令和８年度

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）	・・・６
＜ 添付資料 ＞令和８年度　献立等計画	・・・９
（３）高等学園における給食提供について	・・・10
【 報　告 】	
（１）学校給食に係る取組みについて	・・・11

４　閉　会

日　時　令和８年８月２０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

【学校給食センター運営委員会】

学校給食センター運営状況の報告、必要な事項の調査審議
（前述の条例　第４条）

【教育委員会】

給食運営課
・給食運営等に関する総合調整
・公益財団法人 福岡市学校給食公社（給食公社）との連絡調整
・食に関する指導　　等

健康教育課
給食費関係事務

学校
給食指導
食数管理

学校給食センター

組織 第１給食センター、第２給食センター、第３給食センター

人員 各センター：センター長１名、中学校所属栄養教諭４名

業務 給食実施計画・献立作成、給食運営（調理等業務の管理監督、調整等）、給食指導　等

給食運営業務の一部は業務委託

【業務委託①】

食材料（給食物資）の調達、安全確保

＜委託先＞（公財）福岡市学校給食公社

【業務委託②】

給食調理、食器具の洗浄・消毒
給食配送、学校配膳室業務

＜委託先＞
第１ｾﾝﾀｰ：㈱福岡市第１学校給食ｻｰﾋﾞｽ
第２ｾﾝﾀｰ：㈱福岡市第２学校給食ｻｰﾋﾞｽ
第３ｾﾝﾀｰ：㈱福岡ｽｸｰﾙﾗﾝﾁﾊﾟｰﾄﾅｰｽﾞ

（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）
令和７年度 平均提供食数	１３，１５４食／日	１３，２５１食／日	１４，２４５食／日
担当校	中学２１校、特支２校	中学２１校、特支２校	中学２４校、特支１校
	Ａコース：春吉、高宮、花畑、那珂、曰佐、席田、長丘、柏原、野間、若久特、屋形原特 Ｂコース：東光、東住吉、三宅、筑紫丘、三筑、吉塚、平尾、老司、板付、宮竹、横手、箱崎清松	Ａコース：福岡、城西、友泉、和白、志賀、香椎第２、多々良中央、照葉、青葉、福岡中央特、東福岡特 Ｂコース：箱崎、千代、博多、警固、当仁、百道、香椎第１、多々良、和白丘、香椎第３、城香、松崎	Ａコース：姪浜、玄洋、金武、北崎、元岡、壱岐、早良、西陵、内浜、壱岐丘、下山門、百道松原、周船寺、生の松原特 Ｂコース：西福岡、高取、城南、梅林、長尾、原、原北、田隈、次郎丸、片江、原中央

※小学校 146 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**年間献立**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**献立原案検討、調整**	
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**	・**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	
⑥	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	
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７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、ｶﾋﾞ毒 など	647	9,783	3

※不適合事例の概要

項目	件数	内容	対応等
細菌	2	・[冷] さば（切身） ・[冷] 人参（スライス星形） （生菌数基準超過・大腸菌群陽性）	再検査で基準適合を確認。
ヒスタミン	1	・[冷] きびなご磯部フライ （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	289	1,457	0
アレルゲン本検査	14	15	0

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８年度は、令和６年度から始まった「次代へつなぐ地産地消推進事業」（市農林水産局所管）を活用した魅力ある市内産食材の提供や、八女茶等の福岡の特色を生かした食材の提供も推進していく。

【参考：令和８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
19		姪浜味付けのり、姪浜のりと甘夏のふりかけ、春菊入りたちつみれ、能古島の甘夏ｾﾞﾘｰ、かぼちゃパンなど
	うち新規２	姪浜のりと甘夏のふりかけ、春菊入りたちつみれ

（3）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。

① 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・小麦の替わりに、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。

② 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

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。

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2"></th><th rowspan="2">提供の頻度
（基本的なもの）</th><th colspan="2">提供量の調整</th></tr>
<tr><th>基準量</th><th>より細かな調整
（主なもの）</th></tr>
<tr><td rowspan="2">主食</td><td>米飯</td><td>３回/週
【参考】
福岡市内産米
11 月以降は
１回/月程度提供予定</td><td rowspan="2">学年等に応じて設定

※基本的なものを別表に記載</td><td>●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。</td></tr>
<tr><td>パン</td><td>２回/週
【参考】
米粉パン(福岡県産米粉・小麦粉使用)、
福岡小麦のパン
１回/月程度提供</td><td>●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。</td></tr>
<tr><td colspan="2">牛乳</td><td>給食提供時は基本的に毎回

【参考】
お茶
１回/月程度提供</td><td>200mL</td><td>●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。</td></tr>
</table>

【別表】主食の基準量（基本的なもの）（ｇ）

<table>
<tr><th rowspan="3"></th><th colspan="3">中学校</th><th colspan="8">特別支援学校</th></tr>
<tr><th colspan="6">小学部</th><th colspan="3">中学部</th><th rowspan="2">高等部</th></tr>
<tr><th>学年</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr>
<tr><td>米飯
（精白米量）</td><td>90</td><td>100</td><td>100</td><td colspan="2">50</td><td colspan="2">55</td><td colspan="2">65</td><td>75</td><td colspan="2">85</td><td>85</td></tr>
<tr><td>パン
（小麦粉量）</td><td colspan="3">70</td><td colspan="2">30</td><td colspan="2">40</td><td colspan="2">50</td><td colspan="3">60</td><td>60</td></tr>
</table>

（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、季節の料理、世界の料理などを取り入れる。（参考：添付資料　令和８年度　献立計画）

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、より児童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、「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、児童生徒の喫食状況を把握し、味や量等について反省を行い、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）	ｴﾈﾙｷﾞｰ （kcal）	たんぱく質 （%）	脂肪 （%）	ｶﾙｼｳﾑ （mg）	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ （mg）	鉄 （mg）	ﾋﾞﾀﾐﾝA （μg RAE）	ﾋﾞﾀﾐﾝB_1 （mg）	ﾋﾞﾀﾐﾝB_2 （mg）	ﾋﾞﾀﾐﾝC （mg）	ﾅﾄﾘｳﾑ （食塩相当量） （g）	食物繊維 （g）
中学校	770	摂取ｴﾈﾙｷﾞｰの13～20%	摂取ｴﾈﾙｷﾞｰの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　食指導について

（1）　基本方針

児童生徒が生涯にわたり健康な生活を送ることができるように、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）	●栄養教諭配置中学校 ・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 ●栄養教諭未配置中学校 ・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、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。 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、特別賞など数作品を表彰 ・最優秀賞、優秀賞に選ばれた作品は、翌年度の給食にて提供	

【参考：学校給食コンテスト　令和７年度実績】

テーマ　：「ご飯やパンに合うおかず」（応募総数 9,959 作品）

最優秀賞：「お茶でジェノベーゼ野菜炒め」

優秀賞：「ばりうま！栄養まるごとあんかけ」「麺じゃない！沖縄のちゃんぽん」「ワンタン担々スープ」

給食献立への取り入れ：令和８年度献立にて提供

【添付資料】令和8年度　献立等計画

月	4	5	6	7	8･9	10	11	12	1	2	3
献立実施回数(特支を含む)	16＋1	18	22	12	22	20	19	16	16	18	14
献立実施回数	15	18	22	12	22	20	19	16	16	18	14
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	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	焼きそば	ツナのトマトクリームスパゲッティ ジャージャー麺	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 ごまみそちゃんぽん	きつねうどん 和風スパゲッティ	ペンネのミートソース
丼もの・かけもの	さばそぼろ丼 チキンカレー ハヤシライス	ビーフカレー 豚丼 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 タコライス	チキンカレー 防災対応レトルトカレー ハヤシライス もずく丼	ポークカレー さけそぼろ丼	チキンカレー	親子丼 冬野菜のカレー	野菜カレー スタミナたっぷり！甘辛豚丼	ビビンバ チキンカレー	中華丼 豆乳カレー
炊飯センター	赤飯										
レバー料理	×	○	○	×	○	○	○	×	○	○	×
大豆料理	大豆の五目煮 チリコンカーン	カレービーンズ	レバーと大豆のしょうゆがらめ ポークビーンズ		レバーと大豆のから揚げ 夏野菜と大豆のミートソース煮	レバーと大豆のしょうゆがらめ チリコンカーン 大豆の五目煮	大豆と野菜の炒り煮 揚げ大豆のきな粉かけ 納豆	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	ポークビーンズ 納豆	大豆の五目煮
豆腐料理	四川豆腐	麻婆豆腐 厚揚げの五目煮	豆腐の中華煮 ゴーヤチャンプルー がんもどきの五目煮 厚揚げのオイスターソース炒め	豆腐のうま煮	四川豆腐 がんもどきの五目煮 厚揚げのオイスターソース炒め	豆腐のうま煮	麻婆豆腐 厚揚げの五目煮	高野豆腐のうま煮	豆腐チゲ	豆腐の中華煮 高野豆腐のうま煮	豆腐のうま煮
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 福岡野菜のメンチカツ（春菊） このしろつみれ	市内産米 姪浜味付けのり	市内産米 能古島産甘夏マーマレード	市内産米	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 博多和牛 福岡野菜のメンチカツ（春菊） 小呂島産ぶりフレーク	市内産米 姪浜のりふりかけ はかた地どりの水炊き	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（キャベツ） 能古島産甘夏マーマレード あまおう	市内産米 姪浜のり梅ふりかけ アスパラ菜
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 あまおう	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 レモン	ミニトマト ごぼう なす ゴーヤ ピーマン グリーンアスパラガス ハスカップ パインアップル	枝豆 かぼちゃ グリーンアスパラガス とうがん なす ピーマン シークヮーサー パインアップル	なす ピーマン 枝豆 かぼちゃ とうがん シャインマスカット いちじく	さつまいも エリンギ しめじ さといも みかん 洋なし	さつまいも 白菜　れんこん　春菊 大根　しめじ　エリンギ 根深ねぎ ほうれんそう ブロッコリー さといも みかん りんご	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 みかん	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 ぽんかん いちご りんご	大根　春菊　白菜 ほうれんそう かぶ れんこん さといも いよかん ブロッコリー いちご	新じゃがいも グリーンアスパラガス アスパラ菜 グリンピース いちご デコポン
魚料理	さば さわら きびなご まぐろ たら まだい このしろ	ホキ いわし きびなご さば	あじ ホキ きびなご いわし さば	あじ いわし きびなご	きびなご あじ いわし さば さけ	さんま さば いわし ししゃも さけ	さば にしん きびなご ぶり いわし	さば ぶり いわし まぐろ	ぶり さけ たら いわし さば	さば ぶり わかさぎ いわし	さば さわら いわし きびなご
季節の海産物	あさり　いか　いわし　きびなご このしろ　たい　にしん　まぐろ わかめ･茎わかめ	あさり　あじ　いか　いわし きびなご　たい　にしん　ほっけ わかめ･茎わかめ	あじ　あなご　いか　いわし かつお　きびなご　しらす干し たい　にしん　ほっけ　まぐろ	あじ　あなご　いか　いわし かつお　しらす干し　たい ほっけ	あじ　あなご　いか　いわし かつお　さけ　さんま しらす干し　たい　ぶり　ほたて わかさぎ	かつお　さけ　さば　さわら さんま　ししゃも　しらす干し たい　ぶり　わかさぎ	かつお　さば　さわら　さんま ししゃも　たい　ぶり　ほっけ まぐろ　わかさぎ	かつお　さば　さわら たい　たら　ぶり	さば　さわら たら　ぶり　わかさぎ	あじ　さば　さわら　たら　にしん ぶり　まぐろ　わかさぎ	あさり　あじ　いか　いわし　きびなご このしろ　さば　さわら　にしん ぶり　まぐろ　わかさぎ あさり　あかもく
季節の献立	ポテトドレッシングサラダ ごぼうソテー 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 まぐろフライ このしろつみれ汁 まだいの煮付	若竹汁 チキンチキンごぼう 新じゃがのうま煮 お茶の葉ふりかけ アスパラソテー ポテトサラダ きんぴらごぼう	あじの南蛮漬 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 ごぼうサラダ 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	あじフライ アスパラドレッシングサラダ 枝豆のスープ とうがんのスープ なすのミートソース煮 夏野菜のカレー	あじの香味ソースかけ さけフライ さけごまふりかけ 枝豆 夏野菜と大豆のミートソース煮 かぼちゃスープ とうがんのみそ汁 とうもろこし	さけそぼろ丼 きのこのスパゲッティ いもたき 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 さつまいものクリームシチュー のっぺい汁 さつま汁	鶏すき　ちゃんこ きのこのシチュー レバーとれんこんのから揚げ 白菜サラダ れんこんと茎わかめのきんぴら けんちん汁 大根サラダ 白菜の甘酢漬 野菜いっぱいドライカレー ブロッコリーソテー 小呂島産ぶりごまふりかけ	さばの柚子みそ焼き 鶏肉と大根の煮物 白菜のクリーム煮 ほうれんそうサラダ 冬野菜のうどん かぶのポトフ ぶり大根 れんこんサラダ 白菜のスープ はかた地どりの水炊き 白菜の甘酢漬 冬野菜のカレー ブロッコリーサラダ	かぶのシチュー 冬野菜のポトフ たらフライ 柚子あえ 大根の梅おかかあえ 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 ほうれんそうの炒めもの	ほうとう　かぶのポトフ もやしとほうれんそうのあえもの 白菜の甘酢漬 さわらのみそだれ焼き 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 ひじきとチーズのポテトサラダ 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 青えんどうのスープ あかもくスープ
行事食等【行事】	赤飯 まだいの煮付 がめ煮 紅白なます 【入学・進級祝】 柏もち【端午の節句】	お茶の葉ふりかけ 【八十八夜】	一食昆布 【歯と口の健康週間】	すまし汁（星型焼きふ）【七夕】	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】	かぼちゃのシチュー【冬至】 ローストチキン・チョコレートケーキ 【クリスマス】	福岡産ぶりの煮付、白玉雑煮 紅白なます【正月】 さけの塩焼き、たかなの油炒め 【学校給食週間】	儀助煮【節分】 あまおうクレープ【卒業祝い】	ひなあられ【ひなまつり】
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】 いわしのぬかみそ炊き【福岡】	ゴーヤチャンプルー【沖縄】 もずくとえびのかき揚げ【沖縄】 鳴門煮【徳島】	チキン南蛮【宮崎】	けいちゃん【岐阜】 太平燕【熊本】 いわしのぬかみそ炊き【福岡】 がめ煮【福岡】 さっぱりあちゃら漬け【福岡】	いもたき【愛媛】 のっぺい汁【新潟】 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】	はかた地どりの水炊き【福岡】	がめ煮【福岡】 さばのぬかみそ炊き【福岡】	だぶ【福岡】 儀助煮【福岡】 ほうとう【山梨】	土佐煮【高知】
世界の料理	四川豆腐【中国】 ブイヤベース【フランス】 キャロットアーモンドラペ【フランス】	チャプチェ【韓国】 麻婆豆腐【中国】 タンドリーチキン【インド】 鶏肉のフォー【ベトナム】 ミネストローネ【イタリア】	四川春雨【中国】 テジブルコギ【韓国】 ラタトゥイユ【フランス】 ポークビーンズ【アメリカ】	卵入り酸辣湯【中国】	四川豆腐【中国】 ジャージャー麺【中国】 チキンケバブ【トルコ】 ミネストローネ【イタリア】	ミネストラスープ【イタリア】 油淋鶏【中国】 チリコンカーン【メキシコ】	麻婆豆腐【中国】 ミネストラスープ【イタリア】	ポークビーンズ【アメリカ】 四川春雨【中国】 ミネストローネ【イタリア】	豆腐チゲ【韓国】 ミネストローネ【イタリア】 ヤンニョムチキン【韓国】	ポークビーンズ【アメリカ】 ビビンバ【韓国】 ミネストラスープ【イタリア】	四川春雨【中国】 クラムチャウダー【アメリカ】
姉妹都市・友好都市			フィッシュ＆チップス クラムチャウダー 【NZオークランド】				ボルドレーズソースの ハンバーグ 【ボルドー】	シャン・カウスエ【ヤンゴン】			えびと鶏肉のライスヌードル、 タウゲゴレン【イポー】
学校給食コンテスト作品		チキンチキンごぼう 浦上そぼろ	もずくとえびのかき揚げ トマトクリーム煮 お茶でジェノベーゼ野菜炒め		夏野菜と大豆のミートソース煮 さっぱりあちゃら漬け	きのこのかき揚げ スープdeモツナベ風 麺じゃない！沖縄のちゃんぽん	野菜いっぱいドライカレー れんこんと茎わかめのきんぴら ばりうま！栄養まるごとあんかけ	ひじきと野菜の卵とじ	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 とろとろしょうが春雨スープ ワンタン担々スープ	ひじきとチーズのポテトサラダ
教科等との関連	1年社：世界の姿 1年社：日本の姿 1年美：じっくり見ると見えてくる 1年学：給食の意義を考える 2年社：日本の地域的特色 2年理：物質の成り立ち 2年技：生物育成の技術による 問題解決 3年英：School Life Around the World	1年国：クジラの飲み水 1年社：人々の生活と環境 1年理：植物のなかま 動物のなかま 1年保：健康な生活と病気の 予防① 2年社：九州地方 2年保：健康な生活と病気の 予防② 2年技：これからの生物育成の 技術 2年道：「養生訓」 3年学：健康・安全な生活	1年社：アジア州 2年社：中国・四国地方 近畿地方 2年英：Plans for the Summer 3年保：健康な生活と病気の 予防③ 3年道：「リクエスト食」を支える	1年社：ヨーロッパ州 2年社：中部地方 関東地方 2年理：植物の体のつくりと はたらき 2年美：季節を楽しむ心 3年社：私たちの生活と文化	1年社：アフリカ州 北アメリカ州 2年国：100年後の水を守る 2年社：東北地方 北海道地方 2年理：動物の体のつくりと はたらき 2年学：望ましい食習慣 2年道：夢中になるのは悪いこと？ 3年理：生物どうしのつながり	1年社：南アメリカ州 オセアニア州 1年保：心身の発達と心の健康 1年家：食事の役割と食習慣 1年英：This　is Our School 2年社：地域の在り方 2年保：傷害の防止 2年家：生活の課題と実践 3年保：健康と環境 3年学：望ましい食習慣	1年家：中学生に必要な栄養を 満たす食事 1年家：さまざまな食品と その選択 1年道：日本のお米 1年道：異文化の人々と 共に生きる 3年道：海とストロー	1年社：日本列島の誕生と 大陸との交流 1年家：日常食の調理 3年社：消費生活と経済 3年理：月と惑星の運動 3年英：Tina's Speech	1年家：日常食の調理 1年英：New Year Holidays in Japan 3年社：これからの経済と社会 3年理：自然環境と人間	1年家：地域の食文化 1年技：生活や社会と 生物育成の技術 1年技：さまざまな生物育成の 技術 2年英：Staging　a Musical 3年社：さまざまな国際問題 これからの地球社会と 日本 3年理：科学技術と人間	1年社：身近な地域の調査 1年家：献立づくり 1年家：持続可能な食生活 1年道：道徳の学びを振り返ろう 3年理：これからの私たちの くらし 3年家：持続可能な社会
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

議題３　高等学園における給食提供について

１．経緯等

市立高等学園（就労支援に特化した特別支援学校高等部）３校では、現在給食を実施しておらず、昼食については生徒が持参することとしている。一方、市立特別支援学校（高等部）７校では給食を実施しており、給食費無償化の対象となっている。

このため、保護者の負担軽減や他の特別支援学校高等部の生徒との公平性を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用し、小・中学校等と同様の食育を推進するため、高等学園において学校給食を実施することとし、令和８年度から必要な施設整備を進めている。

２．対象校及び対象者

学校名	所在地	定員　（1 学年）
博多高等学園	博多区下呉服町	120 名　（40 名）
清水高等学園	南区清水一丁目	150 名　（50 名）
城浜高等学園	東区城浜団地	180 名　（60 名）

３．給食提供の概要

- 給食センターで調理した給食を学校へ配送する「センター方式」により実施
- 給食受所を整備し、配送された給食の受入れ、生徒への受け渡しを行う
- 献立は中学校と同一
- 食物アレルギーを有する生徒を対象に、アレルギー対応食（卵・乳・8種*）を提供
  *8種対応食は、卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、ごまの全てを除去

４．スケジュール

（１）城浜高等学園

- 令和８年度　　給食受所設計・工事
- 令和９年４月　　給食開始（予定）

（２）博多・清水高等学園

- 令和８年度　　給食受所設計
- 令和９年度　　給食受所工事
- 令和 10 年４月　給食開始（予定）

報告１　**学校給食に係る取組みについて**

１.第１給食センター次期事業について

第１給食センター（博多区東平尾）のPFI事業契約が令和11年３月に満了することから、令和８年度については、PFI事業の導入効果や課題等に関する事後評価を実施するとともに、令和11年４月以降も安全・安心な学校給食を安定して提供できるよう、次期事業における最適な事業手法の検討を進めています。

２.教育支援センターでの給食提供について

市内全７か所の教育支援センター(※)で給食の提供を開始しました。

※教育支援センター…様々な理由により不登校の状況にある子ども達に対し、体験活動や学習活動などの様々な活動を通して、社会的自立に向けた支援を行っています。

	提供方法	提供開始
すまいる学級 （東箱崎小・東住吉小・壱岐東小 金山小・野多目小　内）	自校調理式(設置小学校と同様)	令和８年２月
まつ風学級　（教育センター内）	給食センターから配送	令和８年４月
はまかぜ学級　（えがお館内）	児童心理治療施設(えがお館) において提供されている給食	令和８年５月

３.給食の質向上への取組状況について

献立の充実のために必要な調理機器の整備(※)や食材料費の増額、市内産農水産物を利用した加工品の拡大などによる地産地消のさらなる推進、SNSやホームページを活用した積極的なPRに取り組んでいます。

また、令和８年度は、日本の食文化への理解を深めるという食育の観点や、アレルギーや体質などにより牛乳が飲めない児童生徒が一定数いることを踏まえ、月に１回、ご飯と和風のおかずの日に牛乳の代わりにお茶を提供することを試行しています。

※調理機器の整備…
すべての小学校に、スチームコンベクションオーブンと真空冷却機を令和８年度から３年で整備



スチームコンベクションオーブン



真空冷却機