



# 令和5年度 安曇野市学校給食の概要



安曇野市教育委員会  
学校給食課

# 安曇野市学校給食センターについて

## 1 施設の概要

センター名称	職員体制	配送車	面積	建物構造	工事費等
<b>北部学校給食センター</b> 平成 24 年 4 月 稼動 〒399-8303 安曇野市穂高 9747 番地 Tel 0263-82-2657 Fax 0263-82-2665	所長 1人 市事務員 1人 県栄養教諭 2人 市アレルギー栄養士 1人 調理員(班長) 21人 合計 26人	3台	敷地面積 5,991.02 m <sup>2</sup> 延床面積 2,091.65 m <sup>2</sup>	鉄骨造り 2 階建て鉄板葺き	928,515 千円
<b>堀金学校給食センター</b> 平成 17 年 4 月 稼動 〒399-8211 安曇野市堀金烏川 3000 番地 Tel 0263-72-2328 Fax 0263-72-2538	所長 1人 市事務員 1人 県栄養教諭 1人 市アレルギー栄養士 1人 調理員 9人 調理員(兼配送) 2人 合計 15人	1台	敷地面積 1,680.20 m <sup>2</sup> 延床面積 752.16 m <sup>2</sup>	鉄筋コンクリート造り平屋建て	356,790 千円
<b>中部学校給食センター</b> 平成 19 年 8 月 稼動 〒399-8201 安曇野市豊科南穂高 2661 番地 1 Tel 0263-72-2674 Fax 0263-72-1466	課長(所長) 1人 市事務員 3人 県栄養教諭 2人 市アレルギー栄養士 1人 調理員 17人 合計 24人	2台	敷地面積 3,278 m <sup>2</sup> 延床面積 1,951.47 m <sup>2</sup>	鉄骨造り 2 階建て	864,420 千円
<b>南部学校給食センター</b> 平成 19 年 8 月 稼動 〒399-8101 安曇野市三郷明盛 84 番地 2 Tel 0263-77-5823 Fax 0263-77-5820	所長 1人 市事務員 1人 県栄養職員 2人 市アレルギー栄養士 1人 調理員 21人 合計 26人	3台	敷地面積 2,508 m <sup>2</sup> 延床面積 1,793.05 m <sup>2</sup>	鉄骨造り平屋建て一部 2 階建て	831,623 千円
合 計	91 人	9 台			

## 2 学校給食センターの所管

(令和5年4月1日 現在)

センター名称	担当する学校	提供給食数	アレルギー対応食提供者数
北部学校給食センター	穂高南小学校、穂高北小学校、穂高西小学校 穂高東中学校、穂高西中学校	約 2,600 食	9 人
堀金学校給食センター	堀金小学校、堀金中学校	約 750 食	2 人
中部学校給食センター	豊科北小学校、豊科東小学校、豊科北中学校、 明南小学校、明北小学校、明科中学校	約 1,700 食	8 人
南部学校給食センター	豊科南小学校、豊科南中学校、三郷小学校、 三郷中学校、	約 2,600 食	14 人
合計	小学校 10 校、中学校 7 校	約 7,650 食	33 人

## 3 給食費の額

(令和5年4月1日)

	小学校	中学校
給食費単価	300(280)円／1食	350(330)円／1食
基準給食日数	200日	199日
給食費年額	60,000(56,000)円	69,650(65,670)円
県下平均 (令和元年度学校給食 実施状況調査より)	(278円／1食)	(325円／1食)

## 4 食育の推進

- (1) 地産地消の推進
- (2) 学校訪問及び授業への参画
- (3) 給食だより等の発行
- (4) 給食センター視察・試食の受け入れ
- (5) 食育講座、生産者との交流給食の実施
- (6) 「弁当の日」に向けた献立作成等の支援

安曇野米のご飯、特産の玉ねぎ、りんご、信州サーモン、  
わさび、信濃黒（黒豆）で安曇野らしさをだしました。



**たべたくん**  
安曇野市食育推進キャラクター

# 「安曇野市学校給食理念（目標）」

平成 20 年 2 月 1 日制定  
令和 4 年 4 月 1 日改訂

安曇野市教育委員会

安曇野市学校給食センターでは、学校給食法第 1 条及び第 2 条に定める学校給食の目的や目標を達成するため、『安曇野市学校給食理念（目標）』を制定します。

## 1 安全・安心でおいしい給食づくり

学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理に努めます。また、食品の安全性の確認と食物アレルギー事故防止を徹底します。

## 2 食育の推進

給食を通して、健全な食生活の大切さ、食文化などを児童生徒や家庭とも共有します。また、食材の生産、加工、調理等にかかわる人や地域の方々と交流を行い、食に携わる人や命に思いを寄せる心を育みます。

## 3 地産地消の推進

安曇野産及び長野県産の食材を積極的に取り入れ、米はすべて安曇野産を使用します。

## 4 丁寧な調理の実施

素材の味を生かした献立づくりを心がけ丁寧に調理を行います。

## 5 季節感のある献立や地域の伝統食の提供

旬の食材を積極的に取り入れ、地域の伝統食や季節の行事食などの提供にも努めます。

## 6 栄養バランスの取れた給食の提供

成長期の児童生徒にあわせた栄養バランスや塩分・食物繊維などにも配慮した献立を作成し、家庭とも共有・連携を図ります。

## 7 環境に配慮した給食運営

「持続可能な開発目標（SDGs）」を意識して、学校とともに地球環境への負担軽減に取り組みます。

安曇野市教育委員会事務局 教育部 学校給食課

〒399-8201 安曇野市豊科南穂高 2661 番地 1（中部学校給食センター内）

電話番号 0263-72-2674 FAX 0263-72-1466