

# 知立市の学校給食

(令和3年度版)



知立市教育委員会教育庶務課

— 目 次 —

学校給食センターの設置状況	3
令和3年度学校給食の概要	4
1 学校給食の目標	
2 学校給食センターの方針	
3 実施の状況	
4 給食の内容	
5 使用食器及び食器具の種類	
6 児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準	
7 栄養教諭及び学校栄養職員による食に関する指導及び実施計画	
知立市学校給食センターの沿革	8
学校給食の歴史	11

# 学校給食センターの設置状況

(令和3年5月1日現在)

施設名称	知立市学校給食センター		
所在地	知立市八ツ田町川畔123番地1		
電話番号	(0566) - 81 - 3761		
敷地面積	6,131 m <sup>2</sup>	建物延床面積	3,476 m <sup>2</sup>
給食開始年月	新 平成21年9月から (旧 昭和42年7月から平成21年7月)		
建物・構造	鉄骨造 2階建て		
厨房方式	ドライシステム調理場		
職員	事務3人(所長含む)、栄養教諭2人(県職)、臨時職員2人		
調理等	シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 中部支店に委託		
給食処理能力	7,500食/日		
給食配食校	小学校 7校 中学校 3校 計10校		
給食食数	小学校 4,218食、中学校 2,017食 計 6,235食		
給食費	小学校 250円 中学校 280円		
年間給食回数	192回(令和3年度予定)		
給食配送車	6台 安城トラック事業協同組合に委託		
廃水処理施設	処理計画汚水量 130 m <sup>3</sup> /日 処理方式 硝化液循環膜分離活性汚泥方式		
生ごみ処理施設	消滅型—処理能力 1日最大750kg		
委員会等	学校給食センター運営委員会 (学識経験者・保護者代表・学校等の代表・ 学校保健会代表・公募委員・市職員) 学校給食主任者会(学校担当教諭) 物資選定委員会(所長・補佐・栄養教諭・栄養士)		

# 令和3年度学校給食の概要

## 1 学校給食の目標（学校給食法第2条）

学校給食は、小学校においては「正しい食事のあり方を体得させるとともに、食事を通して好ましい人間関係の育成を図る」ことにあり、その指導目標として次の7点をあげています。

- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## 2 学校給食センターの方針

学校給食は、食事を通して児童生徒に正しい食生活を身につけさせるとともに、好ましい人間関係を育成し、心身の健全な発達に資することを目的に、学校教育活動の一環として実施されている。

学校給食センターでは、こうした目的に栄養のバランスのとれた給食の供給を最重点に、学校・家庭と密接な連携を図り、「豊かで魅力ある学校給食の実践」に努める。

## 3 実施の状況

### (1) 給食の種別と給食数（令和3年5月1日現在）

給食の種別 完全給食（給食内容がパン又は米飯、牛乳及びおかずであること）

小学校 4, 218食 中学校 2, 017食 計 6, 235食

## (2) 年間実施回数

令和3年度予定 192回

令和2年度実績 162回

※コロナ禍による休校等による中止 31回

## (3) 給食費の推移(1食当り)

年月 区分	S52年4月	S54年9月	S56年10月	H元年9月	H5年10月	H12年4月	H27年4月
小学校	140	155	165	180	200	220	250
中学校	165	185	200	205	230	250	280

(単位：円)

## 4 給食の内容

### (1) 主食・牛乳

種類	パン	米飯	めん類(ソフトめん・うどん・中華めん)	牛乳
回数	月1～2回	週4回以上	月1～2回	毎回

### (2) 副食

主食との組み合わせ、学校給食食事摂取基準、残菜量等を考慮して提供する。

カルシウム、鉄、ビタミンC、植物性たん白質の摂取に努める。

豆類、芋類、種実類、海藻類の食品を取り入れる。

### (3) その他

地場産物を取り入れる。

旬の食材料を用い、季節にあった献立を取り入れる。

行事食(五節句、十五夜、冬至等)を取り入れる。

教科と関連した料理を取り入れる。

## 5 使用食器及び食器具の種類

食器の材質・・・強化磁器

食器具の材質・・・はし(アミハード) 先割れスプーン(ステンレス)

## 6 児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準（令和3年4月1日施行）

区分	エネルギー (kcal)	たん 白 質 (%)	脂質 (%)	ナトリ ウム (食塩 相当 量) (g)	カルシ ウム (mg)	マグ ネシ ウム (mg)	鉄 (mg)	ビ タ ミ ン				食物 繊維 (g)
								A レチノ ール ( $\mu$ gRA E)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
児童 (8歳 ～ 9歳)	650	*1	*2	2 未満	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5 以上
生徒 (12歳 ～ 14歳)	830	*1	*2	2.5 未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7 以上

(注) \*1 たん白質は、学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%

\*2 脂質は、学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%

## 7 栄養教諭による食に関する指導及び実施計画

(目的) あいち食育いきいきプランの内容に基づき、児童、生徒、保護者とのふれあいを大切にし、専門的立場から日々の健康作りや望ましい食生活について知らせる。また、学校と連携を図り、食生活における自己管理能力の育成を図る。

### (1) 栄養教諭による学校給食指導について

小 学 校    1年生 「給食ができるまでを知ろう」  
                   3年生 「3つの食品のグループを知り、バランスよく食べよう」  
 中 学 校    1年生 「集中力を高める朝ごはんを食べよう」  
 実施時期    中学校… 5月～7月    小学校… 9月～12月

### (2) 毎月の予定献立表による啓発

教材として活用できるよう、使用食材を3つの食品のグループ、6つの基礎食品群に分けて掲載  
 『毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です』のロゴを掲載  
 「いいともあいち」のロゴを記載（給食で使用する愛知県産の予定食材を記載）

(3) 「食育メッセージ」

毎日「食に関するメッセージ」を提供（前月末送付）

「食育の日」（毎月19日、19日が休みの場合は前日または前々日）は、食育の日のPR、食まるファイブの説明を追加

(4) 「食育だより」の発行 年11回

食に関する情報、料理レシピ等を掲載

(5) 食に関する指導

- ・家庭科・保健体育・総合的な学習の時間、特別活動などの授業への参加
- ・学校保健委員会等への参加
- ・食に関する資料及び情報の提供

(6) 郷土愛を育む献立の提供

「愛知を食べる学校給食の日」 6月19日

知立市産の大豆等、愛知県産の食品を使用した料理を実施

「地元の味を楽しむスペシャル週間」（11月中旬）

愛知県産の食品を使用した料理、郷土食の実施（知立高等学校の生徒が考案した知立市産ローゼルを使用した料理を毎日提供）

「食べて巡ろう！愛知の味」 1月24日～30日

愛知県を五地区に区切り、その地区で生産されている農水産物や郷土料理を紹介

(7) 応募料理

児童生徒及び保護者などから料理を募集し、学校給食にて実施する。

募集時期 4～5月

募集内容 我が家の自慢料理や地場産物を使った料理など

実施時期 9月～3月（1ヶ月に1～2品）

(8) 学校給食試食会

試食会に参加した保護者等に、学校給食や食に関する情報について資料を配布するとともに、アンケートを実施する。

資料内容

学校教育の目的・給食の内容など……原本を各学校へ配布

試食会当日の給食紹介・アンケート……試食会前日までに原本を配布

\*試食会で、保護者への学校給食の説明、講話等が必要な場合は、栄養教諭が学校へ伺います。

- 食生活・給食アンケートは、平成29年度より3年に一度の実施に変更。次回の実施は、令和5年度を予定。

---

## 知立市学校給食センターの沿革

昭和41年度	給食センター用地購入。
昭和42年度	給食センターによる給食開始（知立小学校、猿渡小学校、来迎寺小学校 知立東小学校、知立中学校） 地下タンク貯蔵所を設置する。
昭和48年度	給食センター増築（事務所、調理場） 食器をアルマイトからポリプロピレンに替える。
昭和49年度	栄養士(二人)県職員に切り替え 知立西小学校新設、センター給食開始。
昭和50年度	α化米による米飯給食月1回実施。 知立市学校給食センター運営委員会規則を施行。
昭和51年度	八ッ田小学校新設、センター給食開始。
昭和52年度	竜北中学校新設、センター給食開始。 知立市学校給食センター設置条例及び管理規則を施行。 米飯給食月2回実施（委託1回、α化米1回）する。
昭和53年度	米飯給食月3回実施（委託2回、α化米1回） ボイラー運転を民間委託にする。
昭和54年度	知立南小学校新設、センター給食開始。 第二区画整理事業により町名が変わる。（南陽2丁目72番地） 給食センター増築（洗浄室、食堂） 給食センター廃水処理施設完成。 α化米をやめる。米飯給食週2回実施する。
昭和57年度	知立南中学校新設、センター給食開始 ガス集中監視警報システムを設置する。
昭和58年度	配送業務を民間委託にする。 米飯給食週2.5回実施する。
昭和59年度	非常通報装置を設置する。
昭和60年度	学校給食業務の運営の合理化について、文部省通知及び行政機構改革に伴い学校給食課を設置する。
昭和61年度	食器改善検討委員会からの提言により、食器にお碗を1つ追加、箸の使用を9月より実施（汁わん2個、ランチ皿1枚）する。 米飯給食週3回実施する。 超高压二段洗浄機を導入する。
平成 元年度	学校給食業務システム導入(開始)する。



平成 2 年度	自動フライヤーを導入する。
平成 3 年度	真空冷却機を導入する。
平成 4 年度	食缶類洗浄機を更新。米飯給食を週 3 回＋月 1 回実施する。
平成 5 年度	自動ロースターを更新。ボイラー室屋根改修工。
平成 6 年度	米飯給食に自主流通米を使用(5 月から 1 1 月まで) セレクト給食実施(デザート 1 回)
平成 8 年度	病原性大腸菌 O-157 の発生により保存食は原材料及び調理済食品を 2 週間以上保存するため冷凍庫を購入。
平成 9 年度	フードミキサーを導入する。
平成 1 1 年度	衛生的な調理作業の取り組みに対して、愛知県教育委員会より表彰を受 ける。 パッケージ型消火設備 (1 型) を設置する。
平成 1 3 年度	炉筒煙管ボイラーから貫流ボイラーに切り替える。 機構改革により学校給食課から教育庶務課に変わる。 調理機器をドライ用に改善、ドライシューズ、ドライ前掛けに変更し、 ウェット方式の調理場でドライ方式の調理に取り組みを開始。 全国学校給食研究協議会大会においてドライ運用への取り組みに対して 文部科学大臣より表彰を受ける。 飲用牛乳除去開始
平成 1 4 年度	愛知県尾張地区の衛生研修会でウェット方式の調理場で、ドライ方式の 取り組みを日進市で発表する。 第 5 次知立市総合計画において改築計画が位置づけられた。
平成 1 5 年度	愛知県三河地区の衛生研修会でウェット方式の調理場で、ドライ方式の 取り組みを知立市文化会館で発表する。
平成 1 6 年度	学校栄養職員 1 名増員、3 名となる。 平成 1 7 年 2 月に学校給食施設検討委員会が設置され、施設の規模・位 置及び運営方法などを協議。
平成 1 7 年度	地産地消として地元産のお米を給食に使用。
平成 1 8 年度	継続して学校給食施設検討委員会を行い、調理能力は 7, 5 0 0 食/日、 位置を八ツ田町川畔地内とし、調理等の民間委託を提案。 基本設計及び実施設計を作成する。 平成 1 9 年 1 月の庁議において調理等の民間委託を決定。
平成 1 9 年度	新給食センターの用地購入のうえ造成工事を実施。

平成20年度	<p>新給食センター改築工事を着工する（工期は平成20年6月25日から平成21年6月30日の継続事業）          太陽光発電システム（20kW）を設置。          残菜処理施設（能力750kg）を設置。          学校栄養職員3名から栄養教諭1名と学校栄養職員2名となる。</p>
平成21年度	<p>改築工事と厨房機器の納入を完了する。（6月30日）          （厨房機器の連続焼き物・蒸し物機、真空冷却機、コンテナ洗浄機等を新規購入）          調理等業務を民間委託（大新東ヒューマンサービス（株）名古屋支店）          新給食センターの稼動。（9月1日）          食器をポリプロピレンから強化磁器食器に替える。</p>
平成22年度	<p>アレルギー対応食（除去食）を実施（4月1日～）          7品目（卵・乳・えび・かに・いか・さけ・さば）</p>
平成23年度	<p>「愛知を食べる学校給食の日」年3回の実施（6月・11月・1月）</p>
平成24年度	<p>調理等委託業務更新、給食用物資の放射線量測定開始（6月1日～）</p>
平成25年度	<p>学校給食栄養管理システム更新</p>
平成26年度	<p>学校給食費等口座振替を自主運用から委託運用へ切り換え</p>
平成27年度	<p>4月より給食費改定（小学校1食250円、中学校1食280円）          栄養教諭1名・学校栄養職員2名から栄養教諭2名・学校栄養職員1名となる。          調理等委託業務更新（シダックス大新東ヒューマンサービス(株)中部支店）</p>
平成28年度	<p>栄養教諭2名・学校栄養職員1名から栄養教諭1名・学校栄養職員2名となる。</p>
平成29年度	<p>栄養教諭1名・学校栄養職員2名から栄養教諭2名・学校栄養職員1名となる。</p>
平成30年度	<p>栄養教諭2名・学校栄養職員1名から栄養教諭2名となる。          調理等委託業務更新（シダックス大新東ヒューマンサービス(株)中部支店）          学校給食栄養管理システム更新</p>
令和2年度	<p>アレルギー対応食（除去食）対象食品を改定（4月1日～）          5品目（卵、乳、えび、かに、いか）</p>

---

## 学校給食の歴史

---

明治22年	山形県鶴岡町の忠愛小学校で、弁当を持って来られない子供たちのために、給食が始まる。
昭和初期	虚弱児救済、就学奨励の目的で学校給食を推進
昭和18年頃	食糧不足のため、給食中止となる。
昭和21年12月24日	ララ（アジア救済公認団体）放出物資により、東京、神奈川、千葉で学校給食が再開された。 * この日が戦後の学校給食開始の記念日となった。冬休みになるため、1月24日が給食記念日とされた。
昭和29年	学校給食法制定
昭和43年	学習指導要領の改訂により、学校給食が「学級指導」の領域に位置づけられた。
昭和61年	栄養量基準改定
平成9年	学校給食衛生管理の基準制定
平成15年	栄養基準量の改定 学校給食衛生管理の基準一部改定
平成17年	栄養教諭配置 学校給食衛生管理の基準一部改定
平成19年	学校給食摂取基準の改定 (栄養基準量を学校給食摂取基準とする)
平成20年10月	学校給食摂取基準が改定 学校給食衛生管理の基準一部改定
平成21年	学校給食法一部改正 学校給食法の改正、学校給食衛生管理基準 施行 4月～
平成25年	学校給食実施基準の一部改正 施行 4月～
平成30年	学校給食実施基準の一部改正 施行 8月～
令和3年	学校給食実施基準の一部改正 施行 4月～

編集・発行

知立市八ツ田町川畔 1 2 3 番地 1

知立市教育委員会教育庶務課

知立市学校給食センター

TEL 8 1 - 3 7 6 1

FAX 8 1 - 3 7 6 7