

平成 29 年 度

倉敷の学校給食



倉敷市立郷内中学校 給食時間風景

倉敷市教育委員会

倉敷市西中新田 6 4 0 番地
担当 学校教育部 保健体育課
☎ 0 8 6 - 4 2 6 - 3 8 3 5

倉敷市の学校給食

1 学校給食の意義

我が国の学校給食は、明治22年山形県の小学校で貧困児童を対象に昼食の供与を行ったのが起源とされています。

その後、大正期や昭和の戦時下においては、栄養補給を主として実施されましたが、昭和21年12月文部・厚生・農林三省次官通達により再開した戦後の学校給食は、学校給食法の制定（昭和29年6月）を契機として教育活動の一環として実施されることとなりました。

倉敷市の学校給食は、昭和21年倉敷東小学校で簡易給食として開始されました。

現在は、市内全小学校・中学校、特別支援学校及び一部定時制高等学校で完全給食を実施しています。

今日、児童生徒の食生活は、朝食欠食、カルシウム摂取不足や脂肪によるエネルギー過剰摂取等様々な問題が指摘されています。このような食環境を背景に、学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供し、日々の献立を「生きた教材」として児童生徒に栄養知識、望ましい食事のとり方や衛生管理等を体験しながら学ぶ教育活動の一環として行われています。

そして、学校や共同調理場では、児童生徒にとって「豊かで魅力ある学校給食」の実施のために、教職員や栄養教諭・学校栄養職員、調理員が連携して、献立の工夫や食育の推進を図っています。

2 学校給食の目的

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、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

学校給食法の一部改正

(平成20年6月11日成立，平成21年4月施行)

学校給食の目標（第2条）

- 1 適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと
- 3 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こと
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、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こと
- 5 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の理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと
- 6 我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こと
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

3 食に関する指導の目標

(食に関する指導の手引き－第一次改訂版・文部科学省スポーツ・青少年局 平成22年3月)

- ① 食事の重要性 (食事の重要性、喜び、楽しさを理解する。)
- ② 心身の健康 (心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し自ら管理していく能力を身に付ける。)
- ③ 食品を選択する能力 (正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。)
- ④ 感謝の心 (食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。)
- ⑤ 社会性 (食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。)
- ⑥ 食文化 (各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。)



栄養教諭による食に関する指導 (西阿知小学校)

4 倉敷市の学校給食のあゆみ

- | | |
|-------|--|
| 昭和21年 | 倉敷東小学校で簡易給食開始 |
| 22年 | 連合軍放出物資 (ミルク、缶詰) による学校給食が5校で開始 |
| 29年 | 「学校給食法」 (法律第 160号) 公布 |
| 33年 | 文部省告示の新学習指導要領で学校給食が学校行事等の領域となる |
| 37年 | 倉敷市学校給食会設立 |
| 43年 | 「小学校学習指導要領」の改正にともない、小学校の学校給食は「特別活動」の中の「学級指導」として位置づけられる |
| 44年 | 「中学校学習指導要領」の改正にともない、中学校の学校給食は「特別活動」の中の「学級指導」として位置づけられる |
| 46年 | 所要栄養量の基準の改訂にともない「学校給食の食事内容について」文部省より通知 |

- 49年 学校栄養職員が制度切替により県費負担職員となる（20名）
- 51年 中学校を統一献立とする
- 52年 小学校を統一献立とする
- 53年 米飯給食開始（月1～2回）
- 55年 財団法人倉敷市学校給食会設立
- 57年 給食調理員数を文部省基準とする
- 58年 米飯給食週1回開始
- 61年 米飯給食週2回開始
- 献立管理のOA化開始
- 所要栄養量の基準の改訂にともない「学校給食の食事内容について」文部省より通知
- 「学校栄養職員の職務内容について」文部省より通知
- 空き教室利用のランチルーム導入
- 平成元年 「小学校学習指導要領」「中学校学習指導要領」の改正にともない、小学校、中学校の学校給食は「特別活動」の中の「学級活動」に位置づけられる
- 2年 メールシステムを利用して各学校に献立を配信し、コンピュータによる献立作成及び栄養管理、給食事務管理を行う
- 4年 米飯給食週2.5回開始
- 5年 献立の意図・目的を栄養職員が指導するため「メッセージ日」の設定
- 7年 ポリカーボネート製食器導入開始
- 所要栄養量の基準の改訂にともない「学校給食の食事内容について」文部省より通知
- 8年 ドライシステム採用の給食場を建築（玉島北中学校）
- ポリカーボネート製食器導入完了
- 9年 ドライシステム採用の給食場を建築（玉島南小学校）
- 「学校給食衛生管理の基準」文部省制定（平成9年4月1日）
- 10年 給食調理員嘱託制度の導入
- 11年 共同調理場配送業務民間委託開始
- 「倉敷市21世紀学校給食検討委員会」の設置及び諮問
- 12年 地元産米「吉備の華」使用開始
- 「地場産物利用推進モデル校」の指定（平成12年7月～平成14年3月）
- 「学校給食管理ハンドブック」の作成配付
- 強化磁器製食器導入開始（汁碗のみ）
- 「倉敷市21世紀学校給食検討委員会」の答申
- 13年 南海高校の廃校により給食中止
- 児島第一高校給食開始（児島高校から配送）
- 米飯給食週3回開始



郷内中学校 給食時間風景

献立作成方法の変更 - 前年度夏季休業中に次年度の献立原案を1年分作成し自己管理能力の育成を目指し全市で選択給食を開始

献立審査方法の変更 - 学識経験者・保護者・学校関係者・行政等で審査会を開催して審査する

「学校給食を通じた健康教育推進委員会」の設置

強化磁器製食器導入開始（単独校・茶碗と深皿、共同調理場・深皿）

14年 強化磁器製食器導入開始（共同調理場・茶碗）

給食用盆更新（不飽和ポリエステル製トレイを導入）

地元産米「ヒノヒカリ」使用開始

「地場産物利用推進モデル校実践のまとめ」作成

「学校給食における食物アレルギー対応の手引」作成（平成15年1月）

「学校給食衛生管理の基準」文部科学省一部改訂（平成15年3月31日）

15年 ウェブ方式による学校給食システムの導入・使用開始

食物アレルギーのある児童生徒について「学校給食における食物アレルギー対応の手引」に沿った対応の開始

文部科学省の委嘱事業「安全かつ安心な学校給食推進事業」の実施

「学校給食の食事内容について」文部科学省改訂（平成15年5月30日）

「学校給食のホームページ」を作成し、市内の全小・中学校における給食献立をインターネットを通じて公開開始（平成16年2月19日）

ドライシステム採用の給食場を移転改築（連島東小学校）

嘱託調理員校10校

16年 ドライシステム採用の給食場を更新（多津美中学校）

「学校給食における危機管理マニュアル」配付

地元産米「れんげヒノヒカリ」使用（5回程度）

「学校給食衛生管理の基準」文部科学省一部改定（平成17年3月31日）

嘱託調理員校14校

17年 児島高等学校、児島第一高等学校の4年生分を倉敷市立工業高等学校から配送

ドライシステム採用の給食場稼働（多津美中学校）

ドライシステム採用の給食場を更新（味野小学校）

平成18年1月よりうどん使用の小麦粉が国内産となる

平成18年2月～3月地元産米「れんげヒノヒカリ」20回程度使用

「食育基本法」制定（平成17年7月）

船穂町、真備町が倉敷市に合併（平成17年8月1日）

「食育推進基本計画」策定（平成18年3月）

嘱託調理員校16校

18年 児島高等学校、児島第一高等学校の廃校により給食廃止

「衛生管理作業マニュアル（あえ物）」配布

- ドライシステム採用の給食場稼動（味野小学校）
 ドライシステム採用の給食場を移転改築（長尾小学校）
 平成19年1月～3月地元産米「れんげヒノヒカリ」使用
 ノロウイルスを原因とする食中毒発生（平成18年11月1日 中洲小）
 「岡山県食育推進計画」策定（平成19年3月）
 「栄養教諭」1名配置（沙美小学校）
 嘱託調理員校 21校
- 19年 ドライシステム採用の給食場稼動（長尾小学校）
 ドライシステム採用の給食場新築（倉敷南小学校）
 「れんげヒノヒカリ」収量不足のため使用中止
 「倉敷市食育推進計画」策定（平成20年3月）
 嘱託調理員校 29校
- 20年 ドライシステム給食調理場稼動（倉敷南小学校）
 ドライシステム給食調理場更新（中島小学校）
 郷内小学校尾原分校休校により給食中止（平成20年4月～）
 「栄養教諭」1名配置（茶屋町小学校）・・・市内に栄養教諭2名
 「学校給食法」の一部改正（平成20年6月11日成立・平成21年4月施行）
 「学校給食衛生管理の基準」の一部改訂（平成20年7月10日）
 「学校給食における食事内容」の改定（平成20年10月23日）
 ー「栄養所要量」から「学校給食摂取基準」にー
 嘱託調理員校 37校
 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
 ー船穂・真備調理場受配校用使用ー
- 21年 学校給食実施基準施行（学校給食法第8条 平成21年4月1日）
 「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」で実施
 「学校給食標準食品構成表」は現行どおり実施
 学校給食衛生管理基準施行（学校給食法第9条 平成21年4月1日）
 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
 ー倉北調・庄調・倉養護・中島・帯江・市工校用使用ー
 ドライシステム給食調理場稼動（中島小学校）
 嘱託調理員校 44校
- 22年 学校給食用パンに米粉入りを導入
 名称：「岡山っ子こめこパン」パン生地に米粉20%を配合
 米粉は、県内産米を使用。倉敷市内の工場で米から米粉にして使用
 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
 ー茶屋町小・連島南小・倉敷調理場とその配送校）
 嘱託調理員校：47校
- 23年 「第2次食育推進基本計画」の決定（厚生労働省 平成23年3月）

- 「第二次倉敷市食育推進計画」の決定（倉敷市 平成23年3月）
- 「学校給食衛生管理基準の解説－学校給食における食中毒防止の手引－」
独立行政法人日本スポーツ振興センター発行（平成23年3月）
- 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課作成（平成23年3月）
- 「くらしき市版ヘルスジャッジ」稼働
－指導対象小学5年生以上、中学校－
- 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
－ 中洲小・中庄小・老松小・西阿知小・玉島調理場とその配送校 －
嘱託調理員校：49校
- 24年 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
－ 倉敷西小・万寿小・大高小・葦高小・倉敷南小・第一福田小
第二福田小・児島小・長尾小・水島小 －
嘱託調理員校：51校
- ドライシステム給食調理場稼働（西阿知小学校）
- 25年 学校給食実施基準一部改正（平成25年4月1日施行）
- 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
－ 万寿東小・粒江小・菅生小・第三福田小・第四福田小・連島東小・
天城小・赤崎小・琴浦西小・郷内小・柏島小・富田小 －
嘱託調理員校：54校
- 「栄養教諭」市内に10名配置
- 26年 ドライシステム給食調理場へ改築（茶屋町小学校）
- 「栄養教諭」市内に28名配置
- 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
－ 倉東小・豊洲小・第五福田小・旭丘小・連島西浦小・連島神亀小・
味野小・緑丘小・琴浦東小・琴浦南小・玉島南小・東陽中・郷内中・
玉島北中－
嘱託調理員校：55校
- 学校給食用麺に米粉入り（中華めん・ソフトスパゲッティ式めん）を導入
麺生地には米粉30%を配合
米粉は、県内産米を使用。倉敷市内の工場ですべて米から米粉にして使用。
- 27年 「栄養教諭」市内に36名配置
- 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）に一部変更（深皿・茶碗）
－連島北小・霞丘小・下津井東小・下津井西小・本荘小・琴浦北小・
乙島東小・南浦小・穂井田小・多津美中・味野中小・下津井中・
児島中・琴浦中・黒崎中・沙美小－
嘱託調理員校：56校
- 学校給食の麺を主食とした給食を月2回実施開始

霞丘小学校：本年度より連島西浦小学校より配送

「学校給食における食物アレルギー対応指針」文部科学省スポーツ青少年
局学校健康教育課作成（平成27年3月）

28年 「栄養教諭」市内に36名配置

嘱託調理員校：56校

樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）を更新（深皿・茶碗）

－中島小・帯江小・工業高校・倉敷支援学校・倉敷北調理場・庄調理場－
G7倉敷教育大臣会合（公式行事）にて給食提供

－玄米入りごはん・牛乳・さわらの木の芽みそかけ・五目煮・白玉ふのす
まし汁・岡山白桃ゼリー－

ドライシステム給食調理場稼働（老松小学校）

29年 「栄養教諭」市内に37名配置

嘱託調理員校：56校

樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）を更新（深皿・茶碗）

－茶屋町小・連島南小・倉敷調理場－

学校給食用麺の米粉配合量を30%から20%に変更。



給食カルタ（平成28年度倉敷市学校給食展 掲示）

5 学校給食の実施状況

倉敷市では、単独校方式と共同調理場方式とで全小学校・中学校・定時制高校・特別支援学校を対象に完全給食を実施しています。

H29.5.1現在

区分	現在数		完全給食						パン・ミルク	
			単独方式		共同調理場方式		合計		補食給食	
	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数	学校数	児童生徒数
小学校	63	27,434	51	23,691	12	3,743	63	27,434		
中学校	26	12,866	10	4,104	16	8,762	26	12,866		
定時制高校	4	228	1	59	—	—	1	59	1	4
特別支援学校	1	232	1	232	—	—	1	232		
合計	94	40,760	63	28,086	28	12,505	91	40,591	1	4

*各共同調理場別校数及び児童生徒数

- ・倉敷学校給食共同調理場…………… 中学校 7 校 計 3,961人
- ・倉敷北学校給食共同調理場…………… 中学校 4 校 計 3,044人
- ・玉島学校給食共同調理場…………… 小学校 3 校、中学校 2 校 計 2,111人
- ・庄学校給食共同調理場…………… 小学校 1 校、中学校 1 校 計 1,311人
- ・船穂学校給食共同調理場…………… 小学校 2 校、中学校 1 校 計 601人
- ・真備学校給食共同調理場…………… 小学校 6 校、中学校 1 校 計 1,477人

*霞丘小：連島西浦小より配送するが、共同調理場扱いでなく、単独校扱い

6 調理従事者の配置状況

H29.5.1現在

区分	栄養教諭及び 学校栄養職員		学校給食調理員		
	正規人	臨時人	正規人	嘱託人	臨時人
小学校	37(26)	13(5)	11	179	36
中学校	8(5)	1(1)	0	40	6
特別支援学校	1	0	2	2	0
定時制高校	0	1	2	0	0
共同調理場	9(5)	1	34	41	0
教育委員会	3	0	0	0	0
	58(36)	16(6)	49	262	42

7 給食場建築年の状況

H29.5.1現在

建築年	単独方式（学校数）	共同調理場方式
S.44年～S.49年	14校 (22.9%)	3場
S.50年～S.55年	23校 (37.7%)	1場
S.56年～S.60年	9校 (14.8%)	1場
S.61年～H.2年	2校 (3.3%)	0場
H.3年以降	13校 (21.3%)	1場
合計	61校	6場

*尾原分校は平成20年度から休校、霞丘小は、配送校
*ドライシステム給食場：10単独校と1共同調理
()は県費で内数

8 給食物資の共同購入

学校給食の食事内容の向上と、給食費の保護者負担軽減を図るためには、年間を通じて安全かつ良質で安価な給食用物資の安定供給が必要です。このため、保健体育課と（公財）倉敷市学校給食会が密接な連絡をとりながら、学校給食使用食材の充実に向けて努力しています。

食材使用は、「物資審査委員会」を設け、安全・安心な食材選定を行い、使用しています。

また、地元食材が、給食食材に使用できるよう努力しています。（地産地消推進）

9 学校給食施設設備状況

各学校の調理場には、球根皮剥機・食品切裁機・揚げ物機・回転釜・蒸し機・焼き物機・洗浄機・消毒保管庫等を配備し、衛生的かつ能率的に作業を進め、献立の多様化を図っています。

そして、作業環境や食環境の整備については、平成8年に倉敷市で初めて玉島北中学校にドライシステムの調理室と学校食堂を併設した給食場を作るなど、給食場改築を機に、ドライシステムを取り入れています。

また、ウェットシステムの調理場は、調理作業をドライ運用にするなど食中毒防止に努力しています。給食備品更新の際には、ドライシステム仕様の備品を購入するなど衛生管理の徹底に努めています。給食関係の消耗品についても、日々の衛生管理がスムーズにできるよう、消毒用品類・使い捨て手袋・作業別エプロン・ドライシューズ・調理器具類等を購入しています。

10 衛生管理

倉敷市においては、食中毒の発生を防止するため、常に給食施設設備の改善に努めると同時に、食材料の定期的な細菌検査や農薬検査・調理従事員の定期検便（月2回）を実施しています。

また、調理従事者の健康観察、食材納入時の物資検収・学校給食日常点検票による点検、給食室日誌による詳細な記録・作業工程表・作業動線図の作成、中心温度の確認記録など、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に沿って実施しています。

倉敷市の衛生管理に関する文書及び冊子の作成

平成8年10月	「倉敷市学校給食衛生管理Q&A」の作成
平成10年1月	「倉敷市衛生管理体制」の作成
平成10年4月	「衛生管理のポイントを含めた献立カード」の作成
平成12年7月	「給食管理ハンドブック」の作成
平成16年3月	「安全かつ安心な学校給食推進事業報告書」の作成 「学校給食における危機管理マニュアル」の作成
平成18年3月	「衛生管理マニュアル（あえ物）」の作成
平成19年4月	「学校給食における危機管理マニュアル」一部改訂
平成20年4月	「学校給食における危機管理マニュアル」一部改訂
平成21年4月	「学校給食における危機管理マニュアル」一部改訂

11 職員の研修

夏季休業中、市教育委員会主催による給食従事者対象の研修会を計画的に実施するほか、各校（所）内で「校内衛生管理研修会」を計画、実施しています。

栄養教諭・学校栄養職員においても、県内外で開催される各種研修会に派遣し、全ての栄養教諭・学校栄養職員が最新の知識が得られるように伝達研修を行っています。



給 食 の 献 立

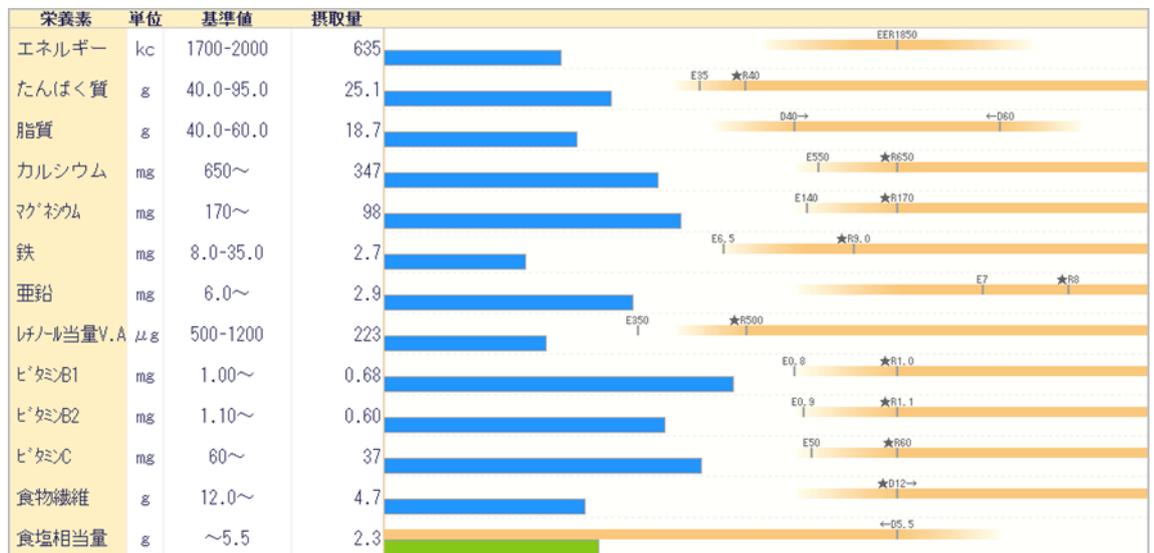
給食の献立作成にあたっては、必要な栄養素や食品構成量を確保するだけでなく、米飯を中心とした和食献立を基本にして、主食に変化をつけたり、行事食・郷土食・選択給食等を取り入れたりするなど、バラエティに富んだ献立内容となるように工夫しています。

また、月に1度献立メッセージ日を設定し、全市的に当日の献立に合った内容で給食指導を行っています。

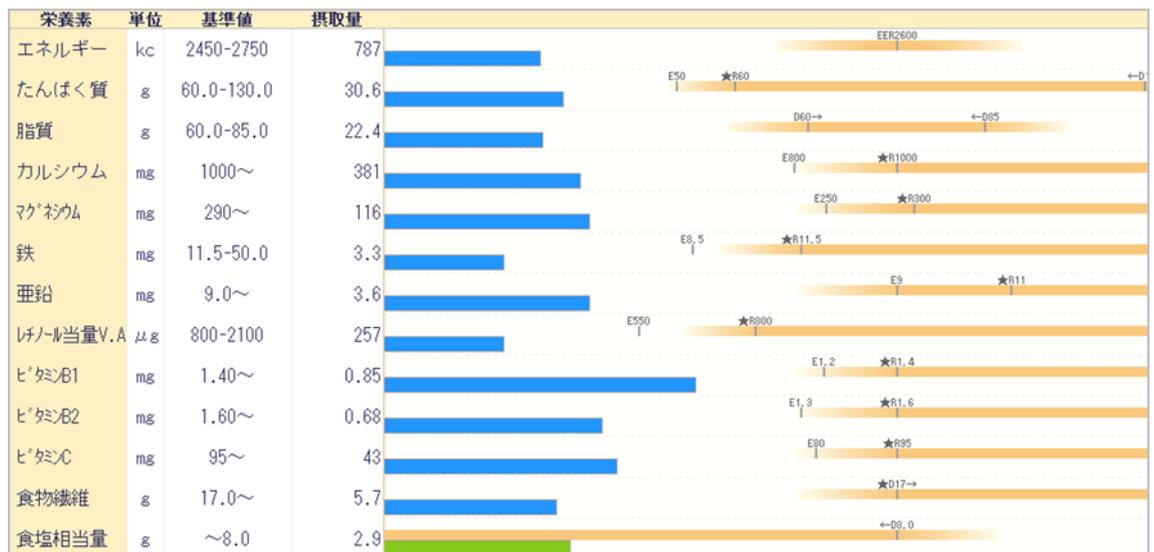
倉敷市は小学校A班（庄調理場含む）・小学校B班・中学校の3通りの統一献立を作成。ただし、1ヶ月のうち週1回程度（月4～5回）自由献立日を設け、各学校の特長を取り入れた給食が実施できるようにしています。倉敷学校給食共同調理場、倉敷北学校給食共同調理場の献立は中学校の統一献立を基に、玉島学校給食共同調理場は小学校B班の献立を基に、船穂学校給食共同調理場、真備学校給食共同調理場は小学校A班の献立を基にそれぞれの調理場独自の献立を作成しています。

(1) 平均栄養摂取量（平成28年度実績、児童生徒1人1食当たり）

小学校



中学校



(2) 給食費の状況 (平成21年度 改定)

平成29年度

区 分	一 食 単 価 (単位 円)				年間予 定回数	年間給食 費	月 額
	主食	牛乳	副食	計			
小学校	57.46	48.02	164.52	270	198回	53,460円	約4,800円
中学校	64.41	48.02	207.57	320	196回	62,720円	約5,600円

平成28年度食材料費実績		
区分	一食単価	実施回数
小学校	268.67円	187回
中学校	321.92円	176回

・保護者負担：学校給食の実施に要する経費のうち食材料費のみ。

・公費負担：人件費・施設設備費・光熱水費

月額については、3月を年間の精算月とし、各校毎に集金額を算出している。

主食は米飯(週3回)・米粉入りパン(週1~2回)・米粉入りめん(月2回)実施している。

米飯は、地元産米「朝日米」を使用している。(パン業者による委託炊飯・真備共同調理場は調理場で炊飯)

郷内中学校 給食時間風景



学 校 給 食 の 食 事 内 容

【パ ン】 学校給食用のパンには、米粉・脱脂粉乳が入っているので、カルシウム
ビタミンB₁、ビタミンB₂ などが多く含まれ栄養的に優れています。

(週1～2回実施)

パンの種類には、コッペパン・食パン、特殊パンには、レーズンパン・
バターロール・黒糖パン・ソーイブレッド・スイートポテトパン・胚芽
パン・クロワッサン等があります。

【め ん】 学校給食用めんには、ソフトめん・中華めん・うどんがあり、月2回
実施しています。

ソフトめん、中華めんには、米粉が生地重量の20%入っています。

【ごはん】 基本的には白飯ですが、献立の多様化を図るため、混ぜごはん・丼物
カレーライス等を白飯とのバランスを考えながら取り入れています。

(週3回実施)

【おかず】 煮物・汁物・揚げ物・焼き物・あえ物など組み合わせた献立を実施し
ています。野菜を多く摂取するなど文部科学省が示した食品構成の基
準を満たすよう努力しています。

また、和食・洋食・中華と変化のある献立にしています。

* 献立作成時に考慮している点

- ① 家庭で不足しやすい大豆類・いも類・海藻類・小魚を積極的に取り
入れる。
- ② 食材は大量調理に向く安全な物資を使用し、十分な加熱ができるも
のを使用する。
- ③ 四季折々の食品を取り入れ、献立に季節感をもたせる。
- ④ 塩分・糖分が過剰摂取にならないようにする。
- ⑤ 脂肪のエネルギー比が高過ぎないようにする。
- ⑥ だしは、煮干し、かつお、出し昆布を使用する。
- ⑦ 味つけは、薄味にする。



【牛 乳】 毎日200mlの牛乳を1本飲用します。

郷内中学校 給食時間風景

【その他】 献立によって、季節のくだもの・デザート・ジャム類・のり類等が
つきます。

*年間をとおして、地産地消の推進のため、地元産食材を積極的に使用しています。

献立作成の流れ

「献立原案作成委員会」の準備会 栄養教諭・学校栄養職員代表

献立反省会の意見反映
(栄養教諭・学校栄養職員・調理員代表)

献立原案作成計画表の作成
(担当月分)

倉・倉北調理場
献立原案作成

献立原案作成委員会

(小・中・調理場合)
(作成月)前年度の8月
* 次年度分(4月～3月)を3回の献立原案委員会で作成
(作成メンバー)
* 各月担当栄養教諭・学校栄養職員(内容) 4～5名
* 献立原案の作成・入力作業
* 献立メッセージの内容検討
* 給食月別指導計画表の作成

献立作成方針

- * 食事の重要性
- * 心身の健康
- * 食品を選択する能力
- * 感謝の心
- * 社会性
- * 食文化

献立審査委員会

[学識経験者・保護者・校長・給食主任・行政・給食会・栄養教諭・学校栄養職員・調理員代表]
1年分審査 * 献立内容・献立のねらいの審査
* メッセージ内容の審査

献立作成委員会

(各担当グループ)
1ヶ月分
栄養教諭・学校栄養職員代表
市教委栄養士
* 入力後のチェック
* 手直し、修正
* メッセージ内容の検討

* 各学校(所)で献立の転送
* 学校園ネットワークシステム(学びの扉)で送付
* 献立留意点
* 献立予定表
* メッセージ内容

玉島・船穂・真備
共同調理場

小学校 A 班
倉敷支援学校
庄共同調理場

小学校
B 班

中学校

共同調理場
(倉調・倉北調)

各学校で自由献立作成

- * 月4～5回
- * 学校の独自性を活かす
- ・リクエスト献立
- ・地場産物を使った献立
- ・家庭との連携を図った献立
- ・教科と関連した献立
- ・選択献立

学校(所)給食運営委員会での審査
(内容) 自由献立の内容
・給食費の調整
・その他

【平成29年4月1日 倉敷市教育委員会 保健体育課】

平成29年度 倉敷市の学校給食献立作成方針

児童生徒の生涯にわたる心身の健康づくりを目指して

1. 食事の重要性

学校給食を通して、児童生徒が、食事の役割や食事の楽しさを体得できる献立作成をするとともに、成長期である児童生徒の健全な発育のために栄養バランスのとれた食事となるよう献立を工夫します。

- ①食に関する指導の全体計画にそった献立の作成（教科・総合的な学習・学級活動等）
- ②楽しく会食できる献立の工夫（お祝い献立、行事食等の実施）

2. 心身の健康

心身の成長や健康保持増進のために、児童生徒が、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自己管理できる能力を身に付けられるように、学校給食が生きた教材となる献立を作成します。

- ①3つの食品群がバランスよくとれる献立の作成
- ②米、魚を中心とした和食献立の推進
- ③カルシウムやビタミン・鉄分等の摂取基準量を満たす献立の工夫
- ④豆類・いも類・小魚・海藻・種実類を使用した献立の工夫
- ⑤脂肪のエネルギー比を考慮した料理方法の工夫
- ⑥食に関する健康課題（食物アレルギー等）を有する児童生徒に配慮した献立の工夫

3. 食品を選択する能力

児童生徒が、安全で安心な食品を選択する能力を身に付け、多様な食品を組み合わせる自分に適した食事量や内容が体得できる献立の工夫をします。

- ①選択給食の実施（リザーブ給食、セレクト給食）
- ②リクエスト給食の実施
- ③学校（共同調理場）の独自性を活かした献立の実施

4. 感謝の心

献立の工夫や学校給食の活用により、児童生徒が、自然の恵みや勤労の大切さを知り、食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝の心をもつようにします。

- ①地域の産物を取り入れた献立（地産地消給食の実施）
- ②招待給食の開催

5. 社会性

様々な人々と会食することで、児童生徒が、集団の場での食事マナーを身に付けるとともに豊かな人間関係を築くことができるように、献立の組み合わせの工夫や新しい料理を取り入れます。

- ①正しい配膳に考慮した献立
- ②我が家の自慢料理の募集と給食への活用
- ③給食試食会、各種料理教室の開催

6. 食文化

郷土料理、伝統行事にちなんだ行事食を実施し、日本の食文化の伝承を図ります。また、食を通して国際理解を深めるために諸外国の料理を取り入れます。

- ①地域に伝わる郷土料理・行事食・季節の献立の実施
- ②諸外国の献立の実施

別表（第四条関係）

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準			値
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	
エネルギー (kcal)	530	640	750	820
たんぱく質 (g)	20	24	28	30
脂質 ※1	16～26	18～32	22～38	25～40
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2未満	2.5未満	2.5未満	3未満
カルシウム (mg)	300	350	400	450
鉄 (mg)	2	3	4	4
ビタミンA (μg RE)	150	170	200	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	20	25	35
食物繊維 (g)	4	5	6	6.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。
マダネシウム・・・児童（6歳～7歳）70mg、児童（8歳～9歳）80mg、児童（10歳～11歳）110mg、
生徒（12歳～14歳）140mg

亜鉛・・・児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg、児童（10歳～11歳）3mg、
生徒（12歳～14歳）3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

※1 範囲・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

学校給食の標準食品構成表(幼児、児童、生徒1人1回当たり)

(単位:g)

区分	幼児の場合	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	児童(12歳～14歳)の場合	夜間過程を置く高等学校及び特別支援学校の生徒の場合
米	50	50	70	90	100	100
強化米	0.15	0.15	0.21	0.27	0.3	0.3
小麦粉	40	40	50	70	80	80
イースト	1	1	1.25	1.75	2	2
食塩	1	1	1.25	1.75	2	2
ショートニング	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8
砂糖類	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8
脱脂粉乳	1.4	1.4	1.75	2.45	2.8	2.8
牛乳	155	206	206	206	206	206
小麦粉及びその製品	4	4	5	7	9	9
芋及び澱粉	20	26	30	34	35	35
砂糖類	3	3	3	3	4	4
豆類	4	4.5	5	5.5	6	6
豆製品類	12	14	16	18	18	18
種実類	1.5	2	3	3.5	3.5	3.5
緑黄色野菜	18	19	23	27	35	35
その他の野菜	50	60	70	75	82	82
果実類	30	30	32	35	40	40
きのこ類	3	3	4	4	4	4
藻類	2	2	2	3	4	4
魚介類	13	13	16	19	21	21
小魚類	2.5	3	3	3.5	3.5	4
肉類	12	13	15	17	19	19
卵類	5	5	6	8	12	12
乳類	3	3	4	5	6	6
油脂類	2	2	3	3	4	4

(備考)

(1) 1ヶ月間の摂取目標量を1回当りの数値に換算したものである。

(2) 適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

