

令和6年度第1回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和6年5月14日（火）

午後3時から

場 所：米子市立学校給食センター2階会議室

日 程

1 開会

2 委員自己紹介

3 会長互選

4 会長あいさつ

5 議事

（1）令和5年度事業報告について

（2）その他

6 その他

7 閉会

米子市学校給食運営委員会委員名簿

選 出 区 分	氏 名	所 属 等	備考
米子市立学校の P T A の役員	齋藤 孝子	河崎小学校 P T A 副会長	
同上	作本 未奈美	啓成小学校 P T A 副会長	
同上	本田 麗子	後藤ヶ丘中学校 保護者と先生の会 会長	
米子市立学校の校長	足立 彰子	尚徳小学校長	
同上	太田 敦弘	和田小学校長	
同上	林原 ゆかり	湊山中学校長	
学識経験のある者	梁川 直宏	米子保健所生活安全課長	
同上	仙田 昇	鳥取県薬剤師会西部支部	
同上	佐伯 啓子	元米子市立小学校校長	
教育委員会が適当と認める者	箕浦 美穂子	箕蚊屋中学校 P T A 会長	
同上	夕永 ゆうき	公募委員	

(敬称省略)

議事

第1号 令和5年度事業報告について

1 給食実施状況

(1) 実施回数

200回（米飯 162回・パン 38回）

1学期 4月12日（水）～ 7月20日（木） 68回

2学期 8月24日（木）～ 12月21日（木） 82回

3学期 1月 9日（火）～ 3月21日（木） 50回

(2) 施設別延べ食数

施設名	給食人員			延べ食数
	児童・生徒数	職員等	計	
学校給食センター	3,621	404	4,025	726,974
第二学校給食センター	4,165	397	4,562	810,819
弓ヶ浜共同調理場	1,510	187	1,697	304,527
尚徳共同調理場	1,738	345	2,083	370,733
淀江共同調理場	756	75	831	145,250
合 計	11,790	1,408	13,198	2,358,303

（注）児童・生徒・職員等は、令和5年5月1日現在。職員等には保存食を含む。

2 学校給食の献立

(1) 献立の充実

献立作成会で栄養教諭、学校栄養主任及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が共同で献立案を作成し、献立検討会で給食主任の代表とともに検討して献立を決定した。

献立内容については、児童生徒が食材を通じて地域の自然や文化に理解を深め、食への感謝の気持ちが育つように郷土料理や地場産物を積極的に取り入れた。

ア 献立作成会 22回 構成員：栄養教諭等 11人

イ 献立検討会 11回 構成員：栄養教諭等 3人・給食主任 7人・
学校給食課職員 1人

(2) 地産地消の推進

精白米は米子産 星空舞を使用し、野菜類も市場関係者の協力を得て地元産を優先的に使用した。畜産物や水産加工品についても県内産の使用率を高めるように努めた。

毎月19日の食育の日を「いきいき こめっこデー」とし、地元業者や生産者と連携して、地場産物をふんだんに取り入れた学校給食を提供するとともに、地場産物などを用いた学校給食献立のレシピを市報やホームページに掲載した。

また、小学4年生から中学3年生までを対象に、地場産物を取り入れた料理の募集を行い、地元への愛着が特に伝わる作品を全国学校給食週間などに学校給食献立に取り入れて提供した。

年 度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
応募件数	1,070 件	1,516 件	1,522 件	1,589 件
採用献立	26 品	39 品	53 品	60 品

令和5年度の主要44品目の県産品使用比率は63.0%で、令和4年度の62.1%と比較して0.9%上昇した。

地産地消率の推移

年 度	令和2年度	令和3年度	令和4年度	令和5年度
県産品使用比率	66.3%	67.5%	62.1%	63.0%

単位：使用量 (kg)・比率 (%)

区分	県産品利用				その他				計
	県内産<地産地消>		県内加工		国内産		外国産		
	使用量	比率	使用量	比率	使用量	比率	使用量	比率	使用量
野菜類 等	127,512	52.0	0	0	116,822	47.7	664	0.3	244,998
果物	80	100.0	0	0	0	0	0	0	80
魚介類	3,290	58.7	0	0	0	0	2,313	41.3	5,603
豆類	13,332	98.5	0	0	0	0	201	1.5	13,533
食肉類	50,234	100.0	0	0	0	0	0	0	50,234
きのこ類	1,667	43.5	0	0	2,161	56.5	0	0	3,828
その他	12,023	99.6	0	0	0	0	49	0.4	12,072
合計	208,138	63.0	0	0	118,983	36.0	3,227	1.0	330,348

(3) 非常時用備蓄食品を取り入れた献立

給食が提供できない緊急的事案が生じた場合に対応するために備蓄していた非常時用備蓄食品を10月20日(金)に学校給食に取り入れ、非常時に備えることの大切さ等を学ぶ生きた教材として食育に活用した。

3 食に関する指導の充実

栄養教諭等が専門性を活かし、学校給食を通して食に関する指導を行った。食に関する正しい知識を伝えるだけでなく、学校、家庭、地域と連携し、子ども達の自己管理能力の育成に努めた。

(1) 給食時間における学校訪問	1,454回
(2) 栄養教諭等の授業への参画	249回
(3) 給食試食会・講演	7回
(4) 個別面談	148回
(5) 夏休み料理教室	1回
(6) 地元給食関係事業者との交流	10回
(7) 調理業務受託事業者の調理員による学級訪問	94回

4 衛生管理の徹底

- (1) 学校給食衛生管理基準等関係法令に基づいて、調理が衛生的に行われているかを栄養教諭等が確認した。

(2) 学校給食用食材の定期検査

学校給食用食材の各食品群の中から年間で10品目の食材を選び、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の細菌検査を5品目ずつ2回に分けて行った。

ア 検査日

令和5年5月31日～6月6日、令和6年1月31日～2月5日

イ 検査結果

検査の結果、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌は検出されなかった。

5 効率的な学校給食の運営

(1) 調理業務委託事業の検証

学校給食調理業務は、令和元年度に実施した公募型プロポーザル方式による業者選定により決定した民間事業者が、令和2年度から令和6年度までの5年間を契約期間とした委託契約により実施しているため、令和5年度は契約の4年度目であった。

調理業務受託事業者により、安全・安心な学校給食が提供されるとともに調理業務が適切かつ円滑に実施されたかどうか、受託事業者の業務の実施状況の確認、日常的な調理業務の点検確認及び喫食者へのアンケートを通じて検証を行った。

ア 受託事業者

(ア) 学校給食センター

株式会社東洋食品

(イ) 第二学校給食センター

株式会社東洋食品

(ウ) 共同調理場（弓ヶ浜共同調理場、尚徳共同調理場、淀江共同調理場）

株式会社東洋食品

イ 契約期間

令和2年4月1日から令和7年3月31日（5年間）

ウ 委託業務の内容

調理業務、配缶及びコンテナへの積込業務、食器・食缶・調理機器及び輸送用コンテナの洗浄消毒業務、残菜の処理業務、施設・設備の清掃及び点検業務、使用物品管理業務、衛生管理業務、その他附帯する業務

エ 検証結果

別添「米子市学校給食調理業務委託事業の検証結果について」参照

(2) アンケート調査の実施

学校給食に関するアンケートを令和5年8月21日～9月15日に実施し、アンケート結果を令和6年1月に各小中学校、小中PTA連合会及び米子市学校給食運営委員会委員に報告した。

6 給食費未納対策

給食費の未納対策については、「学校給食費の未納対策に関する方針」に基づき、学校及び一般財団法人米子市学校給食会と連携を図りながら、機会を捉えた保護者啓発文書の配布、児童手当等を活用した給食費の納付勧奨などを実施して未納の解消に努めた。

7 食物アレルギー対応

全ての給食実施校において「鶏卵・乳」の除去食又は代替食によるアレルギー対応を実施した。

(1) 実施方法

食物アレルギー対応食の調理及び提供については、「米子市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」及び「米子市学校給食食物アレルギー対応調理マニュアル（調理施設用）」に基づき実施し、原因物質の混入や提供誤り等の事故がないように努めた。

(2) 対応人数（令和6年3月1日現在） (人)

鶏卵	鶏卵・乳	乳	計
87	34	21	142

(3) その他の対応

- ・ そば・ピーナッツ・あわび・いくら・キウイフルーツは使用しない。
- ・ マヨネーズは、卵抜きマヨネーズを使用。
- ・ 乳卵、小麦粉不使用デザート、コンソメ、カレールーなど、アレルギーフリー食材の多用。

8 いきいきこめっこ食育推進事業

ふるさとの食を通して、児童生徒がいきいきとした豊かな心や郷土愛を育むとともに、食をめぐる自己の課題解決にむけてた実践力を育むことを目的に、「食でつなぐ人とまち」をテーマに本市の特徴を生かして、学校、家庭及び地域を巻き込んだ学校給食、食育の取組を実施した。

(1) 地元食材を活用した学校給食メニューの提供

大山どりの唐揚げ	令和5年6月22日(木)、令和6年2月29日(木)
境港サーモンの使用した料理	令和5年9月12日(火)、令和6年2月26日(月)
シュークリーム（大山乳業）	令和6年2月26日（月）
大山こむぎを使用したパン	毎回

(2) アスリート等による食育講座の開催

「鉄人ドライカレー」の提供にあわせたトライアスリートによる運動や食生活に関する講演 令和5年7月5日(水) 市内9中学校

(3) ガイナーレ給食の提供

地域に根ざしたスポーツ振興と児童生徒に対する食育の推進を図るため、ガイナーレ鳥取と連携を図り、ガイナーレ鳥取の選手たちへ事前に行ったアンケートの結果を基に共同考案したメニューを、試食会を経て、令和5年10月4日(水)に提供した。

ガイナーレ丼、勝ち星サラダ(チーズ入り)、ABCマカロニスープ、ご飯、牛乳

(4) 国際交流給食の実施

ア 中国料理の提供

友好都市締結をしている中国(保定市)の食文化を取り入れた献立を令和5年11月16日(木)に提供した。

ショーロンポー 小籠包、リャンパンハイチョ 涼拌海蜇(中華クラゲの和え物)、スーミータン 粟米湯(卵の中華コーンスープ)、
ご飯、牛乳

イ 韓国料理の提供

姉妹都市提携をしている韓国(束草市)の食文化を取り入れた献立を令和5年12月6日(水)に提供した。

ヤムニョムチキン、チャプチェ、テンジャンスープ、ご飯、牛乳

ウ オーストラリア料理の提供

英語圏の都市との交流促進を図るため、児童生徒の国際交流の取組として、オーストラリアの食文化を取り入れた献立を令和5年6月23日(金)に提供した。

ヨネギーズハンバーグ with バーベキューソース、コールスロー、ベジタブルスープ、ヨネギーズゼリー、大山こむぎ黒糖パン、牛乳

エ ラグビーワールドカップ給食の提供

フランスで開催された2023ラグビーワールドカップにあわせ日本の対戦国の料理を取り入れた献立を令和5年9月8日(金)に提供した。

アサード、魚介のセビーチェ、カレモア、いちごの米粉カップケーキ、大山こむぎコッペパン、牛乳

(5) ウェルカムアフターコロナ給食の提供

アフターコロナ・子どもの日特別献立として、令和5年5月8日(月)にウェルカムアフターコロナ給食を提供した。

かつおごはん、豚メンチカツ、田舎和え、ウェルカムアフターコロナゼリー、牛乳

9 学校給食運営委員会の開催

(1) 第1回 令和5年5月18日開催

- 協議事項
- ・令和4年度事業報告について
 - ・いきいき こめっこ プロジェクトについて

(2) 第2回 令和5年10月31日開催

- 協議事項
- ・調理業務の検証
米子市立第二学校給食センター調理場の見学
学校給食の衛生管理について
 - ・いきいき こめっこ プロジェクトについて
- その他
- ・給食試食

(3) 第3回 令和6年3月18日開催

- 協議事項
- ・令和6年度事業計画について
 - ・令和6年度学校給食費について
 - ・いきいき こめっこ プロジェクトについて
 - ・異物混入事案等について

米子市学校給食調理業務委託事業の検証結果について

米子市教育委員会学校給食課

1 はじめに

米子市では、学校給食を効率的に運営するため、平成20年4月から調理業務を民間事業者に委託して実施している。

令和5年度の学校給食調理業務は、令和元年度に実施した公募型プロポーザル方式による業者選定により決定した民間事業者に、令和2年度から令和6年度までの5年間を契約期間として、2に記載した3グループに分けて調理業務を委託しているため、委託契約の4年度目であった。

その学校給食調理業務の委託事業について、調理業務が適切かつ円滑に実施され、安全・安心な学校給食が提供されたかどうか、調理業務受託事業者の業務実施状況の確認及び日常的な調理業務の点検確認を行うとともに、給食喫食者へのアンケートを通じて検証を行った。

2 令和5年度の調理業務委託事業の実施状況

(1) 学校給食センター

受託者：株式会社東洋食品

(2) 第二学校給食センター

受託者：株式会社東洋食品

(3) 共同調理場（弓ヶ浜共同調理場、尚徳共同調理場、淀江共同調理場）

受託者：株式会社東洋食品

3 令和5年度の委託事業の検証結果

(1) 委託業務の実施状況

調理業務は、契約書及び仕様書に基づき、全般を通して概ね適切に実施されており、安全・安心な学校給食が提供されていると認められた。

ア 安全衛生管理について

(ア) 衛生管理について

受託事業者の調理作業について、「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生管理が行われているかを学校給食課の職員や栄養教諭、学校栄養主任及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が確認した結果、適正な衛生管理のもとに調理作業が行われていた。

調理作業従事者に義務付けている月2回の検便と年1回以上の健康診断の実施についても、検査結果報告書で確認した。

食中毒防止の観点から調理業務従事者が各自で記入する個人別健康観察記録について、記入確認を受託事業者が行っていることを確認した。

これらの確認により、適正な衛生管理のもとに調理作業が行われていると認められた。

(イ) 異物混入等の防止について

機器の故障の早期発見や異物混入を防ぐ観点から日々の調理機器の点検を義務付けており、点検表の提出を求めて確実に実施されていたことを確認した。

調理作業従事者は使用前後に調理機器部品の脱落等の確認を行っており、調理機器部品の異物混入事案はなかった。

また、食材に由来する異物については、調理作業従事者による食材の丁寧な点検により、調理過程で概ね除去されていたが、学校に提供した給食において、野菜に付着していたと思われる虫、食材を梱包していた袋の切れ端などのビニール片、混入経路が特定できない毛髪、食肉に付着していた軟骨片等の異物混入についての報告もあった。これらについては、その都度、学校、米子市学校給食会、調理業務委託業者と協力しながら原因究明を行い、調理過程での異物点検における更なる目視の徹底等により再発防止に努めた。

一方で、「地域に感謝！ふるさとじまん具だくさん味噌汁」を喫食中の児童が画鋲を発見するという異物混入事案が発生した。異物を発見した児童に健康被害はなかったが、喫食した場合、人的健康被害が極めて高い異物の混入であったため、米子保健所にご協力いただき、調理場及び学校の現地調査を実施した。調査の結果、調理場における調理工程での混入の可能性は低いと確認された一方、学校の教室では、異物と同じ画鋲で掲示物を止めてあったことから、教室での混入は否定できなかったが、混入経路を断定するまでには至らなかった。

学校では、事案が発生した日に掲示物の確認等校内の安全点検を実施するなど、職員等の更なる意識向上を図り、調理場では、引き続き異物点検に細心の注意を払うなどして、ともに再発防止に努めた。

イ 調理業務の実施状況

(ア) 給食配送時間の厳守

給食配送時間に遅れることなく円滑に調理作業が行われていた。

また、学校行事等に伴う給食配送時間の変更に際しても、本市の指示に対応した調理時間の調整と民間事業者のノウハウを活かした調理員の配置により、適切に対応ができていた。

(イ) 調理作業内容の確認

受託事業者の業務責任者と毎月定期的に行う献立説明会や業務連絡会において、調理手順等の再確認や改善策の検討を行い、調理業務を円滑に実施することができた。

献立説明会は、市内5箇所の調理場で年間合計59回開催し、調理場責任者と栄養教諭等が作業工程や前月の調理作業の反省点等について意見交換を行い、業務改善と指導の徹底を図った。

また、業務連絡会も毎月1回開催し、栄養教諭等及び学校給食課職員が調理場責任者と意見を交換して、意識の共有化を図った。

ウ 食育への関わり

調理業務従事者が学校を訪問し、教室で児童と一緒に給食を食べながら、給食を作るときの様子を話すなどして交流を行うとともに、掲示物を作成し教室や配膳室に掲示した。

また、食に関する学習に栄養教諭とともに参加し、実際の調理器具を見せたり、給食に込めている思いを話すなど調理員としての専門性を発揮した授業を行った。さらに授業後、児童からの手紙に一人ひとり返事を書くことで、より指導効果を高めた。

エ 研修

調理業務や食品の取扱等を安全で衛生的に行うため、調理業務従事者に対して定期的に研修が行われているか、また、業務従事者の資質向上につながるような研修等が実施されているかについて、研修結果報告書の提出を求める等により確認した。

調理受託事業者は毎月1回以上の研修を実施しており、食中毒防止のための研修や食物アレルギーに関する研修、労務管理研修など衛生面や接遇面など職員の資質向上につながる研修が行われていることを確認した。

(2) 学校給食アンケートについて

調理業務受託事業者が調理業務を円滑に実施したことの検証と学校給食の運営及び食育の推進の参考とするため、児童生徒及び教職員に対してアンケートを実施した。アンケート結果は、学校給食運営委員会で報告するとともに各学校及びPTA連合会にも情報提供した。

アンケート結果やアンケートで寄せられた意見を総合して判断すると、児童生徒に対して適切に給食が提供できていたと考えられ、調理業務受託事業者が調理業務を円滑に実施したことを確認できた。

- | | |
|--------|-----------------------------|
| ア 対象者 | 小学5年生及び中学2年生並びに給食を喫食している教職員 |
| イ 実施時期 | 令和5年8月21日～9月15日 |

4 まとめ

受託事業者による調理業務は、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、適正な衛生管理のもとに実施されていた。また、異物混入を予防するために日常点検表が整備され、日々の調理業務において様々な確認作業も継続的に行われていた。

給食配送時間については、配送の遅れもなく、学校行事等に伴う配送時間の変更にも柔軟に対応できていた。

このほか、調理業務は契約書に定める仕様書と日々の作業指示書に基づいて適切に実施されていた。

これらのことから総合的に判断すると、本市が調理業務を民間委託した平成20年度から継続して調理業務を受託している民間事業者による調理業務委託事業により、令和5年度の学校給食調理業務については、安全・安心な学校給食が提供されるとともに、調理業務が適切かつ円滑に実施されたと認められた。

9年間を見据えた系統的・継続的な食育の推進

米子市では、中学校区にそれぞれ栄養教諭・学校栄養職員1名を配置し、9年間を見据えた系統的・継続的な食育の推進体制を整備しています。小小連携、小中連携を図り、指導内容に一貫性と関連性・連続性を持たせることで、食育の積み上げ効果をねらっています。

給食時間の食に関する指導においては「米子市学年別食に関する指導目標」を基に、発達段階にあわせた指導内容を設定し、共通仕様教材を用いることで、食に関する指導の平準化を図っています。指導後は内容をまとめた食育だよりを配布し、指導内容の定着をねらっています。

		中学校
二 学 年	①集中力を高める食事～主食パワーで中学校生活を充実させよう～ 集中力を高める食生活を知り、実践しようとする。【心身の健康】【食品の選択】（4～5月） ②受験期に大切な食事について考えよう【心身の健康】【食品の選択】（11月） 受験期に望ましい食事のとり方を理解し、実生活で実践しようとする意欲を持つ。 ③未来の自分のための食生活について考えよう【食事の重要性】【食品の選択】（12～2月） 生涯にわたって健康な生活を送るための望ましい食事のとり方を知り、実践しようとする。	
	①朝食を見直そう【食事の重要性】【食品の選択】（5～6月） 望ましい朝食の組み合わせと、体と心との関わりを知り、よりよい朝食をとろうとする。 ②スポーツと食事について考えよう ～新人戦にむけた食事～【食事の重要性】【心身の健康】（9月） スポーツをする生徒の望ましい食事を知り、自分の食生活に生かそうとする。 ③日本の伝統的な食事マナーをマスターしよう【社会性】【食文化】（2月） 日本に伝わる和食のマナーを見直し、実践しようとする。	
一 学 年	①しっかり食べよう！「第二次成長期」は体づくりの総仕上げ【食事の重要性】【心身の健康】（6月） 中学生期の体の発育・発達の特徴について理解し、望ましい食事のとり方を実践しようとする。 ②食品ロスを考えよう ～世界からみた日本の食～【食品の選択】【感謝の心】（10月） 世界の食糧事情から自分の食を見直し、資源や環境に配慮した食生活を実践しようとする。 ③しっかりとろう！カルシウム【食事の重要性】【食品の選択】（3月） 成長期におけるカルシウムの働きを理解し、多く含む食品を意欲的に摂取しようとする。	
	①夏バテを防ぐ食事【心身の健康】【食品の選択】（7月） 正しい水分補給の仕方や熱中症を予防する食生活が分かる。 ②生活習慣病SOS【心身の健康】【食品の選択】（10～12月） 生活習慣病を防ぐ食生活を知り、実生活で実践しようとする。 ③中学校給食の準備を始めよう【心身の健康】【社会性】（2月） 中学校給食の特徴を知り、これからの給食のとり方を考える。	
五 学 年	①日本の主食「米」のよさを知ろう【食文化】（10月） 日本の食文化の中心である米の良さを知り、大切にしていこうとする。 ②バランスのよい朝ごはんを食べよう【食事の重要性】【心身の健康】（2月） 朝食の役割を知り、栄養のバランスを考えた朝食を食べようとする。	
	①ととりの魅力 再発見！【感謝の心】【食文化】（9月） 鳥取県の気候風土、産物を知り、郷土の食文化を尊重する心をもつ。 ②じょうぶな骨をつくらう【心身の健康】【食品の選択】（2月） 成長期におけるカルシウムの重要性や、カルシウムを多く含む食べ物を知る。	
三 学 年	①「かむ」ことのひみつをみつけよう【食事の重要性】【心身の健康】（6月） かむことの良さがわかり、よくかんで食べようとする意欲をもつ。 ②給食の歴史を知ろう【感謝の心】【食文化】（1月） 給食の歴史を知り、食べ物や給食を作る人に感謝の心をもつ。	
	①みんなできもちのよい食べ方をしよう【心身の健康】【社会性】（5～6月） 良い姿勢で食べることの大切さが分かり、実践することができる。 ②気持ちをこめてあいさつをしよう【感謝の心】【社会性】（10～11月） 食事ができるまでの背景を知り、感謝の気持ちをこめてあいさつができる。	
一 学 年	①給食のひみつ【食事の重要性】（4～5月） 給食の目的について知り、何でも食べようとする意欲をもつ。 ②すごいぞ！野菜パワー【食事の重要性】【心身の健康】（11月） 野菜の体内での働きを知り、すすんで食べようとする意欲をもつ。	

食に関する知識・経験の積み上げ

米子市学校給食における食育の推進

よりよい食育の実現にむけて
カリキュラム・マネジメントの研究

後藤ヶ丘中学校
栄養教諭 山下 恵

食やふるさとの魅力を伝え、
「食べる楽しさ・学ぶ楽しさ」
を子どもたちに届けることによっ
て、いきいきとした豊かな心や
郷土愛を育む



いきいきこめっこ プロジェクト7年目



児童生徒食生活変容へのステップ STEP3

実践

【包括的】

食に関する指導の実践
・給食時間の指導
・食に関するTT授業
・小中学校連携おける系
統的・継続的指導
・各関係機関、小学校教
育研究会などでの食育
研修

STEP2

体制の整備

【再構築】

・献立年間計画
・食育指導計画
・食に関する指導目標
・教材研究

【策定】

・米子市食育推進計画

STEP1

情報発信

【発信力】

・食育の日設定
・各関係機関連携
・地産地消の推進
・地産地消の推進

啓発活動

指導目標

学校給食アンケート

【対 象】

市内 小学5年生
中学2年生

【時 期】

8月末から9月中旬

【内 容】

給食摂取状況・嗜好・給食に対する意識
朝食摂取など

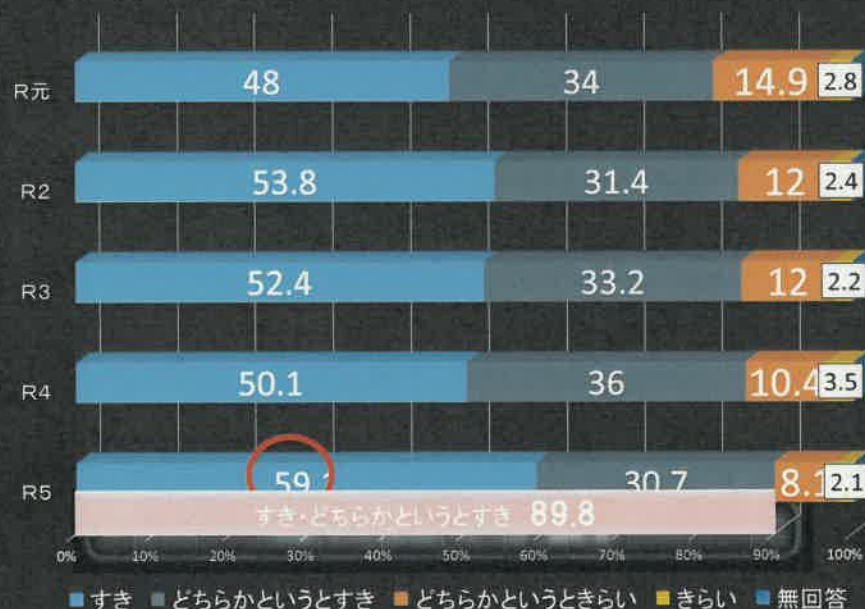


※平成20年から毎年実施

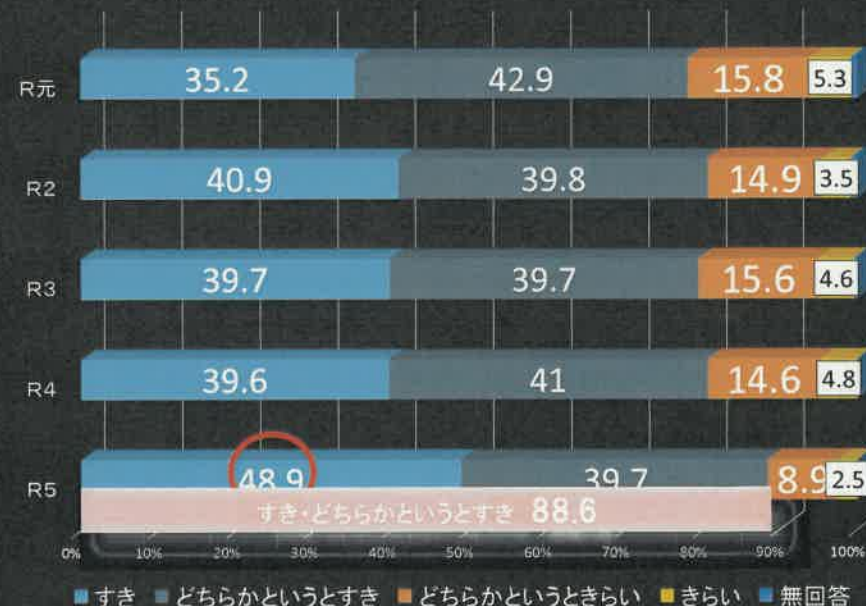


問 学校給食は好きですか?

小学5年生

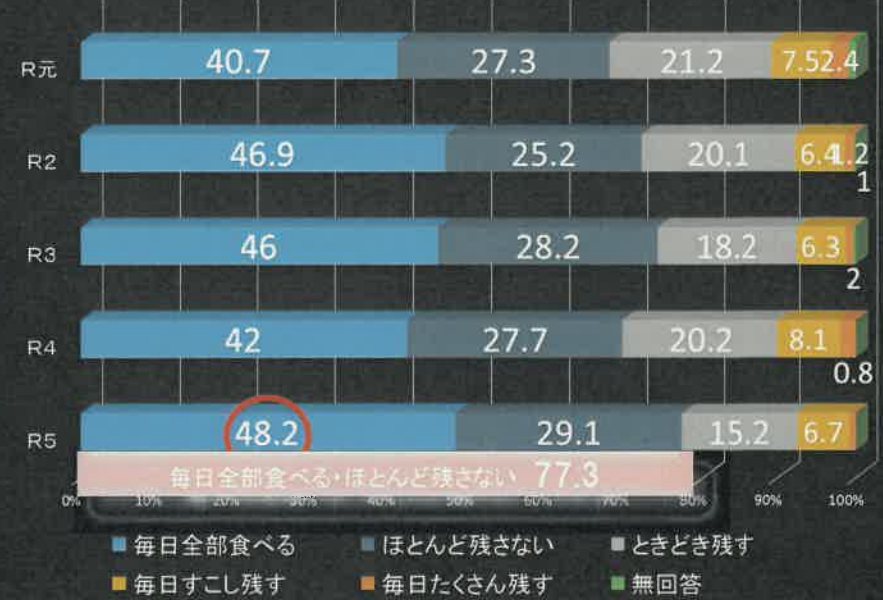


中学2年生

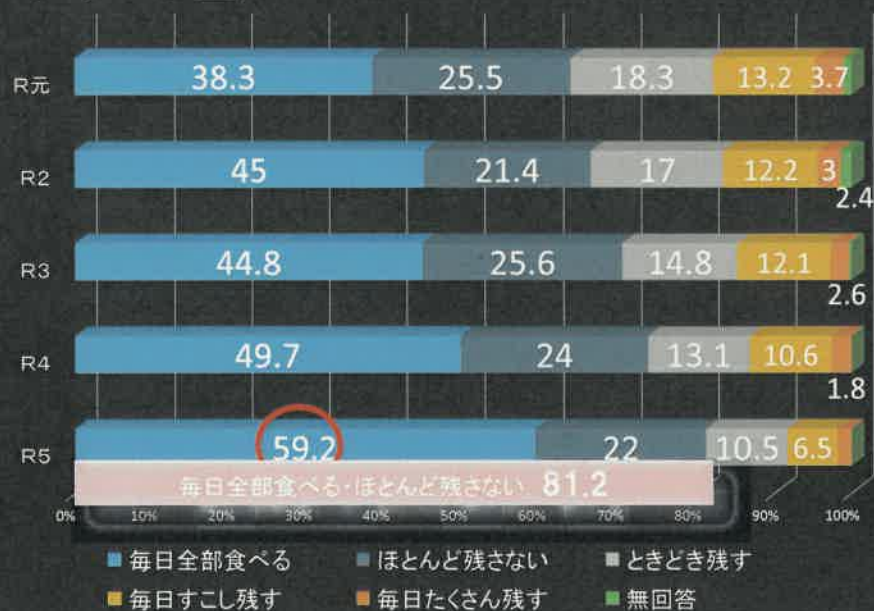




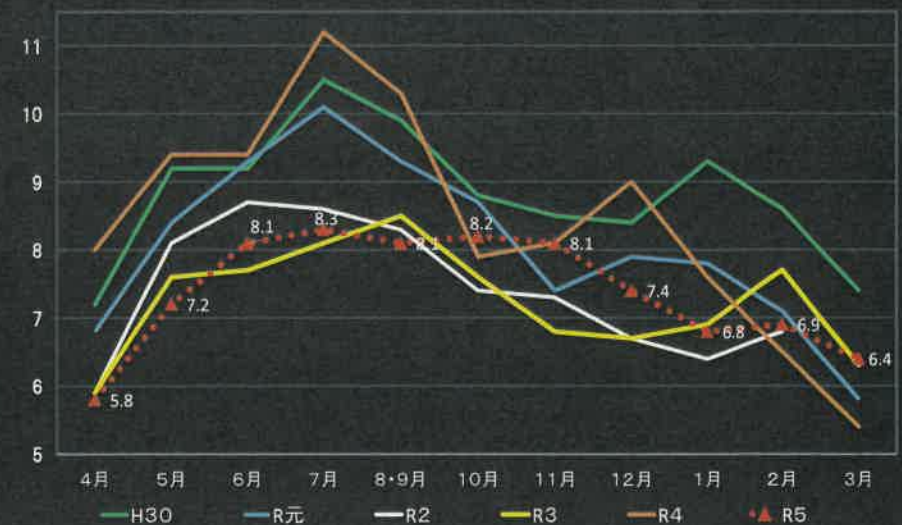
小学5年生



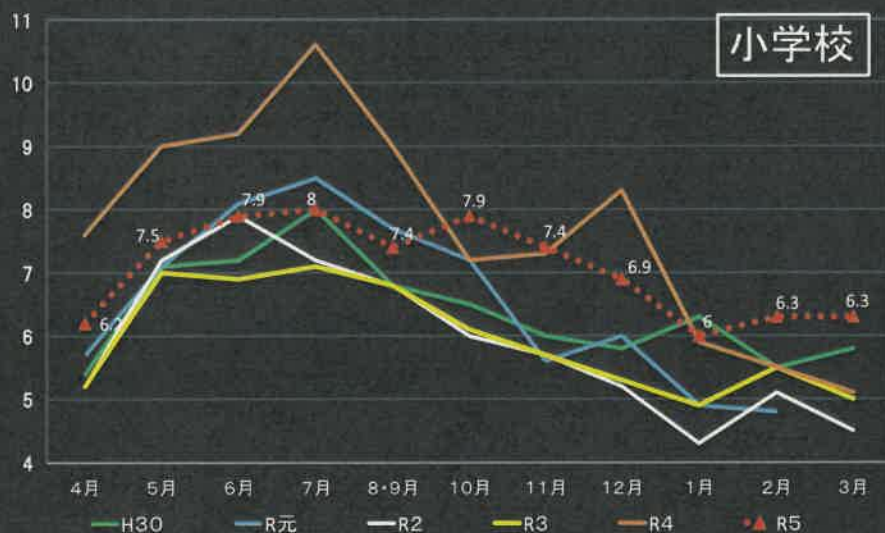
中学2年生



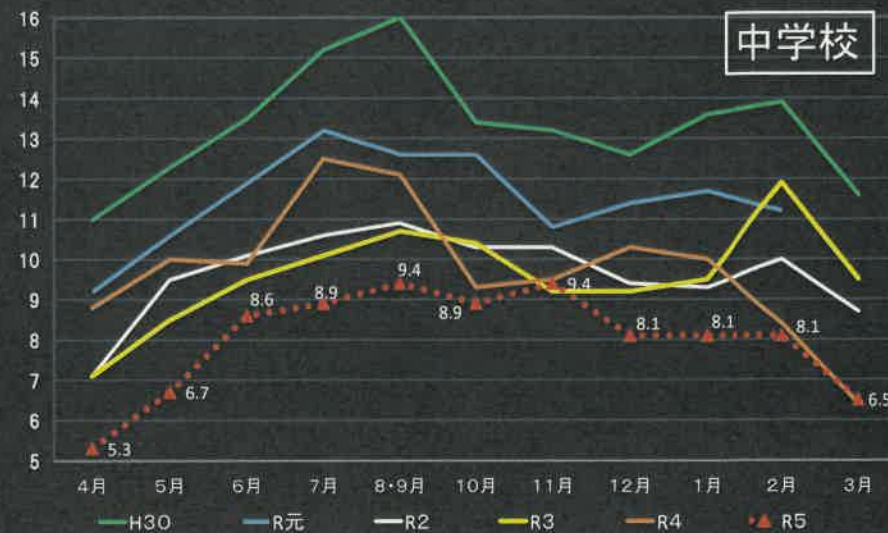
米子市残食量の変化 (%) 平成30年度～令和5年度



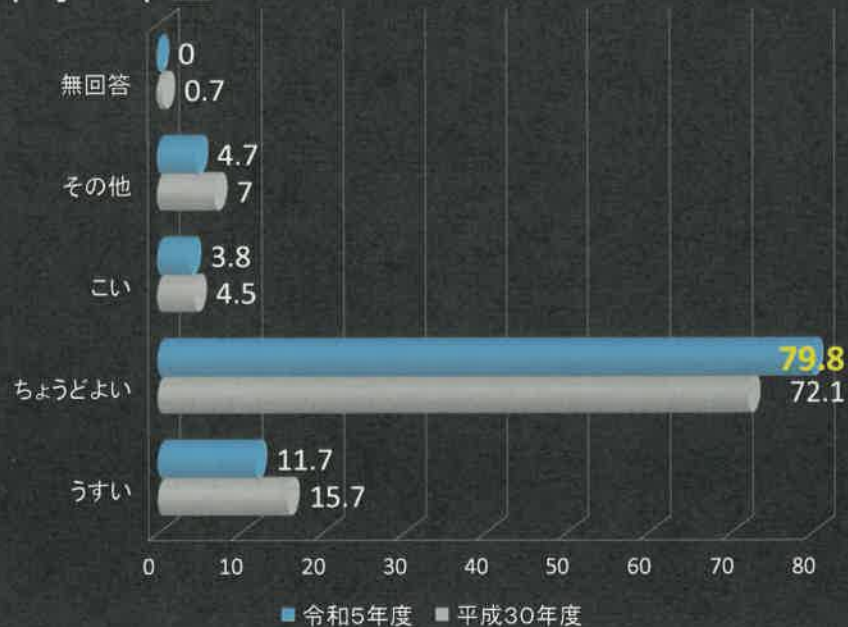
米子市残食量の変化 (%) 平成30年度～令和5年度



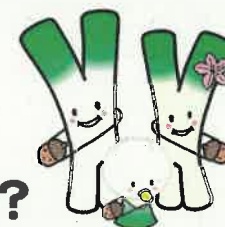
米子市残食量の変化 (%) 平成30年度～令和5年度



中学2年生



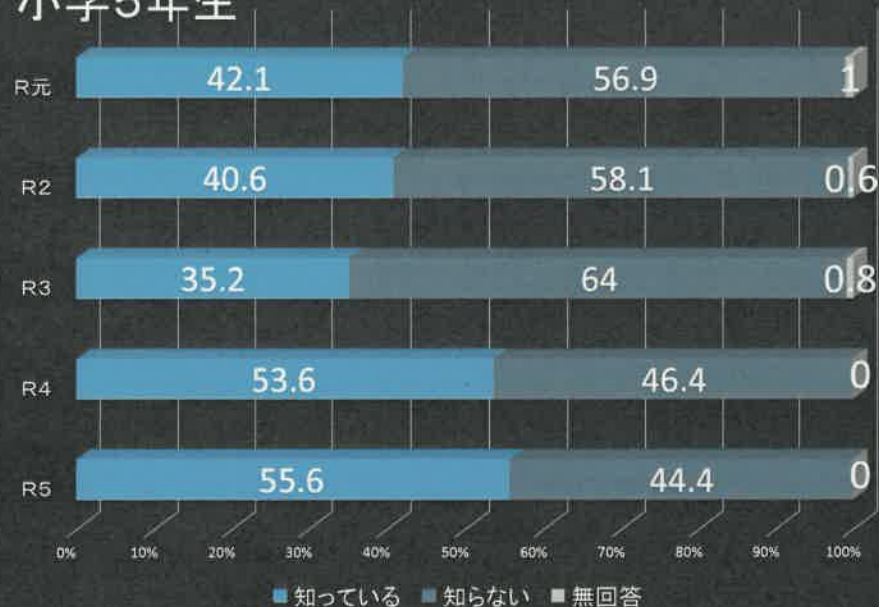
問 給食の食材として
よく使われている
米子市でとれる
食べ物を知っていますか？



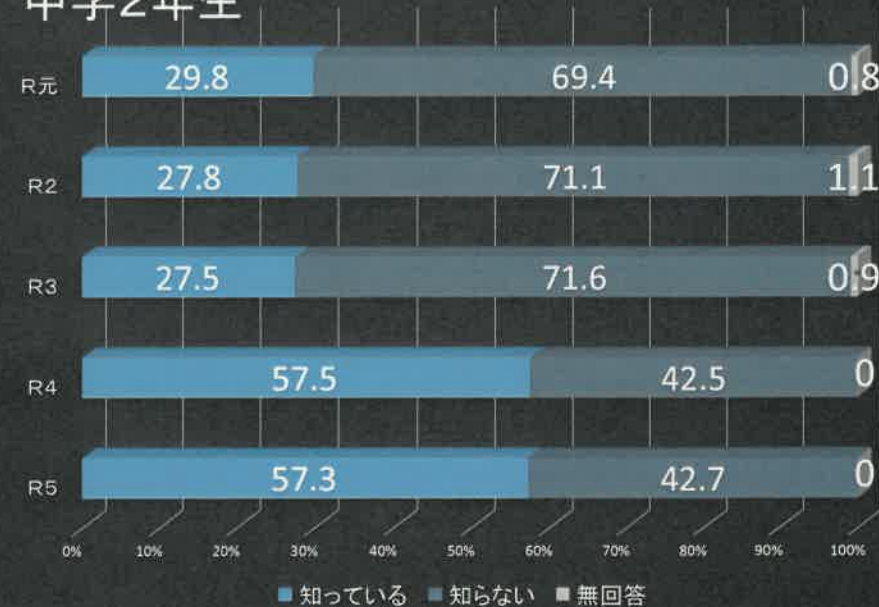
米子市イメージキャラクター
ネギ太 ネギポ ネギ子



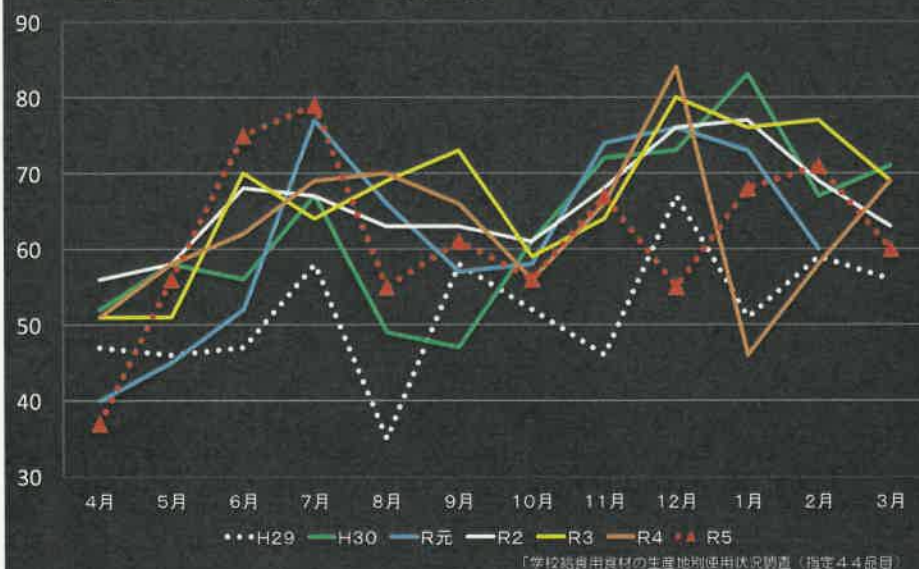
小学5年生



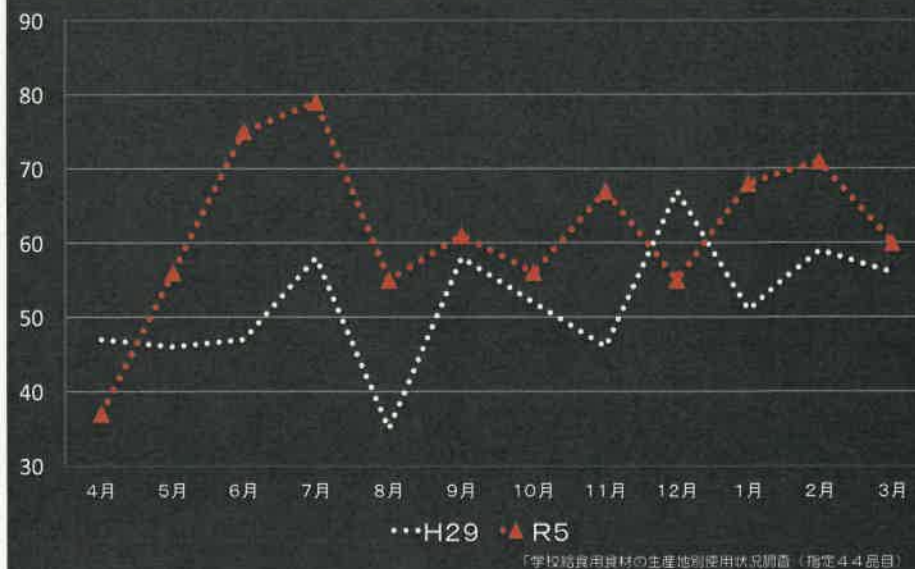
中学2年生



地産地消率の推移 (平成29年度～令和5年度)



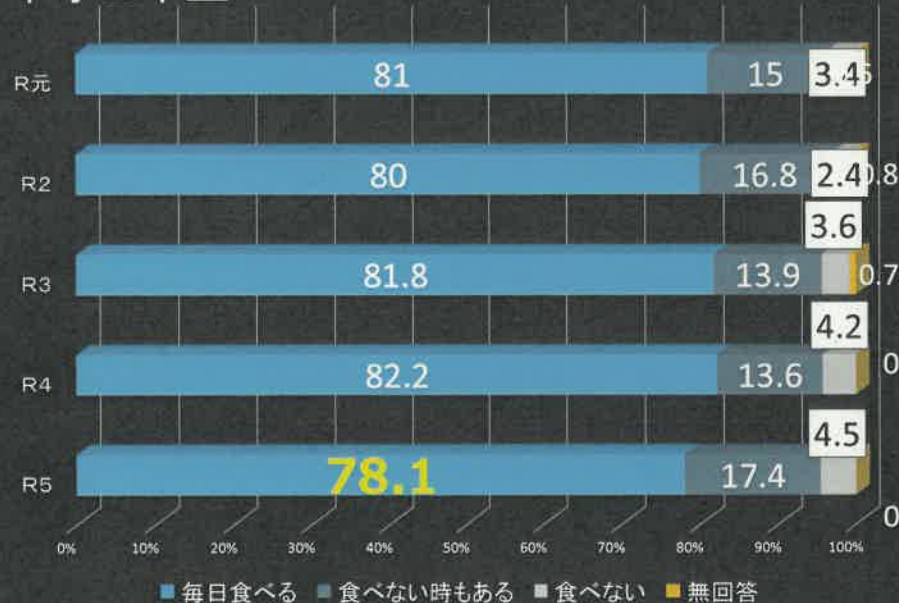
地産地消率の推移 (平成29年度と令和5年度比較)



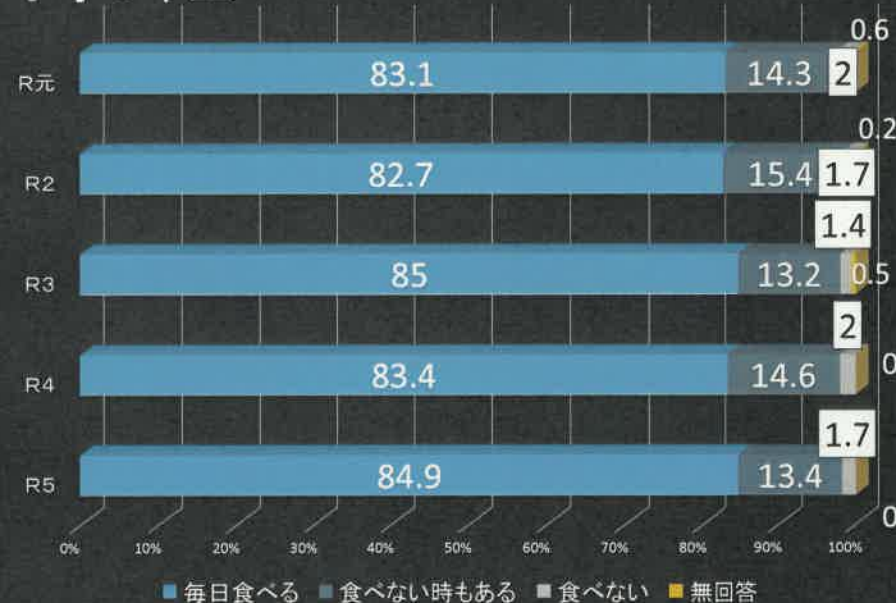


問 朝食を毎日食べていますか？

中学2年生



小学5年生

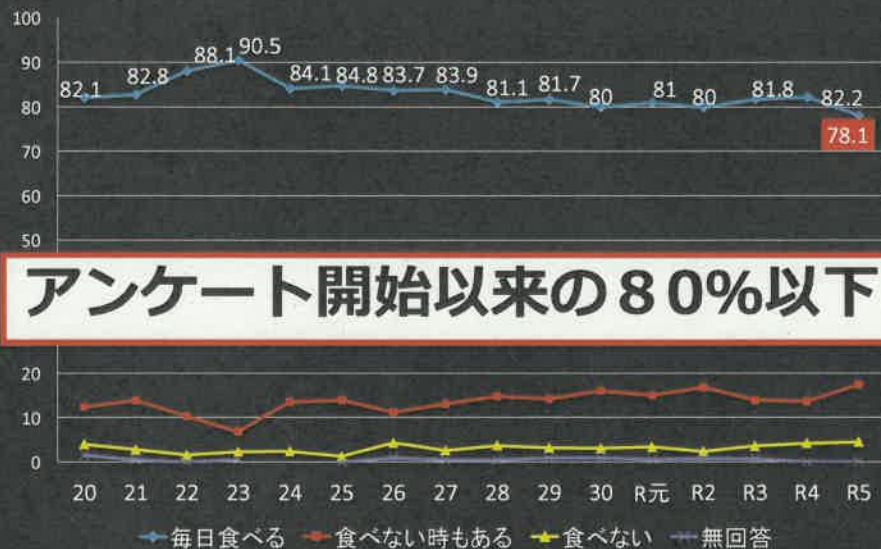


朝食摂取率推移 (小5)



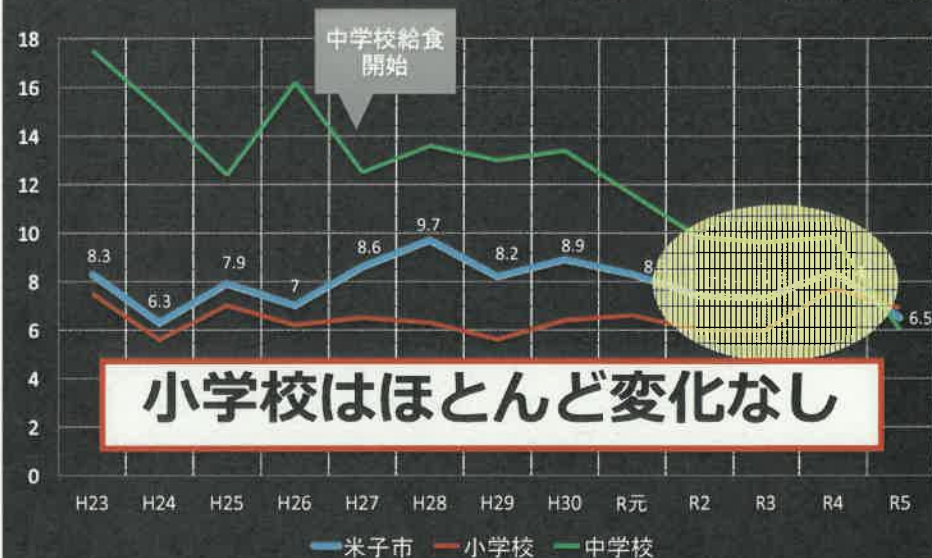
16年間ほとんど変化なし

朝食摂取率推移（中2）



学校区分別残食量の推移 (%)

平成23年度～令和5年度

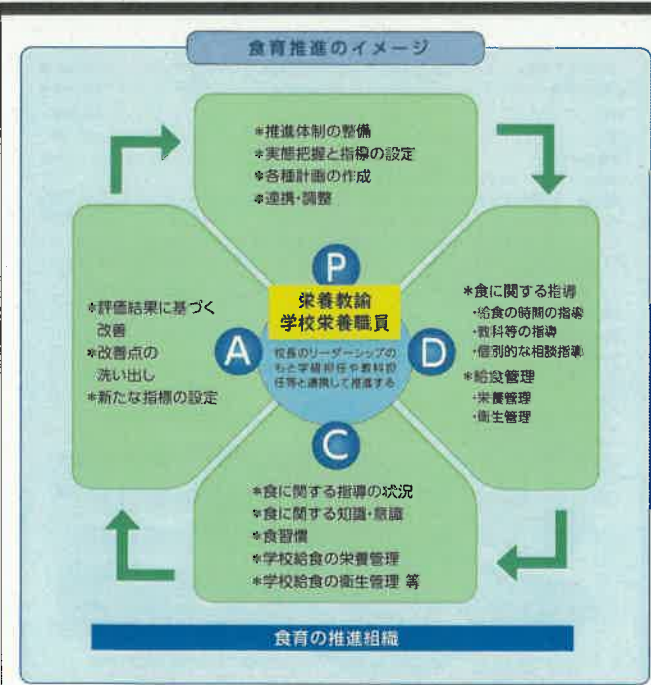


児童生徒の実態

- 給食が好きだと思える児童生徒が増えている。
- 中学校の残量が減少している。

- △小学校の残量が変化がみられない。
- △中学校の朝食摂取率は下がっている。

よりよい 食育の推進



栄養教諭を中核とした
食育推進のPDCA

PLAN

米子市給食に関する計画



食に関する指導の充実と平準化

- 食に関する指導におけるカリキュラム・マネジメントの充実
- 栄養教諭・学校栄養職員による「食に関する指導の平準化」と「小中連携及び小小連携」の充実
- 中学校校区9年間を見据えた系統的・継続的な食に関する指導の充実
- I C T等を活用した、より効果的な指導方法の研究

米子市教育振興基本計画

ふるさとに学び 未来へつなぐ学ぶ楽しさのあるまち米子

郷土で育む学びのあるまち

基本施策3-1

学校給食における地産地消の推進

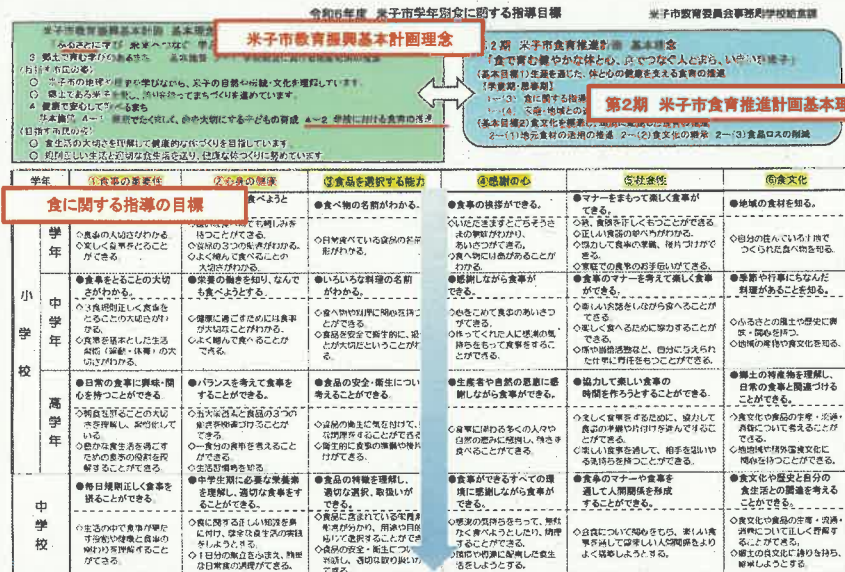
健康で安心して学べるまち

基本施策4-2

学校における食育の推進

ふるさと・キャリア教育の推進

- 学校給食における地元食材活用拡大
- 他課と連携した協働的な学校給食を活用した取組の充実
- いきいきこめっこデーなどにおける郷土料理等の積極的な導入と継承



小学1年生から中学3年生までの連続性ある指導を計画

給食時間における食に関する指導年間計画

令和6年度 給食時間における食に関する指導年間計画

米子市教育委員会委員事務局学校給食課

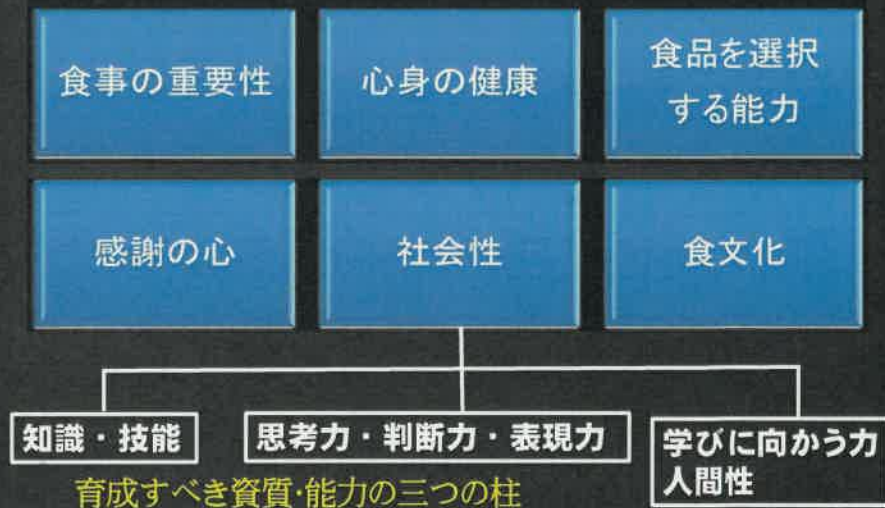
	4月	5月	6月	7月	8月	10月	11月	12月	3月	合計
小 学 校	1学年	食生活の改善について 指導						食生活の改善について 指導		2
	2学年	食生活の改善について 指導					食生活の改善について 指導			2
	3学年		食生活の改善について 指導							1
	4学年			食生活の改善について 指導						1
	5学年				食生活の改善について 指導					1
	6学年					食生活の改善について 指導				1
中 学 校	1学年		食生活の改善について 指導							1
	2学年	食生活の改善について 指導								1
	3学年			食生活の改善について 指導						1

指導を効果的に

※くゝ内は意に関する指し目標を示す。〈要〉食卓の重要性〈健〉心身の健康〈選〉食品を選択する能力〈感〉感謝の心〈社〉社会性〈又〉

食に関する指導内容を目標別に整理。内容の偏りをなくす。

食育の視点



献立作成年間計画の見直し

[illegible]

旬の地場産物、郷土料理実施計画を明確に記載

指導の実践



給食時間における 食に関する指導

・教科と連携した内容
(学習内容・学年・時期)

→指導内容の定着
効果的な学び
実践力の育成

9年間を見据えた系統的・継続的な食育の推進

米子市では、中学校区にそれぞれ栄養教諭・学校栄養職員1名を配置し、9年間を見据えた系統的・継続的な食育の推進体制を整備しています。小・小津原、小中連携を図り、指導内容に一貫性と関連性・連続性を持たせることで、食育の積み上げ効果をねらっています。

給食時間の食に関する指導においては「米子市学年別食に関する指導目標」を基に、発達段階にあわせた指導内容を設定し、共通性指針を用いることで、食に関する指導の標準化を図っています。指導後は内容をまとめた食育だよりを配布し、指導内容の定着をねらっています。



教科と連携した食に関する指導

【小学校】

- (1) 食事の役割
- (2) 調理の基礎
- (3) 栄養を考えた食事

【中学校】

- (1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴
- (2) 中学生に必要な栄養を満たす食事
- (3) 日常食の調理と食文化



**調理に関する基礎的・基本的な
知識及び技能の確実な習得を図る**

調理器具の使い方

レシピの読み方

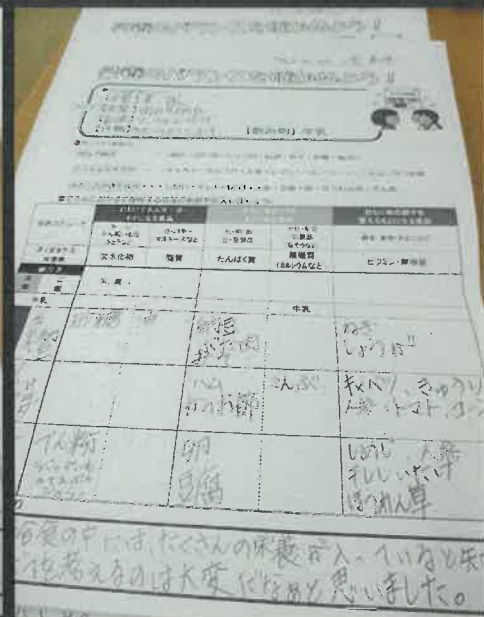
調理の基本



**5年間を見据えて
確実に積み上げる**



食に関する基本的知識の定着



評價

CHECK



自己評価①

米子市(学校給食課)評価指標

活動指標

- ・給食時間における食に関する指導回数
- ・教科等における食に関する指導状況
- ・個別的な相談実施状況
- ・地場産物を活用した献立実施回数
- ・他課など地域と連携した献立実施回数
- ・試食会、料理教室開催など家庭と連携を図った事業回数
- ・生産者交流事業など地域と連携を図った回数

成果指標

- ・学校給食アンケート ※児童生徒、教職員対象
(食に関する意識、朝食摂取状況など)
- ・残食量
- ・地産地消率
- ・学校給食関連事故の発生状況

学校の取組状況の実態把握



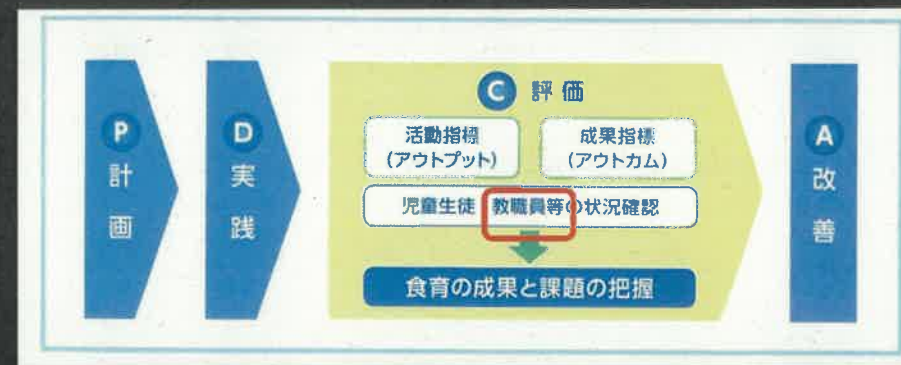
計画の改善

ACT

改善点の洗い出し・指標、取組内容の見直し

子供たちのためにより良い食育を実践

取組状況等の把握・客観的に取組を評価



教職員と連携を図り、各学校などの実情に合わせる

食に関する指導の三体系

食に関する指導

教科等における
食に関する指導

給食の時間における
食に関する指導

個別的な相談指導



ACT②

給食時間の 食に関する指導

栄養教諭・学校栄養職員の
自己評価につなげる

学校給食訪問日誌

令和6年 5月 日()		所属校 校長印	訪問先 校長印	訪問先 給食主任印	担任印	印
12時20分～13時 分						
訪問先 (学校名・クラス)	〇〇小学校	1年	〇組	指導者	〇〇	〇〇
献立名	きゅうしょくのひみつをしよう					
題材名	給食がどのように作られているのかわかり、苦手なものでも食べようとする意欲をもつ (学びに向かう力・人間性等)【食事の意義性・心身の健康】					
ねらい	学習活動 指導上の留意点					
導入	1 給食に関わっている人を知る。 2 給食についてのクイズを考える。給食は給食センターで作っていること、たぐさの調理員さんが関わっていることを伝える。 3 給食や作っている人を知る。給食のイラストにハート(気持ち)を入れながら伝えていく。大切に食べようとする。					
展開	1 給食の「ひみつ」クイズをする。 2 給食クイズをする。給食は給食センターで作っていること、たぐさの調理員さんが関わっていることを伝える。 3 食べ物の食べ方についてクイズをする。体内における3つの働きについて簡単に説明し、給食を美味しく食べると元気になれることを伝える。					
まとめ	3 給食や作っている人を知る。給食のイラストにハート(気持ち)を入れながら伝えていく。大切に食べようとする。					
評価	給食への関心が高まり、苦手なものでも食べようとする。(観察)					
考察						

学校 記入 欄	〇食に関する指導について評価をお願いします。(※〇をお選びします。)	
	・学年に合った指導内容でしたか	5 4 3 2 1
	・児童生徒の食の知識の充実につながりましたか	5 4 3 2 1
	・指導後、児童生徒に定着(意識・行動)がみられましたか	5 4 3 2 1

〇指導内容・時間・使用資料等について、お気付きの点があればご記入ください。

ACT①

給食管理

栄養管理・衛生管理
→栄養教諭・学校栄養
職員による**自己評価**

区分	評価指標	評価
栄養管理	「学校給食実施基準」を踏まえた給食が提供されているか。	1 2 3 4
	「学校給食摂取基準」及び食品構成等に配慮した献立を作成できたか。	1 2 3 4
	献立作成の趣旨を踏まえた配食ができたか。	1 2 3 4
	食事状況調査、嗜好調査、残食量調査等が実施できたか。	1 2 3 4
給食管理	「学校給食衛生管理基準」を踏まえた衛生管理がなされているか。	1 2 3 4
	衛生管理を徹底し、食中毒の予防に取り組めたか。	1 2 3 4
	調理過程から配膳までの手順や衛生管理を徹底し異物混入を予防できたか。	1 2 3 4
	国や学校等の対応方針に基づき、適切な食物アレルギー対応ができたか。	1 2 3 4
	検食を適切に実施し、記録を残しているか。	1 2 3 4
	保存食を適切に採取・保存し、記録を残しているか。	1 2 3 4
	調理及び配食に関する指導は適切に行うことができたか。	1 2 3 4
	物質選定委員会等出席や食品購入に関する事務を適切に行うことができたか。	1 2 3 4
	産地別使用量の記録や諸帳簿の記入、作成を適切に行うことができたか。	1 2 3 4
	施設・設備の維持管理を適切に行うことができたか。	1 2 3 4

ACT③

小学校教育研究会 給食部会 「活動指標の評価についての研修」

給食主任

令和〇年度 給食の時間における食育の評価（案）

学校名 〇〇給食主任

なくない

活動指標		評価				特記事項
学校給食を活用した指導状況	学校給食の時間を活用した食育に関する指導計画を作成しているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画を作成しているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	
	学校給食に関する指導、給食指導などの全体計画、年間指導計画の見直しを図っているか。	1	2	3	4	

【評価】 1：できた 2：おおむねできた 3：あまりできなかった 4：できなかった

・1月に発生し、2月に評価するがよいのでは。
・毎月によらずに1ヶ月に1回の評価がよい。
・「できた」の項目の後に、実際にどんなことができたのか具体的な評価がある。
・12月の評価・12月・12月に関する具体的な評価がある。
・「4」までという評価がない。
・評価項目と評価の項目は一致している。
・評価が難しい。
・もっと具体的な評価の項目があるようにしたい。
・（具体的な評価が適切な指導が継続して行われている。）

担任

給食の時間における食に関する指導についての評価（案）

学校名 〇〇担任

活動指標		評価				特記事項
学校給食を活用した指導状況						
学校給食・学校栄養職員と担任が連携した指導を計画的に実施できたか。	計画があるのを加えていたか？	1	2	3	4	
学習担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり、実施できたか。		1	2	3	4	
手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか。		1	2	3	4	
学校給食で実施された食育指導等を、教科や給食指導等に活用できたか。	教科は結びにくい	1	2	3	4	
教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか。	給食を活用して	1	2	3	4	
献立を通して、伝統的な食文化や行事食、食品の産地や栄養的特徴などを計画的に指導できたか。		1	2	3	4	
毎月19日「食育の日」（いきいきこめこぞー）に食育を意識した指導ができたか。		1	2	3	4	
個別の相談指導の実施状況						
食育指導、肥満傾向、過度の痩身等の児童生徒に適切な指導ができたか。（具体的な内容）	指導しにくい。家庭からの話があれば別だが、指導しすぎると問題につながる。	3	4			
食物アレルギーを持つ児童生徒に適切な指導ができたか。（何かがされていることがあれば教えてください。）		1	2	3	4	
連携・調整						
栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭と連携して指導ができたか。		1	2	3	4	

【評価】 1：できた 2：おおむねできた 3：あまりできなかった 4：できなかった

・「してない」の欄があった方がよい。
・年度始めに依頼しておく必要がある。
・「4」ができた方がよい。

改定（案）

給食の時間における食に関する指導についての評価（案）

活動指標	評価				特記事項
学校給食を活用した指導状況					
〇米子市学年別食に関する指導目標、給食時間における食に関する指導計画、内容を定めています。	知っている	知らない			本年度始めに各学校に給食課から配布 「米子市学年別食に関する指導目標」 「給食時間における食に関する指導年間計画」 「給食時間における食に関する指導内容」【小学校】【中学校】
〇各学年の食に関する指導の全体計画、給食目標を策定して給食時間の指導ができましたか。	4	3	2	1	
〇日常的な給食指導（手洗い、配膳、食事マナー）など継続的に実施できましたか。	4	3	2	1	
〇給食時間における食育を活用して、児童生徒の食に関する知識の充実や、興味関心につながるはたらきかけを実施できましたか。	4	3	2	1	・献立や給食教諭や内容を拡張にする。 ・教科等で学習したことを確認したり、拡張にする。 ・栄養教諭・学校栄養職員の指導を振り返る。 ・世の中の出産やテレビなどの食の情報などを拡張にする。
〇毎月19日「食育の日」（いきいきこめこぞー）に食育を意識して児童生徒の食に関する知識の充実や、興味関心につながるはたらきかけを実施できましたか。	4	3	2	1	・配膳室に掲示している食育使用した地元産の食材を拡張にする。 ・こめこぞーであることを児童生徒に意識させる。 など
〇栄養教諭・学校栄養職員が行った給食時間における食に関する指導は、児童生徒の食の知識の充実につながりましたか。	4	3	2	1	4：つながった 3：おおむねつながった 2：あまりつながらなかった 1：つながらなかった
個別の相談指導の実施状況					
〇食物アレルギーを持つ児童生徒に、保健室、養護教諭と連携して、適切な対応ができましたか。	4	3	2	1	0 又は「0」対応児童生徒がない

【評価】 4：できた 3：おおむねできた 2：あまりできなかった 1：できなかった

□日常的な給食指導
(手洗い、配膳、食事マナー)など
継続的に実施できましたか。

□給食時間に給食を活用して、
児童生徒の食に関する知識の
充実や、興味関心につながる
はたらきかけを実施できましたか。

□ 毎月19日「食育の日」(いきいきこめっこデー)に食育を意識して児童生徒の食に関する知識の充実や、興味関心につながるはたらきかけを実施できましたか。

実施方法（案）

1ねらい

給食の時間における食育活動の質の向上を図り、児童生徒により良い食育を実践するため。

2 実施時期

年度初めに依頼、年度末（2月頃）実施

3 対象

担任、給食時間に指導されている教職員

3 実施方法

・Googleフォーム





給食を教材とすることの効果

栄養のバランスをたしかめ

今日の献立

- ・麦ご飯
- ・肉みそ納豆
- ・りっちゃんサラダ
- ・きのこのかきたま汁
- ・牛乳 飲み物

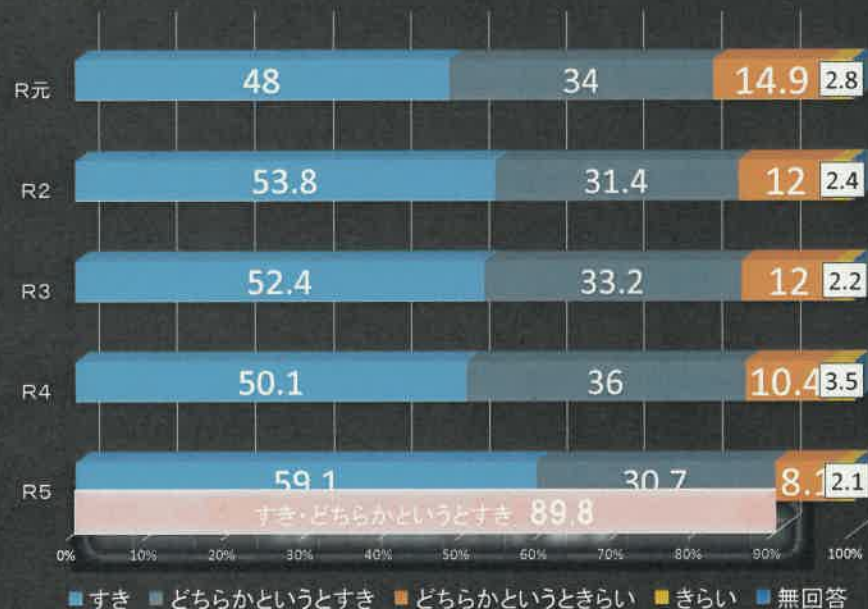
今日の給食の栄養

給食を分類することで
学習内容が日常生活につながる。

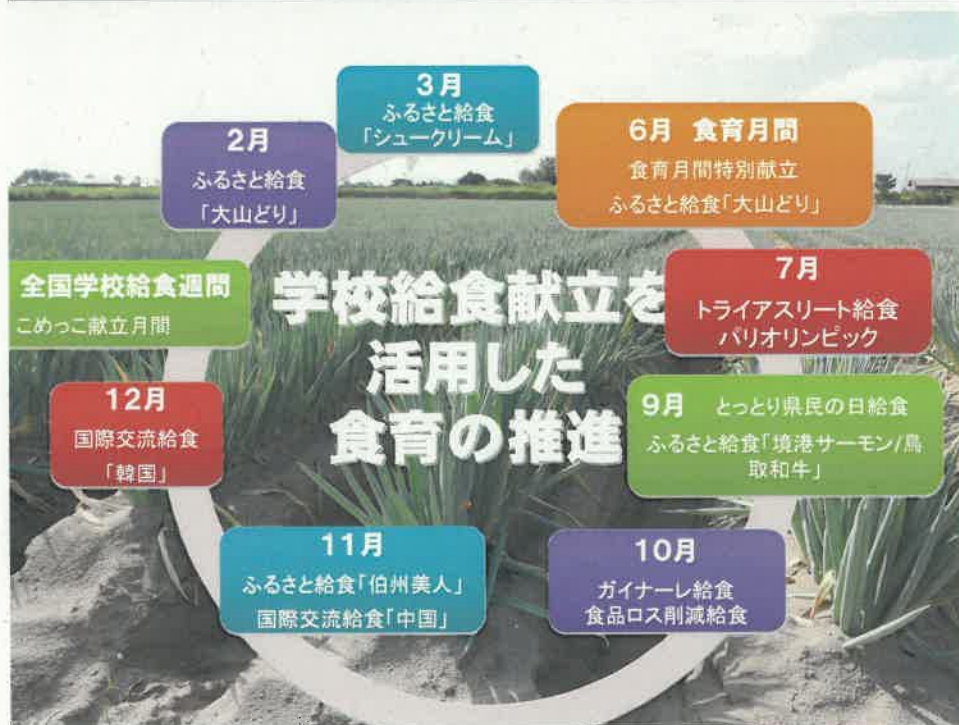
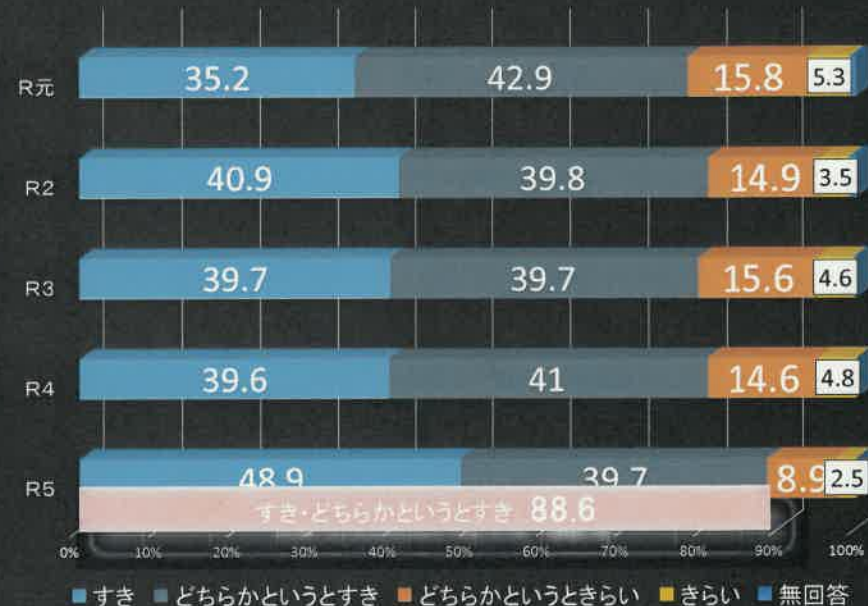
給食で毎日繰り返しふり返ること
で、知識の定着につながる。



小学5年生



中学2年生



よなご 6
2023 10月 10月号

よなご 6
2023 10月 10月号

おいしい米子”を給食で
いきいきこめっこプロジェクト5周年

食べて・学んで・つながって

楽しく食べて 楽しく学ぶ

第2期 米子市食育推進計画

3 施策の体系

第2期米子市食育推進計画体系図

基本理念

食で育む健やかな体と心、食でつなぐ人とまち、いきいき米子

基本目標1

生涯を通じて、体と心の健康を支える食育の推進

<施策の方向性>

【妊娠期、乳幼児期】

- 1- (1) 食習慣の形成づくりとなる食生活の知識の普及
- 1- (2) 基礎的な食習慣を育てる支援

【学童期、思春期】

- 1- (3) 食に関する指導の充実と体験活動の推進
- 1- (4) 家庭・地域との連携

【青年期、壮年期】

- 1- (5) 健康づくりのための健全な食生活に関する知識の普及
- 1- (6) 従来の食生活の定着の支援

【高齢期】

- 1- (7) 健康寿命延伸にむけたフレイル予防のための食育推進

【全世代共通】

- 1- (8) 食を通じたコミュニケーションの推進
- 1- (9) 食育を推進する環境づくり

基本目標2

食文化を継承し、環境に配慮した食育の推進

<施策の方向性>

- 2- (1) 地元食材の活用推進
- 2- (2) 食文化の継承
- 2- (3) 食品ロスの削減

基本目標2

食文化を継承し、環境に
配慮した食育の推進

食文化の継承

- ・ 行事食・郷土料理の計画的実施
- ・ 夏休み料理教室の活用
- ・ 学校・家庭・地域との連携

YーIグランプリ開催

子ども達が喜ぶ
白ねぎを使った料理
を考えましょう！！

小学校教育研究会給食部会と連携

がいな食育

ちょんぼし食育

