

碧南市学校給食センターの概要

令和6年7月

碧南市教育委員会 庶務課

は じ め に

学校給食は、明治22年山形県鶴岡町で経済的に恵まれない児童に昼飯提供を行ったのが始まりとされています。

本市の学校給食は、昭和21年6月アメリカのガリオア資金（未開発地援助資金）によって大浜小学校が脱脂粉乳によるミルク給食を始めたのが最初です。その後、昭和22年愛知県学校給食実施要綱を受け、昭和24年愛知県学校給食委員会の設置等給食制度の確立が図られる中、昭和26年には市内全小学校（5校）でパンとミルク、おかずの完全給食を実施しました。

昭和29年に学校給食法が制定され、翌30年から新川中学校で補食給食が始まり、以後順次各中学校においても給食を実施しています。

そして、高度成長時代に合わせ主食、副食の多様化、栄養面からのバランス等試行錯誤を繰り返しながら、昭和48年には木造施設の老朽化に伴い、衛生的で合理的な第1学校給食センターを、昭和56年には第2学校給食センターを設置し、市内全小中学校はもちろんのこと幼稚園をも含めた給食づくりをしてきました。

時の流れと共に、調理の方式もドライ方式に変わり、学校給食センターの建替事業を平成15年度に基本計画と実施設計を実施し、16年度に旧敷地の隣接地を買増しして、17年度には新第1学校給食センターを同敷地に改築し、翌年18年度9月に本稼動しました。平成20年度9月に第2学校給食センターが現在地に移転して稼動しました。

主食については、週4回の米飯と週1回パン、月1回めん類等を取り入れています。

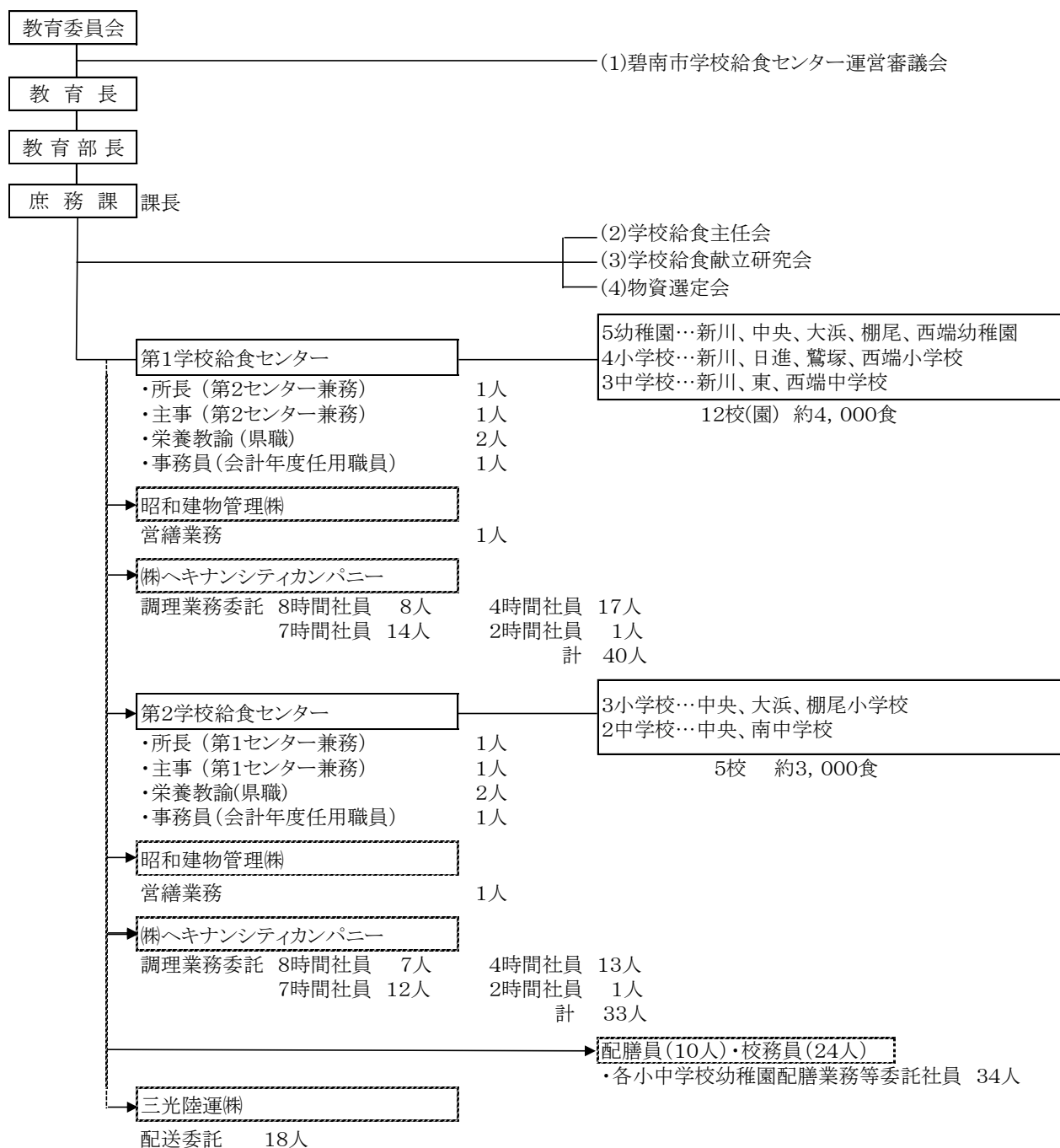
副食については、多種多様の食品を取り入れ、栄養のバランスのとれた献立づくりや、食育推進計画に基づき地元の農産物を取り入れる給食づくりをし、児童生徒の健康保持増進に努めています。

目 次

1	学校給食センターの組織・・・・・・・・・・・・・・・・	1
2	学校給食のあゆみ・・・・・・・・・・・・・・・・	2・3
3	給食実施計画・・・・・・・・・・・・・・・・	4
4	調理場の概要・・・・・・・・・・・・・・・・	5
5	碧南市学校給食センターの設置に関する条例・・・・・・・・	6
6	碧南市学校給食センターの管理に関する規則・・・・・・・・	7
7	碧南市学校給食センター運営審議会委員名簿・・・・・・・・	8
8	碧南市学校給食主任、給食会計担当者、配膳員、校務員名簿・・・・・・・・	9
9	教育委員会所管主要事業一覧表・・・・・・・・	10

1 学校給食センターの組織

令和6年5月1日現在



- (1) 碧南市学校給食センター運営審議会…………… 学校給食センターの円滑な運営を図るため、保健所、市P連代表、学校長代表、学識経験者等により構成され、年1回（基本）開催。
- (2) 学校給食主任会…………… 学校給食実施計画並びに各事業計画等審議していただくため、校長会代表、各学校給食主任等により構成され、年数回開催。
- (3) 給食献立研究会…………… 献立、給食行事等を検討するため小中学校・幼稚園の給食主任の代表、栄養教諭、学校栄養職員、調理員（委託）の代表により構成され、年3回開催。
- (4) 物資選定会…………… 校長代表、課長、所長、栄養教諭等により翌月使用の物資をサンプル・原料配合等を参考に品質・価格・安全性等を検討し選定。

2 学校給食のあゆみ 1 / 2

年 次	主 な 出 来 事	給食費（1食当たり）	
		小学校(円)	中学校(円)
昭和 21年	大浜小学校を始め各小学校において、ガリオア資金によるミルク給食を実施。		
23	「碧南市」として市制が施行された。		
26	市内全小学校（5校）でパンと脱脂粉乳によるミルク、おかずの完全給食を実施。		
29	「学校給食法」が制定される。		
30	新川中学校で補食給食が始まる。以後、順次各中学校において実施。		
41	学校給食にソフトスパゲッティ式めんを導入。		
44	給食費改定（4月）	45	55
45	従来の混合乳を全乳（牛乳）に切り替えた。 給食費改定（4月）	55	65
46	給食費改定（6月）	65	75
48	第1学校給食センターが設置された。 新川、大浜、棚尾の3幼稚園、新川、大浜、日進、鷺塚の4小学校及び東中学校がセンター方式になった。パンが多様化した。 給食費改定（5月）	75	90
49	給食費改定（4月）、西端幼稚園、4月開園（センター方式）。 給食費改定（10月）	100 105	120 125
50	給食費改定（7月）、西端小学校、9月よりセンター方式。	115	135
51	給食費改定（7月）	130	150
52	中央小学校4月開校（センター方式）。		
53	学校給食に米飯を導入し、月2回程度実施。 給食費改定（9月）	140	160
55	給食費改定（9月）	155	180
56	第2学校給食センターが設置され、中央幼稚園、棚尾小学校、新川中学校、西端中学校、南中学校がセンター方式になった。		
57	給食費改定（10月）	170	200
60	中央中学校4月開校（センター方式）。使用食器具として、メラミン3点セット及びはしが導入された。		
62	学校給食に米飯を週3回実施し、郷土食、旬を取り入れた特別食等の献立を実施した。		
平成 3年	給食費改定（12月）	200	230
5	学校給食優良施設文部大臣表彰を授与した。		
6	中学校3年生を対象とした、卒業バイキング給食を実施。		

2 学校給食のあゆみ 2 / 2

年 次	主 な 出 来 事	給食費（1食あたり）	
		小学校(円)	中学校(円)
平成 8 年	小学校 6 年生を対象としたバイキング給食を実施。	2 0 0	2 3 0
1 1	給食費改定（4 月）	2 2 0	2 5 0
1 4	7 月 1 日より㈱へキナンシティカンパニーによる調理業務委託を開始した。		
1 5	センター建替に伴う基本設計委託。		
1 6	センター建替に伴う実施設計委託。 4 月から㈱へキナンシティカンパニーによる学校配膳業務委託を開始した。小・中学校配膳室の牛乳保冷庫を更新（6 月よりリース開始）した。		
1 7	第 1 学校給食センター建設工事。		
1 8	新第 1 学校給食センター 9 月から稼動。 旧第 1 学校給食センター解体工事。 第 2 学校給食センター実施設計。		
1 9	第 2 学校給食センター建設工事		
2 0	新第 2 学校給食センター 9 月から稼動。 食物アレルギー児童・生徒及び園児に対し、 9 月よりアレルギー対応表を作成配付。		
2 1	牛乳アレルギー児童・生徒及び園児に対し、 牛乳代金を給食費から控除。		
2 2	給食材料及び給食残菜のリサイクル方式による飼料化の実施。 9 月より第 1 学校給食センターの給食用食器が高強度磁器から P E N 樹脂に変更。		
2 3	給食費を保護者の指定口座から直接、市の指定口座へ振替納入する。		
2 4	9 月より第 2 学校給食センターの給食用食器が高強度磁器から P E N 樹脂に変更。		
2 6	給食費改定（4 月） 愛知県学校給食優良共同調理場表彰を授与。	2 4 0	2 7 0
2 8	碧南市小中学校における食物アレルギー対応の基本方針を提示。		

3 給食実施計画

(1) 令和6年度給食回数

月	小学校	中学校	幼稚園	備 考
4	15回	15回	13回	1学期給食実施 小・中学校 4/9(火)～7/18(木) 幼稚園 4/11(木)～7/18(木) ※小学校1年生は4月16日(火)、幼稚園3歳児は5月7日(火)からそれぞれ開始する。
5	21	21	21	
6	20	20	20	
7	13	13	13	
9	17	17	17	
10	22	22	22	
11	19	19	19	
12	15	15	15	
1	16	16	16	
2	18	18	18	
3	14	14	14	
計	190	190	188	
				2学期給食実施 小・中学校、幼稚園 9/4(水)～12/20(金)
				3学期給食実施 小・中学校、幼稚園 1/9(木)～3/21(金) ※中学校3年生は3月6日(木)、幼稚園5歳児は3月17日(月)、小学校6年生は3月18日(火)を給食最終日とする。

(2) 栄養管理

学校はバランスのとれた栄養豊かな献立を提供することにより食生活の改善、ひいては生涯を健康で過ごす基礎を培うものである。また、下表に示すように家庭内では摂取しにくい微量栄養素の割合が高くなっており、児童生徒の健康管理に一層の配慮がされている。

(3) 主食

① 米飯……週4回 ② パン……週1回 ③ めん類……月1回

(4) 牛乳

毎食。栄養が総合的にかつバランス良く含まれており、特にカルシウムが多い。

(5) 副食

学校給食摂取基準を満たすように、標準食品構成表に配慮しつつ、季節(旬)のもの、行事食・地元特産品を取り入れたり、新献立にも取り組み、魅力ある食事内容とする。

○ 学校給食摂取基準(1人1回当たり)

区分	栄養素	エネルギー kcal	たんぱく質 %	脂肪 %	食塩 g	カルシウム mg	鉄分 mg	ビ タ ミ ン				食物 繊維 g
								A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	
幼稚園		490	全体の 13～20%	全体の 20～30%	1.5	290	2.0	190	0.3	0.3	15	3.0
小学校	低学年	530			1.5	290	2.0	160	0.3	0.4	20	4.0
	中学年	650			2.0	350	3.0	200	0.4	0.4	25	4.5
	高学年	780			2.0	360	3.5	240	0.5	0.5	30	5.0
中学校		830			2.5	450	4.5	300	0.5	0.6	35	7.0

4 調理場の概要

	碧南市第1学校給食センター	碧南市第2学校給食センター
所在地	碧南市小屋下町3丁目15番地	碧南市小屋下町3丁目15番地
電話	0566(42)2504	0566(48)0983
FAX	0566(48)7391	0566(48)7393
開設年度	昭和48年度 改築：平成18年度	昭和56年度 新築移転：平成20年度
敷地面積	9,027.69㎡	第1学校給食センターと同じ
建物面積	2,844.00㎡	1,423.40㎡
調理能力	5,400食	3,720食
施設の概要	本館（鉄骨造2階建） 2,819.43㎡	調理場（鉄骨造1階建） 1,226.14㎡
	ブローアール室（鉄筋コンクリート造） 14.69㎡	車庫休憩室棟（鉄骨造1階建） 197.26㎡
	ポンプ室（ステンレスパネル造） 9.88㎡	
施工 主体工事	梶川建設株式会社（建築工事）	親和建設株式会社（建築工事）
主な厨房設備		
蒸気回転釜	10基	7基
ガス回転釜	1基	1基
連続式揚物機	1基	1基
スチームコンベクションオープン	3基	2基
フードスライサー	3基	2基
カッター類	1基	1基
ミキサー類	2基	1基
球根皮むき機	1基	1基
食器洗浄機	1基	1基
食缶洗浄機	1基	1基
コンテナ洗浄機	1基	1基
包丁等殺菌庫	3基	4基
食缶器具類消毒保管庫	22基	17基
シンク（三連）	6台	4台
コンテナ	41台	23台
小型洗浄機	1基	1基
ボイラー	2基	1（第1と併用）0基
真空冷却機（チラー付）	1基	1基

5 碧南市学校給食センターの設置に関する条例

平成3年12月26日
条例第62号

碧南市学校給食センターの設置および管理に関する条例（昭和48年碧南市条例第12号）の全部を改正する。

（趣旨）

第1条 この条例は、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、学校給食センターの設置について必要な事項を定めるものとする。

（設置）

第2条 碧南市立学校の設置に関する条例（平成3年碧南市条例第61号）別表に掲げる学校（以下「学校」という。）の学校給食を適正かつ円滑に実施するため、調理、栄養指導等の業務を一括処理する施設として、学校給食センター（以下「給食センター」という。）を設置する。

2 給食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
碧南市第1学校給食センター	碧南市小屋下町3丁目15番地
碧南市第2学校給食センター	

（職員）

第3条 給食センターに所長その他の職員を置く。

（審議会の設置）

第4条 給食センターの運営に関する重要な事項について調査及び審議をするため、碧南市学校給食センター運営審議会（以下「審議会」という。）を置く。

（審議会の組織）

第5条 審議会は、委員20人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、教育委員会が任命する。

- (1) 識見を有する者
- (2) 学校PTAの役員
- (3) 学校の長

3 委員の任期は、2年とする。ただし、委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

4 委員は、再任されることができる。

（審議会の会長及び副会長）

第6条 審議会に、会長及び副会長各1人を置く。

2 会長は、教育委員会が任命し、副会長は会長が指名する。

3 会長は、会務を総理し、審議会を代表する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときは、その職務を代理する。

（審議会の会議）

第7条 審議会は、会長が招集する。

2 審議会は、委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

3 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

（委員の報酬及び費用弁償）

第8条 委員の報酬その他職務を行うために要する費用の弁償については、別に条例で定める。

（委任）

第9条 この条例に定めるもののほか給食センターについて必要な事項は、教育委員会が定める。

附 則

1 この条例は、平成4年4月1日から施行する。

2 この条例の施行の際現に任命され、又は指名されている碧南市学校給食センター運営委員会の委員又は会長若しくは副会長は、その任期が満了するまでの間、この条例の規定により任命され、又は指名された審議会の委員又は会長若しくは副会長とみなす。

附 則（平成5年3月11日条例第15号）

この条例は、平成5年6月1日から施行する。

附 則（平成20年6月30日条例第21号）

この条例は、平成20年9月3日から施行する。

6 碧南市学校給食センターの管理に関する規則

平成4年2月14日

教育委員会規則第1号

碧南市学校給食センター規則（昭和48年碧南市教育委員会規則第1号）の全部を改正する。

（趣旨）

第1条 この規則は、地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第33条の規定に基づき、学校給食センター（以下「給食センター」という。）管理運営について必要な事項を定めるものとする。

（所掌事務）

第2条 給食センターの所掌事務は、次のとおりとする。

- （1）学校給食の献立の作成に関すること。
- （2）学校給食用物資の購入に関すること。
- （3）学校給食の調理に関すること。
- （4）学校給食の運搬に関すること。
- （5）前各号に掲げるもののほか学校の幼児、児童及び生徒に係る栄養指導等に関すること。

（職員の職務）

第3条 給食センターに次の各号に掲げる職員を置き、その職務は当該各号に定めるところによる。

- （1）所長 給食センターの事務を掌理し、所属職員を指揮監督する。
- （2）栄養士 学校給食の献立の作成、調理の指導及び栄養の指導に従事する。
- （3）前2号に掲げる職員以外の職員 上司の命を受け、担当する事務に従事する。

附 則

この規則は、平成4年4月1日から施行する。

附 則（平成4年6月25日教委規則第11号）

この規則は、平成4年7月1日から施行する。

附 則（平成15年3月19日教委規則第4号）

この規則は、平成15年4月1日から施行する。

附 則（平成18年3月20日教委規則第2号）

この規則は、平成18年4月1日から施行する。

附 則（平成19年3月20日教委規則第3号）

この規則は、平成19年4月1日から施行する。

7 碧南市学校給食センター運営審議会委員名簿

任期 令和5年4月1日～令和7年3月31日

※任期 令和6年4月1日～令和7年3月31日

区 分		職 名	氏 名
1号委員	識見を有する者	衣浦東部保健所 課長	かわしま すぎこ 川島 杉子
		学校保健会会長	こまち あきひこ 小町 昭彦
		歯科医部会代表	みしま ともひこ 三島 知彦
		薬剤師部会長	いしかわ じゅんや 石川 順也
		※ 給食主任会代表 (新川中学校給食主任)	すずき まな 鈴木 真奈
2号委員	学校PTAの役員 PTA連絡協議会 給食担当	※ 日進小学校PTA役員	やまなか しげとし 山中 成俊
		※ 東中学校PTA役員	すずき ひろき 鈴木 弘樹
3号委員	学校の長	※ 鷺塚小学校長	はらだ ともひろ 原田 朋浩
		西端小学校長	かみや あきら 神谷 晃
		中央小学校長	すぎうら みちふみ 杉浦 道文
		※ 棚尾小学校長	こじま ひろあき 小島 広明
		※ 新川小学校長	すぎうら みほ 杉浦 美穂
		※ 新川幼稚園長	はせがわ ともこ 長谷川 智子

※ 運営審議会委員の任期は、碧南市学校給食センターの設置に関する条例第5条第3項により原則2年とする。委員が欠けた場合の補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。給食主任・PTA代表は、委員が欠けた場合に該当し、任期は1年とする。

8 碧南市学校給食主任・給食会計担当者・配膳員・校務員名簿

施設名	電話番号	給食主任	給食会計	配膳員	校務員(AM)	校務員(PM)
新川小学校	41-0998	相本 菜津子	長谷部 富三恵 谷川 智洸	河本 潤	杉浦 光子	伊藤 めぐみ
中央小学校	42-8700	守島 叶菜	村瀬 由	—————	中口江津子	小林はるみ
大浜小学校	41-0990	池田 乃愛	中嶋 祐輔	吉田真砂子	杉本 紀代美	齋藤 厚子
棚尾小学校	41-0993	濱邊 優子	森 一	長坂 真理	堤 美春	上野 則子
日進小学校	41-0995	七田 佳代	野々山 博子	—————	関原 律子	岩永 真弓
鷺塚小学校	41-0996	新美 真里奈	中根 広貴	進藤 佑美	金原みゆき	小笠原聡子
西端小学校	48-1542	手島 恵理	石川 亜美	—————	三島美智代	美濃 瑞音
新川中学校	41-0997	鈴木 真奈	伊藤 響一	—————	角谷 美保子	新美希巳江
中央中学校	42-3223	永谷 香帆	福井 晶琴	—————	川隅恵美子	竹下 忍
南 中学校	41-0991	安江 麻衣子	牧山 裕基 松原 康佑	鈴木 真希	磯貝かすみ	岡田由佳里
東 中学校	41-0994	岡本 由美子	永井 悠子 杉本 倫子	—————	永田 典子	矢野 玲子
西端中学校	48-0981	早川 美幸	高木 一恵	—————	小笠原順子	杉浦 美佳
新川幼稚園	41-6552	角谷 知映	鈴木 佐和子	名倉 由紗	—————	—————
中央幼稚園	48-4403	小澤 とみ子	池田 双葉	杉浦 しのぶ	—————	—————
大浜幼稚園	41-0992	高須 順子	浅井 美恵子	岩瀬 恵子	—————	—————
棚尾幼稚園	42-1121	神谷 誉子	倉内 富子	生田 久美子	—————	—————
西端幼稚園	48-0777	長谷川 千恵	鹿島 友美	鈴木 郁江	—————	—————

教育委員会所管主要事業一覧表

(庶務課) 学校給食センター

単位：千円

教育委員会所管主要事業一覧表

(庶務課) 学校給食センター

単位：千円

科 目	事 業 名	R04当初	R05当初	R06当初	説 明
1 0 款 6 項 6 目 学校給食費	1-2 学校給食事務管理事業	948	994	3,449	給食管理システム保守委託料に要する経費
	1-3 学校給食費徴収事務業務委託事業	7,289	11,559	7,425	学校給食費等口座振替システム業務に要する経費
	2-1 施設維持管理事業	91,613	121,127	107,124	学校給食センターの建物等の維持管理に要する経費
	2-2 器具維持管理事業	533	561	561	学校給食センターの各調理機器等の維持管理に要する経費
	3-1 器具整備事業	902	900	900	調理器具・食器の整備に要する経費
	4-1 学校給食センター運営審議会運営事業	58	58	51	運営審議会の開催に要する経費
	5-1 調理・洗浄器具等整備事業	137	137	137	衛生管理に要する経費
	5-2 給食業務職員管理事業	891	701	560	職員等検便検査料、職員用・見学者用 白衣被服代等（調理員用、配膳員用を除く）
	5-3 賄材料調達事業	351,184	357,810	365,304	給食用材料購入に要する経費
	5-4 食器具・食材料検査事業	583	583	583	食器具及び食材料の検査料
	5-5 給食残さ資源化事業	13,376	16,940	16,940	学校給食により発生する残さを資源化するために委託する経費
	6-1 学校給食配送事業	52,079	52,079	53,036	学校給食の配送、回収業務委託に要する経費
	7-1 (株)ヘキナンシティカンパニー委託事業	284,823	290,796	301,301	学校給食の調理業務、配膳業務等を委託するために要する経費
	8-1 学校給食費臨時事業	15,754	40,867	38,237	学校給食センターの管理運営に要する臨時的経費、施設・物品の臨時的修繕等
	計	820,170	895,112	895,608	

令和 5 年度

碧南市学校給食実施状況

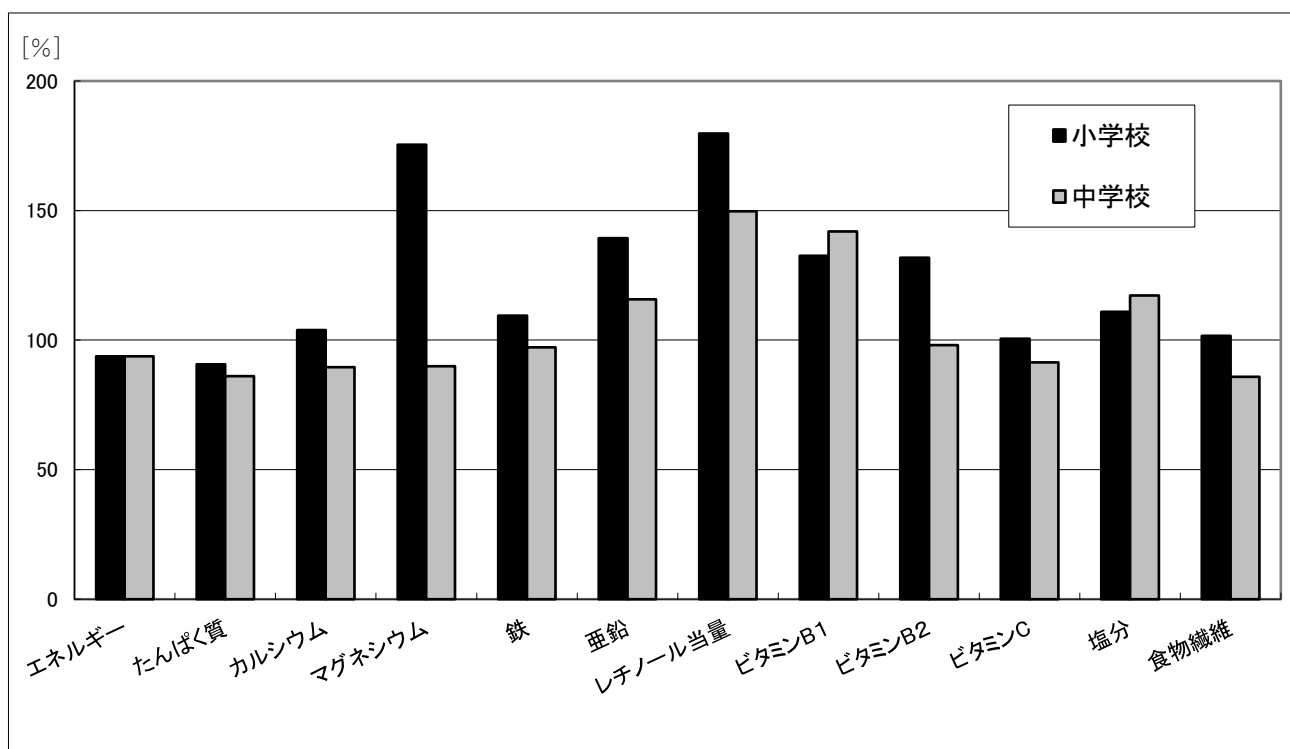
碧南市教育委員会 庶務課

1 栄養バランスのとれた給食づくり

(1) バランスのとれた給食・生活習慣病予防給食の実施

学校給食の食事内容の適正を期するため、学校給食における一人一回あたりの学校給食摂取基準が文部科学省より示されている。現状把握として毎月、学校給食栄養報告書を作成している。それに基づき、碧南市の令和5年度の平均栄養摂取状況を報告する。

<充足率（年間平均）>



<考察>

小学校では、エネルギー・たんぱく質が基準を下回った。中学校では、亜鉛・レチノール当量・ビタミンB1以外基準を満たすことができなかった。充足率は、残食量が影響するため、子どもたちが苦手と感じる食材もおいしく食べられるよう献立を工夫していきたい。また、コロナ禍の影響で給食を食べることへの意識が低くなっている児童生徒も多くいる。給食を食べることへの指導について学校へ働きかけをしていきたい。

(2) 碧南市生活習慣病若年化対策事業に協力参加

小中学校では、肥満傾向の児童・生徒に対し、養護教諭と連携して食事指導を継続的に行った。

健康課主催の小学校4年生対象の「健康へゴー！」教室で、血液検査や腹囲÷身長比から要保健指導となった児童に対して、医師、保健師、運動療法士、歯科衛生士と連携し、個別や集団で継続指導を行った。また、夏休みと冬休みの「健康へゴー！」教室においても食生活指導を行った。

(3) 食育指導

栄養教諭が学校と協議し、教科及び特別活動で食育指導を実施

題 名	実施日	対 象	内 容
赤しそについて学ぼう	6 月	鷺塚小 3 年生	J A あいち中央の協力を得て、生産者、料理人を招いて、赤しそについて理解を深めた。
保健集会	7 月	新川中 1 年生 南中 1 年生 中央中 1 年生 東中 1 年生	血液検査後の保健指導の一環として、食生活を整えるポイントについて伝えた。
健康によい食生活について考えよう	7 月	新川中 1 年生 南中 1 年生 中央中 1 年生	血液検査で要指導の対象となった生徒に毎日の食生活で気を付けるとよいことを伝えた。
給食について知ろう	7 月	鷺塚小 1 年生	給食が出来上がるまでの様子について知らせた。
元気のでる朝ごはんを知ろう (学校保健委員会)	9 月	中央小 3 年生	養護教諭と連携し、朝食のはたらきや、バランスのよい朝食について知らせた。
学校保健委員会	9 月	日進小 5・6 年生	養護教諭と連携し、睡眠などの生活習慣を見直し、朝ごはんを食べる大切さを伝えた。朝ごはんの内容にも着目し、バランスよく食べるためのポイントを話した。
すくすく教室	9 月～3 月	中央小 4 年生 大浜小 4 年生 日進小 4 年生	血液検査で要指導の対象となった児童の中で希望者に個別指導を実施した。

にんじん博士になろう	10月	大浜小 3年生	自分たちが育てているにんじんの知識を深めるためににんじんの栄養やよりおいしく栄養をとるコツなどを知らせた。
浜っ子へおくる『スペシャルこんだて』を作ろう	10月	大浜小 6年生	給食を教材にバランスのよい献立と献立のたて方を学び、浜っ子（新一年生）に向けた一食分の献立を作成した。
献立のたてかたについて知ろう	10月	鷺塚小 6年生	1食分の献立を考える時のポイントを伝えた。
学校保健委員会	10月	大浜小 3年生	ベジアップ週間（野菜をたくさん食べよう週間）を計画し、養護教諭と連携してよりよく成長するための食生活のポイントを伝えた。
給食センター見学	10月 2月	中央小 2年生 日進小 2年生	給食センターへ見学に行き、調理風景を見たり、調理道具に触れたりした。
どんな食べ物にどんな働きがあるのかな	12月 1月	日進小 5年生 大浜小 5年生	給食の食材を五大栄養素に分け、それぞれの働きを学んだ。
資料を見て考えたことを話そう	2月	中央小 5年生	教科書に載っている日本の食品ロスのグラフを碧南市の給食におきかえて提示した。
よりよく育つための生活	2月	日進小 4年生	養護教諭と連携し、体育科（保健領域）で授業をした。

（４）給食時指導

栄養教諭が給食時に学校に出向き、栄養指導を実施した。

対象学年	実施予内容
小学校1年生	野菜を知ろう
小学校3年生	主食・主菜・副菜をそろえよう
小学校5年生	朝食（生活リズムを見直す）
中学校1年生	朝食（脳の働き・持久力）

例年、栄養バランスを考えた食生活を自己管理できる能力を高めるため、学童期から栄養について興味と関心を持たせることが大切であると考え、給食時の10分程度の時間を利用し、楽しみながら栄養についての学習ができるよう指導している。特に中学校1年生については、生活習慣の基本となる朝食についての指導を行った。

2 豊かな感性を育てる学校給食づくり

(1) 卒業記念スペシャルメニュー

中学校3年生を対象に卒業を記念して、人気献立であるハヤシシチュー、メンチカツ、海そうサラダに加え、中学校3年生のみ、焼きそば、ケーキを加えたスペシャルメニューを提供した。

(2) ふれあい給食の実施

調理員、栄養教諭、センター職員等が小学校へ出向き、一緒に給食を食べて、食に関する理解を深めた。幼稚園については実施予定であったが、インフルエンザの流行により中止となった。

3 安全な給食づくり

(1) 食品・食器等の検査

月に一回、半田市医師会健康管理センターにおいて、腸管出血性大腸菌 0-157、サルモネラ、細菌数等の検査を行った。検査結果は【別表1】のとおり。

(2) 調理従事者の衛生教育

4月10日	「衛生講習会」「食物アレルギー」研修会を実施
7月21日	衣浦ブロック衛生講習会に参加
8月24日 25日28日	「場内、各担当班の実務研修」勉強会を実施
9月4日	「毛髪混入ゼロを目指そう」研修会を実施
12月25日	「手洗いチェッカー」研修会を実施
1月10日	「ノロウイルス研修」、「嘔吐物の処理の仕方」研修会を実施

4 学校給食の認識を深める

(1) 学校給食週間（1月23日から1月29日）

学校給食の意義、役割等について理解と関心を高めるため、愛知県の郷土料理や碧南産食材を使った献立を提供した。特に、1月23日の碧南にんじんの日には、碧南にんじん部会より提供された「へきなん美人」を使い、『にんじんきんぴら』、『へきなん美人の白みそ汁』を提供した。また、碧南市で醸造された「白しょうゆ」と愛知県産のにんじん（すりおろし）を使用した『鶏肉のにんじんソースがけ』も提供し、すべての料理のにんじんを使用した「にんじん献立」を提供した。

(2) 食育月間・食育の日

6月19日に「愛知を食べる学校給食の日」として県内の旬の食材や碧南産食材を紹介する献立を提供した。また、11月22日には「秋を感じる和食の日」として、碧南市で醸造された「有機白しょうゆ」「有機みりん」や、秋が旬の食材、地場産物を使い、和食のよさである、季節を感じることでできる献立を提供した。

【愛知を食べる学校給食の日】

あいちぶたのサマーソース、チンゲンサイのピリ辛サラダ、へきなん新玉ねぎのみそ汁、蒲郡みかんゼリー

【秋を感じる和食の日】

栗・しめじ・れんこんなどの秋が旬の食材を使った秋色丼ぶり、豆腐ハンバーグの紅葉おろしかけ、かぶのすまし汁、抹茶大福

(3) 学校給食試食会

保護者等が児童・生徒と同じ給食を試食することで、望ましい学校給食のあり方や栄養についての理解を深めてもらう予定だったが、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策として、中止した。

(4) 食育だよりの発行

第1号	4月10日発行	学校給食を詳しく知ろう 目指せ！給食マスター
第2号	6月16日発行	愛知を食べる学校給食の日について 碧南市の特産物「たまねぎ」
第3号	7月14日発行	夏を元気に過ごすための食生活のポイント 夏は朝ごはんがとっても大事！！
第4号	9月19日発行	「野菜」や「果物」、食べていますか？ 知っていますか？健康日本21
第5号	11月17日発行	秋を感じる和食の日 「だし」について知ろう
第6号	1月22日発行	クッキングコンテストの結果発表と料理の紹介

(5) クッキングコンテスト

小学校5・6年生を対象に、地元の産物を使った自分で簡単にできる朝ごはん献立を募集。応募総数903点の中から、書類選考で選ばれた5名でコンテストを実施した。詳細は【参考資料1】のとおり。

5 その他食事内容の充実を図る

献立研究会

栄養教諭、給食主任代表及び調理員等により、給食献立の質の向上や新献立の検討のために学期毎に実施。

令和5年度 食品、食器等検査結果表

【別表1】

月	品 名	検 査 項 目	結 果
4月25日	赤ピーマン	残留農薬検 (クロルピリホス、クロル フェナピル、ダイアジノ ン、マラチオン)	不検出
	豆腐 (第1センター)	一般生菌数	1.3×10^2 (CFU/g 以上)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	豆腐 (第2センター)	一般細菌数	2.2×10^2 (CFU/g 以上)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
5月17日	豚ひき肉 (第1センター)	一般細菌数	1.1×10^5 (CFU/g)
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	チンゲンサイの白だしナ ムル (第1センター)	一般細菌数	2.0×10 (CFU/g)
		サルモネラ菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	たけのこ水煮 (第2センター)	一般細菌数	10 未満 (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	チンゲンサイの白だしナ ムル (第2センター)	一般細菌数	2.0×10 (CFU/g)
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
6月29日	ベーコン (第1センター)	一般細菌数	10 未満 (CFU/g)
		E. coli	陰性
		サルモネラ菌	陰性
		保存料 (ソルビン酸)	不検出
	白菜 (第1センター)	残留農薬検 (クロルピリホス、クロル フェナピル、ダイアジノ ン、マラチオン)	不検出
	鶏もも皮つき 7mm スライ ス (第2センター)	一般細菌数	6.9×10^3 (CFU/g)
		サルモネラ菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	かまぼこ (第2センター)	一般細菌数	10 未満 (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
		保存料 (ソルビン酸)	不検出
7月13日	生揚げ (第2センター)	一般細菌数	3.2×10^2 (CFU/g 以上)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	すいか (第2センター)	一般細菌数	10 未満 (CFU/g)
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	大椀 (第1・2センター)	澱粉性残留物	不検出
9月20日	枝豆サラダ (第1センター)	脂肪性残留物	不検出
		一般細菌数	10 未満 (CFU/g)
		黄色ブドウ球菌	陰性
	鶏肉もも皮付き 7mmスラ イス (第1センター)	病原性大腸菌O157	陰性
		一般細菌数	3.4×10^5 (CFU/g)
		サルモネラ菌	陰性
	生麩 (第2センター)	病原性大腸菌O157	陰性
		一般細菌数	10 未満 (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性

月	品 名	検 査 項 目	結 果
9月20日	れんこんいちょうスライス（第2センター）	一般細菌数	2.6×10 ⁸ （CFU/g）
		大腸菌群	1.1×10 ² （CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
10月16日	れんこんいちょうスライス（第1センター）	一般細菌数	7.2×10 ⁶ （CFU/g）
		大腸菌群	9.8×10 ³ （CFU/g）
		サルモネラ菌	陰性
	海藻サラダ（第1センター）	一般細菌数	10 未満（CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	豚肉ももスライス（第2センター）	一般細菌数	3.2×10 ⁴ （CFU/g）
		サルモネラ菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	ベーコン（第2センター）	一般細菌数	10 未満（CFU/g）
		E.coli	陰性
		サルモネラ菌	陰性
保存料（ゾルビン酸）		不検出	
11月16日	りんごカット（第1センター）	一般細菌数	3.0×10（CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	フルーツポンチ（第2センター）	一般細菌数	10 未満（CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	大椀（第1・2センター）	澱粉性残留物	不検出
	小椀（第1・2センター）	脂肪性残留物	不検出
皿（第1・2センター）	脂肪性残留物	不検出	
12月14日	豚ひき肉（第1センター）	一般細菌数	3.0×10 ⁴ （CFU/g）
		サルモネラ菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	たけのこの水煮（第1センター）	一般性細菌	10 未満（CFU/g）
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	赤ピーマン（第2センター）	残留農薬検 （クロルピリホス、クロルフェナピル、ダイアジノン、マラチオン）	不検出
	豆腐（第2センター）	一般性細菌	8.0×10 ² （CFU/g）
大腸菌群		陰性	
黄色ブドウ球菌		陰性	
1月16日	白だし海藻サラダ（第1センター）	一般細菌数	2.6×10 ² （CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	冷凍とうもろこし（第1センター）	一般細菌数	1.5×10（CFU/g）
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	蒸し大豆（第2センター）	一般細菌数	10 未満（CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
冷凍いんげん（第2センター）	一般細菌数	2.2×10 ² （CFU/g）	
	大腸菌群	陰性	
	黄色ブドウ球菌	陰性	
3月5日	かつお節（第2センター）	一般細菌数	2.8×10 ² （CFU/g）
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性

※E. coli : 糞便系大腸菌群、腸管出血性大腸菌 : O-157

※食品衛生法に基づく基準値を超える検体はありませんでした。

食育だより

令和6年1月22日
6号
碧南市教育委員会

第16回ほくたち、わたしたちにまかせてかんたん碧南朝ごはん ～朝から野菜をたくさん食べよう～ クッキングコンテスト

小学校5・6年生の児童を対象に、地場産物を使った「主食・おかず・汁物」の朝ごはんの献立を募集しました。今年度は903名の応募があり、5名が書類審査を通過しました。令和5年12月26日（火）にあおいパーク料理加工室にて本選を行いました。結果は以下のとおりです。（敬称省略、奨励賞は学校順に記載）

朝ごはんクッキングコンテスト結果発表

賞	学 校 名	学 年	氏 名	料 理 名
最優秀賞	棚尾小学校	6年	横田 結心	野菜たくさん朝ごはん
優秀賞	日進小学校	5年	石橋良太郎	げきうま元気なへきなん朝ごはん
奨励賞	中央小学校	5年	村松 英祐	栄養万点カラフル朝ご飯
	大浜小学校	6年	磯貝 心希	碧南美ナスで朝ごはん
	西端小学校	6年	上野 妃華	朝からもりもりしらすトースト

★★ 受賞者のみなさんの感想 ★★

家族に食べてもらって「おいしい」と言ってくれた時が一番うれしかった。

これからも料理をするときに火の強さ、時間、切り方を工夫してやりたい。

コンテストの前は、できなかったことが、家族からのアドバイスでできるようになった。



コンテストの前は料理をしなかったけど、コンテストの練習をするうちに料理が楽しくて、料理を作ることもいいなと思った。



料理をとおして人と関わるのができてよかった。これからは、もっと料理を作って、食べた人と関わり、人の笑顔を増やしていけたらなと思った。

保護者の感想

- ・落ち着いて料理ができていたのでよかった。
- ・家で困っているとすぐに手を差し伸べていたが、見守る中で自分自身で成長する姿を見ることができた。
- ・どうしたらおいしく作れるか、家族で話し合いながら練習した。これを機にもっと料理が好きになってくれると嬉しい。
- ・コンテストのために何回も練習してきて、「お母さんが体調不良の時は作ってあげる」とたのもしー一言をいってくれた。料理について学ぶよい経験になった。
- ・コンテストをきっかけに自分の住んでいる市の特産物を知ることができ、他の面からも勉強になった。

作ってみよう！コンテスト最優秀作品

野菜たくさん朝ごはん



	<材料 3人分>		<作り方>
主食	パケット	9枚	① パケットを1cmの厚さに切る。葉生姜は千切りにする。 ② ジャがいもをスライサーで薄く切り、600wで1分電子レンジで加熱する。 ③ パケットにトマトソースをぬり、さば・ジャがいも・チーズの順にのせ、オーブントースターで2分焼く。 ④ 葉しょうがを振りかける。
	さば缶	190g	
おかず	ジャがいも	小1個	① トマト・きゅうり・なすは8mm角、オクラは5mmの輪切り、サラダチキンは一口大に切る。 ② オリーブ油でなすを炒める。 ③ ●の調味料を混ぜ合わせる。 ④ 器に野菜とサラダチキンを盛りつけ、③のドレッシングをかける。
	トマトソース	適量	
汁もの	葉しょうが	1本	① 玉ねぎはみじん切り、トマトは小さめのさいの目切り、キャベツは一口大にちぎる。 ② なべに水と玉ねぎ・トマトを入れて少し煮る。 ③ 残りの野菜・牛乳・みそを加えて煮る（煮たて過ぎないように注意する）。 ④ あら熱をとって、冷蔵庫で冷やす。
	とろけるチーズ	適量	
	サラダチキン	100g	
	なす	1本	
	オクラ	3本	
	トマト	1個	
	きゅうり	1/2本	
	とうもろこし(缶)	60g	
	オリーブ油	適量	
	●しょうゆ	大さじ1/2	
	●オリーブ油	大さじ1	
	●りんご酢	大さじ1	
	●すりおろし玉ねぎ	小さじ1	
	玉ねぎ	1/2個	
	トマト	1個	
	とうもろこし(缶)	70g	
	キャベツ	2～3枚	
	牛乳	200ml	
	顆粒コンソメ	小さじ2	
	ミックスみそ	小さじ2	
	水	150ml	

※碧南市産の食材は太字になっています。

3月～7月にかけて、給食に受賞作品が登場します。どの料理が出てくるのか、お楽しみに！



令和 6 年度

碧南市学校給食実施計画書

碧南市教育委員会 庶務課

1 基本方針

学校給食法は、第2条に学校給食の目標を次のように定め、教育の目的を具体化するための努力を求めている。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。(心身の健康)
- (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。(食事の重要性)
- (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。(社会性)
- (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。(感謝の心)
- (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。(社会性・感謝の心)
- (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。(食文化)
- (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。(食品を選択する能力)

当市も今日まで、その目標の達成をめざして幾多の困難を克服しつつ、着実に成果をあげてきた。

基より学校給食の指導は、学校教育目標と直結して全教育活動の中で行われなければならないが、指導要領の改訂に伴い、健康教育の一環としての食育指導や給食指導の位置づけが一層明確化されている。

したがって、健康教育面を重視しつつ、豊かな心とたくましく生きる力をもつ児童生徒を育てる援助ができればと、次項の目標を基に事業を推進する。

また、平成8年度に発生した病原性大腸菌O-157をはじめ、全国の学校給食で食中毒が発生している中、平成9年4月1日文体学第266号及び平成15年3月31日文科ス第486号、平成17年3月31日文科ス第462号、平成21年3月31日文科ス第64号で示された「学校給食衛生管理基準」を基に、当市では引き続き施設管理の改善、調理作業の見直し等、衛生面の徹底をはかり安全な給食づくりを行っていく。

<目標>

- ・栄養バランスのとれた給食づくりをする。
- ・安全な給食づくりをする。
- ・豊かな感性を育てる給食づくりをする。
- ・学校給食の認識を深める。

2 施策

(1) 栄養バランスのとれた給食づくりをする

ア バランスのとれた給食の実施

栄養バランスのとれた多様な献立づくりをし、児童生徒の健康保持増進に努める。

カルシウム・鉄は、家庭でも摂取が難しい栄養素なので、強化食材を取り入れるなど、少しでも基準に近づくよう努める。

イ 生活習慣病予防に配慮し、日本型食生活を推奨する献立の実施

生活習慣病予防に効果のある食物繊維や、カルシウム、鉄分をはじめミネラル豊富な食品、噛みごたえのある食品を使用したメニューを積極的に取り入れる。

ウ 給食時指導

給食時にクラスに訪問し、当日の給食を活用し、「食」に対する興味・関心を児童生徒に持たせ、よい食生活について理解させることを目的に実施する。小学校は栄養教諭で担当校を分担し、原則火曜日に巡回を行う（全クラス順番に巡回を実施）。中学校1年生は訪問計画【別表1】（P5）のとおり実施する。

エ 食育指導

食育基本法が制定され、食育指導の重要性が叫ばれるようになり、碧南市においても、教育委員会の努力目標として、給食の時間、家庭科、体育科（保健領域）、学級活動、総合的な学習の時間などで食育関連の取り組みを充実させ、特に朝食欠食への歯止めをかけることを掲げている。

栄養教諭等は、教科及び給食を教材として授業を行う予定である。

また、2年に1回の食事アンケートを実施する。（令和6年度実施予定）

(2) 豊かな感性を育てる給食づくりをする

ア ふれあい給食

調理員、センター職員等が学校園へ出向き、児童・園児と一緒に給食を食べながらふれあいの場を持つものとする。日程は【別表2】（P6）のとおり。

イ 啓発用資料

予定献立表を各学級に掲示し、教材として活用する。また、家庭に毎月配布する。

ウ 放送用資料

給食時の放送用資料として、日々の献立のねらいやメッセージを月ごとにまとめ、小学校に配布する。

(3) 安全な給食づくりをする

ア 衛生管理の徹底

学校給食の施設設備については、学校給食衛生管理基準に基づき整備を図り、衛生管理を徹底する。

イ 食品・食器の検査

定期的に抜き取りで、厚生労働省登録検査機関である愛知県学校給食会の検査室及び専門機関において実施する。予定表は【別表3】(P7)のとおり。

なお、より安全性を確認するため、食材納入業者の理解と協力を得て使用する食品の検査を自主的に行っていただき、食材納入業者の衛生管理水準を向上するための取り組みを促す。

ウ 関係者の意識向上

衛生管理研修会の充実を図る。

(4) 学校給食の認識を深める

ア 学校給食週間(1月23日～1月29日)

本週間は、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることを目的とする。本年度は給食に地場産物を生かした献立や愛知県の郷土料理を取り入れる。

イ 保護者に対しての試食会

保護者及び関係者に、給食に対する正しい理解を図ることを目的とする。各学年、年1回以内の実施とする。

ウ 食育だよりの発行

年6回、給食に関するテーマについて発行する。また、「朝ごはん」に関する内容も情報発信していく。発行月は、4月、6月(愛知を食べる学校給食の日)、7月、9月、11月(和食または地産地消献立について)、1月(クッキングコンテスト結果)を予定している。

エ クッキングコンテスト（１２月２５日実施予定）

一日の食事の中で一番大切な「朝食」を取り上げ、碧南市で生産されている食材や産物を取り入れ、朝から野菜をしっかり食べることができるように「ぼくたち、わたしたちにまかせて かんたん碧南朝ごはん～朝から野菜をたくさん食べよう～」をテーマとして、子どもが一人で調理できる「朝食」献立について、小学生５・６年生を対象に募集し、冬休み中にコンテストを実施する。入賞献立は食育だよりに掲載し、実施可能なものは学校給食に取り入れる。

オ 食育月間・食育の日（６月１９日）

愛知県では、国の食育基本計画に定められた「食育月間」である６月に「食育の日」である１９日を含む週にて、地場産物を活用した「愛知を食べる学校給食の日」を計画している。

碧南市では、地場産物の紹介や地域に伝わる郷土料理等の食文化についての啓発資料として、食育だよりを活用する。

また、「和食の日」（１１月２４日）に合わせ、地場産物の活用を行いつつ、和食の推奨に努める。（１１月２１日実施予定）

カ 食物アレルギーへの対応

希望者へ「食物アレルギー詳細な献立表」【参考資料１】（Ｐ８）を配布し、給食センターのホームページでも情報を公開する。また、牛乳アレルギーの児童等に対しては牛乳を提供しないものとし、牛乳代金相当額の減額を行う。

【食物アレルギーの詳細な献立表の格納場所】

幼稚園…【全庁共有】－【幼稚園】－【詳細な献立】

小中学校…【教員センターサーバー】

参考資料

- ・学校給食指導の手引き（平成４年 文部省）
- ・学校給食の管理と指導（愛知県教育委員会 愛知県学校給食会）
- ・望ましい食事環境を目指して（平成２年３月 日本体育・学校給食センター）
- ・学校給食衛生管理基準（平成９年４月１日 文体学第２６６号、一部改訂 平成１５年３月３１日文科ス第４８６号、一部改訂 平成１７年３月３１日文科ス第４６２号、一部改訂 平成２１年３月３１日文科ス第６４号通知）

【別表 1】

令和 6 年度 栄養教諭等の巡回校訪問（給食時指導）計画

	第 1 学校給食センター		第 2 学校給食センター		
	新川中	東中	西端中	南中	中央中
9/9（月） ～20（金）			1 年		
9/24（火） ～10/4（金）					1 年
10/28（月） ～11/8（金）	1 年	1 年		1 年	

- 1 参加者 栄養教諭
- 2 実施日 上記のとおり。ただし、学校行事等ある場合はセンターと調整する。
（前月に、日にちと訪問クラスを決定する。）
- 3 内 容 給食時にクラスに入って、10分程度食指導を行う。
中学校 1 年生：朝食（脳の働き・持久力）
- 4 その他 中学校 2・3 年生の訪問については、各学校の要望に応じて行う。

【別表 2】

令和 6 年度 ふれあい給食計画

予 定 月	第 1 センター関係校	第 2 センター関係校
6 月	日進小学校	棚尾小学校
7 月	新川小学校	中央小学校
10 月	西端小学校 大浜幼稚園 棚尾幼稚園	大浜小学校
11 月	鷺塚小学校 新川幼稚園 中央幼稚園	
12 月	西端幼稚園	

- 1 参加者 小学校：調理員 2 名、栄養教諭
幼稚園：調理員 2 名、センター職員
- 2 実施日 上記実施予定月とし、実施日については当該施設と協議する。
- 3 内 容 参加者がクラスに入り、児童・園児と一緒に給食を食べる。

【別表 3】

令和 6 年度 食品、食器等検査予定表

月	品 名	検 査 項 目	月	品 名	検 査 項 目
4 月	こんにゃく	細菌数 大腸菌群	10 月	野菜	腸管出血性大腸菌 残留農薬
	練り物	細菌数 大腸菌群 保存料		焼きそば	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
	鶏卵	細菌数 サルモネラ菌		調理済み食品 (当日の給食)	細菌数 E-coli 黄色ブドウ球菌
	食器 (3 種)	細菌数 (拭き取り) 大腸菌群 (拭き取り)	11 月	豆腐	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
5 月	生揚げ	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌 腸管出血性大腸菌		豚肉	細菌数 腸管出血性大腸菌
	牛肉 (ひき肉)	細菌数 腸管出血性大腸菌		調理済み食品 (当日の給食)	細菌数 E-coli 黄色ブドウ球菌
6 月	味噌	保存料		野菜・果物	残留農薬 腸管出血性大腸菌
	豚肉	細菌数 腸管出血性大腸菌		食器(大わん)第 1	残留脂肪 残留でんぷん
	野菜・果物	残留農薬 腸管出血性大腸菌		食器(大わん)第 2	残留脂肪 残留でんぷん
	調理済み食品 (当日の給食)	細菌数 E-coli 黄色ブドウ球菌	12 月	食器 (はし) 第 1	残留脂肪 残留でんぷん
7 月	鶏肉	細菌数 サルモネラ菌 腸管出血性大腸菌 抗菌剤		食器 (はし) 第 2	残留脂肪 残留でんぷん
	調理済み食品 (当日の給食)	細菌数 E-coli 黄色ブドウ球菌		なまふ	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
	食器(小わん)第 1	残留脂肪		切干し大根	漂白剤
	食器(小わん)第 2	残留脂肪	1 月	大豆製品	細菌数 大腸菌群 腸管出血性大腸菌
9 月	牛肉	細菌数 腸管出血性大腸菌		種実類	細菌数 大腸菌群
	食肉製品	サルモネラ菌 E-coli 黄色ブドウ球菌 保存料 細菌数		食器 (3 種)	細菌数 (拭き取り) 大腸菌群 (拭き取り)
	調理済み食品 (当日の給食)	細菌数 E-coli 黄色ブドウ球菌			
	食器 (3 種類)	細菌数 (拭き取り) 大腸菌群 (拭き取り)			

令和●年度●月分食物アレルギー詳細な献立表

碧南市第●学校給食センター

日	曜	牛乳	献立	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	アピー	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー	キウイ	牛肉	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	その他	調味料等			
			ご飯																																	
			とんかつ			●																	●				●									
			大根のそぼろ汁																																	かつおの素、 和風だし、しよ うゆ
●	木	○	らっかせいのにまめ							●																										しょうゆ、和風 だし
			あまみ																																	
			ご飯																																	
			鶏肉の																							●										スープストック
			ファイバースープ																																	トマト
			スコッチエッグ	●																				●												コンソメ
●	火	○	わふうドレッシング				●																	●		●										かつおエキス
			角チーズ		●																															チーズ

●印は、献立に含まれる義務表示、推奨表示のアレルギー原因物質を表示しています。

年間調味料のアレルギー原因物質は含まれていませんので、ご注意ください。

義務表示、推奨表示のアレルギー原因物質以外を記載しています。

卓上のドレッシング等も黒丸で記載します。

コンタミネーションについては記載していません。注意喚起については※を参考にしてください。

※水産物は、えび・かに・いわしが混ざる漁法で採取しています。練り製品に使用している魚が、えび・かにを食べています。詳しくは、給食センターへ問合せください。

※麺は、工場内でそばを加工しています。

問い合わせ先：学校給食センター 42-2504

「食物アレルギー詳細な献立表」や「献立表」は、碧南市のホームページにて公開しています。次月分の情報は、毎月20日以降に更新しますので是非ご活用下さい。

碧南市ホームページ⇒子育て・教育⇒食育・給食⇒今月の給食（献立表・食育だよ）

年間調味料（※年度内は同じものを使用します。変更になる場合は、お知らせいたします。年間調味料以外は、調味料等の欄にアレルギー原因物質が記載されています。）

食	品	アレルギー原因物質	食	品	アレルギー原因物質
和風だし	かつお、かつおエキス、まぐろエキス	大豆	卓上ノンエッグマヨネーズ	大豆	
洋風だし	大豆、豚肉	いわし	ソース	大豆	
ケチャップ	トマト	みそ			
ごま油	ごま	スープストック	豚肉、大豆、ゼラチン、かつおエキス、トマト		
オイスターソース	大豆、かきエキス	焼きそばソース	りんご、大豆、豚肉、かつお、かつおエキス、いわし、あじ、トマト		
練り中華だし	牛肉、鶏肉、豚肉	青じそドレッシング	小麦、大豆、りんご、豚肉、かつお節エキス、魚醤		

調味料のアレルギー原因物質について、年間調味料は最下段に記載します。
調味料等の欄には、年間調味料のみ記載します。（令和4年4月より変更）

【参考資料1】

令和6年度 学校給食実施回数

	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土
1学期	4月	5月	6月	7月
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
	15回 *4/9 1学期給食開始 *4/11 4・5歳児給食開始 *4/16 小1給食開始	21回 *5/7 3歳児給食開始	20回	13回 *7/18 1学期給食最終日
2学期	9月	10月	11月	12月
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31
	17回 *9/4 2学期給食開始	22回	19回 (11/22 学校ホリデー)	15回 *12/20 2学期給食最終日
3学期	1月	2月	3月	年間実施回数
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	190回
	16回 *1/9 3学期給食開始	18回	14回 *3/6 中3給食最終日 *3/17 5歳児給食最終日 *3/18 小6給食最終日 *3/21 3学期給食最終日	

備考

- 給食実施日は、土・日・祝祭日を含まない。
- 年度の給食開始日は、小学校の入学式の3日後とする。
ただし、小学1年は給食開始日の7日後(土・日・祝祭日を含む)とする。
また、4・5歳児は入園式の3日後(入園式が小学校の入学式より早い場合は、小学校入学式の3日後)、3歳児は5月連休後の初日とする。
- 学期の開始日は、始業式の2日後とする。学期の最終日は終業式の前日とする。
- 年度の給食最終日は、修了式の前日とする。
ただし、小学6年及び中学3年は卒業式の前日、5歳児は卒園式の前日とする。
- 上記は給食実施日の原則的な考え方とし、校長会及び園長会において、給食実施日の協議を経た後に決定する。