

令和5年度

市川市立妙典小学校給食運営協議会

日時 令和6年2月22日(木)

11時30分より

会場 ランチルーム

会 次 第

- (1) 市川市立妙典小学校給食運営協議会要綱について
- (2) 本校学校給食の運営状況について
- (3) 食材納入業者について

# 市川市立妙典小学校給食運営協議会要綱

(目的)

## 第1条

市川市立妙典小学校給食運営協議会（以下「協議会」という）は、市川市立妙典小学校（以下「学校」という）における学校給食を円滑且つ効率的に運営し、児童の心身の発達に寄与することを目的とする。

(協議事項)

## 第2条

協議会は、前条の目的を達成するために、次に掲げる事項について協議する。

- (1) 食と栄養教育に関すること
- (2) 食材及び納入業者に関すること
- (3) その他、学校給食の運営について学校長より提案された事項

(組織)

## 第3条

協議会は学校の次に掲げる役職の者を委員として組織する。

- (1) 学校長及び教職員（教頭、教務、給食主任、栄養士、保健主事等）
- (2) PTA 会長、副会長及び PTA 関係専門部長、副部長等

(会長及び代理)

## 第4条

協議会に会長をおく。その会長は学校長とする。

会長は会務を総理し、協議会を代表する。

会長に事故があるときは、あらかじめ会長の指名する委員がその職務を代理する。

(召集)

## 第5条

協議会は、会長が招集する。

会長は、必要と認めるときは、委員以外の者を会議に出席させることができる。

付則 この要綱は平成 22 年 4 月 1 日から施行する。

# 学校給食の実施状況

市川市立妙典小学校

## 1 給食実施状況

- ① 給食形態 単独方式で週5日の完全給食
- ② 献立 学校独自の献立
- ③ 食数 児童食数 740名  
職員数 60名  
合計 800名前後
- ④ 給食費 1食 307円  
給食回数 183回程度(年間実施回数は学年により異なる)
- ⑤ 調理従事者 学校栄養士 1名  
調理員 11名(市職員 6名 会計年度職員 5名)

## 2 物資の購入

- ① パン・牛乳 県学校給食会指定業者より納入
- ② 米 千葉県産米(9月と11月は交流のため福島県会津産)
- ③ 調味料等 市川市で選定され統一価格で購入(見積り合わせ)  
〔遺伝子組み換えをしていない国産大豆を使用した醤油  
アレルギーを誘発しにくい、なたね油 等〕
- ④ その他 市川市内の業者を中心に購入している

## 3 献立作成について

- ① 栄養バランスを保つこと  
身体的基础を作る大切な時期のため、栄養バランスを考慮  
1回あたりの学校給食摂取基準(小学3、4年生)

区分	栄養価
エネルギー kcal	650
たんぱく質 g	27
脂質 g	19.6
食塩 mg未満	2.0
カルシウム mg	350
マグネシウム mg	50
鉄 mg	3
ビタミンA $\mu$ gRAE	200
ビタミンB1 mg	0.4
ビタミンC mg	20
食物繊維 g	5以上

- ② 安心・安全な食品の使用 ※文部科学省「学校給食摂取基準」より  
できる限り国内産の使用(地産地消)
- ③ 素材の持ち味を生かした手づくり給食  
だしは昆布・鰹節・さば節等使用する、だしを生かした薄味の味付け
- ④ 旬の材料を使用し、季節感のある内容  
たけのこ・とうもろこし・くり・なし等を使用

- ⑤ 日本型食生活を重視し、郷土料理を取り入れる(食文化)  
あじのさんが焼き・いわしのつみれ汁等を提供
- ⑥ 行事の献立を取り入れる(食文化)  
七夕すまし汁・とうもろこし・紅白なます・ぜんざい等を提供

季節・行事に合わせた給食一例

月	行事・暦	旬の食材・季節の献立など	給食関係行事など
4	入学式	山菜・たけのこ・いちご 新玉ねぎ・新じゃがいも	お祝いメニュー たけのこごはん、さくらもち
5	こどもの日 運動会	かぶ・あじ・空豆 かつお・グリーンピース	柏餅 勝つかレー、紅白ポンチ
6	虫歯予防デー 千葉県民の日	とうもろこし・冬瓜 おくら・メロン・枝豆	枝豆ごはん、あまエルトマト ししゃも、いわしのつみれじる
7	七夕	なす・かぼちゃ・ピーマン トマト・すいか・こなつ	夏野菜カレー 七夕ひやむぎ、もずくのスープ
9	開校記念日 十五夜、彼岸	市川の梨・きのこ 巨峰・里芋・なす	市川産梨のケーキ お月見汁、おはぎ
10	目の愛護デー ハロウィン	さつまいも・栗・さけ さんま・りんご・柿	秋のかおりごはん・さんまのひつまぶし、パンプキンシチュー
11	千産千消デー 勤労感謝の日	かつお・さば・みかん 柿・ごぼう・れんこん	千葉県産の食材を多く使った給食
12	冬至 クリスマス	ほうれんそう ・小松菜 大根 ・ブロッコリー	かぼちゃの包み揚げ クリスマス給食、サッカーWカップ
1	新年 学校給食週間	市川ののり ※千葉県産の郷土料理や千葉県産の産物を使用した献立	紅白なます、松風焼き 市川産海苔を使ったつくだ煮 くじらの竜田揚げ、さけの塩焼き
2	節分 バレンタイン	大豆 ・いわし いよかん・ねぎ	福豆、いわしのかば焼き チョコレートパイ
3	ひな祭り 卒業式	菜の花 ・鯖 いちご	ちらしずし 防災給食、お祝い給食

#### 4 給食に配慮を要する生徒への対応

「市川市学校給食における食物アレルギー対応<ガイドライン>」に沿って対応を行っている。

アレルギー除去食対応指定食材:卵、乳、エビ、かきの4品目

アレルギー対応児童は32名(2/21現在)

内訳 卵 7名

乳 4名

エビ 1名

かに 1名

その他 魚類 落花生 くるみ アーモンド ナッツ類 キウイ バナナなど

指定4品目以外にアレルギーがある場合は、詳細献立表と対応チェック献立表を配布し、代替の持参などの対応をお願いしている。

#### ☆学校全体の対応

①4月に対応の必要な生徒を把握し、食物アレルギー対応委員会や職員会議で通知している。

②医師記入の管理指導表及び実施決定書等については、緊急時に養護教諭及び栄養士が不在でも教職員が閲覧できるよう職員室の生徒指導用ロッカーに保管している。

#### ☆クラスでの対応

①クラス全体で給食に配慮が必要な生徒がいることを理解し、配膳時協力する。

②担任(学年)は除去食、または弁当持参用の食器がきちんと届いたことを確認し、誤食のないように注意している。

※担任(学年)はエビペンや薬を所持する児童の確認をする(ランドセルのポケット)。

#### 5 学校での食に関する取組について

##### ○行事食の実施

(七夕・十五夜・お彼岸・七五三・クリスマス・お正月など)

○全国学校給食週間、千産千消デーの実施

##### ○おはなし給食の実施

○あったかはあと給食の実施(交流給食)←new!

##### ○食に関する授業

1年生 生活科 給食のマナーについて

1年生 出張授業 おなか元気教室(ヤクルト)

2年生 道徳 かみかみメニュー

2年生 学級活動 おはし名人になろう!

2年生 体験活動 とうもろこしの皮むき

3年生 体験活動 のりすき体験 ←new!

4年生 出張授業 わかめ学習出前授業(理研)←new!

5年生 家庭科 ききだし

5年生 家庭科 食べて元気に

6年生 家庭科 1食分のこんだてを考えよう など

##### ○委員会活動

もぐもぐタイム(給食時間)の放送

給食に関する動画・ポスターの作成

##### ○給食試食会

1・3・4年生保護者対象

# ★おはなし給食

11月～12月上旬の読書月間に合わせておはなし給食を実施しました。図書の時間や当日の給食時間中に紹介をしました。普段は苦手なものも、本をきっかけに食べてみたという児童もいました。読書月間中おはなし給食でとりあげた本は人気となり、給食をきっかけに借りて読んだ児童も多かったようです。

	<p>「天の川のラーメン屋のチャーシューメン」 天の川にちなんで星形のなるとをトッピングしました。チャーシューをオープンであぶって、1人1枚付の特製チャーシューラーメンにしました。</p>	
	<p>「ぐりとぐらのカステラ」 卵とバターをたっぷり使ったカステラです。調理員さんと協力してしっとり、ふわふわのカステラを作りました。甘い香りが学校中に広がりました。</p>	
	<p>「オニじゃないよおにぎりだよ」 自分でおにぎりを作るセルフのおにぎりです。さけ、うめ、てづくりふりかけの具材から自分でオリジナルのおにぎりをつくりました。</p>	

# ★全国学校給食週間

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解を深める機会として設定されています。今年度は、1月の献立に昭和にタイムスリップ、全国味めぐりと題して、懐かしメニューや日本全国の郷土料理等を提供しました。興味を持って食べている児童が多くみられました。

<p>「昭和にタイムスリップ！」 くじらの竜田揚げ、すいとん</p>	<p>「全国味めぐり 千葉県」 行徳産のりの佃煮、牛乳プリン</p>	<p>「全国味めぐり 愛知県」 みそかつ</p>
		
<p>「全国味めぐり 北海道」 味噌ラーメン、鮭のコロコロ サラダ、チーズタルト</p>	<p>「全国味めぐり 福岡県」 がめ煮、あちゃら漬け</p>	
		