



せん なん し



泉南市の

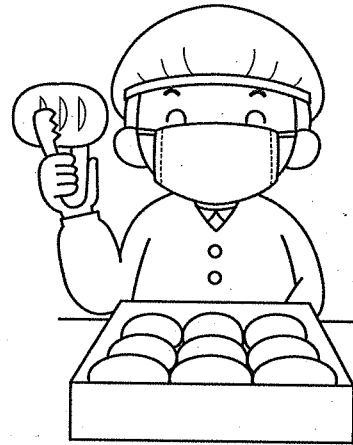
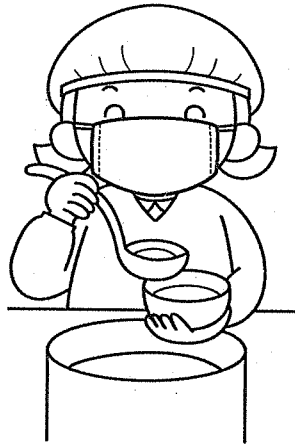
しょう がっ こう きゅうしょく



小学校給食



れいわ ねん がっ
令和5 (2023) 年4月



せん なん し きょういくいんかい
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

1	がっこう きゅうしょく 学校給食のあゆみ	1
2	がっこう きゅうしょく 学校給食とは	2
3	こんだて えいよう 献立と栄養	4
4	しょく もつ 食物アレルギーについて	6
5	えいせい かんり 衛生管理について	6
6	ちさんちしょう 地産地消	7
7	こんだてひょう みかた 献立表の見方	7
8	がっこうきゅうしょく にち 学校給食センターの1日	8
9	せんなんしがっこうきゅうしょくかい 泉南市学校給食会について	9

せんなんしりつがっこうきゅうしょく がいよう
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 2階 会議室・委託業者更衣室・洗濯室他 別棟 車庫棟・キュービクル・プロパンガス庫・倉庫
【副食数】	3,299食 (令和5年1月1日現在)
【調理等業務委託業者】	サニーディッシュ株式会社 (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

じき 時期	できごと
めいじ 明治22 (1889) 年	やまがたけんつるおかまち げんざい つるおかし しりつちゅう あいしょうがっこう ひんこんじどう きゅうさい 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、無料で「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。
しょうわ 昭和21 (1946) 年12月24日	せんそう ちゅうだん がっこうきゅうしょく どうきょう かながわ ちば さいかい 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週間にしている。
しょうわ 昭和22 (1947) 年	ぜんこくとし じどう やく まんにん きゅうえんこうにん 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。
しょうわ 昭和24 (1949) 年	こくれんじどうききん だっしふんにゆう きぞう う きゅうしょく 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。
しょうわ 昭和25 (1950) 年	きぞう こむぎこ だいとし かんぜんきゅうしょく かんぜんきゅうしょく 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。
しょうわ 昭和29 (1954) 年6月	がっこうきゅうしょくほう せこう きょういく いっかん こ 「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。
しょうわ 昭和51 (1976) 年	べいはん きゅうしょく どうにゆう 米飯給食が導入される。
へいせい 平成17 (2005) 年	しょくいくきほんほう せいとい 「食育基本法」が制定される。
へいせい 平成21 (2009) 年4月	がっこうきゅうしょくほう いちぶかいせい せこう 「学校給食法」の一部改正が施行される。
へいせい 平成25 (2013) 年12月	わしょく こくさいれんごうきょういくかがくぶんかきかん むけいぶんかいさん とうろく 「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

じき 時期	できごと
しょうわ 昭和50 (1975) 年9月11日	しなしょうがっこうぜんこう かんぜんきゅうしょく じっし 市内小学校全校において完全給食を実施する。
しょうわ 昭和55 (1980) 年11月	べいはん きゅうしょく かいし かい がつき 米飯給食を開始する。 (1回/学期)
しょうわ 昭和56 (1981) 年4月	べいはんきゅうしょく かい しゅう 米飯給食が1回/週になる。
しょうわ 昭和60 (1985) 年4月	べいはんきゅうしょく かい しゅう 米飯給食が2回/週になる。
へいせい 平成元 (1989) 年4月	べいはんきゅうしょく かい しゅう 米飯給食が3回/週になる。
へいせい 平成4 (1992) 年7月	かきたんしゅくじゅぎょうきかん きゅうしょく かいし 夏季短縮授業期間における給食を開始する。
へいせい 平成5 (1993) 年9月	しるわん しきりざら しゅるい さきわ しるわん あさざら ふかざら しゅるい 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。

へいせい 平成24 (2012) 年 4 月	こんだて 献立によりスプーンを提供しない「はしの日」を設ける。
れいわがん 令和元 (2019) 年 9 月	ぎゅうにゅう かみ 牛乳の紙パック化、パンの個包装化を開始する。
れいわ 令和2 (2020) 年 8 月	がっ がっこうえん 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。
れいわ 令和3 (2021) 年 1 月	もくせい てんぼんぶぶん おやこはいぜんだい 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。
れいわ 令和4 (2022) 年 1 月	ポリアプロピレン (PP) 製の汁椀・浅皿・深皿 (3種類)から、ポリエチレンナフタレート (PEN) 製の汁椀・飯椀・角仕切皿 (3種類)へと変更する。

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）

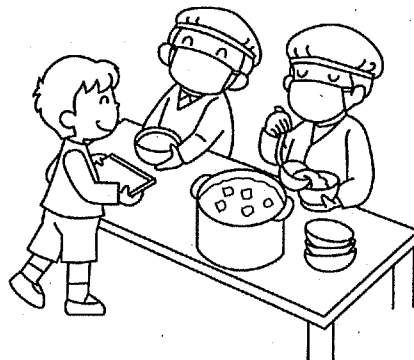
「食育基本法」の制定を受け、「学校給食法」の主な目的の1つとして、学校における食育の推進が位置づけられ、学校給食の目標（学校給食法2条）が次のとおりに変更されました。

- 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。

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

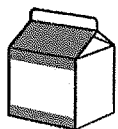
※1 学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%

※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 + パン又はごはん + 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



(公財)大阪府学校給食会から購入し、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

こむぎこ おおさかふがっこうきゅうしよくかい こうにゆう か もくようび ていきょう
(公財)大阪府学校給食会から購入し、火・木曜日に提供します。

がっこうきゅうしよくよう しゅじよく
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。

きほん はいごうわりあい つぎ
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 小麦粉	さとう 砂糖	ゆし ショートニング(油脂)	しお 塩	イースト
わりあい 割合	100g	5g	6g	1.7g	1.6g

こむぎこ しょうりょう ていがくねん ちゅうがくねん こうがくねん きほん こんだて
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には減量しています。)や残食量を考慮し、
若干変更します。

へいせい ねん がつ だっしふんにゆう しょう ていきょう にゆう
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・パイナップルパン・おさつパン、バンズパンのような形の異なるパンを提供するこ
ともあります。

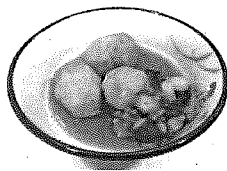
○ ごはん



げつ すい きんようび ていきょう おおさかせんしゅう せんなんしさんまいおよ おおさかせんしゅうかんないさん
月・水・金曜日に提供します。JA大阪泉州(泉南市産米及びJA大阪泉州管内産
米)から購入した米を使用し、あきたこまち、キヌヒカリ、ヒノヒカリ、にこまる
の4種類の米の提供をします。

せいはいくまい りょう ていがくねん ちゅうがくねん こうがくねん きほん こんだて
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)



きょうどりょうり
郷土料理「いもたこ」

わしよく わんとう
「和食」を念頭におい
こんだて ていきょう
た献立を提供してい
ます。

あんぜん あんしん りょうしつ ぶつし しょう ていきょう つぎ
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、次のよ
うな点に留意した「泉南市小学校給食物資納品規格」を定めています。

あひつよう しょくひんてんかぶつ ちゃくしよくりょう ひょうはくざい・ほっしよくざいとう しょう
ア 不必要な食品添加物(着色料・漂白剤・発色剤等)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る。

しょくひんえいせいほう にほんのうりんきかく かん ほうりつ しょくせい てきごう しょくざい
イ 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
を用いるほか、内容表示、賞味期限、製造者等が適切で明らかなも
のを使用する。

せいせんやさいとう きほんこくないさん
ウ 生鮮野菜等は、基本国内産とする。

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	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。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。
えび・かに	1回の給食で、複数の献立に使用しないようにしています。

献立表には、「卵」(★)、「乳」(■)を原材料として含む献立や、「ヒスタミン」(ヒ)を多く含む原材料を使用する献立は、献立名の前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4（2022）年度の使用状況

泉州地域産の生鮮野菜等は、青ねぎ・枝豆・大阪しろな・かぶ・かもうり・キャベツ・小松菜・さといも・さやいんげん・大根・玉ねぎ・とうがん・にがうり・にんじん・ピーマン・白菜・ブロッコリー・ほうれん草・水なす・みつば・みかん・春菊等を使用しました。
また、泉南市産の梅干（信達金熊寺産）、はちみつ（新家産）を使用しました。
水産物は、泉だこ（岡田浦産）を、畜産物ははなにお黒牛を使用しました。

7 献立表の見方

○ はしの日

はしのみ提供です。
（1年生の1学期は毎日
はしとスプーンが付きまます。）

日・曜	はしの日	アレルギーなど		
		たまご卵	にゅう乳	ヒスタミン
1				
	○		■	
(木)		★		
				ヒ

○ 食物アレルギーなどについて

<卵を使用している献立> 卵の欄に★印
<乳を使用している献立> 乳の欄に■印
<ヒスタミンが多い食材を使用している献立>
ヒスタミンの欄にヒ印

○ 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。）



○ 使用食品

献立ごとに使用している食品を、体のなか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。

食品とはたらき			調味料 など
エネルギーのもとになる 黄（き）のなかま	からだをつくるのもとになる 赤（あか）のなかま	からだのちようしをととのえる 緑（みどり）のなかま	()は、下処理で使用します。
ごはん	ぎゅうにゅう		
じゃがいも、なたねあぶら	ぶたひきにく	たまねぎ 、にんじん、ブロッコリー かぼちゃ、セロリ	とりガラスープ、カレーフレークS カレーフレークN、ウスターソース のうこうソース、トマトケチャップ

8 がっこうきゅうしょく 学校給食センターの一日

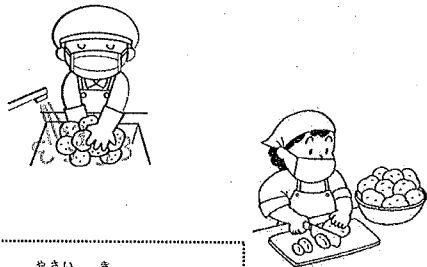
せんなんしりつしょうがっこう ぜん こう ちょうり
 泉南市立小学校(全10校)のおかずの調理などを行っています。

7時

手をきれいに洗い、
 身じたくをとのえます。



野菜をきれいに洗います。



野菜を切ります
 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。



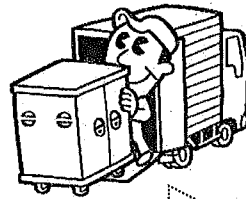
できあがったおかずを
 クラスごとに入れます。

11時

各学校に
 配達します。

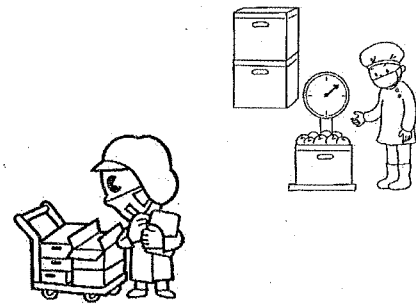


13時



各学校に食器や
 食缶を回収に行きます。

次の日の材料がとどきます。
 品物の状態はどうか、注文した量は
 あるかどうかなどを確認します。

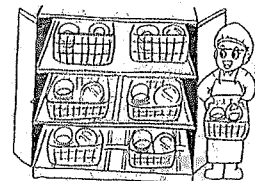


食器や食缶を
 きれいに洗います。
 「洗浄機」という機械を
 使って洗います。



きれいに洗った後は、
 「保管庫」に入れて
 消毒します。

16時



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

がっこうきゅうしょく うんえい せんなんし しせつせつび かんりうんえいひ じんけんひおよ こうねつすいひとう ふたん せんなんしがっこう
 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
 きゅうしょくかい しょくざいひとう ふたん
 給食会が食材費等を負担しています。

せんなんしがっこうきゅうしょくかい しょうわ ねん せつりつ せんなんしきょういくいんかいきょういくちゆう かいちゆう しない
 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
 しょうがっこう ざいせき じどう ほごしゃ しょうがっこうちやうとう こうせい にんいだんたい きゅうしょくひ けつてい のうふ
 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
 きゅうしょくひ かんり せんなんしがっこうきゅうしょくかい おこな
 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。

こんだて かくしょうがっこう ほごしゃ きゅうしょくたんとう そしき こんだていいんかい がっこうきゅうしょくかい いちぶ
 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
 えいようきょうゆとう さくせい こんだてげんあん けつてい
 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

どういつきない かいいじょうきゅうしょく た ばあい げつがくのうふ
 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。

かぜ けつせき ばあい きゅうしょく た きゅうしょくにつすう かぜ きゅうしょくにつすう かぜ
 （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
 しょうざい ほちゅうりやう へんこう しょうがっこう れんらく ばあい
 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。）

たんい えん
 （単位：円）

がくねん 学年	しゆるい 種類	かんぜんきゅうしょく 完全給食 たんか (単価)	うちわけ たんか 内訳 (単価)			
			ぎゅうにゅう 牛乳	パン	ごはん	おかず
ていがくねん 低学年 (1・2年)	ねん	4,500 (259)	1,000 (64)	300 (47)	500 (56)	2,700 (143)
ちゅうがくねん 中学年 (3・4年)	ねん	4,600 (265)	1,000 (64)	300 (47)	500 (56)	2,800 (149)
こうがくねん 高学年 (5・6年)	ねん	4,700 (271)	1,000 (64)	300 (47)	500 (56)	2,900 (155)

しょくもつ とうしつべい ばあい きゅうしょくひ げんかく ばあい たんにん せんせいとう
 ◎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
 そうだん
 ご相談ください。

○ 給食費納付について

がっこうきゅうしょく しょくざい じどう ほごしゃ のうふ きゅうしょくひ こうにゅう
 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。
 きゅうしょくひ きげん のうふ ねが
 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。

せんなんしりつがっこうきゅうしょく
 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

