

令和8年度 第1回堺市学校給食安全衛生運営会議 次第

開催日：令和8年7月2日（木）午後2時00分～

場 所：堺市役所 本館3階 第2会議室

1. 座長の選出
2. 学校給食の概要および実施状況について
3. 学校給食費必要額設定の考え方について
4. 令和8年度の活動内容について

令和8年度 第1回堺市学校給食安全衛生運営会議

【資料目次】

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 1. 堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱 | 【資料1】 |
| 2. 令和8年度構成員名簿 | 【資料2】 |
| 3. 学校給食の概要および実施状況について | 【資料3】 |
| 4. 令和8年度の学校給食費必要額の設定について | 【資料4】 |
| 5. 令和7年度の実地確認結果および当該結果を踏まえた取組 | 【資料5】 |
| 6. 令和8年度年間計画(案) | 【資料6】 |
| 7. 令和8年度実地確認票(案) | 【資料7】 |

令和8年7月2日(木)
堺市教育委員会

堺市学校給食安全衛生運営会議開催要綱

令和 8 年 6 月 1 日制定

1 目 的

堺市立の小学校、中学校及び特別支援学校における学校給食の安全を確保し、もって学校給食の円滑な管理及び運営並びに学校給食を活用した食育の推進を図るに当たり、学校給食の衛生管理、食育等について、有識者、保護者等から広く意見を聴取するため、堺市学校給食安全衛生運営会議（以下「会議」という。）を開催する。

2 意見を聴取する事項

- (1) 学校給食調理施設の衛生管理に関する事項
- (2) 学校給食調理業務の衛生管理に関する事項
- (3) 前 2 号に掲げるもののほか、学校給食の管理及び運営、食育の推進に関する事項

3 構 成

会議は、次に掲げる者のうち、教育長が依頼する 8 人以内の者（以下「構成員」という。）をもって構成する。

- (1) 食品の衛生管理に識見を有する者
- (2) 経営管理に識見を有する者
- (3) 学識経験者
- (4) 堺市 P T A 協議会から選出された者
- (5) 前各号に掲げる者のほか、教育長が適当と認める者

4 座 長

- (1) 会議に座長を置き、構成員の互選により定める。
- (2) 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、会議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 会議の公開

- (1) 会議は、公開するものとする。ただし、教育長は、会議の内容が次の各号のいずれかに該当すると認めるとき、会議の全部又は一部を非公開とすることができる。

ア 堺市情報公開条例（平成 1 4 年条例第 3 7 号）第 7 条各号に掲げる情報について意見を聴取するとき。

イ 会議を公開することにより、公正又は円滑な意見の聴取が著しく阻害され、会議の目的が達成できないとき。

- (2) 会議を公開する場合における傍聴について必要な事項は、堺市懇話会の傍聴に関する要綱（令和２年制定）の規定を準用する。

7 会議録

教育長は、次に掲げる事項を記録した会議録を作成しなければならない。

- (1) 会議の日時及び場所
- (2) 会議に出席した構成員の氏名
- (3) 会議の内容
- (4) 前３号に掲げるもののほか、教育長が必要と認める事項

8 開催期間等

令和８年６月１日から令和９年３月３１日までのうち、６回程度

9 庶務

会議の庶務は、学校給食課において行う。

令和8年度堺市学校給食安全衛生運営会議 構成員名簿

氏名	所属団体・役職等	
金岡 有奈	羽衣国際大学 人間生活学部 食物栄養学科 准教授	学識経験者
河井 昭男	公益社団法人 大阪食品衛生協会 常務理事兼食品検査センター所長	食品の衛生管理に 識見を有する者
河合 高生	地方独立行政法人 大阪健康安全基盤研究所 微生物部 細菌課 課長	食品の衛生管理に 識見を有する者
佐藤 亮介	SATO 会計事務所 公認会計士	経営管理に識見を 有する者
梶原 由衣	堺市PTA協議会 評議員	堺市PTA協議会 から選出された者
弓中 理絵	堺市PTA協議会 理事	堺市PTA協議会 から選出された者

学校給食の概要および実施状況について

1. 堺市における学校給食の概要
2. 学校給食ができるまで
3. 令和7年度堺市学校給食実施状況報告
 - ① 学校給食の内容
 - ② 学校給食における食物アレルギー対応
 - ③ 学校給食の衛生管理
 - ④ 学校給食施設設備等の整備状況
4. その他

1. 堺市における学校給食の概要

●実施人数（令和8年5月1日現在）

区分	学校数	児童生徒数	種別
小学校	92	37,051	完全給食
特別支援学校	3	505	完全給食
中学校	43	18,737	完全給食

※完全給食とは、主食・副食・牛乳が揃った給食

※中学校は令和7年6月より全員喫食制を開始

●実施方式

区分	学校数	自校方式	親子方式	給食センター方式
小学校	92	91	1	0
特別支援学校	3	3	0	0
中学校	43	0	0	43

●委託状況

令和5年度から全校委託（調理・配膳業務）

- ・小学校・特別支援学校は計15社へ委託
- ・中学校は計2社へ委託

●給食費（1食必要額）

令和8年度

区分	低学年	中学年	高学年	中学部
小学校	334円	339円	344円	—
特別支援学校	334円	339円	344円	344円

※小学校・特別支援学校（小学部）無償化国の交付金（給食費負担軽減交付金）による支援あり

※特別支援学校（中学部）無償化：物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用

区分	中学生
中学校	420円

※中学校無償化：物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用

● 堺市の学校給食の献立方針

小学校・特別支援学校給食の献立方針

- ◆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」の定着をはかる
- ◆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



● 堺市の学校給食の献立方針

全員喫食制中学校給食の献立方針

- ◆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



2. 堺市の学校給食ができるまで

献立作成（給食提供月のおよそ1年前～）

栄養教諭等が献立原案を作成します。



献立委員会（給食提供月のおよそ6か月前）

献立原案を基に、学校関係者や保護者代表が意見を交換して
実施される献立を審査します。



食材選定・発注（およそ3、4ヶ月前）

- ・学校給食で使用する食材は、保護者代表、学校関係者、栄養教諭等や保健所の職員で構成される「物資選定委員会」において、献立区域ごとに安全な食材を選んでいます。また、リスク低減のため、区域ごとに同じ日に同一食材が重ならないように、調整します。
- ・使用する食材の一部は事前にO157などの細菌検査を行います。
- ・食品専用の冷凍車・冷蔵車・保冷車で配送しています。
- ・学校納入時に、随時抜き取り検査（細菌検査・理化学検査等）を行っています。

小学校

中学校

調理（各校の調理場）

調理（給食センター）

- ・調理担当者が、納品される食材の期限表示や包装状態、品質などを確認する検収を行い、相互汚染のないように、冷蔵庫・冷凍庫などで適切に保管します。
- ・学校給食法第9条『学校給食衛生管理基準』に基づき、「堺市学校給食衛生管理手引」「堺市中学校給食衛生管理マニュアル」を作成しています。**調理担当者の健康管理や手洗い・消毒などの衛生管理、食材の十分な加熱調理などを徹底し、調理を行い、提供します。**

配送（給食センター→中学校）

配送用コンテナを使用し、食器・食缶等を積み込み、各学校の配膳室まで配送します。

検食

児童生徒が給食を食べる30分前までに、校長が検食を行い、異物の混入がないか、熱が十分通っているか、異味異臭がないか、量や味付けが適切であるかなどを確認します。

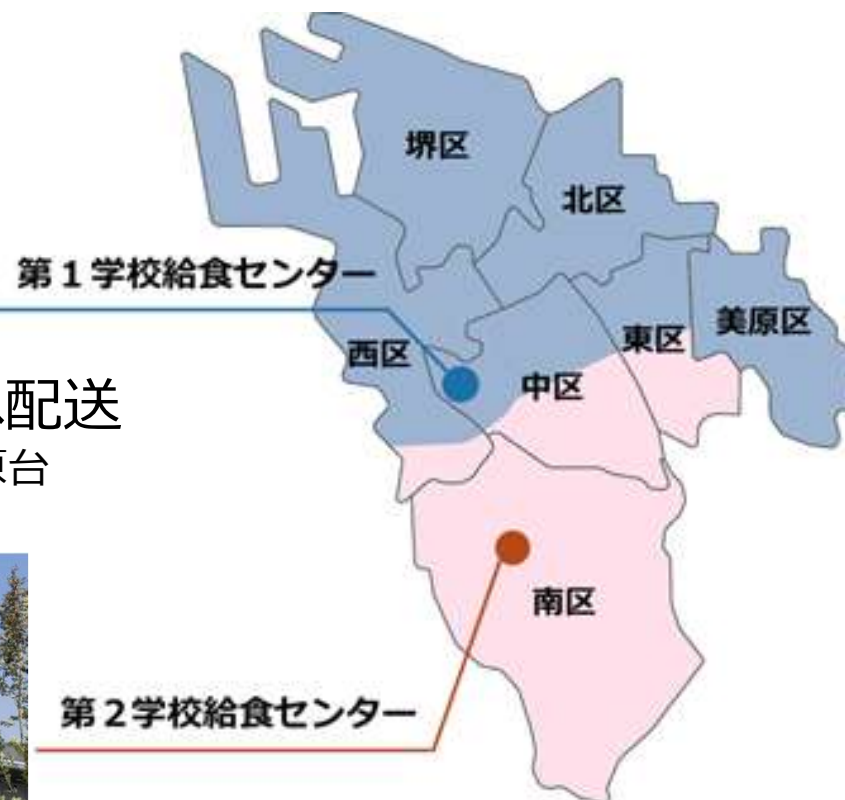
給食実施

●全員喫食制中学校給食（令和7年6月開始）

学校給食センターで調理し、各中学校に配送する給食センター方式で実施

堺市第1学校給食センター 中学校29校へ配送

月州・浅香山・殿馬場・三国丘・大浜・陵西・旭・東百舌鳥・深井・八田荘・深井中央・日置荘・南八下・浜寺
上野芝・鳳・津久野・浜寺南・金岡北・八下・陵南・長尾・金岡南・五箇荘・中百舌鳥・大泉・美原・美原西・さつき野



堺市立第2学校給食センター 中学校14校へ配送

泉ヶ丘東・平井・登美丘・野田・福泉・福泉南・宮山台・若松台・三原台
晴美台・原山台・庭代台・赤坂台・美木多



3. 令和7年度堺市学校給食実施状況報告

①学校給食の内容

●年間給食実施回数

(小学校・支援学校)

	小学校	支援学校
年間回数	193	188

(中学校)

	中学1年生	中学2年生	中学3年生
年間回数	約123回	約122回	約109回

※全員喫食制（6月～3月）の平均実施回数（全160回中）

●主食

(小学校・支援学校)

	回数	内容
米飯	週3.5回	白米
パン	週1.5回	8種類のパン コッペパン、黒糖パン、ミニパン・揚げパン、 ミルクパン、ココアパン、ミニコッペパン おさつパン、オリーブパン

(中学校)

	回数	内容
米飯	週4.5回	白米・炊き込みご飯
パン	月1～2回	2種類のパン（コッペパン、黒糖パン）

- 副食（おかず）
- 郷土料理の実施（一例）

地域	郷土料理
山形県	いも煮
山梨県	ほうとう
愛知県	ういろう
大阪府	お好み焼き・船場汁・くるみもち
長崎県	長崎てんぷら
鹿児島県	さつま汁
沖縄県	沖縄風そば・ゴーヤチップス・ゴーヤチャンプルー

ゴーヤチャンプルー



沖縄風ラーメン

ういろう



ゴーヤチップス



船場汁

□ 行事食の実施

月	行事	献立例
5月	こどもの日	かしわもち（小・支）
6月	歯と口の健康週間	カルちゃん焼き（小・支） 切り干し大根とツナのサラダ（中）
7月	七夕	七夕汁（小・支援）
9・10月	お月見	月見汁・みたらしだんご（小・支援） 月見だんご汁（中）
10月	目の愛護デー	キャロットケーキ（小・支援） かぼちゃのうま煮（中）
11月	いい歯の日	小松菜のお好み焼き・ミニフィッシュ（小・支援） ごぼうサラダ・小魚の佃煮（中）
1月	お正月	雑煮・煮しめ・ぶりの照り焼き・なます
2月	節分	いわしのかば焼き風・福豆
3月	ひなまつり	すまし汁・セルフきんぴらちらし（小・支援） ちらしずしの具（中）

□ 姉妹都市献立の実施（小・支援）

月	姉妹都市	献立
11月	バークレー市（アメリカ）	コーンブレッド
2月	ウェリントン市（ニュージーランド）	クマラスープ

姉妹都市提携月に合わせて各区で実施



コーンブレッド



クマラスープ

□ アレルゲンフリー献立の実施

特定原材料等28品目を原材料として使用しない献立を提供

＜特定原材料等28品目＞

卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ・そば・落花生・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ
キウイフルーツ・マカダミアナッツ・バナナ・オレンジ・いか・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉
牛肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

筑前煮

ぶりの照り焼き



ごはん

関西風雑煮

【小学校・特別支援学校】

紅白なます

ぶりの照り焼き



ごはん

魚菜天と野菜のうま煮

【中学校】

□ 万博給食の実施（令和7年度）

月	地域	国	献立
4月	アジア	ベトナム	【小学校・支援学校・大泉中学校】 ・フォー、ダンフーチェンサー（厚揚げのレモングラス風味） 【中学校（選択制）】 ・カインラウ（青菜のスープ）、炒めフォー ・ダンフーチェンサー（厚揚げのレモングラス風味）
5月	中東	カタール	【小学校・支援学校・大泉中学校】 ・レンティルスープ（レンズ豆入りスープ） ・まぜたらビリヤニ（スパイスと肉の炊き込みご飯） 【中学校（選択制）】 ・サルーナ（肉入りシチュー） ・チキンシャワルマ（ローストチキン） ・レンティルスープ（レンズ豆入りスープ）
6月	ヨーロッパ	ポルトガル	【小学校・支援学校】 ・ガルド・ヴェルデ（緑の葉野菜入りスープ） ・サルディーニャス・アサーダス（イワシの塩焼き） ・みかんジャム 【中学校】 ・ガルド・ヴェルデ（緑の葉野菜入りスープ） ・サルディーニャス・アサーダス（イワシの塩焼き） ・ひよこ豆とじゃがいものサラダ

□ 万博給食の実施（令和7年度）

月	地域	国	献立
7月	アフリカ	エジプト	【小学校・支援学校・中学校】 ・ムルキーヤ（モロヘイヤのスープ） ・コシャリ（豆とマカロニのトマトソース和え） ・ケバブ（かたまり肉の串焼き※串なし）
8・9月	北米 中南米	ペルー	【小学校・支援学校】 ・メネストロン（ほうれん草とバジル、パスタのスープ） ・ポヨ・アラ・プラサ（ローストチキン） 【中学校】 ・メネストロン（ほうれん草とバジル、パスタのスープ） ・ポヨ・アラ・プラサ（ローストチキン） ・セビーチェ（柑橘系の果汁を使ったマリネ）
10月	オセアニア	サモア	【小学校・支援学校】 ・カレモア（鶏肉入りスープカレー） ・プアアのポリネシアンソース（焼いた豚肉にパイナップルが入ったソースをかけた料理） 【中学校】 ・カレモア（鶏肉入りスープカレー） ・白身魚フライ ・サパスイ（春雨の炒め物）

□ 万博給食の実施（令和7年度）

月	地域	国	献立
11月	中東	トルコ	【中学校】 ・ハムシ・クザルトマ（イワシの揚げ物） ・イズミル・キョフテ（肉団子と野菜のトマト煮） ・メルジメッキ・チョルバス（レンズ豆のスープ）

万博給食の締めくくりは日本（和食）を紹介

【小学校・支援学校】 11月 「和食の日」にあわせて和食献立を実施

【中学校】 12月 和食献立を紹介



【小学校・特別支援学校】



【中学校】

万博給食の一例（小学校・特別支援学校）



エジプト料理を取り入れた万博給食

- コシャリ（ひよこ豆・レンズ豆のトマト煮込み）
- ケバブ（鶏肉のロースト）
- ムルキーヤ（モロヘイヤのスープ）



ポルトガル料理を取り入れた万博給食

- ガルド・ヴェルデ（緑の葉野菜入りスープ）
- サルディーニャス・アサーダス（イワシの塩焼き）

万博給食の一例（中学校）



ペルー料理を取り入れた万博給食

- ポヨ・アラ・プラサ（ローストチキン）
- メネストロン
（ほうれん草とバジル、パスタのスープ）
- セビーチェ
（柑橘系の果汁を使ったマリネ）



トルコ料理を取り入れた万博給食

- ハムシ・クザルトマ（イワシの揚げ物）
- イズミル・キョフテ
（肉団子と野菜のトマト煮）
- メルジメッキ・チョルバス
（レンズ豆のスープ）

- 学校給食を活用した食育
- 給食カレンダーを活用した食文化の紹介



たまねぎ
堺市教育委員会

6月9日(月)「きたで、万博!」

©Expo 2025 大阪・関西万博公式キャラクターミャクミャク





サルディーニヤス・アサーダス
みかんジャム
コッペパン
ぎゅうにゅう
牛乳
ガルド・ヴェルデ

ポルトガル



きょう りょう り しょうかい
今日はポルトガルの料理を紹介します。

みどり い み
ガルド・ヴェルデは、「緑のスープ」という意味

ざいりょう つか きゅうしよく
で、材料にケールとじゃがいもを使います。給食で



©Expo 2025 大阪・関西万博公式キャラクターミャクミャク

きたで、万博!

ばん ぱく

ポルトガルの食文化について



堺市教育委員会

き	あか	かど
エネルギーのもとになる	からだをつくるもとになる	かど
コッペパン じゃがいも あぶら オリーブあぶら みかんジャム	ぎゅうにゅう ウインナー いわし	キ ち に た

たいせいよう うみ めん ぎょかい
大西洋の海に面したポルトガルは、魚介を
つか りょう り おお ぎょかい た くに
使った料理が多く、魚介をよく食べる国として
し
知られています。エビやタコ・イワシやタラな
どを、しお あぶら あじ
塩やオリーブ油で味つけするなど、素
ざいほんらい たいせつ
材本来のおいしさを大切にしたいシンプルな味
つけの料理が多いです。特にイワシやタラは、
こくみんしよく い た
国民食と言われ、よく食べられています。



りょう り
いわし料理

万博給食ポスター



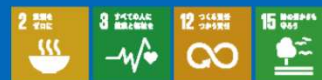
大阪・関西万博公式キャラクター
ミヤクミヤク
©Expo 2025

万博給食から

未来へつなげる食について考えよう
～わたしたちができること～

2025年大阪・関西万博のテーマ

「いのち輝く未来社会のデザイン」



令和6年2学期の給食から、
大阪・関西万博に参加する国[※]の
料理が登場しているよ！
※令和6年8月現在



この国の料理か
わかるかな？



コシャリ



豆とハムのスープ



フェイジョアーダ

豆のチカラ

世界中でその土地の気候にあった豆が栽培されて、
いろいろな豆料理が生まれたんだ。
豆は食物繊維やたんぱく質、ビタミンなどを
豊富に含んでいて栄養たっぷり！
乾燥した土地でも栽培・収穫できる上に、
豆を栽培すると土も元気になるんだよ。

持続可能な
未来のための食材として
豆のすばらしさが
見直されているよ

豆のような食材は
他にもあるのかな？



万博給食にはたくさんの「豆」が出てくるよ。
みんなはどれくらい豆のことを知っているかな？

世界中で作られ、食べられている豆



日本でも昔から、
大豆などいろいろな豆が
食べられているよ！

生産量の多い国を示しています。
(データ参照: FAOSTAT 2022年データ (国際連合食糧農業機関))



写真提供: 公益財団法人日本豆類協会

困っているよ…

世界には、今も毎日おなかをすかせた人たちがたくさんいるんだ。
近い将来、世界で食料が足りなくなるかもしれないと言われてるけれど
みんなが健康でいるためのごはんを食べ続けるには、どうしたらいいんだろう？

どうして
食料が足りなくな
るの？

わたしたちに
どんなことが
できるかな？



食の問題について、もっと知りたい人はこちらから

「これからも食べ物を
買い続けられるのかな？」
などがのっているよ

「ジュニア
農林水産白書」
農林水産省

SDGsのことが
詳しくのっているよ

「SDGs CLUB」
日本ユニセフ協会

世界の飢餓について
のっているよ

「世界の飢餓」
出版者
国際連合食糧計画

「たべものかいじゅう
あらわる!」
などがのっているよ

「めざせ!
食ロス・ゼロ」
消費庁

未来につなげる
食について、
考えてみよう!

万博終了後に実施する
ハニワ講座

堺市教育委員会

□ さかいの日献立の実施

月	紹介する食材等	料理
4・5月	たまねぎ	堺のたまねぎスープ（小・支援）
6・7月	昆布	こぶうどん（小・支援） 昆布と切り干し大根の炒め煮（中）
8・9・10月	なす	なす入りミートスパゲティ（小・支援） なすのみそ汁（中）
11・12月	小松菜	堺のめぐみコロッケ
1・2・3月	米	かむかむ堺っこ丼（小・支援） ごはん（中）



【小学校・特別支援学校（1～3月）】



【中学校（11月）】



なす

9月17日(水)

ひ
さかいの日



ビーンズサラダ



ぎゅうにゅう



ミニコッペパン



なすをクリックして
どうが
動画を見てね!

なす



なつ あき しゅん やさい
なすは夏から秋が旬の野菜です。

ちゅうごく つた やさい わ よう
中国から伝わった野菜で、和・洋・

ちゅう りょうり あ
中のどんな料理にも合います。

きょう さかいしさん
今日は、ミートスパゲティに堺市産

い
のなすを入れました。

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
パン さとう スパゲティ あぶら じゃがいも ごま しろいんげんまめ マヨネーズふうドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく ウインナー	トマト たまねぎ なす とうもろこし エリンギ にんじん にんにく

動画クリック

●地場産物（堺市産）の使用状況

食材	使用時期	小・支援 使用量	参考 (令和6年度)	中学校 使用量
米（令和7年度）	2～3月/2月	79.0 t	－	30.7 t
小松菜	通年	13.8 t	16.4 t	3.7 t
玉ねぎ	4～7月	45.4 t	50.2 t	9.0 t
大根	11～3月	13.0 t	16.3 t	3.0 t
キャベツ	11～3月	14.4 t	14.6 t	3.4 t
にんじん	6月/12～2月	8.0 t	2.5 t	2.9 t
おおさかしろな	11～3月	1.3 t	1.9 t	－
水菜	12～3月	0.7 t	0.7 t	0.2 t
春菊	11～3月	0.3 t	0.9 t	0.1 t
ブロッコリー	12～2月	1.6 t	2.8 t	－
カリフラワー	12～2月	0.8 t	2.9 t	0.7 t
なす	6～7月/9月	2.2 t	2.4 t	0.3 t
はくさい	11～3月	13.3 t	11.2 t	4.6 t
ほうれん草	11～2月	0.6 t	0.5 t	0.4 t

※堺市産小松菜を使用した「堺のめぐみコロッケ」年 1 回実施

②学校給食における食物アレルギー対応

- 『学校における食物アレルギー対応ガイドライン』（令和5年12月作成）に基づき、『学校給食における食物アレルギー対応マニュアル』を作成し、令和6年度から学校給食における食物アレルギー対応を一部変更

- 給食での食物アレルギー対応は市が決定し、全校統一内容とする
- 完全除去（二者択一）対応を原則とし、多段階対応は行わない
- 調理場での除去食対応食物の明確化

（小学校・支援学校：特定原材料及び特定原材料に準ずるもの／中学校：特定原材料）

- 医師の診断に基づき実施
- 食物アレルギーの原因となる食品を取り除いた給食を提供

□ 除去食の提供

- 安全に除去食が提供できると市が判断した食材を除去した除去食を調理し、提供する。
※ただし、えび・かに・くるみ・そば・落花生は原材料として使用しない。
- 除去食は、除去食専用容器に配食して提供する。

□ 教室での対応

- 個包装のものや加工品など、除去食として提供できないもの、除去食対象以外の原因食物を含む献立は教室で提供しない。

□ 弁当対応

- 極微量でアレルギー症状が誘発される可能性がある場合や、原因食物が多岐に渡る場合等、学校給食での食物アレルギー対応が困難な場合は、弁当の持参が必要となる。

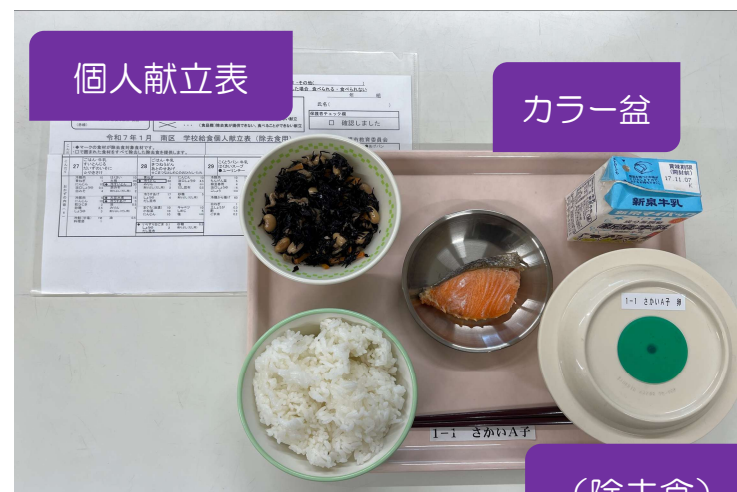
- 誤食事故防止の取組みについて（小学校・支援学校）
 - 除去食専用容器の導入（平成24年度～）
 - 提供なしカードの活用（主に低学年）
 - 研修資料「学校給食における食物アレルギー対応（教室編）」の活用
 - 児童向け資料「みんなで知ろう！食物アレルギー」の活用
 - 食物アレルギー対応盆（カラー盆）の導入（令和7年度～）



除去食専用容器



提供なしカード



カラー盆

●誤食事故防止の取組みについて（中学校）

- 毎月、各校の除去食提供者を示した一覧表を作成し、学校及び調理業者と共有。
除去食は給食センターの専用調理室で調理し、個人別の専用容器に入れて配送。
除去食とともに、給食センターでの配缶時・積込時、学校での配膳準備時・提供時にチェックを行う一覧表を配送し、対象者に確実に提供できているかを確認。
- 教室確認用資料『食物アレルギー対応詳細版 給食のきまり（中学校）』を全校各クラスに設置
- 教職員研修用動画『中学校給食における食物アレルギー対応』の活用
- 生徒指導用動画『みんなで知ろう！食物アレルギー（中学生版）』の活用



食物アレルギー対応 給食のきまり（中学校）

対象は、個人献立表を持つ生徒全員です。除去食（代替食）や提供なしの料理がある日もない日も、確認の流れは同じです。

誤配・誤食の防止

- ◆給食での食物アレルギー対応が必要な生徒本人、学級生徒、教職員全員が一律となったチェック体制とする
- ◆生徒本人が自己管理できるように指導する
- ◆対応は生徒本人・学級生徒へ正しく理解させ、確認作業をルール化する
- ◆確認作業が形骸化しないように注意し、学校全体で取り組む
- ◆**献立内容の確認は毎日行う**（除去食（代替食）や提供なしの料理がある日もない日も）

※担任の不在時や緊急対応中のチェック体制を決めておく

準備 朝礼等で確認 毎日

朝礼等で、当日の食物アレルギー対応について、教職員と生徒で情報共有をします。学級生徒にも共有します。

ポイント

- 当日の対応を教職員・生徒で共有する（学級生徒を含む）

1 生徒本人が個人献立表を確認し、除去食（代替食）を取りに行く

給食開始時に、生徒本人が、当日の給食に除去食（代替食）や提供なしの料理があるかどうかを個人献立表で確認します。

除去食（代替食）がある日は、生徒本人が除去食（代替食）を取りに行き、教職員の確認を受けて、受け取ります。

ポイント

- 給食前に、生徒本人が、当日の除去食（代替食）や提供なしの料理の内容を確認する

2 個人献立表を確認しながら一番はじめに配膳 毎日

給食配膳開始時に、給食配膳係が、個人献立表を確認しながら、「すべて食べられる日」も含めて、毎日一番はじめに配膳します。

個人献立表で確認した「提供なし」の料理は教室で配膳しない。

ポイント

- 配膳の間違い、誤食の発生に注意※1する

※1「給食のきまり」に注意し、給食配膳係（または、調理員、ボランティア等）で、指定の料理の配膳を厳密に行うようにする。

3 食べる直前に教職員と生徒で確認 毎日

毎日、食べる直前に教職員と生徒で給食の内容に間違いがないかを確認します。

教職員の確認を受け、除去食を食卓に移します。

パンの代替食の場合は、食卓に除き、そのままで食べます。

ポイント

- 個人献立表通りに配膳されている
- 同じ料理の除去食と通常食の両方を配膳していないか（「提供なし」の料理を配膳していないか）等
- 生徒は教職員が確認するまで食べない

4 おかわり・減らしは禁止

除去食（代替食）・提供なしの料理がある日

すべての料理で、おかわり・減らしは禁止（ごはん、パン、牛乳含む）。盛り付けるときに、食べることがある料理を多めに盛り付ける等して対応する。

除去食（代替食）・提供なしの料理がない日

おかわり・減らしは禁止。

※2 除去食（代替食）の場合、飲用牛乳以外のすべてが食べられる日は、おかわり・減らしが可能。

令和7年3月堺市教育委員会

専用調理室での調理

除去食専用容器

給食のきまり

③学校給食の衛生管理

- 学校給食調理場・給食センター立ち入り調査指導**

食品衛生法に基づき、堺市保健所食品衛生課が「食品衛生監視指導計画」を作成し、計画に基づき、学校給食調理場の立ち入り調査を実施

- 学校薬剤師による学校給食調理場・配膳室の衛生検査と学校への指導**

「学校給食衛生管理基準」に基づき年間3回（6月、9月、1月）実施
学校給食調理場・配膳室の衛生検査を実施

- 学校給食課による学校給食調理施設衛生検査の実施（小・支援）**

学校給食課において、学校給食調理施設の衛生管理の実態を把握するため、調理場内のふき取り検査を実施（細菌、清浄度検査／検査業者に委託）

●食材の検査

- 堺市保健所による保存食収去検査（年に1回）
- 学校給食用食材抜き取り検査（学期に1回）
- 使用食材の事前検査（O157検査、ヒスタミン検査）

検査名	根拠法令等	時期	検査項目	検体数※1		結果
保存食収去検査（堺市保健所）	食品衛生法	（小・支援） 4・5月 （センター） 10月	《細菌検査》 一般細菌、E.coli、黄色ブドウ球菌 サルモネラ	（小・支援） 11 （センター） 12		陰性/異常なし
食材検査 （学校給食課）	学校給食 衛生管理基準	定期検査	《細菌検査》 一般細菌、大腸菌群、腸炎ビブリオ 腸管出血性大腸菌O157 サルモネラ、カンピロバクター 《理化学検査》 保存料4項目、酸化防止剤、 着色料、発色剤、漂白剤等	1 学期	小・支援45 センター76	（小・支援） 陰性/異常なし44 陽性1件 ※2 （センター） 陰性/異常なし74 陽性2件 ※2
				2 学期	小・支援44 センター75	陰性/異常なし
				3 学期	小・支援42 センター74	陰性/異常なし
使用食材の 事前検査 （学校給食課）	学校給食課にお いてさらなる安心 を確保するため	納入業者から 使用日3日前 までに結果報 告	腸管出血性大腸菌O157 ヒスタミン ※対象食材のみ検査対象	O157	2,211	陰性
				ヒスタミン	573	

※1 食材検査のセンターの各学期12検体は、学校に配送後のものを検査

※2 原材料の鶏肉からサルモネラ属菌検出。調理済分は陰性で異常なし

●保存食の採取

食中毒事件およびその疑いが発生した場合、発生原因の究明のために試料が必要となるため、下表のとおり対象の食品等を50g以上採取したものを-20℃以下で2週間保存する。

	保存食の内容	採取場所
小学校	・調理前の原材料 ・給食場以外で製造されたもの（牛乳、米飯、パン等） ・調理済み食品	給食調理場
中学校	・調理前の原材料 ・給食場以外で製造されたもの（牛乳、米飯、パン等） ・調理済み食品	給食センター （配送後） 各学校

●堺市学校給食安全衛生運営会議

市関係者とは異なる衛生等の専門家の視点や保護者の立場から調査等を行い、その意見を反映することにより、学校給食の衛生管理のさらなる徹底を図る

【調理場確認】 10月6日 上神谷小学校調理場（ウェットフロアシステム S58～）

【中学校給食】 8月8日 堺市第1学校給食センター

11月28日 堺市第2学校給食センター→宮山台中学校

●調理委託業者への業務説明会の開催（小・支援）

調理従事者に対して、調理ミスや異物混入、拭き取り検査結果などの具体的な事例や最近の食中毒事例を踏まえ、衛生管理の徹底を図るとともに安全でおいしい給食の提供ため、学期に1回業務説明会を実施

●給食センター事業者との維持管理・運営協議会を実施（中）

衛生管理の徹底を図り、安全でおいしい給食を提供するため、給食センターの施設設備に係る維持管理、調理・配送・配膳に関する運営状況等について、月1回給食センター事業者と協議会を実施

●学校給食課管理栄養士、会計年度任用職員による学校給食調理場巡回

学校給食の安全性を確保するため、調理業務委託の履行確認を実施（栄養教諭・学校栄養職員未配置校52校および2か所の給食センター）

④学校給食施設設備等の整備状況

●ドライフロアシステム調理場の整備状況・・・42施設（令和8年4月現在）

●空調の整備状況・・・全部屋に空調設置 3施設

配膳室・食品庫に設置 91施設

●調理備品の入替

備品	台数	備品	台数	備品	台数
スチームコンベクション オープン	4	業務用冷蔵庫	3	野菜裁断機	1
ガス回転釜	2	業務用冷凍冷蔵庫	1	食器洗浄機	1
保存食用冷凍庫	8	牛乳保冷库	1		

●消耗品関係

・大椀・小椀 1学年分 →経年劣化による順次入替

・個人盆（アルミ）

4. その他

① 中学校給食アンケートの実施

1. 調査の目的

6月から開始した全員喫食制中学校給食について生徒より意見聴取し、課題等を明らかにするとともに今後の検討材料とすることを目的として、アンケート調査を実施する。

2. 調査対象

中学校10校 各学年 1 クラスずつ

3. 調査期間

令和7年7月14日（月）～18日（金）

4. 調査内容

味や量、教室での準備や配膳、
喫食時間に関すること

5. 調査方法

Forms

課題に対する対応

「配膳に時間がかかる」、「1人分の量がわかりにくい」

《給食カレンダー》

6月5日(金)

キャベツのソテー

ヤンニョムチキン



ごはん

中華スープ

ヤンニョムチキン

「ヤンニョム」は、コチジャン、唐辛子、にんにく、砂糖、しょうゆなどを混ぜ合わせた韓国の調味料で、キムチ作りや、料理の味付けに使われます。

「ヤンニョムチキン」は揚げた鶏肉にヤンニョムを絡めた料理です。



汁物料理に配食量のめやすを提示

《給食カレンダー》

1人あたりの個数が決まっている料理
に個数を追加

煮物料理にも配食量の注意表記

小松菜のからしあえ

焼きししゃも
(1人2尾)



汁物より
控えめに
盛りましょう

ごはん



おでん



除去食
(卵抜き)



月○日(○)



小松菜

からし

からしは、からし菜から作られています。

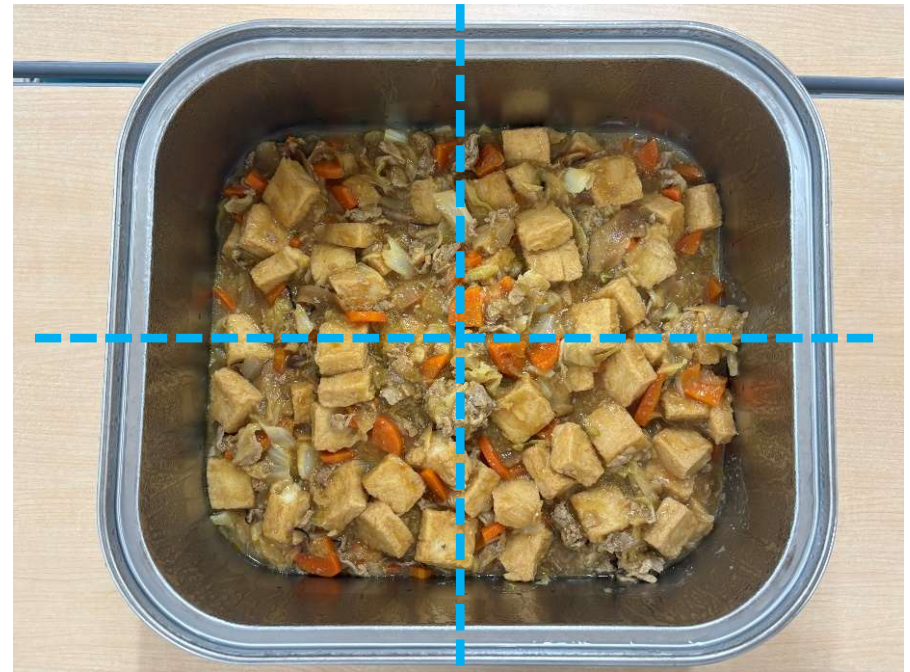
種をすりつぶして水を混ぜると辛み成分が発生し、からしとして利用できるようになります。

今日の和え物の味付けに使っています。



「うずら卵」はのどにつまる危険があります。
よく噛んで食べましょう。

STEP1



- ◆ 食器を4等分する
- ◆ 食缶もだいたい4等分であたりをつける

給食の準備（給食当番身支度・配膳室への移動・給食配膳）にかかる時間を短縮

工夫や取組

①給食時間の時間配分

学級担任と生徒で喫食開始時間を設定し学級全体で共有

- ・「●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もつ

②給食当番の身支度時間

教室前廊下にエプロンを保管することで、手洗い後のエプロン着用時間を短縮

- ・4時間めの授業が移動教室であれば、3時間め終了後の休憩時間に机にエプロン用意または、移動教室にエプロンを持参などの工夫

③配膳室への移動時間

配膳室までは、給食当番全員が並んで移動。配膳室から教室に戻る際は個々に教室へ。配膳室前の混雑を回避

④給食配膳量

給食配膳量が視覚的にわかるよう給食カレンダーに表示

- ・2学期からは、「おたま〇杯分」等、数量として表示



例：教室前廊下

①～③：「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」より

4. その他

② 中学校給食研修会の実施

給食主任・栄養教諭・養護教諭等の中学校教職員を対象に、中学校給食実施後の各校の課題や取組の共有および次年度にむけた食物アレルギー対応等の説明を実施。



③ 給食センター紹介動画の作成

各給食センターホームページに、「給食ができるまでの流れ」や「調理の様子」等を示した動画を掲載。

生徒・保護者・教職員等への給食の紹介に活用。

令和 8 年度の学校給食費必要額の設定について

学校給食費必要額設定の考え方

成長期の児童生徒に望ましい給食を安定的に提供できるよう、物価の高騰が続く中、現状に対応した学校給食費（必要額）の設定が必要

【本市がめざす学校給食】

「安全・安心・おいしい」学校給食

安心・安全な食材を使用し、素材の味を大切にするため、昆布やけずりぶしからしっかり出汁（だし）をとるなど味付けの工夫を行い、栄養バランスのとれた、児童生徒が心待ちにするような、おいしい給食を提供する。

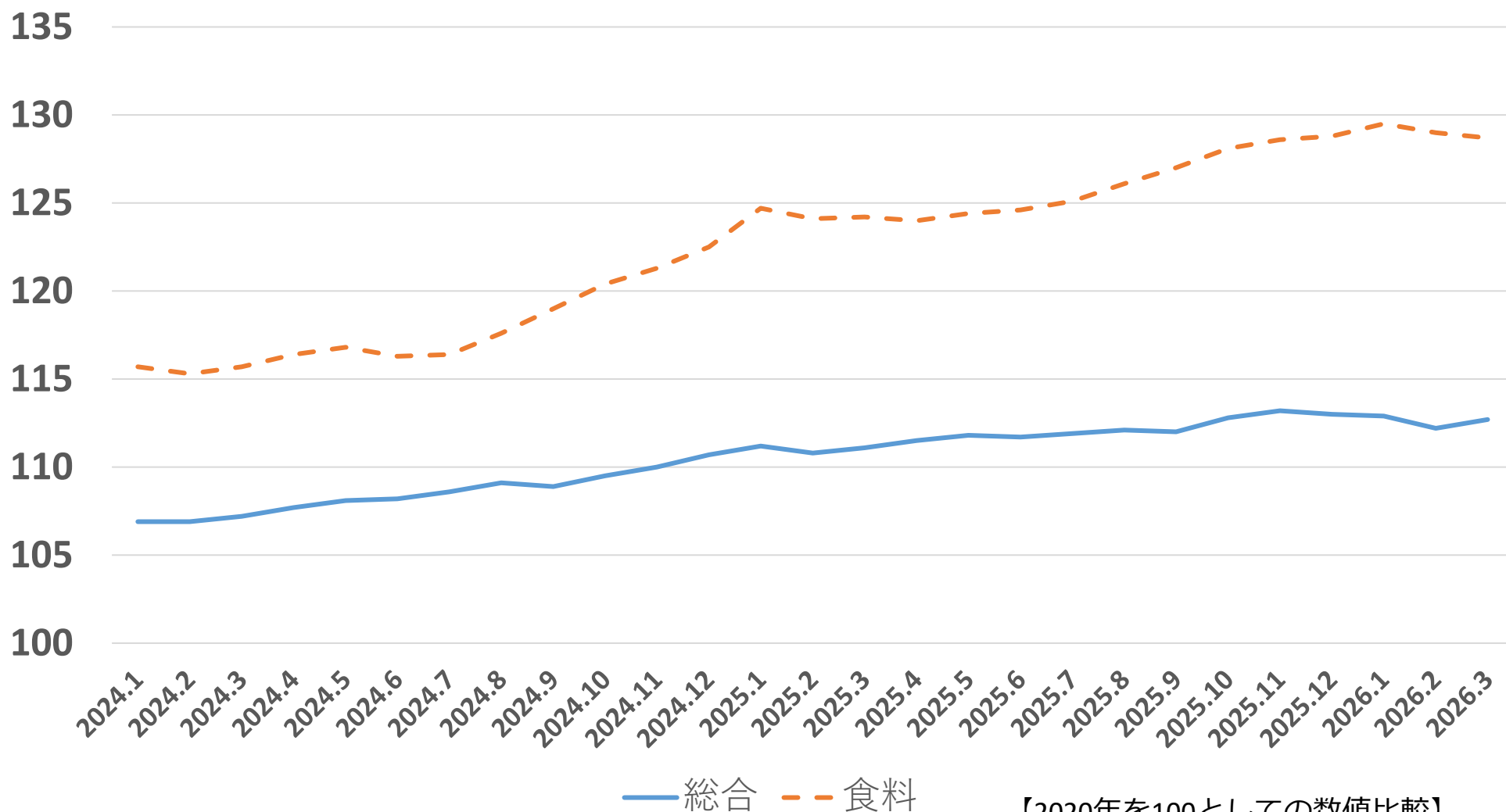
多様な食材を使用した献立の提供

家庭の食事では摂りにくいとされている海藻や豆類など、多様な食材を取り入れ、提供する。また、地産地消の観点から、堺のめぐみの食材を活用する。

生きた教材としての学校給食

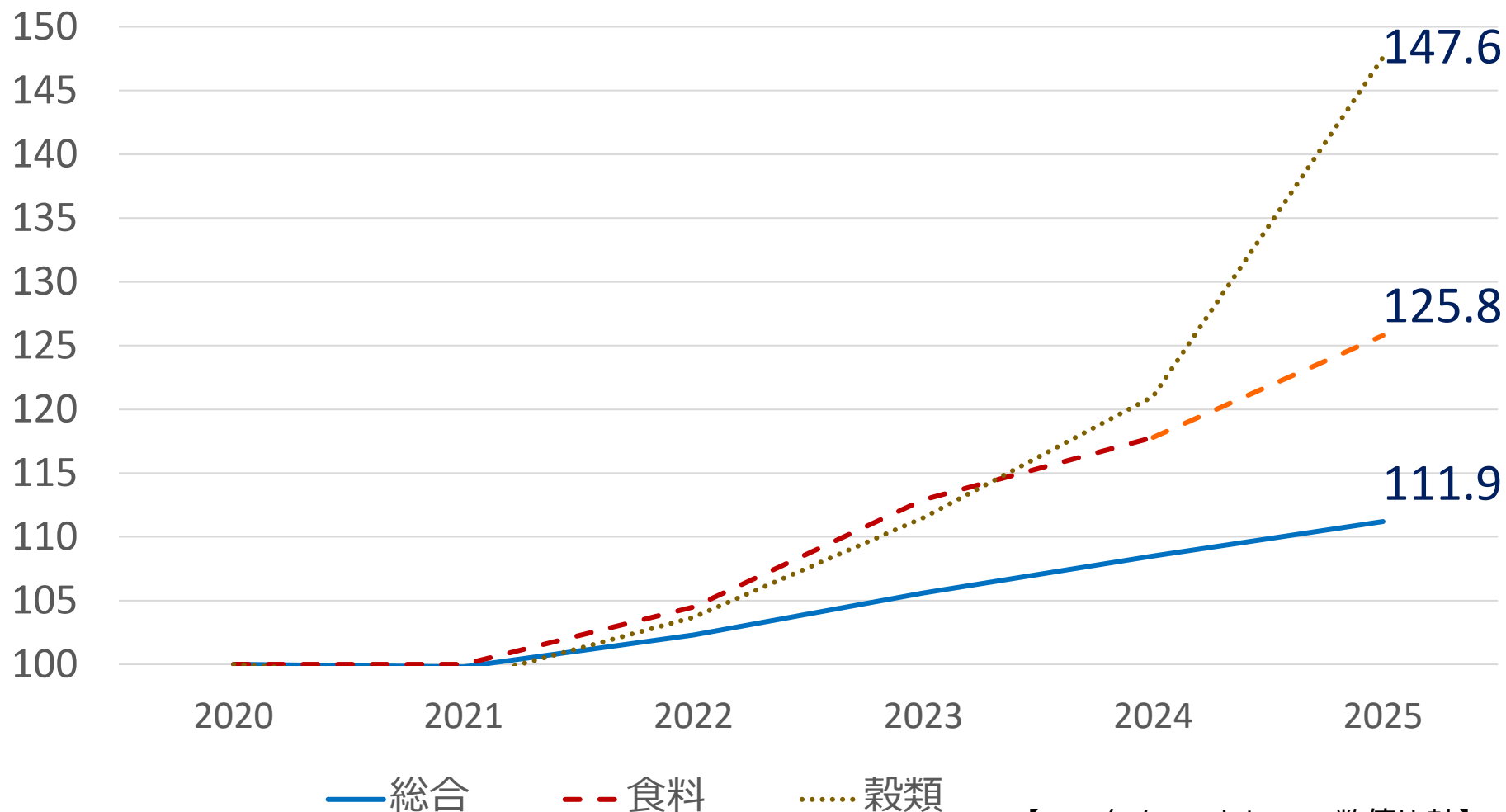
日本の伝統的な「和食料理」を積極的に取り入れ、望ましい食習慣の定着をはかるとともに、他国の食文化を学ぶ場として、世界の料理も取り入れる。

消費者物価指数の推移（令和6年1月～令和8年3月）



【2020年を100としての数値比較】

消費者物価指数の推移



【2020年を100としての数値比較】

学校給食用米穀の価格推移

【表示はすべて税込価格】

	米 (円/kg)	1食当たり米の価格 (円/食) 【小学校中学年】	前回価格変更 からの差額 (円/食)
令和4年度産米 (R4.12～R5.11)	332.64	26.61	0.40
令和5年度産米 (R5.12～R6.11)	363.96	29.12	2.51
令和6年度産米 (R6.12～R7.3)	599.40	47.95	18.83
令和6年度産米 (R7.4～R7.11)	762.48	61.00	13.05
令和7年度産米 (R7.12～R7.11)	865.08	69.21	8.21

【給食費必要額】

給食費必要額 = 主食代 + 副食代

- ・ **主食代** : 前年度主食代 × 当年度の直近消費者物価指数（総合）平均
× 消費者物価指数（穀類）の総合からの上昇割合平均
- ・ **副食代** : 前年度副食代 × 当年度の直近消費者物価指数（総合）平均
× 消費者物価指数（食料）の総合からの上昇割合平均

令和8年度の学校給食費の必要額

令和8年4月現在

		令和7年度			令和8年度	
校種	給食費	1食あたり 必要額 ①	高騰 支援額 ②	保護者 負担額 (①-②)	1食あたり 必要額	保護者 負担額
小学校 (低学年) 特別支援学校 (低学年)	290円	320円	320円	無償	334円 (+14円)	無償
小学校 (中学年) 特別支援学校 (中学年)	295円	325円	75円	250円	339円 (+14円)	無償
小学校 (高学年) 特別支援学校 (高学年・中学生)	300円	330円	75円	255円	344円 (+14円)	無償
中学校 (全員喫食制)	355円	400円	45円	355円	420円 (+20円)	無償

○小学校給食費の恒久的無償化 2,424,612千円

目的

子育て世帯の経済的負担の軽減（給食費の抜本的負担軽減）

対象

市立小学校及び特別支援学校小学部に通学する児童

内容

給食費無償化

- ・ 児童一人当たり（年間）

小学校	約64,000円
特別支援学校小学部	約63,000円

※食材費高騰支援分を含む

※国の交付金（給食費負担軽減交付金）による支援あり
→令和 8 年度基準額：児童 1 人当たり年間 57,200 円

○中学校給食費の無償化

1,323,597千円

目的

子育て世帯の経済的負担の軽減

対象

市立中学校及び特別支援学校中学部に通学する生徒

内容

令和8年度の給食費を無償化

- 生徒一人当たり（年間）

中学校

約69,000円

特別支援学校中学部

約64,000円

※食材費高騰支援分を含む

※物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を活用

令和 7 年度堺市学校給食安全衛生運営会議における 実地確認結果および当該結果を踏まえた取組

令和7年度堺市学校給食安全衛生運営会議における 実地確認結果および当該結果を踏まえた取組



●上神谷小学校における実地確認結果

- | | |
|----|---|
| 1 | 三槽シンクの蛇口の締まりが悪く（パッキンの劣化？）水が滴り落ちている。また、下の配管部分から水漏れしている。 |
| 2 | 壁かけ時計（包丁まな板保管庫の上）が止まったまま放置されていた。不要なら要撤去。 |
| 3 | 網戸に穴が開いている、またほつれがある。 |
| 4 | 手洗い設備には給湯がよい。 |
| 5 | 蛍光灯に破損対策がない |
| 6 | ゴミ箱の開閉に不良のところがある |
| 7 | ゴミ箱の上に食材の包装用ビニール袋が放置されていた。 |
| 8 | 冷凍庫（食品保管庫）に霜がついている。 |
| 9 | 保存食用冷凍庫の温度が適切でない。 |
| 10 | パンラック上の調理器具について一部色が消えかかっているものがあった。また、青色と緑色の区別が分かりにくかった。 |
| 11 | 使っていない様子の籠・食缶をラックの上に積み上げられていた。 |
| 12 | 使用していないフックにゴミがついている。 |
| 13 | 大型機器（洗浄機、スチコン等）の上にホコリがかなり目視できた。 |
| 14 | 網戸にホコリがあった。 |
| 15 | 排気口にサビがあった。 |
| 16 | 清掃用脚立は使用后、調理場に置かない。 |
| 17 | 調理室につっぱり棒が放置されている。 |
| 18 | 調理用と配缶用のエプロンが混在して保管されている。 |

⇒いずれも早期、あるいは年度内に改善済み

令和7年度堺市学校給食安全衛生運営会議における 実地確認結果および当該結果を踏まえた取組

● 上神谷小学校における実地確認後の改善例

	確認事項 3	確認事項 4	確認事項 6
	網戸に穴が開いている、 またほつれがある。	パンラック上の調理器具について一部色が消え かかっているものがあった。また、青色と緑色 の区別が分かりにくかった。	ゴミ箱の開閉に不良のところがある
改善前			
改善後			

令和7年度堺市学校給食安全衛生運営会議における 実地確認結果および当該結果を踏まえた取組



●全市立小学校・特別支援学校調理場における確認（令和8年1月）

上神谷小学校における実地確認結果に基づきチェックリストを作成し、各校の調理場において調理業務委託業者による確認を実施。該当する事項がある場合は学校へ報告し、早急に改善を依頼。

各校調理場の確認結果

	確認事項	問題なし	対応必要あり
1	修繕対応が必要な箇所を学校に報告できているか。	84校	10校
2	堺市学校給食衛生管理手引で示されている器具類等の色分けができているか。	92校※	0校
3	エプロンは適切に保管されているか。	92校※	0校
4	機器類や網戸に埃が溜まらないよう、清掃できているか。	94校	0校
5	劣化した消耗品は新しいものに取り換えできているか。	90校	4校
6	調理室内に、普段調理に使用しないものを置いていないか。	93校	1校

※確認事項2・3は配膳校2校を除く92校のみ対象

【対応必要ありの調理場について】

- ・確認事項1・・・学校へ報告・対応依頼済
- ・確認事項5および6・・・対応済

令和8年度堺市学校給食安全衛生運営会議
年間計画(案)

回	日時	内 容
第1回	令和8年7月2日(木) 午後2時00分～3時30分	【会議】堺市役所 ・学校給食の概要および実施状況について
第2回	令和8年9月(予定)	【小学校訪問(ドライ校)】 ・実地確認
第3回	令和8年10月(予定)	【小学校訪問(ウェット校)】 ・実地確認
第4回	令和8年11月(予定)	【給食センター、中学校訪問】 ・実地確認
第5回	令和8年12月(予定)	【会議】堺市役所 ・実地確認に関する意見交換

堺市学校給食安全衛生運営会議確認票(案)

令和8年 月 日

施設名()

構成員名()

確 認 項 目	判定	備 考
1. 施設設備の管理		
① 厨房機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか		
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)		
2. 学校給食従事者の衛生管理		
A 器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か		
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか		
② 冷凍庫、冷蔵庫の温度センサーの位置は適切か		
③ 調理器具の色分けの記載が消えていないか		
④ 調理器具の整理整頓ができていないか、配置は適切か		
B 消耗品の管理が適切に行われているか		
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか		
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか		
③ ホースの取り扱いは適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか		
C 清掃が十分に行われているか		
① パンラックの清掃ができていないか		
② 目線より高い場所の清掃ができていないか		
③ 換気扇・網戸の清掃が十分にできていないか		
④ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか		
D 整理整頓ができていないか		
① 食品庫内の整理整頓ができていないか		
② 食品と器具が混在していないか		
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか		
④ 小分けした石鹼や消毒剤に表示があるか		
3. 食品の取り扱いについて		
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか		
② 検収した食品が適切に保管されているか		
4. 手洗いが適切に行われているか		
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか		
② 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか		
5. ドライシステムの運用について		
① 調理作業中に床面がぬれていないか		
② 作業は、丁寧に行われているか		
6. 調理について		
① 調理作業が適切に行われているか		
7. その他		
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食確認票など)		
② 換気が適切に行なわれているか		
③ 防虫防鼠の対策がとられているか		
④ 衛生管理手引きの変更点が実施されているか		
総 合 評 価		
評価等		

判定：○ できている △ 一部できていない × できていない

堺市学校給食安全衛生運営会議確認票(案)

令和8年 月 日

施設名()

構成員名()

確 認 項 目	判定	備 考
1. 施設設備の管理		
① 厨房機器・調理器具・備品・器具の故障を放置していないか		
② 給食場内の照度は確保されているか(蛍光灯等の定期的な取り替え)		
2. 学校給食従事者の衛生管理		
A 器具類の管理が適正に行われ、取り扱い等が適切か		
① ごみ入れ、残菜入れに籠を使用して直置きしていないか		
② 冷凍室、冷蔵室の温度は適切か		
③ 調理器具が用途別、食品別に区分できているか		
④ 調理器具の整理整頓ができているか、配置は適切か		
B 消耗品の管理が適切に行われているか		
① スポンジ等の洗浄用具は、清潔で適切な場所で保管されているか		
② 洗浄用具やタオル等は適切に乾燥させ、保管しているか		
③ ホースの取り扱いは適切か。つけっ放し、床面に直置きしていないか		
C 清掃が十分に行われているか		
① ラック等の清掃ができているか		
② 目線より高い場所の清掃ができているか		
③ 清掃用具の取扱い・保管は、衛生的に行っているか		
D 整理整頓ができているか		
① 食品庫内の整理整頓ができているか		
② 食品と器具が混在していないか		
③ 食品と消毒剤等が区別して置かれているか		
④ 小分けした石鹼や消毒剤に表示があるか		
3. 食品の取り扱いについて		
① 検収が適切に行われているか。受け取りだけとなっていないか		
② 検収した食品が適切に保管されているか		
4. 手洗いが適切に行われているか		
① 作業内容が変わるごとに手洗いが行われているか		
② 石鹼、消毒剤、爪ブラシが適切に配備されているか		
5. ドライシステムの運用について		
① 調理作業中に床面がぬれていないか		
② 作業は、丁寧に行われているか		
6. 調理について		
① 調理作業が適切に行われているか		
7. その他		
① 帳簿類の記録(日常点検票、検収表、除去食提供者一覧表など)		
② 換気が適切に行なわれているか		
③ 防虫防鼠の対策がとられているか		
④ 衛生管理マニュアルの変更点が実施されているか		
総 合 評 価		
評価等		

判定: ○ できている △ 一部できていない × できていない