 企画提案書（任意様式）

提案書は基本計画概要及び配布資料の内容を踏まえたうえで作成すること。配布資料については、基本計画作成時点での参考図であるため、給食調理の使用熱源については、ベストミックスとし、熱効率性、使用上の安全性、イニシャルコスト、ランニングコストの削減が可能なプランを総合的に考慮したものであること。なお、企画提案書は1事業者につき、1件とする。

1 提案事項（基本理念等）

安心安全な給食の提供、食物アレルギー、食育、環境への配慮等に関する基本的な提案コンセプトを示すこと。

2 平面計画

①敷地設計図（A3横長）

・車両の動線を記載すること

②建物平面計画図（A3横長）

・室名、厨房機器等レイアウト、汚染・非汚染作業区域・その他の区域の別が分かるように色分けし、記載すること

③食材動線図（A3横長）

④作業動線図及び調理員配置図（A3横長）

・調理時及び洗浄時の調理員必要人数（見込み）を示すこと

3 厨房機器等

①厨房機器配置図（A3横長）

②厨房機器一覧表

- ・各諸室に分けて、品名、寸法、企画、数量、特徴、熱源、エネルギー消費量、能力等を記載するとともに、献立表（資料3）の調理（副食4,000食及び米飯8,000食）に係る熱源ごとの月間使用量（電気(kwh)、ガス(m³)、水道(m³)、灯油(ℓ)）及び最大30分デマンド値(kw)を示すこと

③食缶・食器等一覧表

- ・食缶はステンレス二重食缶、食器はPEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製を使用予定

4 環境計画

①給食残渣（生ごみ）の処理方法

②臭気・騒音対策等

5 メンテナンス・アフターサービス

①厨房機器の耐用年数及びメンテナンス等にかかる費用

- ・製品保証期間及び製品保証期間内の点検内容等を提示すること
- ・製品保証期間後の定期点検が必要な機器を提示し、概算経費及び点検内容を提示すること

②緊急時における連絡及び人員体制

6 食物アレルギー・食育に関する提案

- ・安心安全な給食の提供、食育、食物アレルギー等の対応に関する基本的な提案を示すこと

7 配送計画表

- ・原則、2時間以内の提供が可能である計画とすること
- ・米飯は市内全域の小中学校、幼稚園、特別支援学校、および共同調理場へ配送する

8 参考資料の提出

- ・調理食数（最大）を主食4,000食、副食4,000食とした場合の建物平面計画図（A3横長）及び見積書を提示すること。ただし、参考資料であるため、審査の対象としない。後日提出でも可とする。

9 その他

- ・独自提案があれば提示すること

イ 見積書（任意様式）

- ・ 厨房機器一式の本体価格とともに、運搬費、設置費、試運転調整費及び調理立ち会い等に必要な経費を含む総額（消費税別）を記載すること。
- ・ 給排水設備、電気設備、ガス設備配管工事等建設工事に相当する諸経費は含まない。
- ・ 見積には、定価及び実際に納入する場合の納入額の両方を記載すること。
- ・ 令和9年度納入見込額（消費税別）として提出すること。
- ・ 仕様書、関係書類及び提案書類に基づき作成すること。
- ・ 見積書に押印する印鑑は、会社印及び代表者実印とする。

(2) 留意点

- ・ 企画提案書は、(1) 提出書類 ア企画提案書の1から9の順序で作成し、もれなく記載すること。
- ・ 用語には注釈を付けること。

(3) 書式

- ・ 提案書の様式は原則A4縦長、横書きとし、指定がある場合はA3横長とする。
- ・ 提案書は簡易ファイル等に綴じて提出すること。
- ・ 表紙に「神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器提案書」と表記すること。
- ・ 横書き、左綴じとしインデックス、ページ番号を付けること。

(4) 提出部数 各10部（正本1部、副本9部）

(5) 提出期間等

- ① 提出期間 令和6年6月10日から令和6年6月20日まで（必着）
土曜・日曜・祝日を除く、午前9時から午後4時までの間とする。
- ② 提出場所 神栖市教育委員会 第一学校給食共同調理場
〒314-0128
茨城県神栖市大野原中央六丁目5番13号
- ③ 提出方法 持参または郵送（期限内必着に限る）
※郵送の場合は、一般書留、簡易書留とする。

8 審査方法

- (1) 公募型企画提案方式（プロポーザル方式）により選定する。
- (2) 選定は、神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器等審査委員会（以下「審査委員会」という。）に諮り、第一次審査（書類審査）、第二次審査（プレゼンテーション）を行う。

(3) 第一次審査（書類審査）

審査は、神栖市立(新)第一学校給食共同調理場厨房機器等審査基準（以下「審査基準」という。）に基づき、提出された書類について評価項目1を審査し、得点を算出する。応募事業者が5者以上の場合は、合計点数の高い順に上位4者を選定する。ただし、応募事業者が4者を超えない場合は、第一次審査を省略し、第二次審査において提出書類審査及びヒアリング等による審査を実施できるものとする。

実施日 令和6年5月14日（火）予定

(4) 第二次審査（プレゼンテーション及びヒアリングによる最終審査）

第一次審査により選考された応募事業者がプレゼンテーションを行い、審査基準に基づいて評価項目2～11を審査し、最も優れている提案を選定する。

①日 時 令和6年7月3日（水）（予定）

※正式な日時は改めて通知する

②場 所 神栖市中央公民館 会議室1（神栖市溝口4991-4）

③実施時間 50分程度

（プレゼンテーション20分程度、質疑応答30分程度）

※準備及び撤収は、審査の前後10分間で行うこと。

④出席者 5名まで

※技術責任者として配置予定の者は必ず出席しなければならない。

（体調不良等のやむを得ない事由により参加できない場合には、事前に連絡のこと）

⑤準備物 プロジェクター、スクリーンは当市で用意するが、必要な機材（パソコン等）は各自準備すること。

⑥審査の順番 応募書類の受付順とする。なお、辞退が出た場合は順次繰り上げる等の方法により対処する。

(5) 審査結果の通知

① 第一次審査

審査結果を書面により通知する。なお、選考された事業者のみ、第二次審査を実施する旨を、書面により通知する。

② 第二次審査

審査結果を書面により通知する。

9 失格事項

本プロポーザルの提案者又は提出された提案書が、次の各号のいずれかに該当する場合は、その提案を失格とする。

- (1) 提案書の提出方法、提出先、提出期限に適合しないもの
- (2) 提案書の作成形式及び記載上の留意事項に示された要件に適合しないもの
- (3) 提案書等提出期限後に見積書内の金額に訂正を行ったもの
- (4) ヒアリング等に出席しなかったもの
- (5) 虚偽の申請を行い、提案資格を得たもの
- (6) 見積書の金額が、「2(3)業務に要する費用（見積限度額）」を超過したもの
- (7) その他審査委員会が不適合と認めた場合

10 事業スケジュール

令和6年度、7年度 基本・実施設計協力

令和8年度 工事金額確定仮契約、9月議会付議本契約
建設工事着工

令和9年度 機器搬入据付

令和10年度 機器取扱説明・運用準備・運用開始（9月1日予定）

11 最優秀提案事業者の取扱い

最優秀提案事業者については、厨房機器一式の設置及びに別途神栖市が発注する基本・実施設計業務全般に対する技術的助言及び協力について次のとおり取り扱うものとする。

- (1) 最優秀提案事業者は、厨房機器等整備契約の優先交渉権を有するものとし令和9年度に随意契約を行うものとする。契約の内容は、厨房機器仕様書のほか設計業務の内容をベースに協議のうえ決定する。見積額を超えないようにしなければならない。ただし、神栖市が認めた場合はこの限りではない。
- (2) 別途神栖市が発注する基本・実施設計に関して、「受諾書」に基づき、厨房機器の選定及び採用について、技術的助言その他設計業務に必要な協力をすること。ただし、協力に係る経費については最優秀提案事業者の負担とする。
- (3) 厨房機器の設置終了後、調理員等に対する厨房機器システムの円滑な操作に必要な機器運転、管理、取扱い及び軽微な補修についての十分な教育と指導を実施すること。
- (4) 厨房機器の試運転及び安定稼働（給食提供開始後おおむね3カ月程度）の期間、担

当者が常駐し運転支援を行うこと。

- (5) 厨房機器一式の設置に係る本契約は、予算措置後、議会の議決を経て締結することとし、本契約までの間は仮契約とする。ただし、厨房機器設置に係る予算措置及び議会の議決成立しなかった場合は、当該最優秀提案事業者としての権利は無効とし、市は一切の責任を負わないものとする。
- (6) 本契約に関する支払いは、完了後一括払いとする。
- (7) その他この要領にないものは、神栖市財務規則に準ずる。

1 2 企画提案書等の著作権の取扱い

企画提案書等の著作権等については、次のとおり取り扱うものとする。

- (1) 企画提案書等の著作権は、当該企画提案書等を作成した者に帰属するものとする。
ただし、受託先に選定された者が作成した企画提案書等の書類については、市が必要と認める場合には、市は、受託先にあらかじめ通知することにより、その一部又は全部を無償で使用（複製、転記又は転写をいう。）することができるものとする。
- (2) 市は提出された企画提案書等について、神栖市情報公開条例の規定による請求に基づき、第三者に公開することができるものとする。ただし、事業を営むうえで、競争上又は事業運営上の地位その他正当な利益を害すると認められる情報は非公開となる場合がある。なお、本プロポーザルの受託候補者特定前において、決定に影響するおそれがある情報については決定後の公開とする。

1 3 その他留意事項

- (1) 提出期限以降における書類の差し替え及び再提出は認めない。
- (2) 提出書類に虚偽の記載をした場合は、提出書類を無効とするとともに、指名停止措置を行うことがある。
- (3) 提出書類は返却しないととも、受託候補者の選定以外には提出者に無断で使用しない。
- (4) 書類の作成、提出及びその説明に係る費用は、提出者の負担とする。
- (5) 「厨房機器導入に係る業務体制（様式4）」に記載した配置予定の管理技術者及び担当技術者は、原則として変更できないものとする。

なお、やむを得ない理由により変更する場合には、神栖市と協議のうえ、決定するものとする。

1 4 資料

プロポーザルに必要な基礎資料は次のとおりとする。

- ア 神栖市立(新)第一学校給食共同調理場整備基本計画
- イ 実施要領
- ウ 様式集
- エ 仕様書
- オ 選定基準
- カ 資料1 建設用地案内図
- キ 資料2 受配校一覧
- ク 資料3 献立表

1 5 担当部署（提出・問合せ先）

神栖市教育委員会 第一学校給食共同調理場

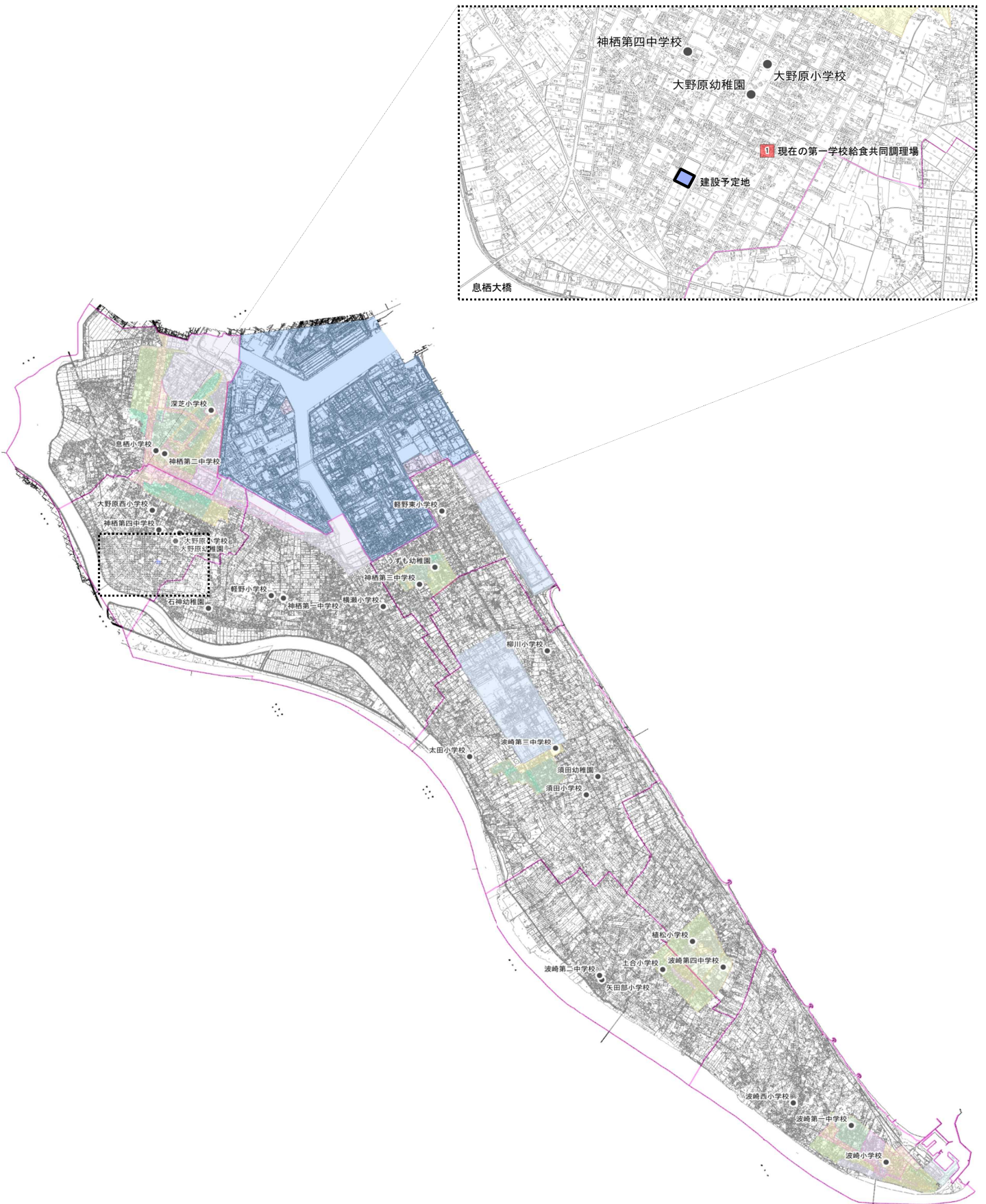
〒314-0128

茨城県神栖市大野原中央6丁目5-13

電話番号 0299-92-2030

電子メールアドレス kyushoku-1@city.kamisu.ibaraki.jp

資料1 建設用地案内図



資料2 受配校一覧

(1)受配校一覧（第一調理場管轄：米飯＋副食を配送）

令和6年4月現在

学校(幼稚園)名	所在地	食数	クラス数
神栖市立息栖小学校	神栖市平泉 2780	661	20
神栖市立大野原小学校	神栖市大野原中央 2-1-8	589	19
神栖市立大野原西小学校	神栖市大野原 5-1-45	426	13
神栖市立深芝小学校	神栖市深芝南 3-8	526	16
神栖市立神栖第二中学校	神栖市平泉東 1-60-1	613	17
神栖市立神栖第四中学校	神栖市大野原中央 2-8-46	481	14
神栖市立石神幼稚園	神栖市石神 773-1	66	4
神栖市立大野原幼稚園	神栖市大野原中央 2-1-22	109	6
合 計		3,471	109

(2) 受配校一覧 (米飯と米飯用食器を配送)

令和6年4月現在

	学校(幼稚園)名	所在地	食数	クラス数
第二調理場	神栖市立軽野小学校	神栖市知手 2-2	351	13
	神栖市立軽野東小学校	神栖市奥野谷 5746-2	241	9
	神栖市立横瀬小学校	神栖市横瀬 1276-15	604	19
	神栖市立太田小学校	神栖市太田 598-2	164	7
	神栖市立須田小学校	神栖市須田 1177-13	248	10
	神栖市立柳川小学校	神栖市柳川中央 1-9-10	116	7
	神栖市立神栖第一中学校	神栖市知手 100-3	205	8
	神栖市立神栖第三中学校	神栖市知手中央 7-1-17	424	13
	神栖市立波崎第三中学校	神栖市須田 2340-1	271	9
	神栖市立うずも幼稚園	神栖市知手中央 5-9-7	91	5
	神栖市立須田幼稚園	神栖市須田 1301-1	49	4
	第二学校給食共同調理場	神栖市砂山 1014-259	39	2
第三調理場	神栖市立植松小学校	神栖市土合本町 4-9809-2	450	15
	神栖市立やたべ土合小学校	神栖市土合南 3-16-36	303	13
	神栖市立波崎小学校	神栖市波崎 8759	254	10
	神栖市立波崎西小学校	神栖市波崎 5011	161	7
	神栖市立波崎第一中学校	神栖市波崎 7070	212	7
	神栖市立波崎第二中学校	神栖市矢田部 3120	158	6
	神栖市立波崎第四中学校	神栖市土合北 1-8-10	258	9
	第三学校給食共同調理場	神栖市土合東 2-6-25	34	1
	茨城県立神栖特別支援学校(予定)	神栖市須田	250	35
	合 計	4,883	209	

日 (曜日)	献立名	主な材料と食品分類						調味料他
		おもに体をつくる(あか)		おもに体の調子を整える(みどり)		おもにエネルギーになる(きいろ)		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵 豆・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 種実類	
1 (木)	ごはん、牛乳 あげぎょうざ(幼1小2中3) チンジャオロース にらのちゅうかスープ	ぶた肉	牛乳	にら	キャベツ、玉ねぎ、しょうが	こむぎこ、でんぶん、さとう	あぶら	しょうゆ
2 (金)	きれめいりコッペパン、牛乳 フランクフルト やきそば えだまめとコーンのスープ	ぶた肉	牛乳			さとう	あぶら	こしょう、マスタード 焼きそばソース、コンソメ がらスープ、コンソメ、こしょう
★歯と口の健康週間(10日まで)★								
5 (月)	ごはん、牛乳 かみかみタコメンチ(ソース) れんこんサラダ(ドレッシング) きのこのみそしる はとくちのけんこうしゅうかんゼリー	たら、たこ、だい ず	牛乳	アスパラガス	れんこん	こむぎこ	あぶら	ソース 和風だし
6 (火)	うどん、牛乳 にくうどんじる ごぼうのかきあげ ポテトサラダ(ノンエッグマヨネーズ)	ぶた肉	牛乳	にんじん、こまつな	玉ねぎ	こむぎこ、こめこ、でんぶん	あぶら	和風だし、しょうゆ、みりん、が らスープ ノンエッグマ ヨネーズ
7 (水)	ごはん、牛乳 なんこつとりつくね きりぼしだいこんのもの くわわかめとはるさめのちゅうかスープ	とり肉、なんこつ	牛乳	にんじん	玉ねぎ	さとう	あぶら	しょうゆ、みりん、酒、こしょう しょうゆ、酒、和風だし しょうゆ、塩ラーメンソースの 薬、中華だ、こしょう
8 (木)	むぎごはん、牛乳 やさいかまぼこ もやしとたくあんのあえもの マーボーどうふ	たら、だい ず	牛乳	にんじん、いんげん	玉ねぎ、とうもろこし	でんぶん、じゃがいも、さ とう	あぶら	マーボー豆腐の薬、しょうゆ、 酒
9 (金)	2まいぎりしよくパン(ブルーベリージャム)、牛乳 しろみぎかなのレモンペッパーフライ ブロッコリーとにんじんのサラダ(ドレッシング) ミネストローネ	ほき	牛乳	パセリ	レモン	こむぎこ、パンこ、でんぶ ん、さとう	あぶら	こしょう イタリアド レッシング コンソメ、トマトルウ
12 (月)	ごはん、牛乳 にくだんご(幼1小中2) キャベツのごまあぶらこんがえ ゆばのすましじる (ようちえんのみ)ミルクプリン	とり肉、ぶた肉、 だいず	牛乳		玉ねぎ、にんにく、しょうが	さとう	あぶら	ウスターソース、酢、酒 中華だし、しょうゆ
13 (火)	ソフトメン、牛乳 ごもくあんかけじる えだまめフライ(ソース) パンパンジーサラダ(ドレッシング)	ぶた肉、あぶら あげ、なると	牛乳	こまつな、にんじん	しめじ、玉ねぎ	でんぶん	あぶら	しょうゆ、がらスープ、和風だ し、みりん ソース、チキンピジョン
14 (水)	ごはん、牛乳 いわしのうめに ほうれん草のおひたし こうやどうふのみそしる ※ようちえんはおべんとう	いわし	牛乳		うめ	さとう、でんぶん		しょうゆ、みりん めんつゆ 和風だし
★日本の料理～新潟～★								
15 (木)	ごはん、牛乳 タレカツ なすしり けんちんじる もものタルト	ぶた肉、だい ず	牛乳	ピーマン	なす	さとう	あぶら	みりん、しょうゆ、酒、和風だ し しょうゆ、酒 しょうゆ、みりん、和風だ し
16 (金)	はちみつパン、牛乳 じゃがいものミートグラタン ツナといんげんのサラダ(ドレッシング) アルファベットスープ	ぶた肉	牛乳	チーズ	にんにく、玉ねぎ	さとう	あぶら	こしょう、ケチャップ、コンソメ 和風だし、しょうゆ
★まるごとかみずの日★								
19 (月)	ごはん、牛乳 あじのみりんぼしやしき もやしとピーマンのサラダ(ドレッシング) こむぎぶたのとんじる	あじ	牛乳	ピーマン	もやし	さとう	あぶら	しょうゆ、トマトピューレ、みりん 塩ドレッシ ング 和風だし
20 (火)	ちゅうかメン、牛乳 しょうゆラーメンスープ かみすしさんパブリカまんじゅう(幼1小中2) こまつなとにんじんのサラダ(ドレッシング) (ようちえんのみ)ピピチーズ	ぶた肉、なると ぶた肉、とり肉、 だいず	牛乳	にんじん	キャベツ、長ねぎ、メンマ	ちゅうかメン		しょうゆラーメンソースの薬、 中華だし しょうゆ 中華ドレッシ ング

※幼稚園教職員の個数付の主菜は、小学校と同量です。

※小学校教職員の個数付の主菜は、中学校と同量です。

日 (曜日)	献立名	主な材料と食品分類						調味料他
		おもに体をつくる(あか)		おもに体の調子を整える(みどり)		おもにエネルギーになる(きいろ)		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵 豆・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 種実類	
21 (水)	ごはん、牛乳 かみすメンチ(ソース) きんぴらごぼう かきたまじる いばらきけんさんメロンゼリー	とり肉、ぶた肉	牛乳	ピーマン	玉ねぎ	さとう	あぶら	ソース、こしょう さとう ごま、あぶら さとう
22 (木)	ごはん、牛乳 あつやきたまご キャベツとちりめんじゃこのあえもの いばらきをたべようカレー	たまご	牛乳			さとう	あぶら	酢、しょうゆ カレールーウ、ケチャップ、ソー ス
23 (金)	ミルクパン、牛乳 つくばどりチキンカツ(ソース) ブロッコリーとカリフラワーのサラダ(ドレッシング) やさしいチャウダー	とり肉	牛乳				あぶら	ソース、こしょう イタリアド レッシング コンソメ、じゃがいもポタージュ
26 (月)	ごはん、牛乳 ハンバーグピカタ(ケチャップ) キャベツとえだまめのサラダ(ドレッシング) カレースープ	たまご、とり肉	牛乳		玉ねぎ	さとう、でんぶん	あぶら	しょうゆ、こしょう、ケチャップ 和風ドレッシ ング まるやかカレー、カレー、が らスープ、コンソメ、こしょう
27 (火)	ソフトメン、牛乳 ミートソース アメリカンドッグ アスパラガスとコーンのサラダ(ドレッシング)	ぶた肉、大豆	牛乳	トマト、にんじん	玉ねぎ、しょうが、にんにく	でんぶん	あぶら	ケチャップ、ソース、こしょう、コ ンソメ こむぎこ、さとう、でんぶん フレンチド レッシング
28 (水)	ごはん、牛乳 とうふステーキ(おろしソース) じゃがいものそぼろに もずくのみそしる ばくがゼリー	とうふ、たら	牛乳	にんじん、ブロッコリー	キャベツ、玉ねぎ	じゃがいも、さとう、でんぶ ん	あぶら	おろしソース しょうゆ、みりん、和風だ し 和風だし ココア
29 (木)	むぎごはん、牛乳 オムレツ かいそうサラダ(ドレッシング) ハヤシライスソース	たまご	牛乳			むぎごはん	あぶら	酢 玉ねぎドレッシ ング コンソメ、トマトルウ
30 (金)	ごはん、牛乳 さばのオレンジソースに ブロッコリーのごまあえ さわにわん	さば	牛乳		オレンジ、しょうが	さとう、でんぶん	あぶら	しょうゆ、みりん、酒 ごま しょうゆ 和風だし、酒、しょうゆ

6月栄養量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g
幼稚園平均栄養量	468	18.1	14.8	249	2.1	145	0.42	0.39	24	1.8
小学生平均栄養量	631	24.4	19.7	351	2.8	205	0.58	0.55	30	2.6
中学生平均栄養量	785	28.8	22.4	380	3.5	235	0.75	0.60	35	3.1

6月は「食育月間」で、毎月19日は「食育の日」です。子どもたちにとって、健全な食生活を送ることはとても大切です。心身の成長にも大きく影響しますので、この機会に普段の食生活を見直してみませんか？

食中毒を予防しましょう

食中毒予防の原則は、食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。石けんを使った手洗いを徹底し、食品購入後は早く冷蔵庫に入れて、冷蔵庫を過信せずに早めに食べること、肉、魚などはしっかりと加熱し、特に肉は中心までよく加熱することが大事です。



日本の料理～新潟県～

新潟県は全国1位の生産量を誇る「お米大国」です。今日の給食は、そのお米によく合う、甘辛いタレにカツをくぐらせたタレカツ、新潟県民で生産量の多い、なすを使ったなす炒り、特産品の車麩が入ったけんちん汁です。またデザートには、新潟県でもたくさん作られている桃を使ったタルトを用意しました。

6月4日～6月10日は歯と口の健康習慣です！

みなさんは、よくかんで食事をしていますか？よくかんで食べると、満腹感が得られて食べすぎを防ぐほか、だ液がたくさん出て消化・吸収をよくしたり、むし歯予防になったりします。また、脳の血流がよくなり、記憶力や集中力を高める効果があるといわれています。この機会に、よくかんで食べることを意識して食事をしてみましょう。

歯を強くする
カルシウムが多い食品

- ※ 物資及び安全管理、衛生管理、新型コロナウイルスの影響により、多少の変更がある場合もありますので、ご了承願います。
- ※ めんは、同一工場内で、そばを含む製品を製造しています。
- ※ わかめなどの海藻類、しらすなどの小魚類は、えび・かにの混ざる漁法でとられています。そのため混ざることがあります。また、魚種によってはえび・かにを捕食している場合もあります。