

令和 7 年度 事業計画（案）について

1 学校給食について

(1) 食に関する指導

ア 教科等及び給食の時間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、令和 7 年度の食に関する指導計画（P 2「令和 7 年度食に関する指導計画（案）」参照）に沿って、学校給食を教材とした食に関する指導を行う。また、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用し活用できる食育動画を作成し配付する。

イ 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。

ウ 児童生徒・保護者への情報発信

- （ア） 献立や食材、行事食の内容など、給食の放送や掲示資料等を活用して知らせる。
- （イ） 児童生徒を対象とした「きゅうしょくだより」を毎月発行する。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。
- （ウ） 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、時期に合った内容を配付する。

エ 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。

令和7年度 食に関する指導計画（案）

	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 生涯健康に過ごすた 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 に過ごすための食事をする大切さを理解 する。	

(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〕野菜や果物などはでき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、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 〉

	児童(8歳～9歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
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名で検討し、献立案を作成する。

(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、献立案に基づき検討し、献立を確定する。

(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。

(3) 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・きゅうり	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	ナタデココ	1月	切干大根
5月	たけのこ	10月	れんこん	2月	大豆
6月	たこ	11月	小魚	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	冬を感じる献立
7月	夏野菜を味わう献立	2月	まごわやさしい献立
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 全国郷土料理の日

毎月各都道府県の郷土料理を取り入れ、料理の由来や地場産物、食文化などを給食だよりや給食放送で紹介する。

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 オーガニック食材

5月、12月、1月に有機JASマークの認定を受けたオーガニック食材（有機農産物）を給食に使用する。

コ アレルギー除去食

月に1回程度、卵と乳の除去食対応を行う。アレルギー専用調理室で卵と乳以外の食材を使用して調理し、個人用の除去食容器に入れて、各校の対象の児童生徒に提供する。

(4) 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でふたをする。
- ・ 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、調理工具・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

学校給食で使用す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

ごはん・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進める。また、パン及び麺についてはそれぞれ月2回程度提供する。

(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、事故防止にを未然に努めている。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、地産地消に取り組む。

(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、どら焼き等を提供する。また、月末はお誕生日会で幼児はケーキ類、3歳未満児にはプリンやムース等提供する。

(エ) 献立

季節や行事食、リクエスト給食、郷土料理、防災の日等を取り入れ、食育に関して豊富な献立を実施する。

イ アレルギーに関すること

月に1回程度、卵と乳の除去食対応を行う。アレルギー専用調理室で卵と乳以外の食材を使用して調理し、個人用の除去食容器に入れて、各園の対象の園児に提供する。

ウ オーガニック食材

5月、12月、1月に有機JASマークの認定を受けたオーガニック食材（有機農産物）を給食に使用する。

エ 離乳食

本センターの離乳食専用調理室では、中期・後期・完了期の3段階に分け、0～1歳児、その他の園児の発育・成長に応じた給食を提供する。

	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) 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、体験させる。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」を行う。

(3) 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 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7）

(4) 食数

令和7年1月7日現在

区 分	人数(名)
3歳未満児	448
3歳以上児	788
離乳食(中期・後期・完了期)	7
職員食	242
ほのぼの園	15
合 計	1,500

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、広報にて夏休み中の8月初旬に「親子料理教室」を考えています。詳細は決定次第報告する。

(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する（詳細は、あま市公式ウェブサイト参照）。

(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「オーガニック食材(有機農産物)」を年3回給食に取り入れて、令和3年度から試行的に実施し、令和5年度には本格的に導入した。本年度も、年3回有機農産物を使用した給食を提供する。

実施予定

1回目

予定日：5月頃

使用食材：未定

メニュー：未定

2回目

予定日：12月8日(月)【有機農業の日】

使用食材：未定

メニュー：未定

3回目

予定日：1月26日(月)～30日(金)【全国学校給食週間】

使用食材：未定

メニュー：未定

4 令和7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7年4月10日(木)～令和7年10月10日(金)

後 期

小・中学校： 令和7年10月14日(火)～令和7年3月23日(月)

(1) 小学校給食実施期間

開始日	終了日	備 考
4月10日(木)	7月18日(金)	始業式 4月 9日(水)
9月 1日(月)	12月23日(月)	
1月 7日(木)	6年 3月18日(水) 1～5年 3月23日(月)	卒業式 3月19日(木) 修了式 3月24日(火)
年間日数 小学校1～4年生・・・198日 小学校5年生・・・197日 小学校6年生・・・196日		

(2) 中学校給食実施期間

開始日	終了日	備 考
4月10日(木)	7月18日(金)	始業式 4月 9日(水)
9月 1日(月)	12月23日(月)	
1月 7日(水)	3年 3月 5日(木) 1・2年 3月23日(月)	卒業式 3月 6日(金) 修了式 3月24日(火)
年間日数 中学校1年生・・・198日 中学校2年生・・・196日 中学校3年生・・・184日		

(3) 保育園給食実施期間

開始日	終了日	簡易給食
4月 4日(金)	8月 8日(金)	4月 1日(火)～4月 3日(木) 8月12日(火)～8月18日(月)
8月19日(月)	12月23日(火)	12月24日(水)～12月26日(金) 1月 5日(月)
1月 6日(火)	3月26日(木)	3月27日(金)～3月31日(月)
年間日数・・・292日 給食日数・・・227日 簡易給食日数・・・15日 土曜日・・・50日		