### 令和6年度 第3回堺市学校給食安全衛生運営会議 次第

開催日:令和6年9月3日(火)午前10時~

場 所: 堺市役所本館地下1階 会議室A

- 1. 全員喫食制中学校給食モデル校(大泉中学校)での検証結果について(報告)
- 2. 学校給食を活用した食育の現状について
- 3. その他(これまでの議論の振り返り等)

### モデル校(大泉中学校)での全員喫食制給食の実施について

### 1. 実施概要

### (1) 目的

全中学校での全員喫食制給食の円滑な実施に向けて、中学校の給食における環境整備、食育・給食 指導などの学校の管理指導体制の構築を行うために、モデル校において実践検証する。

### (2) 実施校

堺市立大泉中学校

※学校の概要(令和5年4月1日現在)

所在地 堺市北区新金岡町4丁9番1号

生徒数 74人(1年生23人、2年生21人、3年生30人)

### (3) 給食調理方式

同敷地内にある小学校給食調理場を活用する自校調理方式

### (4) 給食実施期間

令和5年4月13日~令和7年5月末日

※令和7年度からの全中学校での全員喫食制給食の開始後も、大泉中学校に配送予定の (仮称) 堺市立第1学校給食センターが稼働するまでは、自校調理方式で給食を提供する。

### (5) 献立

小学校給食を基本とし、食材の増量や、調理を要しない献立(ヨーグルト、ふりかけ、佃煮等)で、中学生に見合った栄養価を充足させる。

### 2. 検証スケジュール 令和6年度 令和7年度 令和5年度 給食センタ-大泉中学校での実践検証 供用開始 全中学校にて 全員喫食制の 検証結果の 課題収集 改善実践 給食開始 給食準備 とりまとめ 全中学校へ 各種マニュアル の改定 伝達研修

### 3. 主な検証内容

### (1) 中学校の給食における環境整備

給食時間

中学校の時程に給食時間を設定し、十分な喫食時間を確保できるかを確認する。

② 給食実施日

中学校の定期テストや行事等の実態に合わせて、当該日での給食実施の可否を検討する。

③ 教室環境

教室の背面にカバン棚を設置し、生徒が教室内で安全で円滑に配膳できるスペースが確保できるかを確認する。また、給食用配膳台を設置し、給食の配膳が安全で円滑に行えるかを確認する。

④ 配膳経路

教室から配膳室までの給食用食缶の運搬経路について、生徒が安全で円滑に給食をとりにいくためのルート設定や工夫点を確認する。

⑤ 配膳室

配膳室内で生徒の動線が円滑にながれるための、給食コンテナの配置方法を確認する。

### (2) 給食指導

① 給食当番活動

給食用食缶を教室まで運搬し、教室で給食を配膳する給食当番の活動内容や人数を確認する。

② 食器·食缶

全中学校での全員喫食制給食で使用する食器・食缶の運搬のし易さや、中学生の給食の分量が十分に入るものであるかを確認する。

③ 給食時間における食に関する指導

当日の給食の配膳方法や、給食に使用している食材の紹介など食に関する情報について、ICT を活用して情報発信する方法を検討する。

### (3) 学校の管理指導体制

① 給食実施にかかる校内組織体制

給食を開始するうえでのルールづくりや役割分担等、中学校においてどのような事を決めていく必要があるのかを確認する。

② 食物アレルギー対応

食物アレルギーを有する生徒への給食対応までのプロセスや、給食時間に誤配することなく、除去食を 提供できる体制づくりを確認する。

## 令和 5 年度 モデル校 (大泉中学校) での 全員喫食制中学校給食の試行実施検証報告書

令和6年2月 堺市教育委員会 学校給食課

### はじめに

本市教育委員会では、令和 2 年 3 月に、O157 堺市学童集団下痢症の発生を教訓として、安全 安心な学校給食を提供することを第一に、これまでの選択制から全員喫食制へ移行することを「全員喫 食制の中学校給食の実施に向けた基本的な考え方」として決定した。

令和 7 年度から全員喫食制給食を円滑に実施できるよう、中学校の給食における環境整備、食育・給食指導などの学校の管理指導体制の構築を行うために、令和 5 年 4 月から堺市立大泉中学校をモデル校として全員喫食制給食を実施したので、その実践検証結果を取りまとめるものとする。

### モデル校(大泉中学校)での実施概要

### 1. 目的

全中学校での全員喫食制給食の円滑な実施に向けて、中学校の給食における環境整備、食育・給食指導などの学校の管理指導体制の構築を行うために、モデル校において実践検証する。

### 2. 実施校

堺市立大泉中学校(令和5年4月1日現在)

所在地:堺市北区新金岡町4丁9番1号

生徒数:74人(1年生23人、2年生21人、3年生30人)

### 3. 給食調理方式

同敷地内にある小学校給食調理場を活用する自校調理方式

### 4. 給食実施期間

令和5年4月13日~令和7年5月末日

※令和 7 年度からの全中学校での全員喫食制給食の開始後も、大泉中学校に配送予定の (仮称) 堺市立第1学校給食センターが稼働するまでは、自校調理方式で給食を提供。

### 5. 献立

小学校給食を基本とし、食材の増量や、調理を要しない献立(ヨーグルト、ふりかけ、佃煮等)で、 中学生に見合った栄養価を充足させる。

### 検証内容と検証結果

- 1. 中学校の給食における環境整備
- (1) 給食時間
- ① 検証内容

中学校の時程に給食時間を設定し、十分な喫食時間を確保できるかを確認する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、給食時間については、12時30分から13時10分までの40分間を設定した。
  - 1 学期の生徒や教職員アンケート結果において「給食を食べる時間が短い」という意見があったため、給食を食べる時間を確保するために、給食の準備(給食当番の身支度・配膳室への移動・ 給食の配膳)にかかる時間を短縮する方法を学校給食課とモデル校で検討した。
    - 2 学期以降、給食準備時間の短縮に向けた改善策を、以下のとおり実施した。
    - ▶ 給食当番は 12 時 35 分までに配膳室に向けて出発することを、12 時 45 分には喫食開始できることを目標として、教職員と生徒で共有し、担任から生徒へ声かけを行うこととした。
    - ▶ 教室前廊下に、エプロン袋をかけるフックを取り付け、手洗いからすぐに着替えることができるように工夫した。
    - ▶ 教室から手洗い場の位置が遠い学年については、身支度後に教室と配膳室までの間にある 手洗い場を使用し、配膳室への移動時間を短縮した。
    - 主食がご飯の日は、パンの日に比べ配膳に時間を要するため、ご飯の配食の目安量が分かる写真を給食時間に教室の大型モニターに映し、ご飯の配膳にかかる時間を短縮した。

表 1:2 学期以降の給食時間の内訳

項目	時間の内訳		
給食準備	12 時 30 分~ <b>12 時 45 分</b>		
喫食時間	<b>12 時 45 分</b> ~13 時 05 分		
食器返却	13 時 05 分~13 時 10 分		

● 2 学期から上記の取組を実施したところ、担任をはじめとする教職員や生徒の意識が変わり、12 時 45 分~12 時 50 分には各学年で喫食を開始できるようになり、喫食時間は 15 分以上を確保できるようになった。

### 【給食時間:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

- ◆ 喫食時間を十分に確保するためには、給食の準備(給食当番身支度・配膳室への移動・給食の配膳)にかかる時間を短縮することが重要である。
- ◆給食当番身支度時間の短縮方法
  - ・「●時●分には、配膳室に出発できるようにしよう」、「●時●分には、給食を食べ始めよう」等と各学級で具体的な時間の目標を持つ。
  - ・4 時間目が移動教室での授業の場合は、給食当番の生徒は、3 時間目終了後の休憩時間に 机にエプロンを用意しておく。あるいは移動教室にエプロンを持参して、移動教室でエプロンの着 用や手洗いを行い、移動教室から直接配膳室等に移動する等して時間を短縮する。(教科書 等は当番でない生徒に教室までもっていってもらう)
  - ・教室前廊下に、エプロン袋をかけるフックを取り付ける等、手洗いからの動線を短縮し、すぐに着替えられるように工夫する。





- ◆配膳室への移動時間の短縮方法
  - ・配膳室に向かうまでは給食当番全員で揃って並んでいくが、配膳室から教室に戻るときは個々に順次教室に戻ることで、配膳室前の混雑を回避し、当番全員が並び直す時間を短縮する。
- ◆給食の配膳時間の短縮方法
  - ・当日の献立の1食分の配膳量がわかるよう給食画像を撮影し、学校に配信する。(給食画像の撮影は学校給食課で対応)また、ご飯の1食分の配膳量の目安を示す工夫として、ご飯の食器内側にマークを入れる。(第1給食センター対象校の取組)
  - ・仕切り皿に配食しやすいように、煮物等については十分に汁をきって食缶に入れる。また片栗粉などでとろみをつけ、配食しやすいものとする計画である。(学校給食課で対応)

### (2) 給食実施日

① 検証内容

中学校の定期テストや行事等の実態に合わせて、当該日での給食実施の可否を検討する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、午前中授業で午後から個人懇談会を実施する日については給食を実施した。 1 学期の期末テスト最終日は、1~3 時間目はテストとし 4 時間目に委員会活動を 30 分間行い、残りの時間を学活とし、4 時間目終了後に給食を実施した。また、2 学期の期末テスト最終日は、1 時間目をテスト勉強時間、2~4時間目にテストを行い、終了後に給食を実施した。

### 【給食実施日:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

- ◆テスト最終日等に給食を実施する場合は、テストの時間割りを考慮し、必要な教育活動を組み入れ4時間の時程とし、各校の給食時間に給食を実施できるように調整するのが良い。
- ◆各校の給食時間に給食を実施できる時程となっていれば、行事があっても給食の実施は可能。 ただし、安全な給食の提供を行うためには、調理から喫食までの温度や時間管理が必要となり、給 食センターでは、各校の給食時間を考慮して調理や配送工程を設定するため、行事等により各学 校の給食時間を変更することはできないので注意すること。

### (3) 教室環境

① 検証内容

<u>教室の背面にカバン棚を設置し、生徒が教室内で安全で円滑に配膳できるスペースが確保できる</u>かを確認する。また、給食用配膳台を設置し、給食の配膳が安全で円滑に行えるかを確認する。

- ② 検証結果
  - モデル校に、教室内で生徒が給食を安全に配膳できるよう、配膳台と教室背面にカバンを置く棚を設置した。
  - 配膳台は、生徒の身長を考慮し、小学校よりも高さが 10cm 高いものを配置。スムーズに配膳することができ、課題はなかった。また、教室背面にカバンを置く事ができる棚を設置し、カバンや教科書を棚に収納することで、机と机の間の障害物を減らすことができ、より安全に配膳することができた。

### 【教室環境:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

◆全中学校に順次、背面棚と配膳台を設置する計画である。

### (4) 配膳経路

① 検証内容

<u>教室から配膳室までの給食用食缶の運搬経路について、生徒が安全で円滑に給食をとりにいくた</u>めのルート設定や工夫点を確認する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、教室から配膳室までのルートについては、配膳室に給食用食缶を取りに行く生徒と、給食用食缶を教室に運ぶ生徒が交差しないよう、それぞれのルートを一方通行となるように学校で経路を設定した。

● 教室から手洗い場が遠い学年については、身支度後配膳室までの間の手洗いを使用し、配膳室への移動の時間を短縮した。

### 【配膳経路:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

◆令和6年度9月までに、各校の配膳ルートを設定する。

### (5) 配膳室

① 検証内容

配膳室内で生徒の動線を確保するための、給食コンテナの配置方法を確認する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、配膳室内で、各コンテナにどのクラスの食器・食缶等が配置されているかを表示し、 生徒がコンテナの中から食器・食缶等を円滑に取り出せるように給食当番の並び順等を考慮した。
  - モデル校では、試行実施初日は、予定していたコンテナの配置場所が異なっていたため、生徒が 自分たちの学年の食缶、食器を取り出す作業に時間を要したが、次の日からは給食当番の並び 順に合わせてコンテナを設置するよう対応したため、翌日以降課題は無くなった。

### 【配膳室:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

- ◆生徒が配膳室内で、食器や食缶等を円滑に取り出すためには、配膳室に配置された給食用コンテナにどのクラスの食器や食缶等が配置されているかを生徒及び教職員が十分に把握しておく必要がある。
- ◆令和 6 年度上半期までに、各校に搬入されるコンテナ数や、配膳室レイアウト図(配膳室内の各クラスの食器や食缶等の置き場所を示したもの)を学校給食課から各校へ提示し、調整を行う。 完成した配膳室レイアウト図を基に、開業準備期間の配膳シミュレーションを行い、給食開始前には配膳レイアウト図を踏まえ、給食当番の並び順などを教職員、生徒で確認するのが良い。

### 2. 給食指導

- (1) 給食当番活動
- ① 検証内容

給食用食缶を教室まで運搬し、教室で給食を配膳する給食当番の活動内容や人数を確認する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、給食当番の数は、15 名程度と設定した。給食の運搬や配膳において、特に問題は無かった。

※内訳 パン、ごはん係:2名 食器係:2名×2 小おかず係:3名

大おかず係:2名 お盆係:2名 牛乳係:2名

● モデル校では、エプロン、帽子、マスクを忘れた生徒用に、あらかじめ貸し出し用を保健室に用意していた。

### 【給食当番:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

- ◆給食が開始される令和7年度には、各学校の各クラスの給食当番を決める必要がある。
- ◆生徒が、小学校と同じようにエプロン、帽子、マスクを用意できるように、学校給食課が保護者への お便りや食通信等で周知する予定である。
- ◆教職員もエプロン、帽子、マスクが必要である。
- ◆エプロン等を忘れた生徒のために、事前に貸し出し用を各学校で準備しておく必要がある。

### (2) 食器・食缶

① 検証内容

全中学校での全員喫食制給食で使用する食器・食缶の運搬等に課題はないか、中学生の給食の分量が十分に入るものであるかを確認する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、食器、食缶については、中学生の給食の量が十分入るもので、食缶はコンパクトで運びやすく、特に課題はなかった。
  - モデル校では、献立によっては、仕切り皿に配膳しにくいものがあるという意見があった。

#### 【食器・食缶:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

- ◆今回採用する食缶には、中学生1クラス分の分量の給食を入れる事ができる。
- ◆仕切り皿に配食しやすいように、煮物等については十分に汁をきって食缶に入れる。また片栗粉などでとろみをつけ、配食しやすいものとする計画である。(学校給食課で対応)
- (3) 給食時間における食に関する指導
- ① 検証内容

当日の給食の配膳方法や、給食に使用している食材の紹介など食に関する情報について、ICT を 活用して情報発信する方法を検討する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、事前に教職員が撮影した当日の給食の写真を、配膳時に各教室に設置している 大型モニターに映し、1 食分の目安量をわかりやすく示した。また、給食喫食時には、大型モニタ ーに当日の献立や使用食材を紹介した給食カレンダーを映し、給食委員会の生徒が、当日の献 立名、献立がすべて揃っているか、食物アレルギーを有する生徒へのアナウンス等を行い、「いただ きます」のあいさつを行った。

- モデル校では、「好き嫌いで給食を食べない場合、どこまで指導するべきなのか」という教職員の意見があったため、少しでも食べてみることを促す指導を行うことを、全教職員で共有した。
- モデル校では、牛乳が苦手な生徒に対し、教職員が一口飲むように指導したところ、ほかの生徒からの励ましもあり、徐々に牛乳を飲む事ができるようになった。
- モデル校では、2 学期以降は、さらに給食時間における食に関する指導を充実させるために、中学校の栄養教諭が作成した食育動画に、給食委員会の生徒が声を吹きこみ、給食時間に上映する等の対応を行った。

### 【給食時間における食に関する指導:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

- ◆全員喫食制給食では、当日の給食配膳写真(献立の配膳量の目安量が分かる)や、当日の 給食の献立や食材の紹介など食に関する情報を給食センターから配信し、給食時間における食に 関する指導に活用できるよう対応する。なお、各教室の大型モニターに映し出す方法について、関 係課と調整し、今後周知する予定である。
- ◆中学校の栄養教諭が、バランスの良い食事や食文化、地産地消、食事のマナー等の知識を深められるように食育動画を作成する。給食時間における食に関する指導をさらに充実させるために、給食時間に食育動画の上映を行うことが望ましい。

### 3. 学校の管理指導体制

- (1) 給食実施にかかる校内組織体制
- ① 検証内容

給食を開始するうえでのルールや役割分担等、中学校においてどのような事を決めていく必要があるのかを確認する。

### ② 検証結果

- モデル校では、中学校の教職員にとっては、学校給食は初めて実施するものとなるので、給食のイメージをつかむために、開始までの間に、同敷地内にある小学校の給食の様子を見学した。
- モデル校では、給食を円滑に実施していく上で、各学年の教職員で配食時のルール、片付け時のルールを設定した。おかわり等のルールについては、事前に設定していなかったため、給食を実施していく中で、方法を検討し設定した。
- モデル校では、教職員の役割としては、給食時間に各教室で担任を含む教職員 3 名が、給食当番の引率、配膳台の準備、配膳指導等を実施し、その間に順番で休憩をとる等の対応を行った。また、当初、給食時間に配膳室に教職員を 1 名配置することとしていたが、原則、各担任が、給食当番を配膳室まで引率しているため、配膳室には教職員を配置しないこととした。

### 〈モデル校において給食実施までに行った取組内容〉

➤ モデル校において全員喫食制給食を開始するに当たり、以下の流れで準備・検討等を行った。なお、検討の際に使用した資料については、当該校の給食主任と食育担当によって作成した。

時期	モデル校での取組内容
令和4年4月	中学校給食検討委員会を発足。
令和4年5月~	学校給食課と給食実施までの対応を定期的に協議。
令和5年3月	
令和4年11月	配膳経路を決定。
令和5年3月	給食時間を決定。
令和5年4月	・小学校・中学校合同の職員会議で資料「給食時間の約束」を使
	用し、給食の大まかなフローについて情報共有。
	・中学校職員会議で資料「給食指導について」を使用し、給食主任
	が全職員に向けて研修を実施し、情報共有。
	・資料「給食指導について」を基に、各学年の教職員で以下の項目を
	決定。
	▶ 配食時のルール
	生徒各自で給食を机まで運ぶ、または給食当番が運ぶ
	▶ 片付け時のルール
	食べ終わり次第下膳、またはごちそうさまをしてから下膳
	▶ 教職員の役割
	担任含む教職員3名で、給食当番の引率、配膳台の準備、
	配膳指導等

### 【学校の管理指導体制の構築:全員喫食制中学校給食に向けてのポイント】

◆学校給食課において、モデル校での実践検証結果を踏まえた上で、各中学校における給食時の 管理指導体制としてのルールや役割分担等の決定時期等を示した「堺市中学校給食スタートアッ プマニュアル」を作成し、各中学校に周知を行う予定である。

### (2) 食物アレルギー対応

① 検証内容

食物アレルギーを有する生徒への給食対応までのプロセスや、給食時間に誤配することなく、除去 食を提供できる体制を確認する。

- ② 検証結果
  - モデル校では、令和 5 年度当初に、食物アレルギー対応委員会を設置した。同委員会の構成は、校長、教頭、保健主事、養護教諭、給食主任、栄養教諭とした。

● モデル校では、令和 5 年度の食物アレルギーを有する生徒において、学校給食で除去食対応を行う生徒はいなかったため、令和 5 年 7 月に学校給食課による学校給食における食物アレルギー対応研修を開催した。実際に、全員喫食制給食で使用する「個人献立表」の確認方法や「食物アレルギー対応の 1 日の流れ」などの研修を行い、食物アレルギー対応が必要な生徒用の「個人献立表」の演習を行った。

### 【食物アレルギー対応:全員喫食制中学校給食での対応策】

- ◆食物アレルギーを有する生徒は、個人によって原因食物が異なる又は複数にまたがることや、発症 した場合の症状等が異なることがある。そのため、一人一人の原因食物や発症した場合の症状等 を学校で把握する必要がある。
- ◆学校における食物アレルギー対応は、組織(食物アレルギー対応委員会等)で検討し、学校全体で取り組む必要がある。
- ◆学校給食課では、安全性を最優先とした学校給食における食物アレルギー対応の基本方針を策定し、各校において安全に給食を実施できるよう、全員喫食制給食開始までの間に、研修会を実施する予定である。

## 学校給食を活用した食育の推進

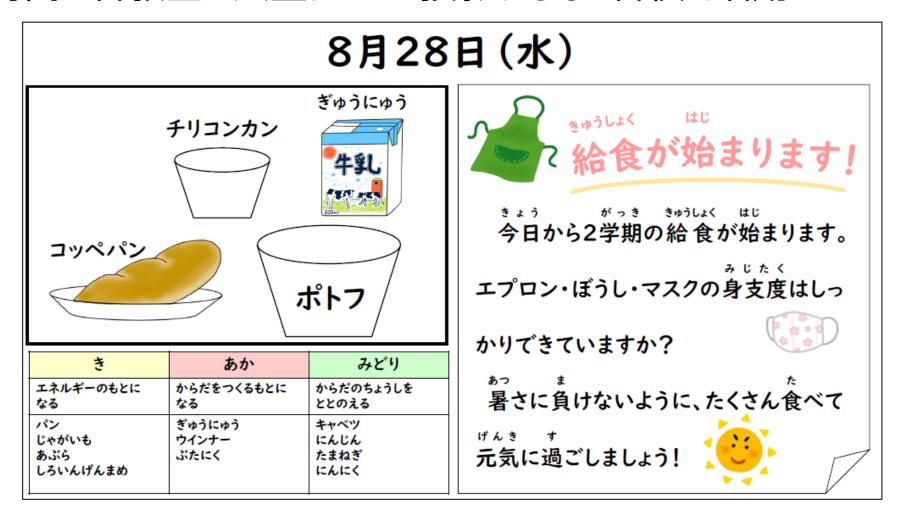
## ■「献立年間計画」に基づく献立作成

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

							R6年度堺市	献立年間計画					
			4月	5 <b>A</b>	6月	7月	8-9月	10月	11月	12月	1,8	2月	3月
	是	<b>夏材</b>	級機(こつしゃで知るう (①機事の重要性)	正しいマナーを身につけよ う (信祉会性)	上(かんで食べよう (型心身の健康)	着さに負けない体を作ろう (②食品を選択する力)	/(ランス上(食べ上う (型心身の健康)	自然の表みに感謝して 食べよう (名感謝の心)	食に関わる人々に 感謝して食べよう (名)感謝の心)	寒さに負けない体を作ろう (信食品を選択する力)	食文化について知ろう (富食文化)	導のめぐみについて知ろう (⑥食文化)	動食を与りかえろう (①~⑥)
			計画に関係・関心を持って、 厳しの計画を食べることがで きる	正しい食事のマナーを青仁 付け、関リの人と会食を象 しらことができる	明確と健康の関連を包引 よの他んで食べる管情を身 につけようとする	暑い時期を無意に過ごすた めに大切な食材や料理を扱 ることができる	自分の表生活を見つめ書 し、機器や成長のために主 会・主張・訓集のそうった質 記しい者を対を実施しようと する	自然の窓みに感謝し、環境 や音楽に配達した美生地を 実調しようとすることができ 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	事い時期を健康に適ごすた 的に大切な食材や料理を接 ることができる	伝統的な表文化や表に関 わる歴史等に関称・関心を もつことができる	地元の食材の生産・液温・ 消費について理解すること ができる	1年間の報告や責息地についてらりかえることができ、 はない、責意地を実践しようとする
食		+74	ロ策の食事に興味・関心を 持ち、食理薬と自分の食生 活との関わりを知る	国しい食事のマナーを身に 付け、包持ちよく会会を楽し むことができる	相関の効果を知り、暗み応 えのある食材を食事に取り 入れようとする	数中食予防に効果的な食 材や何の食材を切り、食事 に取り入れることができる	機像や成長のために重要な栄養者を切り、主義・主 最小顕微のそうった値配しい 食事を養養しようとする	表品ロスについて考え、理 選や資源に配慮した表生活 を実施しようとすることがで 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	重都予助に効果的な食材 や他の食材を切り、食事に 取り入れることができる	伝統的な意文化や美に関 わる歴史等に関係・関心を もつことができる	地元の食材の生産・定温・ 消費について理解すること ができる	1年間の自分の角を施について見つめなおすことができ、質如しい角を治を実践しようとする
育		小學校 董予年	ロ常の食事に興味・関心を もち、3食間刺ぶしく食事を とることの大切さを増加する	・音を立てずに食べることが できる ・音がでましく食器を重べる ことができる ・よくないマナーとされてい を範に等さない。使わない ようにする		■い時期に体に必要な業 要素とその働きを知る	機像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	自然の意みに感謝し、食品 ロスの視点を持ち、食べも のを大切にしようとする	食事にかかわる多くの人々 に感謝し、残さず食べようと する	家い時期に体に必要な報 養業とその働きを知る	日本の伝統的な貴文化や 貴に関わる歴史等に関係。 関心をもつことができる	地元の食材の生産・液温・ 消費について理解すること ができる	1年間の軽点や角生生についてありかえることができ、 いてありかえることができ、 留家しい角生活を実践しようとする
標	•	小学校 中学年	日常の食事に興味・関心を もち、誰しく食事をすること か心身の健康に大切なこと が分かる	・とい姿勢で食べることがで きる。 ・食器の正しい食べ方が分 から ・者を正しく使うことができる	よの書むことの大切さが分 かり、よくかんで食べようと する	暴い時期の負針や非理を 責べる大切とが分かる	健康や成長のためにいろい うな食べ物を組み合わせて パランスよく食べようとする ことができる	自然の意みに都新し、食べ ものを大切にしようとする	食事が多くの人々の言うや 努力に支えられていること なる	事し時期の負折や非理を 責べる大切さが分かる	先人によって締われてきた 多様な貴文化があることが 分かる	動画に使われている場合の 食べ物が分かる	1年間の軽素や素を通り いてらりかえることができ、 素事がら身の機動に大切 なことが分かる
		小學校 位字年	食べ物に興味・関心をもら、 家しく食事ができる	・魚べ物をごぼぶないように 食器を持って魚べることが できる ・配類図画りに食器を並べ もことができる ・者の正しい得ち方が分か る	よの確むことが、数や保に大 切であることを知る	■い時期の食材や料理の 名前が分かる	記を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 ベようとする	食事のあいさつの大切さが 分かる	事に時期の食材や料理の 名前が分かる	車節や行事にもなんだ料理 があることが分かる	標準でとれた食べ無が動食 に使われていることを知る	1年間の軽素や素を迷についてらりかえることができる
		開州と製造した 食材や製立	・横しみのある献立	・物象 ・念、夏など着使いを学べる 食材や献立	・かみごたえのある食材や 肥立 ・カルシウムを多く含む食材 や健立	夏が旬の食料や献立 ・野を使った都立	・主義・主尊・副章・計物の そろった献立	・食品を無数なく使うことが できる献立(中の花、乾燥 など)	・余や大変などの機構要領 を使った主産者の思いを学 べる献立	<ul><li>各が旬の食材や憩立</li><li>しょうがを使った憩立や、</li><li>あんかけなど体の選定を総立</li></ul>	・正月献立 ・結会連関にちなんだ都立	・場市産の食材を使った魅力	・節目としての儀式を視う献立(卒事刊)・簡単と
		意文化 の報源		雑牛の着句		±9	用見			4里	I.R	<b>第</b> 分	機の節句
関 +	· Iv	m=	行事		食育月間 歯と口の健康週間			日の受徴ゲー	LYLY <b>®</b> ØB	お楽しみ	給食器問		卒業扱い献立
連立	ᅜ								締録都市 (パークレー)			締録都市 (ウェリントン)	
関連事項	D	旬	の食材	アスパラガス・含めさや えんどう草 - そら数・工度車 にら・動たまわぎ・キャベツ 動本	あじ・きす・たちうお アスパラガス・じゃかいも 工度室・ビーマン 機	あじ・はも・あなご なす・ようもろこし・トマト ピーマン・冬塩・根度 オッタ・かをもったきゅうり ズッキーニ・ゴーヤ もも	さけ なず・かぼちゃ・冬点 ぶどう・いらどく	さんま・さけ さつおいも・きのこ・さといも	さんま・さば・さけ 小松着・生うれん草・白着 えといも・大雅・春着・水菓 ブロッコリー・かぶ れんこん・白ねぎ カリフラワー・リんご	きば・たら 小松底・迷うれん草・白着 まとしゅ・大便・ブロッコリー から・れんこん・自有 おおされんしん・音楽 カリアコー・水量 ゆず・みかん	ぶり・さば・たら・小松着 注かれん事・自義・そという 大横・ブロッコリー・かぶ にんじん・れんこ人・命ねぎ かりフラウー・水道・参着 あおさかしろな みかん	ぶり-さば-たら 小松原-ほうれん草 白素-さいも-大棚 ブロッコリー-かぶ れんこん-自ねが おおさかしろな・事業 水庫-カリフラワー ひじき	まわら・質 小松恵・裏の花・仁ら 春巻・わかめ いちご
		地地	場産物	录 小松器-九家和哲	小松着った家ねぎ にんじん	小松葉・たまわぎ・にんじん	小松屋・たまねぎ	小松雪	大き・おおさかしろな・参唱 キャベツ・小松電 水車・ブロッコリー	大使・おおさかしろな・参考 大使・キャベツ・小松度 木本・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	おおさかしろな・参考 小松盛・大麦・キャイツ 木夢・にんじん・プロッコリー カリフラワー	来・おおさかしろな・参考 水薬・キャベツ・小松素 大徳・ブロッユリー カリフラワー	未・おおさかしろな・参考 小松着・プロッコリー・水着

## 給食力レンダーの活用

献立に込めた思いや意図を子どもたちに伝えるため、給食カレンダーを作成給食時間に各教室の大型テレビに投影するなど各校で活用



## 「堺市献立年間計画」

				8.9月		
	題材	đ		バランスよく食べよう (②心身の健康)		
		目標		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		
台	1	中学校		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		
食育目標		小学校 高学年		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		
標   	標 小学校 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		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			
				好き嫌いせずに食べると体によいことが分かる		
		た関連し 材や献ご		主食・主菜・副菜・汁物のそろった献立		
     南t	(-±		文化 云承	月見		
	行事	行事	事食			
関	その他		D他			
献立の関連事項			•	さけ なす・かぼちゃ・冬瓜・ぶどう・いちじく		
	地場産物			小松菜・たまねぎ		

## 月間題材「バランスよく食べよう」

## 9月○日(△)



き	あか	みどり	
エネルギーのもとに なる	からだをつくるもとに なる	からだのちょうしを ととのえる	
エネルギーのもとに なる ごはん さつまいも あぶら さとう	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン うすあげ あかみそ しろみそ いわしてんぷら	キャベツ あおねぎ たまねぎ にんじん ごぼう しょうが	

## バランスよく食べよう!

「バランスの良い食事」のポイントは、
しゅしょく しゅさい ふくさい しるもの
主食・主菜・副菜・汁物をそろえることです。
きょう きゅうしょく
今日の給食では、

「主食」は、ごはん

「主菜」は、いわしてんぷらのあまずかけ

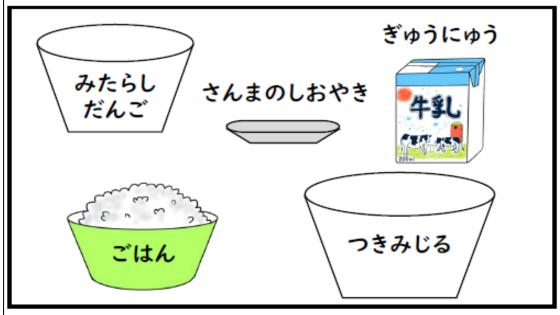
「副菜」は、キャベツの煮びたし

「汁物」は、さつま汁です。



## 行事食「お月見」

## 9月○日(△) お月見献立



き	あか	みどり
エネルギーのもとに なる	からだをつくるもとに なる	からだのちょうしを ととのえる
ごはん さといも だんご さとう	ぎゅうにゅう とりにく かまぼこ さんま	あおねぎ えのきたけ にんじん

## おつきみ

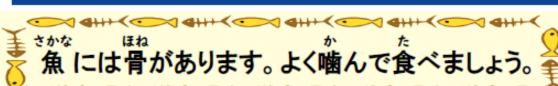


お月見は、昔の暦での8月15日の満月『十五 で。今年の十五夜は9月17日です。

十五夜は秋の美しい月を観ながら、秋の収穫に

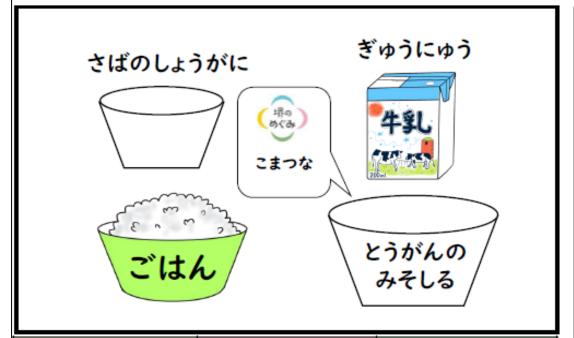
がんしゃ 感謝をする行事です。すすきを飾ったり、さといもや だんごをお供えしたりします。

\*\*\*\* 今日の給食では、さといもの入った「月見汁」 と「みたらしだんご」を実施します。



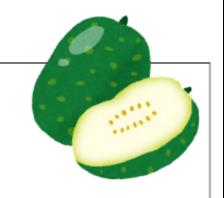
## 旬の食材

## 9月○日(△)



き	あか	みどり
エネルギーのもとに なる	からだをつくるもとに なる	からだのちょうしを ととのえる
ごはん さとう	ぎゅうにゅう とうふ みそ さば	とうがん, こまつな えのきたけ にんじん たまねぎ しょうが

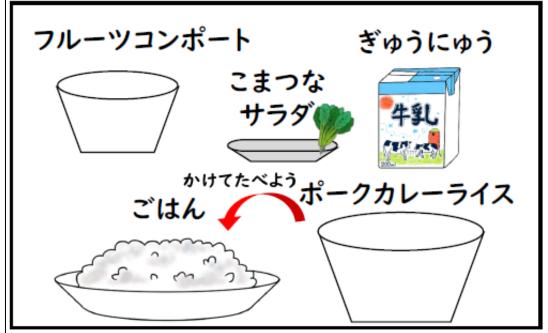
## とうがん



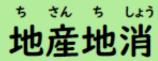
冬瓜は漢字で「冬」の「瓜」と書きますが、夏に旬をむかえる野菜です。昔は夏に収穫した冬瓜を風通しのよい暗い場所に置いておき、冬の保存食として食べていたことから名付けられたといわれています。

## 地場産物(堺市産)

## 9月○日(△)



き	あか	みどり
エネルギーのもとに なる	からだをつくるもとに なる	からだのちょうしを ととのえる
ごはん じゃがいも カレールウ マヨネーズふうドレッシング さとう あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン	にんじん たまねぎ キャベツ 堺のこまつな とうもろこし にんにく パイン おうとう にんにく プルーンピューレ



きゅうじょく つか こまつな きかいしない 給食で使う小松菜は,すべて堺市内の

畑でとれた地場産のものです。

が が なくもっ た がくてとれた作物を食べることを「地産

地消」といいます。



堺の小松菜

## 万博給食の実施

2025年日本国際博覧会(略称:大阪・関西万博)が令和7年4月~ 10月に大阪夢洲で開催されるにあたり、万博をテーマとした学校給食を提供す るとともに、各国の食文化についても学ぶ機会とする



## くるで、万博! 日本の食文化について

## ~ 和食の基本「だし」~

和食の基本となるだしは、昆布や 鰹節を使って取ります。

こんぶ かつおぶし みせいぶん おお ふく 昆布にも 鰹 節にも、うま味成分が多く含まれています。

こんぶ えどじだい ほっかいどう ふね うみ わた 昆布は、江戸時代に北海道から船で海を渡り、

てんか だいどころ \* たかい おおさか はこ 天下の台所と呼ばれていた堺・大阪まで運ばれてきました。

この海路を「昆布ロード」といいます。昆布ロードのおかげで、

おおさか かんさい こん ぶ ぶん か ひろ 大阪・関西は昆布だしの文化が広まったといわれています。





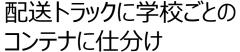


日本を紹介する献立の例

## 二重包装の経緯

・平成8年11月の学校給食再開以降、 給食物資を混載する際、輸送過程 での相互汚染を防止する対策として、 堺市独自の包装形態(二重包装)で、 給食物資を納入することとしてきた。







コンテナ内の状況

• しかし、二重包装は手間やコストがかかるため、対応できない納入業者もあり、食材が使用できなくなる、食材選定の幅が狭くなる等の課題が生じている。

## 二重包装を必要としているもの

	内装(一重目)	外装(二重目)
包装の目的	<ul><li>食品の衛生を保つため</li><li>異物混入を防止するため</li></ul>	• 流通過程において外部汚染を受けないため
冷凍品	・密封された容器(主に袋)	<ul><li>箱 + テープ止め</li></ul>
冷蔵品	<ul><li>・密封された容器 (袋・紙パック・プラスチック容器等)</li></ul>	
常温品	<ul><li>・密封された容器 (袋・紙パック・プラスチック容器等)</li><li>・レトルトパウチ食品</li></ul>	・袋+テープ止め

	個包装	内装(一重目)	外装(二重目)
包装の目的		・食品の衛生を保つため 異物混入を防止するため	<ul><li>・個包装の食品を汚染しないため</li><li>・流通過程において外部汚染を受けないため</li></ul>
調理場で 調理しないもの	<ul><li>密封された容器 (袋・カップ等)</li></ul>	<ul><li>・密封された袋</li><li>・袋+テープ止め</li><li>・箱+テープ止め</li></ul>	<ul><li>箱 + テープ止め</li><li>袋 + テープ止め</li></ul>

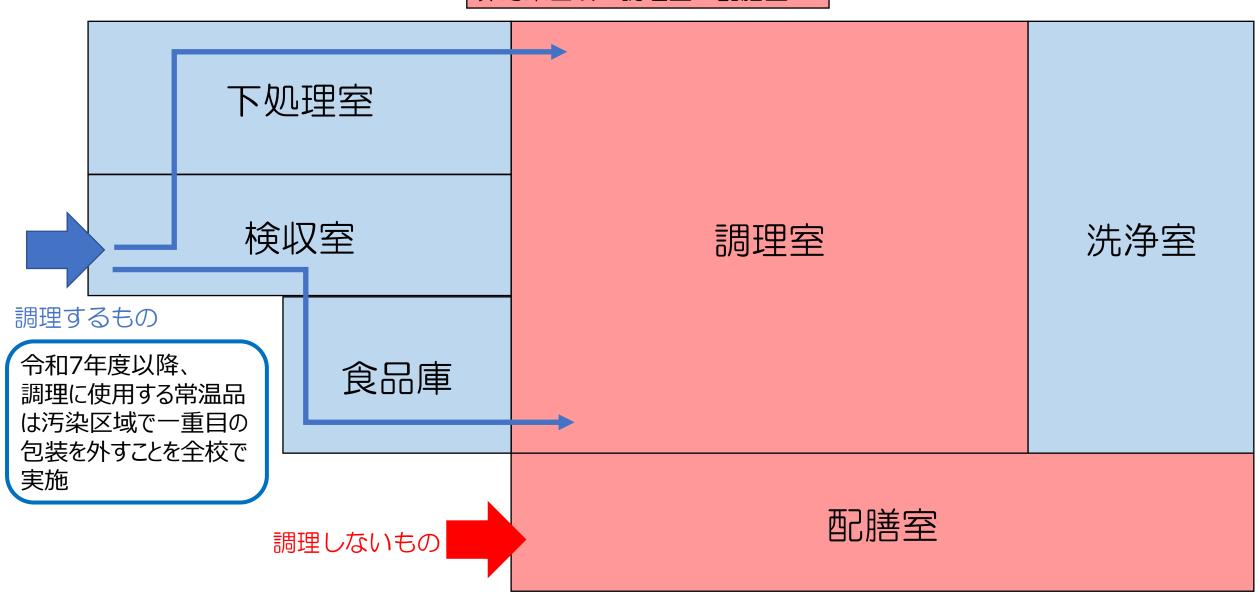
## 二重包装を必要としていないもの

- 生鮮野菜(段ボール・袋)鶏卵(段ボール)缶詰

調理場 イメージ図

污染区域:検収室•下処理室•食品庫•洗浄室

非污染区域:調理室•配膳室



## 令和7年度~ 食材の包装形態(案)

## 二重包装を必要とするもの

	内装(一重目)	外装(二重目)
包装の目的	・食品の衛生を保つため ・異物混入を防止するため	• 流通過程において外部汚染を受けないため
冷凍品	・密封された容器(主に袋)	・ 箱 + テープ止め
冷蔵品	<ul><li>・密封された容器 (袋・紙パック・プラスチック容器等)</li></ul>	・袋+テープ止め
常温品	<ul><li>・密封された容器 (袋・紙パック・プラスチック容器等)</li><li>・レトルトパウチ食品</li></ul>	不要

	個包装 (一重目)	外装(二重目)	外装(三重目)
包装の目的	・食品の衛生を保つため ・異物混入を防止するため	<ul><li>・個包装の食品を汚染しないため</li><li>・流通過程において外部汚染を受けないため</li></ul>	
調理場で 調理しないもの	<ul><li>・密封された容器 (袋・カップ等)</li></ul>	<ul><li>・密封された袋</li><li>・袋+テープ止め</li><li>・箱+テープ止め</li></ul>	不要

### 二重包装を必要としないもの

- 生鮮野菜(段ボール・袋)鶏卵(段ボール)
  - 缶詰常温品

# 本市の学校給食における食品中の放射性物質の検査の現状と今後の対応について

## 国における食品中の放射性物質を管理する仕組み

## ■ 食品中の放射能物資に関する基準値の設定

厚生労働省薬事・食品衛生審議会、食品安全委員会、放射能審議会での議論を踏まえ、基準値を設定



## ■ 食品中の放射能物資に関する検査

原子力災害対策本部において、地方自治体が策定する検査計画に対するガイドラインを策定

17都県を中心に地方自治体において、検査計画に基づく検査



- 基準値を超過する食品の回収、廃棄
- 食品の出荷制限等の指示
- 食品の出荷制限等の解除

## 国における食品中の放射性物質を管理する仕組み

- 検査計画、出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方(ガイドライン)
  - ・平成23年4月4日 原子力災害対策本部策定 最新の知見を反映して適宜改正しており、直近では令和5年3月30日に改正
  - ・国が検査対象都県に対象品目、検査頻度等を設定 放射性セシウムが高く検出される可能性のある品目等を重点的に検査

### 令和5年2月までの検査結果を踏まえて以下について設定

- ●対象自治体
- ●対象品目
  - ・放射性セシウムの検出レベルの高い食品(野生のきのこ・山菜類、野生鳥獣肉類等)
  - ・飼養管理の影響を大きく受ける食品(乳、牛肉)
  - ・生産資材への影響の状況から、検査が必要な食品(原木きのこ類)
  - •水産物
  - ・出荷制限の解除後の品目等
- ●対象区域・検査頻度:検査レベル・品目の生産、出荷等の実態に応じて検査

## 本市の安全・安心のための取り組み

## ①事前検査

震災以後、出荷制限されたことのある産地の農産物が納品される場合には、 事前に放射性物質の検査を行います

●検査実施:平成23年~

●検査対象:福島県·茨城県·栃木県·千葉県·神奈川県·群馬県

## ②事後検査

●検査実施:平成24年~

●検査対象:提供した学校給食1食分の1週間分

(原則月曜日から金曜日までの5日分)

小学校・中学校:検査対象校1校を決め、実施。

●検査方法:ゲルマニウム半導体検出器ガンマ線スペクトロメトリーによる測定

●検査項目: セシウム134、セシウム137

## 本市の学校給食における食品中の放射性物質の検査の現状

①事前検査

基準値以上を検出した件数: 0件

(平成23年~令和5年: 232件実施)

②事後検査

基準値以上を検出した件数: 0件

( 平成23年~令和5年: 小学校 432件 / 中学校 238件 実施 )

過去に出荷制限のあった自治体の農畜産物を使用する際には、必ず、事前検査を行い、基準値以下を確認し、納入を行う。

## 本市の学校給食における食品中の放射性物質の検査の今後の対応

■ 国によるモニタリング検査により、放射能物資については、安全なものが市場に 出回っている。

■ これまでの本市の放射能物資の検査においても、基準値以上の検出はない。