

## 第2期大崎市学校給食基本構想・基本計画改訂版（概要）

**【計画改訂の背景】** 大崎市では、教育の振興に関する大綱の中で「知」「徳」「体」のバランスのとれた子どもの育成を基本目標に掲げています。それを受け、子どもの健やかな成長のため、基礎体力の向上を図り、食育を通じ丈夫で健康な体を育てるための学校給食のあり方を基本構想・基本計画として示しています。

食を取り巻く社会環境が変化していく中、大崎市の子どもたちの食生活も「朝食欠食」や「食事内容の偏り」などの課題を抱えています。新型コロナウイルスの流行も学校給食を含めた食生活に影響を及ぼしています。

また、現在求められているSDGsやカーボンニュートラルの考え方を取り入れることで、身近な食をとおして人や環境、社会にとってより良い世界をつくることにつながると考えます。こうした状況を踏まえ、健全な学校給食の運営を持続していくため「第2期学校給食基本構想・基本計画」を改訂しました。

**【基本理念】** ～子どもたちの笑顔があふれるおいしい給食～

**【計画期間】** 令和4年度から令和8年度までの5年間

### 【基本計画】1 食育の推進

#### 1. 給食内容の充実

- ・給食を提供する子どもたちに必要な栄養量の実態把握
- ・和食中心でバランスの良い給食の提供
- ・様々な食材や料理を取り入れた献立
- ・調理技術の向上

#### 2. 基本的な生活習慣の確立

- ・「はやね・はやおき・あさごはん」運動
- ・子どもの発達に合わせた望ましい食習慣の指導及び保健教育の充実
- ・ウェブサイトなどの活用を含めた保護者向け食育通信などによる情報提供

#### 3. 楽しく食べる環境づくり

- ・バラエティーに富んだ給食の提供
- ・動画などの活用を含む給食指導の充実
- ・正しい食事マナーの指導
- ・給食だよりなどによる情報提供とウェブサイトなどの活用
- ・地域での食事を共にするイベントへの参加奨励・紹介



#### 4. 食にかかわる知識の習得

- ・タブレット端末などの活用を含めた給食指導や、食に関する指導
- ・児童・生徒の食物アレルギーに対する理解促進とその対応
- ・教職員、保護者等への食物アレルギー対応マニュアルの周知・活用
- ・学校田、学校菜園を利用した栽培体験の実施
- ・栽培活動におけるゲストティーチャー（地域人材）の活用
- ・料理教室の場の情報提供
- ・大崎に伝わる食文化を体験する場の提供

#### 5. 食育推進体制の整備

- ・各学校における「食に関する指導の全体計画」による指導
- ・指導者を対象とした研修会等の開催
- ・子どもたちを取り巻く健康課題の周知
- ・食育の日（毎月19日）の周知
- ・地域や関係機関と連携した食育事業の実施
- ・家庭や地域へ地場産食材についての情報発信



#### 健康課題を考えよう！

適塩について  
（担当：健康推進課）



#### 給食レシピをチェック！



## 【基本計画】2 地産地消の推進

### 1. 地場産品の利用拡大と食材の安全性の確認

- ・地場産食材を利用し、旬の食材を取り入れた献立づくり
- ・地場農産物の一次加工品や発酵食品などの活用についての工夫
- ・食材納入者の登録制度による安全管理
- ・安全確認のための細菌検査、放射性物質検査等の各種食材検査の実施
- ・関係団体及び関係課との連携

### 2. 米を中心とした「日本型食生活」の推奨

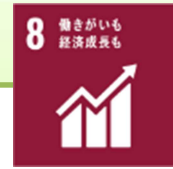
- ・地場産米の供給体制の維持
- ・米飯給食回数の増加
- ・「地場産給食の日」「和食の日」の実施
- ・学校給食での郷土料理や伝統食の提供

### 3. 食材の供給システムの構築

- ・地域ごとの生産者と学校とのネットワーク会議の開催
- ・食材の前日納品を可能とするストックヤードの整備
- ・生産者と給食調理場を結ぶ配送システムの構築
- ・関係機関の連携のための情報交換



大崎市公式キャラクター  
ピタマ崎さん



#### 学校給食のお米を紹介！

○通常…地域ごとの「ひとめぼれ」

○地場産給食の日…

「ささ結」「シナイモツゴ郷の米」

「ゆきむすび」「ふゆみずたんぼ米」

## 【基本計画】3 よりよい学校給食の運営

### 1. 安全な調理環境の整備

- ・各種「衛生管理マニュアル」の周知と徹底
- ・計画的、定期的な設備点検の実施
- ・栄養士や調理員等への研修会の開催
- ・給食施設の改修・修繕

### 2. 環境に配慮した給食施設の運営

- ・食べ残し量の実態調査の実施
- ・食べ残しを少なくする献立の工夫
- ・食品ロスの削減や持続可能な農産物の消費についての指導
- ・廃油の再利用などのリサイクルの実施
- ・省エネ機器や低公害配送車などの導入

### 3. 給食施設の適切な配置と業務の効率化

- ・合理的な給食エリアの検討
- ・施設の集約化（給食センター方式）の促進
- ・作業効率を高めるための機器の更新計画の作成、実施
- ・調理業務等の民間委託
- ・食材共同購入システムの拡充

### 4. 給食費の公会計による業務の効率化

- ・口座振替登録方法の周知
- ・学校給食費事務取扱の統一と手引きの活用
- ・システム管理による督促業務の効率化



#### 給食費の口座登録は web で手軽に



### 【計画の推進体制】

