

# 令和2年度

## 福岡市立学校給食センター運営委員会

【 議 題 】	ページ
1 学校給食事業の概要と実施状況について	・・・ 1
2 令和3年度学校給食センター事業計画（案）について	・・・ 9
【 報 告 】	
新型コロナウイルス感染拡大防止に関する給食運営の対応状況 や課題への取り組み状況等について	・・・ 13
【 委員名簿 】	・・・ 別添

# 議題1 学校給食事業の概要と実施状況について

## 1 給食実施体制

### (1) 共同調理場の位置づけ

「地方公共団体は、法律で定めるところにより、学校、図書館、博物館、公民館その他の教育機関を設置するほか、条例で、教育に関する専門的、技術的事項の研究又は教育関係職員の研修、保健若しくは福利厚生に関する施設その他の必要な教育機関を設置することができる。」（「地方教育行政の組織および運営に関する法律（昭和31年法律第162号第30条）」）

### (2) 共同調理場の運営に関する条例、規則の制定

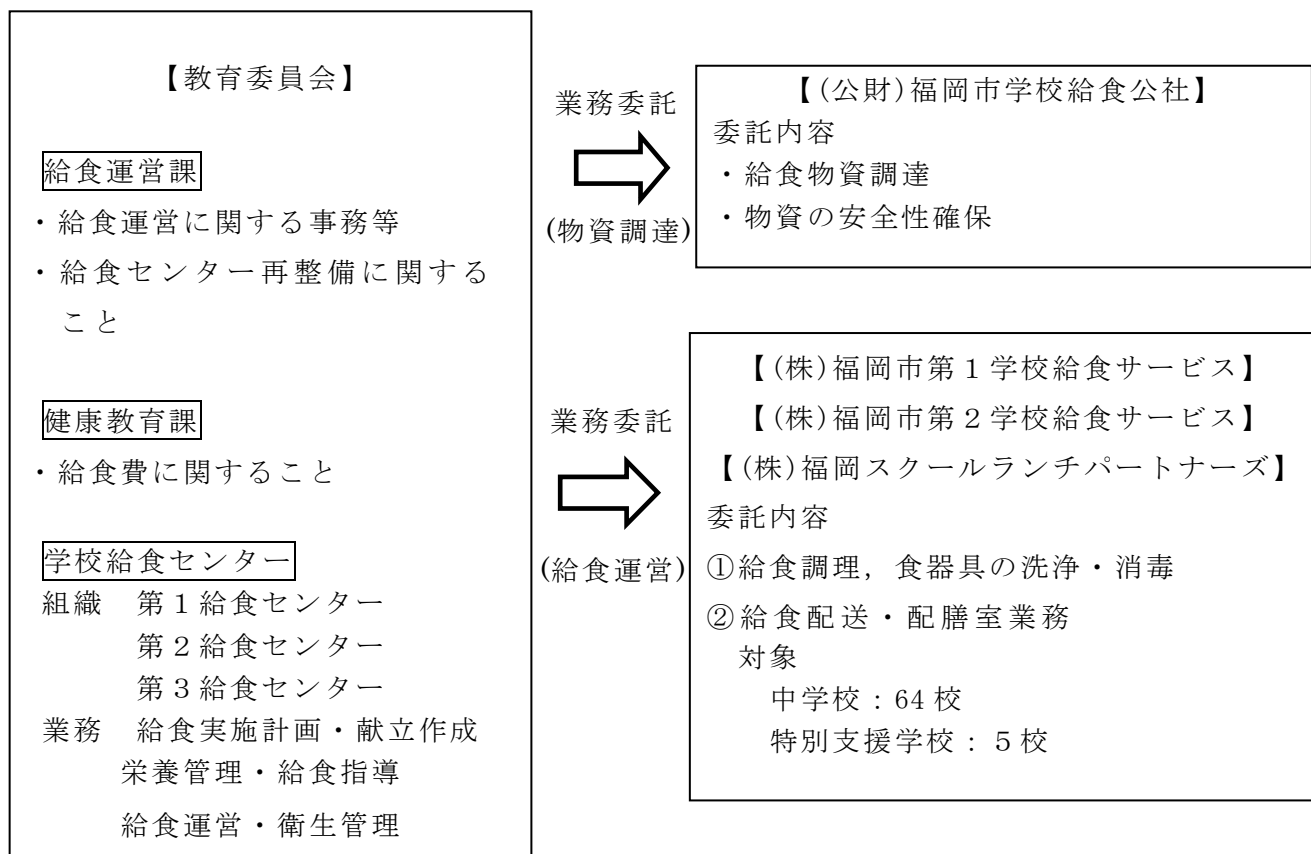
「学校給食共同調理場の設置等について」（昭和39年9月2日付、文体給第261号文部省体育局長通達）において、共同調理場の運営が適正にして効果的に実施されるためには、共同調理場の運営に関する条例、規則等を定めなければならないとされている。

- 福岡市立学校給食センター条例（昭和47年12月28日条例81号）
- 福岡市立学校給食センター条例施行規則（昭和48年3月1日教育委員会規則2号）

### (3) 給食のしくみ

学校給食センター運営委員会

\* 学校給食センターの運営に関し必要な事項を調査・審議する



## 2 事業概要

### (1) 献立原案作成

1日の必要栄養量の概ね1/3をとれるよう配慮し、本市独自の給食摂取基準や学校の意見、児童・生徒の嗜好等を参考に、学校給食センターの栄養教諭等が献立原案を作成している。  
日々2種類の献立を調理し、2つの学校グループ（Aコース、Bコース）別に提供している（翌日は献立をグループ毎に入れ替えて提供）。

### (2) 献立検討会及び献立反省会

栄養教諭等による献立原案の精査、実施した献立についての評価を行っており、次年度献立の検討も含め、年間23回程度行っている。

### (3) 調理業務受託者との打合せ

給食センター毎に、センター長・栄養教諭等と調理業務受託者の担当者等が、献立原案に基づく調理業務の事前打合せを年間11回行っている。

### (4) 献立管理委員会

学校給食センターで作成した献立原案について、16名の委員で審議し決定する会議を年間11回行っている。

（構成） 学校長3名、教頭3名、保護者代表2名、学校給食公社1名、栄養教諭3名、給食運営課3名、学校給食センター1名

### (5) 物資選定

献立に基づいて、品質、規格、価格等を検討し食材料を選定する。

#### ①給食物資の規格

給食物資については「福岡市学校給食用物資納品規格」を定め、品質、大きさ・形状、食品添加物の制限等の納入条件を定めている。

#### ②給食物資の納入業者（(公財)福岡市学校給食公社（以下「公社」という。）が所管）

給食物資の納入業者については、公社で「給食物資納入業者指定登録基準」を定め、給食物資納入指定業者選考委員会が業者の立地条件、経営規模、信用状況、衛生状態、供給能力について審議し、決定している。

#### ③給食物資選定会（公社が所管）

18名の委員で構成され、給食物資納入業者が納入を希望する物資について、福岡市学校給食用物資納品規格や味・形状等を審査し、選定する会議を年間11回行っている。

（構成） 学校長3名、教頭3名、保護者代表2名、農林水産局市場課1名、給食運営課2名、学校給食センター1名、栄養教諭3名、第1学校給食サービス・第2学校給食サービス1名、福岡スクールランチパートナーズ1名、公社1名

### (6) 給食実施

#### ①食材料の納入と検査（公社が所管）

納入予定の食材料を適宜抜き取り、食品添加物等について食品衛生法や福岡市学校給食用物資納品規格に適合しているかどうか、指定検査機関に依頼し検査を行っている。

納入時には、給食センター担当者が品質、鮮度、数量などをチェックし、問題が無いか確認の上受け入れている。

#### ②調理

給食センターの指導のもと、衛生管理に留意し、安全でおいしい給食を提供するために検討・工夫を重ねて調理を行っている。

#### ③検食

調理終了後、学校へ配送する前に給食を検食し、味、形状、異物混入の有無等について異常がないか、センター長、栄養教諭等で確認する。

#### ④配送

調理後の給食食缶をコンテナに積み、給食喫食開始 30 分前までに校長等が検食できるように配送車で学校配膳室まで届ける。

学校配膳室では、配膳業務受託者の職員が給食を受け取り、給食の準備・補助を行う。

#### ⑤回収

給食で使用した食器・食缶をコンテナに積み、配送車で回収する。

#### ⑥洗浄・消毒・保管

回収した食器・食缶を給食センターで洗浄し、消毒・保管する。おかずの食べ残しは食缶に入った状態で返送されるため、計量後、脱水処理し、リサイクル業者が引き取る。

### (7) 給食物資検査等

#### ①食品検査等（令和元年度公社検査実績）

##### a 分析等検査

物資の安全性等を確保するため、細菌、食品添加物、残留農薬検査等を専門検査機関に委託して実施した。規格等への適合が確認された物資のみ使用している。

検査内容	検査品目数	検査項目数
規格（水分，重量等）	1 2 6	2 5 1
かび毒	8	8
ヒスタミン濃度	1 0 5	1 0 5
細菌（生菌数，大腸菌群等）	3 7 4	1 0 3 2
食品添加物	4 9 1	1 1 7 3
抗菌剤・抗生物質	2 2	1 3 0
残留農薬	3 7	6 1 6 6
遺伝子組換え食品	2 4	2 4
その他（異物同定）	1 4	7 5
計	1 2 0 1	8 9 6 4
総検体数	6 0 2	

アレルギーの検査は、公社にて簡易検査を実施後、陽性反応が出た検体について、専門機関による精密検査を実施した。

検査内容	検査品目数	検査項目数
アレルギー簡易検査	3 0 2	1 5 6 9
アレルギー精密検査	4 2	5 7

#### ※放射性物質検査：

国の原子力災害対策本部が示している「検査計画，出荷制限等の品目・区域の設定・解除の考え方」により放射性物質の検査対象とされている 1 都 1 6 県（福島県，宮城県，茨城県，栃木県，群馬県，千葉県，青森県，岩手県，秋田県，山形県，埼玉県，東京都，神奈川県，新潟県，山梨県，長野県，静岡県）で生産された農産物を使用する場合，月 1 回（使用頻度が高いものは週 1 回程度）放射性セシウム 134・137 の検査を実施することとしているが，令和元年度は使用がなかったため，検査は実施していない。

##### b 納入前検査

公社が納入業者に出向き，規格，品質，表示，包装及び量目等について検査を実施した。

検査業者	検査品目
3 9 9 社	1 8 5 0 件

c 巡回調査

公社が給食センターを巡回し、納入された食材料の品質・規格等の状況を調査した。

巡回数
21回

②施設の検査等

環境衛生調査、簡易専用水道検査、受水槽等の検査を行っている。

### 3 学校給食の課題と取り組み状況について

#### (1) 給食の「食べ残し」について

①福岡市における残食量調査

給食センターで調理提供した給食の残食量を的確に把握することにより、栄養面を考慮しながら献立及び調理方法等を検討し、給食内容の充実をはかるため、平成7年度から調査を実施している。平成25年度以降は年々減少傾向であり、令和元年度は中学校全体で4.8%であった（第1・第2給食センターの調査結果を後述）。

②給食時間の確保

平成20年度にセンター配送中学校の大半において準備と後片付けを含めた給食時間が30分であったことから、5分間延長を依頼した（平成29年度にも依頼を実施）。給食時間が35分以上ある中学校の割合は、ここ数年50%前後で推移している。

③献立等の工夫

- a 主食等重量の変更（議題2資料に記述）
- b 副菜（おかず）等の検討（議題2資料に記述）

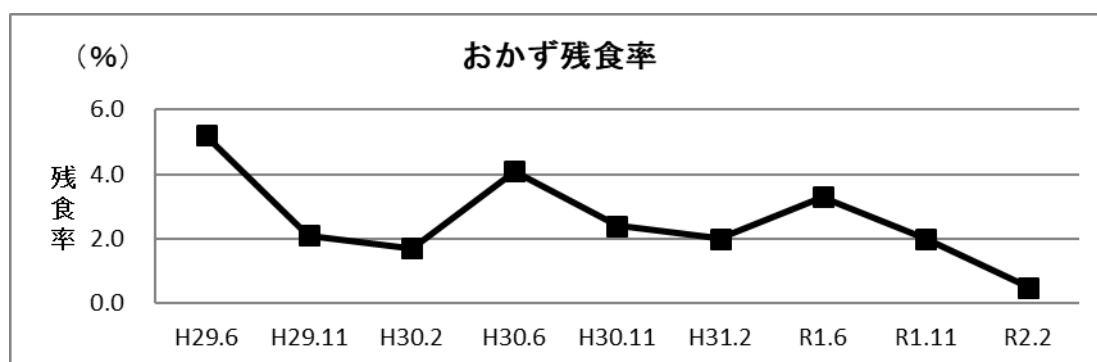
④食育の一環として指導

- 栄養教諭等が、学校においてつぎ分け方の指導や栄養、食文化等の指導を行うことにより、直接改善を促している。
- 学校への給食に関する配布物等により、残食の減量について呼びかけを行っている。

#### 【中学校給食・残食の割合】

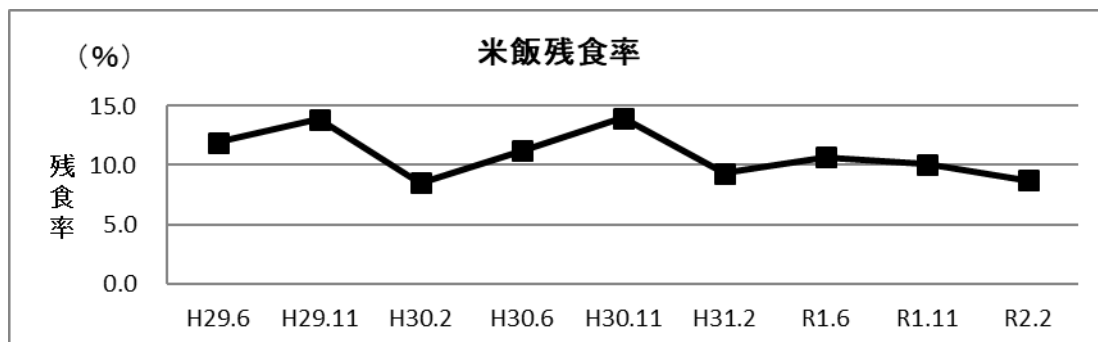
##### おかず残食率(%)

	H29.6	H29.11	H30.2	H30.6	H30.11	H31.2	R1.6	R1.11	R2.2
第1・第2センター	5.2	2.1	1.7	4.1	2.4	2.0	3.3	2.0	0.5



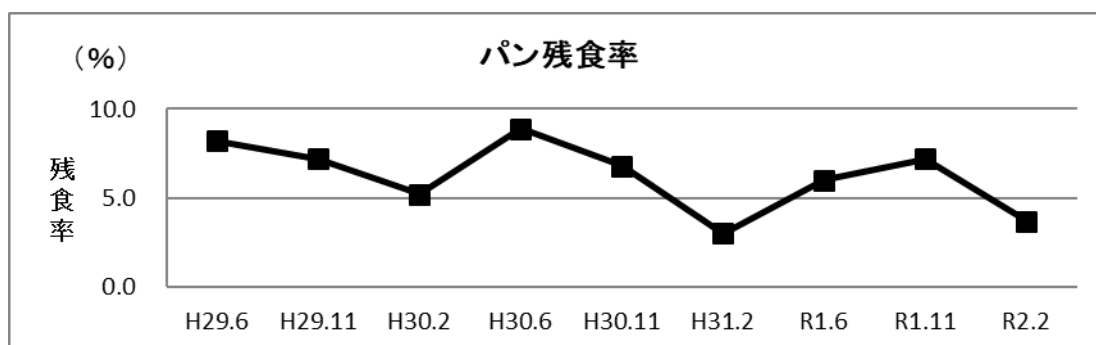
### 米飯残食率(%)

	H29.6	H29.11	H30.2	H30.6	H30.11	H31.2	R1.6	R1.11	R2.2
第1・第2センター	11.9	13.9	8.5	11.2	14.0	9.3	10.7	10.1	8.7



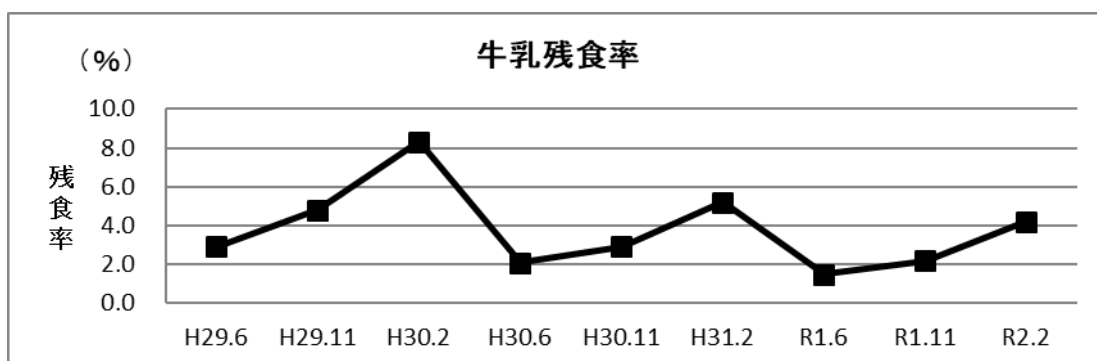
### パン残食率(%)

	H29.6	H29.11	H30.2	H30.6	H30.11	H31.2	R1.6	R1.11	R2.2
第1・第2センター	8.2	7.2	5.2	8.9	6.8	3.0	6.0	7.2	3.7



### 牛乳残食率(%)

	H29.6	H29.11	H30.2	H30.6	H30.11	H31.2	R1.6	R1.11	R2.2
第1・第2センター	2.9	4.8	8.3	2.1	2.9	5.2	1.5	2.2	4.2



## (2) 食物アレルギー対応について

福岡市では、中学校や特別支援学校に在籍する児童・生徒の3～4%が何らかの食物アレルギーを有している（実態調査結果を後述）。アレルゲンとなりうる食品の中には、鶏卵や牛乳など栄養価の高いものが多く、適正な栄養摂取の観点からは摂取が望ましいものも含まれている。

給食センターとしては、次の事業を通じて児童・生徒の健康被害発生の未然防止を図ると共に、栄養面への配慮を行っている。

### ① 詳細献立表の配布

家庭配布用献立表とは別に、使用している食材料名やアレルゲン情報を具体的に記載した「詳細献立表」を毎月作成している。希望する児童・生徒に対して配布するとともに、市ホームページへ掲載している。

### ② アレルギー対応食の提供

アレルギー対応食は3つの区分から選択できるようにしている（乳対応、卵対応、8種対応（乳、卵、小麦、えび、かに、そば、落花生、ごま））。第3給食センター稼働開始に伴い、全ての給食センターからの提供が可能となった。

提供にあたっては、医師の診断を受けている等の要件を満たした者を対象とし、保護者等との面談を経て決定している。

調理にあたっては、アレルゲンを取り除くだけでなく、他の食材料を増量したり、別の食材料を使用して見た目や味が基準献立に近いものを提供するなど、栄養面や嗜好面を考慮した献立を提供するよう努めている（例：オムレツの卵の代わりに、かぼちゃ、豆腐、挽き肉等を使用したオムレツ風を提供）。

#### 【家庭配布用献立表の一例（11月13・16日中学校献立）】

日	曜	はし	牛乳	献立名	主な材料					
					おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる	
					魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂
13	金	○	○	麦ご飯 豚肉のしょうが煮 かき玉汁 揚げ大豆のきな粉かけ	豚肉 鶏肉 鶏卵 豆腐 大豆 きな粉	牛乳 わかめ	人参	玉ねぎ しょうが えのきたけ	米 白麦 砂糖 でん粉 小麦粉 黒砂糖	菜種油

↓ 同じ日の詳細献立表（献立別に全ての食材料を記載。主要アレルゲンを太字化）

コース	牛乳	主食	おかず	おもな材料	調味料	アレルギー対応食の有無		
						卵	乳	8種
13 (金)	16 (月)	○	麦ご飯	豚肉のしょうが煮	豚肉、人参、玉ねぎ、しょうが、菜種油	◎7清酒、三温糖、◎40濃口しょうゆ		
			かき玉汁	鶏肉、 <b>鶏卵</b> 、◎61角切り豆腐、◎39わかめ、えのきたけ、◎2でん粉	昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎7清酒、塩、◎40濃口しょうゆ、◎41淡口しょうゆ	○		○
			揚げ大豆のきな粉かけ	※27煮大豆、◎1 <b>小麦粉</b> 、菜種油(揚げ油)、★4きな粉	★1黒砂糖、塩	○	○	○

↓ さらに、アレルゲン情報を別途記載（例：※27煮大豆）

番号	品名	食材料名
※27	煮大豆	大豆 ◆(同一工場)牛乳、やまいも、小麦、鶏肉

## 令和2年度アレルギーに関する児童・生徒の実態調査集計(5月1日現在)

(単位：人)

校種		中学校（自校式含む）	特別支援学校（センター方式）		
在籍児童生徒数		36,357	1,315		
食物アレルギーを有する児童生徒の総数と割合		998 2.75%	55 4.18%		
食物アレルギーの原因食品の内訳（延べ児童生徒数と割合のうち）	牛乳	347 34.8%	10 18.2%		
	卵	312 31.3%	20 36.4%		
	そば	65 6.5%	8 14.5%		
	えび	156 15.6%	8 14.5%		
	小麦粉	48 4.8%	7 12.7%		
	かに	111 11.1%	6 10.9%		
	落花生	119 11.9%	6 10.9%		
	大豆・大豆製品	16 1.6%	0 0%		
	キウイフルーツ	70 7.0%	8 14.5%		
	ごま	27 2.7%	6 10.9%		
	くるみ	46 4.6%	4 7.3%		
	詳細献立表配布		804	35	
	一部弁当対応		65	7	
除去食のみ <sup>※1</sup>		4	0	第3センターのみ	
アレルギー対応食のみ <sup>※2</sup>		92	18	10/15現在↓	
対応内訳 <sup>※3</sup>	乳	14	3	9	
	卵	43	8	19	
	8種 <sup>※4</sup>	42	11	16	
完全弁当		21	0		

※1 除去食…自校式中学校において卵・マヨネーズ・ごま・ごま油を対象に実施

※2 アレルギー対応食…第1・第2給食センター配送校

※3 一部弁当対応も含む

※4 8種…卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・ごまを対象に実施



### (3) 地産地消の推進について

給食の食材料は、市内産、県内産及び九州産を使用するよう努めている。取り組みの一つとして、平成15年に市内産農産物の導入拡大を目的とした「市内産農産物学校給食活用協議会」を市農林水産局、JA福岡市、JA東部福岡市と共同で設置し、新規食材料の導入検討や情報交換を行うなど鋭意活動を行っている。

市内産品は、現在、米、野菜類等のほか、次のような加工食品を計画的に使用している。

(令和2年11月10日時点)

加工品目名	市内産原材料	使用実績等
(冷凍) 福岡野菜のメンチカツ	キャベツ	2月予定
福岡のあまおうタルト	いちご	1月予定
福岡のあまおうクレープ	いちご	3月予定
能古島の甘夏ゼリー	甘夏(能古島)	8・9月
能古島のマーマレード	甘夏(能古島)	6月
姪浜味付けのり	海苔(博多湾)	8・9月, 12月予定
姪浜のりの梅ふりかけ	海苔(博多湾)	10, 11月, 1月予定
ぶりフレーク	ぶり(小呂島)	12月予定
(冷凍) ぶり切身	ぶり(小呂島)	1月予定
(冷凍) ぶりフライ	ぶり(小呂島)	2月予定
わかめ	わかめ(弘)	7月, 3月予定
切り干し大根	大根	6月, 10月
(冷凍) 錦糸卵	鶏卵	6月
(冷凍) 五目卵焼き	鶏卵	6月, 10月

## 議題2 令和3年度学校給食センター事業計画（案）について

### 1 基本方針

心身の発育・発達が著しい児童生徒に対して、生涯にわたり健康な生活を送れるよう積極的な食育の推進が求められている。学校給食センター(中学校籍)及びセンター方式特別支援学校(以下特別支援学校)勤務の栄養教諭等が家庭、地域、学校などと連携し、児童生徒の基礎的な食習慣の確立と食の指導を通して豊かな人間形成を図る。

### 2 重点目標

- (1) 生涯にわたり、健全な食生活を営むことが出来る判断力を培う。
- (2) 食に関する正しい知識と望ましい食習慣を確立する。
- (3) 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理解を深める。

### 3 年間実施計画

学校給食センター(中学校籍)及び特別支援学校に勤務する栄養教諭等が以下の業務を実施する。

#### (1) 給食指導と食に関する指導

##### ア) 内容

- ①学級担任等と連携しながら給食指導を行い、児童生徒の実態把握に努め、献立作成や食に関する指導に生かす。
- ②各学校の食に関する指導の全体計画をもとに、学級担任や教科担任等と連携・協力しながら、各教科、道徳科、特別活動の時間、総合的な学習の時間および給食時間を利用して食に関する指導を行う。
- ③偏食、肥満・やせ傾向、食物アレルギー等の児童生徒、スポーツをしている児童生徒、食行動に問題を抱える児童生徒に対して、学級担任や養護教諭等と連携しながら個別的な相談指導を行う。

##### イ) 方法

学校給食センターにおいて給食を調理し提供している中学校のうち、栄養教諭配置校においては週1回以上、給食指導および授業時間や給食時間に食に関する指導を行う。栄養教諭未配置校においては、担当する小学校栄養教諭等と連携し、必要に応じて実施する。特別支援学校においては随時実施する。個別的な相談指導については、必要に応じて実施する。

#### (2) 給食に関する資料の提供

##### ア) 目的

栄養面や我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について、また食料の生産、流通、消費について正しい理解に導くなど、児童生徒の食に関する知識や関心を高める。

##### イ) 方法

毎日の給食時間の放送原稿などの資料を提供する。

#### (3) 食育推進事業

##### ア) 目的

福岡市立中学校及び特別支援学校中・高等部に通う生徒が、献立作成に取り組む学校給食コンテストを開催することで、学校給食への興味関心を高めるとともに、栄養バランスの知識や理解を深め、いつも食べている給食への感謝の気持ちを育てる。

##### イ) 方法

福岡市立中学校及び特別支援学校中・高等部に通う生徒に、給食に取り入れることが出来るおかずの献立を夏休み期間に募集し、書類審査後、最終審査に進んだ献立のうち入賞した献立を給食に取り入れる。

### 4 その他の取り組み

- (1) 給食週間(1月24日～30日)事業
- (2) 給食試食会における保護者・地域への啓発(学校、給食センター)

## 5 給食献立の基本方針

学校給食は、心身の成長が著しい児童生徒にとって、健康の保持増進だけでなく、よりよい人間関係を築く場として重要な役割を果たしている。成長期で体格や活動量の個人差が大きくなる時期に、身長・体重や活動量、嗜好等を勘案した上で、福岡市の中学校・特別支援学校の児童生徒に適した栄養基準量が摂取できる給食を提供するために、以下の方針に沿って献立を作成するものとする。作成した献立は献立管理委員会において審議し決定する。

<福岡市の学校給食摂取基準> 平成31年4月1日施行

区分 (単位)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂肪 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA ( $\mu$ g RE)	ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	ビタミンC (mg)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	食物繊維 (g)
中学校	810	26.3～ 40.5	摂取 エネルギーの 20～30%	450	120	4.0	300	0.50	0.60	30	2.5 未満	6.5 以上
特別支援学校 小学部	580	18.9～ 29		350	53	3.3	203	0.40	0.43	22	2.2 未満	5.0 以上
特別支援学校 中・高等部	760	24.7～ 38.0		450	120	4.0	300	0.50	0.60	30	2.5 未満	6.5 以上

- 表に掲げるものの他、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。  
亜鉛・・・児童(6歳～7歳)2mg, 児童(8歳～9歳)2mg, 児童(10歳～11歳)3mg, 生徒(12歳～14歳)3mg
- この摂取基準は、児童又は生徒1人1回当たりの代表値であり、献立作成にあたってはこれを基準とする。
- 献立作成に当たっては、多様な食品を適正に組み合わせるよう配慮すること。

### (1) 主食について

主食の回数については例年どおり、週に米飯3回・パン2回で実施し、季節や学年により量を変えて提供する。また、米飯の量については実態に合わせて学年差をつける。

### 【米飯】

1回の米飯量は中学校1年：精白米90g・白麦9g, 2・3年：精白米100g・白麦10gを基準とする。

ただし、1・2年生については、学校生活に慣れ、食欲が増加する10月以降に基準量にし、3年生については、部活動が終了し、受験期を迎えて活動量が少なくなる10月以降に精白米90g・白麦9gにする。

なお、カレーライスとハヤシライスの提供時には、ルウとのバランスを考慮して通年基準量を提供し、麺料理の提供時には、基準量より10%程度減量する。変わりご飯は学期に1回程度取り入れる。

### ○ 米飯(精白米量) (g)

学年	中学校			特別支援学校									
	1	2	3	小学部						中学部			高等部
				1	2	3	4	5	6	1	2	3	
4～9月	80	90	100	50		55		65		75	85		85
10～3月	90	100	90	55		60		70		80	90		90
カレーライス ハヤシライス	90	100		55		60		70		80	90		90
麺料理	10%程度減量			45		50		60		70	80		80
赤飯	80	90		55		60		70		80	90		90

\*上記重量に白麦10%を加算する。(炊飯センターの炊き込みご飯は麦を加算しない)

## 【パン】

パンの種類や献立に応じて提供回数や提供量（小麦粉量）を調整する。特に過去の残さい調査において、食べ残しが多く見られるぶどうパンや黒糖パンなどは、昨年度程度の提供回数にすると同時に、小麦粉量を減量して小型にしたり、ジャム等の添え物を付けたり等の工夫で喫食率のアップを図る。米粉パン（福岡県産米・小麦粉使用）については、月に1回程度実施する。

### ○ パン(小麦粉量) (g)

学年	中学校			特別支援学校												
				小学部						中学部			高等部			
	1	2	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3				
下記のパン以外	70			30			40			50			60			60
食パン ワッパン型食パン	70	80		30			40			50			70			70
米粉パン くるみパン 黒糖ぶどうパン 黒糖パン ロールパン 柏型パン チーズツイスト おさつパン	60			30			40			50			60			60
メロンパン	50			30			40			50			50			
クロワッサン	22×2 26×2			26×1			18×2			22×2			22×2			
ワッパンロール	22×2 26×2			26×1			30×1			22×2			22×2			
麺料理	50			30			40			50			50			

※ 献立の組合せによっては、70gのパンを60gにする場合あり。

### (2) 牛乳について

特別支援学校小学部は、通年200mL牛乳を提供する。

中学校及び特別支援学校(中・高等部)については、基本量を200mLとするが、5月中旬～9月の間、パン献立の時は300mL牛乳を提供する。ただし、パン献立であっても、汁物やみかんジュース、ヨーグルトがつく時には200mLとする。

### (3) 副菜について

成長期の児童生徒に必要な栄養量を満たすため、一定量のおかずを提供する必要があるが、中には食べ残しの多い献立がある。これは、児童生徒の嗜好によるものが大きい。特に魚や大豆、野菜、海藻を使った献立等、残さいが多いものについては、量やおかずの組み合わせ、実施時期等を検討し献立を作成する。

さらに、食育の観点から、和風、洋風、中華風など味付けに変化を持たせ、行事食、郷土料理、季節の献立などを取り入れる。

給食実施後は、「提供する給食全体の喫食率を上げるにはどうすればよいか」という視点で反省を行い、献立内容の充実を図る。

### (4) 市内産農水産物活用について

地産地消及び食育の推進を図るため、市内産農水産物を活用した献立作成に努める。



## 報告事項 新型コロナウイルス感染拡大防止に関する給食運営の対応状況や課題への取り組み状況等について

### 1 分散登校に伴う配膳方法の変更について

5月25日からの給食開始当初、コロナウイルス感染拡大防止対策の一環として、おかずのつぎ分けは小中学校では教員と給食当番1名が行い、おかずやパン・牛乳・ゼリー等の個包装の受取は児童生徒各自で行うセルフ方式を実施した。また、特別支援学校については、つぎ分け・配付共に教員が行うこととした。つぎ分けを行う教員及び給食当番は、衛生手袋を着用することとした。(5月26日付通知)

しかし同じ県内の北九州市において、第2波ともいえる感染拡大が発生した状況等をふまえ、6月1日より、おかず等のつぎ分けについて小中学校において、教員のみが行うこととした。(5月29日付通知)

その後の県内の感染状況等に鑑み、おかず等のつぎ分け及び配膳については、教員と給食当番(最小限人数)が行うこととし、現在継続中である。(6月23日付通知)

### 2 令和2年度学校給食実施日程計画表の変更について

- (1) 緊急事態宣言に伴う臨時休業及び、授業日数・授業時数の確保のための長期休業期間短縮に伴い、学校給食実施日程計画表の変更を行った。年間給食回数の合計は、197回から187回となる。(令和2年11月20日現在)

項目	対象月	変更前	変更後	休業期間
臨時休業	4月	15回	0回	4月1日～5月20日
	5月	18回	5回	
夏季休業短縮	7月	14回	21回	8月7日～8月19日
	8月	2回	10回	
冬季休業短縮	12月	16回	19回	12月26日～1月6日

- (2) 夏季休業短縮に伴う給食の対応について

#### ①特別食の実施

- ・例年、夏季休業期間を利用して給食センターの機器メンテナンス等を行っているため、第1・第2給食センターの配送校において、8月3日～8月5日の3日間は、調理を伴わない特別食(調理パンと飲み物)を提供した。

#### ②暑さ対策

- ・食品衛生面や従事者の健康面を考慮し、献立上の配慮(調理時の室温上昇を防ぐためフライヤーを使わない)や各校配膳室にスポットクーラーを設置する等の対応を行った。

- (3) フードロス対応について

緊急事態宣言に伴う臨時休業に伴い、製造済みの食材料を極力廃棄しない方向で調整を行った。別日の献立に組み込むことを基本としたが、賞味期限が近い等の理由から使い切れないものについては、フードバンクへの譲渡等で対応した。

### 3 第3給食センター再整備遅延等に伴う代替弁当対応について

第3給食センターの工事遅延や、学校給食センター有田・箱崎支所の業務終了、及び夏季休業期間の短縮に伴い、7月21日から10月14日の間、給食提供ができなかったため、市販の日替わり弁当を提供した。

対象校	期間	事業者
箱崎清松, 多々良中央, 多々良, 松崎, 青葉	7/21~7/31	あじやエンタープライズ(株)
長尾, 片江, 梅林	8/3~10/14	(株)菜根譚
城南, 原		(株)はたなか
原北, 西福岡	7/21~10/14	(株)味王本店
高取, 原中央		(株)葉隠
次郎丸, 田隈, 壱岐丘, 金武, 早良		(株)菜根譚
下山門, 壱岐, 西陵, 内浜, 姪浜, 玄洋, 元岡, 北崎		あじやエンタープライズ(株)

### 4 中学校・特別支援学校給食物資選定会・献立管理委員会の開催方法の変更について

8月を除いた毎月1回、会議形式(2時間程度)で開催してきているが、物資選定時に密な状況でマスクを外して試食する必要があるため、現在、物資選定会は最小限の人数で行い、献立管理委員会(主に献立案の検討)は、全委員参加の書面審議を行っている。

### 5 「国産農林水産物等販売促進緊急対策事業」について

#### (1) 事業概要

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、インバウンドの減少や輸出の停滞などにより、売上の減少や在庫が生じている品目について農林漁業団体などが行う販売促進の取組みを、国が支援するもの

#### (2) 対象食材

県内産の和牛、はかた地どり、魚(タイ、ブリ)、宮崎県産ウナギ

#### (3) 献立

和牛を使用したカレーライスやシチュー、地どりを使用した白玉雑煮などに活用する予定である。

## 福岡市立学校給食センター運営委員会委員名簿

任期：令和2年8月1日から令和3年7月31日まで

委嘱区分	氏名	役職名
福岡市立の中学校及び特別支援学校の校長及び教職員	古賀 理絵	福岡市立三筑中学校校長
	藤木 研一	福岡市立野間中学校校長
	野口 信介	福岡市立東福岡特別支援学校校長
	三田 里恵	福岡市立元岡中学校教頭
	前畑 美波	福岡市立宮竹中学校教諭
	川越 聖子	福岡市立香椎第1中学校教諭
	平川 成子	福岡市立高取中学校教諭
福岡市立の中学校及び特別支援学校の父母教師会の代表者	小笠原 里彩	福岡市PTA協議会理事
	豊澤 絵里奈	福岡市PTA協議会理事
学識経験者	中山 英樹	一般社団法人福岡市医師会常任理事
	吉村 宏	一般社団法人福岡市薬剤師会常務理事
	梅木 陽子	福岡女子大学国際文理学部講師
	森口 里利子	中村学園大学栄養科学部准教授
教育委員会事務局職員	齊藤 啓一	教育委員会指導部学校指導課長
教育委員会が必要と認める者	宮尾 義浩	保健福祉局生活衛生部食品安全推進課長
	吉村 美孝	農林水産局総務農林部農業振興課長