

令和6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（学校給食センター所長）

2 会長及び副会長の選出

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6年度 献立等計画	・・・ 10
【 報 告 】	
（1）ストローレス牛乳パックの導入とストロー削減効果	・・・ 11
（2）水素自動車による給食配送（増備）	・・・ 12
（3）学校給食における物価高騰対策について※資料なし	

4 閉 会

日 時 令和6年8月21日（水） 10：30～

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) 給食センター概要

項目		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			
敷地面積		約13,177㎡	約12,605㎡	約26,874㎡			
	延べ床面積	約6,751㎡ 1階：約4,499㎡ 2階：約2,252㎡	約5,832㎡ 1階：約4,268㎡ 2階：約1,564㎡	約6,416㎡ 1階：約5,229㎡ 2階：約1,187㎡			
事業方式		PFI(BTO)方式	PFI(BTO)方式	PFI(BTO)方式			
事業期間		平成24年12月～令和11年3月	平成26年12月～令和13年3月	平成30年12月～令和17年3月			
供用開始		平成26年9月2日	平成28年8月30日	令和2年10月15日			
運営期間		平成26年9月～令和11年3月 (14年7か月)	平成28年8月～令和13年3月 (14年8か月)	令和2年10月～令和17年3月 (14年6か月)			
運営事業者 (代表企業)		株式会社福岡市第1学校給食サービス (東洋食品株式会社)	株式会社福岡市第2学校給食サービス (東洋食品株式会社)	株式会社福岡スクールランチパートナーズ (株式会社ジーエスエフ)			
供給能力		13,000食／日	13,000食／日	15,000食／日			
令和5年度提供食数		2,501,397食	2,513,829食	2,713,138食			
担当校		中学21校、特支2校	中学21校、特支2校	中学22校、特支1校			
		Aコース	Bコース	Aコース	Bコース	Aコース	Bコース
		春吉	東光	福岡	箱崎	姪浜	西福岡
		高宮	東住吉	城西	千代	玄洋	高取
		花畑	三宅	友泉	博多	金武	城南
		那珂	筑紫丘	和白	警固	北崎	梅林
		臼佐	三筑	志賀	当仁	元岡	長尾
		席田	吉塚	香椎第2	百道	壱岐	原
		長丘	平尾	多々良中央	香椎第1	早良	原北
		柏原	老司	照葉	多々良	西陵	田隈
		野間	板付	青葉	和白丘	内浜	次郎丸
			宮竹		香椎第3	壱岐丘	片江
		若久特	横手	福岡中央特	城香	下山門	原中央
		屋形原特	箱崎清松	東福岡特	松崎	生の松原特	
当初契約額		9,910,328,835円	11,766,335,584円	13,783,177,714円			
令和6年度予算 (合計2,273,442,843円)		648,168,493円	804,728,000円	820,546,350円			

※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	前年度の 夏休み中	年間献立原案 作成	・ 翌年度の <u>年間献立</u> について、1カ月毎に担当の 栄養教諭が原案を作成し、年間を通じた配慮事項 等について調整	
②	約6か月前	献立原案作成	・ 献立は、基本的に1カ月毎に作成 (※献立作成時の考え方は議題2に記載)	
③	約5か月前	献立検討会	・ 給食センター栄養教諭が合同で <u>献立原案検討、調整</u>	
④	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	
⑤	約3か月前	献立管理委員会	・ <u>審議の上で、実施献立を決定</u> 【委員構成】学校関係者、保護者代表等	
⑥	約2か月前	物資選定会 (給食公社所管)	・ <u>実施献立に必要な給食物資を審査、選定</u> 【委員構成】学校関係者、保護者代表等	
⑦	—	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
⑧	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、食品衛生法等への適合状況を確認している。

【参考：令和5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	654	8,696	5

※不適合事例の概要

項目	件数	内容	対応等
細菌	3	[冷] 竹輪スライス、 [冷] かまぼこスライス、厚揚げ (大腸菌群陽性)	再検査で基準適合を確認。
ヒスタミン	2	[冷] ぶりフレーク、 [冷] ぶりフレーク味付 (納品規格基準値超過)	

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（※）
アレルゲン簡易検査	296	1,456	
アレルゲン本検査	29	30	3

※不適合事例の概要

品名	内容	対応等
[冷] 竹輪スライス	「甲殻類」16.9ppm 検出	再製造し再検査。 基準適合を確認。
[冷] かまぼこスライス	「卵」20ppm 以上検出	再製造し再検査。 不検出を確認。
コチジャン	「小麦」20ppm 以上検出	本検査2回実施、いずれも不適合。 検査に適合した代替品を使用。

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。

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組織する「学校給食地産地消推進に係る意見交換会議」の中で継続的に実施。

令和6年度は、「次代へつなぐ地産地消推進事業」（市農林水産局所管）に参画し、これまで学校給食で提供しづらかった魅力ある地場産物を使用した特別メニューを提供するため、別途食材料費を計上。

【参考：令和6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
15	福岡野菜のメンチカツ、福岡のあまおうトマト、姪浜味付けのり、小呂島産ぶりフレーク、能古島の甘夏ゼリーなど
うち新規 1	能古島の甘夏マーマレード（業務用）

(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 ・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	・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	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（乳・卵・小麦の代わりに、大豆や米粉を使用した食品など）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。

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（同一工場内等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1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。 〕

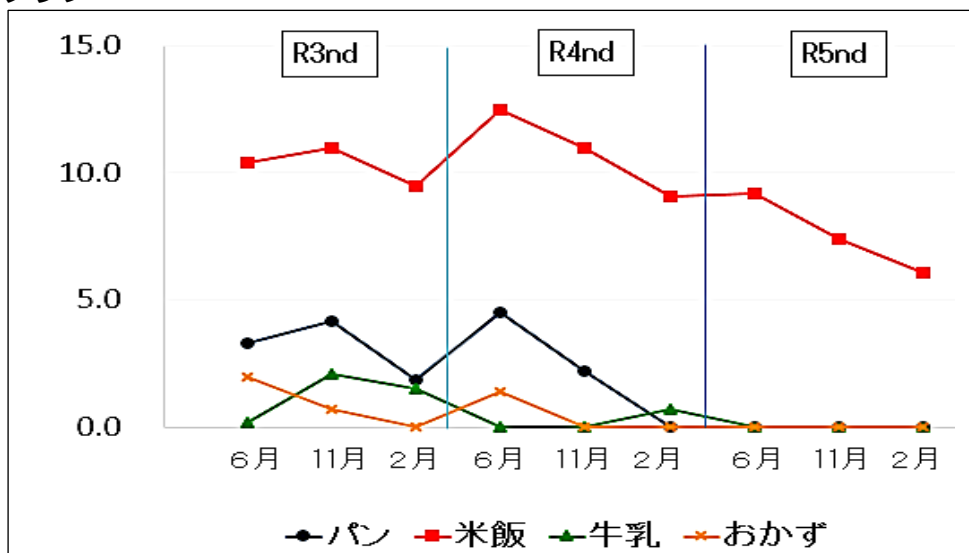
ア 残食の推移

直近過去3年度の状況は、以下のとおり。 ※欠席者数を考慮した数値

【直近3か年度（令和3年度～令和5年度）の残食率（％）の推移】

	R3nd			R4nd			R5nd		
	6月	11月	2月	6月	11月	2月	6月	11月	2月
パン	3.3	4.2	1.9	4.5	2.2	0.0	0.0	0.0	0.0
米飯	10.4	11.0	9.5	12.5	11.0	9.1	9.2	7.4	6.1
牛乳	0.2	2.1	1.5	0.0	0.0	0.7	0.0	0.0	0.0
おかず	2.0	0.7	0.0	1.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

◆ 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1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5年度当初時点：約91%

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	●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		●食べ残しが多いパン 過去の実績で食べ残しが多いもの（黒糖ぶどうパン、黒糖パン等）は小型に減量。又は、ジャム等の添え物をつける。
牛乳		給食提供時は毎回	200mL	●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 ※汁物・みかんジュース・ヨーグルトがつく日を除く。

【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 (精白米量)	90	100	100	50		55		65		75	85		85
パン (小麦粉量)	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。

ア 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6年度 献立等計画）。

イ 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。

ウ 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4年12月施行）】

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 (μg 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)
中学校	770	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	550			333	53	2.9	200	0.40	0.43	25	2.0 未満	4.5 以上
特別支援学校 中・高等部	720			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) 2mg、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。

2 食育指導について

(1) 基本方針

栄養教諭等が学校、家庭、地域と連携して食に関する指導を行うことで、児童生徒の基礎的な食習慣の確立と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	●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)	●<u>栄養教諭配置</u>中学校 ・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 ●<u>栄養教諭未配置</u>中学校 ・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：週に1回 ・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)	●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）	●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	●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 ・「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5年度実績】

テーマ：「福岡の食材を使ったおかず」（応募総数 8,778 作品）

最優秀賞（1作品）：「小松菜の姪浜のりあえ」

優秀賞（3作品）：「能古島甘夏マーマレードのコロコロチキン」、「さっぱりあちゃら漬け」、「鮭とほうれん草のオイスターソース炒め」

給食献立への取り入れ：令和6年度献立で提供

【添付資料】令和6年度 献立等計画

	4月	5月	6月	7月	8・9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
献立実施回数(特支含む)	14+1	22	20	12	22	22	20	15	18	18	12+1
献立実施回数	14	22	20	12	22	22	20	15	18	18	12
給食指導目標	給食の決まりについて考えよう	準備や後片付けをきちんとしよう	清潔にして食べよう	暑さに負けない食事をしよう	正しいマナーで食べよう	季節の食べ物を知ろう	丈夫な体をつくろう	楽しい給食時間にしよう	感謝して食べよう	献立に関心をもとう	一年間の給食をふり返ろう
麺料理	スパゲッティナポリタン	ちゃんぽん たかなスパゲッティ 焼きうどん	スパゲッティミートソース	ジャージャー麺	和風スパゲッティ 焼きうどん	きのこスパゲッティ カレーうどん	ペンネの明太子クリーム 丸天うどん	冬野菜のうどん	かしわうどん たかな明太子スパゲッティ	きつねうどん スパゲッティナポリタン	ペンネのミートソース
丼もの・かけもの	チキンカレー ポークハヤシライス	ビーフカレー 赤みそのそぼろ炒め丼 鶏飯	チキンカレー キーマカレー たかなそぼろ丼	夏野菜のカレー 親子丼	チキンカレー 防災対応レトルトカレー ハヤシライス そぼろ丼	ポークカレー 豚丼 ビビンバ	チキンカレー	豚丼 冬野菜のカレー 中華丼	野菜カレー スタミナたっぷり！甘辛豚丼 かけチャイナ炒飯	さけそぼろ丼 チキンカレー	牛丼 豆乳カレー
炊飯センター	赤飯									たけのこご飯	
レバー料理	○	○	○	×	○	○	○	×	○	○	×
大豆料理	大豆の五目煮 レバーと大豆の揚げ煮	大豆とごまのふりかけ チリコンカーン (納豆)	レバーと大豆のから揚げ 大豆と野菜の炒り煮		レバーと大豆のから揚げ	チリコンカーン レバーと大豆の揚げ煮 大豆の五目煮	大豆と野菜の炒り煮 (納豆) 揚げ大豆のきな粉かけ	ポークビーンズ まぐろと大豆のごまからめ	ひじきと大豆のうま煮 儼助煮	ポークビーンズ (納豆) 大豆と野菜の炒り煮	大豆の五目煮
豆腐料理	四川豆腐 高野豆腐のうま煮	がんもどきの五目煮 浦上そぼろ 豆腐のうま煮	豆腐の中華煮 ゴーヤチャンプルー 厚揚げのオイスターソース炒め	高野豆腐のうま煮	麻婆豆腐 高野豆腐のうま煮 がんもどきの五目煮		豆腐の中華煮	高野豆腐のうま煮	豆腐チゲ がんもどきの五目煮	豆腐のうま煮	厚揚げの五目煮
みかんジュース	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0
地産地消	市内産米 アスパラ菜	市内産米	市内産米 能古島産甘夏マーマレード	市内産米 姪浜のりふりかけ	市内産米 姪浜味付けのり 能古島産甘夏ゼリー	市内産米 姪浜のり梅ふりかけ	市内産米 姪浜味付けのり 福岡野菜のメンチカツ(春菊)	市内産米 小呂島産ぶりフレーク	市内産米 ぶり切身 あまおうタルト 姪浜焼きのり	市内産米 福岡産ぶりフライ 福岡野菜のメンチカツ 能古島産甘夏マーマレード あまおうクレープ	市内産米 姪浜のり梅ふりかけ アスパラ菜 いちご
季節の野菜・果物	新じゃがいも 新ごぼう 新玉ねぎ 早生キャベツ たけのこ グリーンアスパラガス アスパラ菜 清見みかん あまおうジャム 菜の花ふりかけ	新じゃがいも 新玉ねぎ グリーンアスパラガス ごぼう たけのこ アセロラゼリー ゴールデンキウイフルーツ	ミニトマト ごぼう なす ゴーヤ ビーマン グリーンアスパラガス ハスカップゼリー (冷)パインアップル	なす とうがん かぼちゃ とうもろこし ビーマン グリーンアスパラガス	ピオーネ いちじくジャム なす ビーマン 枝豆 かぼちゃ	みかん さつまいも さつまいも エリンギ しめじ さといも 洋なしタルト	みかん さつまいも 白菜 れんこん 春菊 大根 れんじ エリンギ 根深ねぎ ほうれんそう ブロッコリー さといも りんごの米粉タルト	みかん 春菊 れんこん 白菜 大根 根深ねぎ ほうれんそう かぶ ブロッコリー ブチりんごゼリー	ぼんかん 白菜 春菊 さといも れんこん 大根 ほうれんそう かぶ ブロッコリー 根深ねぎ あまおうタルト りんごジャム	いよかん 大根 春菊 白菜 ほうれんそう かぶ れんこん さといも ブロッコリー	デコボン 新じゃがいも グリーンアスパラガス アスパラ菜 いちご
魚料理	きびなご さわら さば	かつお きびなご さば いわし	さば あじ きびなご シルバー いわし	あじ いわし	めひかり さば いわし さけ さば	いわし ししゃも さば いわし	さば いわし きびなご さけ	ホキ いわし さば まぐろ	ぶり さば たら さけ いわし	さば わかさぎ さけ さんま ぶり	さわら いわし きびなご
季節の海産物	さわら	かつお きびなご わかめ	あじ いわし きびなご	あじ いわし	さんま さば いわし	さんま さば いわし ししゃも さけ	さけ さば いわし	さんま さば ぶり	ぶり たら	わかさぎ ぶり	さわら あさり
季節の献立	ポテトドレッシングサラダ ごぼうソテー アスパラ菜ソテー 春キャベツのスープ 春キャベツサラダ アスパラのごまあえ さわらのみそだれ焼き	きびなごフライ 苦竹汁 かつおフライ アスパラドレッシングサラダ ポテトサラダ きんぴらごぼう チキンチキンごぼう 新じゃがのうま煮 お茶の葉かき揚げ	あじの香味ソースかけ いわしの梅煮 きびなごフライ(磯辺) キーマカレー 豚肉とごぼうの炒り煮 ゴーヤチャンプルー ごぼうらご アスパラサラダ スパゲッティミートソース ラタトゥイユ	なすのミートソース煮 夏野菜のカレー あじの南蛮漬 とうがんのスープ とうもろこし アスパラドレッシングサラダ	さんまのかば焼き さけの塩焼き 枝豆 夏野菜と大豆のミートソース煮 かぼちゃスープ いわしのしょうが焼き	きのこソースの煮込みハンバーグ きのこスパゲッティ 大学芋 きのこのかき揚げ さんまのかぼすレモン煮 ししゃもフライ いわしのぬかみそ炊き さけごまふりかけ さつまいものクリームシチュー さばの塩焼き いもたき のっぺい汁 さつま汁	鶏すき ちゃんこ きのこのシチュー レバーとさつまいものから揚げ 白菜の塩昆布あえ ほうれんそうソテー もやしとほうれんそうのあえも れんこんのきんぴら けんちん汁 さばのみそ煮 いわしの梅煮 ブロッコリーサラダ 野菜いっぱいドライカレー	鶏肉と大根の煮物 冬野菜のうどん 水炊き さばの柚子みそ焼き れんこんサラダ かぶのポトフ 白菜のクリーム煮 ほうれんそうソテー ブロッコリーサラダ 小呂島産ぶりごまふりかけ さんまの煮付	かぶのシチュー 冬野菜のポトフ たら米粉フライ 白菜の塩昆布あえ 大根の梅おかあえ レバーとれんこんのから揚げ 福岡産ぶりの煮付 ブロッコリーサラダ いわしの柚子すだちおろし煮	ほうとう かぶのポトフ ほうれんそうのごまあえ 白菜の甘酢漬 れんこんと荳わかめのきんぴら さんまのみぞれ煮 みそおでん 大根サラダ ブロッコリーソテー 野菜たっぷり明太子の クリーム煮 わかさぎ天ぷら 福岡産ぶりフライ	さわらの甘酢あんかけ ポテトサラダ クラムチャウダー アスパラドレッシングサラダ アスパラ菜ソテー
行事食等【行事】	赤飯(90g) がめ煮 紅白なます 【入学・進級祝】	柏もち【端午の節句】 お茶の葉かき揚げ 【八十八夜】	一食大豆昆布 【歯と口の健康週間】	セタゼリー【セタ】 すまし汁(星型焼きふ)【セタ】	月見団子 【中秋の名月】		一食昆布 【「いいな、いい歯。」週間】 ちゃんこ【九州場所】	ローストチキン・あまおうケーキ 【クリスマス】 かぼちゃのシチュー【冬至】	福岡産ぶりの煮付【正月】 白玉雑煮【正月】 紅白なます【正月】 さけの塩焼き 【学校給食週間】 たかなの油炒め 【学校給食週間】 儼助煮【節分】	ひなあられ【ひなまつり】 あまおうクレープ【卒業祝い】	
郷土料理【都道府県】	がめ煮【福岡】	鶏飯【鹿児島】 浦上そぼろ【長崎】	チキン南蛮【宮崎】 ゴーヤチャンプルー【沖縄】 もずくとえびの天ぷら【沖縄】 鳴門煮【徳島】	がめ煮【福岡】 けいちゃん【岐阜】	太平煮【熊本】	いもたき【愛媛】 のっぺい汁【島根】 さつま汁【鹿児島】	とり天【大分】 団子汁【大分】 けんちん汁【神奈川】	水炊き【福岡】	儼助煮【福岡】 だぶ【福岡】	ほうとう【山梨】	土佐煮【高知】
世界の料理	四川豆腐【中国】 ミネストローネ【イタリア】	チャブチュエ【韓国】 ミネストラスープ【イタリア】 タンドリーチキン【インド】	鶏肉のフォー【ベトナム】 テジブルコギ【韓国】 ラタトゥイユ【フランス】	卵入り酸辣湯【中国】 ジャージャー麺【中国】	麻婆豆腐【中国】 チキンケバブ【トルコ】	ビビンバ【韓国】 チリコンカーン【メキシコ】 油淋鶏【中国】	四川豆腐【中国】 ミネストラスープ【イタリア】	ミネストローネ【イタリア】 ポークビーンズ【アメリカ】 四川春雨【中国】	豆腐チゲ【韓国】 ミネストローネ【イタリア】	ポークビーンズ【アメリカ】 ミネストラスープ【イタリア】	四川春雨【中国】
姉妹都市・友好都市		ゴールデンキウイフルーツ 【NZオーkland】		フライドチキン 【アトランタ】	シャン・カウスエ【ヤンゴン】						タウゲ えびと鶏肉のフォーファン 【イボロー】 クラムチャウダー【アメリカ】
学校給食コンテスト作品		赤みそのそぼろ炒め丼 チキンチキンごぼう 浦上そぼろ もやしやきそパン	もずくとえびの天ぷら トマトクリーム煮 能古島産甘夏マーマレードの コロコロチキン	アスリートのための 具だくさんハンバーグ	さっぱりあчыら漬け	きのこのかき揚げ スープdeモツナベ風 美soyチャウダー	野菜いっぱいドライカレー さけとほうれんそうの オイスターソース焼き	ひじきと野菜の卵とじ 小松菜の姪浜のりあえ	スタミナたっぷり！甘辛豚丼	野菜たっぷり明太子の クリーム煮 れんこんと荳わかめのきんぴら	
今日の献立なあに 「食育の日」	食育の日	準備や後片付けを きちんとしよう	衛生的な食生活	給食コンテスト	朝食を食べよう	地産地消	食べ物の命に感謝しよう	噛むことを意識しよう	受験期の食生活	献立に関心を持とう	日本の行事食を知ろう

ストローレス牛乳パックの導入とストロー削減

学校給食で使用している牛乳について、令和5年度2学期から、ストローなしで直接飲むことができる「ストローレスパック」に変更し、1年が経過しました。

【提供開始】

令和5年8月29日（火）

【メーカー】

（左）雪印メグミルク

（南区・城南区・早良区・西区）

（右）永利牛乳

（中央区・博多区・東区）



【ストローレス化の効果】

○ プラスチックごみの削減

従来は年間約2500万本のストローを納品していたところ、令和6年度1学期の給食まで1年間実施した結果、ストロー納品本数は1754万本あまり、前年比で71.6%減少している。特に、学校からの要請に応じた納品の方法をとった令和5年3学期以降では、前年比で93%以上減少している。今回のストロー提供の減少量を二酸化炭素削減量に換算した場合、約3.86トンとなる。

○ 児童生徒の環境意識の向上

児童生徒がプラスチックごみの減量を身近に体験することにより、環境問題に対する意識の向上を図る。

【留意点】（学校配布Q&Aより抜粋）

○ 直接飲むことで衛生面の問題はないか

牛乳の製造にあたっては、無菌に近い環境下で製造されているということと、実際に牛乳パックに口が触れる部分は、飲み口を開封するまでは、外側に露出しない構造となっているため、衛生面に関して問題はなく、安心して飲むことができます。

○ 直接飲むことはマナーの面で問題ないか

今回導入するストローレスパックは、缶飲料や現在も販売されている直飲みを想定した紙パック飲料と同様、直接飲むことを想定したパックであるため、マナーに反するものではないと考えます。

○ 児童生徒にはどのような視点で指導すべきか

児童生徒の発達段階や個別の状況に応じて、柔軟に対応していただきたいと考えておりますが、可能な限りストローを使用しない飲み方の定着が図られるよう、ご指導をお願いします。

○ 今後、ストローの提供はどうなるのか

プラスチックごみ削減を目的とした導入であるため、令和6年度からはストローの配布を必要最小限とし、ストローの使用量を減らしていく方針です。

水素自動車による給食配送

(経済観光文化局水素推進担当 所管)

【概要】

- 福岡市は、水素リーダー都市プロジェクトとして、市民の生活排水である下水から水素を製造する“世界初”の水素ステーションなど、先進的な取組みにチャレンジしています。
- 水素需要創出に向けた取組みとして、トヨタ自動車株式会社との連携により、昨年7月に水素で走る給食配送車（F C給食配送車）を日本で初めて導入しました。

【車両の仕様】

- 水素の貯蔵タンクが2本搭載されていて、走行の際に二酸化炭素を排出しません。
- 1回の充填で、約260km走ることができます。
- 城香中学校、博多中学校、千代中学校及び福岡中央特別支援学校の生徒が1本1本描いた色とりどりの花を、福岡市在住のデザイナーがまとめた絵を、車体全体にデザインしています。
- 現在運行している給食配送車は、1車両につき6コンテナを搭載できますが、F Cトラックは車両の大きさの関係で、5コンテナまでの搭載が可能です。



【F C給食配送車の運用状況】

- 令和5年度中に、3センターにそれぞれ1台ずつ配備しました。(7月＝第2センター、令和6年1月＝第1センター及び第3センター)
- できるだけ多くの学校へ配送する機会を設けるよう、配送事業者に依頼していますが、通常の給食配送車と仕様が異なる部分があり、今のところすべての学校への配送はできておりません。

福岡市水素リーダー都市プロジェクト

平成27年3月、中部水処理センター（中央区荒津2丁目）において、下水汚泥を処理する過程で発生するバイオガスから水素をつくり、燃料電池自動車（F C V）へ供給する世界初の水素ステーションを開設。

【福岡市の今後の方針】

- 今後、市としては、給食配送車のほか、ごみ収集のパッカー車や救急車などにも、F C車両の導入を目指しています。