

# 学校給食における献立作成の手引き

令和7年2月

匝瑳市学校給食センター

## 学校給食の献立作成及び調理の指針

学校給食は、教育活動の一環として実施されるものであることから、実施に当たっては、学校給食法に則り、食事について正しい理解を深め、望ましい食習慣を養うこと、伝統的な食文化についての理解を深めること等に資することが求められています。

また、成長期の子どもたちに食を提供するという点から、安全性への配慮と質の良さが求められます。

本市の学校給食は、これらを考慮し、安全に配慮した食材の厳選、食材本来の味を大切に手作り調理、伝統的な食文化を伝える和食献立等を推進しています。給食の内容と安全性を維持し、さらなる充実、発展を目指し、そのために必要な献立作成、食材選定、調理方法について定めます。

### 1 献立作成について

#### ①食への理解、望ましい食習慣づくり

学校給食法第8条第1項に規定する学校給食実施基準に定められた「学校給食における食品構成」及び「学校給食の食事内容の充実」に配慮し、学校給食を通して食への理解を深め、望ましい食習慣を養うことができるよう、以下の点に留意する。

ア 主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立を作成する。

イ 和食献立を推進していくことから、豆・海藻・小魚・魚介・根菜・乾物・野菜類を積極的に取り入れる。

ウ 献立の目的により、調理法や味付け、切り方等を工夫し、様々な調理形態と多様な食材を食する機会を増やす。

エ 噛む習慣の定着を目指し、根菜類、煮干し、乾物等の食材を積極的に使用する。

#### ②地産地消及び食文化の伝承

匝瑳市食育推進計画に基づき、市内農産物及び県産農産物を積極的に使用する。学校給食での地産地消を通じて、地域と連携して食育を進める。農林水産省の第4次食育推進基本計画の重点課題の一つに、「食文化の継承に向けた食育の推進」が掲げられている。そこでは、我が国は四季折々の食材が豊富で地域の農林水産業とも密接に関わった多様な食文化を築いてきたが、グローバル化や生活様式の多様化により、伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあることが指摘されている。また、平成25年12月に「和食；日本

人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも踏まえて、以下の点に留意する。

- ア 日常的に食べられる和食献立を積極的に取り入れる。
- イ 和食献立に向く食材の紹介と調理法を伝える献立づくりを心がける。
- ウ 季節ごとに旬の食材を使用する。
- エ 行事食を通じて伝統行事と食の関係性について伝える。
- オ 地産地消デー等を活用し、地場産物を積極的に導入する。

### ③栄養バランスへの配慮

栄養所要量等については、学校給食実施基準別表に規定する「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に準拠し、児童生徒の個々の健康や生活活動等の実態と本市の特色ある給食を活かすように考える。また、海匠地域の健康状況を踏まえ、塩分・糖分・脂肪の摂取過多に注意する。

### ④食物アレルギー

文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に掲げられた原則を踏まえて、献立作成に当たっては、安全性の確保のため、以下の点に留意する。

- ア 発症数の多い原因食物を使用する場合は、使用するねらいを明確にし、使用していることが明確な料理名とする。
- イ アレルギー表を毎月各学校へ配付する。

## 2 食材選定について

### ①食材選定

学校給食法第9条第1項に規定する学校給食衛生管理基準には、食品の選定において「過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選択するように配慮し、特に、有害なもの又はその疑いがあるものは避けること」と定められている。また、「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品（中略）については使用しないこと」と定められており、以下の点に留意する。

- ア 食材の選定においては、流通経路が確認しやすい国産品を中心として、安全性を最優先する。
- イ 調味料・加工品については、できる限り原材料の確認を行い、安全性の確認されたものを使用する。

- ウ 食材の鮮度や質を大切に、食品本来の味を子どもたちに伝えられる食材を選定する。
- エ 個人生産者等については、生産地視察等を行い、食材の安全性や生産者の安全への考え方を確認してから食材を購入する。
- オ その他、「匠瑛市学校給食物資選定基準」に基づき選定する。

## ②地産地消の推進

地場産物は、新鮮で安全性の確認もしやすく、生産から消費に至る食の循環において物流の環境負荷低減も期待できる。さらに、食材が身近な地域から届けられることで、児童生徒が郷土に関心を持ち、感謝の気持ちを育むことができるため、市内生産者との連携を図り、地産地消を推進する。

- ア 市内産野菜の優先使用を推進する。
- イ 市内生産者と定期的に情報交換をし、生産状況を確認し、より高い安全性の確認に努め、献立作成に反映する。
- ウ 食に関する指導等を通して、市内産農産物及び生産者紹介を積極的に行う。

## 3 給食の調理について

### ①安全管理及び衛生管理

給食調理は、国の学校給食衛生管理基準に従って、原則として前日調理は行わず、全てその日に調理し、加熱した食品については、中心温度計を用いて温度確認及び記録を行う。また、二次汚染防止のため、献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成する等、HACCP の考え方に基づいた高度な衛生管理を行う。

### ②手作り調理

味覚の形成に重要な学童期にある児童生徒に対して、素材本来の味を最大限に活かした多様な献立を提供できる手作り調理を基本とする。

以下の点に留意して手作り調理を心がける。

- ア 食材本来の味や食感を活かすため、食材と調理法に合わせた切り方をする。
- イ 汁物のだしは、かつお節、昆布、栄養だし（鰯を燻して粉末にしたもの）で丁寧にとる。

#### 4 安全性の確保

##### ①食材に関する安全・衛生管理の徹底

「学校給食衛生管理基準」(文科省)に従って、安全・衛生管理を徹底する。

##### ②検査体制

食材検査(一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)

##### ③感染症対策の徹底

「学校給食衛生管理基準」(文科省)、「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚労省)に基づき衛生管理を徹底する。また、食中毒(疑い)等発生時は、「匝瑳市学校給食(疑い)発生時対応マニュアル」に沿って対策を講じる。

##### ④食材の窒息・事故等防止

令和6年2月「学校給食における窒息事故の防止について」(通知)より、予定献立表に窒息事故防止のために注意喚起する食材を示す。また、異物混入発生時は、匝瑳市学校給食異物対応マニュアルに沿って対策を講じる。