

令和2年度 八戸市学校給食の事業報告について

1. 給食提供人数

令和2年5月1日現在

小・中学校別	令和元年度	令和2年度	増減
小学校	11,799人	11,630人	△169人
中学校	6,281人	6,134人	△147人
センター職員	204人	190人	△14人
合計	18,284人	17,954人	△330人

担当センター別	令和元年度	令和2年度	増減
北センター	4,396人	4,272人	△124人
東センター	4,155人	4,057人	△98人
西センター	9,733人	9,625人	△108人
合計	18,284人	17,954人	△330人



2. 給食費

	1食あたり	給食日数 (年平均)	徴収金額 (年額)
小学校	260円	190日	49,400円
中学校	315円	190日	59,850円

★保護者から徴収する給食費は、
給食の材料費のみに使用しています。

このほかに給食実施に必要な設備費や
人件費等は、全て市が負担しています。

3. 給食について

(1) 給食の目的

学校給食は、単なる栄養補給のための食事という意味にとどまらず、教育の一環として、学校給食法に基づき実施しています。

学校給食により、栄養のバランスのとれた食事を子どもたちに提供し、日々の健康増進、体力の向上を図り、さらには、学校給食を生きた教材として活用することにより、食文化について関心を深め、食事の自己管理能力を養うとともに、感謝の気持ちを培うなど、食育の推進を図ります。

(2) 給食の内容

八戸市で実施している給食の内容は、米飯又はパン・麺及び牛乳、おかずの完全給食です。

米飯	週 3.5回
パン	週 0.5回 (隔週)
麺	週 1回



○ 食材について

米 飯	八戸産米「まっしぐら」を100%使用（平成14年度から）
牛 乳	県産乳100%使用
パ ン	県産小麦100%「ゆきちから」使用
麵	原料小麦の3割を県産小麦「ネバリゴシ」使用
生鮮肉類	牛肉、豚肉、卵は県産指定、鶏肉は国産指定
生鮮野菜 果物類	市内産、県産を優先して納品するよう業者へ要請
加工品	一部製品は、市内産・県産を指定

○ 学校給食用物資の調達

年間契約	米飯、パン、牛乳	公益財団法人青森県学校給食会と契約
半期契約	味噌、醤油、麺類、調味料	登録業者による入札で決定 ※3月の入札・・・前期4月から9月分 8月の入札・・・後期10月から3月分
毎月契約	一般物資、野菜類、肉類、大豆製品類	登録業者による入札で決定

(3) 食物アレルギー対応食の提供

平成29年2学期から食物アレルギー対応食を提供しており、専用調理室を設けた西地区給食センターにおいて、西地区給食センターの献立を元にした専用の献立を作成し、調理しています。

この食物アレルギー対応食は、そば・落花生・かきを使用しない一般給食の献立を基本とし、対象者が多く給食での使用頻度が高い、卵・乳を除去対象食品とします。

対応食は全て、専用容器に入れて西地区給食センターから配送されます。
容器等に氏名・学校名・学級名が記載されています。

令和2年度アレルギー対応食提供人数 (令和2年11月現在)		
北地区給食センター	3人	小学校 2校
東地区給食センター	3人	小学校 2校
西地区給食センター	15人	小学校 7校
合 計	21人	小学校 11校



(4) 非常食（ホッとするカレー）の備蓄

給食センターで不測の事態が発生し、急遽、給食提供を停止しなければならない状況となった場合に備えて、代替給食として非常食（ホッとするカレー）を備蓄しています。

なお、不測の事態が発生しなかった場合は、年1回、3月11日（東日本大震災発生日）の前後に給食センターごと実施日を決定し、防災教育の一環として供給します。



4. 学校給食における食育について

(1) 献立について

- 和食・郷土食・行事食の取り入れ
- 地場産物の取り入れ
- 献立名、使用食品とその働き、県産品の使用状況、食に関する話題を掲載した「献立のお知らせ」の配布
- 給食時間を活用した校内放送指導資料「伝言板」による、献立と関連した食に関する指導



(2) 手づくり弁当の日

- 食の大切さを見直し、親子のふれあいや家族の絆を深め、家庭における教育力の向上を図ることをねらいとして実施しています。
 - ・ 第1回目 ~~令和2年6月1日(月)~~
 - ・ 第2回目 ~~令和2年10月5日(月)~~



保護者の負担軽減と
授業時間確保のため
中 止

(3) 学校での活動

- 栄養教諭・学校栄養職員による授業等
- 小中学校への食育活動支援事業（令和2年度は新型コロナウイルス感染症対策のため中止）
- 学校給食・食育活動見学会（会場校：町畑小学校）
- 学校給食試食会（保護者・地域の方々・未就学児）

5. 主な行事

(1) 学校給食主任研修会

- ・ 期 日 令和2年5月14日(木) 文書送付 ※書面会議
- ・ 内 容 ①学校給食における安全衛生管理について
②準要保護児童生徒学校給食費扶助費交付申請書及び内訳書について
③給食管理システムについて

(2) 学校給食・食育活動見学会

- ・ 期 日 令和2年9月28日(月)
- ・ 会場校 町畑小学校
- ・ 参加者 学校給食関係者 40人
- ・ 内 容 給食活動見学、食育活動取組公開
- ・ 主 題 「新型コロナウイルス感染防止に留意した学校給食のあり方」



<感想>

- ・ 水道のレバーやマスクケースは素晴らしいアイデアだと思います。
- ・ 人数の多いクラスを分けたり、後かたづけを上学年と下学年で時間をずらしたりと様々な工夫がなされていてよいと思います。
- ・ 思った以上に先生方、子どもたち一体となり、新型コロナウイルス感染防止に留意した給食に取り組みがされ、家庭での食事、生活も今後見直さなければと、とても勉強になりました。
- ・ 今年度、一番対策が重要となる給食について、手探りでやってきましたが、参考となる点がたくさんありました。

(3) 給食センター見学会・学校給食試食会

- ・ 期 日 令和2年10月22日(木)
- ・ 会 場 西地区給食センター
- ・ 参加者 一般市民 21人
※新型コロナウイルス対策のため募集人数を減らして実施。
昨年度に比べて30代・40代の参加が増えた。
- ・ 内 容 給食試食、食育コーナー見学 ほか



<感想>

- ・今日の献立の調理過程(方法)やレシピ紹介の個別の説明があると、より理解が深まったかと思えます。調理の方、栄養士の方、配達の方、事務の方、全ての方の日々のお仕事で、私の子どもの食事を支えて頂いていることに感謝したいと思います。
- ・主食、野菜、乳製品、食材の種類が多く、バランスの取れたメニューでした。うす味でとてもおいしくいただきました。
- ・子どもたちが小学校に全員あがり、どのような給食を食べているのか気になり参加しました。調理工程も見学できて、味も優しい味付けでとても安心し、参考になりました。
- ・たいへんおいしかったです。もっと試食の機会を増やしてほしいです。子どもも大きくなって給食にふれる機会がないので、こういうイベントは、とてもありがたいです。
- ・アレルギー食への対応があり、安心だなと思いました。
- ・給食の塩分が少な目でびっくりしました。制限してうま味で食べられるのは、とても良いと思いました。
- ・ドライシステム、液化天然ガスの使用、エプロンの色の工夫など知らないことがたくさんあり、子どもたちのために環境も配慮してお仕事されていることがよくわかりました。また最新のシステムにもびっくりしました。給食は大変おいしかったです。薄味の大切さもよくわかりました。丁寧な説明ありがとうございました。
- ・これほど多くの、具材豊富な給食が短時間でどのように作られているのかとても興味があり、今回見学会に参加させていただきました。とても効率よく、しかも衛生的に作られていて、驚き感心致しました。説明もわかりやすくとても勉強になりました。
- ・青森県産の野菜をたくさん使った料理を自宅でも作ってみます(レシピをみて)。
- ・八戸・南部にちなんだ献立が多く、市外出身の私はめずらしいものばかりです。
- ・センター内がきれいで、コロナ対策がとれてよかった。
- ・りんごもひと切れずつ包んであったりで安全なことがわかりました。これからも安全な食事を子どもたちに作ってあげてください。

(4) その他

- ・旧南郷地区給食センター(土地・建物)の売却
令和2年8月28日 公売公告
9月14日 民間事業者へ売却