

## 第1号議案

### 令和2年度 浦安市学校給食センター事業計画

#### 1 はじめに

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため、学校教育活動の一環として実施されています。

給食センターでは、保護者の皆様をはじめ教職員、PFI事業者等の理解と協力を得ながら、子どもたちに安心安全な給食、栄養バランスの摂れた給食、おいしい給食を提供できるよう、さらなる給食内容の充実に努めます。

#### 2 令和2年度学校給食実施予定回数

令和2年度の学校給食年間予定実施回数は、令和2年4月10日から開始し令和3年3月19日までの187回を予定しています。(学校の長期休業日等を除く)

##### 【1学期】

月	給食回数	小学校		中学校	
		米飯	パン・麺類	米飯	パン・麺類
4月	14回	12回	2回	12回	2回
5月	18回	13回	5回	14回	4回
6月	21回	18回	3回	17回	4回
7月	13回	9回	4回	10回	3回
計	66回	52回	14回	53回	13回
・給食開始(予定)日 令和2年4月10日 ただし、小学新1年生は4月17日より開始予定 ・給食最終(予定)日 令和2年7月17日					

##### 【2学期】

月	給食回数	小学校		中学校	
		米飯	パン・麺類	米飯	パン・麺類
9月	18回	15回	3回	16回	2回
10月	22回	15回	7回	18回	4回
11月	19回	13回	6回	12回	7回
12月	14回	11回	3回	11回	3回
計	73回	54回	19回	57回	16回
・給食開始(予定)日 令和2年9月3日 ・給食終了(予定)日 令和2年12月18日					

### 【3学期】

月	給食回数	小学校		中学校	
		米飯	パン・麺類	米飯	パン・麺類
1月	15回	10回	5回	11回	4回
2月	18回	12回	6回	12回	6回
3月	15回	12回	3回	12回	3回
計	48回	34回	14回	35回	13回
・給食開始（予定）日 令和3年1月8日 ・給食終了（予定）日 令和3年3月19日					

### 【合計】

給食回数	小学校		中学校	
	米飯	パン・麺類	米飯	パン・麺類
187回	140回	47回	145回	42回

\*主食の回数は、例年どおり週に米飯4回、パン・麺類1回を目安に実施します。

## 3 給食食材の供給事業

米飯・パン・牛乳などについては、年間計画の下、安定的な供給を図ります。

### ① 米飯について

児童生徒一人当たり の米飯量（麦含む）	1・2年生	3・4年生	5・6年生	中学生
	50～70g	60～80g	70～90g	80～120g

ア 摂取量は、学校給食摂取基準に基づく標準食品構成表を目安とし、献立内容等に配慮し弾力的に運用（提供）します。

イ 精白米は、千葉県産「ふさこがね（無洗米）」を使用します。

ウ 精白米には、ビタミンやミネラルなどの栄養素が含まれている強化米を精白米1kgにつき3gを加えます。

エ 炊飯は、外部委託し供給校へ配送します。

### ② パンについて

パンの種類は、食パン・コッペパン・揚げパン・バターロール・蒸しパン・黒糖パン・甘納豆パンやぶどうパンなどの加工パンを取り入れます。

また、小麦粉にはビタミンB1・B2が強化されているものを使用します。

### ③ 牛乳について

牛乳は、紙容器牛乳とし通年 200ml（生乳 100%）で成分無調整牛乳を提供します。 \*乳脂肪分 3.5%以上、無脂乳固形分 8.3%以上、殺菌 130℃/2 秒

### ④ 副食(おかず)について

成長期の児童生徒には、必要な栄養量を満たすため、一定量のおかずを提供する必要がありますが、魚や大豆・和え物など食べ残しの多い献立には、量や組み合わせ等を検討し献立を作成します。

また、食育を推進するため、和洋中の組み合わせになるよう努めます。  
ア 遺伝子組み換えでない食品、不必要な食品添加物のない食品など安全性が確認されたものを使用します。

イ 加工品を使用する場合は、納入業者より食品内容票等の提出を求め使用材料の確認を行います。

ウ 大豆アレルギーを考慮し、油は菜種油を使用します。

エ デザート類は、糖분을控えたものとし、「おかず」との組合せや全体量を考慮したものを提供します。

オ 果物類は、国産のもので低農薬のものを使用します。

### ⑤ 食材の衛生管理について

学校給食で使用する食材は、安全で安心であることが最優先されます。

このため、食材の安全性を確保するため、納入前に事業者へ食材の安全対策を指導し、また納入時に成分規格・残留農薬等の検査結果の確認を行うなど、安全安心な食材の調達に努めます。

## 4 献立作成方針

1日の必要栄養量の概ね 1/3 をとれるよう配慮し、学校等の意見を参考に給食センターの栄養教諭等が献立の原案を作成する。

また、栄養教諭等が作成した献立原案について、給食センター所長、栄養教諭等及び運営事業者と調理作業に関して事前に打ち合わせを行います。

なお、小学校給食は第一第二調理場において、1か月の中で学校ごとに献立の実施日を並び替えて提供します。

① 季節料理や行事食・セレクト給食を実施するとともに、和洋中の形態を取り入れ、バラエティーに富んだ献立とします。

- ② 塩分や糖分は出来るだけ控え、油の摂取量が多くならないように心掛けます。
- ③ 不足しがちな栄養素を補うため、大豆・和え物・魚など食べ残しの多いものについては、提供量や組み合わせについて検討します。
- ④ 旬のものを取り入れ、季節感のある献立を心掛けます。
- ⑤ 東京オリンピック・パラリンピックに向けて「オリンピック・パラリンピックメニュー」として、世界の料理を楽しんで食べてもらえるようメニュー開発に取り組めます。

## 5 食育の推進

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つけることができるよう、積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっています。

このため、給食センターでは、栄養教諭及び学校栄養職員をはじめとした食に関する指導の充実に取り組み、また、学校における食育の生きた教材となる学校給食の充実を図るため、より一層の地場産物の活用に努めます。

### ① 学校給食の充実と食育

学校における食育の推進を図るため、食育指導等で学校に出向いた際は、校長等に対して食べ残しについて問題提起するとともに、配膳方法等の改善を促すとともに、学期ごとに各学校の食べ残し量について継続して情報提供を行います。

食育に関する指導については、総合的な学習の時間や家庭科等の時間を活用し、栄養教諭等による授業の実践活動を推進します。

### ② 学校訪問

年間を通して、栄養教諭や学校栄養職員、調理員が市立小中学校（主に1学年）を訪問し、子どもたちに給食をより身近に感じてもらえるよう、給食センターを紹介したDVDの視聴や調理の様子を話したり、持参した大きなスパテラや柄杓などの調理器具を見せて実際に触れるなどして学びの機会を作ります。

また、給食時の様子を見ながら子どもたちと交流を深め、感想などを聞きながら、話し合っ、できる限り献立に反映していきます。

### ③ セレクト給食

子どもたちの給食の楽しみの一つとなっているデザート類を対象に、引き続き自分で選べる「選択制」の給食を実施します。

### ④ 夏休み学校給食センター見学会・試食会

学校給食への理解と食に関する関心を高める食育の一環として、親子で楽しめる給食センターの見学及び試食会を開催します。

見学会では、普段は入ることができない調理場内の見学や調理員の説明を聞いたり、安心安全でおいしい給食が出来るまでの様子を紹介します。

また、学校給食の理解を深めてもらうため、子どもたちが普段、学校でどんな給食を食べているか体験する機会として給食の試食会も行います。

### ⑤ 給食試食会

学校給食の理解を深めていただくことを目的に、給食の試食を希望する団体等の申請により、学校や給食センターを試食会の場として実施します。

## 6 給食の食べ残し(残渣)について

学校給食は、日々、安心安全な栄養バランスの摂れたおいしい給食の提供に努めていますが、一方で個人差や子どもたちの様々な理由から、どうしても出てしまうのが食べ残し(残渣)です。

現在、栄養士による給食の味付けや調理方法の工夫をはじめ、学校訪問や授業の実施など学校における食育活動の推進に取り組めます。

### ① 食べ残し対策

ア 栄養教諭等による学校訪問の際に、給食時の様子を見学したり、声掛けにも工夫を凝らし子どもたちの食べる気持ちを応援しながら、給食の感想を聞き、今後の献立作りの参考とします。

また、学校に対して食べることへの興味が持てるよう校内アナウンス等により声掛けしていただくよう協力を要請します。

イ 食生活の基本は家庭からという考えのもと、PTAによる給食試食会や資料の配布など、様々な機会を通じて食べ残しの現状や家庭における給食に対する理解と協力を得ながら、食の重要性を実践できるよう働きかけを行います。

ウ 食べ残しについて、現状の把握と今後の取り組みの参考とするため、各学校長に対し、学期単位での食べ残し状況の情報提供を行います。

## ② 食べ残しの資源化について

学校給食で排出される調理くずや食べ残しなどは、資源として再利用するため、メタン発酵方式による安定した電力リサイクル（生ごみ発電）に取り組めます。また、米飯の食べ残しについても、収集運搬及び処分を事業者へ委託し肥料等として活用します。

## 7 食物アレルギー対応食提供事業

学校給食における食物アレルギーに対する基本的な考え方は、全ての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるよう安全性を最優先とし可能な範囲で対応します。

また、安全性の確保のため、原因食物（アレルゲン）の除去対応を基本とします。（ただし、食材や調理上可能な場合は、一部代替食の提供を行う。）学校・保護者に対しては、給食実施日ごとの使用材料が分かる食品材料一覧表等の提供など資料提供を行います。

対応食は調理場の施設設備及び人員等を鑑み無理（過度に複雑な）な対応は、パターンを増加・複雑化し、安全性が確保できない危険性があります。

そのため事故防止の観点から、個別対応ではなく全ての学校で一律の対応を行うため、次の種類について対応食を提供します。

### ① 市立小学校

対応食の範囲は、(乳、卵、乳・卵) の2品目 (3種類) のアレルゲンについて対応食を提供します。

### ② 市立中学校

対応食の範囲は、食品衛生法に基づくアレルギー物質表示義務の7品目のアレルゲン (乳、卵、えび、かに、落花生、そば、小麦 (主食・補食のみ)) について対応食を提供します。

## 8 学校給食食材の放射性物質検査の実施

学校給食のより一層の安全性の確保と保護者の不安解消のため、引き続き食材の放射性物質検査を実施し、安全安心な給食づくりに努めます。

## 9 広報・普及啓発事業

学校・保護者等に対して、学校給食や食育について理解を深めてもらうため、各種広報媒体を通じた普及啓発活動に努めます。

① 学校給食だよりの発行

保護者等に対し、季刊誌「学校給食だより」を学期毎に年3回配布します。

② 食育だより・千鳥ニュースの発行

児童生徒に対して、食育や食べ物及び栄養等について関心を高めてもらうため、学校掲示用のチラシを毎月1回配布します。

③ 広報媒体（ホームページの運営）

市ホームページで食育や学校給食に関する情報などを紹介するとともに、毎日の献立や給食食材の産地情報、放射性物質検査結果など情報を公開します。