

# 資料 1

## 令和5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, 114	309	4, 423
中学校		完全給食	2, 156	168	2, 324
計			6, 270	477	6, 747

※児童生徒数及び教職員数については、令和5年5月1日現在

※完全給食とは、主食、おかず、牛乳が揃った給食を表す。

### 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12日(水)	7月18日(火)	8月30日(水)	12月20日(水)	1月11日(木)	3月21日(木)	190回
中学校	4月12日(水)	7月18日(火)	8月30日(水)	12月20日(水)	1月11日(木)	3月21日(木)	190回

- 始業式            1学期：4月10日(月)    2学期：8月28日(月)    3学期：1月9日(火)
- 終業式(修了式)    1学期：7月20日(木)    2学期：12月22日(金)    3学期：3月26日(火)
- 卒業式予定        小学校：3月25日(月)    中学校：3月15日(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)

## 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	から揚げ	ケーキ	コロコロきゅうり
中学校	揚げパン	カレー	から揚げ	ケーキ	フルーツポンチ

### (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。なお、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・オンライン交流会の実施

7月2日の「なまずの日」にあわせ、小中学校で和歌山県産なまずを使用した「なまずの日献立」を提供するとともに、同日、小学校、学校給食センター、養殖事業者等をオンラインで繋げ交流会を実施した。

※オンライン交流会参加者：市長・教育長・吉川小児童・新宮市養殖事業者・三輪崎小学校栄養教諭

※献立：なまずの香草パン粉焼き（小学校）、なまずのバジルソース（中学校）、吉川産小松菜のグリーンカレー、吉川産ミニトマト、吉川産ブルーベリーのゼリー

## (8) 地産地消の推進

- 作付け作業の適正化・効率化を図るため、使用食材の年間計画を地元生産者へ情報提供している。また、農政担当者と連携して圃場を訪問し、野菜の成育状況や収穫時期、収穫量等の情報共有を図っている。
- 令和5年8月に「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、優秀な献立は学校給食週間（1/24～1/30）に提供する予定。
- オクラの種まきや収穫、バジル摘みなど、地元生産者の協力を得て体験活動を実施。

### 【地場産野菜の使用割合】

年度	内容
令和4年度	野菜全体のうち約19% 主な野菜等…オクラ100%、レタス100%、小松菜85%、長ねぎ58%、白菜44%、米飯100%
令和3年度	野菜全体のうち約17% 主な野菜等…長ねぎ82%、小松菜・オクラ76%、白菜57%、米飯は100%吉川産のコシヒカリを使用

## (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、食材の味や価格、規格を比較検討し、選定を行っている。
- 「喫食状況調査」を6月と11月に実施。欠席者を考慮した結果等を把握して、改善につなげていく。

## (10) その他

- 「公式X（旧 Twitter）」

教育委員会の公式X（旧 Twitter）で提供した献立、学校給食センターの取組みの紹介、生産者の声など情報発信を行っている。



- 「公式 YouTube」

市の公式 YouTube にて、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」を配信した。

