

碧南市学校給食センターの概要

令和8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。

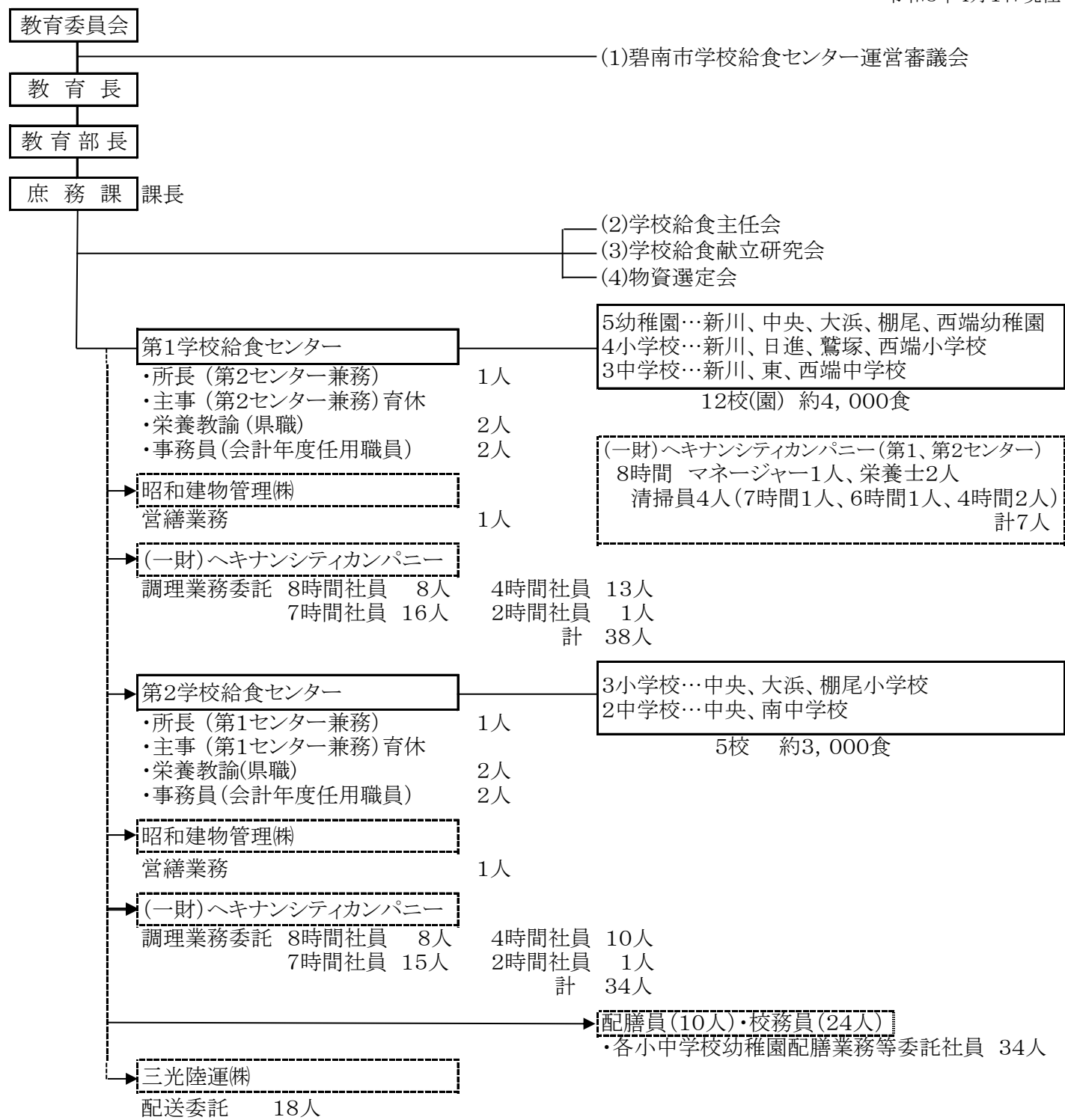
副食については、多種多様の食品を取り入れ、栄養のバランスのとれた献立づくりや、食育推進計画に基づき地元の農産物を取り入れる給食づくりをし、児童生徒の健康保持増進に努めています。

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	教育委員会所管主要事業一覧表・・・・・・・・	9

1 学校給食センターの組織

令和8年4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。		
令和 8 年	給食費改定（4 月）	3 1 0	3 5 0

3 給食実施計画

(1) 令和8年度給食回数

月	小学校	中学校	幼稚園	備 考
4	13回	13回	11回	1学期給食実施 小・中学校 4/13(月)～7/16(木) 幼稚園 4/15(水)～7/16(木) ※小学校1年生は4月20日(月)、幼稚園3歳児は5月7日(木)からそれぞれ開始する。
5	18	18	18	
6	22	22	22	
7	12	12	12	
9	17	17	17	
10	21	21	21	
11	18	18	18	
12	16	16	16	
1	14	14	14	
2	18	18	18	
3	16	16	16	2学期給食実施 小・中学校、幼稚園 9/3(木)～12/22(火) 3学期給食実施 小・中学校、幼稚園 1/12(火)～3/23(火) ※中学校3年生は3月4日(木)、幼稚園5歳児は3月17日(水)、小学校6年生は3月18日(木)を給食最終日とする。
計	185	185	183	

(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)

栄養素 区分		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7年4月1日～令和9年3月31日

※任期 令和8年4月1日～令和9年3月31日

区 分		職 名	氏 名
1号委員	識見を有する者 会 長	衣浦東部保健所 課長	みうら さえこ 三浦 冴子
		学校保健会代表	すぎうら ときお 杉浦 時雄
		歯科医師会会長	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 (中央中学校給食主任)	はらだ かほ 原田 香帆
2号委員	学校PTAの役員 PTA連絡協議会 給食担当	※ 西端小学校PTA役員	とりい けい 鳥居 圭
		※ 南中学校PTA役員	すぎうら とものり 杉浦 伯典
3号委員	学校の長 副会長	棚尾小学校長	こじま ひろあき 小島 広明
		鷺塚小学校長	いしはら ひろふみ 石原 博文
		中央小学校長	ながさか しげき 永坂 茂樹
		西端小学校長	さかきばら じゅんこ 榊原 純子
		新川小学校長	すぎうら みほ 杉浦 美穂
		新川幼稚園長	うえむら あやこ 植村 綾子

※ 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 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	R06当初	R07当初	R08当初	説 明
10款6項6目 学校給食費	1-2 学校給食事務管理事業	3,449	915	972	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	7,425	7,212	7,115	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	107,124	97,890	105,001	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	561	561	482	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	900	900	895	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	51	51	49	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	144	144	衛生管理に要する経費
	5-2 給食業務職員管理事業	560	560	551	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	365,304	365,966	426,747	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	400	394	食器具及び食材料の検査料
	5-5 給食残さ資源化事業	16,940	17,322	17,243	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	53,036	50,534	50,534	学校給食の配送、回収業務委託に要する経費
	7-1 (一財)ヘキナンシティカンパニー委託事業	301,301	323,697	26,167	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	38,237	28,559	21,629	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	895,608	894,711	657,923	

令和 7 年度

碧南市学校給食実施状況

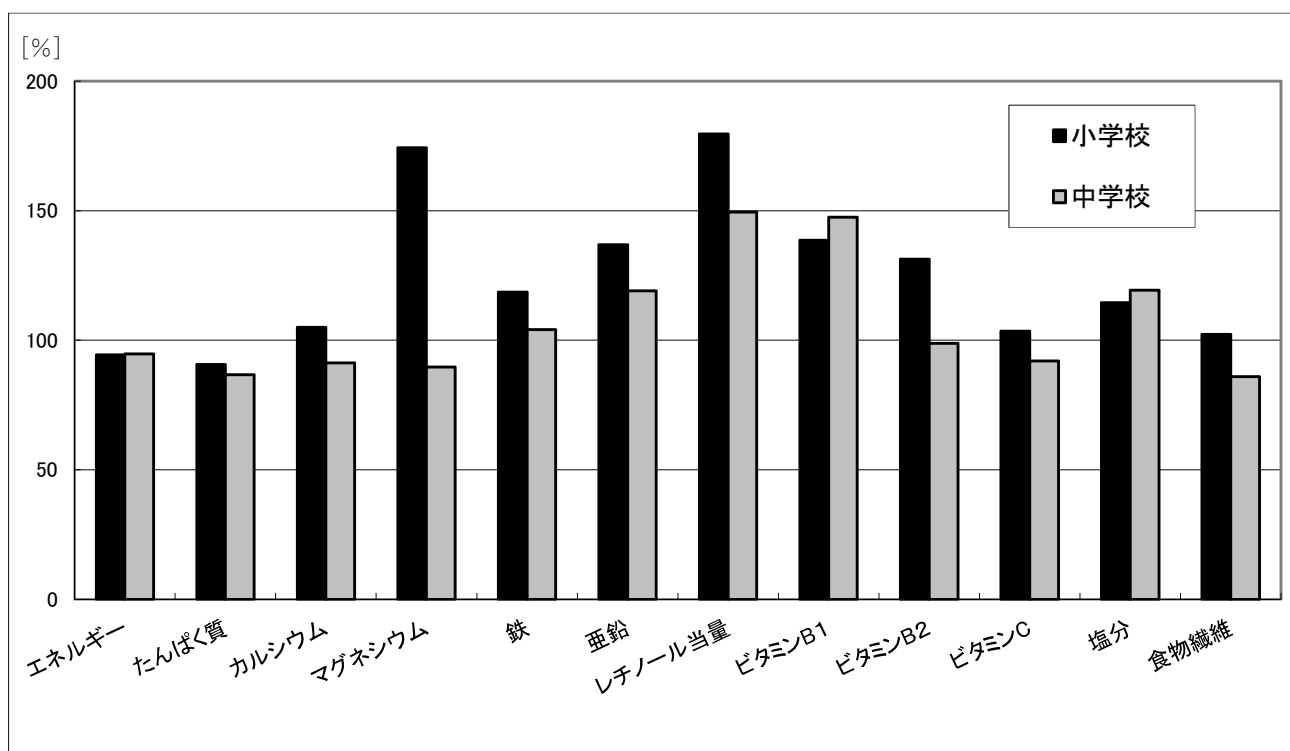
碧南市教育委員会 庶務課

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7年度の平均栄養摂取状況を報告する。

<充足率（年間平均）> ※充足率は、供給量から残食量を差し引いた摂取量で計算



<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、鉄・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に献立を工夫していきたい。しかし、昔から伝わる郷土料理などの味付けは、子どもたちを通して未来につなげていきたい。郷土料理などを残さず食べられるように、学校と協力して指導をしていきたい。また、児童生徒が摂るとよい栄養量を適切に補給できるようにすることや食品ロスを減らす観点から、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に関する指導を実施

題 名	実施日	対 象	内 容
「たのしいきゅうしょく」	4月	中央小1年 日進小1年	給食開始時に、紙しばいを使って身じたく等気をつけることについて知らせた。
保健集会	7月	新川中1年 南中1年 中央中1年 東中1年	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 南中1年 中央中1年 西端中1年	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。
給食センターZoom見学	9月	大浜小2年	学校と給食センターをZoomでつなぎ、実際の調理風景を配信しながら、給食作りの説明をした。
すくすく教室	9月～3月	中央小4年 大浜小4年 日進小4年 鷺塚小4年	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。
給食づくりに関わる人	10月	鷺塚小4年	給食づくりに関わる人々の仕事や給食が届くまでの過程について学んだ。
給食センター見学	5月 10月	鷺塚小2年 日進小2年	給食センターへ見学を行い、調理風景を見たり、調理道具に触れたりした。
栄養バランスのよい献立をたてよう	11月 12月	日進小6年 大浜小6年	献立をたてる時のポイントを調べ、栄養バランスのよい献立のたて方を学んだ。
にんじん博士になろう	11月	大浜小3年	自分たちが育てているにんじんの知識を深めるため、にんじんの栄養素やよりおいしく栄養をとるコツを伝えた。
「食べて元気に」	12月	中央小5年	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。

どんな食べ物に どんな働きがあ るのかな	1 1 月 2 月	大浜小 5 年 日進小 5 年 大浜小特支 5・6 年	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。
よりよく育つ ための生活	2 月	日進小 4 年	養護教諭と連携し、体育科（保健領域）で授業を した。
えいようのひみ つを知ろう	2 月	中央小かしの 木（6 年）	給食の食材を赤黄緑の 3 つのグループにわけ る活動を通して、栄養素について学んだ。学んだこ とを生かして調理実習を行った。

（４）給食の時間における指導

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
新川小、棚尾小 西端小	1 ～ 4 年・特別支援学級を巡回。 1 ～ 3 年全クラスにて食に関する指導を行った。
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、栄養教諭が在籍しない小学校は、担当校 1 ～ 4 年・特別支援学級の給食を確認し、児童の実態把握を行った。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

令和 8 年 2 月 1 0 日（火）、中学校 3 年生を対象に卒業を記念して、人気献立である根菜カレー、ウインナー、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。

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 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 1 0 日	「衛生講習会」研修会を実施
8 月 2 0 日	「場内、各担当班の実務研修」勉強会を実施
9 月 2 日	「衛生講習会」「正しい洗浄と消毒・殺菌」研修会を実施
1 2 月 2 3 日	「手洗いチェッカー」研修会を実施
1 月 8 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 2 3 日から 1 月 2 9 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 2 3 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、『へきなん美人のツナサラダ』、『鶏団子とへきなん美人のすまし汁』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『豚肉のみりんになんじんソース』も提供し、すべての料理になんじんを使用した「になんじん献立」を提供した。

(2) 食育月間・食育の日

6 月 1 9 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、1 1 月 2 0 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」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、チンゲンサイのぴり辛サラダ、碧南新玉ねぎのみそ汁、蒲郡みかんゼリー

【秋を感じる和食の日】

さわらの塩唐揚げ、さつまいものきんぴら、紅葉のすまし汁、西尾抹茶のわらびもち

(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。

実 施 日	場 所	参 加 者	人数
9月12日	給食センター	中央小学校保護者	17人

(4) 食育だよりの発行

第1号	4月11日発行	入学・進級おめでとう！ 学校給食について
第2号	6月19日発行	「愛知を食べる学校給食の日」献立 あいちの伝統野菜
第3号	7月17日発行	夏休みこそ、朝ごはんを食べよう！！ 朝ごはんには野菜を食べよう！！
第4号	9月18日発行	季節の行事食を楽しもう「秋」 親子で作ってみよう！行事食レシピ
第5号	11月18日発行	「秋を感じる和食の日」献立 しょうゆのヒミツにせまる！
第6号	1月23日発行	クッキングコンテストの結果発表と児童が作った料理 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793点の中から書類選考で選ばれた5名により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7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22日	ベーコン(短冊)(第1センター)	一般生菌数	10未満 (CFU/g)
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
		サルモネラ菌	陰性
	野菜はんぺん (第2センター)	一般生菌数	10未満 (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
4月23日	いんげん(第2センター)	残留農薬検査 (ヘキシチアゾクス、フェンピロキシメート、シフルメトフェン、クロラントラニリプロール、フロニカミド、ピリダルフム、セトキシ	不検出

		ジム、ペンチオピラド、アゾキシストロビン、クロロフェナピル、イミダクロプリド、アセタミプリド、チアメトキサム、ジノテフラン、エトフェンプロックス、スピネトラム、エマメクチン安息香酸塩)	
	黄ピーマン (第2センター)	残留農薬検査 (シアントラニリプロール、アクリナトリン、イミダクロプリド、スピノサド、チアメトキサム、アバメクチン、ニテンピラム、レピメクチン、ジノテフラン、エマメクチン安息香酸塩、クロチアニジン、フルフェノクスロン、スルホキサフロル、ピメトロジン、アセタミプリド、ピリフルキナゾン、クロラントラニリプロール、ヘキシチアゾクス、フルベンジアミド、フロニカミド)	ジノテフラン 0.03 ppm 不検出
4月24日	豚肉ももスライス (第1センター)	一般生菌数	1.5×10^7 未満 (CFU/g)
		病原性大腸菌O157	陰性
	中華めん (第1センター)	一般生菌数	6.4×10^2 (CFU/g)
		大腸菌群	1.5×10 (CFU/g) ※6月27日再検査
		黄色ブドウ球菌	陰性
	大椀 (第1・2センター)	一般生菌数	陰性
		大腸菌群	陰性
	小椀 (第1・2センター)	一般生菌数	陰性
		大腸菌群	陰性
	平皿 (第1・2センター)	一般生菌数	陰性
		大腸菌群	陰性
5月26日	豚肉ももスライス (第1センター)	一般生菌数	2.7×10^5 未満 (CFU/g)
		病原性大腸菌O157	陰性
	生あげ (第2センター)	一般生菌数	5.0×10^2 (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	板こんにゃく (第2センター)	一般生菌数	10 未満 (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
	セミノール (第1センター)	一般生菌数	10 未満 (CFU/g)
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
6月27日	中華めん (第1センター)	一般生菌数	2.9×10^2 (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	フルーツポンチ (第1センター)	一般生菌数	10 未満 (CFU/g)
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	鶏肉もも皮つき 7mm スライス (第2センター)	一般生菌数	3.4×10^4 (CFU/g)
		サルモネラ菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
	豆乳 (第2センター)	一般生菌数	陰性

7月17日	赤しそポテトサラダ（第2センター）	サルモネラ菌	陰性
		病原性大腸菌O157	陰性
		一般生菌数	10未満(CFU/g)
		E.coli	陰性
7月18日	鶏肉もも皮なし7mmスライス（第1センター）	黄色ブドウ球菌	陰性
		抗菌剤物質（定性）	不検出
		かまぼこ（第2センター）	保存料（ソルビン酸）
		とうもろこし（ホール・冷凍）（第1センター）	不検出
9月11日	豚肉（ひき肉）（第1センター）	残留農薬検 （チアメトキサム、クロ チアニジン、アセタミブ リド、スルホキサフロ ル、ペルメトリン、ダイ アジノン、カルバリン、 フェントエート、フェニ トロチオン、フィプロニ ル、フルフェノクスロ ン、エトフェンプロック ス、シペルメトリン、フ ロニカミド、ピリフルキ ナゾン、クロルフェナピ ル、クロマフェノジド、 メタフルミゾン、フルベ ンジアミド、ピリダリ ル）	不検出
		一般生菌数	4.1×10 ⁵ (CFU/g)
	鶏卵（第2センター）	病原性大腸菌O157	陰性
		一般生菌数	5.0×10 (CFU/g)
	豆腐（第2センター）	サルモネラ菌	陰性
		一般生菌数	1.6×10 ⁴ (CFU/g)
		大腸菌群	陰性
	皿（第1・2センター）	黄色ブドウ球菌	陰性
		一般生菌数	陰性
	大わん（第1・2センター）	大腸菌群	陰性
		一般生菌数	陰性
	小わん（第1・2センター）	大腸菌群	陰性
		一般生菌数	陰性
10月8日	なまふ（第1センター）	大腸菌群	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
		一般生菌数	10未満(CFU/g)
	とうもろこし（第1センター）	大腸菌群	陰性
		一般生菌数	3.5×10 (CFU/g)
	いんげん（第2センター）	大腸菌群	陰性
		一般生菌数	8.5×10 (CFU/g)
	しそあえ（第2センター）	大腸菌群	陰性
		E.coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	切り干し大根（第1センター）	漂白剤	不検出

1 1 月 2 5 日	赤みそ（第 1 センター）	保存料（ゾルビン酸）	不検出
	れんこん 5mm スライス （第 2 センター）	一般生菌数	1.4×10 ⁷ （CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
		病原性大腸菌 O157	陰性
	りんご（第 2 センター）	一般生菌数	4.0×10（CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
病原性大腸菌 O157		陰性	
1 2 月 1 5 日	切り干し大根サラダ（第 2 センター）	一般生菌数	7.0×10（CFU/g）
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	みかん（消毒後）（第 1 センター）	一般生菌数	10 未満（CFU/g）
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
1 月 1 3 日	皿（第 1・2 センター）	脂肪性残留物	不検出
	大わん（第 1・2 センター）	澱粉性残留物	不検出
	小わん（第 1・2 センター）	脂肪性残留物	不検出
		澱粉性残留物	不検出
	はし（第 1・2 センター）	脂肪性残留物	不検出
		脂肪性残留物	不検出
2 月 5 日	むき枝豆（第 1 センター）	一般生菌数	5.0×10（CFU/g）
		大腸菌群	陰性
	ごま（黒）（第 1 センター）	一般生菌数	5.0×10（CFU/g）
		大腸菌群	陰性
2 月 1 2 日	もやし（洗浄前）（第 2 センター）	一般生菌数	1.5×10 ⁸ （CFU/g）
		E. coli	6.0×10 ⁵ （CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
	もやし（洗浄後）（第 2 センター）	一般生菌数	1.8×10 ⁷ （CFU/g）
		E. coli	2.2×10 ⁵ （CFU/g）
		黄色ブドウ球菌	陰性
	水菜の中華サラダ（第 2 センター）	一般生菌数	1.5×10（CFU/g）
		E. coli	陰性
		黄色ブドウ球菌	陰性
	ひじきの野菜のあえ物（第 1 センター）	一般生菌数	2.5×10（CFU/g）
		E. coli	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：0-157

※4月24日の「中華めん（第1センター）」において大腸菌が検出された。

製造業者に検査結果を報告し、対策後6月27日に再検査を行い、陰性が確認された。

食育だより

令和 8 年 1 月 23 日
6 号
碧南市教育委員会

第18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。今年度は 793 名の応募があり、5 名が書類審査を通過しました。令和 7 年 12 月 24 日（水）にあおいパーク調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	新川小学校	5 年	杉浦 颯哉	碧南の野菜いっぱい朝から元気ごはん
優秀賞	中央小学校	6 年	村松 佳歩	今日も朝から元気っスごはん
奨励賞	中央小学校	5 年	神谷 芽依	碧南のおいしさたっぷり朝ごはん
	西端小学校	5 年	上野 龍駕	食べて元気もりもり朝ごはん
	西端小学校	5 年	山田 彩晴	

★★ 受賞者のみなさんの感想 ★★

野菜を固いままにならないように焼くところをがんばった。家でご飯を作って、お母さんのことを助けてあげたい。

緊張して作り方を忘れてしまったけど、肉をこがさないように上手に焼けた。

3品を同時に作るのが何より大変だったけれど、順番を自分で紙にまとめて色分けして分かりやすいようにした。家族に食べてもらった時に、笑顔になってくれたことが、とてもうれしかった。



じゃがいもが、緑色だったり、やわらかくならなかったりしたけど、料理を完成できるようにがんばった。



自分で1回調理して、とても大変だったのに、家族は毎日やってくれていることに気づいた。

保護者の感想

- ・このコンテストをきっかけに家で料理をする機会が増え、毎日ごはんを作る大変さを分かってもらえたように感じた。
- ・一食分全て自分で作ったことはなかったため、本人の自信につながったように思う。とてもよい経験だった。
- ・これから、もっと食べることに興味をもち、食べたいものを自分で作ることでできる子に育ててほしい。
- ・家では何度も練習し、兄弟たちにも、いろいろ聞いたりしていた。本番までに不安もあったと思うが、1つのことをやりとげることができ、1つ成長できたのではと思った。
- ・お手伝いはあまりしなかったが、本選に参加するにあたり、すすんで料理のお手伝いをするようになった。

作ってみよう！コンテスト最優秀作品

碧南の野菜いっぱい朝から元気ごはん



料理名		<材料 3人分>	<作り方>
主食	野菜たっぷりチャーハン	ごはん 300g 白ねぎ 40g にんじん 80g とうもろこし 80g キャベツ 60g しらす 40g 卵 2個 白だし 大さじ2 塩こしょう 少々 サラダ油 大さじ1/2	① ねぎは小口切り、にんじん5mm角切り、キャベツは荒いみじん切り、とうもろこしは芯から外しておく。 ② ボウルにごはんと溶き卵、しらす、白だしを入れ混ぜ合わせる。 ③ フライパンにサラダ油を入れ、にんじん、とうもろこしを入れる。 ④ 火が通ったら、ねぎ、キャベツを炒め、塩こしょうを入れる。 ⑤ ②を加えて、パラパラになるまで炒める。
	おかず	さつまいも 200g ジャがいも 200g サラダ油 大さじ1 黒いりごま 大さじ1 ●三温糖 大さじ3 ●本みりん 大さじ2 ●しょうゆ 小さじ1 ●酢 小さじ1	① さつまいもは皮をむき、1.5 cm切りにする。じゃがいもは皮をむき、1 cm角切りにする。 ② さつまいもとじゃがいもをたっぷりの水にさらした後、水気をきって耐熱ボウルに入れる。 ③ ラップをかけ、電子レンジで 600w3分加熱し、水気をきる。 ④ フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、③を入れて、弱火で焼き色がつくまで焼く。 ⑤ キッチンペーパーにのせて、油をきる。 ⑥ ●印の調味料を同じフライパンに入れて煮つめる。タレが半量くらいになったら⑤を入れて、タレをからめる。 ⑦ 黒いりごまをふる。
汁もの		たまねぎ 100g にんじん 80g ほうれん草 100g 木綿豆腐 150g 卵 1個 水 600ml 白だし 大さじ3 片栗粉 大さじ1 水 大さじ1	① 玉ねぎは薄く半月切り、にんじんは千切り、木綿豆腐は1cm角切りにする。 ② ほうれん草は、ゆでて、3cmの幅に切る。 ③ 卵は溶いておく。片栗粉は水で溶いておく。 ④ なべに 600mlの水を入れ、玉ねぎ、にんじんを煮る。 ⑤ 白だし、ほうれん草、木綿豆腐を入れ、軽く煮立てる。 ⑥ 片栗粉を入れ、よくかき混ぜる。 ⑦ 再び、軽く煮立ったら、卵を糸のように垂らして入れる。

今後、給食に受賞作品が登場する予定です。どの料理が出てくるのか、お楽しみに！



令和 8 年度

碧南市学校給食実施計画書（案）

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 給食の時間における食に関する指導

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1～4年生、特別支援学級を対象とした巡回を行う（1～3年は食に関する指導を実施）。中学校1年生は訪問計画【別表1】（P5）のとおり実施する。

エ 教科等における食に関する指導

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8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、栄養教諭が学校へ出向き、児童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】（P5）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】(P6)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

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（募集は夏休み、本選実施は冬休み予定）

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と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（１２月２４日）。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２４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】（Ｐ７）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、牛乳アレルギー又は乳糖不耐症等の疾患により飲用牛乳を飲めない児童等に対しては牛乳を提供しないものとし、給食にかかる保護者負担額が発生する保護者（中学校・幼稚園）に対しては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）

【別表 1】

令和 8 年度 栄養教諭等の巡回校訪問（給食時指導）計画

西端中学校	9 月 7 日（月）～ 9 月 17 日（木）の間
中央中学校	9 月 18 日（金）～ 10 月 2 日（金）の間
新川中学校	10 月 5 日（月）～ 10 月 16 日（金）の間
南中学校	10 月 19 日（月）～ 10 月 30 日（金）の間
東中学校	11 月 2 日（月）～ 11 月 13 日（金）の間

- 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・特別支援学級の訪問については、各学校の要望に応じて行う。

【別表 2】

令和 8 年度 ふれあい給食計画

予 定 月	予 定 学 校
5 月	日進小学校
6 月	棚尾小学校
7 月	中央小学校
9 月	新川小学校
10 月	大浜小学校
11 月	鷺塚小学校
12 月	西端小学校

- 1 参加者 小学校：調理員 2 名、栄養教諭
- 2 実施日 上記実施予定月とし、実施日については各学校と調整する。
- 3 内 容 参加者がクラスに入り、児童と一緒に給食を食べる。

【別表 3】

令和 8 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
	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
	牛肉	細菌数 腸管出血性大腸菌		種実類	細菌数 大腸菌群
9 月	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	くらみ	そば	菜花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マダミ	もも	やまいも	りんご	ウチン	その他	調味料等		
9	火		サンドイッチロールパン		●	●																	●									魚肉	ソース、焼きそばソース		
			やきそば		●	●																	●			●						トマト	ケチャップ		
			ウインナーのチリソース		●	●																●										パインアップル、豆乳			
			アンニドーフ																				●									大麦			
10	水		麦ご飯																																
			オムレツ	●																														じゃがいも	カレー、ソース、コンソメ
			愛知の冬野菜カレー																																
			水菜のサラダ																																
			ごまドレッシング																●				●									まぐろ			

●印は、献立に含まれる特定原材料・特定原材料に準ずるものを表示しています。
年間調味料のアレルギーマテリアルは含まれていませんので、ご注意ください。

特定原材料・特定原材料に準ずるもの以外を記載しています。

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。

卓上のドレッシング等も ●印で記載します。

●印は、献立に含まれる特定原材料・特定原材料に準ずるものを表示しています。
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。

特定原材料・特定原材料に準ずるもの以外を記載しています。

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。

卓上のドレッシング等も●印で記載します。

※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。魚類には魚卵が含まれる可能性があります。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で公開しています。次月分の情報は、毎月20日以降に更新しますので是非ご利用ください。
碧南市ホームページ⇒子育て・教育⇒食育・給食⇒今日の給食(献立表・食育だより)

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。

食 品	アレルギー原因物質	食 品	アレルギー原因物質
赤みそ(愛知)	大豆、大麦	カレーウ	じゃがいも、トマト(野菜エキス)
白みそ(愛知)	大豆、裸麦	ケチャップ	大豆、牛肉、野菜エキス
ミックスみそ(愛知)	大豆、大麦、裸麦	コンソメ	ごま、トマト
白しょうゆ	小麦、大豆	マッシュルーム	鶏肉、豚肉、大豆
白だし	大豆、小麦、かつお、いわし、さば	練り中華だし	トマト、野菜ペースト
しょうゆ	大豆、小麦、大麦	ハヤシルー	じゃがいも
ソース	いわし	ホワイトルー	大豆
オイスターソース	大豆、かきエキス(貝)	ハンエッグマヨネーズ	大豆
かつおの素	いわし、かつお	焼きそばソース	大豆、さくら、たい、まぐろ

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8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
	 13回 (4/8 小学校入学式) (4/9 中学校入学式) (4/10 幼稚園入園式) *4/13 1学期給食開始 *4/15 4・5歳児給食開始 *4/20 小1給食開始	 18回 *5/7 3歳児給食開始	 22回	 12回 *7/16 1学期給食最終日 (7/17 1学期終業式)
	9月	10月	11月	12月
2学期	 17回 (9/1 2学期始業式) *9/3 2学期給食開始	 21回	 18回 11/27 学校ホリデー	 16回 *12/22 2学期給食最終日 (12/23 2学期終業式)
3学期	1月	2月	3月	年間実施回数 185回
	 14回 (1/7 3学期始業式) *1/12 3学期給食開始	 18回	 16回 *3/4 中3給食最終日 (3/5 中学校卒業式) *3/17 5歳児給食最終日 (3/18 幼稚園卒園式) *3/18 小6給食最終日 (3/19 小学校卒業式) *3/23 3学期給食最終日 (3/24 3学期修了式)	

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。