

第1回 堺市中学校給食検討懇話会次第

日時：令和2年1月24日(金)午後3時～

場所：堺市役所 本館3階 第3会議室

1. 開会の挨拶
2. 委員の紹介
3. 座長の選出
4. 協議事項
 - ① 学校給食及び堺市の学校給食について
 - ② 学校給食食中毒発生状況について
 - ③ 堺市における全員喫食制の中学校給食について
5. 事務連絡
6. 閉会の挨拶

堺市中学校給食検討懇話会委員名簿

(区分毎五十音順、敬称略)

No.	氏名	所属・役職等	区分
1	鎌田 首治朗	桃山学院教育大学 教育学部長 教授	学識経験を有する者
2	勢戸 祥介	大阪府立大学大学院 生命環境科学 研究科 准教授	
3	田中 俊治	帝塚山学院大学 人間科学部 食物栄養学科 教授	
4	植木 聡	堺市PTA協議会 会長	保護者を代表する者
5	吉原 極	堺市PTA協議会 理事	
6	仲野 みさ子	堺市立野田小学校 校長	堺市立小学校の長
7	石山 陽	堺市立浜寺中学校 校長	堺市立中学校の長
8	中村 吉司治	堺市立長尾中学校 校長	
9	池田 清恵	堺市立金岡南小学校 栄養教諭	堺市立小学校の 栄養教諭等
10	劫野 直子	堺市立五箇荘小学校 指導栄養教諭	
11	川村 菜々子	堺市立美原西中学校 栄養教諭	堺市立中学校の 栄養教諭等
12	八竹 美輝	堺市立庭代台中学校 指導栄養教諭	

堺市中学校給食検討懇話会開催要綱

令和元年 11 月 25 日制定

1 目的

本市立中学校のすべての生徒に、安全な学校給食を実施することができるようにするため、中学校給食全員喫食導入についての基本的な実施方針・実施計画等を定めるに当たり、有識者、保護者等から広く意見を聴取するため、堺市中学校給食検討懇話会（以下「懇話会」という。）を開催する。

2 意見を聴取する事項

- (1) 中学校給食の実施方針等に関する事項
- (2) 中学校給食導入時の課題及びその対策についての事項
- (3) 前各号に掲げる事項に関連する本市の学校給食に関する事項

3 構成

懇話会は、次に掲げる者のうち、教育長が依頼する 12 人以内の者（以下「構成員」という。）をもって構成する。

- (1) 学識経験を有する者
- (2) 保護者を代表する者で堺市 P T A 協議会から推薦を受けたもの
- (3) 堺市立小学校の長
- (4) 堺市立中学校の長
- (5) 堺市立小学校の栄養教諭等
- (6) 堺市立中学校の栄養教諭等

4 座長

- (1) 懇話会に座長を置き、構成員の互選により定める。
- (2) 懇話会の会議は、座長が進行する。
- (3) 座長に事故があるとき、又は座長が欠けたときは、あらかじめ座長の指名する構成員がその職務を行う。

5 関係者の出席

教育長は、必要があると認めるときは、懇話会に関係のある者の出席を求め、その意見若しくは説明を聴き、又は資料の提出を求めることができる。

6 開催期間

令和 2 年 1 月 1 日から令和 2 年 9 月 30 日までの間とする。

7 庶務

懇話会の庶務は、保健給食課において行う。

0157 堺市学童集団下痢症を忘れない、二度と繰り返さない

平成八（一九九六）年七月 堺市の学校給食から
腸管出血性大腸菌O157による感染症が発生し
多くの児童を苦しめ 三人の尊い命を失いました
私たちは忘れません
多くの子どもたちの苦しむ姿を
夢をたたれ 将来を奪われた三人の幼い命を
痛恨の思いを胸に
私たちは誓います
二度とこのような不幸を繰り返さない
私たちはめざします
安全で楽しい学校給食を
そして健やかな心と体をはぐくむ
明るく元気な「わがまち・堺」の実現を

0157 堺市学童集団下痢症を忘れない日

平成8年7月、学校給食に起因する腸管出血性大腸菌O157による堺市学童集団下痢症が発生し、児童7,892人を含む9,523人の方々が罹患し3人の児童の尊い命を失いました。

また当時、溶血性尿毒症症候群を発症した児童が19年を経過した平成27年10月、その後遺症を原因として亡くなりました。

市として、二度とこのようなことを繰り返さないために、これからも当時亡くなられた3人の児童、後遺症により亡くなられた方、そして今なお苦しんでおられる被害者の方々を決して忘れず、事件を風化させないことを目的として、多数の学童が下痢・血便を主症状とする食中毒症状を発症した7月12日を「0157 堺市学童集団下痢症を忘れない日」とし、毎年「追悼と誓いのつどい」を開催しています。

0157堺市学童集団下痢症の発生を契機に、国全体で衛生管理基準が高度化してきている

明治
22年 山形県で初の学級給食実施

昭和
29年 「学校給食法」の制定

昭和
39年 学校給食へ牛乳の本格供給

昭和
51年 米飯給食が始まる

平成8年
7月12日

堺市で学校給食が起因となった0157学童集団下痢症が発生

この件をきっかけに、全国的に腸管出血性大腸菌O157の対策が始まった。

平成
9年

「大量調理施設衛生管理マニュアル」施行

厚生労働省から、HACCPの概念に基づく調理過程における重要管理事項をまとめたもの

「学校給食衛生管理の基準」施行

H15・17・20年に一部改正

学校保健法の趣旨を踏まえ学校給食における衛生管理の徹底を図るための重要事項

平成
11～21年

ノロウイルス食中毒発生

学校給食でノロウイルス食中毒が毎年発生。原因のほとんどが調理従事者を介しての二次感染

平成
14～17年

「食中毒防止のための学校給食調理環境改善事例集」 文部科学省が毎年発行

平成
17年

食育基本法の公布・施行

栄養教諭制度の実施 ・ 「学校給食における食中毒防止の手引き」発行

平成
20年

「学校給食法」の大幅改正……第9条に「学校給食衛生管理基準」が位置付けられる

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」の発行

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正

平成
21年

「学校給食衛生管理基準」の施行 ・ 「洗淨・消毒マニュアル Part 1」の発行

「学校給食における食中毒防止Q&A」の発行

平成
22年

「洗淨・消毒マニュアル Part 2」の発行

「学校給食において発生した食中毒事例集」の発行

平成
23年

「学校給食衛生管理基準の解説」の発行

「衛生管理&調理技術マニュアル」の発行

平成
24年

「学校給食調理従事者研修マニュアル」の発行

平成
29年

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正

1. 学校給食に関連する法例及び基準

学校給食に関連する法令及び基準は以下のとおりである。

1.1. 学校給食法について（昭和 29 年 6 月 3 日）（法律第 160 号）

学校給食法は、昭和 29 年に制定され、学校給食の普及充実を図るために、学校給食の実施に関して必要な事項が定められた。

平成 20 年の改正では、目的規定に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関して必要な事項が新たに定められている。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

（この法律の目的）

第 1 条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

（学校給食の目標）

第 2 条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

（義務教育諸学校の設置者の任務）

第 4 条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

（学校給食実施基準）

第 8 条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

（学校給食衛生管理基準）

第 9 条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）（抜粋）

第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第 10 条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

（経費の負担）

第 11 条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第 16 条に規定する保護者の負担とする。

1.2. 学校給食実施基準について（平成 21 年 4 月 1 日全部改正施行）

学校給食実施基準とは、文部科学省が定めている学校給食を適正に実施するための基準である。

学校給食実施基準（平成 21 年 3 月 31 日文部科学省告示第 61 号）（抜粋）

（学校給食の実施対象等）

- ・対 象……在学するすべての児童又は生徒に対して実施
- ・回 数……年間を通じ、原則として毎週 5 回、授業日の昼食時に実施
- ・栄養内容……栄養内容の基準は、学校給食摂取基準のとおりとする。

1.3. 学校給食の区分と内容について

学校給食は学校給食法施行規則第 1 条により、以下の 3 種類に分類されている。

学校給食の区分

区分	内容
完全給食	パン又は米飯、ミルク及びおかず
補食給食	ミルク及びおかず等
ミルク給食	ミルクのみ

1.4. 学校給食調理方式について

学校給食には、以下に示す 4 つの調理方式が存在する。

学校給食調理方式

区分	内容
自校調理方式	学校内の給食室で調理したものを当該校の生徒が喫食する方式
親子調理方式	近隣の学校の給食室で調理した給食を配送する方式
給食センター方式	給食センターで調理した給食を各校に配送する方式
民間調理場活用方式 (デリバリー方式)	民間事業者の調理施設で調理したものを各校に配送する方式

1.5. 学校給食衛生管理基準について

学校給食衛生管理基準とは、文部科学省が定めている学校給食の衛生管理を適切に行うための基準であり、学校給食の実施者は、同基準に基づき学校給食施設及び設備、調理の過程、衛生管理体制等について適切な衛生管理に努め、食中毒等の発生を防止することが求められている。

なお、本基準は上表に示すいずれの調理方式を採用する場合においても遵守しなければならない。

1.6. 学校給食に関する栄養教諭等の配置基準について

学校における食育推進の中核的な役割を担っているのが栄養教諭であり、国の配置基準（公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律）は以下のとおりである。

栄養教諭の配置基準

区分	配置基準
自校調理方式	調理場がある学校に下記の基準で配置 <ul style="list-style-type: none"> ・児童または生徒数 550 人未満の学校 4 校あたり 1 人 ・児童または生徒数 550 人以上の学校に 1 人
給食センター方式	給食センターに下記の基準で配置 <ul style="list-style-type: none"> ・児童または生徒数 1,500 人以下……1 人 ・児童または生徒数 1,501 人～6,000 人……2 人 ・児童または生徒数 6,001 人以上……3 人

1.7. 学校給食施設について

学校給食施設（学校給食の実施に必要な施設）は、自校調理方式における給食室を除き、原則として工業専用地域、工業地域、準工業地域でなければ建設することができない。これは建築基準法第 48 条における用途地域の指定によるものであり、例外的に建設を計画する場合は、同法 48 条のただし書きの許可を得なくてはならないが、この許可は公益上やむを得ない場合に、利害関係者の出席を求めて公聴会を開催し、建築審査会の同意を得た上で設置の許可を得て行われるもので、限定的に扱われている。

学校給食施設の制限

区分	制限内容	
	学校給食施設	各校の配膳室
自校調理方式	制限なし	-
親子調理方式	親校の調理場は共同調理場として工場扱いとなり、住居系の用途地域では、原則、建設できない	制限なし
給食センター方式	原則、工業系の用途地域のみ建設可能	制限なし
民間調理場活用方式	原則、工業系の用途地域のみ建設可能であるが、民間業者の調理場から配送されるため、特に影響なし	制限なし

【参考：用途地域】

住居系	第 1 種低層住居専用地域、第 2 種低層住居専用地域、第 1 種中高層住居専用地域、第 2 種中高層住居専用地域、第 1 種住居地域、第 2 種住居地域、準住居地域
商業系	近隣商業地域、商業地域
工業系	準工業地域、工業地域、工業専用地域

1.8. 中学生に必要な栄養価、喫食量について

学校給食実施基準（文部省告示第 90 号）では、第 4 条において以下に示す「学校給食に供する食物の栄養内容に関する基準」を定めている。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童 (6 歳～7 歳)の 場合	児童 (8 歳～9 歳)の 場合	児童 (10 歳～11 歳)の 場合	生徒 (12 歳～14 歳)の 場合
エネルギー(Kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 13%～20%			
脂肪(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の 20%～30%			
ナトリウム(g) (食塩相当量)	2 未満	2 未満	2.5 未満	2.5 未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2.5	3.0	4.0	4.0
ビタミン A (μ gRAE)	170	200	240	300
ビタミン B1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C(mg)	20	20	25	30
食物繊維(g)	4 以上	5 以上	5 以上	6.5 以上

(出典：学校給食実施基準 別表（第四条関係）平成 30 年 7 月 31 日改訂版)

1.9. 食育基本法について

食育基本法は、国民の食生活において、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩身志向などを含めた「食」に関する様々な問題への抜本的な対策として、食育を強力に推進するために平成 17 年に制定された法律である。

食育基本法（平成 17 年 6 月 17 日法律第 63 号）（抜粋）

（前文）

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第 5 条 食育は、父母その他の保護者にあつては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあつては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（学校、保育所等における食育の推進）

第 20 条 国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導體制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

1.10. 学習指導要領における学校給食の位置づけ

学校給食法においては第 1 条（法律の目的）に「学校給食を活用した食に関する指導」「学校における食育の推進」が規定されている。さらに平成 20 年に大幅改正された食育基本法には「学校における食育の推進」が新たに規定されている。それに合わせて、平成 20 年に告示された旧の小・中学校学習指導要領にも「学校における食育の推進」が初めて位置付けられ、平成 29 年告示の学習指導要領には「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられている。

学習指導要領第 1 章の第 2 の〔中学校教育の基本と教育課程の役割〕の 2 の(3)において、

(3) 健やかな体(第 1 章第 1 の 2 の(3))

(3)学校における体育・健康に関する指導を、生徒の発達の段階を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行うことにより、健康で安全な生活と豊かなスポーツライフの実現を目指した教育の充実に努めること。**特に、学校における食育の推進並びに体力の向上に関する指導、安全に関する指導及び心身の健康の保持増進に関する指導**については、保健体育科、技術・家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科及び総合的な学習の時間などにおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること。また、それらの指導を通して、家庭や地域社会との連携を図りながら、日常生活において適切な体育・健康に関する活動の実践を促し、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮すること。

この部分について「解説 総則編」の P.32～33 において、次のように示されている。

特に、学校における食育の推進においては、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ等に起因する肥満や生活習慣病、食物アレルギー等の健康課題が見られるほか、食品の安全性の確保等の食に関わる課題が顕在化している。こうした課題に適切に対応するため、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ることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されなければならない。また、これら心身の健康に関する内容に加えて、自然の恩恵・勤労などへの感謝や食文化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が効果的である。食に関する指導に当たっては、保健体育科における望ましい生活習慣の育成や、技術・家庭科における食生活に関する指導、特別活動における給食の時間を中心とした指導などを相互に関連させながら、学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であり、栄養教諭等の専門性を生かすなど教師間の連携に努めるとともに、地域の産物を学校給食に使用するなどの創意工夫を行いつつ、**学校給食の教育的効果を引き出すよう取り組むことが重要である。**

学習指導要領第1章、第2の〔教育課程の編成〕の3「教育課程の編成における共通的事項」の(2)「授業時数等の取り扱い」のウの(ウ)において、下記のように示されている。

(ウ) 給食、休憩などの時間については、各学校において工夫を加え、適切に定めること。

学習指導要領第5章の第2の〔学級活動〕の2「内容」にある(2)「日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全」において、下記のように示されている。

オ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

給食の時間を中心としながら、成長や健康管理を意識するなど、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすること。

この部分について「解説 特別活動編」のP.57に、次のように解説されている。

食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成は、食に関する資質・能力等を、生徒が発達の段階に応じて総合的に身に付けることができるように学校教育全体で指導することである。したがって、学校の教育計画等と関連付けながら食に関する指導の全体計画を作成し、給食の時間を中心としながら、各教科等における食に関する指導を相互に関連付け、総合的かつ効果的な指導が行われるように留意する必要がある。

給食の時間においては、楽しく食事をする事、栄養の偏りのない健康によい食事のとり方、食中毒の予防に関わる衛生管理の在り方、準備や後片付けなどの作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うことなどに関する指導により望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよく形成していくことをねらいとしている。適切な給食時間を確保した上で、給食の準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要である。また、食を取り巻く社会環境の変化等を踏まえつつ、家庭との連携が重要である。さらに、心身の健康に関する内容にとどまらず、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食糧事情などについても教科等の指導と関連を図りつつ指導を行うことが望まれる。

2. 全国及び大阪府の中学校給食の実施状況

全国及び大阪府の中学校給食の実施状況は下表のとおりである。全国、大阪府ともに、完全給食の実施率は上昇傾向にある。

公立中学校における学校給食実施状況

区分		実施率(学校数比)								
		平成 21 年度	平成 22 年度	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 30 年度
		実施率								
完全給食	全国	81.6%	82.4%	83.2%	83.8%	86.0%	87.5%	88.8%	90.2%	93.2%
	(前年比)	-	0.8%	0.8%	0.6%	2.2%	1.4%	1.3%	1.4%	3.0%
	大阪府	7.7%	10.5%	13.1%	14.7%	43.2%	63.9%	69.0%	81.1%	93.0%
	(前年比)	-	2.8%	2.6%	1.6%	28.5%	20.6%	5.1%	12.1%	11.9%
補食給食	全国	0.6%	0.6%	0.5%	0.6%	0.5%	0.5%	0.4%	0.4%	0.4%
	(前年比)	-	0.0%	-0.1%	0.1%	-0.1%	0.0%	-0.1%	0.0%	0.0%
	大阪府	0.9%	0.9%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.6%	0.7%	0.7%
	(前年比)	-	0.0%	-0.2%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.1%	0.0%
ミルク給食	全国	8.6%	7.8%	6.7%	6.6%	6.0%	5.6%	4.9%	4.4%	2.4%
	(前年比)	-	-0.8%	-1.2%	-0.1%	-0.6%	-0.3%	-0.7%	-0.5%	-2.0%
	大阪府	6.7%	6.5%	6.5%	5.8%	5.2%	3.9%	3.4%	0.0%	0.0%
	(前年比)	-	-0.2%	0.0%	-0.7%	-0.6%	-1.3%	-0.5%	-3.4%	0.0%

(出典：「学校給食実施状況調査結果」(文部科学省発出))

※平成 29 年度の実績値なし。

2.1. 大阪府の完全給食の実施状況

大阪府において完全給食を実施している中学校数、及び給食調理方式ごとの実施状況は下表のとおりである。平成 30 年 5 月 1 日時点で 458 校あるうちの 426 校が完全給食を実施している。下表のうち、大阪府において完全給食を実施している地方自治体は次ページ表のとおりである。

大阪府における完全給食実施状況

区分	実施率(学校数比)								
	平成 22 年度	平成 23 年度	平成 24 年度	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度
公立中学校総数	465 校	-	464 校	-	465 校	-	461 校	-	458 校
完全給食を実施している中学校数	49 校	-	68 校	-	297 校	-	377 校	-	426 校
単独調理場方式	57.1%	-	45.6%	-	19.5%	-	13.5%	-	11.0%
共同調理場方式	24.5%	-	17.6%	-	9.1%	-	14.3%	-	14.9%
その他調理方式	18.4%	-	25.0%	-	71.4%	-	72.2%	-	74.1%
公立中学校総数	465 校	-	464 校	-	465 校	-	461 校	-	458 校

(出典：「学校給食実施状況調査結果」(文部科学省発出))

大阪府における完全給食実施状況（地方自治体別：令和元年 12 月時点）

項目		自校調理方式	親子調理方式	給食センター方式	民間調理場活用方式
完全給食実施	全員給食	大阪市※1	大阪市※1	四条畷市	松原市
		和泉市	高槻市	交野市	寝屋川市
		熊取町	島本町	大阪狭山市	大東市
		田尻町	-	千早赤阪村	阪南市
		岬町	-	柏原市	豊能町
		箕面市	-	藤井寺市	池田市※2
		高石市	-	太子町	貝塚市
		忠岡町	-	河南町	泉南市
		能勢町	-	泉佐野市	泉大津市
		門真市	-	岸和田市	東大阪市※3
	選択制	富田林市	-	河内長野市	堺市
		-	-	枚方市	羽曳野市
		-	-	-	茨木市
		-	-	-	守口市
		-	-	-	豊中市
		-	-	-	摂津市
		-	-	-	吹田市
		-	-	-	八尾市

《特記事項》

※1大阪市	令和元年 2 学期から、全校で学校調理方式(学校調理方式とは、近隣の小中学校から給食を配送(親子方式)、もしくは自校で給食を調理(自校調理方式)して提供する方式で、大阪市独自の呼び方)で全員給食を実施。
※2池田市	市立幼稚園、小学校、中学校を対象とした給食センターを整備中。令和 2 年度中に稼働予定。
※3東大阪市	平成 31 年度から 4 年間で段階的に民間調理場活用方式(食缶方式)による全員給食を実施予定

3. 堺市の中学校給食の現状

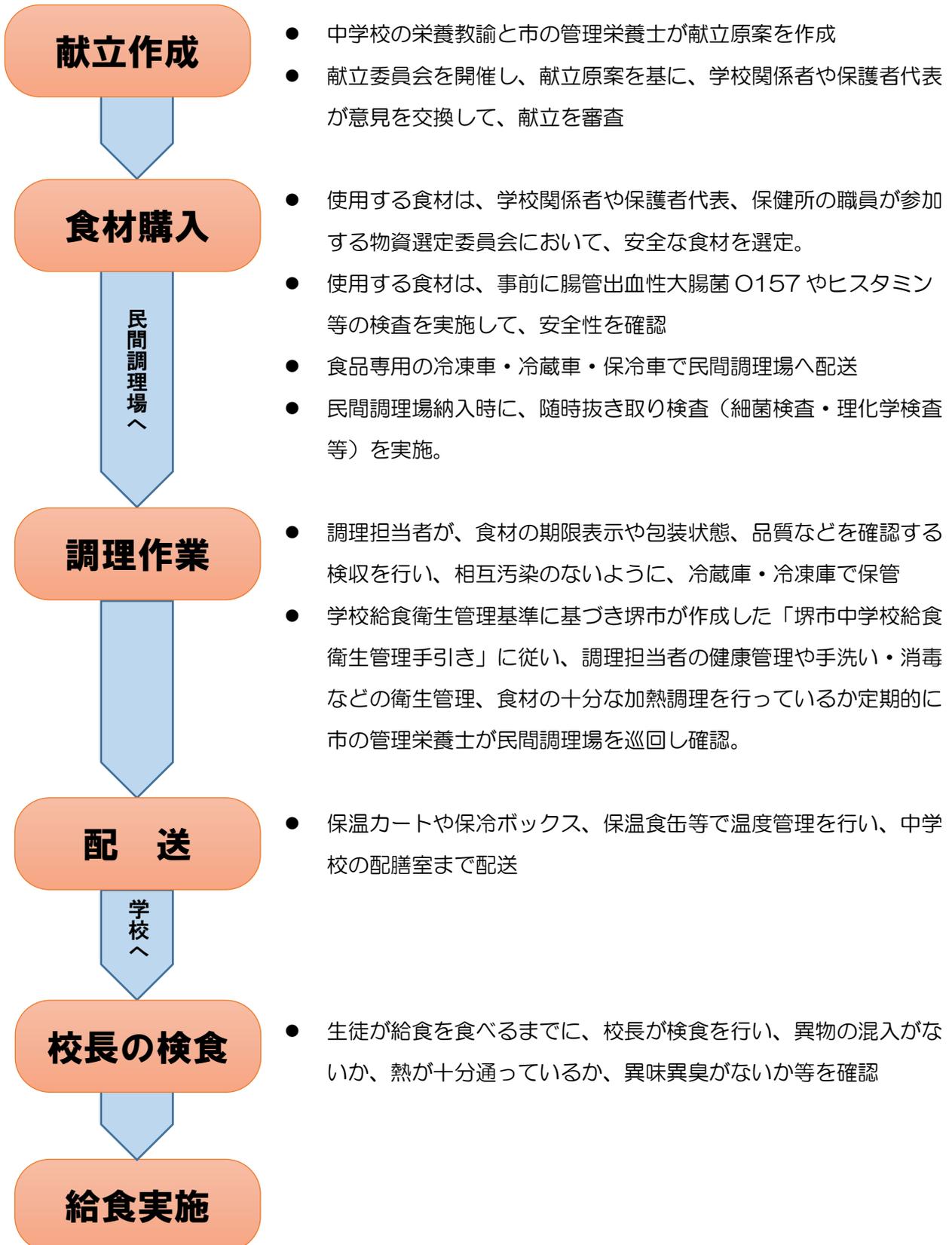
3.1. 堺市の中学校数・生徒数（令和元年 5 月 1 日現在）

- 中学校数：43 校
- 生徒数：20,936 人（夜間中学校、支援学校除く）

3.2. 中学校給食の現状

- 【実施形態】 給食または家庭弁当のいずれかを選ぶ選択制給食
- 【開始年度】 平成 28 年 11 月
- 【実施方式】 民間調理場活用（3 社）・お弁当箱方式
- 【献立作成】 中学校の栄養教諭と市の管理栄養士が献立原案を作成し、学校関係者や保護者代表からなる献立委員会で審査し、教育委員会で決定。
- 【食材購入】 学校関係者や保護者代表、保健所の職員が参加する物資選定委員会（所管：（公財）堺市学校給食協会）において、食材添加物など不要なものをのぞいた安全な物資を選定。また、使用する食材については事前に腸管出血性大腸菌 O157 やヒスタミン等の検査を実施して、安全性を確認。
- 【献立内容】 主食、副食（おかず 3～4 品）、牛乳
主食は、3つのサイズ（標準・大盛・小盛）から選ぶことが可能。
- 【給食費】 1 食あたり、標準 310 円、大盛 330 円、小盛 300 円
- 【アレルギー対応】 牛乳アレルギー等で、牛乳を飲用できない場合については、医師の診断にもとづき牛乳を除去。
副食の除去食や代替食の対応は行っていない。
- 【その他】 保温カートを使用し、温かいものは温かい状態で提供
- 【利用率】 8.2%（令和元年 12 月）

現在の選択制中学校給食の提供フロー



3.3. 小学校給食の概要

【校数・提供食数】 小学校 92 校・支援学校 3 校 約 47000 食

【実施方式】 自校調理方式

【年間実施回数】 191 回（令和元年度）

【献立作成】 小学校の栄養教諭と市の管理栄養士が献立原案を作成し、学校関係者や保護者代表からなる献立委員会で審査し、教育委員会で決定。

【食材購入】 学校関係者や保護者代表、保健所の職員が参加する物資選定委員会（所管：（公財）堺市学校給食協会）において、食材添加物など不要なものをのぞいた安全な物資を選定。また、使用する食材については事前に腸管出血性大腸菌 O157 やヒスタミン等の検査を実施して、安全性を確認。

【給食費】 1 食あたり 245 円（低学年）・250 円（中学年）・255 円（高学年）

【アレルギー対応】 飲用牛乳の除去・副食の除去食対応

3.4. 献立作成の基本方針

献立作成の基本方針（小学校給食・現行の選択制中学校給食）

1. すべての食材を加熱する調理方法の献立とすること。また、衛生上危惧のある食品や料理は避けること
2. 調理の工程において、食品及び使用する機器や器具類の衛生管理が行えるよう、複雑な献立を避けること。
3. 献立ごとに使用する食材は、栄養摂取・食品構成・嗜好面等に留意すること。
4. 食材は、希少な食材利用を避け、旬の食材を利用して、集荷・搬送・保管等に支障を生じさせず、良質で安定した食材購入が図れるものを組み合わせ使用すること。
5. 季節や授業・行事等と児童の体調との関係を考慮した献立形態・喫食量とすること。

学校給食法（平成 20 年 6 月 18 日最終改正）

（学校給食衛生管理基準）

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

文部科学省告示第 6 4 号 平成 2 1 年 3 月 3 1 日

学校給食衛生管理基準

第 1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、H A C C P（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定された H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方にに基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

第2 学校給食施設及び設備の整備 及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 学校給食施設

① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講ずること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同じ。）の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。
- 五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

② 作業区域内の施設

- 一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- 二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。
- 三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

- 四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。
- 五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。
- 六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

③ その他の区域の施設

- 一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。
- 二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

(2) 学校給食設備

① 共通事項

- 一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。
- 二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- 三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式であること。
- 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

② 調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

③ シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

④ 冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

⑤ 温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

⑥ 廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

⑦ 学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
- 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。

- 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
 - 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
 - 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
 - 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
 - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
 - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
 - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
 - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て（1）の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、（2）及び（3）の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

第3 調理の過程等における

衛生管理に係る衛生管理基準

- 1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

(2) 学校給食用食品の購入

① 共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

② 食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。

- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。
- 五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的を実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

③ 食品の選定

- 一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するように配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。
- 二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。
- 三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

(3) 食品の検収・保管等

- 一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。
- 二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。
- 三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。
- 四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。
- 五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及び食品の保管室

にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

- 六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。
- 七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。
- 八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

(4) 調理過程

① 共通事項

- 一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- 二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。
- 三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。
- 四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。
- 五 マヨネーズは、つぐらないこと。
- 六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

② 使用水の安全確保

- 一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。
- 二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- 三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

③ 二次汚染の防止

- 一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。
- 二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。
- 三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。
- 四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。
- 五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- 六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。
- 七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。
- 八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。
- 九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理に配慮すること。

④ 食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこ

と。また、換気を行うこと。

- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

⑤ 廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

(5) 配送及び配食

① 配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

② 配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。

- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。
- 四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。
- 五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。
- 六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

(6) 検食及び保存食等

① 検食

- 一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。
- 二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。
- 三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

② 保存食

- 一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- 二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したのから50g程度採取し保存すること。
- 三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。
- 四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食と兼用しないこと。

③ 残食及び残品

一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回((3)、(4)②及び(6)①、②)にあっては毎学年3回)、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

(1) 衛生管理体制

- 一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。
- 二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- 三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。
- 四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。
- 五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。
- 六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。
- 七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。
- 八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。
- 九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。
- 十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

- 十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、
- (3) 三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

(2) 学校給食従事者の衛生管理

- 一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- 二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。
- 三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(3) 学校給食従事者の健康管理

- 一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- 二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。
- 三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。
- 四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- 一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。
 - 二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。
 - 三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。
 - 四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。
 - 五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。
- 2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

- (1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。
- (2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
- (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
- (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
- (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
- (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
- (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
- (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
- (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
- (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
- (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前

に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。

- (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

- 2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

- ① 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。
- ② その他必要なとき。

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

第6 雑則

- 1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。
- 2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	汚染作業区域	検 収 室—原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所 食 品 の 保 管 室—食品の保管場所 下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	調 理 室 —食品の切裁等を行う場所 —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所 —加熱調理した食品の冷却等を行う場所 —食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしな い区域）	

別紙

学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

懇話会での検討内容について

【第1段階】……令和元年度

第1回 1月24日（金）……開催要項確認、座長の選出、検討内容の確認
中学校給食の調理方式検討の前提条件検討

第2回 2月20日（木）……基礎調査中間報告の内容提示
調理方式の比較検討

第3回 3月初旬 ……妥当な調理方式の確認・実施方針原案検討

【第2段階】……令和2年度

第4回 4月下旬 ……実施方針案検討・給食運営の在り方検討

第5回 5月中旬 ……実施方針案内容確認・給食運営の在り方検討

第6回 6月下旬 ……給食運営の在り方検討・給食実施計画案検討

第7回 7月中旬 ……パブコメ回答確認
実施方針決定案の確認・給食実施計画案検討

第8回 9月上旬 ……給食運営・実施計画内容確認

堺市中学校給食（完全給食・食缶方式）の基本的な考え（素案）

① 安全安心を保障する「学校給食衛生管理基準」の遵守

- 加熱調理の徹底
- 調理から喫食までの時間管理（調理後2時間以内の喫食）
- 適切な温度管理
- 施設・設備の衛生管理の徹底

② 成長期の生徒の健康保持増進

- 栄養教諭・管理栄養士による成長期の生徒にふさわしい献立作成
- 食品添加物など不要なものを除いた安全な食材選定

③ 食育の充実

- 給食を活用した食に関する指導
- 旬の食材等を積極的に使用
- 行事食や郷土料理を実施

1月 中学校給食予定献立表

3学期も生徒のアイデア料理や新献立が登場します。お楽しみに！

※写真はイメージです。予定献立は内容の一部変更する場合があります。

※特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用したり、加工食品の原材料として使用している場合は「●」を表示しています。
※揚げ油を使用しており、同じ油で別の食材を調理しているため、アレルギー物質が揚げ油に溶出もしくは混入している可能性がある場合に「△」と表示しています。

毎日、牛乳(200ml)が付きます。



給食のときはおはしを忘れずに！



スプーンがあると食べやすい日は



を表示します。スプーンマーク



★1月の新献立★

9日(木)フィッシュバーグ
いわしのすり身で作ったハンバーグ。初めての登場です。手作りのトマトソースでおいしさもアップしています。



中学生アイデア料理



16日(木)浜寺中学校
★小松菜と厚揚げ・豚肉のみそ炒め
カルシウム・鉄分がたっぷりの小松菜と厚揚げは、頼もしい組み合わせです。豚肉も加わると、さらにおいしさもタンパク質も補給できますね。



28日(火)月州中学校
★ひき肉とひじきの五目丼
とり肉のひき肉・大根・にんじん・ひじき・うすあげを甘辛く炒めて、卵でとじたおかずです。ごはんのにせて「五目丼」にして食べてみてください。



行事食
*7日(火)お正月料理

新年はじめの給食は、恒例のお正月料理です。だしの味を味わってください。

雑煮・・・白みそ仕立てで、赤い金時ににんじんを使っています。

ぶりの照り焼き・・・
ぶりは成長する間に名前が変わる「出世魚」とよばれ、お正月には縁起が良いのでおせち料理に使われています。

○パソコン・携帯電話での予約受付締切日は12月20日です。
【入金締切日：コンビニ入金は12月18日、カード決済は12月20日迄です。】

○マークシートで予約の場合12月10日迄に学校へ提出してください。
【入金締切日：12月10日迄です。(コンビニ入金、カード決済)】

7日(火) **みそ雑煮**

- みそ雑煮
- ぶりの照り焼き
- 煮しめ
- ふりかけ

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 844 kcal
○たんぱく質 30.5 g
○脂質 19.0 g

8日(水) **麻婆豆腐**

- 麻婆豆腐
- あんかけオムレツ
- 枝豆コーン
- 小松菜とキャベツの炒め煮

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 779 kcal
○たんぱく質 32.4 g
○脂質 19.3 g

9日(木) **かぶのシチュー**

- かぶのシチュー
- フィッシュバーグソースかけ
- キャベツのソテー

コッパン

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 788 kcal
○たんぱく質 31.9 g
○脂質 26.6 g

10日(金) **じゃがいものそぼろ煮**

- じゃがいものそぼろ煮
- あじの香草焼き
- れんこんのきんぴら
- 白菜と春菊のおひたし

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 797 kcal
○たんぱく質 34.3 g
○脂質 16.2 g

14日(火) **ハヤシライス**

- ハヤシライス
- ツナとポテトのマヨネーズ焼き
- キャロットソテー

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 873 kcal
○たんぱく質 27.3 g
○脂質 28.1 g

15日(水) **おでん**

- おでん
- きびなごフライ
- 三色おひたし
- おかかひじき

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	
△	△	△	

○エネルギー 814 kcal
○たんぱく質 29.9 g
○脂質 21.7 g

16日(木) **チキン南蛮**

アイデア料理

- チキン南蛮
- ★小松菜と厚揚げ・豚肉のみそ炒め
- 塩ちゃんこ汁

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 837 kcal
○たんぱく質 36.8 g
○脂質 25.1 g

17日(金) **赤魚の野菜あんかけ**

- 赤魚の野菜あんかけ
- 大根と里芋の煮物
- もやしの炒めナムル
- ツナサラダ

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	
△	△	△	

○エネルギー 785 kcal
○たんぱく質 28.7 g
○脂質 21.9 g

20日(月) **船場汁**

大阪の郷土料理

- 船場汁
- 肉じゃが
- かぶのあんかけ
- フルーツゼリー

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 833 kcal
○たんぱく質 29.8 g
○脂質 17.6 g

21日(火) **長崎皿うどん**

- 長崎皿うどん
- 揚げめん
- 焼きギョーザ
- 厚揚げの卵とじ

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 890 kcal
○たんぱく質 29.5 g
○脂質 25.1 g

22日(水) **じゃがいものチーズ焼き**

- じゃがいものチーズ焼き
- 鶏肉のケチャップ煮
- ブロッコリーのブイヨン煮
- チンゲン菜の煮びたし

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 781 kcal
○たんぱく質 30.5 g
○脂質 21.7 g

23日(木) **さんまのかば焼風**

- さんまのかば焼風
- 大根の炒め煮
- 五目汁

卵	乳	小麦	落花生
△	△	●	△
えび	そば	かに	
△	△	△	

○エネルギー 824 kcal
○たんぱく質 26.3 g
○脂質 23.8 g

24日(金) **豆腐ボールの甘酢あんかけ**

- 豆腐ボールの甘酢あんかけ
- 干切りイリチー
- 小松菜のおかかあえ
- ひじき入りポテトサラダ

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 800 kcal
○たんぱく質 25.9 g
○脂質 19.6 g

27日(月) **チキンカレーライス**

- チキンカレーライス
- ミンチカツ
- チンゲン菜のソテー

卵	乳	小麦	落花生
△	△	●	△
えび	そば	かに	
△	△	△	

○エネルギー 886 kcal
○たんぱく質 27.4 g
○脂質 28.2 g

28日(火) **すいとん汁**

アイデア料理

- すいとん汁
- ★ひき肉とひじきの五目丼
- 鮭の塩こうじ焼き

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 795 kcal
○たんぱく質 32.4 g
○脂質 18.1 g

29日(水) **すき焼き**

- すき焼き
- ちくわの磯辺揚げ
- 切干大根の煮物
- さつま芋のオープン焼き

卵	乳	小麦	落花生
△	△	●	△
えび	そば	かに	
△	△	△	

○エネルギー 887 kcal
○たんぱく質 28.3 g
○脂質 22.3 g

30日(木) **チンジャオロース**

- チンジャオロース
- 飲茶
- わかめスープ

卵	乳	小麦	落花生
△	△	●	△
えび	そば	かに	
△	△	△	

○エネルギー 837 kcal
○たんぱく質 28.5 g
○脂質 23.5 g

31日(金) **ピリッと厚揚げ**

- ピリッと厚揚げ
- さわらのみそ焼き
- 春雨の甘酢煮
- じゃがいものブイヨン煮

卵	乳	小麦	落花生
●	●	●	●
えび	そば	かに	

○エネルギー 809 kcal
○たんぱく質 32.2 g
○脂質 20.2 g

2019年
4月

中学校

食通信

【発行・編集】 堺市教育委員会 保健給食課

毎月19日は
食育の日

栄養満点！おいしい！中学校給食

給食の献立は中学校の栄養教諭と堺市の管理栄養士が中心となって作成しています。成長期のみなさんにとって適切な栄養量を示した「学校給食摂取基準」（これは学校給食法という法律に定められたものです）に基づき、栄養豊富でおいしい旬の食材を使用することや、中学生のみなさんの好みにも応えられるよう工夫しています。

また、ご飯や温かいおかずは温かい状態で、冷たいおかずは冷たい状態で提供されるので、おいしく食べることができます。

【献立例】

【副食】

温かいおかず2品

【主食（ご飯）】

標準230g・大盛300g
・小盛210gから選べます。

【その他】

ソース・ドレッシング・デザート等
（学期に数回）

【牛乳（200ml）】

良質なたんぱく質・カルシウムをとることができます。

【副食】

冷たいおかず2品
または汁物

【汁物】

冷たいおかず
に代わって

温かいおかず

豚肉と野菜の生姜煮
肉じゃが、さばの塩焼き、
さわらのゆうあん焼き 等

冷たいおかず

小松菜のじゃこ炒め、ポテト
サラダ、きんぴらごぼう、
フルーツコンポート 等

汁物など

春雨スープ・
カレーシチュー・
ボルシチ・五目汁 等

文部科学省において、学校給食摂取基準（学校給食で摂取すべき各栄養素の基準値）が改正され、平成30年8月1日から施行されました。堺市でも4月から新しい基準値に変更しています。改正の概要等、詳しくは、5月号に掲載します。

4月 簡単レシピ！「ホイコーロー」

豚肉とキャベツなどの野菜を炒めて、中国の甘いみそ「テンメンジャン」で味付けしました。旬の春キャベツを使って作ってみましょう。

材料（2人分）

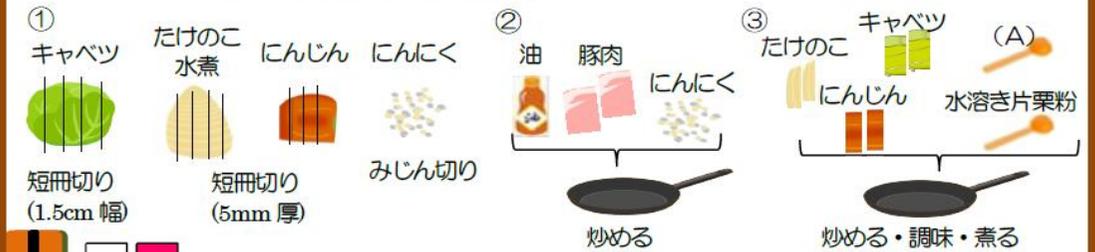
・豚もも肉 ……100g
・キャベツ ……100g
・たけのこ水煮 ……30g
・にんじん ……30g
・にんにく ……少々
・油 ……適量

(A)

・料理酒 ……小さじ1
・砂糖 ……小さじ1/2
・濃口しょうゆ ……小さじ1
・テンメンジャン ……大さじ1/2
・トウバンジャン ……少々
・片栗粉 ……小さじ1/2

作り方

- ① キャベツは1.5cm幅、たけのこ水煮・にんじんは、5mm厚の短冊切り、にんにくはみじん切りにする。
- ② フライパンを熱し、油を入れ、豚肉・にんにくを炒める。
- ③ たけのこ・にんじん・キャベツを加えて炒め、(A)で調味し、水溶き片栗粉でとろみをつけ十分に煮て仕上げる。



4月12日 実施献立



ホイコーロー
小籠包
切干大根の煮浸し
じゃがいものパイオン煮

AとBの生活習慣の違いは何でしょう？

平均正答率のグラフ



出典：平成30年度全国学力・学習状況調査報告書（文部科学省）

体力合計点の平均のグラフ



出典：平成30年度全国体力・運動能力運動習慣等調査（スポーツ庁）

上記のグラフを見ると、Aの値は全国学力・学習状況調査の平均正答率においても、全国体力・運動能力、運動習慣等調査の体力合計点においてもBの値を上回っていることがわかります。Aは「朝食を毎日食べている」と回答した生徒の値であり、Bは「朝食を食べない」と回答した生徒の値です。

朝食として、おにぎり1つでも、バナナ1本でも、チーズ1つでも、食べることで体に栄養が行き届き、学習や運動の効果が高まります。簡単なものでも、朝食を食べて、自分の力を最大限に発揮しましょう。