



2011～2012年度 ROTARY CLUB OF TOYOKAWA HOI CLUB WEEKLY

やらまいか

例会日 / 毎週火曜日 12:30 例会場 / 豊川商工会議所 会長 / 山城康司 幹事 / 滝下 勲 会報委員長 / 土井昌司
事務局 / 豊川市豊川町辺通 4-4 豊川商工会議所会館内 0533-86-2535 Fax0533-86-8889 H P / <http://toyokawahoi.tank.jp>

クラブテーマ：心と身体を健康に

本年度第16回 通算1224回 平成23年10月25日(火)	出席報告	会員総数	出席者数	出席率	3/25 修正出席率
		56名	35名	70%	98%

ゲスト：豊川市教育委員会 教育部次長兼学校給食課長 山口博之さん ビジター：メーカー受付 14名

会長あいさつ

山城康司会長

皆さん、こんにちは。今日は職場訪問例会です。早くからお手伝い頂きました職業奉仕委員会の皆さんありがとうございます。この会場は、私には思いで深い建物です。平成12年13年と小中学校PTAの公職をやっていまして、その頃にここの建設の話が出ておりました。とても懐かしく思いました。

季節は二十四節気の霜降で、霜が降り始めるころです。今日の夜から明日にかけて冷え込むということですからお気をつけ下さい。

幹事報告

滝下 勲幹事

例会臨時変更のお知らせ
次回例会について

委員会報告

度会尚志会員

11月15日の自衛隊での例会について

職場訪問例会 於：学校給食センター



委員長あいさつ

小田伊佐浩委員長

本日は、学校給食センターの方に職場訪問して頂きましてありがとうございます。

職業奉仕は、やはり四つのテストにあてはまるかどうかということになります。この職場は豊川市が運営していて、公的施設ですか

ら職業奉仕の倫理には適っております。周辺の食べ物を作る会社は24時間フル稼働で、ここはお昼の給食を供給するための施設で午後は調理の器具は動いていません。そして春休み、夏休み、冬休みも動いていません。学校給食法というものがありますので、営利を求めると公的にみんなの幸せを求める事などについて考える機会にして頂きたい。学校給食は実費225～255円です。実際は倍の金額が掛かって、残りは税金から出ています。ですが、給食費を支払わない保護者が少しいます。そのあたりも考えながら給食を食べて頂く機会とさせて頂きたいと思っております。

卓話「学校給食について」

学校給食課長 山口博之さん

ようこそ学校給食センターにお越し下さいました。

学校給食についてお話をさせて頂きます。学



校給食法という法律があります。次代を担う児童生徒に適切な栄養の摂取、健康の保持など7つの学校給食の目標を達成するために実施をしています。豊川市の学校給食は、戦後間もない昭和22年2月にアメリカから無償で与えられた脱脂粉乳を小学校の捕食給食という形で提供したのが始まりです。その後、昭和26年に小学校、昭和43年に中学校に主食がパンの学校給食が開始されました。なぜパンかと言いますと、アメリカの小麦を使用することで、当初の給食はパンで始まりまして。昭和49年頃からご飯食に徐々に変わり、現在はご飯が主食になっています。

現在は、共同調理場 5 施設、単独調理場 4 施設で市内小学校 26 校、中学校 10 校の給食を調理しています。子どもが約 17500 人、教職員約 950 人で一日 18000 食を供給しています。稼働率は、年間最大で 190 日です。

この学校給食センターには見学コースを設けておりまして、年間 600～700 名の見学、試食があります。敷地面積 7272.4 m²で、鉄骨造 2 階建です。1 階部分が調理をする施設で、2 階が会議室、食堂などです。厨房方式はドライシステム。平成 14 年 7 月に竣工しました。総工費 20 億円で建設され、今年 9 年目を迎えております。このセンターは、当初から調理業務、配送を民間委託しております。

現在 9 施設で行っていますが、中部、豊川、一宮、御津の共同調理場と単独調理場を廃止して、平成 25 年 9 月を開設目標に小坂井地区に 1 万食の新学校給食センターを建設予定。今年度の実施設設計、来年度と再来年度に工事を行う予定です。

学校給食は、通常は主食、副食(おかず)と牛乳から成り立っています。主食は、ご飯、パン、麺の 3 種類です。昭和 26 年当時はパンで、ご飯は昭和 49 年からでアルファ米の給食でした。昭和 55 年頃から月に 2 回の米飯給食が始まりました。現在は、ご飯が週に 4 回、1 回はパンか麺です。ご飯は、白飯、麦飯、ワカメご飯、赤飯などあります。平成 17 年から JA ひまわりさんのご協力を頂き、豊川産の「あいちのかおり」100%を使った米飯給食を提供しています。麺はソフトめん、学校給食特有の麺です。昭和 40 年頃に導入されました。他に中華麺、白玉うどんがあります。パンは色々あります。学校給食のパンは、乳化剤や漂白剤などの不必要な添加物を使っていませんので、若干パサパサとした触感になっています。副食のおかずは、煮物、焼物、揚物、汁物などで日本型になっています。牛乳は、学校で 1 本、お家で 1 本ということです。ご飯に牛乳ですが、カルシウムやビタミンの補給を考えてのことです。栄養面は、1 日に必要な栄養量の 3 分の 1 を満たすようになっており、育ち盛りの子どもにバランスのとれた食事をということで、栄養士が日々努力をしております。季節に合わせた行事食を各月ごとに行っています。小学校が 1 食 225 円、中学校が 1 食 255 円で保護者に負担を頂いています。学校給食費の予算は約 13 億円です。人件費、施設の管理費、光熱費、食材費

が入っています。保護者の負担が 7 億 3 千万円で、負担率は 56%で、残り 44%は税金です。

給食の献立は、豊川市内統一の献立を行っておりますが、食材の確保の都合で、調理場により若干ずれることもあります。平成 18 年から豊川産の食材を取り入れて、現在は 22 品目を使っています。献立表には、食品群や栄養価など保護者の方にわかりやすく表示をしております。地産地消の推進ということで、地元の食材の使用がわかるように表示しております。ご清聴ありがとうございました。

給食の試食

給食当番をして下さった池田さん、波津久さん、杉浦さん、来山さん、ありがとうございました。



本日のメニュー
ソフトめん、
ミートソース、
さつま芋コロ
ッケ、ココナ
ッツミルクパ
ンチ、牛乳



クラブ目標：会員増強純増 2 名
クラブ目標：R 財団寄付額 \$ 100/人
現在の状況
会員増強・・・・・・・・純増 0 名
R 財団寄付額・・・・・・・・\$ 10/人

会報担当者：土井昌司会員、来山健一会員

このウィークリーは再生紙を使用しています。