

もっとおいしい給食 プロジェクト 第1回 意見交換会

令和7年7月4日(金)11:30～
福岡市立舞鶴小・中学校 大会議室

次 第

- (1) 教育長挨拶
- (2) プロジェクト趣旨
学校給食事業説明 ……11:35
- (3) 自己紹介 ……12:00
- (4) 教室見学 ……12:25
- (5) 給食試食 ……12:40
- (6) 意見交換 ……13:00
- (7) 事務連絡 ……13:25

学校給食の役割

- 学校給食は、児童生徒に栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、教育の一環として、食事の楽しさ、食の大切さ、学んだ食の知識をもとに自ら判断する力を身につけることを目標に実施しています。

福岡市の取り組み

- 福岡市では、『もっとおいしい給食プロジェクト』として、給食の質をさらに高めるための取り組みを進めて行きます。

本日の会議の目的

本日の会議では、食に関わる皆さまから、幅広いご意見を頂き、子どもたちのためによりよい給食となるよう取り組んでいきたいと考えています。

- ・給食をもっとおいしくするための献立や調理方法などの工夫
- ・子どもたちが楽しめる工夫
- ・地域の食材や文化を活かす提案など

給食実施状況

食数:小学校 約8.3万食、中学校・特別支援学校 約4万食

区分	学校数	学校給食(完全給食)	
		単独校方式	共同調理場方式
小学校	146	146	0
中学校	70	5	65
特別支援学校	7	2	5
合計	223	153	70

献立単価

- 小学校 289.47円(保護者負担額 243.15円)
- 中学校 347.36円(保護者負担額 289.47円)

福岡市学校給食摂取基準

区 分 (単位)	小学校 (中学年)	中学校
エネルギー(kcal)	600	770
たんぱく質(g)	摂取エネルギーの13～20%	
脂肪(%)	摂取エネルギーの20～30%	
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2.0未満	2.5未満
カルシウム(mg)	350	450
マグネシウム(mg)	50	120
鉄(mg)	3.0	4.5
ビタミンA(μ gRE)(レチノール当量)	200	300
ビタミンB1(mg)	0.4	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.6
ビタミンC(mg)	25	35
食物繊維(g)	4.5以上	6.0以上

献立例

令和7年6月23日(月)～27(金)
小学校



- ・ぶどうパン
- ・レバーとじゃがいものから揚げ
- ・汁ビーフン



- ・麦ご飯
- ・たかなそぼろ丼
- ・すまし汁

6/23
(月)

6/24
(火)

中学校



- ・麦ご飯
- ・レバーとじゃがいものしょうゆがらめ
- ・つみれ汁、キャベツの塩昆布あえ



- ・麦ご飯
- ・DHAをとろう！テスト前のさばカレー
- ・野菜ソテー、パイン＆フルーツゼリー

小学校



- ・麦ご飯
- ・いわしの梅煮
- ・浦上そばろ

6/25
(水)

中学校

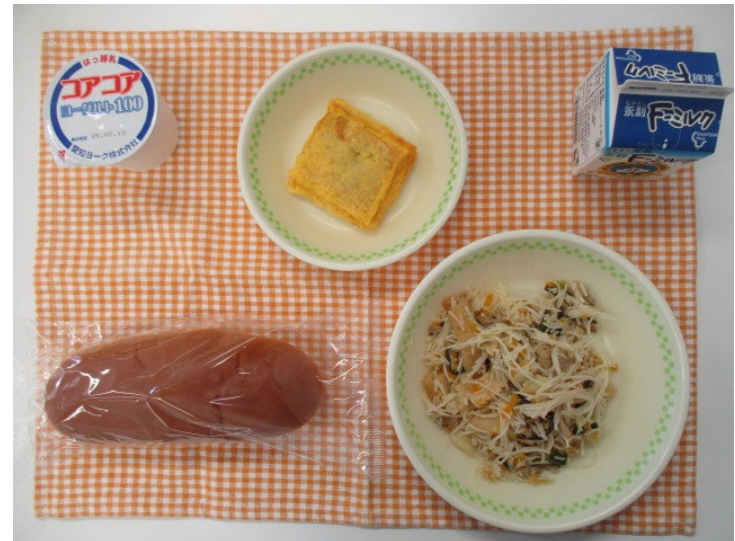


- ・麦ご飯
- ・テジプルコギ
- ・中華風コーンスープ、ツナドレッシングサラダ



- ・柏型ミルクパン
- ・チリコンカーン
- ・洋風スープ

6/26
(木)



- ・黒糖パン
- ・五目卵焼き、炒めビーフン
- ・ヨーグルト

小学校



- ・麦ご飯
- ・トンカツ
- ・なすのみそ汁
- ・ミニトマト

6/27
(金)

中学校



- ・麦ご飯
- ・いわしの甘露煮
- ・豆腐のうま煮
- ・野菜の甘酢漬け

献立作成の流れ

- (1) 年間献立作成(前年度5月～10月)
- (2) 献立原案作成(6～7か月前)
- (3) 調理説明会(4～5か月前)
- (4) 献立管理委員会(3か月前)
- (5) 物資選定会(2か月前)
- (6) 給食実施
- (7) 献立反省会



学校給食を教材とした食育



食に関する授業



給食週間の掲示物



給食時間中の食に関する指導（全校一斉オンライン）

学校給食コンテスト

食育だより
～冬休・春休前～ 小学校用

令和6年度12月
東区教育委員会

給食市では、食育を進めるために、**給食の日**や**体験もふまえた食育推進計画**を行っています。
 給食の日では「**第4次食育推進計画**」で、**給食を毎日食べることは栄養バランスを考えた食生活や
 確かな生活習慣を身に付ける上でとても大切なこと**とされています。**令和元年度に小学生は6.6%、中学生
 7.9%が給食を毎日食べる生活をしていないと回答しました。**食育、給食の大切さを、**食育推進計画**で、**OK!**とし
 て、**令和5年度に給食を毎日食べる生活をしていない割合が、令和元年度より減りました。**食育、給食の大切
 さを知り、今後も月に1回**アンケート調査**を実施しました。その結果、**第4次食育推進計画**で**小学生の給食欠食率は
 4%で、欠食する理由として「食べたくない」「食べる時間が短い」と答えた人が多くなりました。**給食を食
 べる時間をつくるために、**毎日の食事準備を心がけよう**。

1 給食の5ヵ所別給食準備を調べてみました

場所	学校(学校給食)	自宅
1-1 学校給食(学校給食)	97%	97%
1-2 学校給食(学校給食)	97%	97%
4-1 学校給食(学校給食)	97%	97%
4-2 学校給食(学校給食)	97%	97%

☆朝食で3つの自覚をまじえよう ON!!

① 朝が自覚のスイッチ

朝は、やがて目覚めるので、**目覚め**は、**目覚め**によって、**目覚め**の
 エネルギーを消費する。朝食を食べる。朝食を食べる。朝食を食べる。
 目覚めが自覚のスイッチ。

② 体が自覚のスイッチ

朝食を食べると、**目覚め**の
 エネルギーを消費する。朝食を食べる。朝食を食べる。朝食を食べる。
 体が自覚のスイッチ。

③ 体が自覚のスイッチ

朝食を食べると、**目覚め**の
 エネルギーを消費する。朝食を食べる。朝食を食べる。朝食を食べる。
 体が自覚のスイッチ。

☆朝食を食べる習慣づけよう! ～3つのステップ～

ステップ1 朝食を食べる習慣づけよう

朝食を食べると、**目覚め**の
 エネルギーを消費する。朝食を食べる。朝食を食べる。朝食を食べる。
 朝食を食べる習慣づけよう!

ステップ2 朝食を食べる習慣づけよう

朝食を食べると、**目覚め**の
 エネルギーを消費する。朝食を食べる。朝食を食べる。朝食を食べる。
 朝食を食べる習慣づけよう!

ステップ3 朝食を食べる習慣づけよう

朝食を食べると、**目覚め**の
 エネルギーを消費する。朝食を食べる。朝食を食べる。朝食を食べる。
 朝食を食べる習慣づけよう!

朝 食 を 食 べ よ う !

ごはんやごはんは基本栄養素である食品です。基本栄養素は、個々のエネルギー源となります。二日五元気に過ごすためには、ごはんやごはんをしっかりと食べましょう！

ここで紹介しているレシピは、ごはんやごはんをしっかりと食べる食品が入れられています！

ベナナパンにぎょう

材料(1人分)	作り方
あんぱん 1個	① ごはんやごはんをしっかりと焼く。
ツナ缶 1/4缶	② ツナの缶詰をきき、しょうゆとマヨネーズを混ぜる。
マヨネーズ 小さじ1	③ めんたいの手しぼりをつけて①を混ぜる。平煎にのせて焼く。
しょうゆ 小さじ1/4	④ 切ったごはんをのせる。
焼肉 1/4枚程度	

407kcal 56g

あか

<焼きカレー>

焼いたごはんをひき肉やステーキでよく炒め合わせるから火が通っています。

材料(1人分)	作り方
ごはん 1膳	① グラタン皿などにはきこを入れる。
カレー(冷凍)	② カレーをかけて、チーズと①をのせてオーブンで焼く。
お肉(スライスステーキ)	
パルメザン 少々	

449kcal 60g

あか

<クロックムッシュ>

フランス語でクロックは「おかし」です。「ムッシュ」は「騎士」を意味します。
お肉やチーズ、野菜やトマトをのせておきましょう！

材料(1人分)	作り方
食パン 2枚	① 食パンにバターとチーズ、うす切りのトマトをのせてうす一枚の食パンをのせる。
お肉(スライスステーキ)	② ①の外側面に①をのせて①をのせる。
うす切りのトマト 1枚	③ フライパンに油を熱し、焼いたごはんをききこで焼く。
マヨネーズはきこはバター 少々	④ 片側2〜3分 焼けたうえをきこで焼く。お肉をのせて、きこをのせて、きこをきこをきこで焼く。

574kcal 56g

あか

<たまごパン>

食パンをきこで焼くのでおかしになります。

材料(1人分)	作り方
食パン 1枚	① 食パンをおかし用の火で焼く。
チーズ 1個	② ツナ缶をのせて焼く。
お肉(スライスステーキ)	③ フライパンに油を熱し、食パンの外側を焼く。
ソーセージ 1本	④ ③の食パンにきこをのせて、ソーセージをのせて、きこをのせて、きこをきこで焼く。
きこ 少々	⑤ ④の食パンをきこで焼く。

354kcal 60g

あか

おかずの工夫

- 季節の野菜、果物の使用
- 和食や各地の郷土料理、行事食
- 世界各国の料理
- だしは、昆布、削り節、いりこなどでとったもの
- 児童生徒に適した味・生活習慣予防の観点からうす味に

行事食



月見だんご



白玉雑煮

郷土料理



がめ煮
(福岡県)



ぎすけ煮
(福岡県)

世界の料理



ビビンバ



コスタリカ パパ

地産地消の推進

品目	物資調達
米	県内産「元気つくし」 市内産「ヒノヒカリ」「元気つくし」
生鮮野菜	市内産⇒県内産⇒九州産⇒国内産
醤油、味噌、豆腐 練り製品	市内近郊業者
牛乳	県内産を中心に九州産
肉	豚肉・鶏肉⇒九州産 牛肉 ⇒九州産、北海道産

※福岡市教育委員会のホームページで産地を公表しています。

市内産農水産物を使用した加工品



【あまおうタルト】



【あまなつゼリー】



【ギョロッケ】



【姪浜のりのふりかけ】

次代につなぐ地産地消推進事業

児童・生徒が興味関心を持ち、記憶に残る市内産農水産物を、学校給食に提供することにより、市内農水産物に対する理解や愛着を深め、将来にわたって持続可能な地産地消を推進。

令和6年度に提供した献立



【博多和牛】



【あまおう】



【真鯛】

給食調理室の調理機器

設備機器	小学校給食室	給食センター
回 転 釜	○	○
スチームコンベクションオーブン	—	○
フライヤー	—	○
真 空 冷 却 機	△	○

給食のアレルギー対応について

単独校方式	共同調理場方式
◆アレルギー除去食 調理の最終段階で、素材※を加えずに提供 ※素材(除去対象): 卵(うずら卵を除く)、 マヨネーズ、ごま・ごま油 ◆大麦アレルギーの対応として 麦なし白ご飯を提供	◆アレルギー対応食 卵、乳、8種※対応 ※8種: 卵、乳、小麦、えび、カニ、 そば、落花生、ごま・ごま油 ◆大麦アレルギーの対応として 麦なし白ご飯を提供

給食試食

本日の献立

イコース



本日のすまし汁は、天の川に見立てた魚そうめんと、星形の焼きふで、**七夕**をイメージしています。

豚肉のしょうが煮に使用している「**しょうが**」は、100%市内産で「**早良区内野**」で生産されたものを使用しています。

福岡市では、給食で発生するプラスチックごみの減量のため、令和5年度2学期からストローレス対応の牛乳パックを導入しています。