令和 6 年度 事業計画及び進捗状況について

1 学校給食について

(1) 食に関する指導

ア 教科等における食に関する指導

学校の依頼に応じ各教科及び学級活動の時間に担任教諭と連携し、学校給食を教材とした食に関する指導を行う。また、令和 6 年度の食に関する指導計画（「表 令和 6 年度食に関する指導計画」参照。）に沿って、給食の時間を活用した指導を内容や方法を工夫して行う。さらに、学級担任がタブレットを使って活用できる食育動画を配付し食に関する指導を行う。

イ 給食の時間における食に関する指導

児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせるため、準備から片付けの実践活動を通して、計画的・継続的な指導を行う。また、給食に地場産物を活用したり、郷土料理や行事食を提供したりすることを通じて、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める。

ウ 教職員への情報発信

- (ア) 効果的な給食の時間の指導方法について知らせ、指導媒体と指導案を提供する。
- (イ) 給食及び食の重要性や残食量の現状を知らせる資料を提供する。
- (ウ) 教職員を対象とした「食育メッセージ」を発行し、食に関する指導に役立つ情報を教職員全員に発信する。

エ 児童生徒・保護者への情報発信

- (ア) 献立や食材、行事食等について校内放送資料を提供し、給食時に放送する。
- (イ) 献立や食材、行事食等について給食だよりや掲示資料等で知らせる。
- (ウ) 児童生徒を対象とした「きゅうしょくだより」を毎月発行し、給食の内容や季節に沿った食に関する情報、クイズ等を掲載し、食に対する興味関心を高め、食べることへの意欲につなげる。また、保護者にも関心をもってもらえるように給食のレシピを掲載する。
- (エ) 保護者を対象とした「食育だより」を発行する。児童生徒の食の担い手である家庭へ働きかけることで食生活の改善につなげることをねらいとして、学校給食や栄養面、健康面など、時期に合った話題を取り上げ紹介する。

オ 学校行事への参加

各学校主催の給食試食会や給食参観、学校保健委員会、就学時健診等に参加し、保護者や児童生徒を対象として食に関する講話等を行う。また、各学校との連携を深め、教職員の食育の関心を高めていく。

表 令和6年度 食に関する指導計画

	学年	指導テーマ	指導のねらい	指導時間
小 学 校	1年	給食を食べて元気で大きくなろう	給食にはたくさんの食べ物が入っていることを知り、いろいろな食べ物を食べることが元気な体をつくることを理解する。	給食の時間 または授業 時間各学校 に合わせて 相談調整
	2年	野菜について知ろう	野菜の成長や野菜の種類、野菜の働きなどを 知り、元気な体をつくるためには野菜が大切 であることを理解する。	
	3年	好き嫌いしないで 給食を残さず食べよう	健康に過ごすためには、バランスよい食事を することが大切なことが分かり、好き嫌い しないで食べようとする意欲をもつ。	
	4年	魚について知ろう	給食にはたくさんの魚が使われていること に気付き、なぜ給食にはさまざまな魚が使わ れているのか理解しようとする。	授業時間各 学校に合わ せて相談調 整
	5年 又は 6年	弁当の日	自らが弁当を自作する活動を通して、自分 で食べるものは自分で作るという自活でき る力を身につける。	5年又は6 年(対象学年 と内容につ いては各校 で打ち合わ せ)
中 学 校	1年	成長期の栄養 カルシウム摂取と牛乳 の大切さを知ろう	カルシウムの役割を知り、積極的に摂取する 必要性を理解する。また、カルシウム摂取の 観点から牛乳の必要性について考える。	各校の実態 に合わせ て、指導内 容・時間を 調整
	2年	成長期の栄養 適切なエネルギー 摂取とスポーツ栄養に ついて知ろう	エネルギーの役割と適切なエネルギー摂取 について考え、自分に必要なエネルギーを 摂取する必要性を理解する。また、スポー ツで自分の実力を十分に発揮するための栄養 管理について知る。	
	3年	成長期の栄養 生涯健康に過 ぎすための食事を考えよう	生活習慣病の特徴を知り、毎日の食事が生涯 の健康に大きく影響することを考え、健康に 過ぎすための食事をするための大切さを理解 する。	

※その他、各教科でのTT、就学時検診講師などご要望に応じます。

(2) 献立

ア 給食の構成

あま市の学校給食は、主食と牛乳と副食で構成されている。

- (ア) 主食〔業者委託〕米飯、パン、麺、ナンからいずれかを使用している。
- (イ) 牛乳〔業者委託〕県内産の普通牛乳(200ml)を使用している。
- (ウ) 副食〔給食センターで調理〕野菜や果物など是可以する限り旬のものを使用し、季節感をもたせるようにしている。また、愛知県の郷土料理や地域の食材、世界の料理も取り入れている。子どもたちに食べてほしい魚や海藻、豆類も積極的に使用している。

イ 栄養量について

文部科学省により定められている「学校給食摂取基準」に沿って献立を作成している。1日に必要な栄養量の1/3が摂取できるように、また、不足しがちなカルシウムなどは1/2以上摂取できるように決められている。

〈 学校給食摂取基準 〉

	小学生(8・9歳)	中学生
エネルギー(kcal)	650	830
たんぱく質(g)	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%	
食塩相当量(g)	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	350	450
マグネシウム(mg)	50	120
鉄(mg)	3	4.5
ビタミンA(μgRAE)	200	300
ビタミンB1(mg)	0.4	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.6
ビタミンC(mg)	25	35
食物繊維(g)	4.5以上	7以上

ウ 献立の作成

(ア) 事前献立検討会

栄養教諭が原案を作成し、栄養教諭3名と保育園担当の栄養士2名で検討する。

(イ) 献立検討会

各学校の給食主任・保育園代表・保育課代表・学校給食センター所長が参加し、事前献立検討会で作成した献立案に基づき検討する。

(ウ) 物資選定委員会

献立検討会で検討した案をもとに、使用する給食物資の意見を聴取する。

小中学校長代表、小中学校給食主任代表、保育園代表、保育課代表、教育委員会委員代表、学校給食センター所長、栄養教諭代表で、子どもの嗜好、産地、成分、価格、献立に即したものであるかなどの観点を踏まえて給食物資を選定している。

エ あま市独自の献立の取組

(ア) みんなで食べる！あま市の野菜

あま市で収穫された食材を給食で使用することで給食に興味をもたせ、あま市の農産業について関心を高めていく。

(イ) 食べよう愛知の野菜

地産地消の推進を目的として、毎月2品目海部地域や愛知県で作られている野菜を取り入れている。

実施月	野菜	実施月	野菜
4月	キャベツ・小松菜	11月	れんこん・チンゲン菜
5月	たまねぎ・チンゲン菜	12月	ほうれん草・ブロッコリー
6月	きゅうり・キャベツ	1月	大根・白菜
7月	十六ささげ・なす	2月	ねぎ・にんじん
9月	なす・みつば	3月	小松菜・なのはな
10月	れんこん・みつば		

(ウ) かみかみの日

かむことについて意識させることをねらいとし、毎月1品歯ごたえのある食材を取り入れている。

実施月	食材	実施月	食材	実施月	食材
4月	ごぼう	9月	いか	1月	切干大根
5月	たけのこ	10月	小魚	2月	大豆
6月	たこ	11月	れんこん	3月	たくあん
7月	枝豆	12月	りんご		

(エ) 食育の日

毎月テーマに沿った内容の献立を作成し食育の日(19日)前後に実施する。

実施月	テーマ	実施月	テーマ
4月	春を感じる献立	11月	豆を味わう献立
5月	カルシウム強化献立	12月	かぜ予防献立
6月	愛知を食べる献立	1月	旬を感じる献立
7月	夏野菜を味わう献立	2月	食物繊維強化献立
9月	鉄分強化献立	3月	ビタミン強化献立
10月	秋の実りの献立		

- (オ) 世界の料理の日
毎月世界各国の料理を取り入れ、料理や食文化を給食だよりや放送資料で紹介する。
- (カ) リクエスト給食
児童生徒の食への関心を高めることをねらいとし、小学校6年生児童と中学校3年生生徒を対象に12月～2月頃実施する。
- (キ) セレクト給食
食の選択能力を伸ばすことをねらいとして実施する。
- (ク) 防災の献立
防災に対する意識を高めるために、年に1回防災を意識した献立を取り入れる。備蓄している非常用レトルトカレーの入れ替え時に使用する。
- (ケ) 有機農作物
年に3回、有機JASマークの認定を受けた農作物を給食に使用する。

(3) 衛生管理

安全で安心な学校給食を実施するため、「学校給食衛生管理基準」は「学校給食法」に位置づけられている。学校給食関係者は、学校給食法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努めることが求められている。

ア 衛生管理について

- (ア) 学校給食従事者の健康管理
健康状態を、休日・長期休業日も含めて個人ごとに記録し、健康管理を行う。
検便検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O-157）を毎月2回実施し、感染症による食中毒の予防を行う。またノロウイルスの流行期（10月～3月）に月1回ノロウイルスの検便検査を実施する。
- (イ) 献立作成
献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮する。
- (ウ) 食品の検収
検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会し、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、ロット番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い記録する。
- (エ) 調理過程
 - a 使用水
毎日、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施する。

- b 二次汚染の防止
 - ・ 作業工程表並びに作業動線図を作業前に確認し、作業に当たる。
 - ・ 食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さに置く。
 - ・ 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、器具を使用する。
 - ・ 加熱調理後及び調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存する。
 - ・ 調理終了後の食品は、素手で触らない。
 - ・ エプロン、履物等は、色分けして作業区分ごとに使い分ける。
 - c 食品の温度管理
 - ・ 加熱調理食品は中心温度計を用いて、中心部が85～90度で90秒以上又は同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間を記録する。
 - ・ 冷却時は、冷却機を使用して10度以下に冷却する。
- (オ) 検食及び保存食等
- a 検食

検食は、学校給食センター及び各学校において、あらかじめ責任者を定め児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行う。異物の混入はないか、異味・異臭その他の異常はないか、一食分としてそれぞれの量は適当か、味付け、香り等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認する。
 - b 保存食

原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

イ 衛生検査

(ア) 保健所監視指導

保健所の食品衛生監視員による衛生監視指導を実施する。「大量調理施設監視票」をもとに、施設・設備の状況、従事者の適切な作業、原材料の取り扱い、調理器具・容器の状況、調理工程等の点検を行い、指導助言を受ける。

(イ) 食器残留物検査

食器の洗浄が十分行われているかを調べるために行う。長期間の使用によりできた傷に食べ物や洗剤の残留が認められる場合があるため、食器の交換時期を検討する目安にする。

(ウ) 食品検査

学校給食で使用される食品や調理後の料理について、細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌O-157、残留農薬などの検査を行う。食品の汚染状況や調理過程の衛生管理について確認することができる。

(エ) ふき取り検査

調理業務委託業者の衛生部による、調理機器や器具のふき取り検査（大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌）を実施し、その検査結果を踏まえ、作業内容の見直しを図る。

2 保育園給食について

(1) 献立に関すること

ア 幼児食

(ア) 主食

米飯・麺・パン・ナンは業者に委託しており、ごはんを主食とした日本型食生活を推奨している。また、パン及び麺はそれぞれ月2回程度提供している。

(イ) 副食

骨の多い魚や誤嚥しやすい形状の食材使用を避け、事故を未然に防いでいる。また、積極的に旬の野菜を取り入れ愛知県産の野菜は毎月2品目使用し、地産地消に取り組んでいる。

(ウ) おやつ

午前10時のおやつは乳児、午後2時のおやつは乳児・幼児・職員を対象としてミニパンやワッフル、どら焼き、夏季にはアイスクリーム等を積極的に取り入れている。

また、月末はお誕生日会で幼児はケーキ類、3才未満児にはプリンやムース等を提供している。

(エ) 献立

季節や行事食、リクエスト給食、世界の献立、防災の日等を取り入れた献立を作成している。

イ 離乳食

離乳食専用調理室で、中期・後期・完了期の3段階あり、0～1歳児、その他の園児の発育・成長に応じた給食を提供している。

例)

食種	主食	調理形態
中期	五分がゆ	超みじん
後期	七分がゆ	みじん
完了期	軟飯	粗みじん

(2) アレルギーに関すること

アレルギー専用室で、卵、乳以外の食材を使用し、除去食の提供をしている。また、個人用の除去食容器を用い、各園の対象園児に提供している。

(3) 食育に関すること

6月に年長児を対象として「給食センター見学」を行い、見学通路から調理室の見学、回転釜を用いてスパテラの体験や魚のクイズ等を実施した。教室では給食センターの仕事の説明の動画や、「箱の中身はなにか？」のクイズを行い、その日に使用する生の野菜に触れたりしてもらい、体験させた。

また12～1月に各園に行き、毎年テーマを決め、資料や紙芝居を用い「食育指導」を行っている。

年長児センター見学（実施済）

日 程	曜日	保育園	参加人数	日 程	曜日	保育園	参加人数
6月 4日	火	正則	28名	6月 5日	水	新居屋	26名
6月 6日	木	萱津	13名	6月20日	木	大花	30名
6月21日	金	聖徳	22名	6月24日	月	昭和	29名
6月25日	火	昭和	31名	6月26日	水	篠田	32名
6月27日	木	五条	20名	6月28日	金	七宝北部	29名

合計 260名

(4) 保育園に配布している物

- ア 給食だより及び献立表（付属資料5）
- イ 離乳食用献立表（付属資料6）
- ウ アレルギー用使用材料配合表(1日単位)（付属資料7）
- エ クラス掲示用献立（園児が読めるようになで入力）（付属資料8）

(5) 食数

令和6年6月3日現在

区 分	人数(名)
3歳未満児	406
3歳以上児	791
離乳食 (中期・後期・完了期)	49
職員食	262
ほのぼの園	30
合 計	1,538

3 事業計画

(1) 親子料理教室

あま市では、食育の一環として楽しく作り食べていただくために、夏休みの8月8日(木)、9日(金)に「親子料理教室」を実施する。なお、7月号の広報にて定員10組のところ15組の応募があり、献立は夏野菜たっぷりキーマカレー(ごはん)、鶏肉のレモン焼き、ブロッコリーとコーンのチーズ焼き、フルーツのヨーグルト和えで、実施に向け準備を進めている。

(2) あま市学校給食センターの施設見学及び試食

あま市立小学校、中学校及び保育園の保護者をはじめ、より多くの地域住民等が学校給食の趣旨等について理解を深めるとともに、未来を担う児童等の心身の健全な発達に寄与するため、あま市学校給食センターの施設見学及び試食を実施する。

対象者は、児童等の保護者、あま市内在住又は在勤する者、その他教育長が認める者で、5人～40人以下1日1団体としている。試食については最大提供数40食まで、中学校給食と同じものを提供します。詳しくはあま市HPにてご参照。

令和6年度 実施状況(7月22日現在)

開催日	区分	団体・目的	参加人数
4月4日(木)	施設見学	虹のピース 給食が作られるのを学ぶ	18人
5月7日(火)	施設見学及び試食	視察	12人
5月13日(月)	施設見学	美和東小学校 社会科の学習	46人
7月4日(木)	施設見学及び試食	甚目寺西小学校 保護者 に興味関心をもたせる	17人
7月9日(火)	施設見学及び試食	保護者	5人

(3) オーガニック食材を使用した給食の提供

子どもたちへの安全安心な給食の提供を目指して「オーガニック食材を活用した給食の推進」を進めており、また、SDGsの観点から、安全安心で環境負荷の少ない有機農産物を定期的に給食へ取り入れていく。令和3年度より試行的に実施し、令和5年度から本格的にあま市の給食において導入した。本年度は、年3回有機農産物を使用した給食を提供する。

1回目

実施日 : 5月21日(火)

使用食材 : 有機じゃがいも

メニュー : 「有機じゃがいもと高野豆腐の卵とじ」

2回目

予定日 : 12月6日(金)

使用食材 : 未定

メニュー : 未定

3回目

予定日 : 1月下旬【全国学校給食週間】

使用食材 : 未定

メニュー : 未定

(4) 工事及び修繕

ア 工事予定

1件

工事予定一覧

番号	内容	依頼業者	支出予定額 (円)
1	排水処理施設原水ポンプ 修繕工事	未定	1,298,000
合計			1,298,000

イ 修繕

6件 (令和6年7月22日現在)

修繕一覧

番号	内容	依頼業者	支出額 (円)
1	カゴ溶接修繕	(株)中西製作所名古屋支店	75,900
2	電気クッキングケトル修繕	(株)中西製作所名古屋支店	57,200
3	コンテナ扉修理	(株)中西製作所名古屋支店	14,300
4	マイコンスライサー修理	(株)中西製作所名古屋支店	73,040
5	スチームコンベクション オープン ハンドル修理	(株)中西製作所名古屋支店	39,600
6	フライヤー修繕	(株)中西製作所名古屋支店	69,300
合計			329,340

4 令和6年度小中学校・保育園日数及び給食実施期間について

前 期

小・中学校： 令和6年4月8日(月)～令和6年10月11日(金)

後 期

小・中学校： 令和6年10月15日(火)～令和7年3月24日(月)

(1) 小学校給食実施期間

開始日	終了日	備 考
4月8日(月)	7月19日(金)	始業式 4月 5日(金)
9月2日(月)	12月23日(月)	
1月7日(火)	6年 3月18日(火) 1～5年 3月21日(金)	卒業式 3月19日(水) 修了式 3月24日(月)
年間日数 小学校1～4年生・・・190日 小学校5年生・・・189日 小学校6年生・・・185日 年間延給食数 889, 804食		

(2) 中学校給食実施期間

開始日	終了日	備 考
4月8日(月)	7月19日(金)	始業式 4月5日(金)
9月2日(月)	12月23日(月)	
1月7日(火)	3年 3月 6日(木) 1・2年 3月21日(金)	卒業式 3月7日(金) 修了式 3月24日(月)
年間日数 中学校1年生・・・192日 中学校2年生・・・186日 中学校3年生・・・169日 年間延給食数 438, 442食		

(3) 保育園給食実施期間

開始日	終了日	簡易給食
4月4日(木)	8月9日(金)	4月1日(月)～4月3日(水) 8月13日(火)～8月19日(月)
8月20日(火)	12月26日(木)	12月27日(金) 1月6日(月)
1月7日(火)	3月27日(木)	3月28日(金) 3月31日(月)
年間日数・・・293日 給食日数・・・231日 簡易給食日数・・・12日 土曜日・・・50日 年間延給食数 437, 598食		