

知立市の学校給食

(令和8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	1
令和8年度学校給食の概要	2
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 使用食器および食器具の種類	
6 児童・生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準	
7 栄養教諭による食に関する指導および実施計画	
知立市学校給食センターの沿革	6
学校給食の歴史	10

学校給食センターの設置状況

(令和8年4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㎡	建物延床面積	3,476㎡
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) 会計年度任用職員2人		
調理等	シダックス大新東ヒューマンサービス(株) 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 3,964 食 中学校 2,063 食 計 6,027 食		
給食費	小学校 無償 中学校 280円		
年間給食回数	187回 (令和8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		
除害処理施設	処理計画汚水量 … 130㎡/日 処理方式 … 担体流動方式		
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・公募市民・市職員) 学校給食主任者会 (学校担当教諭) 物資選定会 (市職員・栄養教諭・栄養士)		

令和8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、栄養バランスのとれた給食の供給を最重点に置き、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8年4月 現在）

給食の種別：完全給食(給食内容がパンまたは米飯、牛乳およびおかずであること)

小学校 3,964 食 中学校 2,063 食 計 6,027 食

(2) 年間実施回数

令和8年度予定 187回 令和7年度実績 190 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	R8年 4月
小学校	140	155	165	180	200	220	250	0
中学校	165	185	200	205	230	250	280	280

(単位：円)

4 給食の内容

(1) 主食・牛乳

種 類	パ ン	米 飯	麺類(ソフト麺・うどん・中華麺)	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 使用食器および食器具の種類

食器の材質……強化磁器

食器具の材質…箸(アミハード) 先割れスプーン(ステンレス)

6 児童・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 (μ gRAE)	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および実施計画

(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、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、学校と連携し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

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… 6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食材を3つの食品グループ、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)

「知立食材の日」を掲載(給食で使用する知立市産の予定食材を記載)

食物アレルギー対応食を提供する料理は、★マークをつけ、除去食品を掲載

(3) 「食育メッセージ」

毎日の給食時間に児童生徒が放送する文章を提供

「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、食まるファイブ等の説明を追加

(4)「食育だより」の発行

食に関する情報、料理レシピ等を掲載。年11回

(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)食に関する知識を深める献立の提供

「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

愛知県産や知立市産の農水産物を使用した料理、愛知県の郷土料理等の提供

「愛知の味を巡る学校給食週間」 1月25日～29日

愛知の各地で人気の学校給食の献立や郷土料理を取り入れる

(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 地場産物を使った料理、朝ごはんにおすすめの我が家の自慢料理

実施時期 10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

学校給食の目的・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、栄養教諭が学校へ出向く

- 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。
令和6年度に実施。

知立市学校給食センターの沿革

- 昭和41年度 給食センター用地の購入。
- 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(2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を月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 ハツ田小学校新設、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および管理規則を施行。
米飯給食を月2回実施(委託1回、 α 化米1回)する。
- 昭和53年度 米飯給食を月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。 米飯給食を週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。 米飯給食を週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合理化について、文部省通知および行政機構改革により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碗を1つ追加し、箸の使用を9月より実施する。(汁碗2個・ランチ皿1枚) 米飯給食を週3回実施する。超高压2段洗浄機を導入する。
平成元年度	学校給食業務システムを導入する。
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	米飯給食を週3回＋月1回実施する。食缶類洗浄機を更新。
平成5年度	自動ロースターを更新。ボイラー室屋根の改修工事を実施する。
平成6年度	米飯給食に自主流通米を使用。(5月から11月まで) セレクト給食を実施。(デザート1回)
平成8年度	病原性大腸菌O157による食中毒事件を受けて、保存食として原材料および調理済食品を2週間以上保管するための冷凍庫を導入する。
平成9年度	フードミキサーを導入する。
平成11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13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におけるドライ方式調理への取り組みを開始。 全国学校給食研究協議大会において、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。 飲用牛乳の除去対応を開始。

- 平成14年度 愛知県尾張地区の衛生研修会(日進市)で、ウェット方式の調理場におけるドライ方式調理への取り組みを発表する。
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る。
- 平成15年度 愛知県三河地区の衛生研修会(知立市文化会館)で、ウェット方式の調理場におけるドライ方式調理への取り組みを発表する。
- 平成16年度 学校栄養職員が1人増員され3人となる。
平成17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・位置および運営方法などが協議される。
- 平成17年度 地産地消の一環として地元産の米を給食に使用する。
- 平成18年度 継続して学校給食施設検討委員会を行い、調理能力を7,500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。
基本設計および実施設計を作成する。
平成19年1月の庁議において調理等の民間委託を決定。
- 平成19年度 新給食センターの用地購入、造成工事を実施。
- 平成20年度 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)を設置する。
残菜処理施設(処理能力750kg)を設置。
学校栄養職員3人から、栄養教諭1人と学校栄養職員2人となる。
- 平成21年度 6月30日、改築工事と厨房機器の納入を完了する。
(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導入する)
調理等業務を民間委託(大新東ヒューマンサービス㈱ 名古屋支店)
9月1日、新給食センターの稼動。
食器をポリプロピレンから強化磁器に変更する。
- 平成22年度 4月1日よりアレルギー対応食(除去食)を実施。
※7品目(卵, 乳, えび, かに, いか, さけ, さば)
- 平成23年度 「愛知を食べる学校給食の日」年3回の実施。(6月, 11月, 1月)

平成24年度	調理等委託業務更新、6月1日より給食用物資の放射線量測定を開始。
平成25年度	学校給食栄養管理システム更新。
平成26年度	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。
平成27年度	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人・学校栄養職員2人から、栄養教諭2人・学校栄養職員1人となる。 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)
平成28年度	栄養教諭2人・学校栄養職員1人から、栄養教諭1人・学校栄養職員2人となる。
平成29年度	栄養教諭1人・学校栄養職員2人から、栄養教諭2人・学校栄養職員1人となる。
平成30年度	栄養教諭2人・学校栄養職員1人から、栄養教諭2人となる。 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
令和2年度	4月1日よりアレルギー対応食(除去食)対象食品を改定。 ※5品目(卵, 乳, えび, かに, いか)
令和3年度	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)中部第一支店)
令和5年度	4月1日よりアレルギー対応食(除去食)対象食品を改定。 ※4品目(卵, 乳, えび, いか) 学校給食費等口座振替を委託運用から自主運用へ変更する。
令和6年度	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)中部第一支店) 公共下水道への接続工事を実施する。 自動フライヤー更新。 学校給食栄養管理システム更新。
令和7年度	ロースター更新。

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ども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が推進される。
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、LARA(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、戦後の学校給食開始の記念日となった。 この日は冬季休暇にあたるため、1月24日が「給食記念日」とされる。
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る。
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123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 81-3761

FAX 81-3767