

「栄養士の統合」(仕分け対象事業)

我孫子市の学校給食 ～安全でおいしい給食を目指して～

日時： 令和元年10月5日(土)11時10分～12時10分

場所： 我孫子市議会棟 第一委員会室

学校給食に関する主な法規等 給食

- **学校給食法** （昭和29年 最終改正平成27年）
- 学校給食実施基準
（昭和29年 最終改正平成30年）
- 学校給食衛生管理基準 （平成21年）

食育

- **食育基本法** （平成17年 最終改正平成27年）
- **食育推進基本計画** （平成18年 第3次平成28~32年度）

その他

- 学校教育法 （16年の一部改正で**17年度より栄養教諭配置**）

栄養士の配置規定

- ①学校給食法(第7条)
- ②学校栄養職員の職務内容について(文体給88号)
- ③公立義務教育諸学校の学級編成及び教職員定数の標準に関する法律(第8条の2、第13条の2)
- ④千葉県の公立小中学校定員配置基準(7栄養教諭及び学校栄養職員(1)単独調理場への配置)



県職：児童生徒数の合計数を975人で除した数(端数切り上げ)を配置

栄養士の職務内容

学校給食の管理

食に関する指導



学校給食の管理

① 学校給食に関する基本計画への参画

献立計画の策定

学校行事に配慮し、食育の教材となるよう配慮した学校独自の献立

② 献立作成・栄養管理

基準栄養価及び食品構成、各校の実態に合わせ献立作成

残菜率から児童生徒の摂取栄養量を算出し、献立の改善に努める

③ 調理監督指導

調理業務委託契約履行状況の確認、把握、報告

調理・配食に関し、調理従事者への指導、監督、助言を行う

④ 安全管理・衛生管理

食物アレルギーに配慮した献立作成と安全な提供

学校給食の安全管理のため、検食の実施と保存食の管理を行う

調理員、施設設備、食品の衛生管理のため、日常点検・助言・指導を行う

学校給食の管理

⑤ 物資管理

食材料の選定、購入、納品時の検収(確認)、放射性物質検査への協力
給食会計執行管理

⑥ 地域との連携

地産地消への協力

学校給食を通じて、家庭・地域と連携するための取り組みを実施

⑦ 調査研究

給食の食事内容及び児童生徒の食生活の改善に向け、調査研究を行う
給食食材に関し、担任教諭等への情報提供を行い食育に繋げる

食に関する指導

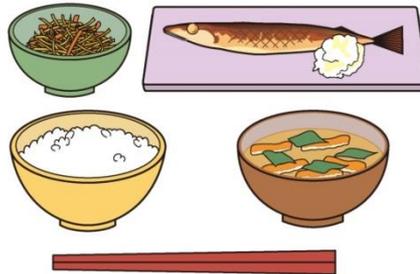
食に関する指導の目標
(食に関する指導の手引より)

6. 食文化

各地域の産物、食文化や食のかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

5. 社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。



4. 感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

1. 食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

2. 心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

3. 食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

食に関する指導

①食に関する指導の計画・連携・調整

全体の指導計画など、学校全体での取り組みに企画段階から中心的に携わり
他の教職員、保護者、地域の生産者と連携して体験学習などの指導を展開

②教科や給食の時間における指導

給食の時間に教室に出向き、給食を教材とした食に関する指導を行う
家庭科や保健体育科などの教科において担任と連携した指導を行う

③個別的な相談・指導

肥満傾向、過度の痩身、偏食傾向の児童生徒や食物アレルギーをもつ
児童生徒への個別的な相談・指導を行う

我孫子市の学校給食

全校に給食室を整備（単独調理場（自校）方式）
調理業務委託校 18校 直営校 1校



①学校給食に関する基本計画への参画 各校の実態に合わせた給食



給食の満足度90%
子ども達の満足度が高い！

②献立作成・栄養管理 栄養管理

学校給食の栄養価

《生徒の1食あたりの学校給食の栄養価》

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
							A μgRE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	
給食1食あたりの 基準値	820	25~40	エネルギーの 25~30%	3未満	450	4	300	0.5	0.6	35	6.5
中学生の1日の 食事摂取基準(男子)	2600	60	エネルギーの 20%~30%	8.0 未満	1000	11.5	800	1.4	1.6	95	17g 以上
中学生の1日の 食事摂取基準(女子)	2400	55	エネルギーの 20%~30%	7.0 未満	800	14.0	700	1.3	1.4	95	16g 以上

*1日食事摂取基準は、日本人の食事摂取基準(2015年版) 12~14歳より

同じ日の献立(9月13日十五夜献立)



小学校



中学校

③調理監督指導 調理指示書

調理業務指示書

平成30年6月25日月曜日 行事(給食実施状況点検)

給食時間	1年	2年	3年	特別児童	計	給食室	市教委	保存室	合計
12:30	290	292	319	50	16	16	2	5	990

校長	栄養教諭	責任者

食品名	1人分	使用量	発注量	納入業者	切り方	調理方法	予定時刻	配付	配食	食器
☆【(牛乳)】										
牛乳	206.00	972 本	970 本	協同		煮えて保冷庫に保管	9:10~ 12:00~	緑函		はし
☆【中華混ぜご飯】										
精白米	77.87	76.00 Kg	76.00 Kg	J A		米 3.9kg×20	炊飯			
米粒麦(V強化)	6.97	6.80 Kg	6.80 Kg	県		麦 340g×20				
にんじん	7.38	8.00 Kg	8.00 Kg	丸あ	十字せん	にんじんをのせて固めに炊く。				
こまつな	14.81	17.00 Kg	17.00 Kg	丸あ	荒みじん		具炒め 10:30~	おひつ	しゃもじ2	大椀
天塩	0.10	0.10 Kg	0.00 Kg	ヤマ		こまつなはゆでて冷却し、塩をふつておく。水けを絞る。				
ポンス火腿	9.22	9.00 Kg	9.00 Kg	県	せん切り					
味付けメンマ	5.00	4.80 Kg	12.00 袋	森	汁ごと					
国産木くらげ	0.51	0.50 Kg	5.00 袋	県	荒みじん	油できくらげ、ハム、ねぎ、メンマを炒め、調味する。				
ねぎ	5.23	6.00 Kg	6.00 Kg	丸あ	小口切り					
天塩	0.51	0.50 Kg	0.00 Kg	ヤマ						
ごしょう混合	0.03	0.03 Kg	30.00 g	県		ご飯に、小松菜、炒めた具を混ぜる。				
こいくち醤油	2.05	2.00 Kg	2.00 Kg	県						
清酒	1.02	1.00 Kg	1.00 Kg	森						
米サラダ油	0.51	0.50 Kg	0.50 Kg	美濃忠						
☆【◎ししやものごま焼き】										
筋なししやも(生干)	40.00	1980 本	2000 本	県	2尾	小麦粉~水をよく混ぜ、バター液を作る。	焼き 10:30~	小バット	トング	大皿
薄力粉	2.05	2.00 Kg	2.00 Kg	県		ししやもをバター液にくぐらせ、ごまをまぶす。				
でんぷん	2.05	2.00 Kg	2.00 Kg	県		天板に並べ、オーブンで焼く。				
こいくち醤油	0.20	0.20 Kg	0.20 Kg	県						
天塩	0.10	0.10 Kg	0.00 Kg	ヤマ						
水	4.10	4.00 Kg	4.00 Kg							
★白いりごま	13.32	13.00 Kg	13.00 Kg	森						
☆【◎もやしときゅうりの炒め】										
もやし	49.70	50.00 Kg	50.00 Kg	丸あ		野菜はそれぞれゆでて冷却する。	ゆで 10:30~ あえ 11:30~	中ボール	トング	大皿
きゅうり	17.07	17.00 Kg	17.00 Kg	丸あ	半割斜め薄切	かにかまは蒸して冷却する。				
★かに風味フレーク(スズヒロ)	10.25	10.00 Kg	10.00 Kg	県						
こいくち醤油	2.77	2.70 Kg	2.70 Kg	県		野菜の水けをしっかりときり、かにかまを混ぜ、ドレッシングであえる。				
きび砂糖	1.33	1.30 Kg	1.30 Kg	県						
酢	2.46	2.40 Kg	2.40 Kg	美濃忠						
ごま油	0.51	0.50 Kg	0.50 Kg	美濃忠						

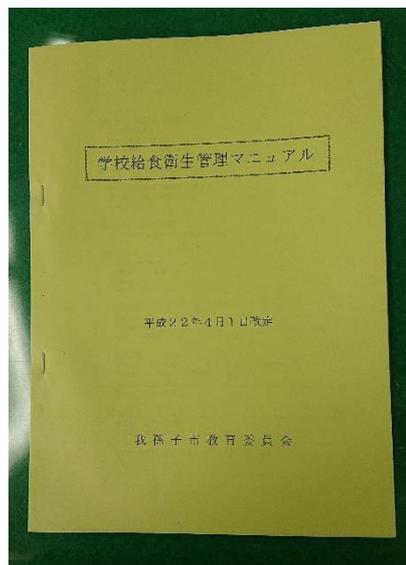
アレルギー対応

年組	氏名	対応料理	対応食品
1.1		中華混ぜご飯	炒めた具除去(たけのこ)
1.3		中華混ぜご飯	炒めた具除去(たけのこ)
1.2		ししやもごま焼き	衣除去(ごま)
2.7		ししやもごま焼き	衣除去(小麦)
1.2		もやしサラダ	かにかま除去(かにかま)
1.4		もやしサラダ	かにかま除去(たら)
2.7		もやしサラダ	かにかま除去(小麦)
1.3		わかめスープ	卵除去
1.7		冷凍りんご	桃コンタミ疑い

④安全管理・衛生管理 衛生管理の徹底

- 文科省「学校給食衛生管理基準」
- 我孫子市「学校給食衛生管理マニュアル」

栄養士が委託会社の調理責任者を直接指導し、確認



我孫子市独自のマニュアル
平成9年から使用



④安全管理・衛生管理 衛生研修

- 衛生管理研修会

参加者：栄養士、調理員、給食主任 約200人が参加

- 研究授業方式による衛生管理研究会

参加者：栄養士

知識の再確認・高い衛生管理基準の維持

給食開始以来
食中毒発生ゼロ

④安全管理・衛生管理 食物アレルギー実態調査より

令和元年5月1日現在

◆除去食対応数

小 154人

中 61人

合計 215人

(前年度より15人増)

⇒毎年、増加傾向！

◆アナフィラキシー有

小 41人

中 22人

合計 63人

◆エピペン所持数

小 32人

中 17人

合計 49人

(前年度より7人増)

◆エピペントレーナーでの職員研修

小 13校

中 6校

合計 19校

アレルギー除去食の間違いは命にかかわる！
チェック体制を強化し、複数で確認を！！
⇒栄養士の指示書の書き忘れやアレルギー物質の確認ミスにも十分注意が必要！

④安全管理・衛生管理 食物アレルギー実態調査より

令和元年5月1日現在

●学校の対応人数(例)

高野山小学校 : 在籍児童 607人

アレルギー対応人数 27人

●対応している食品の種類(例) : 高野山小は20種類

卵、ウズラ卵、小麦、落花生、牛乳・乳製品、くるみ
カシューナッツ、アーモンド、魚、エビ、カニ、イカ、タコ
貝、ししゃも、キウイ、スイカ、トマト、パイン、メロン

④安全管理・衛生管理 食物アレルギー対応の実際

- 個別の献立表

 - 個別のアレルギー指導

- アレルギー献立の工夫

 - アレルゲンフリー食品の使用

 - 例 アレルゲンを含まないベーコン、マヨネーズの使用

 - すべての子どもが同じ給食を食べられるための工夫

 - 例 米粉のケーキ、豆乳シチュー

学校毎に、工夫した給食が可能で、バリエーション豊かな献立ができる
兼務では、安全のため使用しない食品が増え、献立に制限がかかる

④安全管理・衛生管理 安全な除去食の提供

- 調理員との連携
- 担任との連携
- 保護者との連携



⑤物資管理 納品時の検収

- 必ず当日に納品
- 数量、納品時の温度、異常の有無などを確認



納品時間や産地、メーカー、期限表示、温度、価格なども記録します。

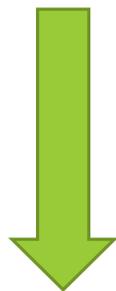
⑥地域との連携 我孫子産農産物の活用

米

平成18年より

野菜

平成14年より



学校給食



⑥地域との連携 我孫子産農産物の活用

●我孫子産野菜の日

各校で調整・発注し、食育に活用

農作物の出来具合、納品可能状況を栄養士と直売所（農家）で調整

栄養士は献立や使用食材、使用日を臨機応変に変更する

一度に大量に納品できないため、学校ごとに工夫し対応



我孫子の七色畑

小規模多品目

我孫子産の
新鮮な野菜



⑥地域との連携 我孫子産農産物の活用

農家の出前食育

小学校のトマト栽培

農家との連携



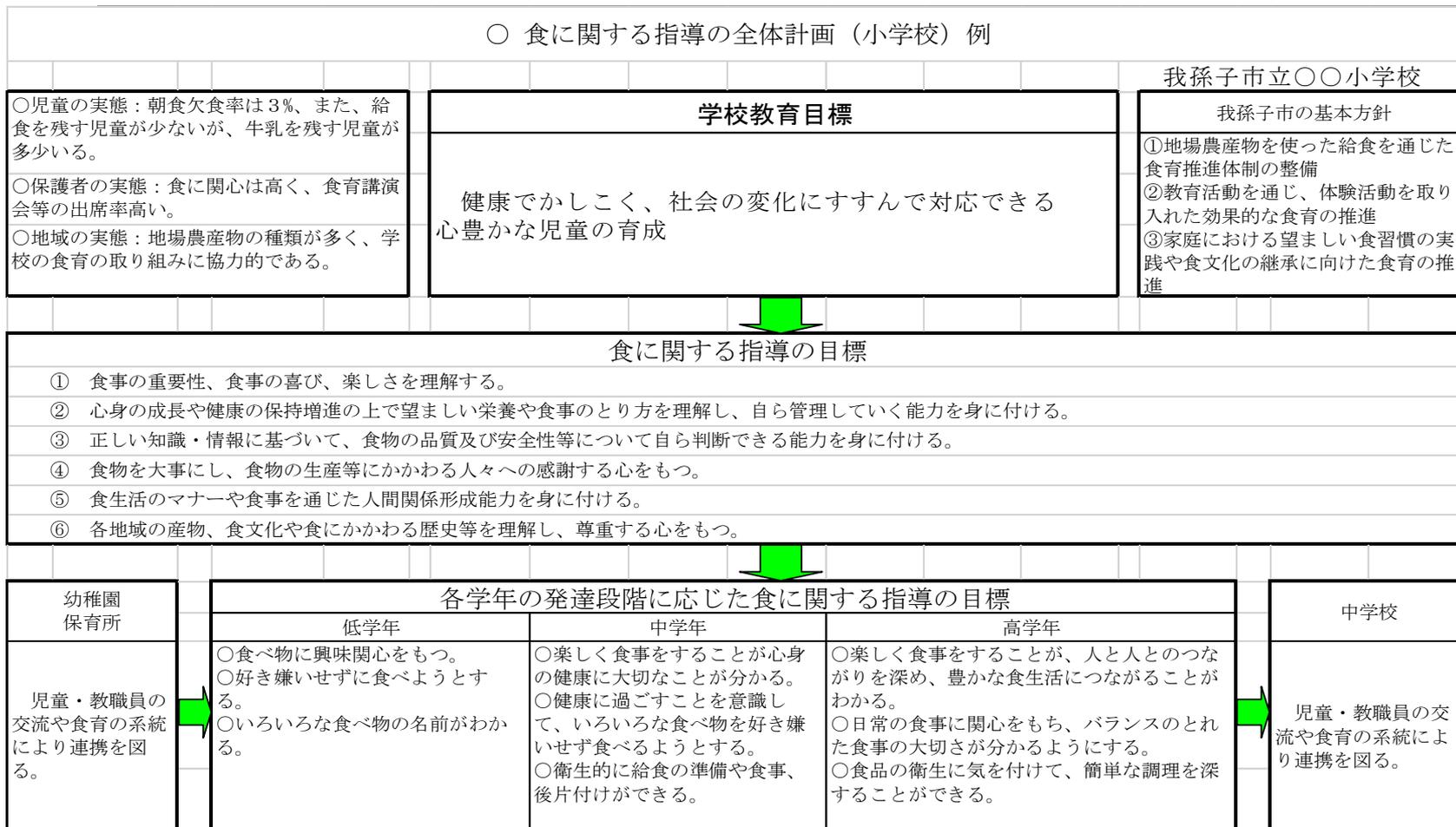
⑦ 調査研究

- 食物アレルギー等、食事に配慮を要する児童生徒の把握
- 衛生管理や食品の安全に関する最新情報の収集
- 産地情報、地元農産物についての情報収集
- 嗜好調査・子どもの意見(リクエスト給食など)
- 残菜調査
- 学校評価・給食試食会の保護者アンケート
- 朝食についての調査
- 食に関する実態調査(全校で6月に実施)
- 箸の持ち方についての調査



①食に関する指導の計画・連携・調整 食育全体計画

○ 食に関する指導の全体計画（小学校）例



①食に関する指導の計画・連携・調整 食育全体計画

他の教職員との連携・調整

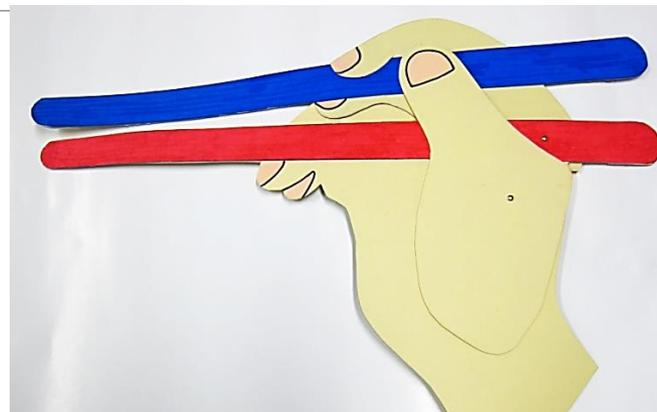
担任との打ち合わせ

年間指導計画策定

献立と指導計画をリンク



②教科や給食の時間における指導 給食の時間における指導

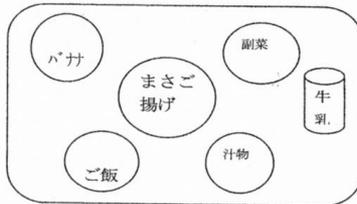


②教科や給食の時間における指導 教科における指導



②教科や給食の時間における指導 教科における指導

鉄分吸収力アップの給食の献立を考えよう



主食…ごはん
 主菜…まさごあげ
 食品…木綿豆腐(1群) 玉ねぎ(4群)
 鶏ひき肉(1群) 人参(3群)
 卵(1群) ねぎ(4群)
 ひじき(2群)

飲み物…牛乳 デザート…バナナ

副菜 料理名(ジャキジャキポテト)

食品名
 ・きゅうり とうもろこし
 ・はち
 ・じゃがいも
 ・ごま
 ・にんじん

鉄分吸収アップの食品
 ・きゅうり、はち、とうもろこし

調理の工夫
 素早くゆでる。

汁物 料理名(豚汁)

食品名
 みそ、なす、じゃがいも、ゴマ、まいたけ、ねぎ、豚肉、出汁、かぼちゃ、ごま、大根、こんにゃく、さといも、ごぼう。

鉄分吸収アップの食品
 みそ、なす、ねぎ、豚肉、大根、ごぼう

調理の工夫
 水にとけてしまったビタミンCも汁といっしょにとれる。

給食献立のポイントを確認しよう

(よくできた: 5 → 1: できなかった)

- ・鉄分吸収がよくなる食品を取り入れられましたか (5・④・3・2・1)
- ・たくさんの野菜を考えられましたか (⑤・4・3・2・1)
- ・ビタミンCを減らさない調理の工夫ができましたか (5・4・3・②・1)
- ・主菜・副菜・汁物は、よい組み合わせができましたか (5・④) 3・2・1)

食品数

26

種類

毎日健康に過ごすために、自分の食生活を振り返ろう

最近ファストフードなど、食ハる機会が多か、たけど、その分、少し意識して、野菜を多く取たり、意識できていて良かったと思ひます。



③ 個別的な相談・指導 個別指導

● 個別の対応(アレルギー・肥満・過度の痩身・偏食など)が必要な児童・生徒に対し、個別的な相談・指導を実施

食物アレルギー対応個別支援プラン(案 ・ 決定)

3 年 2 組

令和1年9月19日

氏名(ふりがな)	性別	生年月日				
〇〇 〇〇 (<)	男	平成	年	月	日	15 歳

校長印	保護者印

◆ 食物アレルギーの病型 該当するものを○で囲んで内容を記入してください。

即時型	口腔アレルギー症候群	食物依存性運動誘発アナフィラキシー
原因食物 食材不明(給食後に頻繁に蕁麻疹発症) 大豆・大豆製品・もやし・胡瓜・ナッツ等	原因食物 りんご・桃・メロン・パイナップル・キウイ バナナ・トマト・くるみ・豆乳	原因食物

◆ アナフィラキシー病型 該当するものを○で囲んで内容を記入してください。

原因食物	食物依存性運動誘発 アナフィラキシー	運動誘発 アナフィラキシー	昆虫	医薬品	その他
卵・乳・小麦・そば・えび かに・ピーナッツ・キウイ ナッツ () その他 ()	給食後の運動制限 なし	制限する運動	種類	薬品名	

◆ 学校給食における対応内容

給食の原材料を詳細に記入した献立表の配付	なし	備考
弁当(代替食)の持参	あり	備考 必要時のみ
飲用牛乳の停止	なし	備考
除去食の実施	あり	備考

アレルギー症状と対応

①服薬 ②連絡 ③救急要請 ④その他

唇、まぶたの腫れやかゆみ

④教室にて安静→治らない時保健室へ

じんましん

④同上



災害時の対応 東日本大震災後の対応

布佐地区で給食継続！

栄養士の創意・工夫

- 計画停電を想定し、オーブンを使わない調理に
- 余震に備え、揚げ物調理は安全な蒸し物調理に変更
- 調理員が少なくてもできる料理内容に変更 例：サラダ→スープ
- 納品可能な食材を使う料理に献立変更
- 様々な制限がある中でも可能な範囲で栄養のバランスに留意

災害時の対応 台風時の献立変更(9月13日)



里芋御飯↓さつま芋御飯に変更