

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

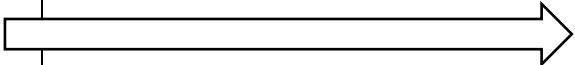
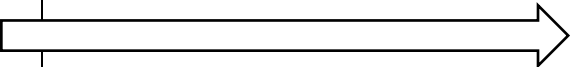
(計画期間 令和 5(2023)年度～令和 8 (2026)年度)

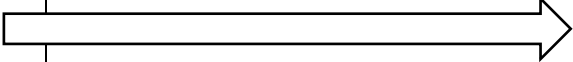
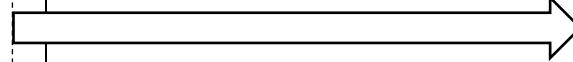
教育部 学校教育課

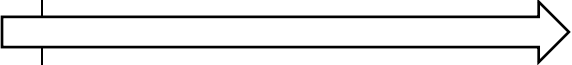
基本方針Ⅰ 本市産農産物の利用と安全・安心でおいしい給食

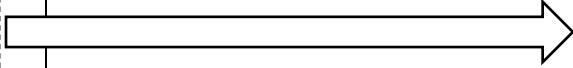
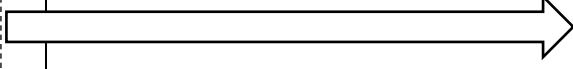
指標	基準値		目標値		年度ごとの実績値				備考
	年度	基準値	年度	目標値	R5	R6	R7	R8	
指標 1 地場産物の使用割合	令和 4 年度	①市産品活用率：50.9% ※ 県内第 1 位 ②県産品活用率：68.7% ※ 県内第 6 位	令和 8 年度	①市産品活用率：55%以上 ②県産品活用率：76%以上	①44.1% 県内第 2 位 ②67.2% 県内第 10 位				「地場産物活用状況調査」(福島県)における調査結果
指標 2 「みどりの食料システム戦略」を踏まえた学校給食生産者団体との連携強化	令和 4 年度	①学校給食生産者の会【喜多方・塩川地区】 ・有機質肥料を中心に、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 2 割以上を削減 ②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原則不使用 ・やむをえず利用の場合は調理場に報告 ③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できるだけ削減 ④JA 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 2 割以上を削減 ・ほぼ無農薬に近い内容で栽培	令和 8 年度	①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、6 割以上削減するよう努める。 ②まごころ野菜の会 現状維持 ③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、6 割以上削減するよう努める。 ④JA 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、6 割以上削減するよう努める。	農薬や肥料の使用量を 6 割以上減らしている人数 ① 農薬 17 人/17 人 肥料 6 人/17 人 ② 農薬 5 人/5 人 肥料 4 人/5 人 ③ 農薬 1 人/1 人 肥料 0 人/1 人 ④ 農薬 3 人/3 人 肥料 3 人/3 人 ※ 調査対象：玉ねぎ				
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	①85.0% ②80.8%				「学校給食嗜好調査」における調査結果

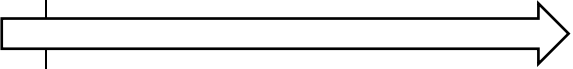
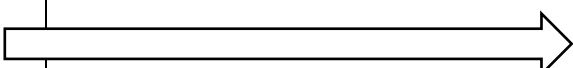
実施計画（基本方針Ⅰ）

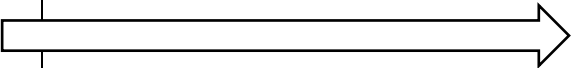
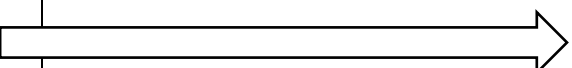
実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5（2023）年度	令和 6（2024）年度	令和 7（2025）年度	令和 8（2026）年度
1 地産地消の推進 重点	(1)本市産農産物の利用割合の向上を図る。	①生産者団体の長と栄養教諭、調理員等による「市産農産物活用推進打合せ会」の開催 開催時期：8月、3月 ・生産者、調理場の連携による市産品の積極的な活用 ・生産者団体の会員数増加に向けた検討	①生産者団体の長と栄養教諭、調理員等による「市産農産物活用推進打合せ会」の開催 開催時期：8月、3月 ・生産者、調理場の連携による市産品の積極的な活用 ・生産者団体の会員数増加に向けた検討 ・加工食品製造の検討	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】 第1回：令和5年9月6日 第2回：令和6年1月26日	【実績】 第1回：令和6年9月25日		
		【成果】 生産者側からは作付けや生育状況に関する説明、調理場側からは献立に合わせて納入する野菜の規格や種類等に対して要望を出し、地場産物の使用拡大を図った。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 野菜の加工食品製造を検討し、地場産物の使用期間の延長を図る。			
	(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	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： ・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。	
		【実績】 令和6年1月26日			

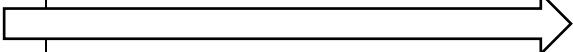
		【成果】 市産農産物活用推進打合せ会において、食品加工業者から商品開発について説明を受け、情報交換を行った。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 市内の食品加工業者と野菜の加工食品について検討を行う。			
		③生産者の顔などが見える取組の実施 対象：全小中学校 ・掲示物等による生産者及び地元産農産物の紹介 ・優良な取組事例の横展開	③生産者の顔などが見える取組の実施 対象：全小中学校 ・掲示物等による生産者及び地元産農産物の紹介 ・優良な取組事例の横展開	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。	
		【実績】 給食時間で生産者の紹介やランチルームで生産者の写真を掲示した。			
		【成果】 市内の野菜を使った給食であることや野菜を作った生産者を紹介できた。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 各学校での取組事例について情報収集を行う。			
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）	①各生産者団体における取組の確認	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。	

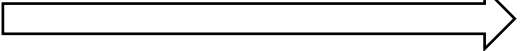
		【実績】 ①給食の運営委員会や推進会議の後、打合せ会において目標値について意見交換を行った。			
		【成果】 生産者団体の代表と意見交換を行い、目標値を設定した。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 各生産者団体から栽培管理日誌の提出を求め、栽培実態の把握を進める。			
		②各調理施設と生産者との意見交換会の開催 対象：全調理施設 開催時期：7月、3月 ・市産農産物の使用量増加に向けた栄養士、調理員及び生産者の意見交換	②各調理施設と生産者との意見交換会の開催 対象：全調理施設 開催時期：各施設で調整 ・市産農産物の使用量増加に向けた栄養士、調理員及び生産者の意見交換	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。	
		【実績】 各生産者団体と意見交換 ・喜多方調理場 1回（12/12） ・熱塩加納調理場 2回（7/13、3/6） ・山都給食センター 0回 ・高郷給食センター 3回（6/13、12/5、3/19）			
		【成果】 生産者と納める野菜の規格や品質等の情報等直接意見を交わすことができた。			
		【評価】 概ね実施			

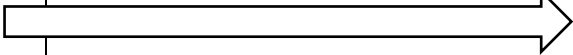
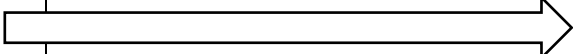
		【次年度に向けた取組】 各生産者団体と給食施設間の情報交換を定期的に行う。			
		③生産者団体が主催するほ場巡回指導会への参加 対象者：栄養士、調理員（全調理施設からの参加） 開催時期：7月 ・生産現場の理解を深めるためのほ場見学	③生産者団体が主催するほ場巡回指導会への参加 対象者：栄養士、調理員（全調理施設からの参加） 開催時期：7月 ・生産者団体合同で巡回指導会を開催し、農薬や化学合成肥料を低減した栽培の技術向上を図る。	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。	
		【実績】 令和5年8月1日 26名参加	【実績】 令和6年7月31日 28名参加		
		【成果】 生産者6名の圃場を見学し、生産者の作付けや生育の状況等を確認し、喜多方普及所職員より助言を受ける、会員間で意見交換を行う等を栽培について理解を深めた。	【成果】 学校給食生産者の会、まごころ野菜の会、山都給食野菜生産者の会員が参加し、他地区の生産者の作付けや生育の状況等を確認した。喜多方普及所職員に質問し、助言を受ける様子が見られ、栽培方法について理解を深めた。		
		【評価】 実施	【評価】 実施		
		【次年度に向けた取組】 生産者団体合同でほ場巡回指導会を行う。			
		(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生産者団体の長と栄養教諭、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】	④生産者団体の長と栄養教諭、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。	

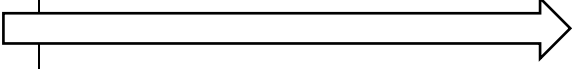
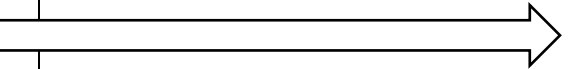
		【実績】 第1回：令和5年9月6日 第2回：令和6年1月26日	【実績】 第1回：令和6年9月25日		
		【成果】 農産物の使用実績を提示し、生産者の作付けの参考資料になった。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 生産者と栄養教諭、調理員等の定期的な話し合いを開催する。			
		⑤学校教育課と（公財）福島県学校給食会において、市内特別栽培米の導入拡大や搗精度変更に係る協議、検討を行う。 検討期間：10月～11月	⑤学校給食の米は、特別栽培米に統一して使用する。 有機米を学校給食で使用し、学校でチラシ等の配布を行い、有機農業への理解を深める機会にする。	前年度の実績、評価等を踏まえ、取組内容の充実・拡大を図る。	
		【実績】 令和5年6月26日	【実績】 令和6年4月より特別栽培米に統一した。		
		【成果】 学校給食会から市内特別栽培米の導入条件等が示され、その後協議を進め、令和6年度から市内特栽培米に切替えることにした。			
		【評価】 実施			
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	【次年度に向けた取組】 熱塩加納地区は特別栽培米「さゆり米」を継続して使用し、熱塩加納地区以外は特別栽培米「有機の里特栽培米」に切替える。			
		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）	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）	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。	

	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。	開催時期：８月	開催時期：８月		
		【実績】 令和５年８月２４日　２４名参加	【実績】 令和６年８月２２日　２４名参加		
		【成果】 栄養教諭等は研修会に参加し、調理の知識や技術、食育に関する知識等を学び、各業務に活かした。	【成果】 栄養教諭等は研修会に参加し、調理や有機農業に関する知識を学び、各業務に活かした。		
		【評価】 実施	【評価】 実施		
		【次年度に向けた取組】 研修会を継続し、専門知識や情報交換を行える場を確保する。			
		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）	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）	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。	
		【実績】 年１１回開催	【実績】 ６回開催（１０月まで）		
		【成果】 栄養士間で情報の交換や共有ができ、献立内容を充実させることができた。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 定期的に会議を開催する。			
		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	③調理員の正確な知識や技術を得るため、保健所と会津農林事務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。	
		【実績】 令和５年８月２４日　２４名参加	【実績】 令和６年８月２２日　２４名参加		

		【成果】 調理員は研修会に参加し、調理の知識を学び、喜多方市学校給食基本方針に理解を深める機会になった。	【成果】 衛生管理に加え、有機農業や有機栽培の基礎、オーガニックビレჯの施策について学び、化学肥料や農薬を減らした栽培は生産工程で手間がかかることから生産者の大変さに気付く参加者がいた		
		【評価】 実施	【評価】 実施		
		【次年度に向けた取組】 研修会を継続し、専門知識や情報交換を行える場を確保する。			
		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	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、各調理施設における取組の充実・拡大を図る。 	
		【実績】 耶麻地区研修会 8月8日 会津地区栄養士部会 7月28日 県栄養士部会 7月27日	【実績】 耶麻地区研修会 8月1日 会津地区栄養士部会 7月26日 県栄養士部会 7月30日		
		【成果】 栄養教諭等は研修会に参加し、調理の知識や技術、食育に関する知識等を学び、各業務に活かした。	【成果】 栄養教諭等は研修会に参加し、調理の知識や技術、食品や食育に関する知識等を学び、各業務に活かした。		
		【評価】 実施	【評価】 実施		
		【次年度に向けた取組】 研修会に参加を継続し、専門知識や食にまつわる情報を習得する。			

4 衛生管理 の充実	(1)「学校給食衛生管理基準」 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。	①個々の調理員の日々の衛生管理 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。	①個々の調理員の日々の衛生管理 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】 令和5年8月24日 24名参加	【実績】 令和6年8月22日 24名参加		
		【成果】 保健所職員から食中毒予防のポ イントなど衛生管理面の確認し、 理解を深める機会となった。	【成果】 保健所職員から食中毒予防のポ イントなど衛生管理面の確認し、 普段の作業内容を振り返る機会と なった。		
		【評価】 実施	【評価】 実施		
		【次年度に向けた取組】 学校給食に携わる職員が衛生管 理分野の知識や最新情報につい て、専門的立場の職員から説明を 受ける機会を確保し、日頃の問題 点を話し合う場として実施する。			

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	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】 135 名対応	【実績】 141 名対応（11 月 1 日時点）		
		【成果】 最新情報で管理を行った。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 対応希望者に年に 1 回調査を行い、最新情報を基に対応食を実施する。			
	(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）	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。	
		【実績】 エピペンを所持する 13 名分の関係書類を消防署に提出した。	【実績】 エピペンを所持する 12 名分の関係書類を消防署に提出した。		
		【成果】 エピペンを所持する 13 名の緊急時に備えることができた。			

		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 関係機関緊急時の対応に備えて、書類は最新情報に差替える。			
		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】	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】 見直しなし			
		【成果】 なし			
		【評価】 なし			
		【次年度に向けた取組】 必要に応じ見直す。			
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			
		【実績】 ①非常時での非常食の使用 1回（63食）			
		【成果】 塩川小学校のエレベーターが急に故障し、児童の一部に給食が提供できない事態となったが、非常食を提供できた。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 非常時に備え、必要になる非常食を備える。			

		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	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：8 小学校、7 中学校	・対象：8 小学校、6 中学校 ・対象：9 小学校	
		【実績】 3 月の震災の日に合わせて、13 小学校、4 中学校で非常食を使用した。	【実績】 9 月の防災の日に合わせて、8 小学校、7 中学校で非常食を使用した。		
		【成果】 計画的に回転備蓄を進めることができた。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 回転備蓄を計画的に実施しながら、非常食を入れ替える。			

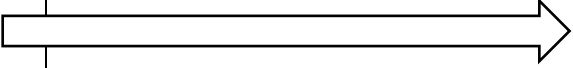
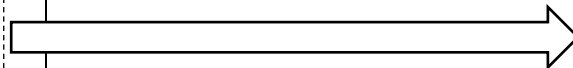
基本方針Ⅱ 本市の食文化の理解を深め、学ぶ場としての給食

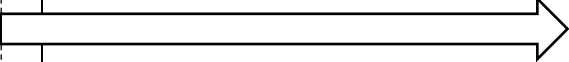
指標	基準値		目標値		年度ごとの実績値				備考
	年度	基準値	年度	目標値	R5	R6	R7	R8	
指標 1 「給食が楽しい」と回答する児童生徒の割合	令和 4 年度	①児童 63% ②生徒 35%	令和 8 年度	①児童 80%以上 ②生徒 50%以上	①67.4% ②65.9%				「学校給食嗜好調査」における調査結果
指標 2 学校における食育活動への参加者数	令和 4 年度	①児童生徒：2,068 人 ②保護者 ：102 人	令和 8 年度	①児童生徒：全児童生徒数 ②保護者 ：150 人以上	①3,251 人 ②215 人				「食育推進連携事業」実績調査による結果

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） ・農業科の収穫物、給食等への使用（全小学校）	①各学校の状況にあわせて取組内容の充実・拡大を図る。 ・からだが喜ぶ健康給食推進事業 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） ・農業科の収穫物、給食等への使用（全小学校）	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】 特色ある学校給食 ・サンマルちゃん献立は毎月実施し、給食施設毎に献立を募集し、給食に採用した。 ・大すき！喜多方の日献立は 78 点の応募があり、11 月から 2 月の間に 8 点を採用した。 ・日本列島味めぐり献立は、毎月地域を変えて実施した。 ・減塩献立は 1 食の食塩相当量が 2 g 以下の味付けで提供した。 ・小学校農業科で収穫物を使用した学校給食の提供を受けた学校は、熱塩小、加納小、会北中、堂島小、駒形小の 5 校だった。			
		【成果】 献立作成会議を開催し、栄養士間で共通の取組として検討することができた。 小学校農業科の収穫物を学校給食に提供した学校は、熱塩小、加納小、堂島小、駒形小の 4 校であった。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 献立作成会議で栄養教諭や学校栄養職員らが情報交換をし、給食の充実を図る。 農業科の収穫物を給食で使用できない課題を検討する。			

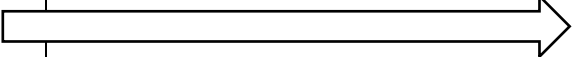
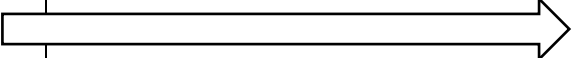
2食育の推進 重点	(1)食に関する正しい知識を身に付け、主体的に望ましい食習慣が形成できるよう、生産者、関係機関、団体等が連携して取り組む。	①食育推進連携事業（学校教育課、保健課、こども課）における各学校での食育活動の充実・拡大を図る。 対象：全小中学校、保護者	①食育推進連携事業（学校教育課、保健課、こども課）における各学校での食育活動の充実・拡大を図る。 対象：全小中学校、保護者	前年度の実績、評価等を踏まえ、各学校における取組の充実・拡大を図る。	
		【実績】 食育推進連携事業を活用し、食生活改善推進員が講師になり学校でこづゆやひし巻きを作り、小学校農業科の収穫物を使用して家庭科の授業で調理実習を行う学校があった。 給食では適塩をテーマに活動し、給食だより等で減塩のポイントを掲載した調理場があった。			
		【成果】 食育応援キャンペーン期間（10月）には、給食テーマを適塩として活動し、給食だより等で減塩ポイントを掲載した調理場があった。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 各校の実態に合わせた授業内容や希望日を集約し、栄養教諭らとの調整を行う。			
	(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	①学校における食育授業の実施 年間活動回数：100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】 129回			
		【成果】 各校の計画に基づき、栄養教諭らが授業や給食時間に食育活動に取り組んだ。			

		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 各校の実施日や内容の希望に合わせて実施できるように、栄養教諭らと連携して行う。			
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（R 4：7校→R 5：10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】	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 ・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。	
		【実績】 各校の取組内容の充実拡大 ・「サンマルちゃん献立」や「大すき！喜多方の日献立」において応募があった献立を給食に取入れた。 ・「お弁当の日」に取組んだ学校は、10校だった。（熱塩小、加納小、堂島小、塩川小、姥堂小、駒形小、高郷小、第二中、塩川中、高郷中） ・栄養士が肥満傾向児への個別指導に関わった学校は、松山小、慶徳小、堂島小の3校だった。（保護者9名、児童5名）			

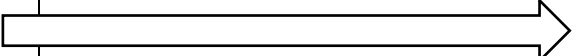
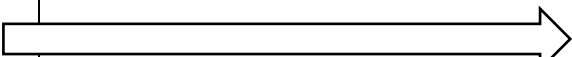
基本方針Ⅲ 食べ物の大切さや生産者・調理従事者等への感謝の念を養う給食

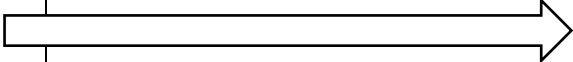
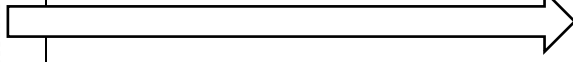
指標	基準値		目標値		年度ごとの実績値				備考
	年度	基準値	年度	目標値	R5	R6	R7	R8	
指標 1 生産者・調理従事者等へ感謝している児童生徒の割合	令和 5 年度	①児童 77.4% ②生徒 85.8%	令和 8 年度	①児童 100% ②生徒 100%	①77.4% ②85.8%				令和 5 年度にアンケートを実施し、目標値を設定します。
指標 2 学校給食における食べ残しの重量（全調理施設合計）	令和 4 年度	23,292 kg	令和 8 年度	20,962kg (令和 4 年度比 10.0%の削減)	23,574 kg (282 kg 増)				「学校給食残食量」調査による結果より

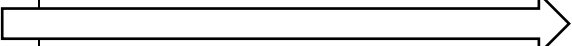
実施計画（基本方針Ⅲ）

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	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	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】 未実施			
		【成果】 なし			
		【評価】 未実施			
		【次年度に向けた取組】 教育委員会が主催し、生産者を交えた試食会を開催する。			
		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】	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】 30 時間程度の小学校農業科を開催した。そのまとめとして、作文コンクールを実施し、その応募児童数は 1,594 名（在籍 1,608 名）、提出率が 99% で、多くの児童が参加した。			
		【成果】 各校各学年が米や野菜など支援員の協力を得て栽培できた。 作文コンクールに向けた制作の際、活動を振り返り、支援員や生産者に対して感謝の心をもった児童がいた。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 継続			
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	①地域と連携した小学校農業科の実施 対象：全小学校	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】 小学校農業科支援員 108 名からの支援や指導助言を受け、各校各学年で農作業の実体験活動を展開した。			
		【成果】 農業科の活動から、栽培に失敗し生産者の苦労がわかった、支援員の助言どおりに作業したら上手にできた、手作業を経験し昔の人の苦労が分かった等児童に気づきがあった。			
		【評価】 実施			

		【次年度に向けた取組】 農業科支援員の交流会や農業科研究会を行い、いただいた意見を次年度に活かし充実した活動を行う。			
		②収穫祭の開催や農業科支援員との交流 対象：全小学校	②収穫祭の開催や農業科支援員との交流 対象：全小学校	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】 農業科支援員を収穫祭に招待して一緒に会食したり、感謝状を手渡したりした。収穫物を使った調理実習では食生活改善推進員に教わりながら調理を行った。			
		【成果】 収穫祭の準備を協力して行えたこと、作物作りを支えた支援員に感謝しながら一緒に食べたこと、支援員に感謝状を準備し感謝の気持ちを伝えることができた等児童の成長が見られた。			
		【評価】 実施			
		③小学校農業科作文コンクールの開催及び作品集の配付 実施主体：学校教育課	③小学校農業科作文コンクールの開催及び作品集の配付 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】 作文コンクールを実施し、作品集には入選した児童28点の作文を掲載し、農業科支援員等関係者や関係機関に配付した。			

		【成果】 作文コンクールには多くの児童が応募し、作品集は支援員や関係機関に配付し、活動の成果を共有できた。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 農業科支援員の交流会や農業科研究会を行い、いただいた意見を次年度に活かし充実した活動を行う。			
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。	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	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	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】 喜多方調理場の給食だよりや食育だよりにSDGsの内容を掲載し、なるべく食べ残さないように周知した。			
		【成果】 市全体で実施するまでの調整ができず、効果的な実施に結びつかなかった。			
		【評価】 一部で実施			
		【次年度に向けた取組】 学校給食の食べ残しの削減に向けて取組内容の研究を行う。			
		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	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	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】 嗜好等調査を実施し、食べ残しについて理由を調査した。 教室毎の喫食状況に合わせた配缶調整を行った。			
		【成果】 次年度からの食べ残し削減に向けてアンケート等を実施した結果、給食を残す理由は、嫌い、苦手な物が最も多く、次に給食の量が多い、給食時間が短いという実態が明らかになり、手立ての構築の糸口となった。			
		【評価】 実施			
		【次年度に向けた取組】 児童生徒の食べ残しの理由等の調査を行う。 児童生徒の喫食状況に合わせた配缶調整を行う。			
		③学校における食品ロスの削減に向けた関係課等との連携の検討（市民生活課等）	③学校における食品ロスの削減に向けた関係課等との連携の検討（市民生活課等）	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】 強化月間の取組に向け、市民生活課より食品ロスに関する情報を受けた。			
		【成果】 担当課と協議する体制を築くことができた。			
		【評価】 情報提供を受けた。			
		【次年度に向けた取組】 学校給食で実施できる優良事例の調査や検討を行う。			