

令和元年度 第1回袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員会

1 開催日時 令和元年6月21日（金） 午後1時00分開会

2 開催場所 学校給食センター2階食育ルーム

3 出席委員

委員長	地引 等	委員	林 知美
副委員長	藤崎 佳美	委員	齋藤 麻依子
委員	庄司 光利	委員	佐野 隆友
委員	井上 いづみ	委員	飯田 由子
委員	淡路 倫子	委員	今岡 博美

4 欠席委員

--	--	--	--

5 出席職員

教育長	御園 朋夫	学校栄養職員	井上 千香子
学校教育課長	鈴木 大介	副主査	佐久間 勇輔
給食センター所長	柏木 喜男	副総括栄養士	竹田 悠里
副主幹	中山 義也	栄養士	黒川 裕子
栄養教諭	大工原 絃子		

6 傍聴定員と傍聴人数

傍聴定員	5人
傍聴人数	0人

7 議題

令和元年度運営基本方針について

1. 学校給食の提供について
2. 衛生管理・安全管理について
3. 食に関する指導の充実について

8 議事

(地引委員長) 議題、令和元年度運営基本方針について、事務局より説明をお願いします。

(事務局) 【資料に基づき説明】

(地引委員長) 説明が終わりましたので、これより質疑及び意見をお受けします。

(庄司委員) 食に関する指導は大変ありがたく思います。本校は給食の残渣量が多く食に関する指導をしっかりやろうということで、昨年度は大工原栄養教諭を31回も派遣していただき、おかげさまで残渣量もだんだん減ってきました、非常に効果が高いのではないかと考えています。学校給食によって、食とはどういうものなのかを考える良い機会を与えてもらっているのではないかと考えています。今年はもう少し残渣量が減るように4月当初から「一人一口いつもより食べようよ」運動というものをしています。子ども達にとって家庭で食べたことがない献立もありますので、「少しでも食べてみようよ」ということを担任の先生が話すだけでもだいぶ違うのではないかと考えています。そして食に関する指導で、そういった食べ物の意味などについて話していただけると大変助かります。ありがとうございます。

(地引委員長) 質問というわけではないですが、事務局お願いします。

(柏木所長) そうおっしゃっていただくと大変ありがたく思います。別紙資料6を見ますと、蔵波小学校は以前より食べ残しが減っておりまして、今年度もかなり少なくなっていると聞いております。庄司委員からお話がありましたとおり、学校訪問などで子ども達に話を聞くと、食べたことがないものには口をつけないという子は多いです。子ども達の好きな献立だけを出せば給食の食べ残しの量は減りますが、それでは食を覚えることができませんので、純和風といった献立の日もあります。PTAが施設見学に来た際に話を聞くと、子どもが食べないと分かっているものは家では作らないので、給食で出してもらえるとありがたいと言われる方が多くいらっしゃいます。あまり口にする機会がない食材でも給食で何度も食べているうちに、中学校を卒業する頃には好き嫌いが少しでも減るようにといったことも目指して献立を考えております。食べ物で好き嫌いが無い子どもが増えるように、また、給食が好きになってもらえるように、今後も食に関する指導に努めたいと思っていますのでよろしくお願いいたします。

(地引委員長) 他にご質問やご意見ございますか。飯田委員お願いします。

(飯田委員) 月に1度市民会館の「ガウラこども食堂」を手伝いに行っているのですが、その際に子どもに好きな食べ物を聞きまして、生姜焼きやハンバーグ、肉じゃがなど、やはり肉類が好きな子が多かったです。保護者の方にもお聞きしたところ、子どもは給食で出る野菜も好きで食べられるとのことで、毎日楽しみながら給食の献立表を見て学校に行くとのことでした。子どもは肉類が好きのようですが、6月の給食の献立をホームページで見ましたら、6月は魚の献立が多かったので献立に工夫をされていると感じました。それから、前回の会議でれんこんチップスが人気だとのことでしたのでお聞きしたところ、れんこんチップスは子どもが好きで、給食と同じれんこんチップスを作って欲しいと子どもからリクエストがあるのですが、作り方が分からないので作ってあげられないと言っていました。学校給食の献立の作り方を知りたいという保護者の方は多くいらっしゃいます。

ので、レシピを紹介してもらえたらと思います。

(地引委員長) 事務局の答弁を求めます。

(柏木所長) 保護者の方から給食の人気メニューのレシピを教えて欲しいという声は多くいただきますので、去年はカレーライスや麻婆豆腐、今年になってウインナーと大豆のトマト煮といった献立のレシピを給食だよりで紹介しましたところ、お礼の電話をいただいたりもしました。今後もそのような取り組みを続けることにより、給食の献立をご家庭でも食べられるように努めていきたいと思います。知り合いの方から給食の献立のレシピを知りたいというお話がありましたら、ご連絡いただければ給食だよりなど何らかの機会で紹介したいと思いますのでよろしくをお願いします。

(地引委員長) 飯田委員よろしいでしょうか。

(飯田委員) はい。

(地引委員長) 子どもや保護者の方の声を多くお聞かせいただきありがとうございます。それでは他にご質問やご意見ございますか。林委員をお願いします。

(林委員) 先程の説明にありました食物アレルギーのことですが、私の娘も食物アレルギーを持っていて詳細献立表をいただいてお弁当の対応をしていますが、ソースやドレッシングなどは可能であればメーカー名も記載していただけないでしょうか。以前ドレッシングのメーカーをお問合せしたことがあります。例えば和風ドレッシングですと、このメーカーは入っていませんがこちらのメーカーは入っているというようなものがあり、それによりその日にお弁当を作るか作らないかが変わってくるということもありますので、お忙しいとは思いますがメーカー名まで記載していただけると事前に対応もできて有難いのですが。

(地引委員長) 事務局の答弁を求めます。

(柏木所長) 林委員のご意見につきましては、お子さんにとって給食が食べられるか食べられないかという大きな問題になると思いますので、最善の方法を検討しまして林委員へご連絡させていただきたいと思います。

(地引委員長) 林委員よろしいでしょうか。

(林委員) ありがとうございます。

(地引委員長) それでは他にご質問やご意見ございますか。今岡委員をお願いします。

(今岡委員) いくつかあるのですが、まず資料2ページの本市の給食費ですが、1食当たりの単価が、私も全て比較検討したわけではないのですが、他市よりも幾分安いような気がいたします。何か特別な工夫などされているのでしょうかということが1点目です。そして2点目なのですが、残菜について先程ご説明がありましたが、残菜量が牛乳の飲み残しについては調べているのでしょうか。飲み残し量が分かりましたら教えてもらいたいと思います。

(地引委員長) 事務局をお願いします。

(柏木所長) まず給食費ですが、保護者負担額が小学校3, 900円、中学校4, 650円

は県内では無償化のところを除いて一番安いです。他市町村から異動して来られた先生方も袖ヶ浦の給食は美味しいとおっしゃってくださいますが、この金額でできるのは、食材の購入を全て入札で行っているということもあります。ただ安いというだけでなく月1回全ての食材を試食して、安く美味しいもの、調理工程がしやすいもの、そして子どもの嗜好に合ったものといったことを検討しながら、総合的に判断して使用する食材を決めております。そして当センターは1度に5,500食分という大量の食材を購入しますので、食数が少ない所よりも安く購入することができるということから良質な食材を安く購入することができております。さらに食材の購入を給食費のみで賄う市町村が多いですが、資料2ページに記載しましたとおり、袖ヶ浦市では食材購入費として約2,000万円の市の助成金がありますので、その分給食費は安く抑えられます。それにプラスしまして、栄養士が毎回同じではなく新しい献立にもチャレンジするなど、美味しい給食を作るために日々取り組んでおります。先程教育長からもお話がありましたが、新しい献立を作るということは非常に大変で、今日初めて作りましたが失敗しましたので次頑張ります、というわけにはいきませんので、事前に調理を練習したり調理員と綿密な打ち合わせをしたりして、限られた時間の中で調理が終わるよう日々頑張っております。今後につきましても、実際食材の価格も年々高くなってはいますが、できる限り給食費を安い水準で抑えながら献立を検討し、子ども達に笑顔で食べてもらえるような学校給食を目指していきたいと思っております。続きまして2点目の牛乳の飲み残し量ですが、昨年までは各学校に牛乳を配送する業者が牛乳パックと一緒に飲み残した牛乳も回収していたため把握できておりませんでした。今年度からは、廃棄物処理法の関係で牛乳配送業者が運搬することができなくなり当センターで回収することになりましたので、現在は飲み残した牛乳を子ども達に食缶に入れてもらい回収しています。牛乳だけの量は把握できませんが、食べ残した汁物と合わせた飲み残し量は毎日計測している状況です。

(今岡委員) 未開封の牛乳も食缶に戻すのですか。

(柏木所長) はい、そうです。給食当番がやってくれている学校もあります。他市町村では、液体はごみ収集業者が回収できないため、凝固剤で固めて固形にしたものを学校のごみステーションで収集してもらおうというところもあると聞いております。去年の10月に牛乳配送業者から回収を取りやめると聞かされたので、急遽学校と児童生徒に負担の少ない一番良い回収の方法をとということで、蔵波小学校と平岡小学校に協力していただき試験的に牛乳の回収を行うなどして検討を重ねた結果、現在の方法により回収しているところです。

(今岡委員) 確かにできるだけ手間がかからないことは大事ですね。学校の職員が大変ですから。

(柏木所長) そのことは教育長とも話し合いまして、少しでも学校や児童生徒の負担が少な

い一番効率的な方法で行っております。

(地引委員長) 今岡委員よろしいでしょうか。

(今岡委員) はい。

(地引委員長) それでは他にご質問やご意見ございますか。藤崎委員お願いします。

(藤崎委員) 本当に毎回頭が下がる思いです。その一つとしては、現状で良いということではなく毎回新しい提案があり、今回も調理員の制服をさらに安全なものに変更することや中学生の職場体験の受け入れの実施、袖ヶ浦産の米粉を使った新しい献立の挑戦など、私は委員として3年目になりますが、毎年安全性を高めたり新しいことに挑戦したりといったことがあり、今回も素晴らしいなと思いながら説明を聞いていました。これだけ給食センターの方達が一生懸命やっていることは、どの学校にも伝わっているとは思いますが、食への関心についてはどうしても教師一人一人に温度差があるような気がします。先生方が食についてどのように考えるかということは子ども達にとっても影響すると思いますので、例えば和食の献立など食べ残しが多い献立の時も担当が美味しそうに食べたり、栄養に関心を持ってもらうよう今日の目標についてお話ししたりなど、教師のちょっとした言葉かけや美味しそうに食べる姿は子ども達に影響を与えていくのではないかと思います。学校訪問や食に関する指導の回数が増えているということは、教師の関心を高める上で大変良いと思います。学校との連携はできているのですが、担任の先生それぞれとの連携というところで温度差がありご苦労されているのではないかと感じます。食への関心は小さい時から高めていくようなスタートがあると良いのではないかと思います。先程教科との関連とおっしゃっていましたが、小学1年生と2年生は生活科という教科があり野菜作りなどをしますので、野菜嫌いの子どもは多いですが自分で育てたミニトマトやキュウリは食べたりもします。教科との関連という点でも関心を待たせることで食につながることもありますので、そのような低学年から教科とのつながりも大切にして行くと、もう少し給食センターの方の苦労が現場でも高められていくことになるのではないかと考えます。私はもう現場を離れていますが、遠くからでも「食」って大事だよと声を上げていきたいと思っています。先日ある保護者と話した際に、子どもが中学生になって走るのが遅くなるなど体力が無くなってきたような気がすると言っていました。聞いてみるとどうもその子は肉が苦手で小さい時からあまり食べなかったようで、もしかしたらそのような偏りのある食生活が体作りにも影響しているのではないかと話をしました。やはり食は体を作るということを保護者の方や教師ももう少し意識していければと感じました。毎回感謝しております。頑張ってください。

(柏木所長) ありがとうございます。

(地引委員長) 大変貴重なご意見ありがとうございます。他にご質問やご意見ございますか。井上委員お願いします。

(井上委員) 今年度袖ヶ浦市はいち早く学校にエアコンを設置していただきましたが、給食の状況を聞きますと、暑い日は食べ残しが増えて、寒い日は牛乳の飲み残しが多いということをよく聞きますので、養護教諭会でもエアコンの導入に伴い残菜や牛乳の飲み残しが減るのではないかと効果を期待しているところです。今後も残菜量を計るということですので、その結果を教えてくださいたいと思います。食に関する指導についてはクラスでの食指導もちろんなのですが、生活習慣病検診後の相談も昭和小学校は毎年依頼していただき、保護者からとても良かったというご意見をいただきます。4年生で指導してその時には注意するけれども、一年、二年経過するとなかなか改善が見られなくなるということもありますので、継続的にその子を支援できるようにその都度ご相談させていただきたいと考えています。今後もよろしくお願いします。

(柏木所長) ありがとうございます。生活習慣病検診後の相談につきましてもご連絡いただければ何度でも伺うつもりでいます。生活習慣病は今この時期に直しておけばその子の人生が大きく変わると思いますので、遠慮なくご連絡いただきたいと思います。それからエアコンの件ですが、これまで夏場は汁物を減らすなど気温も考慮して献立を考えてきましたが、今年からはエアコンが設置されたことも考慮して9月以降の献立を考えていきたいと思っています。残菜量は月ごとにも集計していますのでお問い合わせください。

(地引委員長) 井上委員よろしいでしょうか。

(井上委員) はい。

(林委員長) 他にご意見等はございますか。無いようですので議事は終了いたします。お疲れさまでした。

9 その他
無し。

10 閉会

(午後2時30分終了)

令和元年度 第1回袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員会議

次 第

日時：令和元年6月21日（金）

13：00～14：30

場所：学校給食センター2階食育ルーム

（委嘱状交付）

1. 開会の言葉
2. 教育長あいさつ
3. 委員紹介
4. 委員長及び副委員長の選出
5. 委員長あいさつ
6. 議題
 - 令和元年度運営基本方針について
 - （1）学校給食の提供について
 - （2）衛生管理・安全管理について
 - （3）食に関する指導の充実について
7. その他
8. 閉会の言葉

袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員名簿

氏 名	性別	選 出 区 分	備考
じびき ひとし 地引 等	男性	1号 学校長の代表 (長浦中学校)	新任
しょうじ みつとし 庄 司 光利	男性	1号 教頭の代表 (蔵波小学校)	2期目
いのうえ 井上 いづみ	女性	1号 養護教諭の代表 (昭和小学校)	新任
あわじ ともこ 淡路 倫子	女性	1号 給食主任教諭の代表 (昭和中学校)	新任
はやし ともみ 林 知美	女性	2号 P T Aの代表 (長浦中学校)	新任
さいとう まいこ 齋 藤 麻依子	女性	2号 P T Aの代表 (平岡小学校)	新任
さの たかとも 佐野 隆友	男性	3号 学校医の代表 (佐野医院)	新任
いいだ よりこ 飯田 由子	女性	4号 学識経験者	3期目
ふじさき よしみ 藤 崎 佳美	女性	4号 学識経験者	2期目
いまおか ひろみ 今 岡 博美	女性	4号 学識経験者	新任

任 期 平成31年4月1日から令和3年3月31日まで

【事務局】

役 職	氏 名	役 職	氏 名
教育長	御園 朋夫	学校教育課長	鈴木 大介
学校給食センター 所長	柏木 喜男	副主幹	中山 義也
栄養教諭	大工原 紘子	学校栄養職員	井上 千香子
副主査	佐久間 勇輔	副総括栄養士	竹田 悠里
栄養士	黒川 裕子		

議題 令和元年度運営基本方針について

学校給食センターの運営基本方針は、以下の3点とします。

この方針に基づき、今年度も発育期にある児童生徒の健やかな成長を「食」の面でサポートします。

I. 学校給食の提供について

「児童生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準」及び「学校給食の標準食品構成表」に基づき栄養バランスの取れた美味しい学校給食を安定して提供する。

II. 衛生管理・安全管理について

「学校給食衛生管理基準」に基づき衛生管理を徹底し、安心安全な学校給食の提供に努める。食物アレルギーを持つ児童生徒へは、袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアルに基づき、保護者・学校と連携して対応する。また、各機器、設備等の点検・保守を定期的実施し、良好な状態を維持する。食材の放射性物質測定についても引き続き実施し、安全性の確認を行う。

III. 食に関する指導の充実について

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな体と豊かな人間性を育んでいくための基礎が培われるように、学校と連携した「食に関する指導」の充実に取り組む。また、地産地消を推進するとともに、自然の恩恵、勤労への感謝や食文化、地域の産物などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことを目標に、市内の小中学校での食の指導を実施する。さらに、児童生徒の生活習慣病予防を目的として、学校と連携し食に関する指導を実施する。

I. 学校給食の提供について

1. 給食の実施と給食費

(1) 給食の実施方法

- ・調理方式：共同調理場方式（一括して調理を行い各学校へ配送）
- ・給食形態：週5回の完全給食（お弁当の日は牛乳のみ）
毎週水曜日は原則としてパン給食
年6回お弁当の日（気温の高い時期等を除き月1回）

(2) 令和元年度給食実施計画

令和元年度の給食日数は198日を予定しています。

	R元計画	H30実績
給食日数(年間)	198日	201日
うち 米飯	152日	153日
パン	40日	42日
弁当の日	6日	6日

※日数の詳細については、別紙資料1「給食実施計画書」参照

【参考】5月1日現在の児童生徒、教職員他 人数

	R元	H30	増減
小学校	3,401人	3,388人	13人増
中学校	1,613人	1,586人	27人増
教職員他	約500人	約500人	—

(3) 給食費

令和元年度の給食費は次のとおりです。(前年度同額)

	1食当りの単価	保護者負担額(月額)
小学校	245円	3,900円
中学校	295円	4,650円

※給食費の単価は、「学校給食実施基準」の「児童又は生徒1人1回当りの学校給食摂取基準」に基づき、児童生徒の1食当りの給食献立に要する費用により算定した額です。(平成21年度改定)

給食費はその全額を食材の購入費に充てます。なお、施設・設備の維持管理や調理員の人件費など学校給食の運営に要する経費は市が負担します。

給食費の収支

	食材費支出	給食費収入	市助成金等
R元予算額	2億7,635万円	2億5,504万円	2,131万円
H30 決算見込額	2億7,137万円	2億4,805万円	2,332万円

※食材費支出及び給食費収入には、教職員やセンター職員・従業員等を含む

【参考】給食センターの運営経費(総額)

予算科目	R元予算額	H30決算見込額	備考
センター運営費	1億3,315万円	1億2,864万円	調理員人件費など
共同調理事業費	3億2,144万円	3億1,511万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1,607万円	1,475万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	949万円	843万円	保守点検、修繕、消耗品など
車両の管理費	293万円	267万円	配送車車検、燃料、修理など
その他	14万円	12万円	
合計	4億8,322万円	4億6,972万円	

2. 献立と食材

(1) 献立の作成

児童生徒の心身の健全な発達と学校給食を美味しく食べられるよう、また、栄養バランス・エネルギー等必要な摂取が図られるよう、多様な給食メニューを検討します。

① 献立作成の留意点

「学校給食実施基準」の児童又は生徒1人1回当りの学校給食摂取基準に基づき、以下の点に留意し、献立を作成します。

- ・ 作業工程及び作業動線などを考慮し、衛生管理に十分配慮した献立を作成します。
- ・ 給食の食事内容は、成長期にある児童生徒等の健康保持増進と体位向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスの摂れた食事とします。
- ・ 献立作成及び調理にあたっては、児童生徒等の嗜好の偏りをなくし、調理方法等を工夫します。
- ・ 関係保健所等から情報を受け、地域における伝染病、食中毒の発生状況に配慮した献立を作成します。

② 生徒が考えた献立

「生きた教材」としての給食の役割を一層推進するため、今年度も引き続き生徒が考えた献立を実施します。

これまで実施した献立は次のとおりです。

年度別生徒の考えた献立実施状況

【H28年度】根形中学校	
2月	ソフトフランス、いんげんのソテー、白菜入りシチュー、りんご、牛乳、 ミルメークコーヒー
	麦ごはん、とり肉の照り焼き、キャベツとベーコンの炒め物、つみれ汁、 わかめとナッツ、牛乳
	ごはん、さかなふりかけ、さばの竜田揚げ、野菜のごまドレあえ、 大根のみそ汁、牛乳
3月	ごはん、さばのみそ煮、ほうれん草のあえもの、けんちん汁、豆アラカルト、 牛乳
【H29年度】根形中学校、昭和中学校、長浦中学校	
1月	ソフトフランス、チキンのオープン焼き、パンプキンシチュー、みかん、牛乳
	ごはん、いわしのかば焼き、青菜の卵とじ、けんちん汁、レモンヨーグルト、 牛乳
2月	ごはん、鶏肉のバーベキューソースかけ、こんさいサラダ、たまごスープ、 アセロラミルク
	ごはん、ししゃものから揚げ(2こ)、キャベツとハムの炒めもの、かきたま汁、 ひとくちみかんゼリー、牛乳
	テーブルロール、オムレツのトマトソースかけ、クリームシチュー、 花野菜のサラダフレンチ味、牛乳
	麦ごはん、豚汁、豆腐ハンバーグ、小松菜の煮びたし、牛乳
3月	ごはん、チキンみそかつ、ナムル、わかめスープ、豆アラカルト、牛乳
4月	黒糖パン、牛乳、ほうれん草入りオムレツ、ポテトソテー、コーンポタージュ、 牛乳
【H30年度】根形中学校、昭和中学校、蔵波中学校	
10月	ごはん、チキンのオープン焼き、豚肉とほうれん草の甘辛煮、わかめスープ、 牛乳
11月	ごはん、さけの塩焼き、金平ごぼう、豆腐のみそ汁、牛乳
1月	麦ごはん、旬の焼き魚(さわら)、金平ごぼう、わかめと豆腐のみそ汁、 アーモンドフィッシュ、牛乳
2月	ごはん、揚げぎょうざ(2こ)、ひじきの炒り煮、たまごスープ、牛乳
	麦ごはん、さばのみそ煮、青菜の炒り煮、けんちん汁、 ひとくちみかんゼリー、牛乳
3月	ごはん、豆腐ハンバーグ、和風サラダオニオンドレッシング味、 コンソメスープ、プリン、牛乳
	黒糖パン、花野菜サラダ青じそ味、ゆりっこシチュー、ヨーグルト、 牛乳
	麦ごはん、ハンバーグデミグラスソース、いんげんとコーンのソテー、 たまごスープ、黒糖ビーンズ、牛乳

③新たな献立の検討

近年、家庭で子どもの嗜好に合わせた食事が多くなり郷土料理が食卓に上る機会が少ない状況にあることから、学校給食で地場産物を使った献立の実施回数を増加させます。

献立の中に、地産地消の向上と変化のある献立をめざして、袖ヶ浦市及び近隣市の地場産物を活用した新メニューの開発に取り組みます。

(2) 安全・安心な食材の購入

食材は、安全性と衛生面を最も重視し、以下の点に留意して信頼できる業者から購入します。

- ・野菜類については、国内産の低農薬、非遺伝子組換えのものを使用します。
- ・肉類については国内産のものを使用します。
- ・魚介類については、可能な限り国内産のものを使用し、外国産を使用する場合は、安全で良質なものを使用します。
- ・加工品（ゼリー、小袋パック品等）については、献立内容に見合った栄養価、衛生等を配慮し、安全で良質なものを使用します。
- ・食材は、できる限り市内産・県内産のものを使用します。
- ・食材の放射性物質検査を適宜実施して安全性を確認します。

※平成30年度は42品目で検査した結果、全て国の定める基準値以下でした。

(3) 袖ヶ浦産の食材の使用

児童生徒に地元で生産される農産物を知ってもらうとともに、地産地消を推進するため、今年度も引き続き市内で生産される食材の使用に取り組みます。

- ・米は袖ヶ浦産のコシヒカリを100%使用します。また、可能な限り低農薬で生産された「ちばエコ米」を使用します。
- ・市内産の米粉を使用した米粉パンをすべての学校に年2回提供します。
- ・季節の野菜を使用した献立の検討や野菜の出荷状況の調査などにより、市内産の食材の使用に努めます。
- ・今年度も市内の農家を直接訪問して野菜の品種や生産方法、収穫時期などを学び、市内産の野菜の購入や献立作成に役立てる取り組みを行います。
- ・今年度の袖ヶ浦産野菜の使用率は引き続き40%を目標とします。

【平成30年度の袖ヶ浦産野菜の使用率:41.7% (H29:31.5%)】

※平成30年度の袖ヶ浦産野菜の使用状況の詳細については、別紙資料2「平成30年度生鮮野菜の地産地消率」参照

Ⅱ. 衛生管理・安全管理について

1. 学校給食衛生管理基準の遵守

安全安心な学校給食を提供するため、「学校給食衛生管理基準」に基づいて衛生管理・安全管理を徹底します。

- ・調理等従事者については、常に衣服や手などを清潔に保ちマスクなど所定のものを着用するなど衛生管理に十分注意して作業することとし、調理用の設備や器具などについては、常に清潔で衛生的に使用するよう管理を徹底します。
- ・食材の保管や調理の際には、徹底した衛生管理と適切な温度管理を行います。
- ・教育委員会や学校など関係機関との情報共有と連携・協力により、ノロウイルスなどの感染性疾患の感染拡大の防止に万全の措置を講じます。
- ・設備や器具を安全に使用できるよう適切な維持管理を行います。

2. 学校給食食物アレルギー対応について

児童生徒の食物アレルギーへの対応については、新小学1年生の就学時健康診断時に保護者へ説明して個別相談を行うとともに、小学校の在校生及び中学生で新たに発症した児童生徒についても随時相談を受付けています。そして、新たに対応が必要な子どもについては、継続して対応する子とともに「学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、「対応検討委員会」において対応レベルを検討するなど、学校医、学校、学校教育課、給食センターで連携して対応を行っています。

また、実際に学校でおきた食物アレルギーに関するヒヤリハット事例の情報を共有するなど対応の向上にも努めています。

令和元年度の対応数

	詳細献立表対応 (対応レベル1)	弁当対応 (対応レベル2)	除去食対応 (対応レベル3)	合計
小学校	22	30	6	58
中学校	4	5	1	10
合計	26	35	7	68

対応レベル1:給食の原材料を詳細に記した献立表を基に給食から原因食物を除外して食べる対応

対応レベル2:すべての給食が食べられない完全弁当対応と一部の料理において弁当を持参する一部弁当対応

対応レベル3:卵、乳を除いた給食を提供する対応

Ⅲ. 食に関する指導の充実について

1. 食に関する指導

児童・生徒に対し、健康な身体づくりと食の大切さや意義を理解させることにより、自らの健康な心身の育成に努力するとともに、食に関する指導を行います。

平成30年度は、全小中学校13校について146時間行いました。その他個別指導で4者面談「生活習慣病検診後の相談」を8校42組の相談を行いました。

今年度は、新たな取り組みとして、中学生の職場体験の受け入れ、栄養士を目指す大学生の給食管理実習の受け入れを計画しています。

(平成30年度実績)

小学校				中学校	
学校	時数	学校	時数	学校	時数
昭和小学校	21	根形小学校	12	昭和中学校	15
奈良輪小学校	3	中川小学校	20	根形中学校	4
長浦小学校	8	平岡小学校	6	長浦中学校	9
蔵波小学校	31	幽谷分校	2	平川中学校	7
				蔵波中学校	8

※今年度の食に関する指導計画の詳細については、別紙資料3～5参照

2. 学校訪問

給食時間における学校訪問は、学校給食センター職員が、給食の時間に訪問して、配食・手洗い・食器の使い方を見ながら児童・生徒に直接「食について」問いかける一番身近な食に関する指導であり、食の指導をするうえで最も効果があるとされています。好き嫌いをなくし地場産物に興味をもたせるよう児童・生徒に直接指導を行います。

- ・給食の配膳・手洗い・食器の使い方を見ながら児童・生徒に直接「食の大切さ」を指導しています。
- ・地元産の米や食材の説明を児童・生徒に行い、給食に興味を持たせています。
- ・資料を示しながら給食残滓を減らすように各学校へ働きかけを行っています。
- ・給食における実態を把握し、児童・生徒の声を献立に反映させます。

- ・学校給食センターでの資料作り等に役立っています。
- ・学校での検食簿及び給食当番チェックリストの確認を行います。
(君津健康福祉センターの指導による。)

3. 給食の食べ残しへの取り組み

給食の食べ残しが減るよう学校と連携しながら児童生徒への指導を行います。

なお、調理時に発生する野菜くずや給食の食べ残し残滓については、今年度も引き続き市内の酪農家が設置した資源循環型堆肥施設で堆肥化し、農作物の肥料として利用する資源循環型リサイクル処理を行います。

(残滓量の推移)

年度	残滓量	処理費用
H28年度	80,382kg	1,324,691 円
H29年度	76,928kg	1,267,767 円
H30年度	72,091kg	1,188,054 円

※学校別残滓量については、別紙資料6「平成30年度学校別残滓量」参照

別冊

令和元年度

第1回学校給食センター運営委員会 参考資料

- 【資料1】 令和元年度給食実施計画書
- 【資料2】 平成30年度生鮮野菜の地産地消率
- 【資料3】 令和元年度袖ヶ浦市食に関する指導計画
- 【資料4】 特別活動及び教科等における食に関する指導（小学校）
- 【資料5】 特別活動及び教科等における食に関する指導（中学校）
- 【資料6】 平成30年度学校別残滓量

令和元年度 給食実施計画書

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
春季休業	GW10連休		月 1	夏季休業		火 1	金 1		冬季休業		
		月 3	火 2		月 2	水 2		月 2		月 3	月 2
		火 4	水 3		火 3	木 3	火 5	火 3		火 4	火 3
		火 7	水 5		木 4	水 4	金 4	水 ⑥		水 4	水 5
月 8	水 8	木 6	金 5	27日 【給食無し】	木 5		木 7	木 5	7日 【給食無し】	木 6	木 5
火 9	木 9	金 7		水 28	金 6	月 7	金 8	金 6	水 8	金 7	金 6
水 10	金 10		月 8	木 29		火 8			木 9		
木 11		月 10	火 9	金 30	月 9	水 ⑨	月 11	月 9	金 10	月 10	月 9
金 12	月 13	火 11	水 10		火 10	木 10	火 12	火 10			火 10
	火 14	水 12	木 11		水 11	金 11	水 13	水 11	火 14	水 12	水 11
月 15	水 15	木 13	金 12		木 12	秋季休業	木 14	木 12	水 15	木 13	木 12
火 16	木 16	金 14			金 13	火 15	金 15	金 13	木 16	金 14	金 13
水 17	金 17		火 16			水 16			金 17		
木 18		月 17	水 17		火 17	木 17	月 18	月 16		月 17	月 16
金 19	月 20	火 18	木 18		水 18	金 18	火 19	火 ⑰	月 20	火 ⑱	火 17
	火 21	水 19	金 19		木 19		水 20	水 18	火 ⑳	水 19	水 18
月 22	水 ㉒	木 20	夏季休業		金 20	月 21	木 21	木 19	水 22	木 20	木 19
火 23	木 23	金 21					金 22	金 20	木 23	金 21	
水 24	金 24					火 24	水 23	冬季休業	金 24		月 23
木 25		月 24			水 25	木 24	月 25				火 25
金 26	月 27	火 25		木 26	金 25	火 26			月 27	水 26	水 25
GW10連休	火 28	水 26		金 27		水 27			火 28	木 27	春季休業
	水 29	木 27			月 28	木 28		水 29	金 28		
	木 30	金 28		月 30	火 29	金 29		木 30	※うるう年		
	金 31				水 30			金 31			
						木 31					
15回	19回	20回	14回	3回	19回	21回	20回	15回	17回	18回	17回
年間実施回数198回(内、お弁当の日6回)給食調理日数192日											

丸数字で網掛けの日は、お弁当の日【基本は第3日曜日(家庭の日)の属する週の火曜日。ただし、5月は小学校陸上大会、11月は小中学校音楽発表会の開催日とし、10月は隔年のアクアラインマラソン開催により秋季休業前の水曜日とする。】

【 予 定 日 】

2019年4月8日(月)	始業式	2019年9月14日(土)	中学校体育祭
2019年4月9日(火)	小学校入学式	2019年10月11日(金)	前期終業式
2019年4月10日(水)	中学校入学式	2019年10月15日(火)	後期始業式
2019年4月11日(木)	中1給食開始	2019年12月21日(土)	冬季休業開始
2019年4月17日(水)	小1給食開始	2020年1月6日(月)	冬季休業終了
2019年6月8日(土)	小学校運動会	2020年2月29日(土)	(うるう年)
2019年6月15日(土)	県民の日	2020年3月11日(水)	中学校卒業式
2019年7月20日(土)	夏季休業開始	2020年3月18日(水)	小学校卒業式
2019年8月26日(月)	夏季休業終了	2020年3月25日(水)	修了式

別紙資料 2

平成30年度 生鮮野菜の地産地消率

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
重量ベース	総重量(kg)	6,695.2	9,391.0	10,265.4	7,024.2	2,406.0	9,066.8	9,605.8	10,226.4	7,364.4	9,163.0	8,404.4	7,825.4	97,438.0
	袖ヶ浦産(kg)	2,030.0	3,398.0	8,740.0	4,614.0	329.0	615.0	2,771.0	3,016.0	4,190.0	5,113.0	4,245.0	3,973.0	43,034.0
	地産地消率(袖ヶ浦)	30.3%	36.2%	85.1%	65.7%	13.7%	6.8%	28.8%	29.5%	56.9%	55.8%	50.5%	50.8%	44.2%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	2,561.2	4,340.0	9,353.2	4,859.0	329.0	734.0	3,108.0	4,520.0	4,441.0	5,344.0	4,792.0	4,262.0	48,643.4
	地産地消率(県内)	38.3%	46.2%	91.1%	69.2%	13.7%	8.1%	32.4%	44.2%	60.3%	58.3%	57.0%	54.5%	49.9%
金額ベース	総金額(円)	1,818,650	2,499,430	2,333,560	1,827,030	528,140	2,567,520	3,125,000	2,614,400	1,826,290	2,417,110	2,186,030	2,083,600	25,826,760
	袖ヶ浦産(円)	484,530	655,080	1,611,020	1,357,020	139,500	283,850	958,110	771,530	1,042,400	1,405,810	1,158,600	889,730	10,757,180
	地産地消率(袖ヶ浦)	26.6%	26.2%	69.0%	74.3%	26.4%	11.1%	30.7%	29.5%	57.1%	58.2%	53.0%	42.7%	41.7%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	655,780	1,039,370	2,049,560	1,401,120	139,500	373,450	1,231,810	1,206,530	1,161,050	1,496,760	1,405,250	1,085,180	13,245,360
	地産地消率(県内)	36.1%	41.6%	87.8%	76.7%	26.4%	14.5%	39.4%	46.1%	63.6%	61.9%	64.3%	52.1%	51.3%

児童・生徒・地域の実態
市北西部の海岸地域は工業が盛んで、内陸部は稲作を始めレタス、トマトの施設園芸や里芋、大根、落花生等の栽培に加え、酪農も盛んで都市近郊の台所を支える食料基地としての役割を果たしている。
保護者は教育に対する関心は高く、協力的である。
児童生徒は給食の時間を楽しみにしているものの、魚や野菜の和え物等の残りがやや目立つ。

学校給食センターの基本方針
・「児童生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準」及び「学校給食の標準食品構成表」に基づき栄養バランスの取れた美味しい学校給食を安定して提供する。
・「学校給食衛生管理基準」に基づき衛生管理を徹底し、安全安心な学校給食の提供に努める。食物アレルギーを持つ児童生徒へは、袖ヶ浦市学校給食食物アレルギー対応マニュアルに基づき、保護者・学校と連携して対応する。また、各機器、設備等の点検・保守を定期的に行い、良好な状態を維持する。食材の放射性物質測定についても、引き続き実施し、安全性の確認を行う。
・児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな体と豊かな人間性を育んでいくための基礎が培われるように、学校と連携した「食に関する指導」の充実に取り組む。また、地産地消を推進するとともに、自然の恩恵、勤労への感謝や食文化、地域の産物などについても教科等の内容と関連させた指導を行うことを目標に、市内の小中学校での食の指導を実施する。さらに、児童生徒の生活習慣病予防を目的として、学校と連携し食指導を実施する。

学習指導要領における食育
学校における食育の推進に関する指導については、(保健)体育科の時間はもとより、(技術・)家庭科、特別活動などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めることとする。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮しなければならない。

食に関する指導の目標

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する(食事の重要性)
- ② 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(心身の健康)
- ③ 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(食品を選択する能力)
- ④ 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(感謝の心)
- ⑤ 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(社会性)
- ⑥ 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(食文化)

各学年の食に関する指導の目標

小学校			中学校		
低学年	中学年	高学年	1年	2年	3年
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食べ物に興味関心をもつ。 ○ 好き嫌いせず食べようとす。 ○ いろいろな食べ物の名前が分かる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 楽しく食事することが心身の健康に大切なことが分かる。 ○ 健康に過ごすことを意識して、いろいろな食べ物を好き嫌いせず食べようとす。 ○ 衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 楽しく食事することが、人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる。 ○ 食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせる大切さを理解し、一食分の食事が考えられる。 ○ 食品の衛生に気を付けて、簡単な調理をすることが出来る。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 毎日規則正しく食事をとることが出来る。 ○ 身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食環境と自分の食生活とのかかわりについて理解することが出来る。 ○ 自分の生活や将来の課題をみつけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生活の中で食事が果たす役割や健康とのかかわりを理解する。 ○ 1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○ 食品の安全で衛生的な取り扱いができる。

年間指導計画

月	4月	5月	6月	7月(8月)	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
月目標	給食の決まりや仕事を覚えよう	衛生に気をつけよう	歯を大切にしよう(よく噛んで食べよう)	夏の食事について考えよう	生活リズムを整えよう	栄養バランスのとれた食事をしよう	感謝して食べよう	寒さに負けない食事をしよう	給食について考えよう	正しい食事の仕方を身に付けよう	一年間の反省をしよう
使用食材	さわら、キャベツ、たけのこ、にら	初がつお、あさり、トマト、かぶ	入梅いわし、じゃがいも、たまねぎ、なす	じゃがいも、えだまめ、とうもろこし、ピーマン	さんま、米、くり、しょうが、きゅうり	秋さば、さつまいも、さといも、れんこん、しいたけ	いわし、キャベツ、だいこん、にんじん	寒さば、長ねぎ、かぶ、ごぼう、はくさい	のり、菜花、はくさい、かぶ、ほうれん草、にら	たら、菜花、はくさい、ほうれん草、だいこん	さわら、キャベツ、いちご、ひじき
行事食	入学・進級祝い 子どもの日	八十八夜	県民の日 歯と口の衛生週間	七夕	秋の味覚 十五夜	目の愛護デー	千産千消(地産地消)	冬至	学校給食週間	節分	ひな祭り 卒業祝い
給食便り	学校給食について		衛生について、歯の衛生週間	夏の食生活			生活習慣病の予防	冬の食生活	学校給食週間・食物アレルギー		一年間のまとめ
学校訪問	平岡小	幽谷分校 蔵波中	根形小 昭和中	長浦小	昭和小 根形中	奈良輪小 平川中	蔵波小 長浦中	中川小			

家庭・地域との連携の取り組み方	給食(食育)だより、学校給食試食会、個別相談指導等 小学校、中学校9年間を通して食に関する指導を行い、それらを家庭や地域社会で実践するために学校での取り組みの紹介やたより、試食会等により広報活動を行い連携を深める。また、日々の給食の様子や食生活アンケート結果等からの課題について、便りにて保護者に示し、家庭での指導の協力を求める。
地場産物活用の方針	地域の産業や文化に関心をもち、地域において農業等に従事しているの方々に対する感謝の気持ちを抱かせたりすることから積極的に活用していく。米は袖ヶ浦市産こしひかり、パンは千葉県産を含む国産小麦粉、年に2回、袖ヶ浦市産米粉を使用した米粉パン、牛乳は千葉県産、野菜は可能な限り袖ヶ浦市産、近隣市産、千葉県産を使用。年間を通して鶏卵は千葉県産を使用。随時、郷土料理を取り入れた献立を実施する。
個別相談指導の方針及び取り組み方	学校への保護者からの申し出、定期健康診断結果、日常の食生活の様子等から個別相談指導が必要な児童・生徒を対象に校長の指導の下、学級担任、養護教諭、保健主事、体育主任等と学校給食センター栄養教諭・栄養士が連携して行う。

別紙資料4

特別活動及び教科等における食に関する指導(小学校)

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
特別活動	学級活動 及び 給食時間	低学年	○給食の約束、仲良く食べよう ○給食を知ろう ○歯を大切に			○楽しく食べよう ○食べ物の名前を知ろう ○夏休みの健康			○食べ物を大切にしよう ○食べ物に関心をもとう ○健康な生活習慣			○給食の反省をしよう ○食べ物について振り返ろう ○風邪の予防、成長を振り返ろう		
		中学年	○給食の約束、給食の決まりを覚えよう ○食品について知ろう ○歯を大切に			○食事の環境について考えよう ○食べ物の働きを知ろう ○夏休みの健康、運動と健康			○食べ物を大切にしよう ○食べ物の3つの働きを知ろう ○健康な生活習慣			○給食の反省をしよう ○食生活を見直そう ○風邪の予防、成長を振り返ろう		
		高学年	○安全に気を付けた給食準備、楽しい給食時間にしよう ○食べ物の働きについて知ろう ○歯を大切に			○食事の環境について考えよう ○季節の食べ物について知ろう ○夏休みの健康、運動と健康			○感謝して食べよう ○食べ物と健康について知ろう ○健康な生活習慣			○1年間の給食を振り返ろう ○食生活について考えよう ○風邪の予防、成長を振り返ろう		
		1年	2年	3年	4年	5年	6年							
教科との関連	社会				・働く人と私たちの暮らし ・関わってきた人々の暮らし	・私たちの県	・私たちの生活と食料生産 ・私たちの国土 ・私たちの生活と工業生産	・世界の中の日本						
	理科				・植物を育てよう	・季節と生き物 ・姿を変える水	・植物の発芽 ・植物の成長 ・植物の実や種子の働き方 ・ものの溶け方	・植物の成長と日光や水の関わり ・体のつくりと働き ・生物どうしの関わり ・水溶液の性質 ・生物と地球環境						
	生活	・一年生になったよ	・おいしい野菜を育てよう ・レッツゴー町探検 ・もっと行きたい町探検 ・育てたもので楽しもう											
	家庭						・始めてみようクッキング ・やってみよう家庭の仕事 ・食べて元気に ・上手に使うお金や物	・始めて作ろう朝食のおかず ・工夫しようおいしい食事						
	体育(保健領域)				・毎日の生活と健康	・育ちゆく体と私						・病気の予防		
特別の教科 道徳	1 主として自分自身に関すること (低)(中)(高)1-(1) 2 主として他の人とのかかわりに関すること (低)(中)2-(1)(4) (高)2-(1)(5) 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関すること (低)(中)(高)3-(1)(2) 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること (低)4-(1)(2)(3)(5) (中)4-(1)(2)(3)(5) (高)4-(1)(4)(5)(7)(8)													
総合学習				(むかしの食事)	(ふる里を食べよう)	(お米をつくろう)	(郷土料理に挑戦)							

栄養教諭等を活用した食に関する指導計画(案)

学年	題材名	内容等	
低学年 (1・2年)	基本	牛乳の秘密を知ろう	牛乳の栄養をカルちゃん人形と一緒に考える
		好き嫌いをなく食べよう	元気列車を使って好き嫌いをなく食べることの大切さを学ぶ
	応用	楽しく給食を食べよう	給食の内容や食べ方、調理場の様子等について学ぶ
		上手に手洗いができるかな	簡単な実験を通して手洗い方法を身に付ける
		朝ごはんを食べよう	朝食により体と脳がパワーアップすることを知る
中学年 (3・4年)	基本	1日のスタートは朝ごはんから(3年)	朝食の意義を考え必ず朝食を食べるようにする
		食べ物の働きを知ろう(4年)	食品の3つの働きを学び栄養を考えた食事ができるようにする
	応用	生活習慣病事前、事後指導	生活習慣病とは？生活習慣の改善について学ぶ
		よく噛んでゆっくり食べよう	よく噛んでゆっくり食べることの効果を考える
高学年 (5・6年)	基本	おやつを食べ方	菓子、飲料中の油分や糖分を知り、適切なおやつを食べ方について学ぶ
		生活習慣病の予防(保健)	食生活を中心に生活習慣病の予防について学ぶ
	応用	よく噛んでパワーアップ	体の働きがパワーアップする噛み方を身に付ける
		バランスのよい食事をしよう(家庭)	栄養を考えた食べ方を学び簡単な調理ができるようにする
		朝ごはんを考えよう(家庭)	栄養バランスの良い朝食について考える
		1食分の献立を考えよう(家庭)	給食の献立を参考に1食分の献立を考え実習する
私たちの生活と食料生産(社会)	給食食材の安全性等からこれからの食料生産や自給率を考える		

※各学年で「基本」の題材を行い、その他にも指導を行う場合に応用等の内容を行うことにより、中学校とあわせて9年間で計画的な指導を行います。

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	学級活動 及び 給食時間	1年	○給食時間の過ごし方 ・準備・後片付け・手洗い・身支度 ○成長期の食事を知ろう			○食事、会食の仕方 ○夏の健康と食事について考えよう			○準備・後片付けの協力 ○日本食を見直し良さを知ろう			○食事のマナー ○楽しい給食時間の過ごし方を考えよう	
		2年	○給食時間の過ごし方 ・準備・後片付け・手洗い・身支度 ○朝食の大切さを見直そう			○食事、会食の仕方 ○夏の健康と食事について考えよう			○衛生的な食事 ○地産産の食材を使った料理を考えよう			○食事のマナー ○食文化について考えよう	
		3年	○給食時間の過ごし方 ・準備・後片付け・手洗い・身支度 ○行事食の由来を知ろう			○食事、会食の仕方 ○旬の食材について知ろう			○衛生的な食事 ○抵抗力を高める食事について考えよう(受験期の食事)			○食事のマナー ○生涯の健康について考えよう	
		1年				2年				3年			
教科との 関連	社 会	[地理的分野] (1)世界の様々な地域 イ ウ エ (2)日本の様々な地域 イ(ア)ウ(ア)イ(ウ)(エ)(カ)エ [歴史的分野] (1)歴史のとらえ方 ア イ ウ (2)古代までの日本 ア イ (3)中世の日本 イ (4)近世の日本 ウ (5)近代の日本と世界 イ エ カ (6)現代の日本と世界 イ [公民的分野] (1)私たちと現代社会 ア イ (2)私たちと経済 ア (4)私たちと国際社会の諸課題 ア イ											
	理 科	[第2分野] (1)植物の生活と種類 ア(ア)イ(ア)イ(ウ)(ア)イ (3)動物の生活と生物の変遷 イ(ア)ウ(ア)イ (5)生命の連続性 ア(イ)イ(ア) (7)自然と人間 ア(ア)イ(イ)イ(ア)ウ(ア)											
	保 健 体 育 [保 健 分 野]	(4)健康な生活と疾病の予防 イ エ											
	技 術 ・ 家 庭 [家 庭 分 野]	B 食生活と自立 [A家族・家庭と子どもの成長 D身近な消費生活と環境] (1)中学生の食生活と栄養 ア イ (2)日常食の献立と食品の選び方 ア イ ウ (3)日常食の調理と地域の食文化 ア イ ウ											
特別の教科 道 徳	1 主として自分自身に関すること1-(1) 2 主として他の人とのかかわりに関すること2-(1)(6) 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関すること3-(1)(2) 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること 4-(5)(6)(8)(9)(10)												
総 合 学 習	(和 문화の美を追求しよう)				(エコクッキング)				(その食、安心?)				

栄養教諭等を活用した食に関する指導計画(案)

学 年	題 材 名	内 容 等
1 年	<u>基本</u> 中学生に必要な栄養と食事	給食を望ましい食事モデルとし、中学生に必要な栄養について理解する
2 年	<u>基本</u> 健康な生活と病気の予防(保健)	生活習慣病予防と食生活の関係について学ぶ
3 年	<u>基本</u> 受験期の食生活	生活のリズムを整えることや特に受験期に大切な食生活のポイントについて理解する
応用	栄養バランスのよい朝ごはん	朝食の大切さを学び理想の朝食を考える
	コンビニエンスストア	コンビニの上手な利用方法について考える
	骨と歯	丈夫な骨と歯を作るためにカルシウムの吸収率を考えた食事をするのが大切なことを知る
	スポーツと食生活	スポーツ栄養の基礎やスポーツ時の水分補給について学ぶ
	バランスのよい1日分の食事(家庭)	食品群別摂取量をもとに給食の献立を参考にしながら1日分の献立をたてる
	郷土料理(家庭)	郷土食の太巻き寿司を作る
	日本の食料問題(社会)	給食の残菜から食品の産地や自給率について考える

※各学年で基本の題材を行い、その他にも指導を行う場合に応用等の内容を行うことにより、小学校とあわせて9年間で計画的な指導を行います。

平成30年度 学校別残滓量 1食当たり(g)

学校名	1食当たり(g)
昭和小	45.88
奈良輪小	48.84
長浦小	38.91
蔵波小	46.95
根形小	47.18
中川小	31.07
平岡小	36.21
幽谷分校	22.97
小学校平均	43.60
昭和中	61.30
長浦中	60.43
蔵波中	50.36
根形中	49.59
平川中	48.40
中学校平均	55.07

