

喜多方市学校給食基本方針

ふるさとときたかた学校給食実施計画

(計画期間 令和 5(2023)年度～令和 8 (2026)年度)

教育部 学校教育課

基本方針Ⅰ 本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食

指標	基準値		目標値		年度ごとの実績値				備考
	年度	基準値	年度	目標値	R5	R6	R7	R8	
指標 1 地場産物の使用割合	令和 4 年度	①市産品活用率：50.9% ※ 県内第 1 位 ②県産品活用率：68.7% ※ 県内第 6 位	令和 8 年度	①市産品活用率：55%以上 ②県産品活用率：76%以上					「地場産物活用状況調査」（福島県）における調査結果
指標 2 「みどりの食料システム戦略」を踏まえた学校給食生産者団体との連携強化	令和 4 年度	○学校給食生産者の会【喜多方・塩川地区】 ・有機質肥料を中心に、化学肥料は地域慣行栽培の 2 割以上を削減 ・農薬は極力使用しない。化学合成農薬は地域慣行栽培の <u>2 割以上</u> を削減 ○まごころ野菜の会【熱塩加納地区】 ・化学合成農薬と化学肥料は <u>原則不使用</u> ・やむをえず利用の場合は調理場に報告 ○山都給食野菜生産者の会【山都地区】 ・化学合成農薬や化学肥料を <u>できるだけ</u> 削減 ○JA 会津よつば女性部高郷直売所【高郷地区】 ・肥料は有機質肥料を中心に、化学肥料は地域慣行栽培の <u>2 割以上</u> を削減 ・ほぼ無農薬に近い内容で栽培	令和 8 年度	○学校給食生産者の会 化学合成農薬や化学肥料の使用量を慣行栽培に対し、<u>6 割以上</u>削減するよう努める。 ○まごころ野菜の会 <u>現状維持</u> ○山都給食野菜生産者の会 化学合成農薬や化学肥料の使用量を慣行栽培に対し、<u>6 割以上</u>削減するよう努める。 ○JA 会津よつば女性部高郷直売所 化学合成農薬や化学肥料の使用量を慣行栽培に対し、<u>6 割以上</u>削減するよう努める。					令和 5 年度に目標値を設定します。
指標 3 「給食がおいしい」と回答する児童生徒数の割合	令和 4 年度	①児童 79% ②生徒 75%	令和 8 年度	①児童 90%以上 ②生徒 90%以上					「学校給食嗜好調査」における調査結果

実施計画（基本方針Ⅰ）

実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5（2023）年度	令和 6（2024）年度	令和 7（2025）年度	令和 8（2026）年度
1 地産地消の推進 重点	(1)本市産農産物の利用割合の向上を図る。	①生産者と栄養教諭、調理員等による「市産農産物活用推進打合せ会」の開催 開催時期：8月、3月 ・生産者、調理場の連携による市産品の積極的な活用 ・生産者団体の会員数増加に向けた検討	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
	(2)市内の流通・販売事業者と連携し、市産、県産農産物の積極的な活用を図る。	②市内の青果、食肉等流通・販売業者を交えた「地産地消意見交換会」の開催 開催時期：10月 ・市及び県産品の利用拡大に関する意見交換	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。		
		③生産者の顔などが見える取組の実施 対象：全小中学校 ・掲示物等による生産者及び地元産農産物の紹介 ・優良な取組事例の横展開	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
2 安全・安心な食材の提供 重点	(1)「みどりの食料システム戦略」を踏まえ、学校給食生産者団体との連携を図る。	①各生産者団体における取組の検討 検討期間：7月～9月 ・10月までに各生産者団体（4団体）における R8 年度目標値を設定（最終目標値の検討）	目標に向けて各生産者団体における取組の充実・拡大を図る。		

		②各調理施設と生産者との意見交換会の開催 対象：全調理施設 開催時期：7月、3月 ・市産農産物の使用量増加に向けた栄養士、調理員及び生産者の意見交換	前年度の実績、評価等を踏まえ、各生産者団体及び各調理施設における取組の充実・拡大を図る。		
		③生産者団体が主催するほ場巡回指導会への参加 対象者：栄養士、調理員（全調理施設からの参加） 開催時期：7月 ・生産現場の理解を深めるためのほ場見学	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
	(2)生産者と連携した食材の計画栽培や学校給食献立計画による農産物の使用量の増加及び使用期間の延伸。	④生産者と栄養教諭、調理員等による「市産農産物活用推進打合せ会」の開催 開催時期：8月、3月 ・農産物の使用実績から品目別等の栽培計画を策定し、計画的な生産に取り組む。 【再掲 I -1-(1)-①】	前年度の実績、評価等を踏まえ、各生産者団体及び各調理施設における取組の充実・拡大を図る。		
		⑤学校教育課と（公財）福島県学校給食会において、市内特別栽培米の導入拡大や搗精度変更に係る協議、検討を行う。 検討期間：10月～11月	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。		

		【実績】			
		【評価】			
3 人材育成 重点	(1)質の高い学校給食の維持、向上を図るため、栄養教諭や学校栄養職員、調理員の正確な知識の研鑽と、熟練した技術や高い意識の継承などに取り組む。	①栄養教諭や調理員が知識の習得を図るための研修会の開催（主催：学校教育課） 開催時期：8月	前年度の実績、評価等を踏まえ、各調理施設における取組の充実・拡大を図る。		
		②栄養教諭等で組織する「献立作成等会議」の開催 開催期間（4月～3月、10回/年）			
		③調理員の正確な知識や技術を得るため、保健所職員を講師とした「学校給食研修会」の開催（主催：学校教育課） 開催時期：8月	前年度の実績、評価等を踏まえ、各調理施設における取組の充実・拡大を図る。		
		④栄養教諭、調理員等の知識と技術の向上を図るための研修会への参加（主催：学校給食研究会（栄養教諭等により組織） ・耶麻地区研修会への参加 8月 ・栄養士部会会津方部研修会への参加 7月 ・県栄養士部会への参加 7月	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
4 衛生管理	(1)「学校給食衛生管理基準」	①個々の調理員の日々の衛生管理			

の充実	及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」(HACCP)に基づいた衛生管理の徹底を図る。	の徹底 対象：全調理施設 ・学校教育課において調理従事者の知識、技術の向上、衛生管理について意識付けを行う「学校給食研修会」を開催する。また、事後調査を実施して職員の理解度合いを把握する。 開催時期：8月 ・調理の際に、「学校給食衛生管理基準」に基づく点検を行い、学校給食の異物混入や食中毒の予防の徹底を図る。 ・食材調達時、納入時における点検の徹底を図る。	職員個々の徹底を図る。 また、実績、効果等を踏まえ必要に応じて改善を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
5 食物アレルギーへの対応	(1)児童生徒が給食を安全に喫食することができるよう、「食物アレルギー対応マニュアル」に基づき対応する。	①献立作成及び調理時において食物アレルギー対応の徹底を図る。 対象：全調理施設、該当小中学校 ・新入生、在校生の学校生活管理指導表に基づいた給食の実施 ・複数の職員によるアレルギーチェックの徹底	職員個々の徹底を図る。 また、実績、効果等を踏まえ必要に応じて改善を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			

	(2)アレルギーに対応するための連携体制を推進する。	②学校教育課、各学校、喜多方消防署がエピペン（※）所持児童生徒の情報を共有し、緊急時に備えた対応を図る。 対象：学校教育課、該当小中学校、喜多方消防署 ※ 医師の治療を受けるまでの間、アナフィラキシー症状の進行を一時的に緩和するための補助治療剤（アドレナリン自己注射薬）	職員個々の徹底を図る。 また、実績、効果等を踏まえ必要に応じて改善を図る。		
		③児童生徒が安全に給食を喫食できるよう「食物アレルギー対応マニュアル」を必要に応じて見直す。 実施主体：学校教育課 【再掲 I -3-(1)-③】	職員個々の徹底を図る。また、実績、効果等を踏まえ必要に応じて改善を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
6 危機管理への対応	(1)大規模災害や新型コロナウイルス等により学校給食が提供できない場合に備え、各校に非常食を配備する。	①学校給食が提供できない事態に備え、非常食を備える。 対象：全小中学校			
		②市関係部署と学校が連携し、炊き出し献立の日等において非常食を提供する機会を設ける。 対象：13 小学校、4 中学校	・対象：13 小学校、3 中学校	・対象：8 小学校、6 中学校	・対象：9 小学校
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			

基本方針Ⅱ 本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食

指標	基準値		目標値		年度ごとの実績値				備考
	年度	基準値	年度	目標値	R5	R6	R7	R8	
指標 1 「給食が楽しい」と回答する児童生徒の割合	令和 4 年度	①児童 63% ②生徒 35%	令和 8 年度	①児童 80% 以上 ②生徒 50% 以上					「学校給食嗜好調査」における調査結果
指標 2 学校における食育活動への参加者数	令和 4 年度	①児童生徒：2,068 人 ②保護者：102 人	令和 8 年度	①児童生徒：全児童生徒数 ②保護者：150 人以上					「食育推進連携事業」実績調査による結果

実施計画（基本方針Ⅱ）

実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和５（２０２３）年度	令和６（２０２４）年度	令和７（２０２５）年度	令和８（２０２６）年度
１ 給食内容の充実 重点	(1)特色ある学校給食の実施 ・各地区で取り組んでいる学校給食の全市展開 ・献立や調理方法の工夫などにより、素材のおいしさを引き出すための工夫や、望ましい栄養量が満たされるおいしい給食の提供 ・季節や行事に合わせ地域の食文化を取り入れた給食 ・教育活動に合わせた学びの場の活動の実施	①各学校の状況にあわせて取組内容の充実・拡大を図る。 特色ある学校給食の実施回数： 月４回以上（毎週１回程度の実施） 対象：全小中学校 ・各地区で取り組んでいる特色ある学校給食の全市展開の検討及び実施 ・サンマルちゃん献立の募集及び提供（毎月１回） ・減塩献立の提供（毎月１回） ・大すき！喜多方の日献立の募集及び提供（毎月１回） ・日本列島味めぐり献立の提供（毎月１回）	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		

		・農業科の収穫物、給食等への使用（全小学校）			
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
2 食育の推進 重点	(1)食に関する正しい知識を身に付け、主体的に望ましい食習慣が形成できるよう、生産者、関係機関、団体等が連携して取り組む。	①食育推進連携事業（学校教育課、保健課、こども課）における各学校での食育活動の充実・拡大を図る。 対象：全小中学校、保護者	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
	(2)子どもたちの発育、発達に応じた望ましい食習慣の習得や栄養バランスに配慮した食生活に関する食育授業の実施	①学校における食育授業の実施 年間活動回数：80回以上 対象：全小中学校	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
3 食に関する実践力の向上	(1)学校給食を生きた教材として積極的に活用し、児童生徒が日常の食事に興味や関心をもち、食事の大切さや楽しさ、自己の健康管理に必要な力を養う給食を進める。	①各学校の状況にあわせて取組内容の充実・拡大を図る。 ・給食への関心を高めるため、児童生徒が考案した献立を給食で提供する。 【再掲 II-1-(1)-①】 ・児童生徒が自分でお弁当を作ることで、食への関心を高める「お弁当の日」の取組拡大（R4：7校→R5：10校） ・肥満傾向児を減らすため、栄養教諭らによる児童生徒、保護者への個別指導の充実 【再掲 II-2-(1)-①】	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		

4 地 域 産 業 との連携	(1)本市産漆を使用した汁椀 の使用などにより、「ふるさ ときたかた学校給食」への 親しみを感じてもらおうとと もに、伝統工芸である漆器 産業の振興と豊かな地域産 業への学びに繋げる。	①地元伝統工芸を身近に感じる漆 器汁椀の使用 対象：全小中学校			
		②漆器汁椀の使用について理解を 深めるため、市 HP による情報発信 を行う。 実施主体：学校教育課			
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			

基本方針Ⅲ 食べ物の大切さや生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食

指標	基準値		目標値		年度ごとの実績値				備考
	年度	基準値	年度	目標値	R5	R6	R7	R8	
指標 1 生産者・調理従事者等へ感謝している児童生徒の割合	令和 5 年度	①児童 77.4% ②生徒 85.8%	令和 8 年度	①児童 100% ②生徒 100%					令和 5 年度にアンケートを実施し、目標値を設定します。
指標 2 学校給食における食べ残しの重量（全調理施設合計）	令和 4 年度	23,292 kg	令和 8 年度	20,962kg (令和 4 年度比 10.0%の削減)					「学校給食残食量」調査による結果より

実施計画（基本方針Ⅲ）

実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5（2023）年度	令和 6（2024）年度	令和 7（2025）年度	令和 8（2026）年度
1 感謝の心の育成 重点	(1)学校と地域、家庭が連携し、調理従事者、生産者、納入業者など給食に関わる全ての人への感謝の心を育成する。	①児童生徒が、生産者や栄養教諭・学校栄養職員、調理員等と顔を合わせる給食試食会の実施 実施回数：年 1 回 対象：全小中学校 ②教育活動に合わせた学びの場の活動の実施 【再掲 II-1-(1)-①】	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		
		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
2 小学校農業科との連携 重点	(1)小学校農業科における地域とのふれあい、食物を育てる苦労や収穫の喜び、旬の味の体験、命の大切さへの出会い等、尊敬や感謝の念などの豊かな心の育成を図る。	①地域と連携した小学校農業科の実施 対象：全小学校 ②収穫祭の開催や農業科推進員との交流 対象：全小学校 ③小学校農業科作文コンクールの開催及び作品集の配布 実施主体：学校教育課	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		

		【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			
		①食品ロス削減強化月間（10月）における食品ロス削減に向けた取組の実施 対象：全小中学校 ②児童生徒の食べ残しの理由等の調査及び児童生徒の喫食状況に合わせた配缶調整 対象：全調理施設 ③学校における食品ロスの削減に向けた関係部署との連携の検討（学校教育課、市民生活課）	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。		
3食品ロスの削減に向けた教育の実践	(1)環境、飢餓、健康、生産・消費、資源などの課題に関するSDGsの取り組みの一環として、食育の視点を通して食品ロス削減に向けた教育に取り組む。	【実績】			
		【評価】			
		【次年度に向けた取組】			