



せん なん し



# 泉南市の

しょう がっ こう きゅうしょく



# 小学校給食



れいわ 令和7 (2025) ねん がつ 年4月



せん なん し きょういくいいんかい  
泉南市教育委員会

せん なん し がっ こう きゅうしょくかい  
泉南市学校給食会

# 目 次

|   |              |   |
|---|--------------|---|
| 1 | 学校給食のあゆみ     | 1 |
| 2 | 学校給食とは       | 2 |
| 3 | 献立と栄養        | 4 |
| 4 | 食物アレルギーについて  | 6 |
| 5 | 衛生管理について     | 6 |
| 6 | 地産地消         | 7 |
| 7 | 献立表の見方       | 7 |
| 8 | 学校給食センターの1日  | 8 |
| 9 | 泉南市学校給食会について | 9 |

|                                       |
|---------------------------------------|
| せんなんしりがっこうきゅうしょくかい<br>泉南市立学校給食センターの概要 |
|---------------------------------------|

|            |   |                 |
|------------|---|-----------------|
| 所在地        | 〒590-0504 泉南市信達市場1872番地   | 電話 072-484-1389 |
| 竣工         | 昭和50(1975)年7月31日  |                 |
| 構造         | 鉄筋コンクリート造一部2階建  |                 |
| 面積         | 敷地3,079.46㎡ 延床1025.13㎡ (1階871.16㎡ 2階153.97㎡)                                  |                 |
| 内訳         | 1階 下処理室・調理場・洗浄室・事務室・ボイラー室他<br>2階 会議室・委託業者更衣室・洗濯室他<br>別棟 車庫棟・キュービクル・プロパンガス庫・倉庫 |                 |
| 副食数        | 3,054食 (令和7年2月3日現在)   |                 |
| 調理等業務委託事業者 | サニーディッシュ株式会社<br>(委託期間：令和4年8月～令和7年7月)  |                 |

# 1 学校給食のあゆみ



○ 日本

| 時期                  | できごと   |
|---------------------|--|
| 明治22 (1889) 年       | 山形県鶴岡町 (現在の鶴岡市) の私立 忠愛小学校で、貧困児童救済のために、「おにぎり、焼魚、漬物」が提供されたのが始まりと言われている。                        |
| 昭和21 (1946) 年12月24日 | 戦争で中断されていた学校給食が東京・神奈川・千葉で再開される。この日は給食がないため、1か月後の1月24日から30日までを「全国学校給食週間」と定め、給食に感謝をする1週間としている。 |
| 昭和22 (1947) 年       | さらに、全国都市の児童約300万人に、アメリカのララ(アジア救援公認団体)物資を利用して学校給食が開始される。                                      |
| 昭和24 (1949) 年       | ユニセフ(国連児童基金)から脱脂粉乳の寄贈を受けて、ユニセフ給食が開始される。  |
| 昭和25 (1950) 年       | アメリカから寄贈された小麦粉により、8大都市で完全給食(完全給食とは、牛乳+主食+おかずの組み合わせの給食で、このときは、主食がすべてパン。)が実施される。               |
| 昭和29 (1954) 年6月     | 「学校給食法」が施行される。このことにより、教育の一環として子どもたちの心身の健全な発達に、教育上の役割が認められ学校給食が定着する。                          |
| 昭和51 (1976) 年       | 米飯給食が導入される。  |
| 平成17 (2005) 年       | 「食育基本法」が制定される。   |
| 平成21 (2009) 年4月     | 「学校給食法」の一部改正が施行される。  |
| 平成25 (2013) 年12月    | 「和食」がユネスコ(国際連合教育科学文化機関)の無形文化遺産に登録される。  |

○ 泉南市

| 時期                 | できごと  |
|--------------------|---|
| 昭和50 (1975) 年9月11日 | 市内小学校全校において完全給食を実施する。                             |
| 昭和55 (1980) 年11月   | 米飯給食を開始する。(1回/学期)                                 |
| 昭和56 (1981) 年4月    | 米飯給食が1回/週になる。                                     |
| 昭和60 (1985) 年4月    | 米飯給食が2回/週になる。                                     |
| 平成元 (1989) 年4月     | 米飯給食が3回/週になる。                                     |
| 平成4 (1992) 年7月     | 夏季短縮授業期間における給食を開始する。                              |
| 平成5 (1993) 年9月     | 汁椀・仕切皿(2種類)と先割れスプーンから、汁椀・浅皿・深皿(3種類)と箸・スプーンへと変更する。 |

|                   |   |
|-------------------|---|
| 平成24 (2012) 年 4 月 | 献立によりスプーンを提供しない「はしの日」を設ける。  |
| 令和元 (2019) 年 9 月  | 牛乳の紙パック化、パンの個包装化を開始する。  |
| 令和2 (2020) 年 8 月  | 4、5月に学校園における臨時休業を実施したため、夏季休業期間を短縮し、8月に給食を提供する。                                |
| 令和3 (2021) 年 1 月  | 木製(天板部分)の親子配膳台からステンレス製の親子配膳台へと変更する。   |
| 令和4 (2022) 年 1 月  | ポリプロピレン (PP) 製の汁椀・浅皿・深皿 (3種類) から、ポリエチレンワフルート (PEN) 製の汁椀・飯椀・角仕切皿 (3種類) へと変更する。 |
| 令和6 (2024) 年 4 月  | 牛乳のストローレス化を開始する。  |

## 2 学校給食とは



### ○ 「食育基本法」の制定 (平成17 (2005) 年)

食育の基本理念と方向性を明らかにするとともに、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために「食育基本法」が制定されました。

子どもに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育てていく基礎になるものとしています。

また、平成18 (2006) 年に同法に基づく食育推進基本計画、平成23 (2011) 年3月には、第2次食育推進基本計画が策定され、子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解の促進のため、学校給食の一層の普及や献立内容の充実を促進するとともに、学校給食が「生きた教材」として活用されるように取り組むことが定められました。

平成28 (2016) 年度には、第3次食育推進基本計画が策定され、令和3 (2021) 年度からおおむね5年間を計画期間とする現在の第4次食育推進基本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、以下の3点が重点事項として位置付けられています。

#### ＜重点事項＞

重点事項1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進 (国民の健康の視点)

重点事項2 持続可能な食を支える食育の推進 (社会・環境・文化の視点)

重点事項3 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進 (横断的な視点)

○ 「学校給食法」の改正（平成21（2009）年施行）

「食育基本法」の制定を受け、「学校給食法」の主な目的の1つとして、学校における食育の推進が位置づけられ、学校給食の目標（学校給食法2条）が次のとおりに変更されました。

- ア 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- イ 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。
- ウ 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。
- エ 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。
- オ 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。
- カ 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。
- キ 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。

○ ユネスコ無形文化遺産「和食」の継承

平成25（2013）年12月、「和食」がユネスコ（国際連合教育科学文化機関）の無形文化遺産に登録されました。「和食：日本人の伝統的な食文化」には、次の特徴があり、学校給食でも、これらの特徴が生かされています。

- ア 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- イ 栄養バランスに優れた健康的な食生活
- ウ 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- エ 正月などの年中行事との密接なかわり



### 3 献立と栄養



#### ○ 栄養

「学校給食法」には、「学校給食実施基準」が定められています。この基準は、学校給食の食事内容について文部科学省が定めたもので、「学校給食摂取基準(全国的な平均値)」や「標準食品構成表」が示されています。本市においても下表の「学校給食摂取基準」をもとに、残食状況や児童の成長などを考慮した上で、基準とする栄養価を若干変更し献立を作成している月もあります。なお、1か月分の平均の栄養価がその基準に合うように献立を作成しているため、日ごとの献立の栄養価には多少ばらつきがあります。

| くぶん<br>区分     | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g) | 脂質<br>(%) | ナトリウム<br>(食塩相当量)<br>(g) | カルシウム<br>(mg) | マグネシウム<br>(mg) | 鉄(mg) | ビタミン         |            |            |           | 食物<br>繊維(g)   |
|---------------|-----------------|--------------|-----------|-------------------------|---------------|----------------|-------|--------------|------------|------------|-----------|---------------|
|               |                 |              |           |                         |               |                |       | A<br>(μgRAE) | B1<br>(mg) | B2<br>(mg) | C<br>(mg) |               |
| ねんせい<br>1・2年生 | 530             | ※1           | ※2        | みまん<br>1.5未満            | 290           | 40             | 2     | 160          | 0.3        | 0.4        | 20        | いじょう<br>4以上   |
| ねんせい<br>3・4年生 | 650             |              |           | みまん<br>2未満              | 350           | 50             | 3     | 200          | 0.4        | 0.4        | 25        | いじょう<br>4.5以上 |
| ねんせい<br>5・6年生 | 780             |              |           | みまん<br>2未満              | 360           | 70             | 3.5   | 240          | 0.5        | 0.5        | 30        | いじょう<br>5以上   |

※1 学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%

※2 学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%

#### ○ 形態

基本形態は、「牛乳 + ごはん又はパン + 副食2品~4品(ふりかけ・ジャム、ヨーグルト、果物も1品として扱う)」の組み合わせです。食器は、汁椀、飯椀と角仕切皿を使用し、はし、スプーンを併せて提供しています。ただし、スプーンは、献立により提供しない日があります。

#### ○ 牛乳



200ccの牛乳を1本提供しています。

牛乳は良質なたんぱく質・カルシウム・ビタミン類などをバランスよく含んでおり、成長期の子どもには欠かせない食品です。

## ○ パン

火・木曜日に提供します。

学校給食用パンは、おやつとしてのパンではなく、主食としてのパンです。

基本はコッペパンで、その配合割合は次のとおりです。



|            | こむぎこ<br>小麦粉 | さとう<br>砂糖 | ショートニング(油脂)<br>ゆし | しお<br>塩 | イースト |
|------------|-------------|-----------|-------------------|---------|------|
| わりあい<br>割合 | 100g        | 6g        | 8g                | 1.7g    | 1.6g |

小麦粉の使用量は、低学年40g、中学年50g、高学年60gを基本としますが、献立の組み合わせ(麺類と一緒に提供するときは減量しています。)や残食量を考慮し、若干変更します。

平成27(2015)年4月から脱脂粉乳を使用しないパンを提供し、乳アレルギーのある児童もパンが食べられるようになりました。このため、チーズパンやメロンパンといった乳を含んだパンの提供は中止していますが、黒糖パン・アップルパン・パイパン・おさつパンなどの提供、また形の異なるバンズパンなどを提供することもあります。

## ○ ごはん

月・水・金曜日に提供します。



精白米の量は、低学年60g、中学年70g、高学年80gを基本とし、献立の組み合わせや残食量などを考慮し、若干変更します。白ごはんが基本ですが、炊き込みごはんを提供することもあります。

## ○ おかず (副食)



みそかつ

安全・安心で良質な物資を使用したおかずを提供するため、「泉南市小学校給食物資納品規格」を定めています。

例えば、不必要な食品添加物を使用した食品や遺伝子組換え食品の使用を可能な限り避け、食品衛生法・日本農林規格に関する法律の諸規制に適合した食材の使用、生鮮野菜等は、基本国内産を使用しています。

献立は、和食を中心とし、地場産物や郷土料理・行事食等を積極的に取り入れています。

## 4 食物アレルギーについて

学校給食センターでは、除去食等を提供できないため、献立で配慮しています。

|  |  |
|--|--|
| そば・落花生・いくら・<br>キウイ・まつたけ・あわ<br>び・カシューナッツ<br>えび・かに・くるみ | 使用していません。  |
| 卵・乳  | 1回の給食で、複数の献立にできる限り使用しないようにしています。<br>また、卵を使用するおかずも乳を使用するおかずも、月に1～2回の提供にしています。 |

献立表には、「卵」(  )、「乳」(  )を原材料として含む献立や、「ヒスタミン」(  )を多く含む原材料を使用する献立は、献立名の後ろに印を記載しています。(7頁参照)

特定原材料等(食品表示法で加工食品に表示するよう定められているアレルギーを起こしやすい物質のこと。)28品目を含む食品については、その食品に対して食物アレルギーのある児童に「小学校給食で使用する特定原材料等を含む食品について」を献立表と一緒に配布しています。(市のホームページで閲覧可能です。)

小学校給食の副食(おかず)を調理している学校給食センターでは、特定原材料等を使用しています。また、食器等も同じものを使用しています。このため、別のおかずから混入する可能性を完全に否定することはできません。

献立等についての疑問点等は、学校給食センターへお問合せください。



## 5 衛生管理について

安全・安心な学校給食を提供するため、学校給食法第9条に基づく「学校給食衛生管理基準の施行について」(平成21(2009)年4月1日施行)に準拠した「泉南市小学校給食衛生管理マニュアル(以下「マニュアル」という。)」を作成し、マニュアルに沿って作業を行っています。

マニュアルには、調理等従事者の健康確認・衛生管理、機器・器具等の洗浄・消毒、調理場等の清掃、水質検査、食材等の温度管理、検食、保存食採取など、給食に関わるすべての過程においての方法等を細かく定めています。

また、大腸菌群などの簡易ふき取り検査を随時実施しています。さらに、食品・主食・おかずとも、専門検査機関において検査を実施しています。

# 6 地産地消



## ○ 範囲

泉南市産だけでは、食数分を調達できる食材が少ないため、堺以南の泉州地域産の食材を使用することを地産地消としています。野菜等は、JA大阪泉州管内（貝塚市～岬町）産、JAいずみの管内（高石市～岸和田市）産、JA堺市管内（堺市）産のものを優先して使用しています。献立表には、それらの地域の食材を使用する予定の場合、太字で記載しています。

## ○ 令和6（2024）年度の使用状況

泉南市産の生鮮野菜等は米、青ねぎ、小松菜、にら、白菜、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、きゅうり、水なす、じゃがいも、キャベツ、大根、ほうれん草、さつまいもを使用しました。

# 7 献立表の見方

## ○ はしの日

はしのみの提供の日です。  
(1年生の1学期は毎日はしとスプーンがつきます。)

| 「はしの日」               |          |       |       |
|----------------------|----------|-------|-------|
| エネルギー(kcal)          | たんぱく質(g) | 脂質(g) | 糖質(g) |
| <b>ごはん</b>           |          |       |       |
| ■ こめ                 | ● ぎゅうにゅう |       |       |
| <b>じゃがいものみそしる</b>    |          |       |       |
| ■ じゃがいも              | ▲ キャベツ   |       |       |
| ● とうふ                | ● わかめ    |       |       |
| ▲ たまねぎ               | ● みそ     |       |       |
| ▲ にんじん               | けずりぶし    |       |       |
| <b>さばのしょうがに(1きれ)</b> |          |       |       |
| ● さば                 | さけ       |       |       |
| しょうゆ                 | ▲ しょうが   |       |       |
| ■ さとう                |          |       |       |
| <b>オムレツ(1こ)</b>      |          |       |       |
| ● オムレツ               | ■ なたねあがら |       |       |
| <b>ヨーグルト(1こ)</b>     |          |       |       |
| ● ヨーグルト              |          |       |       |

## ○ 食物アレルギーなどについて

卵を使用している献立は、献立名の後に①、  
乳類を使用している献立は、献立名の後に②、  
ヒスタミンを多く含む原材料を使用する献立は、献立名の後に③を記載しています。

## ○ 使用食品

献立ごとに使用している食品を、体の中のはたらきに分けて記載しています。  
太字は地産地消の食品です。

- ・・・黄のなかま（エネルギーのもとになる食べもの）
- ・・・赤のなかま（体を作るもとになる食べもの）
- ▲・・・緑のなかま（体の調子を整える食べもの）

## ○ きょうだいこんだて

小学校と中学校で同じメニューがある日に、右記のマークをつけています。

（食材等）は変わる場合があります。



# 8

## がっこうきゅうしょく 学校給食センターの一日

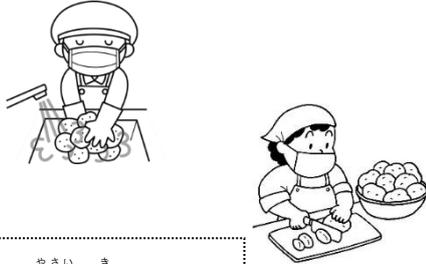
せんなんしりつしょうがっこう ぜん こう ちょうり  
泉南市立小学校(全10校)のおかずの調理などを行っています。

7時

てをきれいに洗い、  
みじたくをととのえます。

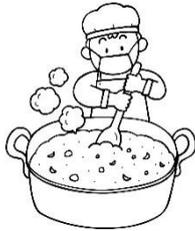


やさいをきれいに洗います。



やさいを切ります  
機械も使って切ります。

9時



ゆでたり、いためたりと  
加熱調理をします。

あじ かくにん  
味を確認します。



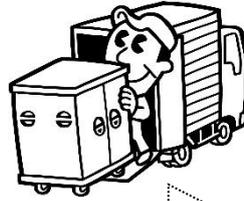
できあがったおかずを  
クラスごとに入れます。

11時

かくがっこう  
各学校に  
はいだつ  
配達します。

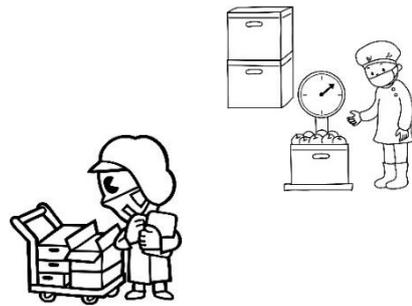


13時



かくがっこう しょつき  
各学校に食器や  
しょつかん かいしゅう い  
食缶を回収に行きます。

つぎ ひ ざいりょう  
次の日の材料がとどきます。  
しなもの じょうたい  
品物の状態はどうか、注文した量は  
ちゅうもん しょうりょう  
あるかどうかなどを確認します。

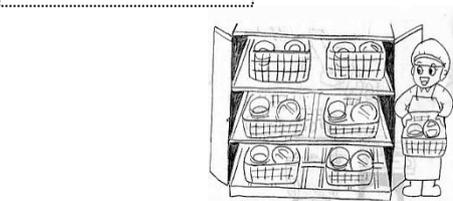


しょつき しょつかん  
食器や食缶を  
きれいに洗います。  
せんじょうき  
「洗浄機」という機械を  
つか たら  
使って洗います。



きれいに洗った後は、  
ほかんこ  
「保管庫」に入れて  
しょうどく  
消毒します。

16時



きゅうしょくしつ  
給食室をきれいに掃除します。

## 9 泉南市学校給食会について

学校給食の運営は、泉南市が施設設備の管理運営費、人件費及び光熱水費等を負担し、泉南市学校給食会が食材費等を負担しています。

泉南市学校給食会とは昭和55年に設立され、泉南市教育委員会教育長を会長とし、市内小学校に在籍する児童の保護者や小学校長等で構成された任意団体です。給食費の決定や納付いただいた給食費の管理は泉南市学校給食会が行っています。

また、献立は各小学校の保護者と給食担当で組織された献立委員会（学校給食会の一部）において、栄養教諭等が作成した献立原案をもとに決定しています。

### ○ 月額給食費について

同一月内で11回以上給食を食べられることになっている場合、月額納付になります。

（風邪をひき欠席された場合は給食を食べてはませんが、給食日数と数えます。給食日数と数えないのは、食材の発注量を変更できるように、あらかじめ小学校から連絡をいただいた場合のみです。）

（単位：円）

| 種類<br>学年  | 完全給食<br>（単価） | 内訳（単価）    |         |         |            |
|-----------|--------------|-----------|---------|---------|------------|
|           |              | 牛乳        | パン      | ごはん     | おかず        |
| 低学年（1・2年） | 4,500（259）   | 1,000（64） | 300（47） | 500（56） | 2,700（143） |
| 中学年（3・4年） | 4,600（265）   | 1,000（64） | 300（47） | 500（56） | 2,800（149） |
| 高学年（5・6年） | 4,700（271）   | 1,000（64） | 300（47） | 500（56） | 2,900（155） |

◎食物アレルギー等疾病をおもちの場合、給食費を減額できる場合がありますので、担任の先生等にご相談ください。

### ○ 給食費納付について

学校給食の食材はすべて児童の保護者から納付していただいた給食費で購入しています。

給食費は、期限までに納付していただきますようお願いいたします。

泉南市立学校給食センター

☎ 072-484-1389

FAX 072-484-2722

hana-emi  
花笑み-せんなん

