

学校給食

児童生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけ、食事を通じて自らの健康管理ができるようになることが、今日の課題となっています。

学校給食は児童生徒の心身の健全な発達及び食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割をもっています。

1 学校給食の実施状況 (令和6年5月1日現在)

区分		完全給食	普及率
小学校	令和6年	54校 21,860人	100.0%
	令和6年	24校 10,864人	100.0%

※ 中学校では、家庭からの弁当と学校給食を選べる選択制を実施しています。

※ 完全給食とは、主食＋牛乳＋副食(おかず)がセットされた給食のことです。

学校給食費

1食あたり単価 (円)

完全給食	小学校	中学校
	平成26年4月～	平成26年4月～
	250	293

(注) 給食単価には消費税及び地方消費税相当額を含む

※ 給食費は食材料費のみ保護者の負担となっています。

光熱水費、人件費、施設設備費等は、市が負担しています。



平成26年度4月から給食費の改定を行い、より一層の給食の充実を図り、魅力あるおいしい給食を目指していきます。

- 【献立の多様化】 米飯・パン及び果物において、種類の充実と使用回数の増加を行います。
- 【品数の増加】 副食(おかず)の品数の増加、ふりかけやジャム、デザート等の使用回数を増やします。
- 【栄養強化】 日常の食事で不足しがちなカルシウムやビタミン類などの栄養素を、より強化した献立を実施します。
- 【地場産物や国内産食材の使用拡大】 これまでも地場産物及び国内産の食品の使用について、努めてきましたが、より一層の使用を促進していきます。

2 学校給食の栄養と食事内容

《学校給食摂取基準》 文部科学省基準に準ずる

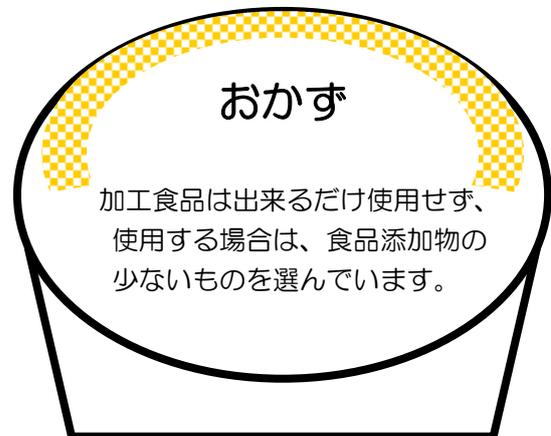
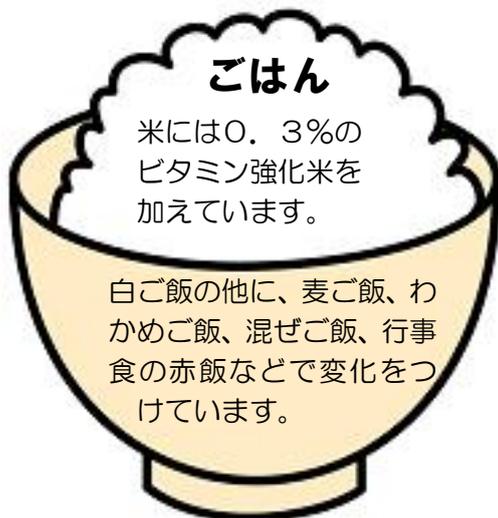
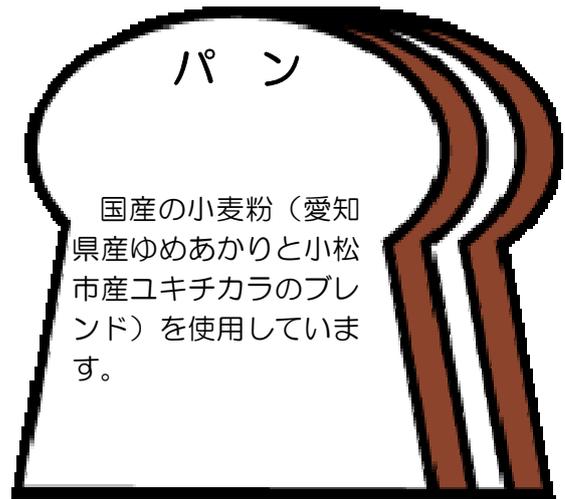
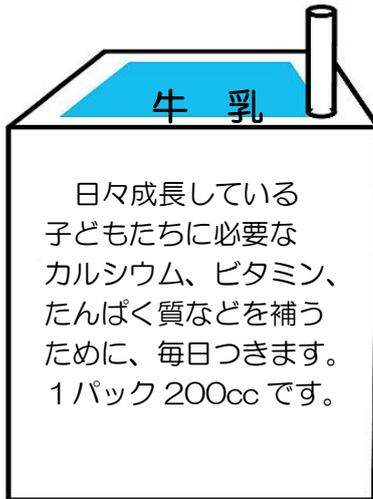
区分	エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	塩分 g
小学校	650	21～33	14.4～ 21.7	350	50	3.0	200	0.4	0.4	25	4.5 以上	2未満
中学校	830	27～42	18.4～ 27.7	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7.0以上	2.5未満

この基準は、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」及び文部科学省の食事状況調査等を基に作成されており、改訂に沿って随時改訂を行います。

《1日の栄養所要量に対する学校給食の割合》

- ・ 1日3回の食事のうち1食で、基本的には1食で1/3となりますが、特に不足しがちなカルシウムやビタミン群などの栄養素は、それよりも多く摂れるように配慮されています。
- ・ 脂質エネルギーは、1日の「20%～30%」となっており、過剰な脂質摂取を防ぐ配慮もされています。
- ・ マグネシウムが基準値に加わり、亜鉛などの微量栄養素についても配慮しています。

《食事内容》



- ・主食 米飯… 金沢産こしひかり100%使用
パン… 国産小麦100%（愛知県産ゆめあかりと小松市産ユキチカラをブレンド）使用

- ・牛乳 200ml 市販の成分無調整の牛乳と同じものです。（石川県産）

- ・おかず
・家庭で不足しがちなビタミンや、ミネラル、食物繊維などに配慮し、魚、野菜、いも、豆、種実、きのこ、海藻類を多く取り入れるように心がけています。
・昔からの日本の食事の良さを伝えるため、日本の伝統的な食材（切り干し大根、ひじき、豆など）を取り入れています。
・季節ごとの行事食、旬の食材をとり入れるようにしています。だしは、昆布やかつお節からとり、カレー・シチュー等のルウは手作りしています。
・金沢の郷土料理や加賀野菜をはじめとする地元の野菜や果物、魚などの食材をできる限り取り入れ、食文化の伝承に努めています。
・かむ力を養うため、月に1~2回のかみかみメニュー（昆布や小魚、豆など）をとり入れています。



3 食物アレルギーの対応

《小学校》

食物アレルギー等、健康上の都合でやむを得ず学校給食を食べることができない児童に対しては、給食を停止し、代わりの食事を家庭からご持参いただきます。 ※ 除去食、代替食の提供は行っていません。

例えば、副食(おかず)のみ食べられない場合は、牛乳、主食のみを提供します。

なお、給食を停止した場合は、その分の給食費は集金しません。



【給食停止事項】

食物アレルギー等が原因で

- 1 主食(パン又は米飯)を全く食べられない
- 2 飲用牛乳(紙パック 200ml)を全く飲むことができない
- 3 副食(おかず)を全く食べられない日がある(食べられない食品を避けて食べている方は、対象となりません)

【手続き】

食物アレルギーの対応フローチャート		【新一年生の場合】
①	食物アレルギーの対応内容を紹介したお知らせが配布される。(全員対象)	就学時健康診断時 10月～11月
②	学校給食停止等申出書が配布される。(全員対象)	入学時 4月
③	②の学校給食停止等申出書を学校へ提出する。	
④	学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)を学校から受ける。	
⑤	④の学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)を学校へ提出する。	
⑥	学校職員と面談等を行い、対応の内容について確認を行う。	
⑦	【副食対応希望者のみ】 副食停止希望者等で食材や分量などがわかる献立が必要な場合は、申し出て受け取る。	4月中旬 (毎月)
⑧	【副食対応希望者のみ】 学校給食副食停止表(副食の停止希望を申請するもの)を学校に提出する。	4月15日～20日頃 (毎月中旬)
⑨	給食での対応開始。	5月から

※ 対応についての相談は、学校へお問い合わせください。

※ すでに対応している児童に対しても、対応内容の変更等がないか確認するため、②～⑤の手続きを2月～3月に行います。

※ 対応内容を変更希望する場合及び給食の再開を希望する場合は、その都度学校へ申し出てください。

※ は提出書類です。

《中学校》

食生活の自己管理能力を養うため、小学校とは異なり自己の健康に配慮した弁当か給食かのいずれかの選択を行っています。食物アレルギーで選択を行うための食物アレルギー用献立表が必要な場合は、学校へ申し出てください。

【食物アレルギー用献立表とは】

- ① 献立の食品名、分量等がわかる献立表です。
- ② 食品に含まれるアレルゲン28品目について表示されています。
- ③ 加工品(冷凍食品、調味料等)の原材料や配合は、記載されていません。

詳しくは、各学校または、教育総務課までお問い合わせください。

4 学校給食衛生管理

共同調理場及び単独校調理場では、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び文部科学省の「学校給食衛生管理基準」により日常点検を行うほか、「金沢市学校給食調理マニュアル」及び「金沢市学校給食衛生管理マニュアル」を作成し、衛生管理責任者として栄養士が衛生管理の徹底を図っています。

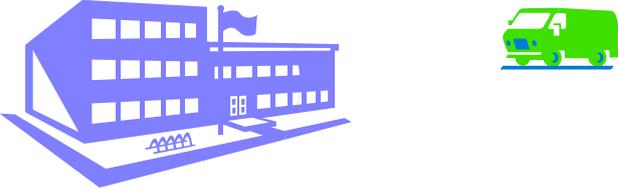


5 給食物資の安全管理

使用する食材については、地場産物や国内産の使用に努めています。主原料に外国産を使用する際は、産地証明書で産地が明らかな食材を使用し、残留農薬証明書で残留農薬を確認しています。

6 学校給食調理場施設一覧

令和6年4月現在

	名称	配送校名
共同調理場	森本	医王山小・中、森本小、花園小、不動寺小、三谷小
	粟崎	浅野川、粟崎小
	小立野	小立野小、犀桜小、湯涌小・芝原中、南小立野小
	扇台	額小、扇台小、四十万小
	鞍月	長田町小、諸江町小、千坂小、大浦小、鞍月小、西小
	西南部	押野小、米丸小、三和小、西南部小
	米泉	中村町小、米泉小
	泉野	泉小、十一屋小、泉野小、内川小・中、長坂台小
	緑	大野町小、金石町小、緑小、木曳野小、安原小
	中央	中央小、中央小芳齋分校、明成小、森山町小、浅野町小、戸板小、新神田小、長町中芳齋分校
	西部	泉中、長町中、高岡中、西南部中、額中、高尾台中、緑中、清泉中
	北部	鳴和中、長田中、浅野川中、金石中、森本中、港中、北鳴中、大徳中
東部	兼六小、小坂小、夕日寺小、犀川小、田上小、杜の里小、朝霧台小 野田中、城南中、紫錦台中、兼六中、犀生中	
単独校調理場	富樫小	
	三馬小	
	伏見台小	
	大徳小	

お問い合わせ先
 金沢市教育委員会 教育総務課 学校給食係
 TEL 076-220-2444 FAX 076-260-7195