

# 碧南市学校給食センターの概要

令和2年8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。

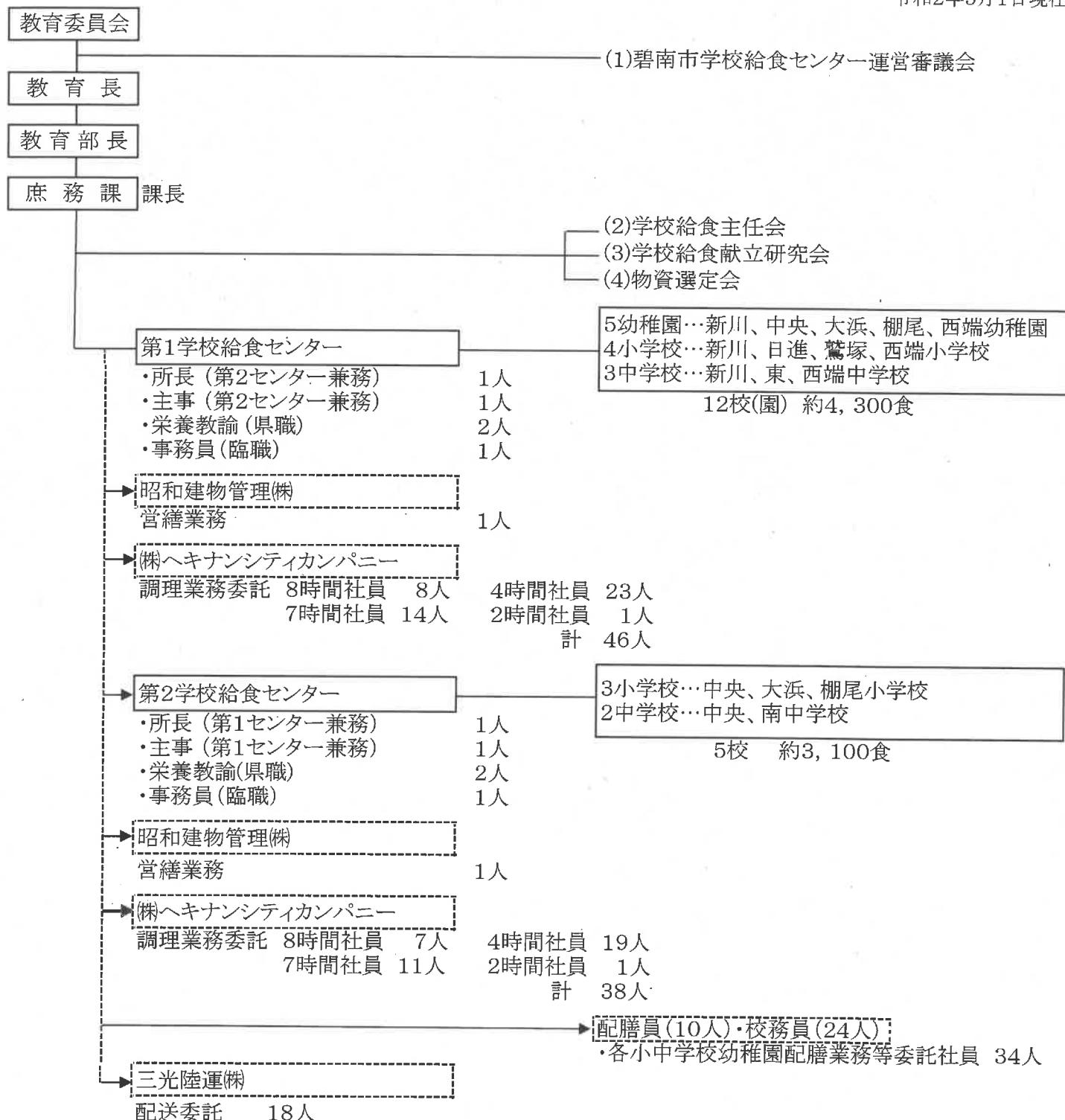
副食については、多種多様の食品を取り入れ、栄養のバランスのとれた献立づくりや、食育推進計画に基づき地元の農産物を取り入れる給食づくりをし、児童生徒の健康保持増進に努めています。

## 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2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、校長会代表、学識経験者等により構成され、年1回開催。
- (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一方式になった。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。		

## 2 学校給食のあゆみ 2/2

年 次	主な出来事	給食費（1食当たり）	
		小学校 (円)	中学校 (円)
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。		
8	小学校6年生を対象としたバイキング給食を実施。		
11	給食費改定（4月）	220	250
14	7月1日より㈱ヘ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。		
15	センター建替に伴う基本設計委託。		
16	センター建替に伴う実施設計委託。 4月から㈱ヘ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。		
17	第1学校給食センター建設工事。		
18	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。		
19	第2学校給食センター建設工事		
20	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。		
21	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。		
22	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PEN樹脂に変更。		
23	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。		
24	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PEN樹脂に変更。		
26	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。	240	270
28	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2年度給食回数

月	小学校	中学校	幼稚園	備考
4	0回	0回	0回	1学期給食実施 小学校 6/1(月) ~ 7/31(金) 中学校 " " 幼稚園 6/1(月) ~ 7/17(金) ※4月から5月末まで新型コロナウイルス感染症対策により、給食中止し、夏季休業短縮により、小中学校の給食を7月末まで延長して実施。
5	0	0	0	
6	22	22	22	
7	21	21	13	
8	1	1	0	
9	20	20	18	
10	22	22	22	
11	19	19	19	
12	16	16	16	
1	14	14	14	
2	18	18	18	
3	17	17	17	
計	170	170	159	

#### (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います。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 g	脂肪 g	食塩 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄分 mg	ビタミン				食物 繊維 g
									A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	
小学校	低学年	530	全体の 13~20%	全体の 20~30%	2.0	290	40	2.5	170	0.30	0.40	20	4.0
	中学年	650			2.0	350	50	3.0	200	0.40	0.40	20	5.0
	高学年	780			2.5	360	70	4.0	240	0.50	0.50	25	5.0
中学校	830				2.5	450	120	4.0	300	0.50	0.60	30	6.5

## 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	9,027.69m <sup>2</sup>	第1学校給食センターと同じ
建物面積	2,844.00m <sup>2</sup>	1,423.40m <sup>2</sup>
調理能力	5,400食	3,720食
施設の概要	本館(鉄骨造2階建) 2,819.43m <sup>2</sup> プロア一室(鉄筋コンクリート造) 14.69m <sup>2</sup> ポンプ室(ステンレスパネル造) 9.88m <sup>2</sup>	調理場(鉄骨造1階建) 1,226.14m <sup>2</sup> 車庫休憩室棟(鉄骨造1階建) 197.26m <sup>2</sup>
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
ステームコンベンションオーブン	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	2基	(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	
碧南市第2学校給食センター	碧南市小屋下町3丁目15番地

（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 平成31年4月1日～令和3年3月31日

※任期 令和2年4月1日～令和3年3月31日

区分	役職等	氏名
有識者	衣浦東部保健所 課長	木下 昌洋
有識者	学校保健会 会長	板倉 尚子
有識者	学校保健会 歯科医部会代表	三島 知彦
有識者	学校保健会 薬剤師部会長	石川 順也
有識者	※給食主任会代表	竹内 あかね
P T Aの役員	※中央小学校P T Aの役員	稻垣 琢也
P T Aの役員	※西端中学校P T Aの役員	近藤 彰則
学校の長	南中学校長	川隅 義孝
学校の長	新川小学校長	鈴木 裕
学校の長	日進小学校長	小島 広明
学校の長	中央中学校長	小島 真由子
学校の長	西端中学校長	山田 忍
学校の長	大浜幼稚園長	小藤 智恵子

## 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	杉浦 三加	森 一	河本 潤	石川美智子	杉浦 美佳
中央小学校	42-8700	杉浦 裕子	中嶋 祐輔	_____	中口江津子	小笠原聰子
大浜小学校	41-0990	星野 瞳	福井 晶琴	進藤 佑美	柘植 明子	斎藤 厚子
棚尾小学校	41-0993	加藤 麻美	池田 美穂	長坂 真理	堤 美春	上野 則子
日進小学校	41-0995	多田 一恵	野々山博子	_____	浅岡やよい	岩永 真弓
鶯塚小学校	41-0996	奥谷 麻紀	中根 広貴	吉田真砂子	金原みゆき	岡田由佳里
西端小学校	48-1542	高橋 智子	伊藤 韶一	_____	伊藤由美子	美濃 瑞音
新川中学校	41-0997	稻垣 典子	長谷部富三恵	_____	関原 律子	新美希巳江
中央中学校	42-3223	武政 弘美	牧山 裕基	_____	川隅恵美子	伊藤めぐみ
南 中学校	41-0991	國島 陽菜	小林 秀範	鈴木 真希	磯貝かすみ	小林はるみ
東 中学校	41-0994	早川 美幸	永井 悠子	_____	角谷美保子	杉浦 直子
西端中学校	48-0981	竹内あかね	荻 三枝子	_____	三島美智代	竹下 忍
新川幼稚園	41-6552	杉浦 友子	倉内 富子	杉浦しのぶ	_____	_____
中央幼稚園	48-4403	高須 順子	鈴木佐和子	名倉 由紗	_____	_____
大浜幼稚園	41-0992	井上 由佳	長谷川智子	生田久美子	_____	_____
棚尾幼稚園	42-1121	大野 恵実	鹿島 友美	鈴木 郁江	_____	_____
西端幼稚園	48-0777	長田 早紀	池田 双葉	岩瀬 恵子	_____	_____

(庶務課) 学校給食センター

教育委員会所管主要事業一覧表

単位：千円

科 目	事 業 名	H30当初	R01当初	R02当初	説 明
10款6項目					
学校給食費	1-2 学校給食事務管理事業	7,253	7,613	887	給食管理システム保守委託料に要する経費(牛乳パック収集運搬・処理委託料等事務管理は5-6-1へ統合)
	1-3 学校給食費徵収事務業務委託事業	3,158	3,211	3,218	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	83,149	87,170	93,789	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	531	531	533	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	851	851	796	調理器具・食器具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	58	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	135	135	135	衛生管理に要する経費
	5-2 給食業務職員管理事業	2,332	1,533	1,496	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	350,506	349,501	355,997	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	573	573	583	食器具及び食材料の検査料
	5-5 バイキング給食実施事業	191	191	181	中学3年生を対象とした卒業記念給食
	5-6 給食残さ資源化事業	8,415	8,513	12,826	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	49,678	51,465	59,312	学校給食の配送、回収業務委託に要する経費
	7-1 ニューキナシティカンパニー委託事業	256,311	262,305	277,607	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	17,254	17,156	27,596	学校給食センターの管理運営に要する臨時の経費、施設・物品の臨時の修繕等
	計	780,395	790,806	835,014	

令和元年度

# 碧南市学校給食実施状況

碧南市教育委員会 庶務課

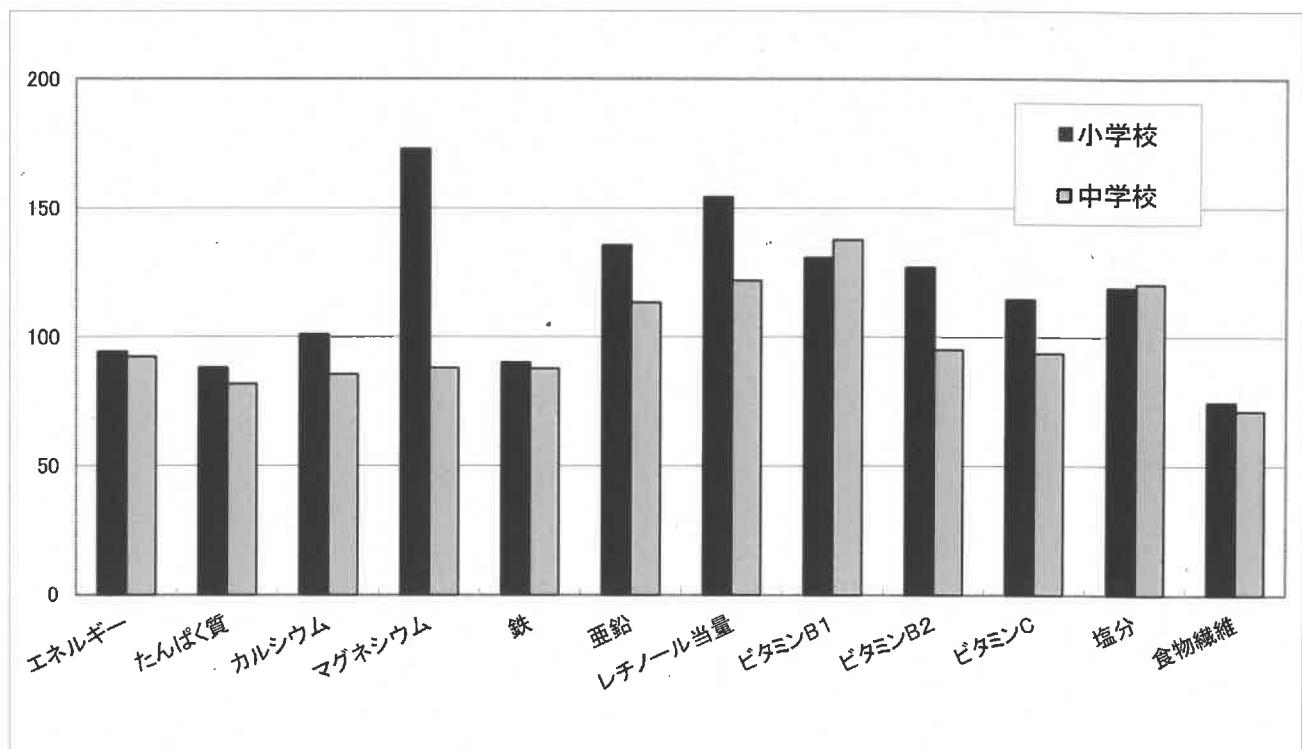


## 1 栄養バランスのとれた給食づくり

### (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、碧南市の令和元年度の平均栄養摂取状況を報告する。

<結果>



<考察>

小学校では、エネルギー・たんぱく質・鉄・食物繊維が基準を下回った。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。塩分は30年度に比べ、小学校で5.4%、中学校で7.6%減少させることができた。

基準を下回る項目数に変化はなかったが、全体的に充足率がやや低下している。喫食率も影響するため、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、基準値に近づけるよう努めていきたい。

## (2) 碧南市生活習慣病若年化対策事業に協力参加

碧南市健康課主催の小学校4年生対象の「健康ヘゴー！」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、医師、保健師、運動療法士、歯科衛生士と連携しての個別や集団で継続指導を行った。夏休みと冬休みの「健康ヘゴー！」教室では、食事の体験学習とカードバイキングをもとに食生活指導を行った。

小中学校では、肥満傾向の児童・生徒に対して、養護教諭と連携して食事指導を個別や集団で継続的に行つた。

## (3) 食育指導

栄養教諭・学校栄養職員が学校と協議し、教科及び特別活動で食育指導を実施した。

題名	実施日	対象	内容
だし出前授業	11月26日	日進小5年生	和食のプロである日本料理店の店主を講師に招き、和食における「だし」の大切さを教えた。
りっちゃんのサラダ	11月27日	鷺塚小1年生	国語の授業で行う「サラダで元気」に出てくる「りっちゃんのサラダ」を給食献立に取り入れた結果、野菜の苦手な児童もおかわりをしていた。

また、引き続き「早寝 早起き 朝ごはん」のテーマを掲げ、給食指導や教科及び特別活動での指導、たより等で継続指導を行つた。

## (4) 給食時指導

栄養教諭・学校栄養職員が給食時に学校に出向き、栄養指導を実施した。

対象学年	内容
小学校1年生	野菜を知ろう
小学校3年生	バランスよく食べよう
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）

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に、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、給食後の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た。特に小学校5

年生と中学校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) 中学校3年生を対象に卒業を記念したバイキング給食を実施した。

新川中学校	2月14日（金）	中央中学校	2月12日（水）
南中学校	2月19日（水）	東中学校	2月13日（木）
西端中学校	2月17日（月）		

### (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及び幼稚園へ出向き、一緒に給食を食べて、食に関する理解を深めた。

新川小学校	10月23日（水）	中央小学校	7月9日（火）
大浜小学校	10月16日（水）	棚尾小学校	6月26日（水）
日進小学校	6月18日（火）	鷺塚小学校	10月15日（火）
西端小学校	10月25日（金）	新川幼稚園	11月18日（月）
中央幼稚園	11月11日（月）	大浜幼稚園	10月31日（木）
棚尾幼稚園	10月10日（木）	西端幼稚園	12月12日（木）

### 3 安全な給食づくり

#### (1) 食品・食器等の検査（国指定機関による）

月に一回、愛知県学校給食会の検査室において、腸管出血性大腸菌 O-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9日	汚物処理の手順、チェック表の確認
7月25日、 26日	食の安全に関する調理員講習
8月7日	衣浦ブロック衛生講習会「HACCPの土台となる一般衛生管理」
8月20日	県教委主催衛生管理研修会（豊田市）「学校給食における食の安全について」「学校給食の衛生管理の充実」
8月28日	肉の取り扱い方、帽子の被り方、実践 外部講師による講習「ノロウイルス食中毒の防止」「異物混入」「手袋の装着方法」
9月3日	各衛生講習会参加者による研修報告
12月24日	ノロウイルス検査実施、手洗い確認
1月8日	ノロウイルスに関するテスト

### 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。また、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、『へきなん美人のナムル』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」、11月22日に「愛知の秋を味わう学校給食」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。

【愛知を食べる学校給食の日】

鶏めし、ニギスのフライ、愛知のみそ汁、蒲郡みかんプチゼリー

【愛知の秋を味わう学校給食】

煮かけうどん（碧南産小麦使用）、豚肉と野菜の炒め物、さつまいもの唐揚げ

(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った。参加人数等は【別表2】のとおり。

(4) 食育だよりの発行

第1号	4月10日発行	給食の目標、給食時間の約束
第2号	6月19日発行	愛知を食べる学校給食の日、碧南の赤しそ
第3号	7月19日発行	夏休みの食生活について、はしの持ち方
第4号	9月19日発行	朝ごはんの大切さ、生活リズムを見直そう
第5号	11月19日発行	愛知の秋を味わう学校給食の日、日本型食生活
第6号	1月17日発行	クッキングコンテストの結果

(5) 第12回「ぼくたち、わたしたちにまかせて かんたん碧南朝ごはん」クッキングコンテスト（12月26日実施）

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980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

(1) 献立研究会

栄養教諭、学校栄養職員、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した。

令和元年度 食品、食器等検査結果表

月	品 名	検査項目	結果
4月17日	和え物（第1・第2）	細菌数	300以下
		E.coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	食器 大椀（第1・第2）	細菌数（拭き取り）	300以下
		大腸菌群（拭き取り）	陰性
	食器 小椀（第1・第2）	細菌数（拭き取り）	300以下
		大腸菌群（拭き取り）	陰性
	食器 盆（第1・第2）	細菌数（拭き取り）	300以下
		大腸菌群（拭き取り）	陰性
	まな板、包丁、ピーラー（第2）	細菌数（拭き取り）	300以下
		大腸菌群（拭き取り）	陰性
5月27日	鶏肉（第1）	細菌数	$8.0 \times 10^4$
		黄色ブドウ球菌	陰性
		サルモネラ	陰性
		腸管出血性大腸菌	陰性
		抗菌剤	検出せず
	油揚げ（第2）	細菌数	$8.1 \times 10^2$
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
		細菌数	$1.3 \times 10^4$
		E.coli	陰性
6月24日	ハム（第1）	黄色ブドウ球菌	陰性
		サルモネラ	陰性
		保存料	検出せず
		細菌数	300以下
		大腸菌群	陰性
	ちくわ（第2）	保存料	検出せず
		細菌数	300以下
		サルモネラ	陰性
		腸管出血性大腸菌	陰性
		細菌数	$1.6 \times 10^4$
7月17日	豚肉（第1）	サルモネラ	陰性
		腸管出血性大腸菌	陰性
		細菌数	300以下
		サルモネラ	陰性
		食器 小椀（第1・第2）	残留脂肪 0/3 (-)
	鶏肉（第1）	細菌数	$1.3 \times 10^6$
		黄色ブドウ球菌	陰性
		サルモネラ	陰性
		腸管出血性大腸菌	陰性
		抗菌剤	検出せず
9月30日	鶏肉（第2）	細菌数	300以下
		E.coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	和え物（第1・第2）	細菌数	300以下
		E.coli	陰性

## 【別表1】

月	品名	検査項目	結果
10月28日	豚肉(第1)	細菌数	$7.2 \times 10^3$
		腸管出血性大腸菌	陰性
	みかん(第1)	残留農薬	検出せず
	白菜(第2)	残留農薬	検出せず
	食器 大椀(第1・第2)	細菌数(拭き取り)	300以下
		大腸菌群(拭き取り)	陰性
	食器 小椀(第1・第2)	細菌数(拭き取り)	300以下
		大腸菌群(拭き取り)	陰性
	食器 皿(第1・第2)	細菌数(拭き取り)	300以下
		大腸菌群(拭き取り)	陰性
11月26日	はし(第1・第2)	残留でんぶん	0/5 (-)
		残留脂肪	0/5 (-)
	生揚げ(第1)	細菌数	$3.4 \times 10^3$
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	青のり(第2)	細菌数	$1.0 \times 10^4$
		大腸菌群	陰性
	かつお節(第2)	細菌数	$3.3 \times 10^3$
		大腸菌群	陰性
	切干大根(第2)	漂白剤	検出せず
12月9日	みそ(第1)	保存料	検出せず
		細菌数	300以下
	和え物(第2)	E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	食器 大椀(第1)	残留でんぶん	0/3 (-)
	食器 大椀(第2)	残留でんぶん	1/3 (+) *
	食器 小椀(第1・第2)	残留脂肪	0/3 (-)
	ベーコン(第1)	細菌数	300以下
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
1月29日	こんにゃく(第2)	サルモネラ	陰性
		保存料	検出せず
		細菌数	300以下
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	食器 大椀(第1・第2)	細菌数(拭き取り)	300以下
		大腸菌群(拭き取り)	陰性
	食器 大椀(第2)	残留でんぶん	0/3 (-)
	食器 小椀(第1・第2)	細菌数(拭き取り)	300以下
		大腸菌群(拭き取り)	陰性
2月25日	食器 皿(第1・第2)	細菌数(拭き取り)	300以下
		大腸菌群(拭き取り)	陰性
	和え物(第2)	細菌数	300以下
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	和え物(第1)	細菌数	300以下
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	ごま(第2)	細菌数	300以下
		大腸菌群	陰性

※E. coli : 粪便系大腸菌群、腸管出血性大腸菌 : 0-157

※12月9日に検査を実施した大椀(第2)に残留でんぶんが検出されたため、洗剤濃度の調整により対応した。

※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。

## 令和元年度 試食会実施状況

【別表2】

実施日	場所	参加者	人数
5月14～16、20日、 6月6日、10月8日	西端幼稚園	保護者	37人
6月18日、10月15、3 0日、2月21日	中央幼稚園	保護者	93人
10月1日	棚尾幼稚園	保護者	11人
10月2日、2月25日	新川幼稚園	保護者	43人
10月2、17、18、21、 23日	大浜幼稚園	保護者	27人
6月7日	給食センター	日進小学校保護者	9人
7月11日	給食センター	大浜幼稚園保護者	24人
9月13日	給食センター	中央小学校保護者	10人
10月16日	給食センター	鷺塚小学校保護者	14人
10月28日	給食センター	新川小学校保護者	26人

# 食育だより

令和2年1月17日  
6号  
碧南市教育委員会

## 第12回ぼくたち、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～ 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。今年度から、ごはんとみそ汁に限定せず自由に献立を募集し、980名の応募の中から5名が書類審査を通過しました。12月26日（木）にあおいパークにて本選を行い、結果は以下のとおりとなりました。（敬称省略）

### 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
<b>最優秀賞</b>	日進小学校	6年	後藤 拓馬	ベジポテトと、しらすふりかけ
優秀賞	棚尾小学校	6年	橋口 佳林	Morning 笑顔朝ごはん
奨励賞	新川小学校	6年	角谷 百花	ヘルシーライスバーガーbreak fast
	大浜小学校	6年	磯貝 七海	まごわやさしい納豆入りカラフルドライカレー
	中央小学校	5年	酒井 優衣	おしゃれで野菜いっぱいの朝ごはん

### 受賞者

何度も作って料理を作るのが楽しいと思ったので、また家でご飯をつくりたいと思う。

今まで火加減や材料の大きさなど、意識してきたかいがあったと思う。

何回も練習してよかったと思う。これからも家で料理を作ろうと思う。

練習したときは1時間こえてしまい、本番は緊張していたけど時間内に上手にできよかったです。



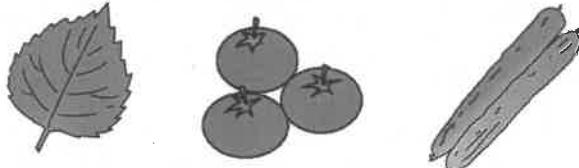
たくさん練習して形にできるようになった。本番はとても緊張したけど、しっかり作れてよかったです。

### 保護者の感想

- ・本人の自信になり、今後も家庭で一緒に料理をするきっかけになった。
- ・親子で一緒に考えたり作ったりするとても良い機会となり、少しでも料理に興味を持つてもらえたならよいなと思う。
- ・本当にうれしかった。よく頑張りました。
- ・何度も練習することで野菜を切ったり、炒めたりすることが上手になった。とても成長した。

# 作ってみよう！コンテスト最優秀作品

## ベジポテトと、しらすふりかけ

	<材料 3人分>		<作り方>
しらす かけ	ごはん しらす 大葉 白いりごま ごま油	3杯 30g 5枚 大さじ1 大さじ1弱	<p>① 大葉を手でちぎる。          ② しらすとごま、ごま油と合わせる。          ③ ごはんの上に①と②をのせたら完成。</p> 
ベジ ポテト・ サラダ	ミックスベジタブル 冷凍フライドポテト パプリカ(赤) 天ぷら粉 水 大葉 塩 こしょう ワインナー サラダ油 ミニトマト レタス きゅうり	100g 100g 50g 62g 大さじ5~6 15枚 少々 少々 3本 適量 3個 3枚 1/2本	<p>① ポテト、パプリカ、ワインナーはさいの目切りにし、ミックスベジタブルと一緒にボウルに入れる。          ② ①に天ぷら粉、水、塩、こしょうを加え混ぜる。          ③ 大葉の上に②を乗せ、両面を焼く。          ④ 少しこげめがついたら完成。</p> 
みそ汁	水 顆粒だし みそ 豆腐 乾燥わかめ 葉ねぎ	420cc 2g 30g 1丁 3g 1本	<p>① 鍋に水を入れふつとうしたら顆粒だしを入れる。          ② 豆腐をさいの目切りにして入れ、乾燥わかめも入れる。          ③ みそを溶き入れ、小口切りにしたねぎを加え、ふつとうする前に火を止めたら完成。</p>



3月の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2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。

- (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ぬが、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ると、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日文部科学省第266号及び平成15年3月31日文科省第486号、平成17年3月31日文科省第462号、平成21年3月31日文科省第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。
- ・豊かな感性を育てる給食づくりをする。
- ・安全な給食づくりをする。
- ・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、嗜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。指導は、1学期に小学校3・5年生、2学期に小学校1年生・中学校1年生を対象に行う。訪問計画については【別表1】のとおり。

#### 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）、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2年度実施予定だったが、中止）

(2) 豊かな感性を育てる給食づくりをする

ア 中学校卒業バイキング給食（中止の可能性あり）

中学校3年生を対象に楽しいバイキング給食を味わいながら、友達との友好を深めるとともに中学生活のよき思い出づくりとする。

イ ふれあい給食（中止の可能性あり）

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】のとおり。

ウ 啓発用資料

予定献立表を各学級に掲示し、食教材として活用する。また、家庭にも毎月配布する。

エ 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において実施する。予定表は【別表3】のとおり。

なお、より安全性を確認するという意味で、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22日～1月28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（令和2年度中止）

保護者及び関係者に給食に対する正しい理解が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、年間を通して「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）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、中止の可能性あり）

一日で一番大切な「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と食べることができるよう 「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、11月24日に「秋を感じる和食の日」として、地場産物の活用を行いつつ、和食の推奨に努める。

##### 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】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。

## 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）

## 令和2年度 栄養教諭等の巡回校訪問計画

	第1学校給食センター					第2学校給食センター		
	新川小	西端小	新川中	東中	西端中	棚尾小	南中	中央中
5/18(月)～29(金)	5年 (中止)	5年 (中止)						
6/1(月)～12(金)	3年 (中止)					3年・5年 (中止)		
15(月)～26(金)		3年 (中止)						
9/14(月)～25(金)	1年							
10/1(木)～9(金)		1年				1年		
12(月)～23(金)					1年			
11/2(月)～13(金)			1年	1年			1年	
16(月)～27(金)								1年

- 1 参加者 栄養教諭等
- 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。  
小学校1年生：野菜を知ろう  
3年生：主食・主菜・副菜をそろえよう  
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）
- 4 その他 小学校2・4・6年生、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。  
状況により中止の可能性あり。

## 【別表2】

## 令和2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（中止）	棚尾小学校（中止）
7月	新川小学校（中止）	中央小学校（中止）
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、栄養教諭等  
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。  
状況により中止の可能性あり。

## 令和2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 (中止)	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)		豆腐	細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
5月 (中止)	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	11月	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	12月	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 残留でんぶん
	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 残留でんぶん
	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(はし)第1	残留脂肪 残留でんぶん
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 残留でんぶん
	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)			