

令和元年度

倉敷の学校給食



倉敷市立琴浦中学校 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

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します。

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 適切な栄養の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 学校における食育の推進について

食育の推進については、平成17年に食育基本法が制定され、平成18年には食育基本計画が策定されました。これを受けて、倉敷市では平成20年に「倉敷市食育基本計画」を策定し、その中で、『食育』は、生きる上の基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践することができる『人づくり』です」としています。

学校での食育に関しては、「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育～チーム学校で取り組む食育推進のPDCA～」(文部科学省 平成29年3月)の中で、「栄養教諭は、その専門性を活かし、食に関する指導における全体計画作成や実践等で中心的な役割を果たすとともに、学校給食の管理において、栄養管理や衛生管理等に取り組み、学校内における教職員間及び家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められています。」とされています。これは、学校が「チーム」として食育に向き合うということであり、栄養教諭等は専門性を活かした食育計画を作成し、校長が中心となって全教職員の共通理解を図るという体制が求められています。

4 食に関する指導の目標

学校教育全体を通して、学校における食育の推進を図り、食に関わる資質・能力を次の通り育成することを目指します。

(知識・技能)

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身につけるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

(食に関する指導の手引き－第二次改訂版・文部科学省 平成31年3月)



ICTを活用した食に関する指導(琴浦中学校)

5 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 O A 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）



琴浦中学校 食に関する指導

- 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
献立作成方法の変更 ー 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 ー 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）
- 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）
- 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動（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）
- 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）
- 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）
- 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」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）
- －「栄養所要量」から「学校給食摂取基準」に－
- 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）
- －船穂・真備調理場受配校用使用－
- 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）
- －倉北調・庄調・倉養護・中島・帯江・市工校用使用－
- ドライシステム給食調理場稼動（中島小学校）
- 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

- 地元産米「朝日米」使用開始
- 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）
- 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ー学校給食における食中毒防止の手引ー」
 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
 ー指導対象小学5年生以上、中学校ー
- 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 中洲小・中庄小・老松小・西阿知小・玉島調理場とその配送校 ー
- 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）
 ー 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 ー
 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）
 ー 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 ー
- 26年 ドライシステム給食調理場へ改築（茶屋町小学校）
 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）
 ー 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・
 玉島北中ー
- 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。倉敷市内の工場では米から米粉にして使用。
- 27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）
 ー連島北小・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・沙美小ー
- 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 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 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。

「学校における食物アレルギー対応の手引き」改訂（平成29年12月）

30 年 樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）を更新（深皿・茶碗）

—老松小・中洲小・中庄小・西阿知小・玉島調理場—

新「くらしき市版ヘルスジャッジ」稼働（平成30年4月）

食物アレルギーのある児童生徒について「学校における食物アレルギー対応の手引き」に沿った対応の開始（平成30年7月）

西日本豪雨災害により、真備学校給食共同調理場と真備東中学校給食場が被災（平成30年7月）

学校給食実施基準一部改訂（平成30年8月）

親子給食の適用（沙美小と黒崎中、連島東小と水島小）

真備中学校と真備東中学校にデリバリー弁当給食を実施（平成30年9～10月）

富田小学校給食室で火災発生

（揚げ物機から発火し、調理室一室を焼損した）（平成30年10月）

倉敷中央学校給食共同調理場竣工（平成30年10月31日）

31 年 倉敷中央学校給食共同調理場での調理業務委託開始（平成31年2月1日）

「学校給食アレルギー対応献立レシピ研究事業」（高梁川流域圏内自治体連携事業）によるレシピ集作成（平成31年3月）

ドライシステム給食調理場稼働（東陽中学校・倉敷支援学校）

倉敷中央学校給食共同調理場からの給食提供開始（平成31年4月9日）

真備学校給食共同調理場の炊飯業務委託開始（平成31年4月9日）

「倉敷市学校給食調理場整備方針」の答申（平成31年4月26日）



給食カルタ（平成30年度倉敷市学校給食展 掲示）

6 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。

R1.5.1

区分	現在数		完全給食					
			単独方式		共同調理場方式		合計	
	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	27,143	50	23,434	13	3,709	63	27,143
中学校	26	12,559	9	3,641	17	8,918	26	12,559
定時制高校	4	210	1	54	-	-	1	54
特別支援学校	1	249	1	249	-	-	1	249
合計	94	40,161	61	27,378	30	12,627	91	40,005

*各共同調理場別校数及び児童生徒数

- ・倉敷中央学校給食共同調理場…………… 小学校6校, 中学校14校 計 9,546人
- ・庄学校給食共同調理場…………… 小学校1校, 中学校1校 計 1,319人
- ・真備学校給食共同調理場…………… 小学校6校, 中学校2校 計 1,762人

*沙美小学校と黒崎中学校, 連島東小学校と水島小学校は親子方式(単独校を含む)

7 調理従事者の配置状況

R1.5.1 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	臨時	正規	嘱託
小学校	39(24)	8(4)	25	191
中学校	7(4)	1(1)	5	33
特別支援学校	1(0)	0(0)	2	3
定時制高校	0(0)	0(0)	0	2
共同調理場	8(3)	2(2)	10	9
教育委員会	4(0)	0(0)	0	0
合計	59(31)	11(7)	42	238

() 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、副食に使用される食材については、保健体育課・倉敷中央学校給食共同調理場・(公財)倉敷市学校給食会が連絡をとりながら、学校給食使用食材の充実を図っています。「物資審査委員会」を設け、安全・安心な食材を選定し、地元食材が、給食食材に使用できるよう努力しています。

主食(ごはん・パン・めん)と牛乳に関しては、岡山県学校給食会が県内の取りまとめを行い、県内の業者から安定的に供給しています。米や牛乳は、県内産のものを使用し、パン・めんにも県内産米粉を一部使用しています。

9 学校給食施設設備状況

学校名	H30 食数	建築 年月日	築 年数	ウェット/ドライシステ ム※	給食室 (㎡)	地区
倉敷東小	472	S61.12.1	32	ウェット	180.00	1 倉敷
倉敷西小	357	S56.3.1	38	ウェット	171.00	1 倉敷
老松小	944	H28.6.1	3	ドライ	379.00	1 倉敷
万寿小	958	S56.3.1	38	ウェット	240.00	1 倉敷
万寿東小	589	S49.3.1	45	ウェット	150.00	1 倉敷
大高小	1,153	S50.1.1	44	ウェット	220.00	1 倉敷
葦高小	848	S63.11.1	30	ウェット	208.48	1 倉敷
倉敷南小	642	H20.3.1	11	ドライ	323.00	1 倉敷
中洲小	850	S48.3.1	46	ウェット	236.70	1 倉敷
中島小	1,001	H21.3.1	10	ドライ	314.00	1 倉敷
粒江小	568	S47.12.1	46	ウェット	150.00	1 倉敷
中庄小	962	S50.3.1	44	ウェット	226.00	1 倉敷
帯江小	692	S49.5.1	45	ウェット	180.00	1 倉敷
菅生小	495	S54.3.1	40	ウェット	180.00	1 倉敷
豊洲小	458	S52.3.1	42	ウェット	182.48	1 倉敷
茶屋町小	1,318	H26.3.1	5	ドライ	325.00	1 倉敷
西阿知小	1,033	H24.3.1	7	ドライ	319.00	1 倉敷
一福小	740	S48.1.1	46	ウェット	186.60	3 水島
二福小	765	S51.3.1	43	ウェット	181.00	3 水島
三福小	364	S41.9.1	53	ウェット	156.00	3 水島
四福小	690	S60.1.1	34	ウェット	225.00	3 水島
五福小	333	S53.3.1	41	ウェット	220.00	3 水島
水島小(親子方式)	131	S56.3.1	38	ウェット	180.00	3 水島
旭丘小	339	S53.3.1	41	ウェット	180.00	3 水島
連島西浦小	297	S49.12.1	44	ウェット	190.00	3 水島
連島神亀小	357	S56.3.1	38	ウェット	180.00	3 水島
連島東小	451	H16.4.1	15	ドライ・空調なし	340.00	3 水島
連島南小	850	S57.3.1	37	ウェット	226.00	3 水島
連島北小	136	S50.5.1	44	ウェット	160.00	3 水島
天城小	659	S49.3.1	45	ウェット	160.00	1 倉敷
味野小	314	H18.3.1	13	ドライ	207.00	2 児島
赤崎小	423	S54.6.1	40	ウェット	180.00	2 児島
下津井東小	109	S57.2.1	37	ウェット	153.00	2 児島
下津井西小	75	S48.3.1	46	ウェット	120.00	2 児島
本荘小	141	S47.3.1	47	ウェット	133.00	2 児島
児島小	814	S55.12.1	38	ウェット	194.00	2 児島
緑丘小	218	S48.3.1	46	ウェット	192.00	2 児島
琴浦東小	307	S55.3.1	39	ウェット	220.00	2 児島
琴浦西小	487	H3.8.1	28	ウェット	192.00	2 児島
琴浦南小	256	S59.3.1	35	ウェット	180.00	2 児島
琴浦北小	19	S54.3.1	40	ウェット	35.00	2 児島
郷内小	403	S51.3.1	43	ウェット	180.00	2 児島
乙島東小	184	S51.3.1	43	ウェット	180.00	4 玉島
柏島小	310	S49.1.1	45	ウェット	192.00	4 玉島
玉島南小	420	H10.3.1	21	ドライ・空調なし	247.35	4 玉島
長尾小	971	H19.3.1	12	ドライ	313.00	4 玉島

富田小	490	S50.1.1	44	ウェット（火災復旧）	208.00	4 玉島
沙美小	34	S52.3.1	42	ウェット	183.00	4 玉島
南浦小	25	S47.12.1	46	ウェット	124.00	4 玉島
穂井田小	66	S54.10.1	40	ウェット	80.00	4 玉島
多津美中	601	H16.11.1	14	ドライ	325.00	1 倉敷
東陽中	819	H31.4.1	0	ドライ	299.00	1 倉敷
味野中	410	S49.3.1	45	ウェット	229.00	2 児島
下津井中	89	S53.9.1	41	ウェット	183.00	2 児島
児島中	504	S53.3.1	41	ウェット	183.03	2 児島
琴浦中	549	H5.1.1	26	ウェット	222.00	2 児島
郷内中	239	S50.3.1	44	ウェット	157.00	2 児島
玉島北中	672	H8.1.1	23	ドライ・空調なし	229.00	4 玉島
真備東中	428	R2.3.31	0	ウェット（災害復旧）	290.75	5 真備
工業高校	78	S47.3.1	47	ウェット	151.00	1 倉敷
倉敷支援校	353	H31.4.1	0	ドライ	385.00	1 倉敷
倉敷中央調理場	12,000	H30.11.1	0	ドライ	5,131.61	3 水島
庄調理場	1,416	S57.2.1	37	ウェット	380.00	1 倉敷
真備調理場	2,000	H16.3.1	15	ドライ	1,426.00	5 真備

※ドライ方式とは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業する方式。ウェットシステムの調理場においてもドライシステムと同様、床を乾かした状態で使うこと（＝ドライ運用）で、床に有機物や水分を落とさないため細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。また、ドライ仕様・ドライ運用は、長いゴム前掛けや長靴の必要がないため、調理従事者の身体の負担軽減にもなる。

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。

11 職員の研修

給食従事者対象の研修会を計画的に実施し、各校（所）内で衛生管理を中心に研修しています。また、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、最新の知識が得られるようにしています。

平成30年度 研修内容

市教委主催

月日	研修名	内容	対象者
4月3日	新規採用嘱託調理員・臨時調理員研修	服務について、学校給食の意義と調理員の役割、機械・器具の安全な使い方、異物混入について、食物アレルギー対応について、学校給食衛生管理について	新規採用嘱託・臨時調理員
4月5日	新規採用栄養教諭・学校栄養職員研修	服務等について、給食場の衛生管理について、食物アレルギー対応について、給食システムについて	新規採用・市外転勤栄養教諭等
4月27日	「学びの扉」給食システム操作研修会	「学びの扉」給食システムの使い方について	新規採用栄養教諭等,希望者
7月5日	食育ソフト「ヘルスジャッジ」操作研修	食育ソフト「ヘルスジャッジ」の使い方について	栄養教諭等
8月	学校給食関係職員研修	動画研修「食物アレルギーについて」 動画研修「調理作業上のQ&A」	栄養教諭等,全調理員
2月5日	栄養教諭・学校栄養職員研修会	講演「みんないっしょの楽しい給食～食物アレルギー対応の最新情報～」講師:愛知文教女子短期大学 教授 安藤京子様	栄養教諭等
2月6日	食育ソフト「ヘルスジャッジ」操作研修	食育ソフト「ヘルスジャッジ」の使い方について	栄養教諭等

高梁川流域圏自治体間連携事業(学校給食アレルギー対応献立レシピ研究事業)

月日	内 容	場 所
6月28日	献立作成に役立つ食品情報と近年の食品業界のアレルギー対応加工品開発について学ぶ。講師:ニッポンハム食の未来財団 管理栄養士 川澄要重 様	倉敷市真備支所保健福祉会館
8月20日	アレルギー対応について、実際に大量調理で行っている内容やコツについて学ぶ。講師:長野県軽井沢中学校 栄養教諭 柳沢幸子様	倉敷市役所
9月26日	アレルギー食品 TOPVALU「やさしごはん」シリーズの開発者から、開発にまつわる情報を得て、今後のレシピ開発に向けての具体的な進め方について考える。講師:㈱イオントップバリュ「やさしごはん」開発チーム	玉島市民交流センター
10月26日	食物アレルギー対応食品を利用して、各自事前に献立を検討し、実際に調理する。	玉島市民交流センター
11月26日	食物アレルギー対応食品を利用して、各自事前に献立を検討し、実際に調理する。	笠岡市給食センター
12月14日	米を製粉せずにゲル状にすることで二次加工しやすく、多様な食品への応用が可能な全く新しい食品素材「ライスジュレ」を開発し、多くの食品加工業者と商品開発をされている講師から情報を得る。講師:ヤンマーアグリイノベーション株式会社 代表取締役社長 橋本康治様	ヤンマーバイオイノベーションセンター倉敷ラボ
1月16日	レシピ集作成作業	倉敷市役所

県教委等主催

月	研修名	対象者	主催
5月	岡山県栄養教諭・学校栄養職員研修会	栄養教諭等	県教委
7月	岡山県学校給食研究協議大会	栄養教諭等,調理員(正規)	県教委
8月	岡山県特定給食施設関係者研修会	希望者	県給食協議会
10月	食育指導者養成研修会	栄養教諭等(2名派遣)	教職員支援機構
11月	栄養教諭・学校栄養職員研修会	栄養教諭等	県教委
通年	新規採用栄養教諭研修講座	新規採用栄養教諭等	県教育センター
通年	2年目研修	2年目栄養教諭等	県教育センター
通年	3年目研修	3年目栄養教諭等	県教育センター
通年	中堅教諭等資質向上研修講座	8~10年目栄養教諭等	県教育センター
通年	16年目研修	16年目栄養教諭等	県教育センター
通年	衛生管理研修会	栄養教諭等	県教委
通年	食に関する指導研修会	栄養教諭等	県教委

給 食 の 献 立

給食の献立作成にあたっては、必要な栄養素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。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。倉敷中央学校給食共同調理場は、献立を3コースに分け、1か月で同じ献立を食べられるように日組みをしています。

（1） 平均栄養摂取量（平成30年度実績、児童生徒1人1食当たり）



(2) 給食費の状況 (平成21年度 改定)

令和元年度

区 分	一 食 単 価 (単位 円)				年間予 定回数	年間給食 費
	主食	牛乳	副食	計		
小学校	58	51	161	270	201回	54,270円
中学校	66	51	203	320	202回	64,640円

平成30年度食材料費実績		
区分	一食単価	実施回数
小学校	269.59円	186回
中学校	318.26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

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）

琴浦中学校 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・チーズパン・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。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

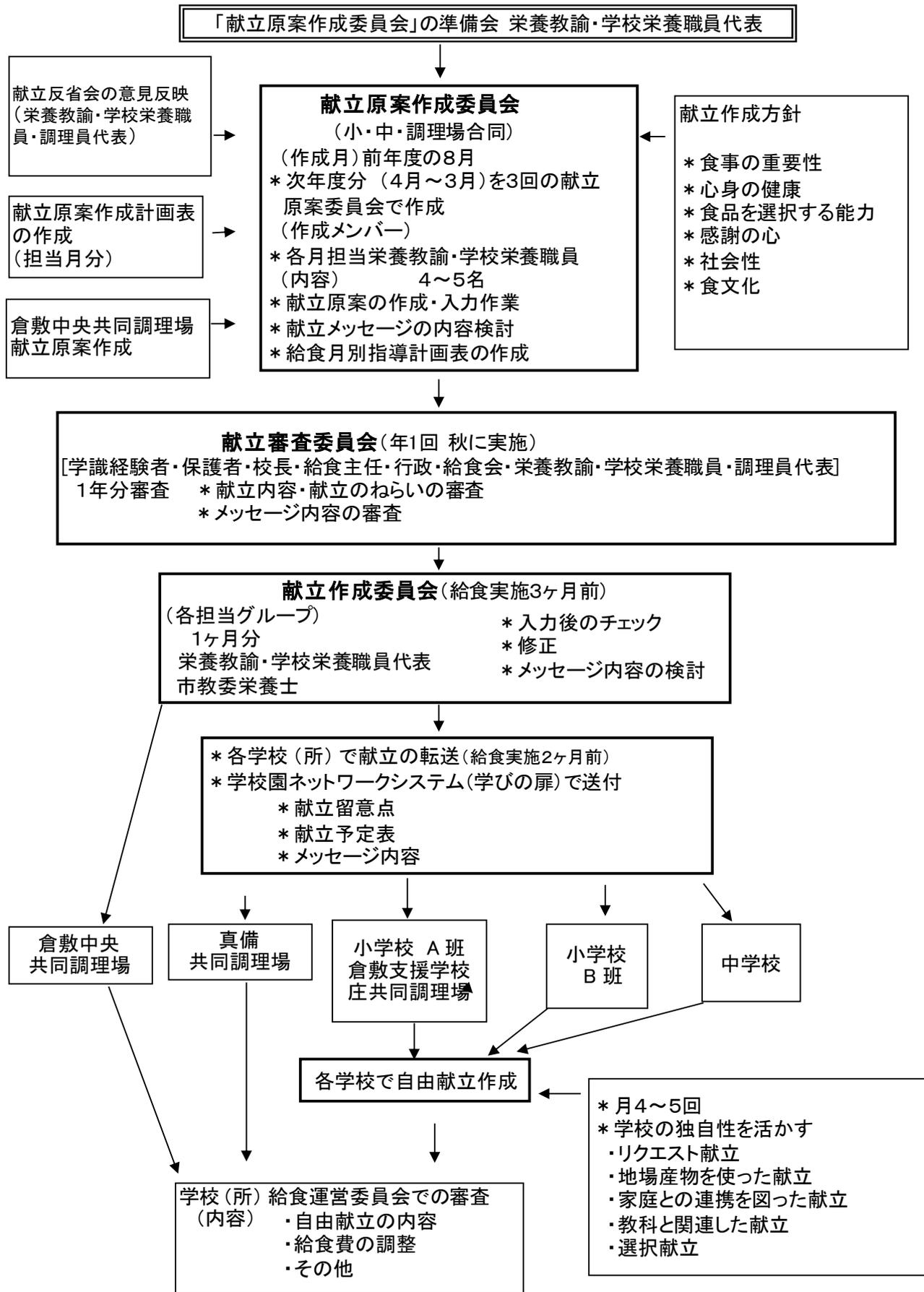
- ① 家庭で不足しやすい大豆類・いも類・海藻類・小魚を積極的に取り
入れる。
- ② 食材は大量調理に向く安全な物資を使用し、十分な加熱ができるも
のを使用する。
- ③ 四季折々の食品を取り入れ、献立に季節感をもたせる。
- ④ 塩分・糖分が過剰摂取にならないようにする。
- ⑤ 脂肪のエネルギー比が高過ぎないようにする。
- ⑥ だしは、煮干し、かつお、出し昆布を使用する。
- ⑦ 味つけは、薄味にする。

【牛 乳】 毎日200mlの牛乳を1本飲用します。

【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



平成31年度実施献立の作成方針

国民を取り巻く社会環境・生活環境の急激な変化などに伴い、児童生徒の偏った栄養摂取や不規則な食事など食生活の乱れ、食物アレルギー疾患等への対応など様々な課題が顕在化している。そこで、学校給食を通して食に関する理解と関心を高め、生涯にわたって健康ですこやかな生活をおくるための望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることができるよう、以下の献立作成方針を策定する。

- 1 「学校給食実施基準」に基づき、児童生徒に必要な栄養量を確保するとともに、過剰摂取が考えられる栄養素についても考慮する。
 - (1) 「学校給食実施基準の一部改正について」の内容を踏まえ、適切なものとする。
 - (2) 学校給食以外の家庭の食事でも過不足が懸念される栄養素については、学校給食を活用しながら、望ましい摂取量について指導する。
 - (3) 食物アレルギー発症数の多い原因食物を使用する際は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理や料理名とする。
 - (4) 多様な食品を摂取することは、栄養素をバランスよく摂取するために重要である。児童生徒の嗜好の偏りをなくすとともに、様々な食品に触れることができるよう、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮する。

- 2 学校給食が生きた教材となるよう、調理方法等の改善を図るとともに組み合わせが適切で調和のとれたものにする。
 - (1) 献立のねらいを明確にし、使用する食材もそれに合わせた内容にする。
 - (2) 教科等の食に関する指導と意図的に関連させる。
 - (3) 自分自身で正しく食品を選択することができるよう、食の自己管理能力を身に付けることができるようにする。
 - (4) 食物アレルギーを有する児童生徒と他の児童生徒が、互いの違いを認め合い助け合うことができ、給食時間を楽しみ、食を通して成長していくことができるようにする。

- 3 地場産物や郷土に伝わる料理を計画的に取り入れ、児童生徒が郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につなげることができる献立にする。
 - (1) 日本型食生活の実践や我が国の伝統的な食文化の継承について配慮した献立とする。
 - (2) 旬の食材を取り入れ、自然の恵みや季節感を味わえるような献立とする。

- 4 食物アレルギーを有する児童生徒へ配慮した献立の作成をおこなう。
 - (1) 特定原材料7品目（卵、乳、小麦、落花生、えび、かに、そば）を使用しない献立の日をつくる。
 - (2) 原因食物の混入を防止し、複雑で煩雑な調理作業とならないように配慮する。

【参考】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	生徒（12歳～14歳）の場合	
エネルギー (kcal)	530	650	780	830	
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%				
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%				
ナトリウム (食塩相当量) (g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満	
カルシウム (mg)	290	350	360	450	
マグネシウム (mg)	40	50	70	120	
鉄 (mg)	2.5	3	4	4	
ビタミンA (μg RAE)	170	200	240	300	
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	
ビタミンC (mg)	20	20	25	30	
食物繊維 (g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上	

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童（6歳～7歳） 2mg、児童（8歳～9歳） 2mg、
児童（10歳～11歳） 2mg、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。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

学校給食で育む



元気な体と心

保健体育課 給食キャラクター トマトちゃん