



Tanabe East Rotary Club in 2016-17

2016-17年度RI会長: ジョン F ジャーム
 第2640地区ガバナー: 福井 隆一郎
 田辺東ロータリークラブ
 創立: 昭和49年5月15日

会長: 山本 亘
 幹事: 谷本 司
 会報: 岡本 博



例会場/事務所: 田辺市下屋敷町81-10
 きのくに信用金庫田辺支店3F
 Tel 0739-24-6427 Fax 0739-34-5008
<http://tanabe-east-rc.com/>
 E-mail t-eastro@mb.aikis.or.jp
 例会: 毎週水曜日 12:30~
 ビジターフィー ¥2,000

○会長報告 会長 山本 亘



■本日のお客様は、田辺市教育委員会 学校教育課 給食管理室 室長、城山台学校給食センター センター長 田上芳文様と、前嶋幸司様をお迎えしております。後ほどご講演宜しくお願ひ致します。

■昨年、平成28年4月6日に「新宮ロータリークラブ創立60周年記念例会」が開催されました。「60周年記念誌」が新宮RC様より届きました。

- 2月8日の定例理事会の報告を致します。
- ◎ジュニアゴルフ3月28日(火)をメイクアップとする件…承認。
- ◎2019-20年度 ガバナー候補者推薦書提出について…当クラブには該当者がいない為、否認。
- ◎クラブの特別会計の一部の資産運用について…否認。
- ◎例会場移設について…例会場となるべき場所があるか探し有れば検討する。

○幹事報告 幹事代理 片井 貢



■例会日時変更
 特になし

■メイクアップ

◎2月8日(水) 定例理事会
 愛須勝章君、後藤信博君、片井貢君、木村壽一君、丸山勇人君、坂本正人君、杉若雅宣君、谷本司君、浦地章君、山本亘君、吉本正美君

■回覧

- ◎会報「田辺はまゆうRC」
- ◎「ハイライトよねやま203号」
- ◎「英語版ロータリアン2月号」
- ◎国際ロータリー日本事務局より
 「2016年 手続要覧」 (一冊無料贈呈)
- ◎ガバナー事務所より
 「日本RYLAガバナー地区委員募集のお願い」
 「第1回日本RYLAセミナー参加申込書 (RC会員用)」
 「国際大会参加旅行のご案内2017」
 「RI2640 アトランタ国際大会 全日空 暫定見積書」
 「2017年国際大会、第2640地区ジャパンナイトへのお誘い」
- ◎ガバナーエレクト事務所より
 「2017-18年度 会長エレクト研修セミナー (PETS) 開催のご案内」

○にこにこ報告

(敬称略)

◇田辺市教育委員会 学校教育課 給食管理室 室長、城山台学校給食センター センター長 田上芳文様と、前嶋幸司様をお迎えして

愛須勝章・後藤信博・本田耕二・木村壽一
 片井貢・丸山博之・中嶋伸和・野村憲司
 奥平朋久・佐田一三・武田静也・竹村英一
 谷中順次郎・上原俊宏・早稲田清司・山本亘

◇本人誕生日

奥平朋久



◇お花いただきます。

緒方雅男



○本日の唱歌

「風」 唱歌委員 早稲田 清司君
作 詞 : 北山 修
作 曲 : 端田 宣彦



○ゲスト・ピジター

田辺市教育委員会 学校教育課 給食管理室 室長
城山台学校給食センター長

田上 芳文様

前嶋 幸司様

田辺RC 大川 敏彦様



○出席報告

会員数 50名 義務免除 3名 本日の欠席者 20名
本日出席率 57.45% 2月1日の修正出席率 87.5%

○委員会報告

親睦委員会 愛須勝章

本日、あしべで新入会員 緒方君の歓迎会を行います。
今からでも都合のつく方は、お越しください。



田辺市教育委員会 学校教育課 給食管理室 室長
城山台学校給食センター センター長 田上芳文様

前嶋幸司様



学校給食について

なぜ、給食をするのでしょうか？ というところからお話をさせていただきます。

現代は、食料が豊富にあるが、偏食等により生活習慣病が増えてきている。

そして、間食や朝食を食べないなど不規則な食事をしている。またカルシウム不足や脂肪の摂りすぎなど偏った栄養を摂っていることから、心や体の成長が妨げられないよう、どんな食べ方をしたら良いか、どういう種類のものを食べたら良いか、などを正しく理解して、自分で判断して食べられるようになることを目指しています。

田辺市まちづくり学びあい講座

学校給食について



給食管理室

1. 学校給食の目的



○学校給食法（第1条）

（目的）

学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、学校給食の普及充実に及び学校における食育の推進を図る。

四つのテスト：1. 真実かどうか2. みんなに公平か3. 好意と友情を深めるか4. みんなのためになるかどうか

2.学校給食の目標

○ 学校給食法（第2条）

目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活ができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることへの理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについて理解を深め、勤労を重んずる態度を養う。
- わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。

3.学校給食の調理方式

調理の調理方式

- ①単独調理方式：自分の学校に調理場があり、自分の学校の給食調理場で行う。
- ②共同調理場方式：複数の学校の給食調理場を一括して行う。

(平成27年度5月1日現在)

①単独調理方式（各校が調理場）		数	数
（田舎地区）	なし		—
（海岸地区）	4中学校・1中学校		約290名
（平野地区）	2中学校・1中学校		約150名

②共同調理場方式		数	数
（城山台学校給食センター）	4幼稚園・1保育園・12中学校・6中学校		約4,800名
（上野農村調理場）	2中学校・2中学校		約380名
（三陸共同調理場）	1中学校・1中学校		約580名
（奥野共同調理場）	2中学校		約40名
（大塚中込給食センター）	4中学校・3中学校		約800名

4.学校給食の実施状況

(1) 小学校 (平成27年度5月1日現在)

調理方式	学校数	全児童に占める割合	児童数	全児童に占める割合
単独調理	6	22%	220	6%
共同調理場	21	78%	3,611	94%
（城山台学校給食センター）	112	100%	12,827	73%
計	27	100%	3,546	100%

(2) 中学校

調理方式	学校数	全児童に占める割合	児童数	全児童に占める割合
単独調理	2	14%	122	6%
共同調理場	12	86%	1,859	94%
（城山台学校給食センター）	65	100%	11,337	89%
計	14	100%	1,981	100%

(3) 幼稚園

調理方式	学校数	全児童に占める割合	児童数	全児童に占める割合
共同調理場	4	100%	97	100%
（城山台学校給食センター）	14	100%	1,009	100%
計	4	100%	97	100%

(4) 保育園

調理方式	学校数	全児童に占める割合	児童数	全児童に占める割合
単独調理	1	—	15	—
共同調理場	—	—	—	—
計	1	—	15	—

計 計 40 100% 5,574 100%

5.地産地消について

【地産地消の推進】
 地産地消の推進は、地域の活性化や食の安全・安心の確保、環境の保全、健康増進に寄与する。また、食料の自給率の向上や、食料の流通の改善、食料の消費の促進、食料の生産者の収入の向上などにも寄与する。また、食料の生産者の収入の向上などにも寄与する。また、食料の生産者の収入の向上などにも寄与する。

(平成27年度)

	地元産品	地元産品	地元産品	地元産品	地元産品	計
総額	6	8	12	15	—	42
地元産品	12,624	2,641	21,330	55,054	—	91,649
割合（総額比）	14%	3%	23%	60%	—	100%

(平成27年度)

	地元産品	地元産品	地元産品	地元産品	計	
総額	—	4	1	2	—	7
地元産品	—	1,639	1,405	305	—	3,349

(注) 地元産品とは、本市産品に限る。

6.城山台学校給食センターについて



所在地	城山台3丁目1番
施設・構造	林舎会の一部之施設にて
敷地面積	7,500.04㎡
延床面積	2,211㎡
収容人数	3,550名
延床面積	2,269㎡
調理能力	6,000名(1日1食)
一日の調理量	約4,800名
給食時間	約17分間
給食開始	平成17年度5月開校

7.給食センターの一日

午前6:45 入室準備



給食センターの一日

午前7:00 検収



秋のおり献立
 白菜 88kg
 人参 60kg
 ごぼう101kg
 しめじ 38kg
 なめこ 35kg
 えのき 59kg

午前7:30 下処理



午前8:00 切 裁



午前8:15 揚 物



午前9:00 炊 飯



午前9:30 和え物



午前9:30 加熱調理



午前10:00 配送準備



午後2:15 洗 浄



8.おわりに

『いただきます』

人間は食べることをなしにいきてはいけません。食べるということは食べ物の「命」をもらっているのです。大切な「命」をいただき、ありがとうございますとの感謝をこめた言葉。

『ごちそうさま』

漢字では「御馳走様」と書きます。「馳走」の意味は（準備のために走りまわるといふ意味から）食事などを出して客をもてなすこと。尊敬、ていねいに美味をこめて前に「御」を、後ろに「様」をつけて、自然の恵みや、食べ物を作るために働く人々への感謝の気持ちをあらわした言葉。