

令和4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について（実施体制、事業概要等） | ・・・ 1 |
| (2) 学校給食センターにおける献立作成、食育指導について（実施概要等） | ・・・ 7 |

< 添付資料 >

令和4年度 献立等計画

4 閉 会

日 時 令和4年8月25日（木）14：00 ～

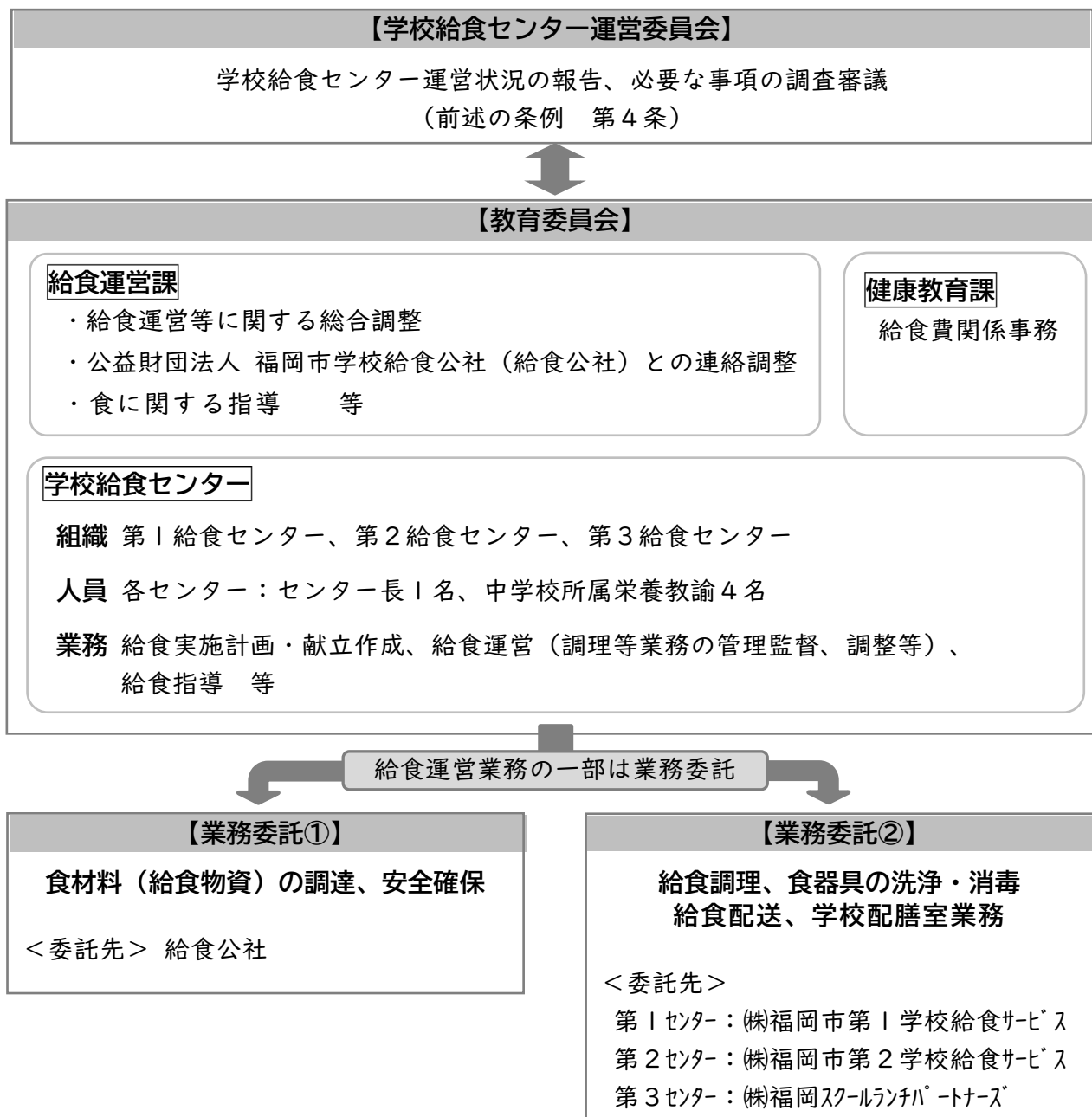
議題1 学校給食事業の概要について（実施体制、事業概要等）

1 実施体制

（1）法的な位置づけ等

- ① 学校給食センターは、法律に基づく教育機関として設置
〔 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） 〕
- ② 学校給食センターの運営に関して必要な事項は福岡市の条例・規則で規定
〔 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）
同条例施行規則（昭和48年3月1日教育委員会規則第2号） 〕

（2）センター給食のしくみ



(3) 給食センター施設概要

| | 第1給食センター | 第2給食センター | 第3給食センター |
|----------|----------------------|-----------|-----------|
| 所在地 | 博多区東平尾 | 東区香椎浜ふ頭 | 西区今宿青木 |
| 運用開始 | 2014年9月 | 2016年8月 | 2020年10月 |
| 調理食数(概数) | 13,000食/日 | 13,000食/日 | 15,000食/日 |
| 担当学校数※ | 中学校:21校 特別支援学校:2校 | 21校 2校 | 22校 1校 |

※小学校144校、中学校5校、特別支援学校2校は自校内で給食調理を実施。

2 事業概要

(1) 献立作成から給食実施までの流れ(概要)

以下のような手順で、献立の作成、給食物資の調達、給食の調理・提供等を行っている。

| 実施時期 (給食実施を起点) | | 実施すること | 概要 | |
|-------------------|-------|-------------------|--|--------------------------|
| ① | 約6か月前 | 献立原案作成 | ・ 献立は、基本的に1カ月単位で作成 (※献立作成時の考え方は議題2に記載) | |
| ② | 約5か月前 | 献立検討会 | ・ 給食センター栄養教諭が合同で献立原案検討、調整 | |
| ③ | 約4か月前 | 調理業務受託者との打合せ | ・ 献立原案について給食運営受託者と打ち合わせ | |
| ④ | 約3か月前 | 献立管理委員会 | ・ 審議の上で、実施献立を決定 【委員構成】学校関係者、保護者代表等 | |
| ⑤ | 約2か月前 | 物資選定会 (給食公社所管) | ・ 実施献立に必要な給食物資を審査、選定 【委員構成】学校関係者、保護者代表等 | |
| ⑥ | - | 給食実施 | ア 給食物資受入 | 品質、鮮度の確認 |
| | | | イ 調理 | 衛生管理の徹底、 「おいしい」のための工夫 |
| | | | ウ 検食 | 給食センター職員が、味、形状等に異常がないか確認 |
| | | | エ 給食の配送 | 給食開始30分前までに完了 |
| | | | オ 食器・食缶の回収・洗浄 | 食べ残しはリサイクル業者へ |
| ⑦ | 約1か月後 | 献立反省会 | ・ 給食センター栄養教諭が合同で、献立内容や調理作業上の改善点等を洗い出し、次年度献立に生かす。 | |

(2) 給食物資の調達に関連する事業

① 給食物資の検査等（給食会社が所管）

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、食品衛生法への適合状況等を確認している。

【参考：令和3年度実績（小学校給食等含む）】

ア 細菌、食品添加物、残留農薬検査等

| 検査内容 | 検体品目数 | 検査項目数 | 不適合件数（※） |
|-------------------------------------|-------|-------|----------|
| 細菌（大腸菌群等）、食品添加物、残留農薬、ヒスタミン濃度、カビ毒 など | 564 | 8,076 | 5 |

※不適合事例の概要

| 項目 | 件数 | 内容 | 対応等 |
|-------|----|-------------------------------|--------------------------------------|
| 細菌 | 4 | ちくわ、かまぼこなど （大腸菌群、生菌数等基準超過） | 適切な製造を指導した後に再製造、再検査を実施。その結果、基準適合を確認。 |
| 食品添加物 | 1 | ベーコン（亜硝酸根 基準超過） | |

イ アレルゲン検査

| 検査内容 | 検査品目数 | 検査項目数 | 不適合件数（※） |
|--------------------------|-------|-------|----------|
| アレルゲン検査 （簡易検査、精密検査の計） | 272 | 1,378 | 2 |

※不適合事例の概要

| 品名 | 内容 | 対応等 |
|-----------|-----------------------------|---|
| アーモンド（粉末） | 「落花生」20ppm以上検出 | 使用中止。代替品にて対応。 |
| つみれ | 「甲殻類（えび・かに等）」 12.3ppm 検出 | 適切な製造を指導した後に、再製造、再検査を実施。 その結果、基準適合を確認。 |

② 地産地消の推進

地産地消や食育の観点から、市内産、県内産及び九州産の給食物資を優先的に使用している。現状、米、野菜などの生鮮食品のほか、加工食品も使用。

また、新規の市内産食材料の検討については、関係者であるJA、本市農林水産部局とともに立ち上げている協議会にて、継続的に実施（福岡市農畜産物消費拡大推進協議会）。

【参考：令和4年度 市内産加工食品 使用計画】

| 使用予定加工食品数 | 加工食品名 |
|-----------|--|
| 12 | 福岡野菜のメンチカツ、福岡のあまおうタルト、姪浜味付けのり、小呂島産ぶりフレック、能古島甘夏マゼレート など |
| うち新規 1 | 能古島産甘夏大福 |

(3) 給食センターでの給食調理等に関連する事業

① 食物アレルギーを有する児童生徒への対応について

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おり、給食センターにおいては安全面、栄養面に配慮し、以下のとおり対応している。

ア アレルギー対応食の調理・提供方法

| 項目 | 概要 |
|-------|--|
| 対応食区分 | 3区分からの選択制 <ul style="list-style-type: none"> ・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） |
| 提供の要件 | <ul style="list-style-type: none"> ・安全面を考慮し、医師の診断など特定要件を満たす児童生徒を対象 ・提供開始前には、必ず保護者等との面談も実施 |
| 献立の工夫 | <p>単にアレルゲンを除去するだけでなく、一部献立については、原因食品の代替となる食品を使用し、見た目や味も基準献立に近づけるなど、栄養面はもとより嗜好面にも配慮した献立の提供に努めている。</p> <p>（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て」提供）。</p> |

イ 詳細献立表の配布

使用している食材料名やアレルゲン情報の詳細を記載した「詳細献立表」を毎月作成し、学校及び希望する児童生徒に配布している（市HPにも掲載）。

【参考：詳細献立表の記載内容】

A) 献立ごとにすべての食材料、調味料を列記

| おかず | おもな材料 | 調味料 |
|------|--|--|
| かき玉汁 | 鶏肉, 鶏卵 , ◎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 |

B) 食材料、調味料のうち加工品については、さらに原材料や含まれるアレルゲン情報（アレルゲン28品目に対応）も記載（同一工場内でのアレルゲン取り扱い情報等も記載）

| 番号 | 品名 | 食材料名 |
|-----|--------|--|
| ◎40 | 濃口しょうゆ | 塩, 大豆, 小麦 , アルコール(さとうきび) ◆(同一工場)鶏卵, 牛乳, 大豆 |

② 給食の食べ残し（残食）に係る調査について

給食の充実度を量る指標の一つとして、福岡市では残食率調査を実施するとともに、残食の縮減に向けた取り組みを実施している。

〔 ※残食率：給食センターで「提供した給食の重量」「学校から返送された残食の重量」を計測。提供した重量に対する残食の重量の割合を、残食率として算出。 〕

ア 残食の推移

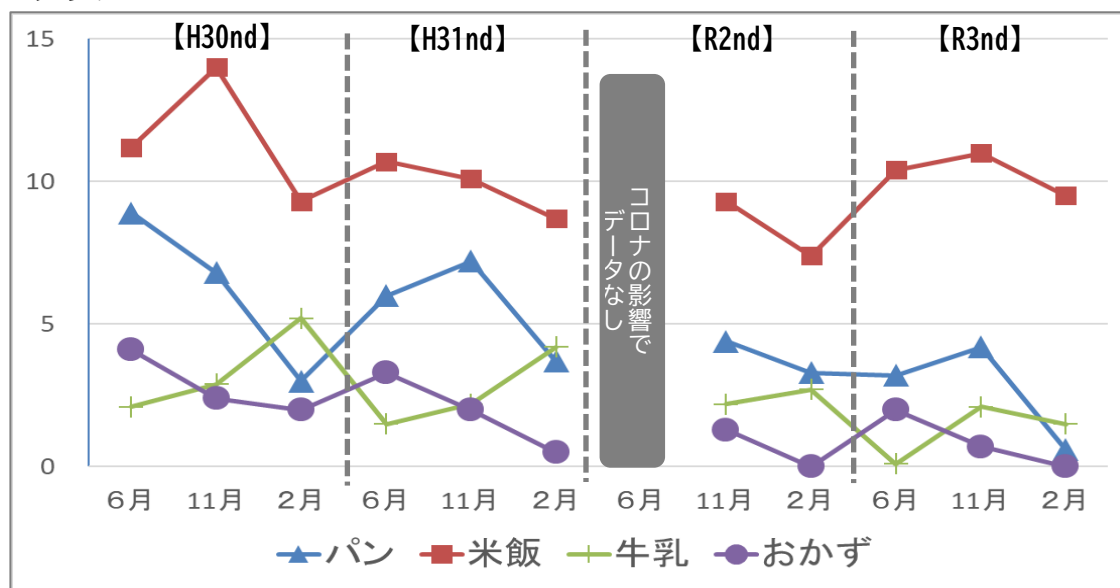
直近4年度の状況は、以下のとおり。概ね減少傾向となっている（H25年度以降継続）。

【直近4年度(平成30年度～令和3年度)の残食率(%)の推移】

| | H30nd | | | H31nd (R1nd) | | | R2nd | | | R3nd | | |
|-----|-------|------|-----|--------------|------|-----|------|-----|------|------|-----|----|
| | 6月 | 11月 | 2月 | 6月 | 11月 | 2月 | 6月 | 11月 | 2月 | 6月 | 11月 | 2月 |
| パン | 8.9 | 6.8 | 3.0 | 6.0 | 7.2 | 3.7 | 4.4 | 3.3 | 3.2 | 4.2 | 0.6 | |
| 米飯 | 11.2 | 14.0 | 9.3 | 10.7 | 10.1 | 8.7 | 9.3 | 7.4 | 10.4 | 11.0 | 9.5 | |
| 牛乳 | 2.1 | 2.9 | 5.2 | 1.5 | 2.2 | 4.2 | 2.2 | 2.7 | 0.1 | 2.1 | 1.5 | |
| おかず | 4.1 | 2.4 | 2.0 | 3.3 | 2.0 | 0.5 | 1.3 | 0.0 | 2.0 | 0.7 | 0.0 | |

コロナの影響でデータなし

<グラフ>



イ 残食の縮減に向けた取り組み

(ア) 献立等の工夫

提供量の調整（学年毎等で調整、栄養面には配慮）、食べやすさに配慮した献立（味付け、組み合わせ）。

(イ) 栄養教諭による指導

食育指導の一つとして、配膳時つぎ分け指導、配付物等による残食減量の呼びかけ等（食育指導については議題2に記載）。

(ウ) 給食時間の確保

中学校に対して給食時間延長を働きかけてきた経緯あり。給食時間は延伸傾向。

※参考：給食時間35分以上の中学校

平成20年度：約6% ⇒ 令和4年度当初時点：約78%

議題2 学校給食センターにおける献立作成、食育指導について（実施概要等）

1 献立作成について

(1) 基本的な考え方

- ① 児童生徒が身体的にも精神的にも急速に成長する大切な時期に、身長・体重や活動量、嗜好等を勘案した上で、児童生徒に適した栄養量を摂取できるよう献立を作成する。
- ② 献立作成時は、本市学校給食で摂取する栄養量の基準である「福岡市学校給食摂取基準（※）」を目安に献立を作成する。

※福岡市学校給食摂取基準とは

- ・国が示す学校給食の栄養基準量をベースに、福岡市児童生徒の身体状況、活動量を勘案して設定
- ・1日に摂取すべき栄養量の概ね1/3程度をカバー

(2) 個別の考え方

① 主食、牛乳について

活動量等を考慮し、以下のとおり提供する。

| | | 提供の頻度 (基本的なもの) | 提供量の調整 | |
|----|----|--|--|---|
| | | | 基準量 | より細かな調整 (主なもの) |
| 主食 | 米飯 | 3回/週 【参考】 福岡市内産米 1回/月程度提供 | 学年等に応じて 設定 ※基本的なものを 別表に記載 | <ul style="list-style-type: none"> ●中学1、2年生 学校生活に慣れて食欲が増加する10月以降に基準量に上げる（9月までは基準量より減量） ●中学3年生 部活動が終了し、受験期で活動量が少なくなる10月以降は基準量より減量。 |
| | パン | 2回/週 【参考】 米粉パン (福岡県産米粉、小麦粉 使用) 1回/月程度提供 | | <ul style="list-style-type: none"> ●食べ残しが多いパン 過去の実績で食べ残しが多いもの(ぶどうパン、黒糖パン等)は小型に(減量)。 |
| | 牛乳 | 給食提供時は毎回 | 200mL | <ul style="list-style-type: none"> ●中学校、特別支援学校(中・高等部) 5月中旬～9月の間パン献立の時は300mL |

【別表】主食の基準量（基本的なもの）(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 | |
| 米飯 | 90 | 100 | 100 | 50 | 55 | 65 | 75 | 85 | 85 | | | | |
| 食パン | 70 | | | 30 | 40 | 50 | 60 | | | 60 | | | |

(2) 副菜について

「福岡市学校給食摂取基準」を満たすよう配慮するとともに、以下の点に留意する。

- ① 画一的な献立にならないよう、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（参考：添付資料 令和4年度 献立等計画）。
- ② 残食が多い傾向にある献立（特に魚や大豆、野菜、海藻を使った献立等）については、より生徒が食べやすくなるよう、おかずの組み合わせ、味付け等を検討する。
- ③ 給食実施後は、児童生徒の喫食状況を「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。

(3) 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。

【※参考：福岡市学校給食摂取基準（令和3年8月改正）】

| 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 ($\mu\text{g RE}$) | 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。

2 食育指導について

(1) 基本方針

栄養教諭等が家庭、地域、学校などと連携して食に関する指導を行う事で、児童・生徒の基礎的な食習慣の確立や、食を通じた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) 指導の概要

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指導を実施する。

| 項目 | 指導内容 | 頻度等 |
|----------------------------------|---|---|
| ①学校ごとに実施する指導 | <ul style="list-style-type: none"> ●学級担任等と連携し、各教科、給食時間等を活用し、食に関する指導を実施 ●校内掲示物、家庭配布用食育だよりの発行等 ●児童生徒の実態に合わせて、学級担任や養護教諭等と連携し、個別的な相談指導を実施 (偏食、肥満・やせ傾向、食物アレルギーの有無など) | <ul style="list-style-type: none"> ●栄養教諭配置中学校 <ul style="list-style-type: none"> ・週1回以上学校を訪問して実施 ・食育だよりは定期的に発行 ●栄養教諭未配置中学校 <ul style="list-style-type: none"> ・指導担当：小学校栄養教諭等（学校ごとに担当者設定） ・頻度等：栄養教諭配置校と同様 ・学校給食センター栄養教諭等も連携 ●特別支援学校では随時指導 ●個別的な相談指導は、必要な場合に随時実施 |
| ②センター配送校共通で実施する指導 (食に関する資料提供) | <ul style="list-style-type: none"> ●給食時間に各学校で行われる校内放送原稿の作成、提供 ●原稿内容は、伝統的な食文化、栄養に関する情報等を給食の献立に関連付けたもの（内容はセンター配送校共通） | <ul style="list-style-type: none"> ●給食時間放送原稿は、すべての給食提供日分を作成 |
| ③学校給食コンテストの実施 | <ul style="list-style-type: none"> ●学校給食コンテストの主旨 生徒が実際に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。 ●実施概要 <ul style="list-style-type: none"> ・「給食で提供する献立」を募集(対象：中学校、特別支援学校中学部、高等部) ・最優秀賞、優秀賞など数作品を表彰 ・最優秀賞、優秀賞に選ばれた作品は、翌年度の給食で提供 | |

【参考：学校給食コンテスト 令和3年度実績】

テーマ：「パンやご飯に合うおかず」（応募総数 10,240 通）

最優秀賞：スープ de モツナベ 優秀賞：もやしやきそパン

給食献立への取り入れ：令和4年5月、10月献立で提供