

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	①45.8% 県内第 2 位 ②71.0% 県内第 6 位	①44.8% 県内第〇位 ②71% 県内第〇位		「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	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 16 人/16 人 肥料 2 人/16 人 ② 農薬 7 人/7 人 肥料 6 人/7 人 ③ 農薬 1 人/1 人 肥料 1 人/1 人 ④ 農薬 1 人/1 人 肥料 1 人/1 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%	①87.4% ②79.0%			「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）

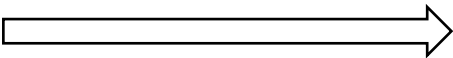
実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5（2023）年度	令和 6（2024）年度	令和 7（2025）年度	令和 8（2026）年度
1 地産地消の推進 <div>重点</div>	(1)本市産農産物の利用割合の向上を図る。	①生産者団体の長と栄養教諭、調理員等による「市産農産物活用推進打合せ会」の開催 開催時期：8月、3月 ・生産者、調理場の連携による市産品の積極的な活用 ・生産者団体の会員数増加に向けた検討	①生産者団体の長と栄養教諭、調理員等による「市産農産物活用推進打合せ会」の開催 開催時期：8月、3月 ・生産者、調理場の連携による市産品の積極的な活用 ・生産者団体の会員数増加に向けた検討 ・加工食品製造の検討	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 ・市産農産物の使用期間延長に向けた冷凍食品の試作及び検討	<div>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。</div> <div></div>
		【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 第2回：令和7年2月17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。	【成果】 冷凍食品製造に向け、生産者側、調理場側の意見を検討しながら、野菜の収穫から調理場への納品までの流れを整理した。 学校給食に合わせた野菜栽培は難しく、生産者と調理場との間で情報交換しながら、使える野菜を増やすことを申し合わせた。		
		【評価】 市産農産物の使用量等拡大をテーマに互いの現状など意見を交わし、理解を深める機会となった。	【評価】 生産者側と調理場側それぞれの意見を踏まえ、冷凍食品試作に向け進めることができた。		
		【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。	【次年度に向けた取組】 野菜の冷凍食品を試作し、試作への意見交換を行い、給食で使用しやすい規格を検討する。地場産物の使用期間の延長を図る。		

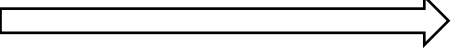
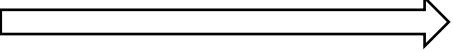
実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5 （2023）年度	令和 6 （2024）年度	令和 7 （2025）年度	令和 8 （2026）年度
	(2)市内の流通・販売事業者と連携し、市産、県産農産物の積極的な活用を図る。	②市内の青果、食肉等流通・販売業者を交えた「地産地消意見交換会」の開催 開催時期：10 月 ・市及び県産品の利用拡大に関する意見交換	②市内の青果、食肉等流通・販売業者を交えた「地産地消意見交換会」の開催 開催時期：12 月 ・市及び県産品の利用拡大に関する意見交換	②市内の青果、食肉等流通・販売業者を交えた「地産地消意見交換会」の開催 開催時期：随時 ・冷凍食品の給食使用への検討	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】 令和 6 年 1 月 26 日	【実績】 令和 7 年 1 月 8 日		
		【成果】 市産農産物の使用量等の拡大に向け、加工食品の導入による可能性が感じられた。	【成果】 食品加工業者と冷凍食品の商品開発について生産者と調理員の意見を踏まえた調整を行い、試作への検討を行った。		
		【評価】 市内食品加工業者の商品開発の実績について、生産者と調理場の関係者間で情報共有を図ることができた。	【評価】 食品加工業者と冷凍食品の試作に向けた課題の整理ができた。		
		【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。	【次年度に向けた取組】 市内食品加工業者において市産野菜の冷凍食品を試作し、給食への使用について検討する。		
		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	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 ・生産者を招いた試食会 ・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 ・学校への生産者情報の発信 ・生産者を招いた試食会 ・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。 

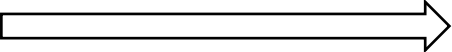
実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5 （2023）年度	令和 6 （2024）年度	令和 7 （2025）年度	令和 8 （2026）年度
		【実績】 給食時間で生産者の紹介やランチルームで生産者の写真を掲示した。生産者を交えた試食会を開催した学校は、加納小と会北中の 2 校だった。	【実績】 給食時間の放送で生産者の紹介や生産者の写真を掲示した。生産者を交えた試食会を開催した学校は熱塩小、加納小、堂島小、高郷小と会北中の 5 校だった。	【実績】 会北中、駒形小、上三宮小において、生産者を交えた試食会を実施した。喫食中に児童生徒からメニューに使った野菜等の紹介を行った。	
		【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。	【成果】 市内の野菜を使った給食や野菜を作った生産者を紹介できた。	【成果】 給食に提供される野菜等の生産者の顔や名前を児童生徒に紹介することで、食材への関心や生産者への理解を深め、食に対する感謝の気持ちを育むことができた。	
		【評価】 学校では、給食時間に給食で使 用した生産者の紹介を行ったり、 掲示物でお知らせしている。	【評価】 各校において、給食時間に学校 給食に野菜を納める生産者との交 流が定着している。	【評価】	
		【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。	【次年度に向けた取組】 生産者の情報を更新しながら学 校へ情報発信を行う。	【次年度に向けた取組】	
2 安全・安心 な食材の提供 <div>重点</div>	(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 ・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。	①各生産者団体における取組の確 認 ・化学肥料の使用低減について、 専門家による研修会を実施す る。	<div>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。</div> <div></div>
		【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。	【実績】 ①各生産者団体の会員から栽培管 理日誌の提出を求め、栽培状況の 確認を行った。		
		【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。	【成果】 生産者の中で農薬を使用しない 割合は高いが、肥料の使用方法は 様々であることがわかった。		

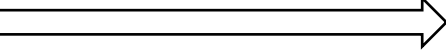

実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5 （2023）年度	令和 6 （2024）年度	令和 7 （2025）年度	令和 8 （2026）年度
		【評価】 ・実施計画の基本方針Ⅰ、指標Ⅱの目標値を設定した。 ・各生産者の栽培管理日誌を確認して実態を把握した。	【評価】 学校給食に納められる野菜は、農薬の不使用が定着してきている。化学合成肥料の使用方法に課題がある。		
		【次年度に向けた取組】 各生産者団体から栽培管理日誌の提出を求め、栽培実態の把握を進める。	【次年度に向けた取組】 生産者毎に栽培方法は異なり、特に化学肥料の使用量はバラツキがあることから専門家の指導を受ける機会を検討する。		
		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	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、規格や納品時期について栄養士、調理員及び生産者との意見交換を実施する。	<div> 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。 </div>
		【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）	【実績】 各生産者団体と意見交換 ・喜多方調理場 2回（8/20、12/26） ・熱塩加納調理場 2回（6/20、3/12） ・山都給食センター 1回（6/24） ・高郷給食センター 2回（7/9、12/4）	【実績】 各生産者団体と意見交換 ・喜多方調理場 2回（4/10、8/18） ・熱塩加納調理場 1回（6/19） ・山都給食センター 1回（8/22）	
		【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。	【成果】 生産者と納める野菜の規格や品質、納品時期の予定等互いの意見を交わすことができた。		
		【評価】 調理場毎に開催頻度は異なる	【評価】 生産者との意見交換により市農		




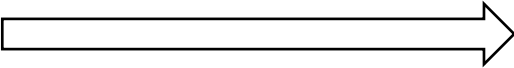
実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5 （2023）年度	令和 6 （2024）年度	令和 7 （2025）年度	令和 8 （2026）年度
		が、概ね実施した。	産物の使用量増に向けた取組みができた。		
		【次年度に向けた取組】 各生産者団体と給食施設間の情報交換を定期的に行う。	【次年度に向けた取組】 各生産者団体と給食施設間の情報交換を定期的に行う。		
		③生産者団体が主催するほ場巡回指導会への参加 対象者：栄養士、調理員（全調理施設からの参加） 開催時期：7月 ・生産現場の理解を深めるためのほ場見学	③生産者団体が主催するほ場巡回指導会への参加 対象者：栄養士、調理員（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。	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、高温少雨による作物の育成状況や提供可能な作物の品種等の情報交換を行う。	
		【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	【実績】 令和 7 年 7 月 30 日 25 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。	【成果】 他地区の会員が参加する中で、いずれの地区においても例年より高温少雨となり、生育不良であることなど、生産者の生の声を聴くことができ、提供可能な作物などの情報交換が図れた。	
		【評価】 計画通りに関係者に周知して実施した。	【評価】 昨年より多くの参加者が増え、農薬等の低減について生産者間の情報交換ができた。	【評価】 昨年度から参加者は減少しているものの、生産者の苦勞を感じることができた。	
		【次年度に向けた取組】 生産者団体合同では場巡回指導会を行う。	【次年度に向けた取組】 引き続き、生産者団体合同では場巡回指導会を企画する。	【次年度に向けた取組】 引き続き、生産者団体合同でのほ場巡回指導会を実施し、生産者同士の交流の機会を提供する。	
	(2)生産者と連携した食材の	④生産者団体の長と栄養教諭、調	④生産者団体の長と栄養教諭、調	④生産者団体の長と栄養教諭、調	



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
	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。	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】	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】	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 ・市産農産物の使用期間延長に向けた冷凍食品の試作及び検討。 【再掲 I-1-(1)-①】	
		【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 第2回：令和7年2月17日		
		【成果】 農産物の使用実績を提示し、生産者の作付け時期の参考資料になった。	【成果】 ・農産物の使用実績を提示し、生産者の取組状況を把握した。 ・市産農産物活用の拡大を図るため、冷凍食品の商品化に向け、関係者間で具体的な話ができる。		
		【評価】 生産者が求める農産物の使用実績の資料を提供し、農産物の使用期間の延伸に向け、活用いただいた。	【評価】 食品加工業者と生産者の間で冷凍食品の試作について、話を進めることができた。		
		【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。	【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し、情報交換や課題解決への検討を行う。		
		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利用し、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	⑤学校給食の米は、特別栽培米を使用する。 ・有機米を学校給食で使用する取組について、献立表や給食だより等に掲載し、有機農業への理解を	


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
			る。	深める取組を行う。 ・令和 8 年度以降の有機米を使用した学校給食の提供について、検討する。	
		【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 裁米に切換えることにした。	【成果】 学校給食で使用する米は、市産特別栽培米で統一することができた。 また、期間限定で市産有機米を給食で提供できた。		
		【評価】 市内特別栽培米の統一に向けて話をまとめることができた。	【評価】 計画どおりに実施でき、特別栽培米と有機米の理解を深めることができた。		
		【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「有機の里特裁米」に切替える。	【次年度に向けた取組】 市産有機米の学校給食提供の取組が継続するよう関係者や関係機関と調整を行う。		
3 人材育成 <div>重点</div>	(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	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	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） ・質の高い給食を提供するため意見交換を実施する。 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	【実績】 令和 7 年 8 月 21 日 23 名参加	
		【成果】 栄養教諭等は研修会に参加し、調理の知識、食育に関する知識等	【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	【成果】 栄養教諭等は研修会に参加し、衛生管理や減塩の進め方について	

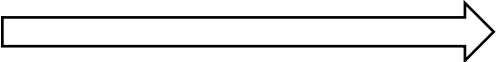
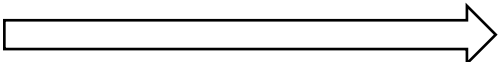
実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5 （2023）年度	令和 6 （2024）年度	令和 7 （2025）年度	令和 8 （2026）年度
		を学び、各業務に活かした。	び、各業務に活かした。	学んだ。	
		【評価】 栄養教諭等にとって、研修会が給食に関する知識の理解を深めることができた。	【評価】 栄養教諭等にとって、研修会が給食に関する知識の理解を深めることができた。	【評価】 研修会により給食に関する知識の理解を深め、研修会の中で意見交換を実施できた。	
		【次年度に向けた取組】 研修会を継続し、専門知識や情報交換が行える場を確保する。	【次年度に向けた取組】 研修会を継続し、専門知識や情報交換が行える場を確保する。	【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が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）	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）	
		【実績】 年 11 回開催	【実績】 年 11 回開催		
		【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。	【成果】 定期的な開催で、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】 栄養士の話し合いにより、市全体で取組む献立は統一して実施した。	【評価】 栄養士間での話し合いにより、質の高い給食を提供できた。		
		【次年度に向けた取組】 定期的に会議を開催する。	【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	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） ・衛生管理の向上に向けた研修会の開催 開催時期：8月	<div> 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。  </div>
		【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	【実績】 令和 7 年 8 月 21 日 23 名参加	

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
		【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、オーガニックビレッジ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。	【成果】 衛生管理では、細菌毎の食中毒予防の対策について再認識することができた。減塩は段階的に減らすことで気付かずにおいしく減塩になることを学んだ参加者がいた。	
		【評価】 喜多方市学校給食基本方針を調理従事者に説明し、給食について共有化を図った。	【評価】 有機農業に係る意識を高められた。	【評価】 給食再開を前に衛生管理の意識を高められた。	
		【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。	【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。	【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	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	【実績】 耶麻地区研修会 8月1日 会津地区栄養士部会 7月25日 県栄養士部会 7月29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。	【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】	【評価】	【評価】	

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
		栄養教諭等は各研修会に参加し、自己研鑽を行った。	各研修会により、自己研鑽が図れた。	各研修会により、自己研鑽が図れた。	
		【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。	【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。	【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。	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。	
		【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	【実績】 令和 7 年 8 月 21 日 23 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。	【成果】 参加者は、保健所職員との質疑応答で日頃の作業で疑問に思うことへの対策が分かり、理解を深めることができた。	
		【評価】 研修会を通して、栄養教諭等は	【評価】 衛生管理業務に係る再点検を行	【評価】 食中毒予防等衛生管理業務を中	

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
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。	衛生管理業務を振り返ることができた。	うことができた。	心に再点検を行うことができた。	
		【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。	【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。	【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。	
		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	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、在校生の最新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	<div>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。</div> 
		【実績】 135 名対応	【実績】 144 名対応		
		【成果】 情報を更新し、最新情報で管理を行った。	【成果】 情報を更新し、最新情報で管理を行った。		
		【評価】 マニュアルに沿って、児童生徒の最新情報で対応を行った。	【評価】 マニュアルに沿って、児童生徒の最新情報で対応を行うことができた。		
		【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。	【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、喜多方消防署がエビペン（※）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。	②学校教育課、各学校、喜多方消防署がエビペン（※）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。	②学校教育課、各学校、喜多方消防署がエビペン（※）所持児童生徒の最新の情報を共有し、緊急時に備えた対応を図る。	<div>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。</div> 

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
		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）	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）	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）	
		【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。	【成果】 エピペンを所持する 12 名の緊急時に備えることができた。		
		【評価】 緊急時に備え、消防署と該当する児童生徒の情報共有を行った。	【評価】 緊急時に備え、消防署と該当する児童生徒の情報共有を図ることができた。		
		【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。	【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	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	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	<div>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。</div> 
		【実績】 見直しなし	【実績】 見直しなし		
		【成果】 現状維持	【成果】 現状維持		
		【評価】 マニュアルの変更はなく、現行通りに対応した。	【評価】 現行マニュアルにより、正しく行うことができた。		

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
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。				
		【次年度に向けた取組】 必要に応じ見直す。	【次年度に向けた取組】 必要に応じ見直す。		
		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	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	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）	【実績】 ①非常時での非常食の使用 なし。学校給食が提供できない事態は起きなかった。	【実績】 ①非常時での非常食の使用 漏水や給湯機器の故障により使用（山都センター、高郷センター）	
		【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。	【成果】 非常時で使用する機会はなし。	【成果】 非常食を提供すること調理が困難な状況において対処できた。	
		【評価】 給食の一部提供できない事態に、初めて非常食を使用して対応できた。	【評価】 災害に備え備蓄することができた。	【評価】 非常時に対応するため、計画的な備蓄の必要性を感じた。	
		【次年度に向けた取組】 非常時に備え、非常食を備える。	【次年度に向けた取組】 非常時に備え、非常食を備える。	【次年度に向けた取組】 非常時に備え、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 ※ 対象校：輪番制とする。	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：8 小学校、7 中学校 ※ 対象校：輪番制とする。	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、3 中学校 ※ 対象校：輪番制とする。	
		【実績】 3 月の震災の日に合わせ、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、8 小学校、7 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、10 小学校、2 中学校で非常食を使用した。（一小、二小、三小、慶徳小、豊川小、関柴小、上三宮小、駒形小、塩川小、高郷小、山都中、高郷中）	
		【成果】	【成果】	【成果】	

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
		計画的に回転備蓄を進めることができた。	前回の反省から、実施時期を変更して回転備蓄を進めることができた。	計画的な回転備蓄を進めることができた。	
		【評価】 非常食は、計画通りに給食で提供した。	【評価】 災害時の非常食に対する意識付けができた。	【評価】	
		【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。 3月に実施したため、非常食が冷たくて食べにくいと意見があったことから、実施時期を検討する。	【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。	【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％	①75.1％ ②58.7％			「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	①3,231 人 ②269 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 <div>重点</div>	(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	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	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	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	<div>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。</div>

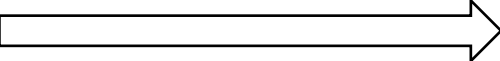
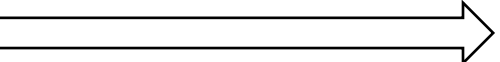


実施項目	取組内容	年度別計画			
		令和 5 （2023）年度	令和 6 （2024）年度	令和 7 （2025）年度	令和 8 （2026）年度
	<p>などにより、素材のおいしさを引き出すための工夫や、望ましい栄養量が満たされるおいしい給食の提供</p> <p>・季節や行事に合わせて地域の食文化を取り入れた給食</p> <p>・教育活動に合わせた学びの場の活動の実施</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・各地区で取り組んでいる特色ある学校給食の全市展開の検討及び実施 ・サンマルちゃん献立の募集及び提供（毎月 1 回） ・減塩献立の提供（毎月 1 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（小学校） 	<p>施）</p> <p>対象：全小中学校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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（小学校） 	<p>施）</p> <p>対象：全小中学校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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） ・農業科での収穫物の給食等への使用（小学校）、課題の検討 	
		<p>【実績】</p> <p>特色ある学校給食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<p>【実績】</p> <p>特色ある学校給食</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 134 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、堂島小、山都小、会北中、山都中の 6 校だった。 		
		<p>【成果】</p> <p>献立作成会議を開催し、栄養士</p>	<p>【成果】</p> <p>献立作成会議を開催し、栄養士</p>		

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
		間で特色のある学校給食は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。	間で特色のある学校給食は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、加納小、堂島小、山都小の 3 校であった。		
		【評価】 特色のある学校給食は、毎月給食で提供した。 小学校農業科の収穫物を使った学校給食は一部の学校で提供できた。	【評価】 子どもたちの応募に応じた特色のある学校給食の提供が図れた。 小学校農業科の収穫物を使った学校給食は一部の学校で提供できた。		
		【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。	【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 <div>重点</div>	(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	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	<div>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。</div> <div></div>
		【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	【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継続して行うことができた。		

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
(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		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。	【成果】 郷土料理や農業科の収穫物を使用した調理実習の体験をとおして、食文化や食への理解を深めた。		
		【評価】 ・食育活動は各校の計画に基づいて行われた。 ・減塩献立の提供に合わせて、周知しながら取組んだ。	【評価】 計画に基づき食育活動を実施できた。		
		【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。	【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。		
		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	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 ・実施内容の共有と充実を図る。	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	【実績】 126 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組んだ。	【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組んだ。		
		【評価】 食育授業は、各校の計画に合わせて実施された。	【評価】 各校の計画どおりに実施できた。		
		【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。	【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、栄養教諭らと実施内容を共有して充実を図る。		

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
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	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	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	<div> 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。  </div>
		【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）	【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、13 校だった。（第二小、上三宮小、第三小、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、塩川小の 4 校だった。（保護者 9 名、児童 4 名）		
		【成果】 給食の献立や弁当作りをとおして食への興味や関心を高める取組	【成果】 給食の献立や弁当作りの取組が広がり、食への興味や関心を高め		

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
		を行うことができた。	る取組が充実した。		
		【評価】 ・お弁当の日の取組は、実施する学校が増加している。 ・肥満傾向児への個別指導に、栄養士を活用する学校は一部である。	【評価】 ・お弁当の日の取組は、実施する学校が増加した。 ・肥満傾向児への個別指導は、養護教諭を中心に進める学校が大半で、栄養士が関わる学校は固定化している。		
		【次年度に向けた取組】 「お弁当づくり」に向けて事前授業を行う等、取組もうとする学校への支援を行う。	【次年度に向けた取組】 引き続き、「お弁当づくり」に向けて事前授業を行う等、取組む学校への支援を行い、拡大に取組む。		
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	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	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	
		【実績】 全小中学校の給食で使用	【実績】 全小中学校の給食で使用		
		【成果】 学校給食で漆器を継続して使用することができた。	【成果】 学校給食で漆器を継続して使用することができた。		
		【評価】 漆器汁椀は必要数を確保し、継続して使用した。	【評価】 漆器汁椀は必要数を確保し、継続して使用することができた。		
		【次年度に向けた取組】 漆器椀の入替や塗替えをして、使用を継続する。	【次年度に向けた取組】 漆器椀の入替や塗替えをして、使用を継続する。		
		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	②漆器汁椀の使用について理解を深めるため、市 HP 等による情報発信を行う。 実施主体：学校教育課	②漆器汁椀の使用について、市 HP 等による情報発信を行うとともに、給食試食会や給食指導により、理解を深める。	

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
				実施主体：学校教育課	
		【実績】 未実施	【実績】 漆器汁椀について、インスタグラムで情報を 1 回発信した。		
		【成果】 なし	【成果】 インスタグラムでの発信を行った。		
		【評価】 未実施	【評価】 地元伝統工芸である漆器汁椀の情報を更に発信していく必要がある。		
		【次年度に向けた取組】 市 HP や Instagram 等で情報発信を行う。	【次年度に向けた取組】 給食時間や給食試食会の場で漆器使用の周知を行う。引き続き、市 HP やインスタグラム等での情報発信を行う。		

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%	①92.7% ②91.7%			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 児童生徒 1 人当たり 7.2 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） 7.4 kg / 人	22,555kg （1,019kg 減） 7.3 kg / 人			「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 <div>重点</div>	(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	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 回程度 対象：全小中学校 ・児童生徒と栄養教諭等の試食会の実施	<div>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。</div> <div>➡</div>
		【実績】 【生産者】 加納小、会北中の 2 校 【再掲 I - 1 -(1)-③】 【栄養教諭等】 松山小、高郷小の 2 校	【実績】 【生産者】 熱塩小、加納小、堂島小、山都小、高郷小、会北中の 6 校 【再掲 I - 1 -(1)-③】 【栄養教諭等】 熊倉小、豊川小、慶徳小、高郷小の 4 校		
		【成果】 試食会を行う学校が出てきたが、保護者のみを対象とした内容が多く、生産者や栄養教諭等の試食会を行った学校は少ない。	【成果】 学校で生産者を招いた試食会を通し、児童が生産者に直接感謝を伝える場面を設定できた。生産者は児童と接することで、次年の裁		


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
			培への意欲を育むことができた。		
		【評価】 保護者対象の給食試食会を再開する学校があり、徐々に生産者を招いた試食会を開催する環境が整ってきた。	【評価】 児童生徒が、生産者や栄養教諭等と顔を合わせる給食試食会に取組む学校がみられるようになった。		
		【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。	【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企画し、引き続き開催する。 栄養教諭等との試食会は、主に給食指導の時間であるため、企画を検討して開催する。		
		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】	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。	【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 1,345 名（在籍 1,368 名）、提出率が 98.3% 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。	【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。 作品集からは、農業科の活動をとおり、支援員や生産者、作物、食事作りをしてくれる家族に対して感謝の気持ちをもった児童がみられた。		
		【評価】 全小学校で農業科に取組み、多	【評価】 全小学校で農業科に取組み、多		



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
2 小学校農業科との連携 <div>重点</div>	(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。	くの児童が作文を提出した。	くの児童が作文を提出した。		
		【次年度に向けた取組】 継続	【次年度に向けた取組】 継続		
		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	①地域と連携した小学校農業科の実施 対象：全小学校 ・支援者との交流 ・農業科研究会の実施	<div>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。</div> <div></div>
		【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。	【実績】 小学校農業科支援員 104 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。	【成果】 農業科の時間以外に支援員の除草や水の管理のおかげで豊作になったこと、栽培に失敗し支援員からかけられた言葉が心に残り、頑張っても出来ないことはあると知った、支援員の優しい指導で野菜作りの楽しさを知った等児童に気づきや変化がみられた。		
		【評価】 活動を通して、児童が作物を栽培する苦労等を感じ、気づきを得ている。	【評価】 農業科での支援員との関わりが、児童の学びに繋がっている。		
		【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。	【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	②収穫祭の開催や農業科支援員と	②収穫祭の開催や農業科支援員と	<div>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。</div> <div></div>

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
		の交流 対象：全小学校	の交流 対象：全小学校	の交流 対象：全小学校	
		【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。	【実績】 農業科支援員を収穫祭に招待して一緒に会食し、感謝の気持ちを伝え、感謝状を手渡しした。収穫物を使った調理実習では料理や調理方法を調べてから行った学校がある。		
		【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。	【成果】 支援員との会話の中から作物の大切さに気付きが得られた、農作業を体験して農家の苦労が分かった、収穫祭の場で感謝状を渡す等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】 農業科の活動や収穫祭を通して、支援員や作物、同級生に対して児童が感謝の気持ちを表すことができていた。	【評価】 農業科の活動や収穫祭を通して、支援員や作物に対して児童が感謝の気持ちを表すことができていた。		
		【次年度に向けた取組】 自ら生産した作物を収穫し食べることの喜びや支援員への感謝を深めることができるよう来年度も実施していく。	【次年度に向けた取組】 自ら生産した作物を収穫し食べることの喜びや支援員への感謝を深めることができるよう来年度も実施していく。		
		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	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 ・作文を通して農業科の成果を検証する。	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	【実績】 作文コンクールを実施し、作品		

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
		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。	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。	【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】 支援員や関係者に作品集を配付し、令和 5 年度の活動を共有した。	【評価】 支援員や関係者に作品集を配付し、令和 6 年度の活動を共有した。		
		【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。	【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 S D G s 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	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 ・ 市全体での取組を推進する。	<div>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。</div> 
		【実績】 喜多方調理場の給食だよりや食育だよりに S D G s の内容を掲載し、なるべく食べ残さないように周知した。	【実績】 強化月間に合わせ、給食だよりや食育だよりにより食品ロスについてクイズ形式で掲載し、各自ができることを周知した。		
		【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。	【成果】 取組む施設は増えてきているが、一部であり、市全体で実施するまでには至っていない。		
		【評価】 1 施設のみの実施であった。	【評価】 全体的な取組ができていない。		

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
		【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。	【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全施設で取組の共有を図る。		
		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	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 ・先行事例や優良事例の共有	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。	【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。調査結果より、給食を「いつも残す」の割合は 14.4％で前年度比 1.9 ポイント減。「ときどき残す」の割合は 40.7％で前年度比 1.6 ポイント増であった。 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。	【成果】 給食の食べ残しについて、いつも給食を残す児童生徒が減ったことが分かった。 残す理由に挙げられる給食の量について、調査で「多い」の回答は 24.0％で前年度比 5.8 ポイント減であり、児童生徒に合った食事量の調整が進んだ。		
		【評価】 児童生徒が食べ残す理由を把握し、食品ロス対策の資料となった。	【評価】 ・アンケート結果から児童生徒の食べ残しの実態に改善がみられる。 ・喫食状況に合わせた配缶調整等が機能してきている。		

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
		【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。	【次年度に向けた取組】 児童生徒の喫食状況に合わせた配缶調整を行う。 食品ロスに向けた取組について、調理従事者間で先行事例を共有する。		
		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）	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） ・優良事例の調査検討	<div> 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。  </div>
		【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。	【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。食べ残しの処理に関する情報共有を図った。		
		【成果】 情報提供の内容は、家庭や飲食店向きの情報で、学校給食で活用できる情報はなかった。	【成果】 食べ残しの処理方法について、他市の情報を市民生活課と共有できた。		
		【評価】 情報提供があった食品ロス削減について、栄養士と共有した。	【評価】 食品ロス削減について、学校給食に活用できる取組事例は少ない。		
		【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。	【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。		