

令和 6 年 度

倉敷の学校給食



筍を調理する様子（真備学校給食共同調理場）

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

TEL 0 8 6 - 4 2 6 - 3 8 3 5

内容

1	学校給食の目的.....	1
2	倉敷市の学校給食の運営と組織.....	1
3	食に関する指導の目標.....	3
4	学校における食育の推進.....	3
5	学校給食の実施状況.....	4
	（1）対象学校数と児童生徒数.....	4
	（2）調理従事者の配置状況.....	5
	（3）献立作成.....	5
	（4）平均栄養摂取量.....	6
	（5）給食費について.....	6
	（6）学校給食施設設備状況.....	7
6	給食物資の共同購入.....	8
7	衛生管理.....	9
8	普及事業.....	10
9	倉敷市の学校給食のあゆみ.....	11
	（資料）令和6年度倉敷市の学校給食献立作成方針.....	17

1 学校給食の目的

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、肥満や過度の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あり、極めて重要です。

学校給食は、児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための生きた教材として、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上で重要な役割を担っています。

また、学校給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることで、地域の食文化や伝統に対する理解と関心を深めるなどの教育効果が期待できます。

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

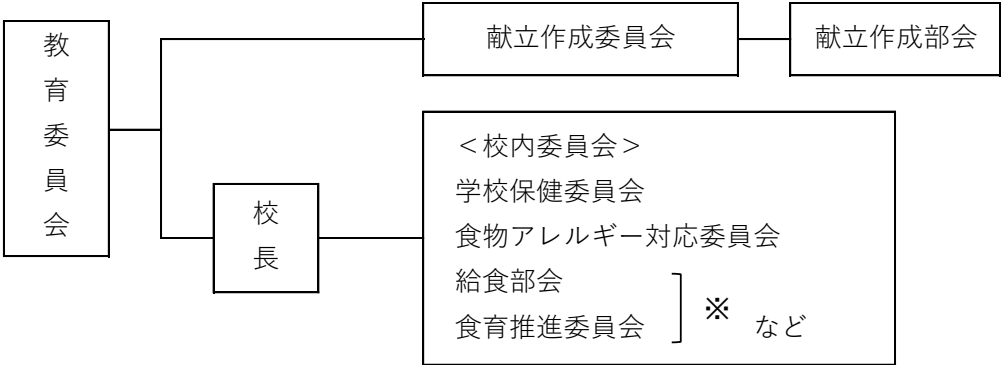
2 倉敷市の学校給食の運営と組織

学校給食の運営については、各学校に学校給食活動に関連する「食物アレルギー対応委員会」や「学校保健委員会」などを設置し議論を行っております。

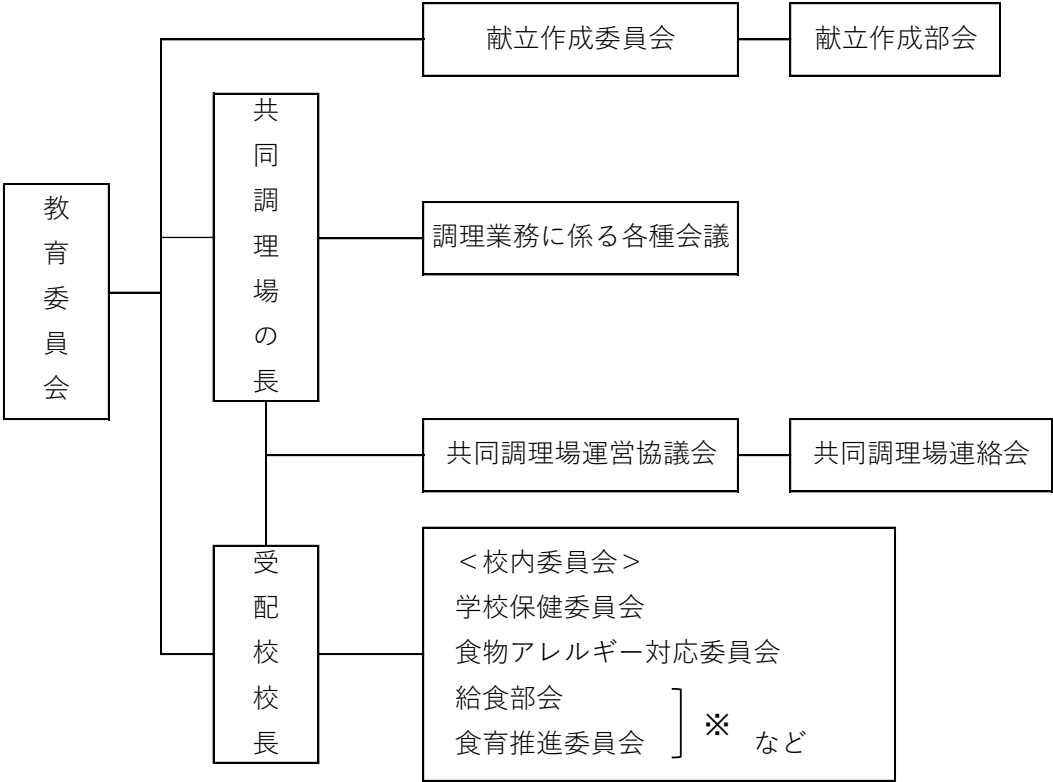
また、共同調理場には、「共同調理場運営協議会」を設置し、献立作成や衛生指導、児童生徒への食育などの学校給食運営全般について、必要な議論を行っております。

倉敷市学校給食の運営と組織について

○自校方式調理場



○共同調理場



※ 学校給食の運営をより効果的に実施するための組織。
 学校の規模や実状に応じて、学校保健委員会と共同開催することも効果的である。
 それぞれの委員会・協議会等の名称については、学校ごとに異なる場合がある。

3 食に関する指導の目標

学校教育活動全体を通して、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。

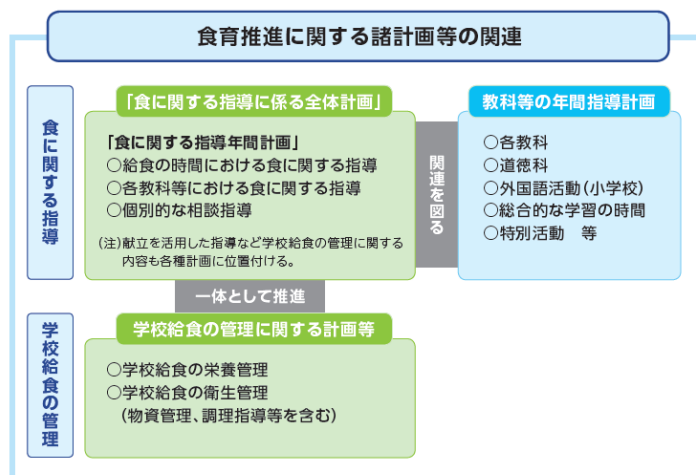
(食に関する指導の手引き－第二次改訂版・文部科学省 平成31年3月)

4 学校における食育の推進

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。

食に関する指導は、単発的な知識の伝達にとどまらず、個々の課題に結び付けることや、体験等をとおして習慣化を促すための継続的な指導が必要です。特別活動や給食の時間、各教科等における食に関する指導を関連付け、学校教育活動全体において体系的に指導を行います。

栄養教諭、学校栄養職員は、学校給食が生きた教材になるよう、献立を用いて指導をしたり、教科等で学習したことを、給食をとおして再確認させたりできるよう献立の作成や指導資料の作成を行います。



*食に関する指導と学校給食の管理を一体として推進する観点から、「食に関する指導に係る全体計画」に給食管理の内容を位置付けます。

*「食に関する指導に係る全体計画と年間指導計画」と「各教科等の年間指導計画」を関連付けます。

参照：栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育 (H29.3 文部科学省)

【倉敷市教育委員会の指導方針】

- 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 も 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

＜食に関する指導の様子＞



第二福田小学校



船穂小学校

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・特別支援学校を対象に完全給食を実施しています。

(1) 対象学校数と児童生徒数

R6.5.1

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	60	25,388	48	21,863	12	3,525	60	25,388
中学校	26	12,686	10	3,861	16	8,825	26	12,686
定時制高校	4	214	-	-	-	-	-	-
特別支援学校	1	267	1	267	-	-	1	267
合 計	91	38,555	59	25,991	28	12,350	87	38,341

* 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9,886人
- ・庄学校給食共同調理場・・・・・・・小学校1校、中学校1校 計1,291人
- ・真備学校給食共同調理場・・・・・・・小学校6校、中学校1校 計1,173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（単独校方式に含む）

(2) 調理従事者の配置状況

R6. 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	45(26)	9(4)	22	153
中学校	8(4)	1(0)	1	35
特別支援学校	1(0)	1(0)	0	0
定時制高校	0(0)	0(0)	0	0
共同調理場	11(6)	2(2)	3	4
教育委員会	5(0)	0(0)	0	0
合計	70(36)	13(6)	26	192

() は県費で内数

(3) 献立作成

倉敷市の献立作成は、「倉敷市の学校給食献立作成方針」(資料1)に沿って行っています。また、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、行事食・郷土食・選択給食等を取り入れ、バラエティに富んだ献立内容となるよう工夫しています。

単独校方式(庄・真備調理場含む)は小学校A班・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。共同調理場方式は、献立を複数コースに分け、1ヶ月でどのコースでも同じ献立を食べられるように日組みをしています。

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)実施しています。

米飯：地元産米を使用(委託炊飯)

パン：コッペパン・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しています。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ます。

(4) 平均栄養摂取量

令和5年度実績、児童生徒1人1食あたり

区分	単位	小学校		中学校	
		摂取量	1日の摂取基準	摂取量	1日の摂取基準
			(児童8~9歳)		(生徒12~14歳)
エネルギー	kcal	593	1850	731	2600
たんぱく質	%	17.3	13-20	17.0	13-20
脂質	%	28.0	20-30	26.4	20-30
カルシウム	mg	341	650	379	1000
マグネシウム	mg	90	170	107	290
鉄	mg	2.6	7	3.8	10
亜鉛	mg	3.3	6	3.9	10
ビタミンA	µgRAE	280	500	355	800
ビタミンB1	mg	0.7	1	0.9	1.4
ビタミンB2	mg	0.6	1.1	0.7	1.6
ビタミンC	mg	32	70	36	100
食物繊維	g	5.6	11以上	6.6	17以上
食塩相当量	g	2.0	5.0未満	2.6	7.0未満

※1日の食事摂取基準→日本人の食事摂取基準(2020年度版)男性、身体活動レベルⅡを引用

(5) 給食費について

令和6年度予定

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	64	68	178	310	200回	62,000円
中学校	70	68	222	360	200回	72,000円

令和5年度実績

令和5年度 食材料費実績		
区分	一食単価	実施回数
小学校	310.18円	190回
中学校	361.06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

(6) 学校給食施設設備状況

R6. 5. 1

学校名	R6 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	400	S61. 12. 1	38	ウェット	180. 00	倉敷
倉敷西小	280	S56. 3. 1	44	ウェット	171. 00	倉敷
老松小	980	H28. 6. 1	9	ドライ	379. 00	倉敷
万寿小	920	S56. 3. 1	44	ウェット	240. 00	倉敷
万寿東小	645	S49. 3. 1	51	ウェット	150. 00	倉敷
大高小	1, 150	R5. 10. 1	0	ドライ	840. 00	倉敷
葦高小	680	S63. 11. 1	36	ウェット	208. 48	倉敷
倉敷南小	653	H20. 3. 1	17	ドライ	323. 00	倉敷
中洲小	780	S48. 3. 1	52	ウェット	236. 70	倉敷
中島小	1, 115	H21. 3. 1	16	ドライ	314. 00	倉敷
粒江小	454	S47. 12. 1	52	ウェット	150. 00	倉敷
中庄小	833	S50. 3. 1	50	ウェット	226. 00	倉敷
帯江小	655	S49. 5. 1	51	ウェット	180. 00	倉敷
菅生小	465	S54. 3. 1	46	ウェット	180. 00	倉敷
豊洲小	350	S52. 3. 1	48	ウェット	182. 48	倉敷
茶屋町小	1, 195	H26. 3. 1	11	ドライ	325. 00	倉敷
西阿知小	1, 320	H24. 3. 1	13	ドライ	319. 00	倉敷
一福小	708	S48. 1. 1	52	ウェット	186. 60	水島
二福小	865	S51. 3. 1	49	ウェット	181. 00	水島
三福小	260	S41. 9. 1	58	ウェット	156. 00	水島
四福小	630	S60. 1. 1	40	ウェット	225. 00	水島
五福小	225	S53. 3. 1	47	ウェット	220. 00	水島
旭丘小	387	S53. 3. 1	47	ウェット	180. 00	水島
連島西浦小	257	S49. 12. 1	50	ウェット	190. 00	水島
連島神亀小	319	S56. 3. 1	44	ウェット	180. 00	水島
連島東小・水島小	407	H16. 4. 1	21	ドライ・ 空調なし	340. 00	水島
連島南小	1, 052	S57. 3. 1	43	ウェット	226. 00	水島
連島北小	115	S50. 5. 1	50	ウェット	160. 00	水島
天城小	506	S49. 3. 1	51	ウェット	160. 00	倉敷
味野小	282	H18. 3. 1	19	ドライ	207. 00	児島
赤崎小	422	S54. 6. 1	46	ウェット	180. 00	児島
下津井東小	53	S57. 2. 1	43	ウェット	153. 00	児島
下津井西小	85	S48. 3. 1	52	ウェット	120. 00	児島
本荘小	139	S47. 3. 1	53	ウェット	133. 00	児島
児島小	530	S55. 12. 1	44	ウェット	194. 00	児島

学校名	R6 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
緑丘小	226	S48. 3. 1	52	ウェット	192.00	児島
琴浦東小	243	S55. 3. 1	45	ウェット	220.00	児島
琴浦西小	424	H 3. 8. 1	33	ウェット	192.00	児島
琴浦南小	249	S59. 3. 1	41	ウェット	180.00	児島
郷内小	495	S51. 3. 1	49	ウェット	180.00	児島
乙島東小	188	S51. 3. 1	49	ウェット	180.00	玉島
柏島小	260	S49. 1. 1	51	ウェット	192.00	玉島
玉島南小	348	H10. 3. 1	27	ドライ・ 空調なし	247.35	玉島
長尾小	910	H19. 3. 1	18	ドライ	313.00	玉島
富田小	450	S50. 1. 1	50	ウェット	208.00	玉島
沙美小・黒崎中	88	S52. 3. 1	48	ウェット	183.00	玉島
穂井田小	65	S54. 10. 1	45	ウェット	80.00	玉島
多津美中	667	H16. 11. 1	20	ドライ	325.00	倉敷
東陽中	794	H31. 4. 1	6	ドライ	299.00	倉敷
味野中	418	S49. 3. 1	51	ウェット	229.00	児島
下津井中	75	S53. 9. 1	46	ウェット	183.00	児島
児島中	470	S53. 3. 1	47	ウェット	183.03	児島
琴浦中	490	H 5. 1. 1	32	ウェット	222.00	児島
郷内中	200	S50. 3. 1	50	ウェット	157.00	児島
玉島北中	735	H 8. 1. 1	29	ドライ・ 空調なし	229.00	玉島
真備東中	391	S57. 2. 1	43	ウェット	290.75	真備
倉敷支援学校	516	H31. 4. 1	6	ドライ	385.00	倉敷
倉敷中央調理場	10,684	H30. 11. 1	6	ドライ	5,131.61	水島
庄調理場	1,391	S57. 2. 1	43	ウェット	380.00	倉敷
真備調理場	1,348	H16. 3. 1	21	ドライ	1,426.00	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。

6 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、地元食材が給食に使用できるよう努めています。

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。

7 衛生管理

倉敷市では、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」に沿って衛生管理を行っています。

また、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を感じる点などを明記したものです。市内の学校および共同調理場で活用することで安心安全な給食提供を継続し衛生管理の向上に努めています。

月日	内 容	場 所
7月22日	<p>学校給食調理場の裏側見せますツアー</p> <p>学校給食や調理場の現状について、市民の理解と関心を高め、これからの学校給食の役割やあり方について共に考え、学校・家庭・地域が一体となって児童生徒の心身の健全な育成に努める。参加 342人</p> 	倉敷中央学校給食共同調理場
7月27日	<p>料理教室</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のできる料理教室を開催する。</p> <p>第1回 ～おなかすっきり♪ 野菜いっぱいランチ&デザート～ (参加 21人)</p> 	倉敷中央学校給食共同調理場
8月2日	<p>第2回 ～給食で人気の和食おかずをつくろう！～ (参加 9組)</p> 	オンライン (Zoom)
9月21日 10月26日 11月28日 12月18日 1月26日	<p>学校給食試食会</p> <p>～学校給食から発信する適塩・減塩～</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 5回 参加者数延べ 91名)</p> 	倉敷中央学校給食共同調理場
10月25日 1月27日	<p>出張 学校給食展 (アリオ倉敷)</p> <p>給食ができるまでの掲示や学校給食に関わる地元生産者の紹介や農林水産課の米粉の利用促進PRなどを通して幅広い層へ食文化や健康づくりなど様々な面から啓発を行うことができました。</p> <p>来場者数：2回 1,170人</p> 	保健体育課

<p>12月16日</p>	<p>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</p> <p>(高梁川流域圏自治体連携事業) 食物アレルギーを有する児童とその保護者の30組(60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> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>	<p>倉敷中央学 校給食共同 調理場</p>
<p>2月10日</p>	<p>親子で楽しむアレルギーフリー料理教室</p> <p>(高梁川流域圏自治体連携事業) 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30人。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>	<p>倉敷中央学 校給食共同 調理場</p>

9 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り替え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－
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めん）を導入
麺生地に米粉 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
文部科学省委託「スーパー食育スクール事業」西阿知小学校
- 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）
- 文部科学省委託「スーパー食育スクール事業」西阿知小学校
- 28 年 G7 倉敷教育大臣会合（公式行事）にて給食提供
 ー玄米入りごはん・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）。
 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）
岡山県教育委員会委託「運動部活動方針」実践推進事業～部活動を通じた食育の実践～南中学校（陸上競技部）・多津美中学校（野球部）

令和 5年 大高小学校での調理業務委託による給食提供開始（令和5年4月）
茶屋町小学校での調理業務委託による給食提供開始（令和5年4月）
岡山県教育委員会委託「運動部活動方針」実践推進事業～部活動を通じた食育の実践～庄中学校（野球部）・児島中学校（ソフトテニス部）

令和 6年 南浦小学校 休校のため給食中止（令和6年3月）
倉敷学校給食共同調理場竣工（令和6年6月28日 予定）
倉敷学校給食共同調理場の給食提供開始（令和6年8月末 予定）

令和6年度 倉敷市の学校給食献立作成方針

(資料1)

国民を取り巻く社会環境・生活環境の急激な変化は、子どもたちの心身の健康にも大きな影響を与えており、食生活の乱れや偏った栄養摂取などに起因する生活習慣病の低年齢化や、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。また、持続可能な世界の実現を目指すため、SDGsの視点をもった食育も重視されている。

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ること、食を支える社会や環境を意識した食育を推進するため、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あわせた内容にする。
 - (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 地場産物を使用した料理や郷土料理、行事食を計画的に取り入れ、児童生徒が地域の自然や環境、食文化、産業について理解を深めることができる献立の作成をおこなう。
 - (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) 食糧の生産から消費等に至るまでの食の循環や、日本の食料自給率や食品ロスなどに関心をもち、持続可能な食生活について考えることができる献立とする。(SDGs)
 - (3) 地場産物を活用し、食糧の生産や環境、地域産業等に理解を深めることで、食に関する興味や感謝の念を深めることができ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) 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。

令和5年4月倉敷市教育委員会作成

