

IV 学校給食

1. 基本方針

学校給食を学校教育の一環として位置づけ、調理場の運営は共同調理場方式を中心とし、施設はドライシステムを導入し、学校給食のさらなる安全、充実を目指す。

- (1) 学校給食を通して食の教育を充実し、児童生徒の心身の健全な発達及び健康の保持増進を図る。
- (2) 学校生活の活力や豊かな心を育むため、多様な食品を組み合わせ栄養的にバランスのとれた食事を提供する。
- (3) 学校給食は、児童生徒の一日の食生活の一部を担っているため、学校給食センター・学校・家庭は、児童生徒の健全な成長を援助するために連携を密にする。
- (4) 地域の産物を取り入れ（給食週間など）、児童生徒が地域社会と一体感をもち、その一員としての好ましい人間関係を築けるよう推進する。
- (5) 徹底した衛生管理のもと、良好な設備のもとで給食づくりを推進する。

2. 重点目標

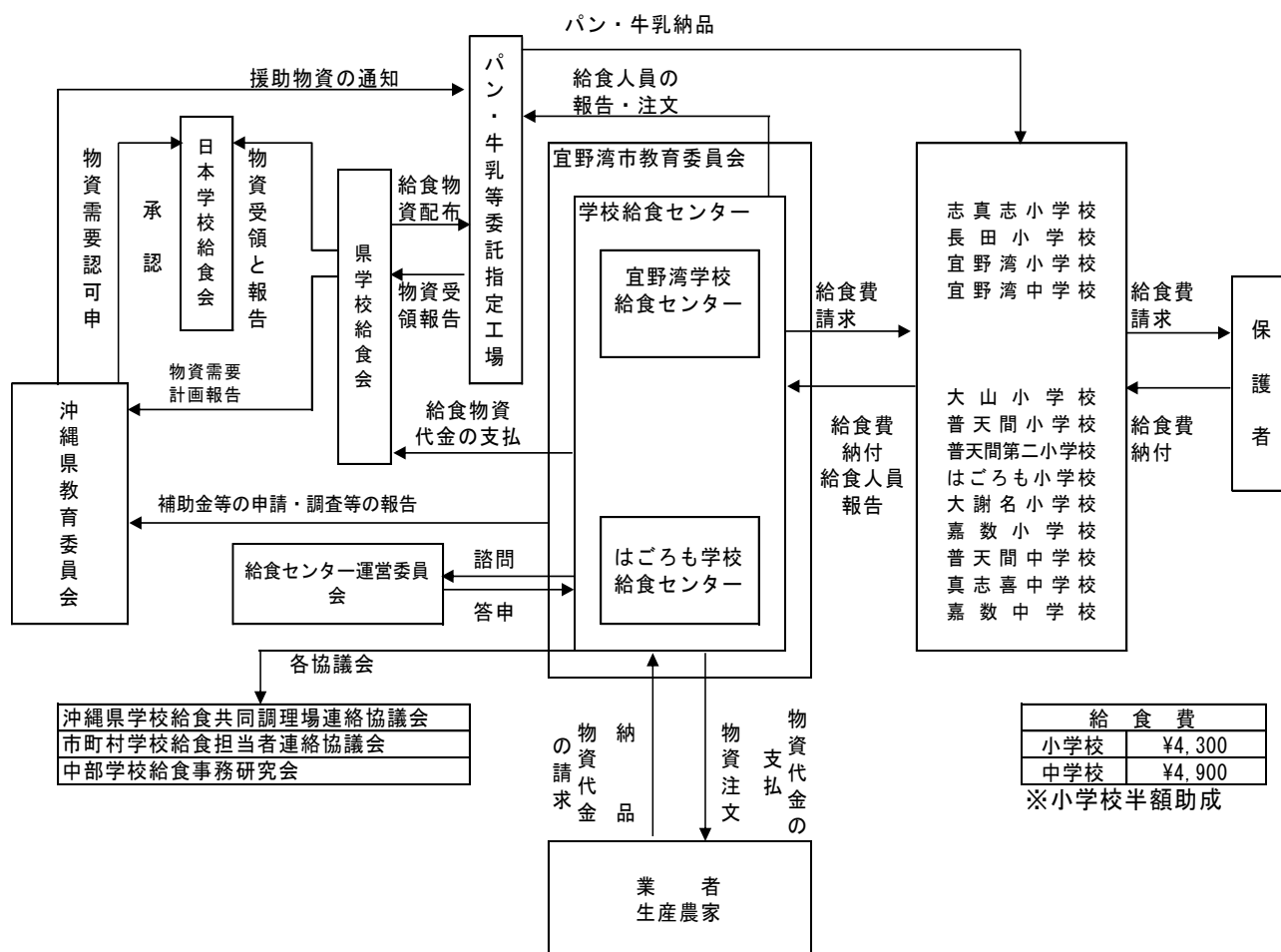
- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養う。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く。

（上記は、『学校給食法』第2条に基づく）

3. 機構図

(令和6年5月1日現在)			食数	
学校給食センター (3,245食)		学校名	児童生徒数	(職員含)
・係長	1	志真志小学校	870名	927
・主査	1	長田小学校	663名	699
・栄養教諭又は栄養職員(県費)	2	宜野湾小学校	793名	851
・会計年度任用職員	2	宜野湾中学校	709名	744
・調理員(委託)	18	計	3,035名	3,221
小計				
	24			
はごろも学校給食センター (6,846食)		学校名	児童生徒数	食数(職員含)
・所長	1	普天間小学校	530名	574
・係長	1	普天間第二小学校	542名	583
・主査	2	はごろも小学校	888名	938
・栄養教諭又は栄養職員(県費)	3	大山小学校	589名	618
・調理員(委託)	42	大謝名小学校	588名	623
小計		嘉数小学校	906名	958
	49	普天間中学校	618名	663
		真志喜中学校	946名	978
		嘉数中学校	821名	862
		計	6,428名	6,797

4. 学校給食運営図



5. 食育への取り組み

学校給食では、義務教育の9年間を通して、計画的継続的に食に関する指導を行う。栄養豊かな食事の提供だけではなく、給食の時間をはじめ、各教科等の時間において「食」に関する指導の教材として学校給食を活用している。また、学校給食の実情を把握し今後の学校給食の更なる充実発展を図ることを目的に、全国学校給食週間(1月24日～30日)にあわせ、食育の重要性について学校・家庭・地域へ広く周知している。

(1) 授業で学ぶ

【食育授業】

小学校及び中学校学習指導要領に基づき、学級担任と一緒に食育の授業を行っている。児童生徒にとって望ましい食生活を身につけるため、必要な指導を行っている。



栄養士による食育授業



はごろも学校給食センター見学

(2) 給食の時間で学ぶ

【特色ある給食】

毎月第3木曜日の「琉球料理の日」には郷土料理、毎月19日の「食育の日」には郷土料理や和食を提供している。7月1日の「宜野湾市民の日」には郷土のお祝い料理、11月1日の「宜野湾教育の日」には健脳食献立、2月6日の「ターンムの日」には田芋利用の献立、年度末は小6・中3生を対象に「お楽しみ給食」を提供し、思い出になるように取り組んだ。



「シイラの姿揚げ」
(宜野湾学校給食センター)



お楽しみ給食



○今日の献立
(宜野湾市学校
給食センターHP)

(3) 体験的な学習を通して学ぶ

【総合的な学習の時間】

より望ましい職業観や勤労観を得ることを目的としたキャリアスタートウィーク(職場体験学習)等についてはコロナ禍が落ち着いたため再開し、令和5年度は市内中学校1学年を受入れた。

6. 地産地消への取り組み

学校給食センターでは、生産農家と連携を図り、市内産及び県産の食材を学校給食で利用する地産地消への取り組みを進めている。

これらの農産物は、生産者の顔が見える「安全・安心」な食材として児童・生徒に提供される。

※地産地消…その地域で作られた農産物・水産物をその地域で消費すること。



7. 学校給食における食物アレルギーへの取り組み

(1) 基本的な考え方

- ①食品表示法における表示義務食品のうち7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ))を除去食対応とする。
- ②食物アレルギー対応等の希望がある場合は、保護者に医療機関で受診すること(生活管理指導票で可)を義務付け、原則、毎年11月末日までに学校給食食物アレルギー対応申請書の提出、1月末日までに診断書等の関係書類の提出を求めている。
- ③学校給食のアレルギー対応は、医師の診断と指示において行う。学校及び学校給食センターは、保護者、医師と共に正しい診断に基づく適切な対応を図っている。
- ④通常2月には、学校、保護者、学校給食センターとのアレルギー処遇会議における個別面談で申請内容及び詳細な情報を把握する。
- ⑤食物アレルギー処遇会議において対応内容を検討し、決定内容については、学校から教育委員会に報告する。

(2) 学校給食でのアレルギー対応

- ①教育委員会は、各学校の状況を的確に把握し対応するための体制を確立し、人的及び物理的環境の整備を図っていく。学校は整えた環境の中で最良の対応が実現できるよう努めている。
ア 教育委員会は衛生及び危機管理体制を整え、学校は、学校教職員全員の共通理解や研修等を通じて資質の向上を図る。
イ 学校は、食物アレルギー対応児童生徒の対応食の喫食状況等を確認する。
- ②献立内容を各家庭に事前に周知し、保護者の理解を得ると共に学級において、他の児童生徒が対応を思いあい、いじめのきっかけにならないように十分配慮し、また、誤食の防止に努める。
- ③学校給食センターは、食物アレルギー処遇会議の決定内容について、委託業者等に通知し、食物アレルギー給食内容の確認を行い、コンタミネーション(混入)や誤食が無いように周知徹底を図る。
- ④学校は、児童生徒がアナフィラキシー症状及びアナフィラキシーショックを発症した場合に迅速な対応が重要となるため、緊急時の対応方法を全教職員に周知徹底する。

(3) 対応方法

- ①詳細な献立表対応：食品表示法における表示義務食品・推奨食品 28 品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン）を記入した献立表を各家庭に配布する。
- ②除去食対応：申請のあったアレルギーを除いた給食を提供する。
- ③弁当対応：「完全弁当対応」と「一部弁当持参」とする。

(4) 児童生徒への指導

食に関する問題を抱える児童生徒に対しては、学校において指導体制を整備し、全教職員が共通理解のもと、保護者と連携して個別の事情に応じた対応や相談・指導を行う。児童生徒にとって望ましい食生活の形成と自己管理能力の育成を図る。

8. 学校給食の栄養量

学校給食の栄養量は、厚生労働省が示す「日本人の食事摂取基準」をもとに、児童生徒の家庭における栄養摂取量の数値を考えあわせ、学校給食の摂取基準が定められている。

児童又は生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童 (6～7 歳) の場合	児童 (8～9 歳) の場合	児童 (10～11 歳) の場合	児童 (12～14 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 質 (%)	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)	1.5 未満	2 未満	2 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	3	3.5	4.5
ビタミン A(μ gRAE)	160	200	240	300
ビタミン B ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上

(注) 1 表に挙げるもののほか、次のものについてもそれぞれ示した摂取量について配慮

亜鉛……児童(6 歳～ 7 歳) 2mg、児童(8 歳～ 9 歳) 2mg、

児童(10 歳～11 歳) 2mg、生徒(12 歳～14 歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

(令和 3 年文部科学省告示第 10 号より)