資料１

令和３年度 八戸市学校給食事業の概要について

１．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　　１本 200 ㎖
パ　ン	県産小麦「ゆきちから」を 100％使用 食パン、コッペパン、黒コッペパン、米粉パンなど
麺	原料小麦の３割を県産小麦「ネバリゴシ」使用 中華そば、うどん、きしめん、そうめんなど
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を通じて調達
半期契約	味噌、醤油、麺類、調味料等	登録業者による入札で決定 ※前期：４月から９月分・・・３月に入札 後期：10 月から３月分・・・８月に入札
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

食物アレルギー対応食は、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・配送しています。

除去対象食品は、対象者が多く給食での使用頻度が高い、卵・乳としています。

令和３年度アレルギー対応食提供人数（令和３年７月現在）
小学校 18 校
中学校　２校　　合計　34 人

※「そば・落花生・かに・いくら」は、
通常食でも使用していません。

（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に実施日を決定し、防災教育の一環として供給します。

給食提供までの流れ

準備開始

約６か月前
献立案の作成
給食センターの栄養士が考えます。

約４か月前
会議、意見交換
給食センターの栄養士が集まって話し合います。

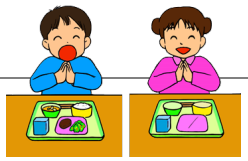
約３か月前
献立検討会議
学校の給食主任の先生や保護者の代表者から意見をもらいます。
（教員、保護者、給食センター所長、栄養教諭、栄養士、学校教育課職員）

約 1.5 か月前
献立の決定
意見をふまえ再検討し、食材見本の確認等を経て、献立を決定します。

約１か月前
給食食材の入札　１か月分ごと※
注文した食材は、前々日か前日又は当日に届きます。

当日朝調理開始
各学校へ配送

給食が到着



２．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」（別紙１）の配布
○　給食時間を活用した校内放送指導資料「伝言板」（別紙２）による、献立と関連した食に関する指導

▲せんべい汁

（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３年６月７日（月）　第２回目：令和３年 10 月４日（月）

【第１回目　学校での取組】

小学校	児童が手づくり弁当にかかわるように工夫をした学校 18 校	・学級内で手づくり弁当の日へどのように関わったか発表し、次は何をしてみたいか等、意欲、発見につなげた。 ・事前指導では学級だよりで保護者へ向け「食育」として一緒に作る、弁当箱に詰めさせるよう頼んだ。手づくり弁当の日のねらいや取り組み方などについて、学級や放送で児童に呼びかけた。事後は「弁当を一緒に作った」「感謝の言葉を伝えた」など、個々の取組状況についてアンケートを取った。
	食べるときの工夫をした学校 12 校	・コロナ禍のため向かい合っての会食はできなかったが、広いスペースに一人ひとりシートを敷いて同じ方向を向いて食べ、楽しい雰囲気を楽しんだクラスがあった。 ・屋外で異学年のたてわり班ごとにグループを作り、お弁当を食べた。
	その他の工夫をした学校 20 校	・ほけんだよりで、地域の特産物や青森県ならではの商品などを紹介し、弁当のおかずに勧めた。 ・お弁当を作ってくれた家族にお礼のカードを書いてお弁当バッグに入れさせ、感謝の気持ちを伝えるよう指導した。

中学校	生徒が手づくり弁当にかかわるように工夫をした学校 ７校	・食育通信につくりやすい一品料理を５品程のせ、ぜひ手作りしようと、生徒の弁当づくりの参加励行を呼びかけた。 ・普段の食事や給食などを作ってくれている人、関わる全ての人の大変さを実感し、感謝する心を育むため、何か一品作るという取り組みを行った。学級によっては作る予定のおかずを貼り出す事でより関心を高められた。
	食べるときの工夫をした学校 １校	・楽しく安全に食べられるよう座席の配慮をし、人間関係を構築する機会とした。
	その他の工夫をした学校 ６校	・お弁当を作ってくれた家族へ感謝のメッセージを書き、一部食育だよりで紹介する予定。 ・お弁当作りを手伝ったか、どんなおかずが入っていたか、残さず食べたか等、給食委員会によるアンケートを取った。

（３）学校での活動

○　栄養教諭・学校栄養職員による授業等
○　学校給食・食育活動見学会（令和３年度会場校：中沢中学校）
○　学校給食試食会（保護者・地域の方々・未就学児）

３．各学校における給食時の新型コロナウイルス対策・工夫について

～現在～

- 給食当番の健康チェックをする。
- 手洗いの徹底。
- 手洗いのとき、水道を１個あけて、密にならないようにする。
- アルコール当番ができた。
- アルコール当番がない学校は各自アルコール消毒をする。
- 給食当番が給食を取りに行くときは離れて並ぶ。
- 給食を取りに行く場所を分けている。
- 給食を返却する時間をずらして、密にならないようにする。
- 配膳は自分の給食を自分で運ぶ。
- 配食時に量を加減し、「いただきます」の後は席を立たないようにしている。（おかわり分は先に盛り付ける）
- 配膳場所を変えている。（廊下等）
- 教室の窓や扉を開けて換気する。
- 食べている以外はマスクをする。
- 給食中は机を合わせず、前を向いて食べる。
- 給食中の会話は控える。

～これまで～

- 給食当番が配膳する。
- グループを作って食べる。
- 話をしながら食べる。

４．主な行事予定

（１）学校給食審議会

第１回目：令和３年７月 20 日（火）　第２回目：令和４年２月（予定）

（２）学校給食主任研修会

- 期　日　　令和３年５月 20 日（木）
- 会　場　　福祉公民館
- 内　容　　学校給食における安全衛生管理について　ほか

（３）学校給食・食育活動見学会

- 期　日　　令和３年 11 月 25 日（木）
- 会場校　　中沢中学校
- 内　容　　給食活動見学、食育活動取組公開

▲釜して！コーナー

（４）給食センター見学会・学校給食試食会

- 期　日　　令和３年 10 月 28 日（木）
- 会　場　　西地区給食センター
- 内　容　　給食試食、食育コーナー見学　ほか

（５）その他

- 調理等業務委託事業者選定公募型プロポーザル実施

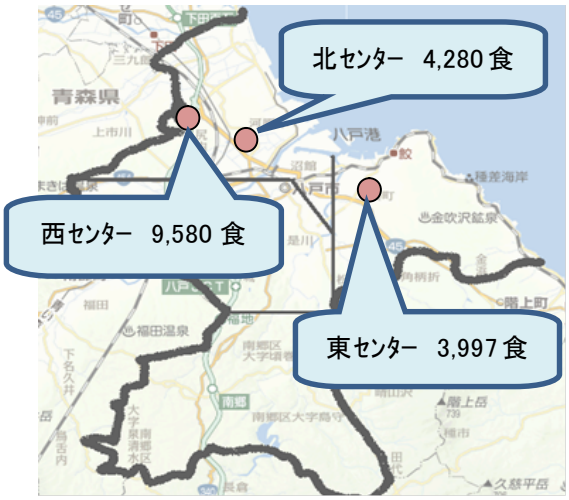
５．給食提供状況

◯給食提供人数

令和３年５月１日現在

小･中学校別	令和２年度	令和３年度	増　減
小学校	11,630 人	11,553 人	△77 人
中学校	6,134 人	6,096 人	△38 人
ｾﾝﾀｰ職員	204 人	208 人	4 人
合　計	17,968 人	17,857 人	△111 人

担当ｾﾝﾀｰ別	令和２年度	令和３年度	増　減
北ｾﾝﾀｰ	4,281 人	4,280 人	△1 人
東ｾﾝﾀｰ	4,056 人	3,997 人	△59 人
西ｾﾝﾀｰ	9,631 人	9,580 人	△51 人
合　計	17,968 人	17,857 人	△111 人



◯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。