

令和6年度学校給食実施報告(予定を含む)

1 児童生徒及び教職員数

学校区分	項目 給食形態	給食供給数 (人)		
		児童生徒数	教職員数	計
小学校	完全給食	4, 0 1 5	3 1 3	4, 3 2 8
中学校	完全給食	2, 0 4 1	1 6 0	2, 2 0 1
計		6, 0 5 6	4 7 3	6, 5 2 9

※令和6年5月1日現在の人数

※完全給食：主食、おかず、牛乳がそろった給食

2 学校給食実施回数

学校区分	1 学期		2 学期		3 学期		給食 回数
	開始	終了	開始	終了	開始	終了	
小学校	4月11日(木)	7月17日(水)	8月29日(木)	12月20日(金)	1月9日(木)	3月19日(水)	190回
中学校	4月11日(木)	7月17日(水)	8月29日(木)	12月20日(金)	1月9日(木)	3月19日(水)	190回

- 始業式 1 学期：4/8(月) 2 学期：8/27(火) 3 学期：1/7(火)
- 終業式（修了式） 1 学期：7/19(金) 2 学期：12/24(火) 3 学期：3/26(水)
- 卒業式 小学校：3/24(月) 中学校：3/14(金)

3 主食の供給割合

主食区分		曜 日
ご飯	週4回	月・水・金 (パン、麺のない火・木)
パン	週0～1回	火 (隔週)
麺	週0～1回	木 (隔週)

※R6.11月の米飯価格改定により、米飯価格がパンの価格を上回ったため、献立に合わせてパンの提供回数を12月から増やした。

12月：1 ⇒ 2、1月：1 ⇒ 4、2月：2 ⇒ 5、3月：2 ⇒ 4

4 食育への取り組み

(1) 栄養職員による食育指導

各クラス年1回、市内統一のテーマで指導を実施した。指導形態は学級担任と栄養士が共同で行うティームティーチングである。

対象	テーマ	内容
小学1年生	「給食はどうやってできるの」	センターで給食ができるまで
小学2年生	「なんでも食べて元気なからだ」	食べ物の働きを知る
小学3年生	「朝ごはんについて」	朝食の必要性への理解
小学4年生	「からだをよりよく成長させよう」	発育のための食事・運動・休養・睡眠
小学5年生	「五大栄養素を知ろう」	五大栄養素の働きを知る
小学6年生	「工夫しよう、楽しい食事」	バランスを考え食事の計画を立てる
中学1年生	「牛乳を飲もう」	成長期のカルシウムの必要性
中学2年生	「バランスよく食べよう」	6つの食品群の食べ物の働きを知る
中学3年生	「夜食について」	受験と夜食

(2) 思い出給食の実施

小学6年生及び中学3年生を対象に、もう一度食べたい「思い出給食アンケート」を実施した。アンケート結果を基に上位メニューを3月に「思い出給食」として提供する。

	第1位	第2位	第3位	第4位	第5位
小学校	揚げパン	カレー	フルーツポンチ	から揚げ	コロコロきゅうり
中学校	揚げパン	カレー	フルーツポンチ	ケーキ	から揚げ

(3) 給食アンケートの実施

全児童・生徒を対象に「給食アンケート」を実施した。アンケート結果を基に、嗜好や量・満足度など実態を把握し、翌年度以降の給食計画の参考とする。

(4) 給食時間における食育活動

放送用資料の「給食通信」を各学校へ配布し、食材や郷土料理のお知らせや行事食などの情報提供を行った。各校は当該資料を給食時間の校内放送の際に活用している。

(5) 家庭への食育の推進

「献立表」、「給食だより」を毎月発行した。保護者あてにメール配信することで家庭においても食育に取り組めるよう働きかけを行っている。

(6) 行事食の提供

お月見献立、ひなまつり献立など四季折々の行事にちなんだ「行事食」やバレンタイン献立などの「イベント食」を年間で22回予定している。また、「世界の料理」「日本の料理」をそれぞれ月1回程度提供する。

(7) 「なまずの日献立」の提供・交流会の実施

7月2日の「なまずの日」にあわせ、平成29年度から「なまずの日献立」を提供している。今年度は東中学校と学校給食センターの2会場で給食交流会を行った。

【交流会参加者】

- ①東中学校：市長、教育長、特別支援学級の生徒、校長、教頭、学級担当教諭、栄養主査、
学校給食センター委託事業者代表（メニュー考案者）、市職員
- ②給食センター：献立材料（なまず、にんじん）に携わった事業者、市職員

【なまずの日献立】

なまずドッグ（コッペパン、なまずフリッターのうまてりたれ）、吉川トマトヤムクン、炒めキャベツ、吉川産にんじんのゼリー

(8) 地産地消の推進

- 令和5年から「給食献立コンテスト」を実施。児童生徒から地場産を使った献立や新メニューを募集し、優秀な作品を学校給食週間（1/24～1/30）から順次提供している。
- オクラの種まきやたまねぎの苗植え、収穫、バジル摘みなど、市内生産者の協力を得て児童生徒の体験活動を実施。
- 農政課担当者等と連携し、市内生産者や農産物についての情報共有を図っている。

【地場産野菜の使用割合】 ※使用割合：米を含めない使用量で算出

年度	使用割合	使用品目数	主な使用野菜
R5	16.6%	16 品目	レタス・カリフラワー・バジル・ゆず 100%、 小松菜 92%、トマト 85%、オクラ 79%、 ブロッコリー74%、ミニトマト 63%、白菜 42%、 米飯 100%（コシヒカリ）
R4	19.9%	11 品目	オクラ・レタス・ブロッコリー・バジル 100%、 小松菜 85%、トマト 80%、長ねぎ 58%、白菜 44%、 米飯 100%（コシヒカリ）
R3	17.1%	13 品目	長ねぎ 82%、小松菜 76%、オクラ 75%、白菜 57%、 米飯 100%（コシヒカリ）

※天候不順等で予定している時期に地場産野菜が使えないこともある。

※上記の使用割合には含まれないが、加工品（吉川産にんじんのゼリー、小松菜ようかん等）の開発を積極的に行い、給食で提供している。


(9) 残菜を減らす取り組み


- 月 1 回「献立研究協議会」を開催し、各校の配膳の様子や取組について情報共有するとともに、今後提供する給食の味や使用食材等内容の改善を図っている。

※出席者：市職員・県栄養士・各小中学校給食主任

- 食材の発注にあたっては、月 1 回「物資納入業者選定委員会」において、味や価格、規格を比較検討し選定を行っている。

(10) その他

- 教育委員会 公式 X  提供した献立、学校給食センターの取組みの紹介等、情報発信を行っている。

- 市公式 YouTube  学校給食で人気の「コロコロきゅうりの作り方」「唐揚げができるまで」を配信中。