

令和6年度 第2回堺市学校給食安全衛生運営会議 次第

開催日：令和6年8月8日（木）午後3時～

場 所：堺市役所本館地下1階 多目的室

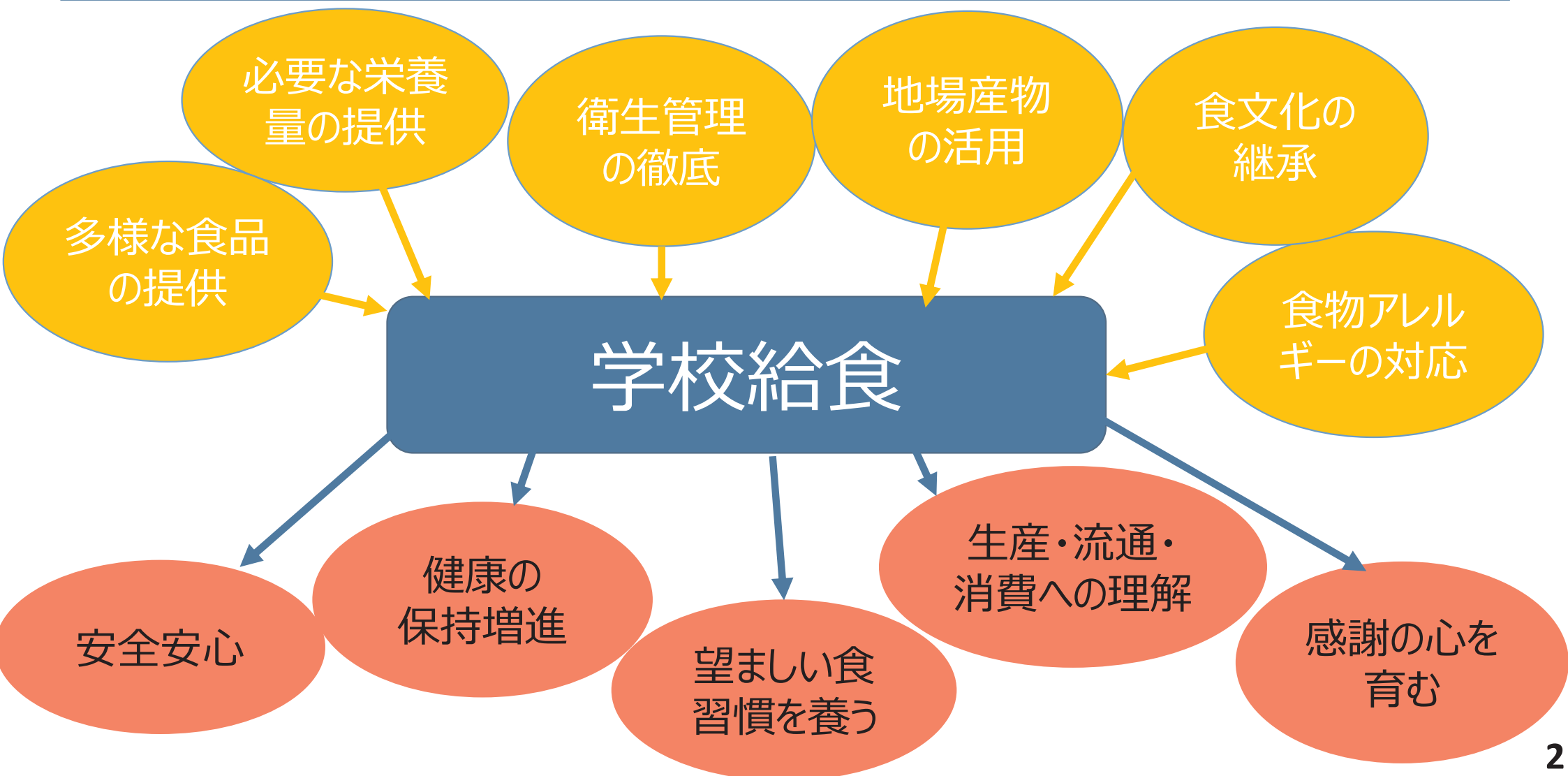
1. 令和7年度以降の学校給食の献立方針（案）及び学校給食費の設定について

令和7年度以降の学校給食の献立方針（案） 及び学校給食費の設定について

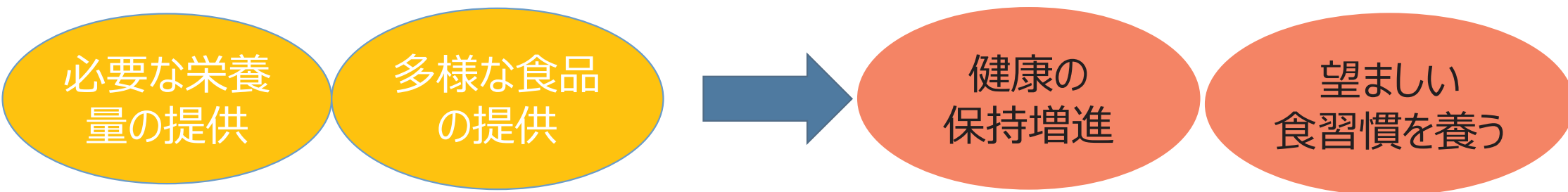
令和6年8月
堺市教育委員会事務局
学校管理部学校給食課

会議において、委員から資料の修正等の意見があった内容を青字で追記修正しています

学校給食を取り巻く状況・求められる役割



学校給食を取り巻く状況・求められる役割



■「学校給食摂取基準」に基づく献立作成

多様な食品を組み合わせ、各栄養素をバランスよく摂取できるよう、献立を作成

■「献立年間計画」に基づく献立作成

献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした『献立年間計画』に基づき、様々な食に触れることができるよう、献立を作成

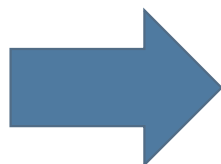
「堺市献立年間計画」

R6年度堺市献立年間計画

		4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
題材		給食について知ろう ①食事の重要性	正しいマナーを身につけよう ②社会性	よくかんで食べよう ③心身の健康	箸にかけない味を作ろう ④食品を選択する力	バランスよく食べよう ⑤心の健康	自然の恵みに感謝して食べよう ⑥感謝の心	食に関わる人々に感謝して食べよう ⑦感謝の心	箸にかけない味を作ろう ⑧食品を選択する力	食文化について知ろう ⑨食文化	郷土のめぐみについて知ろう ⑩食文化	給食をふりかえろう ⑪～⑬
食育目標	目標	給食に興味・関心をもち、楽しく給食を食べることが出来る	正しい食事のマナーを身に付け、周りの人と食卓を楽しめることができる	咀嚼と嚥下の機能を知り、噛み込んで食べる習慣を身に付けようとする	暑い時期に健康的に過ごすために大切な食材や料理を知ることができる	自分の食生活を見つめ直し、健康や成長のために主食・主菜・副菜のそろった適切な食生活を実践しようとする	自然の恵みに感謝し、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする	生産者など食に関わる人々に感謝し、調子よく食べようとする	暑い時期に健康的に過ごすために大切な食材や料理を知ることができる	伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもちたいことができる	地元の食材の生産・流通・消費について理解することができる	1年間の給食や食生活についてふりかえることができ、適切な食生活を実践しようとする
	中学校	以前の食事に興味・関心をもち、食生活と自分の食生活との関わりを知る	正しい食事のマナーを身に付け、他者より食卓を楽しむことができる	咀嚼の効率を知り、噛み込めるある食材を食事に取り入れようとする	熱中症予防に効果的な食材や旬の食材を知り、食事に取り入れることができる	健康や成長のために重要な栄養素を知り、主食・主菜・副菜のそろった適切な食生活を実践しようとする	食品ロスについて考え、環境や資源に配慮した食生活を実践しようとする	生産者など食に関わる人々に感謝し、調子よく食べようとする	暑気予防に効果的な食材や旬の食材を知り、食事に取り入れることができる	伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもちたいことができる	地元の食材の生産・流通・消費について理解することができる	1年間の自分の食生活について見つめなおすことができ、適切な食生活を実践しようとする
	小学校高学年	以前の食事に興味・関心をもち、食生活と自分の食生活との大切さを理解する	「箸を立てずに食べることが出来る」「身がでるしくお箸を使っていることが出来る」といえないマナーと分かれていることを知り、使わないようにする	よく噛むことの大切さと、噛み込めるある食べ物があること、よく噛んで食べようとする	暑い時期に体に必要な栄養素とその働きを知る	健康や成長のためにバランスのよい食事がおいしくなることを理解し、実践しようとする	自然の恵みに感謝し、食品ロスの発生を抑え、食べものを大切にしようとする	食事にしかかわる多くの人々に感謝し、調子よく食べようとする	暑い時期に体に必要な栄養素とその働きを知る	日本の伝統的な食文化や食に関わる歴史等に興味・関心をもちたいことができる	地元の食材の生産・流通・消費について理解することができる	1年間の給食や食生活についてふりかえることができ、適切な食生活を実践しようとする
	小学校中学年	以前の食事に興味・関心をもち、楽しく食事をするのが心がける健康に大切なことがある	「よい姿勢で食べることが出来る」「食後の正しい歯みがきができる」「箸を正しく使うことができる」	よく噛むことの大切さが分かり、よくかんで食べようとする	暑い時期の食材や料理を食べる大切さが分かる	健康や成長のためにいろいろな食べ物を組み合わせるとバランスよく食べようとする	自然の恵みに感謝し、食べものを大切にしようとする	食事が多くの人々の営みや努力によって支えられていることを知る	暑い時期の食材や料理を食べる大切さが分かる	先人によって継がれてきた食文化があることが分かる	給食に使われている食材の産地を知る	1年間の給食や食生活についてふりかえることができ、食生活が健康に大切なことが分かる
	小学校低学年	食べ物に興味・関心をもち、楽しく食事ができる	「食べ物をこぼさないようにお箸を使って食べることが出来る」「配膳室通りに食事を並べることが出来る」「箸の正しい持ち方が分かる」	よく噛むことが、脳や体に大切なことであることを知る	暑い時期の食材や料理の名称が分かる	好き嫌いせずに食べるとはどういうことかが分かる	動物や植物を食べてできていることが分かる、調子よく食べようとする	食事はみんなの大切な活動であることが分かる	寒い時期の食材や料理の名称が分かる	家庭や行事にも食文化があることが分かる	市販品とれたた食べ物給食に使われていることを知る	1年間の給食や食生活についてふりかえることができる
献立の関連事項		原料と製造した食材や献立	・細しめのある献立 ・和食・洋食など幅広いメニューの献立や献立	・かみどろちのある食材や献立 ・カルシウムを多く含む食材や献立	・夏が旬の食材や献立 ・野菜を使った献立	・主食・主菜・副菜・汁物のそろった献立	・食品を無駄なく使うことが出来る献立(卵の花、豆腐など)	・安や大衆などの地域産物を使った献立(豚汁、味噌汁など)	・冬が旬の食材や献立 ・小豆・大豆・干し芋・あんこなど味の濃いものを出す献立	・正月献立 ・給食週間にならぬ献立	・都市部の食材を使った献立	・教育としての儀式を行う献立(卒業式、入学式)
		食文化の伝承	端午の節句	七夕	月見				冬至	正月	雛祭り	桃の節句
		行事	行事食	食育月間 国と口の健康週間		国の愛護デー		いい歯の日	お楽しみ	給食週間		卒業祝い献立
		旬の食材	さくらんぼ・キャベツ・二度煮あまぎや・新たまねぎ はなご・わかめ	アスパラガス・せいろやもやし・ほうとう・二度煮・あらびき・キャベツ・新巻	かに・ます・たらこ・アスパラガス・じゃがいも・二度煮・ピーマン・枝豆	かに・ほも・あなご・なす・とうもろこし・トマト・ゴーヤ・きゅうり・枝豆・オクラ・かぼちゃ・ほうろき・ズッキーニ・ゴーヤ・もも	さけ・なす・かぼちゃ・冬瓜・ぶどう・いちじく	さんま・さけ・ぶり・いわし・きのこ・たまご	さんま・さけ・ぶり・いわし・きのこ・たまご・小松菜・ほうれん草・白滝・水餃子・ブロッコリー・かぶ・れんこん・白ねづ・カリフラワー・水餃子・みかん	ぶり・さけ・たらこ・小松菜・ほうれん草・白滝・水餃子・ブロッコリー・かぶ・れんこん・白ねづ・カリフラワー・水餃子・みかん	ぶり・さけ・たらこ・小松菜・ほうれん草・白滝・水餃子・ブロッコリー・かぶ・れんこん・白ねづ・カリフラワー・水餃子・みかん	ぶり・さけ・たらこ・小松菜・ほうれん草・白滝・水餃子・ブロッコリー・かぶ・れんこん・白ねづ・カリフラワー・水餃子・みかん
		地域産物	米・小松菜	米・小松菜・たまねぎ	小松菜・たまねぎ・にんじん	小松菜・たまねぎ・にんじん	小松菜・たまねぎ	小松菜	小麦・おひさまがしろな・春菊・キャベツ・小松菜・水餃子・ブロッコリー	小麦・おひさまがしろな・春菊・キャベツ・小松菜・水餃子・ブロッコリー・カリフラワー	小麦・おひさまがしろな・春菊・キャベツ・小松菜・水餃子・ブロッコリー・カリフラワー	小麦・おひさまがしろな・春菊・キャベツ・小松菜・水餃子・ブロッコリー・カリフラワー

学校給食を取り巻く状況・求められる役割

衛生管理
の徹底



安全安心

健康の
保持増進

■ 使用食材の事前検査

O157検査…冷蔵品、冷凍品、添加物（ゼリー、ふりかけ、ジャム等）
ヒスタミン検査…ヒスチジンを多く含む食品

■ 食材の抜き取り検査

規格どおりの食材が納入されているか、抜き取りで検査を実施

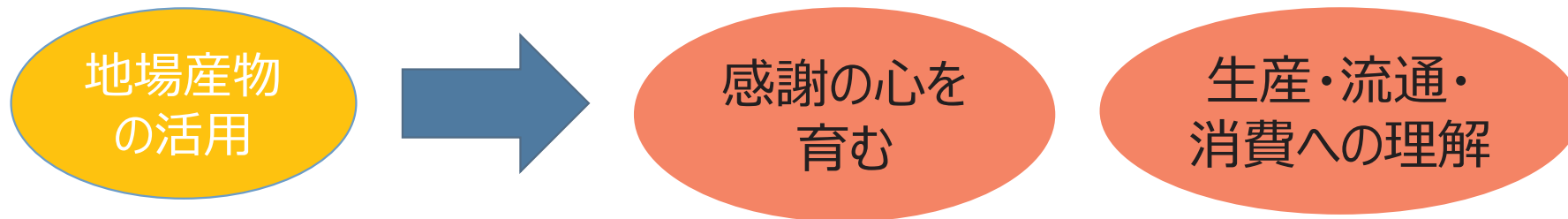
■ 食材等の検収

納品される物資の数量、温度、包装形態、品質などを確認、記録し、
適切な場所で保管する

■ 加熱調理の徹底

中心温度75℃1分間以上を確認し、十分に加熱されていることを確認、記録 5

学校給食を取り巻く状況・求められる役割



■ 地場産米を提供

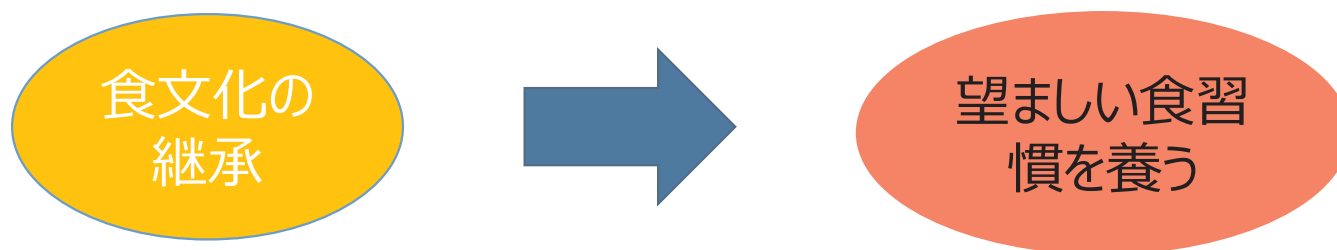
年間使用量のうち、約50%以上を使用

■ 地場産野菜を提供

小松菜、たまねぎなど13種類の野菜を使用
(小松菜は100%堺市産を使用)

■ 地場産小松菜を使用したコロッケを提供

(公財) 大阪府学校給食会の協力を得て、
地場産小松菜を使用したコロッケを開発



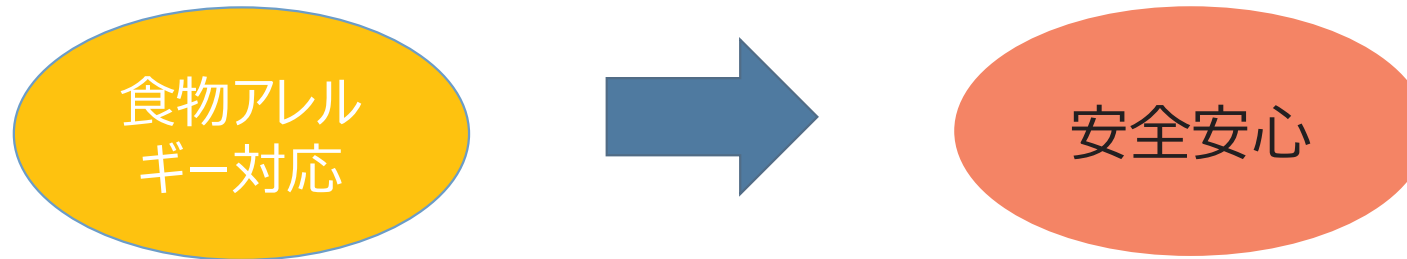
■ 和食献立の推進

日本の伝統的な「和食献立」を積極的に取り入れ、「食に関する正しい知識」と「望ましい食習慣」の定着をはかる

■ 米飯回数の増加

主食について、米飯の回数を増やし、和食献立を推進する

※全国平均 週3.6回（令和5年度）



■ 原因食物に考慮した献立作成

同一日に同じ原因食物を含むことがないように
献立作成を行う

■ アレルゲンフリー食材の活用

原因食物を含まない食材を使用することにより、
食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童
生徒と同じ給食を喫食することができる

堺市の学校給食の献立方針（案）

全員喫食制中学校給食の献立方針（案）

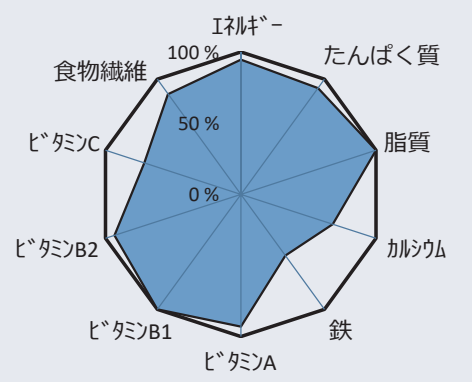
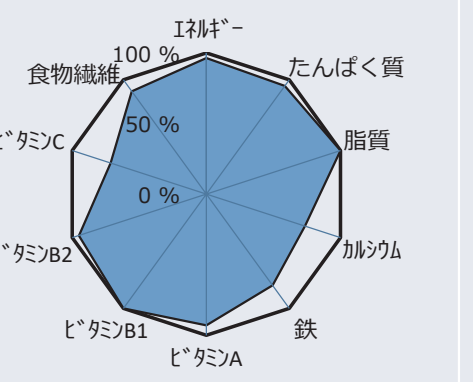
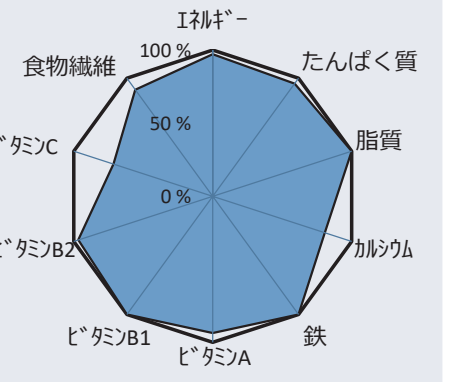
- ◆主食は米飯を中心とする
- ◆副食は「一汁二菜」を基本とし、多様な食品を組み合わせる
- ◆日本の伝統的な「和食料理」を積極的に取り入れる
- ◆行事食、郷土料理、外国の料理などを提供する
- ◆堺市産農産物（堺のめぐみ）や大阪府産農産物を使用する
- ◆アレルギーフリーの食材を活用する



< 一汁二菜の献立例 >

R7学校給食費の必要額（案）

全員喫食制中学校給食の給食費必要額

	A案	B案	C案
金額	340円	350円	360円
栄養価			
特徴	主菜の量：減量 牛肉料理：提供困難 添加物(ふりかけ・ジャム・ゼリー等)： 提供困難	主菜の量：適量 牛肉料理：提供困難 添加物(ふりかけ・ジャム・ゼリー等)： 2ヶ月に1回程度	主菜の量：適量 牛肉料理：2ヵ月に1回程度 添加物(ふりかけ・ジャム、ゼリー等)： 1ヶ月に4回程度

堺市の学校給食の献立方針（案）

小学校給食の献立方針（案）

- ◆日本の伝統的な「和食料理」を積極的に取り入れ、
中学校給食との連続性を高めることで、「食に関する
正しい知識」と「望ましい食習慣」を定着をはかる
- ◆行事食、郷土料理、外国の料理などを提供する
- ◆堺市産農産物（堺のめぐみ）や大阪府産農産物を使用する
- ◆アレルギーフリーの食材を活用する



堺市
SAKAI CITY

[illegible]

堺市の学校給食の食材選定に係る費用について

項 目	取組内容	1日あたりの費用
安全安心の担保※ ₂	事前検査※ ₁ (O157、ヒスタミン検査)	約4円
地場産物の活用※ ₃	地場産米の使用 (現在の使用状況の場合)	約1円
	地場産野菜の使用 (現在の使用状況の場合)	約1円

※₁ 事前検査については、物資選定委員会で規格内容を決定

※₂ 安全安心の担保として、食材の二重包装による納品を実施

※₃ 地場産物は栽培規模から原価が高いため、大規模生産地の農産物よりやや割高となっている

献立方針に係る費用について

項 目	取組内容	1日あたりの必要額
食物アレルギー対応	アレルゲンフリー食材の使用	約1円
和食献立の推進	一汁二菜、魚料理の回数増等	約5円

献立作成方針に係る費用について（小学校）

項 目	取組内容	1日あたりの必要額
米飯回数の増加	米飯回数 週3回→3.5回	約2円

全国の学校給食費の状況（令和5年度）

	小学校	中学校
最高価格	5,314円/月	6,282円/月
最低価格	3,933円/月	4,493 円/月
平均価格	4,688円/月	5,367円/月
本市	4,800円/月 (給食回数192回とし11ヶ月で除した額)	—

※令和5年度の学校給食費＝食材費に相当する金額（物価高騰を踏まえたもの）

- 完全給食の給食費（食材費に相当する額）は、小学校・中学校については、直近5年間で約8%、10年間で約12%上昇。
- 都道府県間では、小学校が3,933円～5,314円、中学校が4,493円から6,282 円と1.4倍弱の開きがある。

（令和5年度学校給食実施状況等調査より）

R6年度堺市献立年間計画

			4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
題材			給食について知ろう （①食事の重要性）	正しいマナーを身につけよう （⑤社会性）	よくかんで食べよう （②心身の健康）	暑さに負けない体を作ろう （③食品を選択する力）	バランスよく食べよう （②心身の健康）	自然の恵みに感謝して 食べよう （④感謝の心）	食に関わる人々に 感謝して食べよう （④感謝の心）	寒さに負けない体を作ろう （③食品を選択する力）	食文化について知ろう （⑥食文化）	堺のめぐみについて知ろう （⑥食文化）	給食をふりかえろう （①～⑥）	
食育目標	目標		給食に興味・関心を持って、 楽しく給食を食べることができる	正しい食事のマナーを身に 付け、周りの人と会食を楽し むことができる	咀嚼と健康の関連を知り、よ く噛んで食べる習慣を身に つけようとする	暑い時期を健康に過ごすた めに大切な食材や料理を摂 ることができる	自分の食生活を見つめ直 し、健康や成長のために主 食・主菜・副菜のそろった望 ましい食生活を実践しようと する	自然の恵みに感謝し、環境 や資源に配慮した食生活 を実践しようとなることがで きる	生産者など食事に関わる 人々に感謝し、残さず食べ ようとする	寒い時期を健康に過ごすた めに大切な食材や料理を摂 ることができる	伝統的な食文化や食に関わ る歴史等に興味・関心をもつ ことができる	地元の食材の生産・流通・ 消費について理解すること ができる	1年間の給食や食生活につ いてふりかえることができ、 望ましい食生活を実践しよ うとする	
	中学校		日常の食事に興味・関心を持 ち、食環境と自分の食生 活との関わりを知る	正しい食事のマナーを身に 付け、気持ちよく会食を楽し むことができる	咀嚼の効果を知り、噛み応 えのある食材を食事に取り 入れようとする	熱中症予防に効果的な食材 や旬の食材を知り、食事に 取り入れることができる	健康や成長のために重要な 栄養素を知り、主食・主菜・ 副菜のそろった望ましい食 事を実践しようとする	食品ロスについて考え、環 境や資源に配慮した食生活 を実践しようとなることがで きる。	生産者など食に関わる人々 に感謝し、残さず食べようと する	風邪予防に効果的な食材や 旬の食材を知り、食事に取 り入れることができる	伝統的な食文化や食に関わ る歴史等に興味・関心をもつ ことができる	地元の食材の生産・流通・ 消費について理解すること ができる	1年間の自分の食生活につ いて見つめなおすことがで き、望ましい食生活を実践し ようとする	
	小学校 高学年		日常の食事に興味・関心を もち、3食規則正しく食事を とることの大切さを理解する	・音を立てずに食べることが できる ・自分で正しく食器を並べる ことができる ・よくないマナーとされている 嫌い箸を知り、使わないよう にする	よく噛むことの大切さと、噛 み応えのある食べ物が分か り、よく噛んで食べようとする	暑い時期に体に必要な栄養 素とその働きを知る	健康や成長のためにバランス のよい食事がよいことを理 解し、実践しようとする	自然の恵みに感謝し、食品 ロスの視点を持ち、食べもの を大切にしようとする	食事にしかかわる多くの人々 に感謝し、残さず食べようと する	寒い時期に体に必要な栄養 素とその働きを知る	日本の伝統的な食文化や食 に関わる歴史等に興味・関 心をもつことができる	地元の食材の生産・流通・ 消費について理解すること ができる	1年間の給食や食生活につ いてふりかえることができ、 望ましい食生活を実践しよ うとする	
	小学校 中学年		日常の食事に興味・関心を もち、楽しく食事をすることが 心身の健康に大切なことが 分かる	・よい姿勢で食べることがで きる ・食器の正しい並べ方が分か る ・箸を正しく使うことができる	よく噛むことの大切さが分か り、よくかんで食べようとする	暑い時期の食材や料理を食 べる大切さが分かる	健康や成長のためにいろい ろな食べ物を組み合わせて バランスよく食べようとする ことができる	自然の恵みに感謝し、食べ ものを大切にしようとする	食事が多くの人々の苦労や 努力に支えられていることを 知る	寒い時期の食材や料理を食 べる大切さが分かる	先人によって培われてきた 多様な食文化があることが 分かる	給食に使われている堺市の 食べ物が分かる	1年間の給食や食生活につ いてふりかえることができ、 食事が心身の健康に大切な ことが分かる	
	小学校 低学年		食べ物に興味・関心をもち、 楽しく食事ができる	・食べ物をこぼさないように 食器を持って食べることがで きる ・配膳図通りに食器を並べ ることができる ・箸の正しい持ち方が分か る	よく噛むことが、脳や体に大 切であることを知る	暑い時期の食材や料理の 名前が分かる	好き嫌いせずに食べると体 によいことが分かる	動物や植物を食べて生きて いることが分かり、残さず食 べようとする	食事のあいさつの大切さが 分かる	寒い時期の食材や料理の 名前が分かる	季節や行事にちなんだ料理 があることが分かる	堺市でとれた食べ物が給食 に使われていることを知る	1年間の給食や食生活につ いてふりかえることができる	
献立の関連事項	題材と関連した 食材や献立		・親しみのある献立	・和食 ・魚、豆など箸使いを学べる 食材や献立	・かみごたえのある食材や 献立 ・カルシウムを多く含む食材 や献立	・夏が旬の食材や献立 ・酢を使った献立	・主食・主菜・副菜・汁物の そろった献立	・食品を無駄なく使うことが できる献立（卵の花、乾物な ど）	・米や大麦などの地場産物 を使った生産者の思いを学 べる献立	・冬が旬の食材や献立 ・しょうがを使った献立や、あ んかけなど体の温まる献立	・正月献立 ・給食週間にちなんだ献立	・堺市産の食材を使った献立	・節目としての儀式を祝う献 立（卒業祝い献立）	
	行事	食文化 の伝承		端午の節句		七夕	月見			冬至	正月	節分	桃の節句	
		行事食			食育月間 歯と口の健康週間				目の愛護デー	いい歯の日	お楽しみ	給食週間		卒業祝い献立
		その他								姉妹都市 （パークレー）			姉妹都市 （ウェリントン）	
	旬の食材		さわら にら・キャベツ・三度豆 きぬさや・新たまねぎ たけのこ・わかめ いちご	アスパラガス・きぬさや えんどう豆・そら豆・三度豆 にら・新たまねぎ・キャベツ 新茶	あじ・きす・たちうお アスパラガス・じゃがいも 三度豆・ピーマン 梅	あじ・はも・あなご なす・とうもろこし・トマト ピーマン・冬瓜・枝豆 オクラ・かぼちゃ・きゅうり ズッキーニ・ゴーヤ もも	さけ なす・かぼちゃ・冬瓜 ぶどう・いちじく	さんま・さけ さつまいも・きのこ・さといも	さんま・さば・さけ 小松菜・ほうれん草・白菜 さといも・大根・春菊・水菜 ブロッコリー・かぶ れんこん・白ねぎ カリフラワー・りんご	さば・たら 小松菜・ほうれん草・白菜 さといも・大根・ブロッコリー かぶ・れんこん・白ねぎ おおさかしろな・春菊 カリフラワー・水菜・春菊 おおさかしろな みかん	ぶり・さば・たら・小松菜 ほうれん草・白菜・さといも 大根・ブロッコリー・かぶ にんじん・れんこん・白ねぎ カリフラワー・水菜・春菊 おおさかしろな みかん	ぶり・さば・たら 小松菜・ほうれん草 白菜・さといも・大根 ブロッコリー・かぶ れんこん・白ねぎ おおさかしろな・春菊 水菜・カリフラワー ひじき	さわら・鯛 小松菜・菜の花・にら 春菊・わかめ いちご	
地場産物		米 小松菜	米 小松菜・たまねぎ	小松菜・たまねぎ にんじん	小松菜・たまねぎ・にんじん	小松菜・たまねぎ	小松菜		大麦・おおさかしろな・春菊 キャベツ・小松菜 水菜・ブロッコリー	大麦・おおさかしろな・春菊 小松菜・大根・キャベツ 水菜・春菊・ブロッコリー カリフラワー	おおさかしろな・春菊 小松菜・大根・キャベツ 水菜・にんじん・ブロッコリー カリフラワー	米・おおさかしろな・春菊 水菜・キャベツ・小松菜 大根・ブロッコリー カリフラワー	米・おおさかしろな・春菊 小松菜・ブロッコリー・水菜	

令和 6 年 8 月 8 日

令和 6 年度第 2 回堺市学校給食安全衛生運営会議
参考資料 （有田委員 提出資料）

「令和 7 年度以降の学校給食の献立方針（案）及び学校給食費の設定についてについて」の意見

令和 6 年 8 月 8 日

堺市学校安全衛生運営会議 委員 有田 真紀

- 給食費について、個人的に価格が安ければ、良いとは思っていない。
- ものには値段がかかると考えている。
- 華美なものは必要ないが、子どもにとって、必要な栄養と量がとれる給食費が必要だと考えている。
- 前回給食費を改定されたのは令和元年 10 月とお聞きました。そこから、消費者物価指数を見ても、食料は 15%以上上昇している状況ですので、公認会計士として、お金に携わってる職として、今回示されている給食費の額は妥当だと考えている。