

枚方市の小学校給食（令和5年度版）

（I）概要

学校給食法では、“学校給食”の目標を次のように定めています。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (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こと。
- (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こと。
- (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こと。
- (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こと。
- (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こと。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

これらの目標達成のため、枚方市は“教育委員会”と“枚方市学校給食会”が協力し、次の様な取り組みを行っています。

《教育委員会》

- ・学校給食調理場施設など調理環境の整備
- ・衛生管理の充実

《枚方市学校給食会》

- ・給食献立の作成、給食用食材の購入
- ・学校給食費の管理、運営

1. 教育委員会（行政）

① おいしい給食課

学校給食調理場施設など調理環境の整備を行うとともに、調理場施設に対する衛生管理の指導などを行っています。また、枚方市学校給食会の事務局を担っています。

② 調理場施設

共同調理場方式と単独調理場方式の併用で、子どもたちに給食を提供しています。

ア. 共同調理場方式の小学校は次のとおりです。

共同調理場名称	受持ち学校数	学校名
第一学校給食共同調理場	9小学校	・開成・五常・山田・明倫・殿山第一 ・樟葉・西牧野・禁野・樟葉西
さだ西学校給食共同調理場	4小学校	・枚方・枚方第二・蹉跎・蹉跎西
招提学校給食共同調理場	2小学校	・交北・招提
長尾学校給食共同調理場	2小学校	・殿山第二・長尾
桜丘北学校給食共同調理場	2小学校	・磯島・桜丘北
春日学校給食共同調理場	2小学校	・春日・香陽
藤阪学校給食共同調理場	2小学校	・津田・藤阪

イ. 単独調理場方式の小学校は次の21小学校です。

香里、桜丘、菅原、氷室、山之上、牧野、中宮、小倉、樟葉南、田口山、川越

蹉跎東、津田南、樟葉北、船橋、菅原東、山田東、平野、東香里、伊加賀、西長尾

※牧野、中宮、小倉、蹉跎東、山田東、伊加賀、西長尾の調理場は、調理等の業務を民間に委託しています。

※樟葉西小学校は、調理場整備のため、第一学校給食共同調理場で調理・配送を行っています。

2. 枚方市学校給食会

枚方市立小中学校における学校給食の円滑な運営及びその充実を図ることを目的として、各小中学校PTA委員、小中学校長、共同調理場長、小中学校給食担当の教職員、栄養教諭・栄養士、調理員等で“枚方市学校給食会”（任意団体）が組織され、次のような活動が行われています。

- 学校給食の献立の作成
- 献立に使用する食材の購入
- 食材を購入する業者の選定
- 学校給食費の管理・運営

枚方市学校給食会は次のような組織等で構成され、活動を行っています。

枚方市学校給食会

総会 ・定期総会を年1回、必要により臨時総会を開催します。

・代議員制（各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭など）で、予算の決定、決算の承認、その他重要事項などが決定されます。

役員会 ・定期役員会を年3回、必要により臨時役員会を開催します。

・役員構成は18名（各小中学校のPTA委員、校長、給食担当教諭、教育委員会事務局から選出）
学期毎の給食実施報告、決算の認定、その他総会提出案件などが審議されます。

各委員会

○学校給食物資納入業者選定委員会

・年3回程度開催し、学校給食用の食材を購入する業者の選定を行います。

○学校給食物資選定委員会

・年5回程度開催し、学校給食用の食材の選定を行います。

○学校給食献立作成委員会

・年5回程度開催し、小学校の学校給食の献立を作成します。

○学校給食指導委員会

・年6回程度開催し、小学校の給食指導に必要な研究などを行います。
また、年1回、講師を招いて給食指導等の講演会も行います。

○中学校給食委員会

・中学校給食の運営に関し必要な事項を定めることを行います。

会計監査 ・定期監査として、各小中学校、年3回実施します。

・会計監査は4名で、小中学校のPTA委員及び校長から選出され、枚方市学校給食会が管理する物資会計と事業会計の2つの会計の監査が行われます。

《事務局》 おいしい給食課が担当し、主に各委員会の事務局の事務、学校給食物資選定委員会で決定された給食用食材の購入・支払い及び学校給食費の管理・運営などを行っています。

(Ⅱ) 学校給食の内容

1. 枚方市の学校給食

① 給食費及び給食日数

○ 給食費 月額3,800円（平成27年4月改訂）

・給食費は全て、給食用の食材購入のために使用しています。

・学校給食法第11条で給食費は保護者負担と定められています

《参考》1食当たりの価格は概ね次のようになります。

品名	金額	備考
主食	40円	週5回の内、米飯3回、パン2回
牛乳	50円	200cc 紙パック
副食	140円	
合計	230円	

○給食日数 年間195日（令和5年度）

・1学期は始業日の翌々日から、終業日の前日まで。2,3学期は始業式の翌日から終業式の前日まで給食を実施します。

② 学校給食の実施食数

約21,046食 【令和5年4月18日（1年生を含み、創立記念日等の行事を含まない）】

2. 学校給食の栄養等

① 学校給食摂取基準及び枚方市における令和4年度の実績

文部科学省は、子どもたちの健康の増進及び食育の推進を図るため、学校給食における望ましい栄養量を“学校給食摂取基準”として示しています。

その内容及び枚方市における令和4年度の実績は次のとおりです。

【令和4年度基準値は、改正学校給食実施基準（令和3年2月告示）を採用】

区 分	栄養量基準値			令和4年度実績	
	1～2年生	3～4年生	5～6年生	3～4年生の年間平均	
				平均値	充足率(%)
エネルギー(Kcal)	530	650	780	565	87
たんぱく質(g)	学校給食によるエネルギー全体の13%～20%			16.3	—
脂質(%)	学校給食によるエネルギー全体の20%～30%			27.0	—
ナトリウム(食塩相当量(g))	1.5未満	2.0未満	2.0未満	2.5	
カルシウム(mg)	290	350	360	338	97
マグネシウム(mg)	40	50	70	90	180
鉄(mg)	2.0	3.0	3.5	2.1	105
亜鉛(mg)	2.0	2.0	2.0	2.7	135
ビタミンA(μgRE)	160	200	240	227	114
ビタミンB ₁ (mg)	0.30	0.40	0.50	0.48	120
ビタミンB ₂ (mg)	0.40	0.40	0.50	0.57	143
ビタミンC(mg)	20	25	30	22	88
食物繊維(g)	4.0	4.5	5.0	5.0	111

③ 標準食品構成

学校給食摂取基準を満たすための目安として“学校給食の標準食品構成”を示しています。その内容及び枚方市における令和4年度の実績は次のとおりです。

区 分	1～2年生 (単位 g)	3～4年生 (単位 g)	5～6年生 (単位 g)	令和4年度実績	
				3～4年生の年間平均	
				平均値	充足率(%)
小麦粉及びその製品	4	5	7	3.3	66
芋及び澱粉	26	30	34	22.4	75
砂糖類	3	3	3	2.4	80
豆類	4.5	5	5.5	1.4	28
豆製品類	14	16	18	13.3	83
種実類	2	3	3.5	0.3	10
緑黄色野菜類	19	23	27	25.8	112
その他の野菜類	60	70	75	66.9	96
果物類	30	32	35	6.2	19
きのこ類	3	4	4	0.6	15
藻類	2	2	3	0.4	20
魚介類	13	16	19	10.7	67
小魚類	3	3	3.5	2.3	77
肉類	13	15	17	17.8	119
卵類	5	6	8	1.4	23
乳類	3	4	5	1.7	43
油脂類	2	3	3	2.1	70

(上表の数値は、1か月間の摂取目標量を1回当たりの数値に換算したもので、献立を作成する上で食品を組み合わせる具体的な目標値となります。)

3. 枚方市の取り組み

学校給食の実施にあたっては、学校給食法で定められた“学校給食衛生管理基準”に基づく調理場施設や設備等の調理環境の整備、食材に係る安全確保、調理過程における衛生管理の徹底などにより、安全で美味しい給食を子どもたちに提供しています。

また、献立については必要とされる栄養量の確保などとともに、子どもたちの嗜好や食育などを考慮したものを学校給食献立作成委員会において作成しています。

枚方市の学校給食の主な取り組みは次のとおりです。

① 食育等の取り組み

ア) 季節の行事食や伝統食を献立に取入れています。

○季節の行事食

- ・雑煮・田作り・黒豆(正月)
- ・年越しのいわし・粕汁・炒り大豆(節分)
- ・散らし寿司・ひなあられ・赤飯(ひなまつりや卒業・進級の祝い)
- ・七夕そうめん(七夕)

○枚方の郷土料理

・ごんぼ汁・じゃこ豆・くるみ餅・鯖寿司にちなんだ“焼き鯖手巻”

○各地の郷土料理

・しっぽくうどん(香川県)・筑前煮(福岡県)・タイピーエン(熊本県)
・ぶり大根(富山県)・ゴーヤチャンプル・人參シリシリ(沖縄)等

イ) 地産地消の取組み(令和4年度実績)

学校給食の食材として、地元で作られた米や野菜を使用しました。

令和4年度に使用した地元産(枚方産及び大阪産)野菜等は21品目で、「大阪エコ農産物」として認証されたものです。

※「大阪エコ農産物」…農薬と化学肥料の使用量を慣行栽培の5割以下に削減して栽培された農産物で、大阪府知事が認証したものです。

*枚方産の野菜等について

○野菜等…えんどう豆、玉葱、じゃが芋、かぼちゃ、なす、冬瓜、さつま芋、小松菜、チンゲン菜、ほうれん草、里芋、大根、白菜、キャベツ、人參、青葱、金時人參の17品目に加え、黒米ご飯用に枚方産の黒米を使用し、18品目です。

○精米…4・5月の米飯用の米に大阪産米(品種…ヒノヒカリ)を使用

② 安全でおいしい給食の提供

ア) 手作り

加工食品の使用はできるだけ控え、手作りによる調理を心掛けています。

例えば、カレーやシチューのルーは手作りで行っています。また、だし取りは削り節、煮干し、昆布で行うなど、出来るだけ素材を大切に調理を行っています。

イ) 食材

野菜を中心に国内産の食材を使用しています。加工食品についても国内加工のものを使用しています。ただし、ししゃも、赤魚などの一部の魚介類は、量的なことから国産ではなくアメリカ、カナダやアラスカ産などのものを使用しています。また、パンに使用している小麦も国内産の量が少ないため、アメリカやカナダ、オーストラリア産で残留農薬を検査したものを使用しています。

③ エコの取組み

○ 廃油の活用など

揚げ物に使った油は液体石鹼に再生され、当該洗剤を調理場の厨房機器や食器等の洗浄に使用しています。また、一部は環境に配慮したハンドソープにリサイクルされ、再生資源として活用されています。食材購入時の梱包ダンボール、缶もリサイクル業者による処理を行っています。

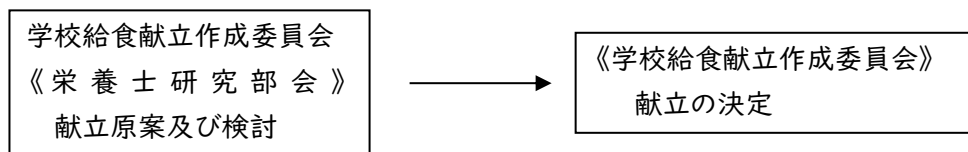
④ 残菜を減らす取組み

その日の献立や食材についての豆知識、盛り付け方及び食べ方の注意などが書かれた「給食カレンダー」を栄養教諭が中心に作成して配付しています。

また、各学校において、食材に興味や関心を持ち、残さず食べてもらうなどの色々な工夫が行われています。

(Ⅲ) 献立作成、食品材料の購入の流れ

1. 献立が決定されるまでの流れは次のとおりです。

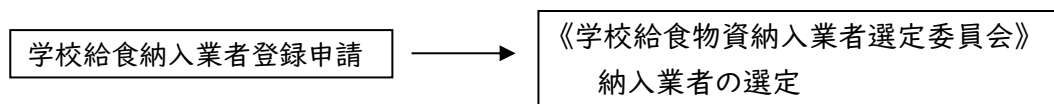


考慮する点

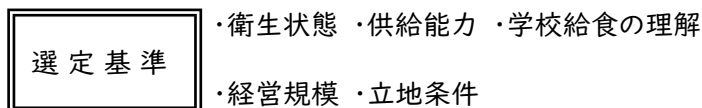
- ・平均栄養摂取量、標準食品構成の確保
- ・安全で新鮮な食品の利用
- ・郷土食等の採用や地場産物の活用
- ・できる限り手作りの献立を心がける
- ・児童の嗜好や残菜量の考慮
- ・調理作業、施設、設備等で可能なもの
- ・給食費の範囲内であること

2. 食品材料が購入されるまでの流れは次のとおりです。

① 納入業者の登録



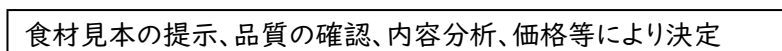
新規登録及び更新登録申請時に、物資納入業者選定要綱に基づく審査を行い、登録業者を選定します。



※(公益財団法人) 大阪府学校給食会及び北河内農業協同組合は納入業者です。

- ・パン、牛乳、米及び調味料は供給の安定性及び安全性の面から(公財) 大阪府学校給食会から購入しています。
- ・地元産の野菜は、供給や生産者との関係等で北河内農業協同組合から購入しています。

② 食材(物資)選定 《学校給食物資選定委員会》



- | | |
|-------|---|
| 考慮する点 | ・食品の栄養的価値 ・食品添加物の使用有無の確認
・食品の容器・包装、食品の品質規格 ・食品の流通と価格 |
|-------|---|

③ 発注

上記により決定した業者で食材(物資)毎の見積もり合わせを行った上で学校給食会事務局が発注します。