

令和4年度

# 倉敷の学校給食



給食時間の様子（老松小学校）

## 倉敷市教育委員会

倉敷市西中新田640番地

担当 学校教育部 保健体育課

TEL 086-426-3835

## 目次

1	学校給食の意義	1
2	学校給食の目的	1
3	食に関する指導の目標	1
4	学校における食育の推進について	2
5	倉敷市の学校給食のあゆみ	2
6	学校給食の実施状況	7
7	調理従事者の配置状況	7
8	給食物資の共同購入	7
9	学校給食施設設備状況	8
10	衛生管理	9
11	普及事業	10
12	職員の研修	11
	給食の献立	12
	（1） 平均栄養摂取量（令和3年度実績、児童生徒1人1食当たり）	12
	（2） 給食費の状況	13
	献立原案作成の流れ	14
	倉敷市の学校給食献立作成方針	15
	児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準	16

## 1 学校給食の意義

近年、児童生徒の食生活は、偏った栄養摂取や朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れ、肥満ややせ傾向等健康面での問題などが指摘されています。

成長期にある子どもにとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響をおよぼすもので極めて重要です。また食を通じて地域等を理解することや食料の生産や流通、消費について理解を深めるなど、学校給食は栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するだけでなく、生きた教材として児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養うという役割があります。

倉敷市では全小学校・中学校、特別支援学校で完全給食を実施しています。

## 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 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)

#### 4 学校における食育の推進について

倉敷市教育委員会では「食を通して自分の健康について考え、正しい知識・情報に基づき、主体的に自他の健康や食生活を実現しようとする子どもの育成」「食品ロスの視点を持ち、命の大切さや感謝の気持ちをもつことができる子どもの育成」を食育方針として示しています。

単発的な食に関する知識の伝達にとどまらず、個々の課題に結び付き、体験等をとおして習慣化を促すことができるよう、また SDG s を意識した食育や地場産物の活用など、各教科等における食に関する指導と、給食時間における食に関する指導において学校給食が教材となるような献立作成や、指導資料、食育動画の作成を市内の栄養教諭・学校栄養職員が協力して行っています。

各学校では「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)に従い、学校がチームとなって食育を推進できるよう取り組んでいます。



食に関する指導の様子 (連島北小学校)

#### 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導入（玉島北中学校）  
ポリカーボネート製食器導入完了
- 9年 「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 給食調理員の嘱託化の開始
- 11年 共同調理場配送業務民間委託の導入  
「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 ― 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公開開始（平成16年2月19日）
- 16年 「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  
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  
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」配置開始（沙美小学校）
- 19年 「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 郷内小学校尾原分校休校により給食中止（平成20年4月～）  
「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」に一  
樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）導入開始（深皿・茶碗のみ）
- 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）
- 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
- 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）  
「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－
- 25年 学校給食実施基準一部改正（平成25年4月1日施行）
- 26年 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。倉敷市内の工場で米から米粉にして使用
- 27年 学校給食の麺を主食とした給食を月2回実施開始  
親子給食の開始（連島西浦小と霞丘小）  
「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 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－
- 29年 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 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）  
親子給食の開始（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）  
「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）  
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）

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）

「倉敷市学校給食調理場整備方針」の答申（平成31年4月）

「学校給食アレルギー対応献立レシピ普及事業」（高梁川流域圏内自治体連携事業）によるクリスマスバイキング（令和元年12月）の開催

令和 2年 学校園事務システム「校支援」稼働に伴い新給食システム導入（令和2年2月）

「学校給食アレルギー対応献立レシピ普及事業」（高梁川流域圏内自治体連携事業）による親子料理教室（令和2年2月）の開催

新型コロナウイルス感染拡大により臨時休業（令和2年3月2日～3月26日、4月22日～5月20日）、分散登校（4月8日～21日、5月21日～5月30日）の実施

樹脂食器（ポリエチレンナフタレート製）導入開始（汁椀）。和食給食の推進に伴い朱色の汁椀を導入

真備東中学校での調理業務再開（令和2年4月）

親子給食の開始（玉島南小と南浦小）（令和2年5月）

令和 3年 「学校給食アレルギー対応献立レシピ普及事業」（高梁川流域圏内自治体連携事業）によるオンライン料理教室（令和3年2月）の開催

東陽中学校での調理業務委託による給食提供開始（令和3年4月）

真備学校給食共同調理場での調理業務委託による給食提供開始（令和3年4月）

親子給食の開始（琴浦西小と琴浦北小）（令和3年4月）

米飯給食週3.5回開始（令和3年4月）

学校給食実施基準一部改訂（令和3年4月）

令和 4年 霞丘小学校 廃校のため給食中止（令和4年3月）

琴浦北小学校 休校のため給食中止（令和4年3月）

市立工業高等学校 給食中止（令和4年3月）

連島東小学校での調理業務委託による給食提供開始（令和4年4月）

倉敷支援学校での調理業務委託による給食提供開始（令和4年4月）



## 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・特別支援学校を対象に完全給食を実施しています。

R4.5.1

区分	現在数		完全給食					
			単独校方式		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	61	26,294	49	22,691	12	3,603	61	26,294
中学校	26	12,836	10	4,005	16	8,831	26	12,836
定時制高校	4	209	-	-	-	-	-	-
特別支援学校	1	240	1	240	-	-	1	240
合 計	92	39,579	60	26,936	28	12,434	88	39,370

\*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5校、中学校14校 計9,868人
- ・庄学校給食共同調理場・・・・・・・小学校1校、中学校1校 計1,321人
- ・真備学校給食共同調理場・・・・・・・小学校6校、中学校1校 計1,250人

\*沙美小学校と黒崎中学校、連島東小学校と水島小学校、玉島南小学校と南浦小学校は親子方式(単独校方式に含む)

## 7 調理従事者の配置状況

R4.5.1

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	44(25)	7(3)	23	180
中学校	8(4)	1(0)	2	34
特別支援学校	1(0)	0(0)	0	0
定時制高校	0(0)	0(0)	0	0
共同調理場	11(7)	3(2)	3	5
教育委員会	4(0)	1(0)	0	0
合 計	68(36)	12(5)	28	219

( ) 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。また、「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、(公財)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。米は市内産、牛乳は県内産のものを使用し、パン・めん(うどんを除く)にも県内産米粉を使用しています。

## 9 学校給食施設設備状況

学校名	R4 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	455	S61. 12. 1	36	ウェット	180.00	1 倉敷
倉敷西小	318	S56. 3. 1	42	ウェット	171.00	1 倉敷
老松小	1,000	H28. 6. 1	7	ドライ	379.00	1 倉敷
万寿小	925	S56. 3. 1	42	ウェット	240.00	1 倉敷
万寿東小	649	S49. 3. 1	49	ウェット	150.00	1 倉敷
大高小	1,165	S50. 1. 1	48	ウェット	220.00	1 倉敷
葦高小	723	S63. 11. 1	34	ウェット	208.48	1 倉敷
倉敷南小	678	H20. 3. 1	15	ドライ	323.00	1 倉敷
中洲小	840	S48. 3. 1	50	ウェット	236.70	1 倉敷
中島小	1,080	H21. 3. 1	14	ドライ	314.00	1 倉敷
粒江小	515	S47. 12. 1	50	ウェット	150.00	1 倉敷
中庄小	915	S50. 3. 1	48	ウェット	226.00	1 倉敷
帯江小	703	S49. 5. 1	49	ウェット	180.00	1 倉敷
菅生小	450	S54. 3. 1	44	ウェット	180.00	1 倉敷
豊洲小	392	S52. 3. 1	46	ウェット	182.48	1 倉敷
茶屋町小	1,210	H26. 3. 1	9	ドライ	325.00	1 倉敷
西阿知小	1,217	H24. 3. 1	11	ドライ	319.00	1 倉敷
一福小	713	S48. 1. 1	50	ウェット	186.60	3 水島
二福小	834	S51. 3. 1	47	ウェット	181.00	3 水島
三福小	270	S41. 9. 1	56	ウェット	156.00	3 水島
四福小	650	S60. 1. 1	38	ウェット	225.00	3 水島
五福小	255	S53. 3. 1	45	ウェット	220.00	3 水島
旭丘小	368	S53. 3. 1	45	ウェット	180.00	3 水島
連島西浦小	269	S49. 12. 1	48	ウェット	190.00	3 水島
連島神亀小	327	S56. 3. 1	42	ウェット	180.00	3 水島
連島東小	470	H16. 4. 1	19	ドライ・空調なし	340.00	3 水島
連島南小	1,033	S57. 3. 1	41	ウェット	226.00	3 水島
連島北小	123	S50. 5. 1	48	ウェット	160.00	3 水島
天城小	577	S49. 3. 1	49	ウェット	160.00	1 倉敷
味野小	305	H18. 3. 1	17	ドライ	207.00	2 児島
赤崎小	420	S54. 6. 1	44	ウェット	180.00	2 児島
下津井東小	66	S57. 2. 1	41	ウェット	153.00	2 児島
下津井西小	83	S48. 3. 1	50	ウェット	120.00	2 児島
本荘小	148	S47. 3. 1	51	ウェット	133.00	2 児島
児島小	650	S55. 12. 1	42	ウェット	194.00	2 児島
緑丘小	256	S48. 3. 1	50	ウェット	192.00	2 児島
琴浦東小	284	S55. 3. 1	43	ウェット	220.00	2 児島
琴浦西小	465	H 3. 8. 1	31	ウェット	192.00	2 児島
琴浦南小	257	S59. 3. 1	39	ウェット	180.00	2 児島
郷内小	450	S51. 3. 1	47	ウェット	180.00	2 児島
乙島東小	191	S51. 3. 1	47	ウェット	180.00	4 玉島
柏島小	290	S49. 1. 1	49	ウェット	192.00	4 玉島
玉島南小	385	H10. 3. 1	25	ドライ・空調なし	247.35	4 玉島
長尾小	913	H19. 3. 1	16	ドライ	313.00	4 玉島
富田小	465	S50. 1. 1	48	ウェット	208.00	4 玉島
沙美小	101	S52. 3. 1	46	ウェット	183.00	4 玉島
穂井田小	63	S54. 10. 1	43	ウェット	80.00	4 玉島

学校名	R4 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
多津美中	638	H16. 11. 1	18	ドライ	325. 00	1 倉敷
東陽中	834	H31. 4. 1	4	ドライ	299. 00	1 倉敷
味野中	440	S49. 3. 1	49	ウェット	229. 00	2 児島
下津井中	85	S53. 9. 1	44	ウェット	183. 00	2 児島
児島中	500	S53. 3. 1	45	ウェット	183. 03	2 児島
琴浦中	490	H 5. 1. 1	30	ウェット	222. 00	2 児島
郷内中	207	S50. 3. 1	48	ウェット	157. 00	2 児島
玉島北中	755	H 8. 1. 1	27	ドライ・空調なし	229. 00	4 玉島
真備東中	415	S57. 2. 1	41	ウェット	290. 75	5 真備
倉敷支援学校	365	H31. 4. 1	4	ドライ	385. 00	1 倉敷
倉敷中央調理場	10, 680	H30. 11. 1	4	ドライ	5, 131. 61	3 水島
庄調理場	1, 416	S57. 2. 1	41	ウェット	380. 00	1 倉敷
真備調理場	1, 427	H16. 3. 1	19	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、調理従事者の健康観察や定期検便、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。

さらに倉敷市として、学校給食衛生管理マニュアル（倉敷市運用版）【ドライシステム編】を作成しました。これは、「学校給食衛生管理基準」に沿った衛生管理を行う上で、特に留意が必要な点や現場において疑問に感じる点などを明記することによって、安心安全な給食提供を継続し衛生管理の向上に努めることができるよう、市内で活用しています。

11 普及事業

月日	内 容	場 所
<p>7月27日</p> <p>9月23日</p> <p>11月24日</p>	<p><b>料理教室</b></p> <p>学校給食のレシピをアレンジして、楽しく調理して、おいしく食べることでできる料理教室を開催する。</p> <p>第1回 ～作ってみよう♪ 夏バテ防止かんたんお昼ごはん～ (参加7組)</p> <p>第2回 ～実力発揮スポーツ弁当作り紹介します！～ (参加9組)</p> <p>第3回 ～給食の人気の和食おかずをつくろう！～ (参加9組)</p> 	<p>オンライン (Zoom)</p>
<p>2月28日</p> <p>3月10日</p>	<p><b>学校給食試食会</b></p> <p>～子ども達が食べている学校給食を試食してみませんか～</p> <p>安全・安心な学校給食について理解を深めていただくことを目的に、市民を対象とした試食会を開催する。(実施回数2回 参加者数延べ27名)</p> 	<p>倉敷中央学 校給食共同 調理場</p>
<p>12月18日</p>	<p><b>アレルギーの人も安心して食べられる！クリスマスバイキング</b></p> <p>(高梁川流域圏自治体連携事業)</p> <p>食物アレルギーを有する児童とその保護者の25組(50名)を招待し、特定原材料7品目を含まない料理のバイキングを食べながら、ゲームをしたり、交流を深めたりする。</p> 	<p>倉敷中央学 校給食共同 調理場</p>
<p>2月5日</p>	<p><b>お家につくろう！食べよう！親子で楽しむアレルギーフリー料理教室</b></p> <p>(高梁川流域圏自治体連携事業)</p> <p>特定原材料7品目を含まない料理を作り、食物アレルギーの有無にかかわらず、子どもたちが自分で料理を作る喜びを体得し、楽しく食事をする場を経験する。参加16組。</p> 	<p>オンライン (Zoom)</p>

## 12 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。

### 令和3年度 研修内容 市教委主催

月日	研修名	内 容	対象者
4月	新規採用嘱託調理員研修（動画配信）	サービスについて、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	新規採用嘱託調理員
4月5日	新規採用栄養教諭・学校栄養職員研修	サービス等について、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
5月19日	給食システム操作研修会	献立作成・発注・栄養価計算・支払処理を行う給食システムの研修を行う。	新規採用・市外転勤 栄養教諭等
7月29日	HACCP研修（WEB）	HACCPと前提条件プログラムPRPを理解する。	栄養教諭等
8月31日	学校給食地場産物使用促進事業研修会	学校給食における地場産物使用促進の先進的な取組を行っている静岡県袋井市と島根県雲南市の取組を聞き、倉敷市の課題やこれからの展望について考える。	栄養教諭等
10月19日	料理人との連携	独自の視点でフードロスに取り組む料理人から、食材廃棄の現状や規格外食材の活用を学び、給食を通じたSDGsへの取り組みを推進する意欲向上をはかる。（E-flat 藤原氏）	栄養教諭等
10月26日	調理講習会と生産者の食育講演（WEB）	和食給食応援団と連携し、和食料理人による調理講習会と市内米生産者による食育講演（伯州鈴乃希 鈴木氏・（株）コアファーム 小原氏）	栄養教諭等
12月23・24日	HACCP研修	HACCP構築7原則手順を理解するための演習を行う。	栄養教諭等

### 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（動画配信）	栄養教諭等	県教委
8月	岡山県学校給食研究協議大会（動画配信）	栄養教諭等、調理員	県教委
8月	岡山県特定給食施設関係者研修会（動画配信）	希望者	県給食協議会
8月	岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会（動画配信）	栄養教諭等	県教委
11月	食育指導者養成研修会（オンライン）	栄養教諭等（2名）	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	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

## 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、年間指導計画をもとに、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しています。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。庄・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おり、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ヶ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(令和3年度実績、児童生徒1人1食当たり)

#### 小学校

	単位	摂取量	学校給食摂取基準 (児童8～9歳)
エネルギー	kcal	605	650
たんぱく質	%	17.4	13-20
脂質	%	27.6	20-30
カルシウム	mg	354	350
マグネシウム	mg	95	50
鉄	mg	2.7	3
亜鉛	mg	3.4	2
ビタミンA	μgRAE	254	200
ビタミンB1	mg	0.66	0.4
ビタミンB2	mg	0.57	0.4
ビタミンC	mg	30	25
食物繊維	g	5.6	4.5以上
食塩相当量	g	2.1	2未満

#### 中学校

	単位	摂取量	学校給食摂取基準 (生徒12～14歳)
エネルギー	kcal	748	830
たんぱく質	%	16.9	13-20
脂質	%	25.7	20-30
カルシウム	mg	393	450
マグネシウム	mg	113	120
鉄	mg	3.5	4.5
亜鉛	mg	4	3
ビタミンA	μgRAE	292	300
ビタミンB1	mg	0.84	0.5
ビタミンB2	mg	0.64	0.6
ビタミンC	mg	36	35
食物繊維	g	6.9	7以上
食塩相当量	g	2.6	2.5未満

(2) 給食費の状況

令和4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	56	196	310	200回	62,000円
中学校	65	56	239	360	200回	72,000円

令和3年度 食材料費実績		
区分	一食単価	実施回数
小学校	284.28円	189回
中学校	327.10円	186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3～4回）・米粉入りパン（週1回）・米粉入りめん（月1～2回）実施している。

米飯：地元産米「朝日米」を使用（委託炊飯）

パン：コッペパン・食パン・ソーイブレッド・胚芽パン等

めん：ソフトめん・中華めん・うどん

副食は、煮物・汁物・揚げ物・焼き物・あえ物などを組み合わせ、和食・洋食・中華と変化のあるものとなっている。地産地消の推進のためにも旬の地元食材を積極的に使用し、学校給食が食育の教材となるよう献立を作成している。



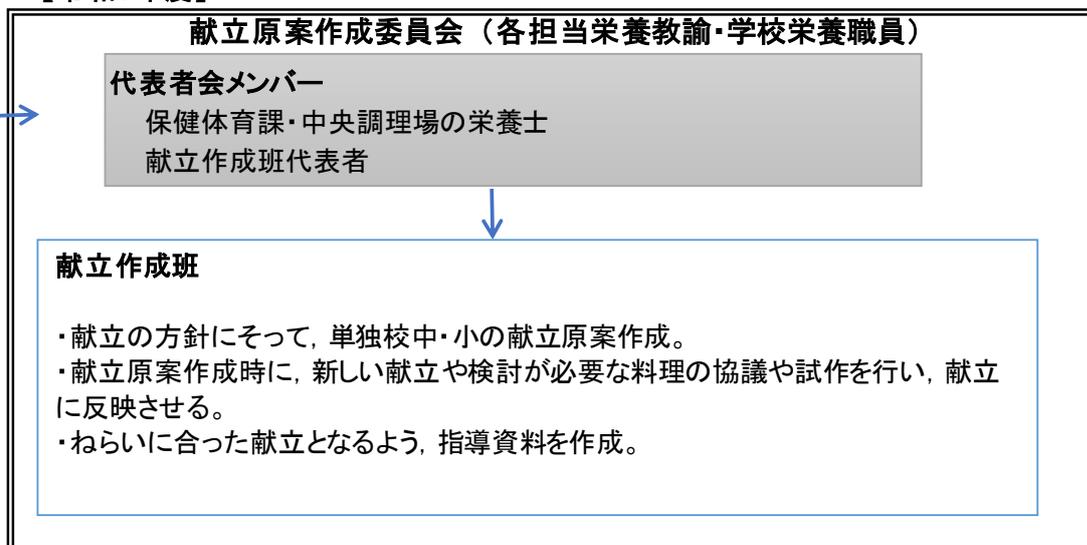
老松小学校 給食時間風景



## 令和4年度 献立原案作成の流れ

小学校・中学校9年間を通して、食に関する指導を行うことができる献立を作成する。

### 【令和3年度】



### 献立確認

保健体育課・中央調理場・代表者で献立および食に関する指導の確認を随時行う。  
 ※修正がある場合は、献立作成の修正を行う。  
 ※必要に応じてアドバイザーの意見をもらう。（学識経験者等）

物資審査委員会

### 【令和4年度】

#### 献立作成委員会

令和3年度の献立作成班を主に、約3か月前に 1か月分の手直し・修正・確認作業

\* 各学校（所）へ学校園ネットワークシステム（校支援）で送信

小学校 A 班  
倉敷支援学校  
真備共同調理場  
庄共同調理場

小学校  
B 班

中学校

倉敷中央  
共同調理場

各学校で自由献立作成

学校（所）食物アレルギー対応委員会、学校保健委員会、共同調理場運営協議会※などでの協議  
 （内容）自由献立の内容・給食費の調整など

\* 学校の独自性を活かす  
 ・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  
 ・リクエスト献立など

試食会・献立反省等の評価を次年度の献立に生かす

※令和5年8月「給食運営委員会」の表記を「食物アレルギー対応委員会、学校保健委員会、共同調理場運営協議会など」と修正

## 令和4年度 倉敷市の学校給食献立作成方針

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豊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) 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。
- 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。
  - (3) 日本の食料自給率や食品ロスなどに関心をもち、感謝の心や世界の食糧事情について考えることができる献立とする。(SDGs)
- 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) 食物アレルギー発症数の多い原因食物を使用する際は、使用していることが明確な料理や料理名とする。
  - (3) 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。

【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）	1.5未満	2未満	2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	3	3.5	4.5
ビタミンA（ $\mu$ gRAE）	160	200	240	300
ビタミンB <sub>1</sub> （mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	25	30	35
食物繊維（g）	4以上	4.5以上	5以上	7以上

（注）

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



※令和5年8月 P14 一部表記を修正