

## (1)令和6年度の学校給食の取り組みについて（報告事項）

学校給食は、昭和29年に制定された学校給食法に基づいて実施していますが、平成21年に「食育」における学校給食の果たす役割が重要であるという観点から目的・目標が大幅に見直されました。改正学校給食法では、学校給食は児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることから、学校給食を活用して食育の推進を図ることを目的としていますので、学校と一体となり、食に関する指導や給食管理に努めています。

### ■学校給食の目標（学校給食法第2条）

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活の食事について、正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。
- ④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の理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食に関する人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### 1 学校給食のねらい

- ① 子ども達の心と体を育てます。
- ② 食べ物や栄養について学びます。
- ③ 食事の正しいマナーを身につけます。
- ④ 好ましい人間関係を育てます。
- ⑤ 家庭の食生活の改善に役立っています。

### 2 おいしい給食作りについて

#### (1) 献立と栄養の配慮

- ・小学生から中学生にかけては発育が盛んになり、一生のうちで最も栄養量を必要とします。献立は、文部科学省から出された摂取基準及び標準食品構成表により作成しています。給食で摂取する栄養は、一日に必要な量の1/2～1/3に値します。
- ・成長期に必要な食品をバランスよく、できるだけ良質なものを選び、多くの種類の食品を取り入れています。
- ・家庭で不足しがちなカルシウム、ビタミン類、鉄分、食物繊維等の摂取に努めています。
- ・季節感のあるものとして旬のものを多く取り入れた献立や家庭では取り入れにくい食品類（大豆製品、海藻類、緑黄色野菜、乳製品、魚介類、いも類、種実類など）を使用しています。
- ・お楽しみ献立や行事食、郷土食を取り入れ多様化を図っています。

- ・そしゃく力の必要な献立を取り入れています。
- ・糖分、塩分を控えてうす味にし、素材のうま味をひき出しています。
- ・生活習慣病予防のために動物性脂肪のとり過ぎに気をつけています。

## (2) 食材納品

- ・月2回の見積を行い、新鮮な食材を選ぶとともに安全性の確保に万全の注意を払っています。納品時にも製造業者及び使用食材の検収を実施し、鮮度がよく、質の良い国産食品を中心に購入し使用しています。
- ・地産地消の取り組みとして、米は地元の特別栽培米あきたこまち（落影農場、黒姫の里）を使用しています。

野菜類は、(株)落影農場や(有)信濃町ふるさと振興公社、ファームかずと等の町内農家から購入したものを主に使用しています。

また、今年度も町農林畜産係の協力により、今まで納品が難しかった個人生産者から野菜を納品いただいています。

## (3) 調理の工夫

- ・心をこめて見た目よくできるだけ手作りの給食を心がけています。  
今年度は春巻き、さつま揚げ、コロッケ、グラタン、ソーセージ等を手作りしました。
- ・食べやすさと組み合わせを考えた調理を行っています。
- ・無添加食品の使用に努めています。(保存料・着色料・発色剤等の使用を控える)
- ・天然だしを使用しています。(煮干し・削り節・だし昆布・冷凍とりガラ・干し椎茸等)

## (4) 安全管理

- ・調理員及び家族の体調管理やマニュアルに沿った手洗いなどの衛生管理、施設設備の安全管理の徹底を図っています。
- ・安全な食材選びを実施しています。(国産、地場産物の使用)
- ・異物混入や食中毒が無いよう丁寧な作業を心がけています。

## 3 具体的な実施内容

- ・ごはん…給食センターで炊飯し、平成25年度より週4回をごはんの日としています。  
信濃町産の特別栽培米あきたこまちを使用し、変わりごはんとして麦ごはん、七種米ごはんを月数回程度、具を混ぜたご飯も作っています。
- ・パン…毎週水曜日をパンの日としています。(公財)学校給食会に委託し(有)三水製パンに作っていただき(コッペパン・食パン・切り込みパン・米粉パン等)、あげパンなどの加工パンは給食センターで調理しています。
- ・牛乳…長野県農協直販(株)より購入しています。
- ・おかず…汁物(煮物)・主菜・副菜・果物等3品程度  
年間を通じて地元産野菜を仕入れできるよう努めております。
- ・食器…ごはんカップ、汁カップ、仕切り皿、深皿は、安全で添加物、環境ホルモンに関わりないポリエチレンナフタレート(PEN樹脂)を使用しています。また、平成28年度から箸の提供も開始し、令和5年度に汁カップ、深皿を更新しました。

#### 4 学校との連携

- ・月に1回、献立会議を開催し、献立原案について栄養教諭と検討及び意見交換を行っています。
- ・各学年の児童生徒たちが考えたお楽しみ献立を実施しています。
- ・季節の行事食（七草、節分、ひな祭り等）を実施しています。
- ・保健給食委員会によるセレクト給食や図書委員会の読書旬間に合わせて絵本などに出てくるメニューを献立に取り入れました。
- ・ランチレターをクラスごとに毎日配布しています。
- ・検食簿及び連絡帳により児童生徒、先生方との意見交換を毎日実施しています。
- ・年間を通して栄養教諭による給食時間の食育指導を行っています。
- ・1～6年生の食育授業を実施しています。
- ・2学年及び保護者の施設見学及び試食会  
《コロナ禍から中止》  
地元生産者と児童生徒の交流給食、生徒の職場体験学習

#### 5 家庭との連携

保護者が実施する試食会で依頼があれば、給食を食べながら栄養教諭が献立及び食事の重要性について話をしています。また、毎月発行の献立表・食育だよりを通して、子どもたちの健康と成長についてお知らせをしています。

1日の栄養バランスを考えると、1日3食の食事を摂ることが大切であり、とくに朝食は1日の始まりとして脳や体にとっても重要な役割を果たしています。朝食を抜くとイライラしたり、空腹のあまり食べ過ぎてしまい、太る原因にもなります。主食であるごはん、主菜（肉・魚・卵・豆腐など）、副菜（野菜類）等、栄養バランスを考えながら組み合わせて食べることがとても大切です。

こういった栄養バランスのことの他に食中毒の予防方法、水分補給の大切さ、偏った食生活が招く生活習慣、風邪予防、よく噛むこと大切さなどをお知らせしています。

食べることは、生きていくうえで大切なことであり、また楽しみのひとつでもあります。子どもの頃から食べることの大切さや楽しみを家庭で子どもたちに教えていくことが必要だと思えます。

#### 6 その他の取り組み

##### (1) 電気設備の修繕工事

給食センターに設置されている電気設備の三相トランスにつきまして、設置から31年が経過しており、今後故障等で停電が発生し、給食が提供できなくなるおそれがあることから、改修工事を行います。

##### (2) 施設設備の更新

施設内で使用している機器のスチームコンベクションオーブンの更新を行いました。

##### (3) 食器カゴの入替え

給食センターで使用している食器カゴの一部を更新し、今年度より使用を開始しました。