

令和7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7年7月8日（火） 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	吉田 広乃	委員	佐久間 正博
副委員長	小沢 清美	委員	高森 友利子
委員	佐久間 康裕	委員	佐野 隆友
委員	相川 奈美恵	委員	鈴木 秀一
委員	吉野 沙織	委員	横田 智子

4 出席職員

教育長	鴫田 道雄	学校栄養職員	鳥居 玲子
学校教育課副参事	南 啓介	副総括栄養士	大高 悠里
学校給食センター所長	塩谷 利之	副総括栄養士	平柳 稀帆
副主幹	関 秀典	栄養士	黒川 裕子
栄養教諭	田村 加奈		

5 傍聴定員と傍聴人数

傍聴定員	3人
傍聴人数	0人

6 議題

（1）令和7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

④弁当の日について

（2）その他

7 議事

（吉田委員長）議題、令和7年度運営基本方針についてのうち、①から③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】

(吉田委員長) 説明が終わりましたので、これより質問及び意見をお受けします。

(佐久間正博委員) 食に関する指導に関してですが、小学校は全部で7校ありますが、中学校が1校しかありません。昨年度も同様だったと思いますが、これは何か理由があるのでしょうか。

(田村栄養教諭) 年によって、学校の希望が違ってきます。希望される学校と希望しない学校が分かれています。昨年度は、たまたま中学校は根形中学校だけが希望を出されました。令和5年度は、違う学校も希望を出されており、学校の実態に応じて指導は実施しております。学校からの希望がないと、学校給食センターの栄養士としての食の指導は実施していないという状況です。

(佐久間正博委員) 小学校の高学年から中学生にかけて、思春期で多感な時期で容姿を気にする、過度なダイエットですとか、そのようになりがちな子が多い年代だと思います。先ほど、給食の残渣の話もありましたが、食べることは生きていく上で重要なファクターだと思っていて、私の中では他よりもウェイトが高い事柄だと思っています。食べるということについて、なぜ食べるのか、食べるとはそもそもどのようなことなのか、そのようなことを子ども達にしっかり理解してもらえたらなと感じています。そのようなことを学校と積極的に協調してやっていただけたら良いなと思いました。

(吉田委員長) 食に関する指導についてのご意見をいただきました。他に質問及び意見はありますか。

(横田委員) 食の指導の形式についてお聞きします。私も以前聞いたことがあり、とても良い内容だなと思いましたが、これは子どもを対象だけで実施していますか。例えば、保護者と一緒に話を聞くとかそのような形はありますか。

(田村栄養教諭) 最近では実施しておりませんが、親子学習会ですとか、そのような機会に呼んでいただくことも可能ですが、要望はきておりません。

(吉田委員長) 食に関する指導の親子学習についてのご意見をいただきました。また考えていただければと思います。他に質問及び意見はありますか。

(小沢委員) 食に関する指導の充実について、給食センターでは準備しているが、学校から要望がないと、どうも出て行かないという実態を感じたところです。長く施策をしていて、学校の授業に組み込んでいくことは難しいことだとは思いますが、このようなことができます、やれますというような食の指導に関してアピールするような対策は今までやってこなかったのでしょうか。

(田村栄養教諭) 給食主任者会議というものがあまして、食の指導というものがありますということはご紹介させていただいております。各学校から給食主任の先生を通して依頼がありますので、給食主任の先生方が周知していただけるとありがたいなと考えております。

(小沢委員) もう少しアピールすると、また少し動きが違ってくるのかなと思います。せっかく専門職の方が沢山いらっしゃる現場なので、学校の授業とは違った見方で

色々な食に関すること、生活習慣病に関すること、そのようなお話をしていただける良いチャンスではないかと思います。先生方もお忙しいかと思いますが、広めていただけると良いのかなと思いました。

(吉田委員長) 食に関する指導について、もっと学校にもアピールをして要望がくるようにとの意見をいただきましたが、学校の方も考えていきたいと思います。

(吉田委員長) その他、ご意見等ありますか。無いようですので、④弁当の日について、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】

(吉田委員長) これより質疑及び意見をお受けしたいと思います。一人2～3分でまとめてお話していただければと思います。佐久間康裕委員より順番にご意見をお願いできればと思います。

(佐久間康裕委員) 弁当の日の方向性につきましては、現状維持を考えております。学校での様子をみていると、弁当の日を楽しみにしている子ども達が多いように感じます。年間限られた弁当の日にそれぞれ持ち寄ったお弁当をとる姿を見ていると、お弁当を通して会話が広がり、普段は多くは見られない食への会話の広がりも感じています。また、弁当の日に向けて、買い物や弁当作りなどを通して日常的な会話だけではなく食に関することなど両親との会話が増えたなどの声が子ども達から聞こえてきます。保護者にとってお弁当を作るまでに確かに時間と労力がかかっていますが、弁当の日を通して、子ども達との接点や食育への関心など意義深いものと実感しています。

(相川委員) まず、最初に御礼を申し上げようかなと思います。学校給食の運営について、今年度4月の始業式の給食の稼働が無くなったことで、食物アレルギー対応について現場の不安感が軽減され、余裕を持って翌日からの給食対応にあたれました。弁当の日との兼ね合いもあって、実現できた経緯もあったようですが、養護教諭の立場としては大変ありがたく、この場を借りて感謝申し上げます。弁当の日についてですが、昨年度の養護教諭の意見としては、現状を維持するべきということで認識しております。理由としては、弁当を通して食について親子で考え触れ合う機会になるのではないかと、また、弁当を通して家庭の様子が分かり生徒理解にもつながる、何よりも子ども達がお弁当を楽しみにしているという現状があるということからです。それには、弁当の日の意義を食育に絡めて保護者にもきちんと伝え、保護者の協力を得て継続してはどうかという意見が出ました。その他の意見としては、暑い時期は衛生面から避けた方が良いということ、学校給食は栄養バランスを考え美味しく作られているので給食の方が良いという意見があることもわかるというような声もありました。

(吉野委員) お弁当の日の教育的意義として、家庭で食について学ぶ機会とするということ、学校での食事に変化をつける一助とするということについて、職員で協議したところ、教育的な意義は高いかなという意見が出ました。また、家庭の役割と食生

活について再認識する機会となるというところも意見があげられました。子ども達からの様子からは、お弁当の日をととても楽しみにしていることが伺えます。保護者の方とお弁当の中身についてお話をしたり自分の好きな物が食べられたりするというのがその理由であげられます。弁当の日を無くさないで欲しいという子どもの声もあります。高学年などは、先ほどもありましたが思春期の入口ということもありまして、そういった子ども達を持つ保護者にとってはこれが会話のきっかけになっているのではないかとことを職員も感じております。また、子どもの好きな物を用意したり、栄養バランスを考えて敢えて苦手な物を入れたりすることは、お家の方の子どもへの愛情表現の一つであるということは子ども達も十分に感じているのではないかと様子を伺っております。また、給食は非常に教育的効果が高く、栄養バランスも考えられた素晴らしいものでありますが、偏食傾向が強い子ども達からすると、毎日ではないにしろ少し圧迫感もあることもあるのかなという風に思っております。その中で月1回でもお家の方が用意してくれたお弁当というところは、子ども達の気持ちを汲んで、学校での食事に变化をつけるというところでは、良い機会になっているのではないかと思います。また、お弁当の日はとても意義のある行事であると思っております。負担をかける保護者の方に協力を求めながら継続していけたらなと思っております。一つ懸念としては、暑い時期がこの頃続いていることもありますので、食中毒の懸念について意見を出されました。5月や10月などの時期や回数などは、もう一度考えていけたら良いのかなという話になりました。

(吉田委員長) 現状維持ということによろしいですか。

(吉野委員) はい。

(吉田委員長) 続いて佐久間正博委員よろしくお願いします。

(佐久間正博委員) P T Aの代表として、まず頻度についてですが、現状維持もしくは若干減らすというところですが、それよりも前にやらなければいけないことがあるかなというのを感じています。令和6年度の第2回の会議録を拝見しました。そこで弁当の日がどのように始まったか、目的とか意義についての記載があって、よく理解できました。その上で、この経緯を知って理解している家庭というのは本当に少ないのではないかと感じております。また、学校でも弁当の日の意義とか、再認識が必要という記載がありましたけれども、現在の社会とか家庭の状況を踏まえた上で、弁当の日があることで学校教育においてどのようなプラスの取り組みができるのか、私達保護者にも分かりやすい目的を示していただけることを希望します。学校教育における弁当の日の教育的な意義を明確に示すことができれば、協力したい、対応しなければという風に考える保護者が多数ではないかと考えています。昨年度、P T Aを対象として実施した聞き取り調査の回答を改めて確認をしました。読み上げます。「働きながら弁当を作ることは大変だが、子どもが楽しみにしているので頑張れる」、「弁当の日があることで、中学生の子ど

もと会話にきっかけにもなる」、「普段は仕事で子供にかまえないので、お弁当は大切な絆を感じる」、「最近は子どもが弁当作りを手伝ってくれて、料理に興味を持ってくれた」、このような前向きな意見が多くあります。一方で、「なぜ弁当の日があるのか分からない」という声も見られます。この弁当の日の意義についての認知度がとても低く感じました。明確な意義とか子ども達へプラスになる事柄をきちんと示せば、学校では統一した目的を持って教育活動を進められますし、それに加えて保護者の協力も得られるような良い方向へ進められるのではないかと考えております。

(横田委員) 去年の文書も色々と読ませていただいて大変勉強になりました。それから平成11年度からの弁当の日の意義、目的も読ませていただきました。以前の目的が現代に相応しいのかなと、私は少し疑問に感じました。経済的なことを考えると、保護者から言えば弁当の日は減らしてもらいたい、でも給食費は上げて欲しくないというところが正直なところだと思います。どこかで線を引かないといけないとなると難しいのですが、意義というのも大事になると思います。先ほど、質問したのは、親子の食を学ぶ機会ということがあって聞きましたが、凄く良い指導をされているので、そのような機会を使って親子の学ぶ機会にするのも良いかなと思って言いました。意義だけ考えたらどうなのかなと思いますが、経済的に言えば、もう少し弁当の日は減らしてあげた方が保護者のためには良いのではないかなと私は思います。1食作るのも、給食の1食分のお金だけではお弁当はできないなと私は感じていますので、ありがたいなと改めて思う日ではありますが、もう少し減らしてあげる方が良いのではないかと私は思います。あわせて食中毒のリスクが高い5月と10月は私も反対です。それだけでも2回減らせれば、少しは違うかなと感じています。

(鈴木委員) 弁当の日の方向性については、現状維持が良いと考えています。反対意見もありますが、弁当を作っても良いという意見もありますので、どちらかという自分分は弁当を通して家族の絆というものを大事にしたらどうかと思っています。反対意見の親御さん達に対しては、協力を求めつつ意見交換をしながら弁当の日を無理とは言えませんが現状維持の状態で進めていくように説明していただいた方が良いと思います。あと、お弁当が無くなってしまうと、家庭内の輪というか、親子関係の会話が段々無くなってしまう良くないと思いますので、自分としてはお弁当があった方が子ども達に影響を与えるのではないかとと思っています。自分としては、現状維持しながらお弁当の日をやっていつかはどうかと考えています。

(小沢副委員長) 皆様のご意見を伺ってしまして、皆さんは団体の代表としてご意見をいただいていたかと思いますが、私は一委員としての意見を述べさせていただこうかなと思います。皆様方がおっしゃったように、お弁当の日を設置した経緯であるとかを改めてここで確認できて、とても良かったのではないかと思います。お弁当の日が始まった頃の状況を見ていくと、お弁当の日を設置することは皆で検

討したわけですから、最良の対策であったということが垣間見られるようなその時の状況を想像することができています。その後、何十年ですか、結構期間が経っていて、様々な環境であるとか時代背景であるとか変わってきているということで、その頃の意義をずっと持ち続けており、変化したことに対する対策が今までできていなかったのかなというところも確認できました。もちろん給食センターの努力、学校の先生方の努力、そして家庭との連携というところでは、今後もこれを変えていって何かしら落としどころを見つけて、袖ヶ浦の特徴だということも残しながら、ある意味継続しつつですが、現状のままというところと厳しいところがあるのかなと感じました。別冊資料に令和7年度の給食実施計画書がありますが、4月の始業式、夏休み明けの9月の始業、冬休み明けの1月の最初の登校日は給食がないと明記されています。さらに中学校の駅伝大会や陸上記録会は、給食があると中々難しいところもあって、選手として出かける、あるいはタイムスケジュール的な関係で確か弁当の日になっているのかなと思っていますが、それですでに5日間は弁当の日になるわけです。落としどころがいくつかあるかと思っていますので、さらにお弁当の日の意義を学校あるいは給食センターを通じて様々な対策をして保護者様あるいは子ども達に伝えることで、このお弁当の日の大切さを周知していくことがまず大事ではないかなと思っています。落としどころを考えながら、続けていけたら良いのではないかなと思っています。

(佐野委員) 前回の会議でも言わせてもらいましたが、弁当の日は減らした方が良いのではないかとこのことで意見させていただきました。色々難しいことは抜きに、前回は物価高のことにしてお話させていただきましたが、前回2月で今約半年が経って残念ながら物価高は進んでいる状況ですよね。先日、日銀が出したインフレ率ですが、日本は3.6%、G7で断トツのトップを走っているわけです。その物価高が収まる気配、収まってくれるような要因は一切見えてこないです。今後も物価高は続いていくことが予想されると思います。やはり給食費は上げないで、お弁当の日は減らしていただきたいと本音でそのように思われている方は多いと思われます。経済的なことは非常に大きく、我々も医療の仕事をしていても経済面は凄く大きくて、患者さんの数に凄く影響します。それくらい物価高は大きなことだと思いますので、それにあわせて弁当の日は減らしていった方が良いのかなと思っています。

(高森委員) 私は、PTAの代表として来ていますが、PTAの色々な方にご意見を聞いたわけではないので、一意見として聞いていただけたらと思います。私もこの資料をみて、弁当の日の意義を初めて知りました。弁当の日は、給食が出ないから子供が困るので作るものだと今までやっていたところが正直なところになります。お母さん達は、この意義を知らないとお弁当の日をやる意味がないのかなと正直思いました。続けていく場合は、このような理由で弁当の日があるということをもっと強く伝えて言っても良いのではないかなと思います。私も仕事をし

ていて、娘を学童に入れていて長期休みの時は毎日弁当を作っています。それでも時々ある弁当の日は凄く大喜びするので、ぜひ続けて言っていて欲しいと思う反面、回数の検討は必要なのかなと思っています。これまでの話にも出ていますが、親への負担、あと先生方への負担、この2つは弁当の日を続けていく限りずっと課題として残っていくことかなと思っています。先生方は持って来ない子どもをどうするかとか、去年の会議録を読みましたが、電話して持ってきてもらう、買うとか、その辺りの負担があります。また、親にとっても核家族だけじゃなくて一人親が増えていること、悲しい話として虐待やネグレクトの件数も増えている現状があるかと思っています。弁当を作らなくても学校がどうにかしてくれるでしょ、というような親もいるのではないかと思った時に、もし親御さんの負担になり、それが子どもに当たってしまうことになれば、本末転倒に感じているところです。あと、お弁当を忘れることについて辛い思いをしているという記録を読ませていただいて、多感な時期ですので忘れることに対して子供のせいではないのに、周りと違うとか恥ずかしいという風に思っている子も少なからずいるというのは、忘れてはいけないことかなとは思ってはおります。弁当を作る身として感じるのは、単発で1日だけある弁当は高くつくと思っています。兄弟が何人かいれば良いとは思いますが、一人分のブロッコリー一房とかトマト1個とか売っているわけではないので、どうしてもブロッコリー、トマト、ウインナーなどを買っていくと、意外とお弁当は高いなと思うのが正直なところになっております。欲を言くと、お弁当を減らして欲しいし、給食費もこのままが良いのですが、限界があると思います。価格の高騰を理由に給食費を若干あげるのも良いのかなと思っています。お弁当の日を6回無くします、給食費は上げますとなった場合、反乱が絶対にあると思います。プラスとして価格の高騰が現状としてありますよ、苦しい状況なので給食費を上げさせてくださいということであれば、そんなにはブーブー言わないのかなとは思っています。

(吉田委員長)最後に校長会としての意見も申し上げたいと思います。今年度に入りまして、各学校でそれぞれ弁当の日の3つの意義を改めて職員と再認識したところです。それを踏まえた上で、弁当の日の教育的意義について各学校で議論しまして、校長の意見として集約したものとなります。結論としましては、弁当の日は存続するが、実施回数については減らした方が良いのではないかなということになりました。理由としましては、皆さんも言っていましたが、子ども達がお弁当の日を本当に楽しみにしているということ、親子で考えて触れ合う機会となっているということ、また、学校では給食の時間の準備や片付けが無くなりますので、給食の時間にゆとりが生まれて普段とは違う仲間とゆっくり楽しみながら食べることができるということ、また、教育活動に取り入れて、教室以外の校庭ですとか、体育館とかで異学年とのペア交流などで交流しながら会食して食べることができるというようなことなど、弁当の日は、子ども達の日常の学校生活に変化を与

えてくれて、また、子ども達の人間関係を広めたりだとか、深めたりする一助となっていますので、教育的意義は高いと思いますので、弁当の日は存続していただきたい。しかしながら、一定数負担を感じている保護者の方々がいる様子も見えますので、実施回数については減らしても良いのではないのかなということになりました。さらに意見としまして、弁当の意見として少し外れてしまうかもしれませんが、弁当の日は現在牛乳だけ提供していただいておりますが、子ども達は水筒を持ってきているお子さんがほとんどです。牛乳は提供しなくても良いのではないかという声もありました。牛乳を配る手間も減りますし、校外学習などと組み合わせることができるというメリットもあると思いますので、考慮いただければと思います。校長会としては以上です。

(吉田委員長) 一巡して皆さまのご意見を聞かせていただきました。その他、補足したいというようなことはありますでしょうか。

「手をあげる者なし」

(吉田委員長) 皆さまの意見を聞きましたところ、現状維持をしたいが半分、お弁当の日は残しながらも回数的には減らした方が良いのではないかが半分以上となりますので、運営委員会の方向としましては、弁当の日は存続するが実施回数については減らしていくということでまとめさせていただいてもよろしいでしょうか。

「各委員の頷きあり」

(吉田委員長) 皆さん、頷いていただきましたので、そのような方向で決めさせていただきたいと思います。事務局いかがでしょうか。

(南副参事) 今ご意見伺いまして、弁当の日は減らす方向でということでした。回数をどうするかということについては、細かな話になってきます。また、教育課程の中で学校がどのように活かしていくのかという問題も出てきますので、回数については事務局にお預けいただき、今後、教育委員会議等で諮っていきたいと思います。また、弁当の日の回数が減ることによる給食費の値上げの話もありましたが、現時点では給食費の値上げは考えておりません。

(吉田委員長) 弁当の日の実施回数を減らしても給食費の値上げは今のところ考えていないということと、回数については事務局に一任ということにさせていただきたいと思います。また、お弁当の日の意義については、家庭の方にも周知をしていただきたいという意見が多数ありましたので、そちらの方もあわせてお願いしたいと思います。次の議題に移りたいと思います。議題2、その他について何かありますか。事務局、何かありますか。

(事務局) その他について本日は特にございません。

(佐久間正博委員) 別冊資料の給食実施計画書ですが、弁当の日に絡みまして、網掛して丸がついているのが弁当の日になるかと思いますが、曜日設定に理由があるのでしたら教えていただきたいです。

(関副主幹) 弁当の日は、基本的には第3週の火曜日として設定しています。12月、1月、2月の弁当の日は第3週の火曜日に設定しておりますが、5月は陸上記録会、10月は駅伝大会、11月は音楽発表会という行事にあわせて弁当の日を設定しております。これは行事とあわせることで保護者の負担が少しでも減らせるという話が以前にありまして設定しているものとなります。このようなことから行事とあわせている3回については、曜日は関係ありません。

(佐久間正博委員) 去年の聞き取り調査の意見で、弁当の日が月曜日だと助かるという意見がいくつかありました。先ほど、一人親の家庭もあるというような話もありましたが、例えば火曜日や水曜日に弁当の日があった場合、前の平日に買い物に行かなければならなくて、当然弁当の日なので仕事が終わって夜8時9時に行くと売り切れていて何も残っていないというケースが多々あって凄く負担ですという声があります。大多数の方は日曜日が休みという前提の話になりますが、日曜日に買い物に行って、月曜日に弁当を作るという方が若干負担は少ないのかなと、これは個人的に思っていることです。弁当の日を行事にあてることは全然大丈夫ですが、単純に火曜日に設定する日があるのであれば、その日を月曜に変更してあげると少し家庭の負担が減るのではないかなと思いましたので発言させていただきました。

(吉田委員長) ご意見としていただきたいと思いますので、また参考にさせていただければと思います。その他、何かありますか。無いようですので、続きまして、次第7、連絡事項について事務局何かありますか。

(事務局) 次回の第2回運営委員会ですが、来年の2月頃の開催を予定しております。日時など詳細につきましては、追ってご連絡いたします。

(吉田委員長) それでは予定されておりました議事につきましては全て終了いたしました。長時間に渡りご協力いただきましてありがとうございました。

8 閉会

(午後2時15分終了)

令和7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7年7月8日（火）

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
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
 - （1）令和7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
 - ④弁当の日について
 - （2）その他
7. 連絡事項
8. 閉 会

令和7年度

袖ヶ浦市立学校給食センター運営委員名簿

役職	氏名	選出区分	備考
委員	よしだ ひろの 吉田 広乃	1号 学校長の代表 (長浦小学校)	新任
委員	さくま やすひろ 佐久間 康裕	1号 教頭の代表 (蔵波小学校)	新任
委員	あいかわ なみえ 相川 奈美恵	1号 養護教諭の代表 (昭和中学校)	新任
委員	よしの さおり 吉野 沙織	1号 給食主任教諭の代表 (根形小学校)	新任
委員	さくま まさひろ 佐久間 正博	2号 P T Aの代表 (長浦中学校)	新任
委員	たかもり ゆりこ 高森 友利子	2号 P T Aの代表 (蔵波小学校)	新任
委員	さの たかとも 佐野 隆友	3号 学校医の代表 (佐野医院)	4期目
委員	おざわ きよみ 小沢 清美	4号 学識経験者	2期目
委員	すずき しゅういち 鈴木 秀一	4号 学識経験者	2期目
委員	よこた ともこ 横田 智子	4号 学識経験者	新任

任期 令和7年4月1日から令和9年3月31日まで

【事務局】

役職	氏名	役職	氏名
教育長	鵜田 道雄	学校教育課長	鈴木 大介
学校給食センター 所長	塩谷 利之	副主幹	関 秀典
栄養教諭	田村 加奈	学校栄養職員	鳥居 玲子
副総括栄養士	大高 悠里	副総括栄養士	平柳 稀帆
栄養士	黒川 裕子	副主査	長濱 秀仁

議題 1 令和 7 年度運営基本方針について

今年度の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、成長期にある児童生徒の健全な発達を「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」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・保守を定期的実施し、良好な状態を維持する。

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7年度給食実施計画

令和7年度の給食実施日数は194日を予定しています。

	R7年度計画	R6年度	
		当初計画	実績
給食日数(年間)	194日	196日	196日
うち 米飯	149日	151日	151日
パン	39日	39日	39日
弁当の日	6日	6日	6日

※令和7年度の給食実施日の詳細については、別冊資料1「令和7年度給食実施計画書」参照

【参考】5月1日現在の児童生徒、教職員他 人数

	R7年度	R6年度	増減
小学校	3,823人	3,762人	61人増
中学校	1,691人	1,635人	56人増
教職員他	約500人	約500人	—

(3) 給食費

①給食費の額

令和7年度の給食費の額は次のとおりです。

	1食当りの 食材費	保護者負担額 (1食当り)	保護者負担額 (月額)
小学校	245円	222円	3,900円
中学校	295円	264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)

②第3子以降学校給食費免除人数

令和4年1月から実施している第3子以降学校給食費免除の人数等は次のとおりです。

(6月1日現在)

	児童生徒数(保護者数)	免除額 (令和7年度年間見込額)
小学校	410人(370人)	17,589,000円
中学校	143人(139人)	7,314,450円

※多子世帯における給食費の負担を軽減するため、同世帯で扶養している子が3人以上いる申請のあった保護者を対象として、一定の要件を満たした場合に市立小中学校に通う第3子以降の学校給食費を全額免除しています。

③令和7年度の収支額

給食費はその全額を食材の購入費として使用し、今年度の収支の内訳は次のとおりです。

なお、原油価格の高騰や輸送費、燃料費の上昇などにより食材価格は値上がり傾向にありますので、給食の質や量を維持するため、当初予算で食材購入費を増額し、1食あたりの食材費を小学校290.09円、中学校340.63円として計上しております。この増額分は市で全額負担していますので、保護者の負担増加はありません。

食材購入費と給食費などの収支

	歳出	歳入		
	食材購入費	給食費収入	国県の交付金	市助成金等
令和7年度 当初予算額	3億5,341万円	2億5,473万円	5,741万円	4,127万円
【参考】令和6年度 決算見込額	3億2,200万円	2億4,307万円	1,058万円	6,835万円

※食材購入費及び給食費収入には、教職員やセンター職員・調理員等を含む。

【参考】給食センターの運営経費（総額）

予算科目	R7年度予算額	R6年度決算見込額	備考
センター運営費	1億5,440万円	1億4,971万円	調理員人件費など
共同調理事業費	4億1,715万円	3億8,025万円	食材費、光熱水費など
施設の管理費	1,828万円	1,731万円	各種管理委託、修繕など
厨房機器の管理費	2,137万円	1,719万円	保守点検、修繕、消耗品など
車両の管理費	351万円	343万円	配送車車検、燃料、修理など
車両の購入費	0円	709万円	配送車の購入
合計	6億1,471万円	5億7,498万円	

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、栄養バランスやエネルギー等の必要な摂取が図られるよう、多様な献立を検討します。

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、以下の点に留意して献立を作成します。

- ・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するため調理方法や味付け等を工夫します。
- ・保健所等の関係機関からの情報により、地域における感染症や食中毒のリスク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。

なお、令和6年度に実施した献立は次のとおりです。

根形中学校	
11月	ごはん わかめふりかけ 牛乳 ハンバーグおろしソース さつまいものみそ汁 豆乳パンナコッタ (いちごソース)
11月	ごはん 牛乳 肉野菜炒め 一口焼きいも(2こ) 大根のみそ汁

※過去の生徒が考えた献立については、別冊資料2「年度別生徒が考えた献立実施状況」参照

③新たな献立の検討

近年、家庭で和食を食べる機会が少なくなっていることから、献立には積極的に地場産物を取り入れていきます。また、今年度も地産地消と変化のある献立を目指して、袖ヶ浦市及び近隣市の地場産物を活用した新たな献立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、今年度も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、できる限り市内産又は県内産のものを使用します。

（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、化学肥料や農薬の使用の少ない「JA きみつ安心米」を優先的に使用します。
- ・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。
- ・今年度の袖ヶ浦産野菜の使用率は引き続き４０％を目標とします。

【令和6年度の袖ヶ浦産野菜の使用率：38.6％（R5年度：35.5％）】

※令和6年度の袖ヶ浦産野菜の使用状況の詳細については、別冊資料3「令和6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でき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、学校でのノロウイルスなどの感染性疾患の感染拡大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対応として、新小学1年生の就学時健康診断の際に保護者への説明および個別相談を実施し、小中学校の在校生や新たにアレルギーを発症した児童生徒についても随時相談を受け付けます。対応が必要と判断された児童生徒は、継続して対応している児童生徒とあわせて、「学校給食食物アレルギー対応マニュアル」に基づき、食物アレルギー対応検討委員会にて対応レベルを検討し、学校医、学校、学校教育課、給食センターで連携し対応を行います。

平成27年度より運用している現行マニュアルは約10年が経過し、申請児童生徒の増加に伴い、対応の負担や事故リスクも高まっています。そこで本市では、アナフィラキシーを起こしやすく、献立への影響が少ない【くるみ、そば、落花生、いくら】の4品目をあらかじめ給食で使用しない方針を検討しています。これにより対応者数の抑制とリスク軽減を図るとともに、マニュアル様式の見直し等を含めた大幅改訂を進め、安全なアレルギー対応体制の構築を目指します。

(令和7年度食物アレルギー対応人数) ※令和7年6月1日現在

	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	35人	49人	9人	93人
中学校	14人	16人	2人	32人
合 計	49人	65人	11人	125人

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献立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、今年度も「食に関する指導」を実施します。

また、授業としての食に関する指導だけではなく、給食だよりなどを通して、子どもたちや家庭へ食と健康について発信を行っていきます。

なお、令和6年度は食に関する指導を小中学校8校で104時間実施しました。その他に生活習慣病予防検診後の個別相談を8校で25組実施しております。

(令和6年度食に関する指導実績)

小学校				中学校	
学校	時数	学校	時数	学校	時数
昭和小学校	11時間	蔵波小学校	33時間	根形中学校	5時間
奈良輪小学校	27時間	中川小学校	9時間	中学校合計	5時間
根形小学校	11時間	平岡小学校	6時間		
長浦小学校	2時間				
小学校合計			99時間		

※今年度の食に関する指導計画の詳細については、別冊資料4「令和7年度袖ヶ浦市食に関する指導の全体計画」参照

2. 学校訪問

給食時間における学校訪問は、学校給食センターの栄養士等が給食の時間に訪問して、配膳・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」を指導します。
- ・児童生徒に地元産の米や食材の説明を行い、給食に興味を持たせます。
- ・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てます。
- ・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。

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) ※調理場で発生する野菜くず等含む

年度	残滓量	処理費用
R2年度	56,763kg	952,479 円
R3年度	72,261kg	1,212,534 円
R4年度	75,553kg	1,267,773 円
R5年度	76,363kg	1,679,986 円
R6年度	77,122kg	1,696,684 円

※令和2年度は新型コロナウイルス感染症の影響による長期間の一斉休校があったため、例年より残滓量が減少しております。

IV. 弁当の日について

別紙のとおり

別 冊

令和7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7年度給食実施計画書

【資料2】 年度別生徒が考えた献立実施状況

【資料3】 令和6年度生鮮野菜の地産地消率

【資料4】 令和7年度袖ヶ浦市食に関する指導の全体計画

令和7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	
学年始休業	木 1		火 1	夏季休業	1日(月) 【給食無し】	水 1		月 1	冬季休業			
	金 2	月 2	水 2		火 2	木 ②	祝日	火 2		月 2	月 2	
		火 3	木 3		水 3	金 3	火 4	水 3		火 3	火 3	
	祝日	水 4	金 4		木 4		水 5	木 4		水 4	水 4	
	休日	木 5			金 5	月 6	木 6	金 5		木 5	木 5	
	水 7	金 6	月 7			火 7	金 ⑦			金 6	金 6	
	木 8		火 8		月 8	水 8		月 8				
	8日(火) 【給食無し】	金 9	月 9		水 9	火 9	木 9	月 10	火 9	金 9	月 9	月 9
	水 9		火 10		木 10	水 10	金 10	火 11	水 10		火 10	火 10
	木 10	月 12	水 11		金 11	木 11	秋季休業	水 12	木 11	祝日	祝日	水 11
金 11	火 13	木 12			金 12	木 13		金 12	火 13	木 12	木 12	
	水 14	金 13	月 14			金 14			水 14	金 13	金 13	
月 14	木 15		火 15		祝日	水 15		月 15	木 15			
火 15	金 16	月 16	水 16		火 16	木 16	月 17	火 ⑩	金 16	月 16	月 16	
水 16		火 17	木 17		水 17	金 17	火 18	水 17		火 ⑪	火 17	
木 17	月 19	水 18	金 18		木 18		水 19	木 18	月 19	水 18	水 18	
金 18	火 20	木 19	夏季休業		金 19	月 20	木 20	金 19	火 ⑫	木 19	木 19	
	水 ⑪	金 20				火 21	金 21		水 21	金 20	祝日	
月 21	木 22				月 22	水 22		月 22	木 22			
火 22	金 23	月 23			祝日	木 23	休日	火 23	金 23	祝日	月 23	
水 23		火 24			水 24	金 24	火 25	冬季休業		火 24	火 24	
木 24	月 26	水 25			木 25		水 26		月 26	水 25	学年末休業	
金 25	火 27	木 26			金 26	月 27	木 27		火 27	木 26		
	水 28	金 27				火 28	金 28		水 28	金 27		
月 28	木 29				月 29	水 29			木 29			
祝日	金 30	月 30			火 30	木 30			金 30			
水 30					金 31							
15日	20日	21日	14日	0日	19日	21日	18日	17日	15日	18日	16日	
年間実施日数194日【うち給食調理188日、お弁当の日(牛乳のみ提供)6日】												

※丸数字で網掛けの日はお弁当の日(牛乳のみ提供)

【 行 事 予 定 日 】

4月8日(火)	前期始業式	10月10日(金)	前期終業式
4月9日(水)	小学校入学式	10月15日(水)	後期始業式
4月10日(木)	中学校入学式	11月7日(金)	小中学校音楽発表会
4月11日(金)	中学1年生給食開始	12月24日(水)	冬季休業開始
4月15日(火)	小学1年生給食開始	1月7日(水)	冬季休業終了
5月21日(水)	小学校陸上記録会	3月10日(火)	中学校卒業式
6月15日(日)	県民の日	3月17日(火)	小学校卒業式
7月19日(土)	夏季休業開始	3月24日(火)	修了式
8月31日(日)	夏季休業終了	3月25日(水)	学年末休業開始
10月2日(木)	中学校駅伝大会		

年度別生徒が考えた献立実施状況

【R4年度】長浦中学校、根形中学校	
4月	ごはん、さんまのオレンジ煮、花野菜のサラダバンバンジー味、わかめと豆腐のみそ汁、牛乳
6月	わかめごはん、大豆とひじきのかき揚げ、天つゆ、かきたま汁、野菜の豆乳マフィン、ミルメークコーヒー、牛乳
7月	ごはん、ハンバーグバーベキューソース、ブロッコリーのソテー、ポトフ、牛乳
2月	ごはん、ほきレモン風味焼き、ひじきの炒り煮、大根と小松菜のみそ汁、スイートポテト、牛乳
3月	わかめごはん、ハンバーグバーベキューソース、ほうれん草ソテー、ABCスープ、ミニアセロラゼリー（小学校1こ、中学校2こ）、牛乳
3月	ごはん、チキンのオープン焼き、小松菜のソテー、ポトフ、ヨーグルト、牛乳
【R5年度】長浦中学校、蔵波中学校、根形中学校	
7月	ごはん、ハンバーグバーベキューソース、ポテトソテー、わかめ入り ABC スープ、マスカットゼリー、牛乳
12月	麦ごはん、ビビンバ風炒め たまごとわかめのスープ、ポンデドーナツ、牛乳
12月	ごはん、チキンのオープン焼き、豚汁、お米のタルト、牛乳
1月	ごはん、鶏つくね、カリフラワーのサラダ和風味 お雑煮、はちみつレモンゼリー、牛乳
1月	バターパン、棒ぎょうざ、みそラーメン、みかん、牛乳
2月	わかめごはん、ミルメークコーヒー かぼちゃコロケ、豚汁、冷凍パイナップル、牛乳
2月	麦ごはん、とりそばろ、わかめクッパスープ 豆乳パンナコッタ（いちごソース）、牛乳
3月	麦ごはん、豚肉と春野菜炒め、たけのこのみそ汁、三色ゼリー、牛乳
3月	五目ご飯、さばの竜田揚げ れんこんのきんぴら、かぼちゃとえのきのみそ汁、牛乳
【R6年度】根形中学校	
11月	ごはん、わかめふりかけ、ハンバーグおろしソース、さつまいものみそ汁、豆乳パンナコッタ（いちごソース）、牛乳
11月	ごはん、肉野菜炒め、一口焼きいも（2こ）、大根のみそ汁、牛乳

別冊資料 3

令和6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	参考 令和5年度
重量ベース	総重量(kg)	6,807	8,857	9,633	7,608	0	6,776	9,755	8,736	6,796	7,521	7,159	5,679	85,327	84,096
	袖ヶ浦産(kg)	2,921	4,755	8,560	5,191	0	414	726	3,229	3,306	3,875	3,602	1,461	38,040	36,106
	地産地消率(袖ヶ浦)	42.9%	53.7%	88.9%	68.2%	0.0%	6.1%	7.4%	37.0%	48.6%	51.5%	50.3%	25.7%	44.6%	42.9%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(kg)	2,992	5,348	8,950	5,303	0	414	1,370	3,386	3,558	3,992	3,682	1,511	40,507	40,238
	地産地消率(県内)	44.0%	60.4%	92.9%	69.7%	0.0%	6.1%	14.0%	38.8%	52.4%	53.1%	51.4%	26.6%	47.5%	47.8%
金額ベース	総金額(円)	1,932,210	3,364,390	2,713,610	2,518,510	0	2,481,750	3,581,480	2,774,470	2,032,390	2,382,290	2,253,230	1,952,910	27,987,240	26,131,240
	袖ヶ浦産(円)	750,300	1,088,580	2,336,010	1,823,420	0	224,600	368,640	783,240	811,200	1,000,240	1,074,000	549,180	10,809,410	9,264,990
	地産地消率(袖ヶ浦)	38.8%	32.4%	86.1%	72.4%	0.0%	9.1%	10.3%	28.2%	39.9%	42.0%	47.7%	28.1%	38.6%	35.5%
	県内産(袖ヶ浦産含む)(円)	835,500	1,385,780	2,477,810	1,910,780	0	224,600	596,040	876,930	975,500	1,060,240	1,186,000	602,880	12,132,060	10,852,540
	地産地消率(県内)	43.2%	41.2%	91.3%	75.9%	0.0%	9.1%	16.6%	31.6%	48.0%	44.5%	52.6%	30.9%	43.3%	41.5%

児童・生徒・地域の実態	袖ヶ浦市立学校給食センターの基本方針	国・県・市の方針
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。 ○令和6年度朝食実施状況調査 ・朝食を毎日必ず食べる割合 小学生87.82％ 中学生81.23％ ○地産地消の推進 令和6年度袖ヶ浦市産野菜の使用率38.6％(金額ベース目標40％)	・「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。 ・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。	【国】○第4次食育推進基本計画 ・朝食を欠食する子供の割合0％ 【千葉県】○第4次千葉県食育推進計画 ・朝食を欠食する県民の割合(小学5年生、中学2年生)0％を目指す。 【袖ヶ浦市】○第三期袖ヶ浦市教育ビジョン ・基本目標「未来を創る心豊かでいきいきとした人づくり」 ・「生きる力」と「心の豊かさ」を兼ね備えた心豊かなたくましい子どもの育成 ・早寝・早起き・朝ごはんの推進 ・食に関する指導の充実にを図る

食に関する指導の目標

食に関する指導の手引き ―第二次改訂版より―

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)

保育園
食育年間指導計画

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食べ物に興味関心をもち、楽しく食事ができる。 ②好き嫌いせずに食べることの大切さを考えることができる。 ③いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。 ④食事のあいさつの大切さが分かる。 ⑤協力して食事の準備や後片付けができる。 ⑥自分の住んでいる身近な土地でとれた食べ物を知る。	①日常の食事に興味関心を持ち、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。 ②健康に過ごすことを意識して、様々な食べ物を好き嫌いせずに3食規則正しく食べようとする事ができる。 ③衛生的に食事の準備や後片付けができる。 ④食事が多くの人々の苦労や努力に支えられていることや自然の恩恵の上に成り立っていることが理解できる。 ⑤協力したりマナーを考えたりすることが相手を思いやり楽しい食事につながることを理解し、実践することができる。 ⑥日常の食事が地域の農林水産物と関連していることが理解できる。	①日常の食事に興味・関心を持ち、朝食を含め3食規則正しく食事をとることの大切さがわかる。 ②栄養のバランスのとれた食事の大切さが理解できる。 ③体に必要な栄養素の種類と働きが分かる。 ④残さず食べたり、無駄なく調理したりしようとする事ができる。 ⑤マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食することができる。 ⑥食料の生産、流通、消費について理解できる。	①日常の食事に興味・関心を持ち、食環境と自分の食生活との関りを理解できる。 ②自らの健康を保持増進しようとし、自ら献立をたて調理することができる。 ③自分の食生活を見つめ直し、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解できる。 ④食品に含まれている栄養素や働きが分かり、品質を見分け、適切な選択ができる。 ⑤生産者や自然の恵みに感謝し、食品を無駄なく使って調理することができる。 ⑥環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする事ができる。 ⑦食事を通してより良い人間関係を構築できるよう工夫することができる。 ⑧諸外国や日本の風土、食文化を理解し、自分の食生活はほかの地域や諸外国とも深く結びついていることが分かる。

◎食に関する指導

・教科等における食に関する指導・・・関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導する。
社会、理科、生活、家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等

【栄養教諭等を活用した各学校での食に関する指導内容】

小学 1年	小学 2年	小学 3年	小学 4年	小学 5年	小学 6年	中学校
牛乳のひみつを知ろう	食べ物のひみつを知ろう	給食について知ろう (給食センター施設見学)	おやつ選びの名人になろう (小児生活習慣病予防健診指導)	五大栄養素のはたらきを知ろう	バランスのよい1食分の献立を考えよう	・中学生に必要な栄養と食事 ・健康な生活と病気の予防 ・栄養バランスのよい朝ごはん

・給食の時間における食に関する指導・・・献立、食材、食事マナー等についての指導、給食時間の放送資料の提供、学校訪問等
・個別的な相談指導・・・小児生活習慣病予防健診事後指導、肥満・やせ傾向、食物アレルギー、偏食、スポーツ栄養

◎家庭・地域との連携の取り組み方

献立表、給食だより、学校給食試食会、地域家庭教育学級、学校保健委員会、学校給食センター運営委員会、給食センター施設見学会など

◎地場産物活用の方針

・地域の産業や文化に関心をもたせたり、地域において農業等に従事している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、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。

◎食育推進の評価

活動指標:食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整

成果指標:児童の実態、保護者・地域の実態

学 校 給 食 年 間 指 導 計 画											
月	4月	5月	6月	7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
旬の食材	さくら、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、くし、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	さくら、キャベツ、いちご、ひじき
地場産物の活用	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、にんじん、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、にんじん、長ねぎ、さやいんげん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、じゃがいも、たまねぎ、さやいんげん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、じゃがいも、ピーマン、えだまめ	米、米粉、こまつな、ほうれん草、なす、長ねぎ、ピーマン	米、米粉、こまつな、ほうれん草、さつまいも、長ねぎ、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、長ねぎ、だいこん	米、米粉、こまつな、ほうれん草、ごぼう、はくさい、レタス	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、だいこん、レタス	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、長ねぎ、はくさい	米、米粉、こまつな、ほうれん草、キャベツ、だいこん、にんじん
行事食	入学・進級祝い	八十八夜こどもの日	歯と口の健康週間県民の日	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	全国学校給食週間	節分	ひな祭り卒業祝い
だより給食	学校給食について				食物アレルギーについて		地産地消について		学校給食週間について		一年間の反省まとめ
訪学開校		昭和小、昭和中	奈良輪小、長浦中	長浦小、蔵波中	蔵波小、根形中	根形小、平川中	中川小、平岡小				

弁当の日について

1 協議状況の振り返り

（1）令和6年度第1回学校給食センター運営委員会（令和6年7月17日開催）

弁当の日の意義、経緯、背景や現在の状況について説明

（2）令和6年度第2回学校給食センター運営委員会（令和7年2月4日開催）

各委員より弁当の日のあり方について意見を伺いました。

主な意見としては、「子ども達が楽しみにしているので現状のままで良い」という意見と、「保護者の負担軽減のために減らして欲しい」との意見が拮抗している状況でした。

他にも「弁当の日を始めた頃と時代背景が異なり、意義が薄れてきている」「弁当の日の意義が周知されていない」「少数だが大きな負担を感じている家庭もある」等の意見もありました。

（3）各学校及び校長会において、弁当の日の意義と役割や教育課程との関わり、負担を感じている家庭への対応の在り方等の協議

2 今後の予定

（1）教育委員会（9月教育委員会協議会で協議）

（2）第2回運営委員会（実施方法等の報告 令和8年2月開催予定）

（3）実施（令和8年度）