

令和3年度 第1回

福岡市立学校給食センター運営委員会

次 第

1 開会挨拶

2 会長・副会長の選出

3 議 事

【 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年度実施計画等	・・・ 7
＜ 添付資料 ＞	
(1) 令和3年度アレルギーに関する児童・生徒の実態調査集計	・・・ 1
(2) 家庭配布用献立表、詳細献立表の記載内容	・・・ 2
(3) 令和2年度 市内産加工品使用実績	・・・ 3
(4) 令和3年度 年間献立及び給食時間における食育指導計画	・・・ 4

4 閉 会

日 時 令和3年11月9日 (火) 15:30 ~
会 場 第1給食センター 食育研修室

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) 共同調理場の法的な位置づけ

根拠法令：地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和 31 年法律第 162 号）

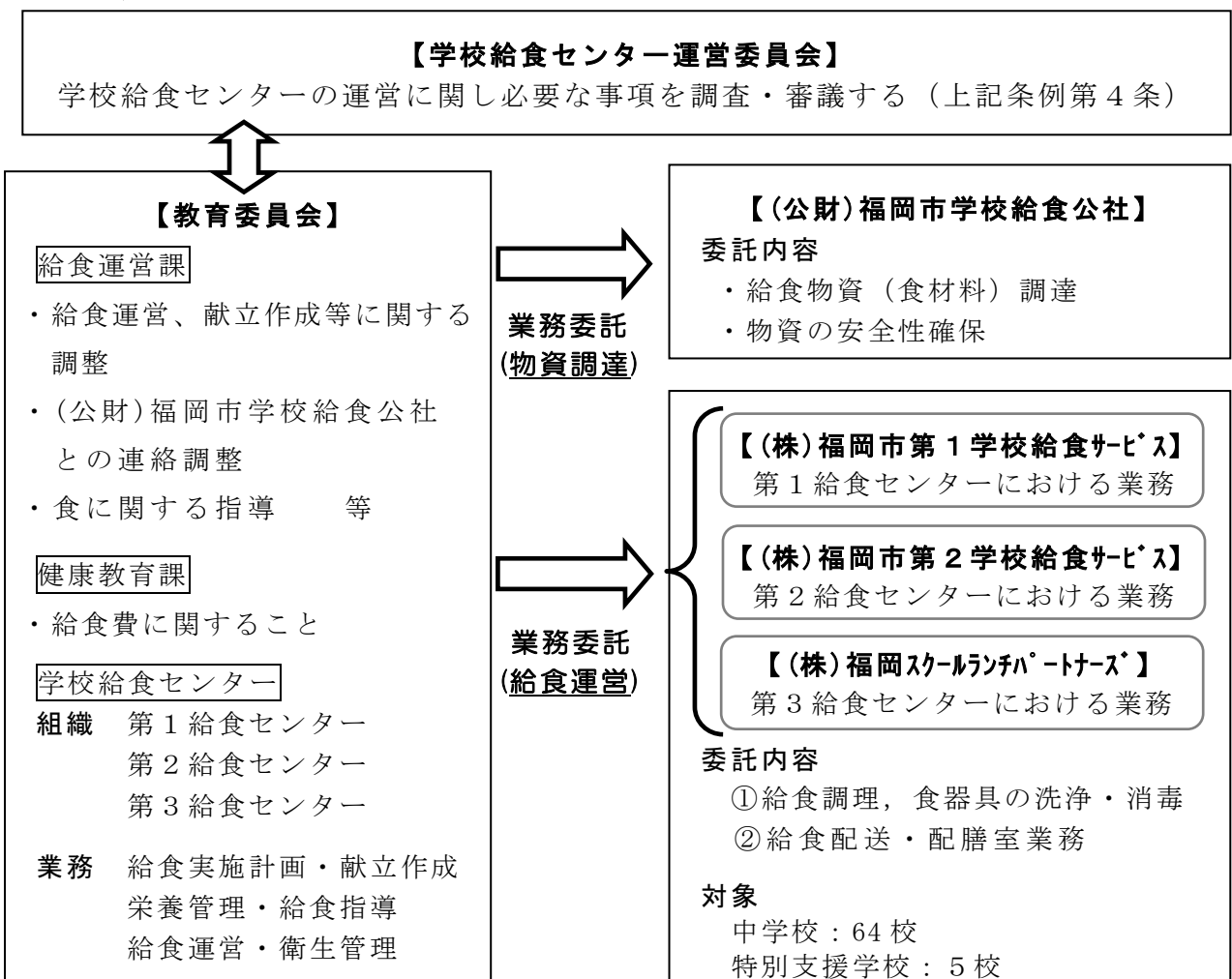
条文：第 30 条「地方公共団体は、法律で定めるところにより、学校、図書館、博物館、公民館その他の教育機関を設置するほか、条例で、教育に関する専門的、技術的事項の研究又は教育関係職員の研修、保健若しくは福利厚生に関する施設その他の必要な教育機関を設置することができる。」

(2) 共同調理場の運営に関する条例、規則の制定

文部省体育局長通達（「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）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」とされており、福岡市では以下の条例、規則を制定している。

- 福岡市立学校給食センター条例（昭和 47 年 12 月 28 日条例第 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 日教育委員会規則第 2 号）

(3) 給食のしくみ



2 給食センター施設概要

(1) 第1給食センター

- ① 所在地 : 博多区東平尾一丁目9番16号
- ② 調理食数 : 概ね13,000食/日
- ③ 敷地面積 : 13,177m²
- ④ 給食提供開始 : 2014年9月

(2) 第2給食センター

- ① 所在地 : 東区香椎浜ふ頭二丁目5番5号
- ② 調理食数 : 概ね13,000食/日
- ③ 敷地面積 : 12,605m²
- ④ 給食提供開始 : 2016年8月

(3) 第3給食センター

- ① 所在地 : 西区今宿青木1042番88号
- ② 調理食数 : 概ね15,000食/日
- ③ 敷地面積 : 26,874m²
- ④ 給食提供開始 : 2020年10月

3 事業概要

(1) 献立作成、物資選定、給食実施

安全でおいしい給食を提供するため、以下のとおり献立の作成、給食の調理等を行っている。

① 献立原案作成（給食実施の約6か月前）

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、栄養教諭が献立原案を作成している。

なお、給食提供においては、学校を2つのグループ（Aコース校、Bコース校）に分け、それぞれ別の献立を提供している（次の日は、グループ間で献立を入れ替えて提供）。

② 献立検討会（給食実施の約5か月前及び約4か月前）

給食センターの栄養教諭が合同で献立原案の精査、検討、調整を実施している（年間23回程度）。

③ 調理業務受託者との打合せ（給食実施の約4か月前）

各給食センターにおいて、献立原案を基に、給食運営受託者と調理業務に関する打ち合わせを行っている（各給食センターで年間11回実施）。打ち合わせの結果、必要があれば献立原案を調整する。

④ 献立管理委員会（給食実施の約3か月前）

献立原案を同委員会に諮り、実施する献立を決定している（年間11回開催）。

【同委員会委員構成：16名】

学校長3名、教頭3名、保護者代表2名、公益財団法人福岡市学校給食公社（以下「学校給食公社」）1名、給食運営課3名、学校給食センター1名、栄養教諭3名

⑤ 物資選定会（学校給食公社が所管）（給食実施の約2か月前）

決定した献立に必要な給食物資を、同選定会において審査・選定している（年間11回開催）。

給食物資の候補は、給食物資納入業者（※1）から提出され、審査・選定は、福岡市学校給食用物資納品規格（※2）への適合性、品質、味、価格等を考慮して実施している。

【同選定会委員構成：19名】

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1名、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、学校給食公社1名

※1 給食物資納入業者の指定（学校給食公社が所管）

学校給食公社が定める「給食物資納入業者指定登録基準」に基づき、給食物資納入指定業者選考委員会において事業所の立地条件、衛生状態、事業者の経営規模、信用状況、物資供給能力について審議し、決定されている。

※2 福岡市学校給食用物資納品規格

給食に使用する物資の品質、形状、食品添加物の使用制限等の条件について、福岡市が定めたもの。これに合致したものを給食に使用することとしている。

⑥ 給食実施

ア 給食物資の受入れ

各給食センターに給食物資の納入があった際は、品質、鮮度、数量などを確認した上で受け入れている。物資の不良を発見した場合は、速やかに交換等の対応をとっている。

イ 調理

各給食センターで、給食センター長及び栄養教諭（以下「給食センター職員」）の指導のもと、衛生管理を徹底するとともに、おいしい給食を提供するため、種々の検討・工夫を重ねながら調理を行っている。

ウ 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、給食センター職員で確認している。

エ 給食の配送

学校における検食実施（校長等が実施）の時間的余裕を確保するため、給食開始時刻の30分前までに配膳室に到着するよう配送している。学校の配膳室では、配膳員（給食運営受託業者職員）が給食を受け取り、食器・食缶の仕分け等を実施。

オ 食器・食缶の回収・洗浄・消毒

回収した食器・食缶は、各給食センターにて洗浄・消毒を行っている。食缶に入った状態で回収したおかずの食べ残しは、学校ごとに計量した後、まとめて脱水処理し、リサイクル業者に引き渡している。

⑦ 献立反省会（給食実施の約1か月後）

給食センターの栄養教諭が合同で、実施した献立を評価し、献立の内容や調理作業における改善点等の洗い出しを行っている（年間11回程度実施）。献立反省会の結果は、次年度の献立の充実や、調理の円滑化のために活用している。

(2) 食物アレルギー対応について

児童生徒のうち一定数は、何らかの食物アレルギーを有していることから（参考：添付資料（1）令和3年度アレルギーに関する児童・生徒の実態調査集計）、当該児童生徒の安全面や栄養面に配慮し、以下のとおり対応している。

① アレルギー対応食の調理・提供

ア 対応食の区分

「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)」の3区分からの選択制。

イ 提供の要件

児童生徒の安全のため、医師の診断を受けているなど特定の要件を満たす者を対象として提供することとし、提供開始前には必ず保護者等との面談を実施している。

ウ 献立の工夫

原因食品（乳、卵又は8種）を除去するだけでなく、原因食品の代替となる食品を使用する、原因食品以外の食材料を増量する、見た目や味を基準献立に近づけるなど栄養面や嗜好面に配慮した献立の提供に努めている。

（例：「卵オムレツ」の代わりに、「かぼちゃ、豆腐、挽き肉等をオムレツの形に成形して焼き上げたもの」を提供）。

② 詳細献立表の配布

家庭配布用献立表に加え、使用している食材料名やアレルギー情報を具体的に記載した「詳細献立表」を毎月作成し、希望する児童・生徒に対する配布するとともに、市ホームページにも掲載している（参考：添付資料（2）家庭配布用献立表、詳細献立表の記載内容）。

（3）地産地消の推進について

市内産、県内産及び九州産食材料の給食への使用を推進するため、平成15年に市農林水産局、JA福岡市、JA福岡市東部と共同で「市内産農水産物学校給食活用協議会」を設置し（現：福岡市農畜産物消費拡大推進協議会）、関係者とともに、新規食材料の検討等を継続して行っている。なお、市内産食材料は現在、米、野菜等の生鮮食品のほか、加工食品も使用している（参考：添付資料（3）令和2年度 市内産加工品使用実績）。

（4）給食物資の検査等（学校給食公社が所管）

安全・安心な給食物資の供給のため、給食使用前の抜き取り検査等を実施している。

【令和2年度 学校給食公社実績】

① 給食物資の化学分析等検査

給食物資の衛生状態等を確認するため、細菌数、食品添加物、残留農薬、アレルギー等の抜き取り検査を実施し、食品衛生法の規格基準や福岡市学校給食用物資納品規格への適合状況等を確認した。

ア 細菌、食品添加物、残留農薬検査等

検査は、専門検査機関に依頼して実施した。

検査内容	検査品目数	検査項目数	不適合件数
規格（水分、重量等）	75	153	0
かび毒	8	8	0
ヒスタミン濃度	104	104	0
細菌（生菌数、大腸菌群等）	314	847	3（※）
食品添加物	428	999	0
抗菌剤・抗生物質	18	108	0
残留農薬	33	5,141	0
遺伝子組換え食品	30	30	0
その他	7	11	0
計		7,401	3（※）
総検体数	546		

※不適合の内容等：豆腐1件、きびなごフライ（冷凍）2件で細菌検査の基準超過。当該食品については、事業者適切な製造を指導し、その後、再製造させたものを検査した結果、基準適合を確認。

イ アレルゲン検査

簡易検査は学校給食公社で実施。簡易検査が陽性となった場合は、専門検査機関で精密検査（確定検査）を実施した。

検査内容	検査品目数	検査項目数	不適合件数
アレルゲン簡易検査	272	1,370	
アレルゲン精密検査	36	40	1 (※)

※不適合の内容等：うなぎの蒲焼（冷凍）1件で、「小麦」を20ppm以上の濃度で検出。アレルギー対応食（8種なし）について当該物資の使用を中止し、代替品を使用（煮あなご）。

② 給食物資の納入前品質等検査

学校給食公社が納入業者に出向き、倉庫や冷蔵庫に保管されている物資を検査する等により、給食物資が納入契約どおりの品質、表示、包装、量目等となっているか確認を行った。

検査業者	検査品目	不適合件数
337社	1,715件	1 (※)

※不適合の内容等：量目不足1件。改善を指導し、再検査の結果適合を確認。

③ 給食センター巡回調査

学校給食公社が給食センターを巡回し、納入された給食物資の品質・規格等の状況を調査した。

巡回数
149回

4 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

ア 調査の目的

残食の状況を定量的に把握し、給食の充実度を量る指標の1つとする。

イ 残食率の推移

おおまかな傾向として、パン、米飯、おかずの残食率は、同じ学年でみると1学期がもつとも高く、学期が進むにつれて減少する傾向にある。牛乳の残食率は、気温が高くなる夏場に減少する傾向がみられる。

平成7年度から調査を開始しており、平成25年度以降は減少傾向が継続している。

直近3年度の状況は、次頁「直近3年度(平成30年度～令和2年度)の残食率推移」のとおりであり、各年度同月の残食率を比較すると、全体として減少傾向となっている。

② 残食量縮減への具体的な取り組み

ア 給食時間の確保

平成20年度当時、本市中学校においては、給食時間が短い傾向にあったことから（中学校の大半が、準備と後片付けを含め給食時間30分）、中学校に対し5分程度の給食時間延長を依頼した（平成29年度にも実施）。その結果、給食時間は延伸傾向。

※参考 給食時間が35分以上ある中学校の割合

平成20年度：約6% ⇒ 令和3年度当初時点：約75%

イ 献立等の工夫

栄養面に配慮しつつ、学年ごとに想定される活動量に合わせて提供量を調整する、味付けや食材の組み合わせを工夫する等の対応を行っている（詳細は議題2資料の1(1)①～③に記載）

ウ 栄養教諭による指導

栄養教諭が給食時間に学校に赴き、配膳時のつぎ分け指導等を行っている。

【直近3年度(平成30年度～令和2年度)の残食率推移】

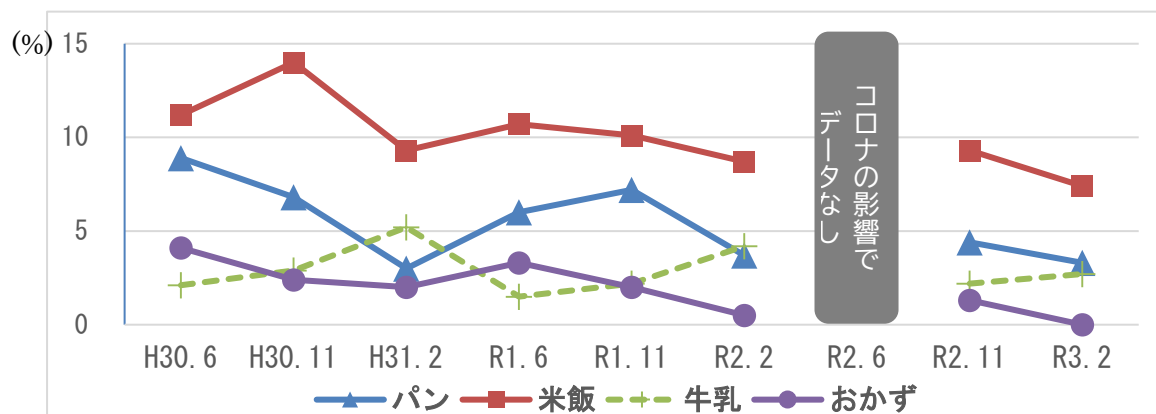
<残食率の算出方法>

- ・学校からセンターに返送された残食は、センターにて計量、集計
 - ・残食率は、「提供した給食の重量」に対する「残食の重量(※)」の割合
- ※計量した実測値から、欠席者分に相当する重量を控除

● 残食率 (%)

	H30.6	H30.11	H31.2	R1.6	R1.11	R2.2	R2.6	R2.11	R3.2
パン	8.9	6.8	3.0	6.0	7.2	3.7	データなし	4.4	3.3
米飯							データなし	9.3	7.4
牛乳	2.1	2.9	5.2	1.5	2.2	4.2	データなし	2.2	2.7
おかず	4.1	2.4	2.0	3.3	2.0	0.5	データなし	1.3	0.0

● 残食率 グラフ



議題2 令和3年度実施計画等

1 給食献立の基本方針について

(1) 中学校・特別支援学校(センター方式)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> 令和3年8月1日施行

区分 (単位)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂肪 (%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μ g RE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	食物繊維 (g)
中学生	810	摂取 エネルギーの 13~20%	摂取 エネルギーの 20~30%	450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	2.5 未満	6.0 以上
特別支援学校 小学部	580			350	53	2.9	203	0.40	0.43	25	2.2 未満	4.5 以上
特別支援学校 中・高等部	760			450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	2.5 未満	6.0 以上

1 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

2 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。

3 献立作成にあたっては、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、米飯の量について実態に合わせて学年差をつける。

【米飯】

1回の米飯量は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、受験期で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、カレーライス等の提供時には、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	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										
カレーライス等	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。特に過去の残食量調査において、食べ残しが多く見られるぶどうパンや胚芽パン・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 ワッフル型食パン	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 ごまおさつパン	60			30		40		50		60			60
メロンパン	50			30		40		50		50			50
クロワッサン	22×2 26×2			26×1		18×2		22×2			22×2		
麺料理	10g 程度減量			30		40		50			50		

*献立の組み合わせにより小麦粉量を変更する。

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。しかし、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、残食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。

2 食指導計画について

(1) 学校給食センター食育指導計画

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)及び知的障がい特別支援学校(以下「特別支援学校」という)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

- ア 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。
- イ 食に関する正しい知識と望ましい食習慣を確立する。
- ウ 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。

※参考：添付資料(4) 令和3年度 年間献立及び給食時間における食育指導計画

ア 食に関する指導

(ア) 目的

- I 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。
- II 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。
- III 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。

イ 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。

ウ 学校給食コンテスト

(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ことで、学校給食への興味関心を高めるとともに、食事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合わせて募集する(8月30日～9月6日)。応募作品の中から書類審査により、最優秀賞、優秀賞1作品ずつと、優良賞2作品を選出・表彰する。なお、最優秀賞、優秀賞に選ばれた作品は、順次、中学校及び特別支援学校の給食に取り入れる。今年度は「パンやご飯に合うおかず(主菜または副菜・汁物)」をテーマに作品を募集する。

④ その他の取り組み

ア 給食週間（1月24日～30日）事業

イ 給食試食会における保護者・地域への啓発（各学校、給食センター）

3 年間業務予定について

(1) 実施予定日数

給食実施日程計画表を参考に、年間190回を基準として各学校にて給食を実施している。

(2) 学校給食センター給食人員

令和3年5月1日現在、センター方式で給食を提供している対象校は、中学校64校・特別支援学校5校、対象者数は児童・生徒・教職員で各センター合計40,179人である。

(3) 給食に関するアンケート調査等

食物アレルギーに関する調査を毎年、食生活アンケートを3年に1回実施している。