

令和元年度 八戸市学校給食の事業報告について

1 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る。

- ・第1回目 令和元年6月3日（月）
- ・第2回目 令和元年10月7日（月）

【第2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 20校	<ul style="list-style-type: none"> ・学年に応じて、一品を作る、メニューを考える、一緒に作る、買い物に行く、おかずを詰める等、お弁当作りにかかわることができるように事前指導を行って各自のめあてをもたせ、学級毎に振り返りを行った。 ・社会科の学習や国語の提案書の学習から、地産地消を呼びかけ取り組んだ（5年）。
食するときの工夫をした学校 30校	<ul style="list-style-type: none"> ・各学級で、BGMを入れたり、教室以外の場所で食べたりして楽しく食べる工夫をした。
その他の工夫をした学校 26校	<ul style="list-style-type: none"> ・持ち帰ったお弁当箱を出すときに、感謝の言葉を言って出すと家の人もうれしいことを話すと、「ありがとう。」「おいしかったよ。」などと言ってお弁当箱を出したことを児童が教えてくれ、感謝の気持ちを持つことができたようだ。 ・手づくり弁当を連絡帳、学年だよりに記載した。その際、学級担任の先生方に荷物が多くならないよう配慮していただいた。

（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 5校	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科でプリントを配布し、1品でもおかずを作り家族と一緒に弁当を作るように呼びかけた。 ・今回の手づくり弁当の日に合わせて、9月に「バランスのよい献立を考えよう」という内容で、栄養教諭の食に関する指導を実施した。また、毎回アンケートを行い、弁当づくりに何らかの形で参加したり、感謝の気持ちを伝えたりできるように振り返りをさせている。
食するときの工夫をした学校 2校	<ul style="list-style-type: none"> ・通常通りの全校給食の体系を取り、正しい食事のマナーを身に着けることや好ましい人間関係を構築する機会とした。 ・お昼の放送で曲を流し、楽しく食べられるようにした。
その他の工夫をした学校 8校	<ul style="list-style-type: none"> ・「給食委員会だより」の発行(前回のお弁当のメニュー紹介、人気のおかず紹介、次回のお弁当に入れてほしいおかず Best 3、お弁当を作ってくれた人へのメッセージ) ・事前に保護者あてに実施のお便りを配布し、趣旨の理解と協力を求めている。

2 学校給食・食育活動見学会

- 期 日 令和元年 10 月 31 日（木）
- 会場校 豊崎小学校、豊崎中学校
- 主 題 小中 9 年間の学校給食・食育活動を通して、望ましい食生活をめざす児童・生徒の育成

○内 容

①豊崎中学校

副題「給食献立検討会～食生活の課題発見と解決を目指して～」

・授業参観

課題「食事を通じてなりたい自分を目指すための方法を考えよう」

・学校給食見学

多目的室での全校給食



②豊崎小学校

副題「作ろう！元気学校～もりもりぱくぱく、野菜パワー～」

・食に関する授業

1～3年 「すききらいなくたべよう」

4～6年 「バランスのよい食事をしよう」

※インフルエンザ罹患者数の増加により 10 月 31 日は休校となったため、当日予定していた豊崎小学校の食育活動ビデオ上映とポスター展示を豊崎中学校で行い、食に関する授業は 12 月 10 日（火）に実施した。



3 小中学校における食育活動支援事業

○長者小学校

テーマ「学校農園で野菜を育てて収穫体験し、大地の恵みに感謝しよう！」

(実施内容)

リサイクル堆肥を活用して栽培した野菜の収穫体験と、地元食材を組み合わせた調理実習を行った。

①給食残渣を再生利用した堆肥を使って野菜（大根とにんじん）栽培

②収穫した野菜と地元食材を使った調理実習

③地元食材（卵）についての出前授業



○長者中学校

テーマ「郷土でとれる食材を使って、オリジナル料理を作ろう」

(実施内容)

総合的な学習の時間において、「食」をテーマに選択した生徒が地元食材について探求学習を行う中で、長いも、ごぼう、菊の花をメインにオリジナルレシピを考案し、調理実習を経て、学習のまとめを発表した。

- ①グループごとに地元食材について探求活動
- ②レシピ考案（講師助言あり）
- ③調理実習（講師指導あり）
- ④グループごとのまとめを参観日に発表し、講師から講評をいただく。



4 給食センター見学会・学校給食試食会

○期 日 令和元年 11 月 28 日（木）

○会 場 西地区給食センター

○参加者 46 人

○内 容

- ・施設紹介
- ・食育コーナー見学
- ・給食試食

（ごはん、牛乳、わかめとじゃがいものみそ汁、さば照り焼き、すき焼き、りんご）



5 食物アレルギーへの対応

(1) 各自が対象食材を除去する対応

アレルギー表示した「献立のお知らせ」を事前に配付し、それをもとに、保護者や児童生徒自身の判断で学校給食から原因食物を除去する対応。

学校では、学級担任等による除去の確認を行っている。

「献立のお知らせ」に記載されている、卵・乳・そば・落花生・かに・小麦・えび以外のアレルギー情報（27品目）も提供している。

(2) 弁当持参対応

学校給食の提供を受けずに毎日弁当を持参する完全弁当対応と、除去が困難な献立時のみ弁当を持参する一部弁当対応の方法がある。

(3) 食物アレルギー対応食の提供

専用調理室を設けた西地区給食センターの献立を基本として、卵・乳の両方を取り除いた献立を提供。飲用牛乳の代わりに豆乳やお茶をつけている。

対応食は、全て（主食、汁物、おかず、飲み物、デザート）西地区給食センターから専用容器に入れて配送している。

給食費は通常食と同額。

令和元年度アレルギー対応食提供人数 (令和2年2月現在)		
北地区給食センター	3人	2小学校 2校
東地区給食センター	4人	3小学校 3校
西地区給食センター	14人	7小学校 7校
合計	21人	小学校12校



6 新学校給食センターの整備について

(1) 八戸市学校給食基本計画（更新版）の策定

年月日	内容
平成31年4月19日	第1回 学校給食審議会（最終案の了承）
令和元年5月28日	令和元年5月教育委員会定例会（更新版の決定）
令和元年6月21日	市議会総務協議会において報告
令和元年7月31日	第2回学校給食審議会（更新版の決定を報告）

(2) 建設候補地の調査作業（6月～現在）

「候補地選定条件」

- ①概算用地面積 12,920 m²
- ②建築基準法上の制約条件を満たすこと
- ③受配校への配送時間を考慮すること
- ④電気・ガス・上水道・廃水処理・電話等のインフラ整備に問題がないこと
- ⑤周辺の住環境への影響を考慮すること
- ⑥働きやすい環境として通勤等の利便性を考慮すること

IV. 新学校給食センターの整備

1. 年次計画（案）

（仮称）新東地区給食センターは5年後、2023年度からの供用開始を目指します。



※財政事情等により、年次計画等は一部変更の可能性もあります。