

## 学校給食年表（吹田市を中心に記載）

## 学校給食の目的

年号(年度)	事 項
明治22年(1889)	<わが国の学校給食の始まり> 山形県私立忠愛小学校で貧困児童に学校給食を実施。
昭和19年(1944)	<吹田市の学校給食の始まり> 吹田第二、岸部第一で米飯・麦飯・パン等を供食
昭和21年(1946)	12月11日付、文部・厚生・農林の三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の新しい学校給食開始の方針が定まる。
昭和22年(1947)	山田第一で、ララ「アジア救済連盟」物資による脱脂粉乳で給食開始
昭和29年(1954)	<b>学校給食法成立</b>
昭和43年(1968)	ミルクを牛乳に切り替える
昭和44年(1969)	吹田市立学校給食センター開設
昭和50年(1975)	学校栄養職員配置
昭和57年(1982)	米飯給食、学期1回実施
昭和60年(1985)	米飯給食、月1回実施
昭和62年(1987)	米飯給食、月2回実施
平成元年	米飯給食、週1回実施
平成5年(1993)	給食センター校から単独校に移行開始
平成6年(1994)	給食センター校から単動校への移行校はセミドライシステムの調理場で開設（吹田南・吹田第六・豊津第二）
平成8年(1996)	給食センター廃止 箸・丸スプーン導入。磁器食器試行の後導入開始 米飯給食、週2回実施 吹田市民米導入 0157食中毒発生、衛生管理の徹底
平成9年(1997)	「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」 「学校給食衛生管理基準（文部科学省）」 制定 吹田市の食物アレルギー対応方針決定
平成14年(2002)	磁器食器導入完了 初めてのドライシステム調理場整備（藤白台）
平成16年(2004)	食育基本法成立
平成17年(2005)	栄養教諭配置、吹田市産食材導入
平成20年(2008)	学校給食法一部改正
平成21年(2009)	米飯給食、週3回実施
平成24年(2012)	給食調理等業務委託を開始 3校で開始（豊津第一、藤白台、千里たけみ）
平成25年(2013)	給食調理等業務委託校が4校に（新規：西山田）
平成26年(2014)	給食調理等業務委託校が6校に（新規：南山田・千里丘北） 新設「千里丘北小学校」開校
平成27年(2015)	給食調理等業務委託校が7校に（新規：北山田）
平成28年(2016)	給食調理等業務委託校が8校に（新規：山田第三）
平成29年(2017)	給食調理等業務委託校が9校に（新規：千里第三）
令和元年(2019)	箸を「アミハード箸」に変更 8月に全校一斉に変更
令和2年(2020)	給食調理等業務委託校が10校に（新規：東山田）
令和3年(2021)	牛乳がビン装から紙パック容器に変更（2学期から） 給食調理等業務委託校が11校に（新規：吹田南）
令和4年(2022)	給食調理等業務委託校が13校に（新規：山手・桃山台）
令和5年(2023)	公会計化（給食費が月額から日額に変更） 米飯給食、週4回実施 小麦の一部の除去食開始

学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ児童及び生徒の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果たすものである。

学校給食を活用した食に関する指導の実施及び食育の推進を図ることを目的とする。

学校給食法第1条から

### <学校給食の目標>

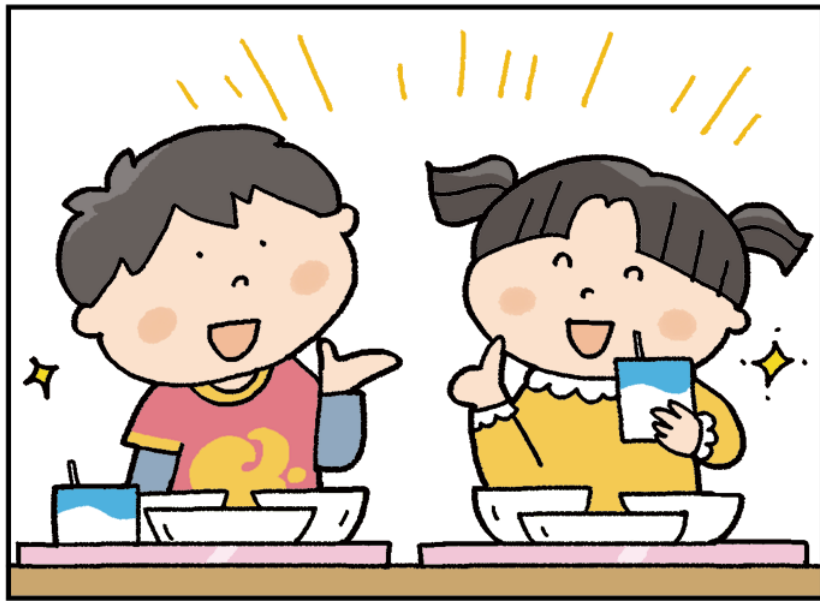
- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費に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

学校給食法第2条から

令和5年度  
(2023年度)

# 吹田市の学校給食

(小学校用)



発行 吹田市教育委員会  
2023.4.作成

## ◆ 吹田の給食の概要

吹田市には36の小学校があり、それぞれの学校に調理室がある自校調理方式で給食の調理を行っています。献立は市内統一献立で完全給食<sup>(注1)</sup>を実施しており、一日の食数は約23,200食になります。

また、平成24年度から給食調理等業務委託を開始し、現在13校で委託事業を行っています。13校については委託事業者の調理員による調理になりますが、食材の選定や管理および発注、調理指示、施設管理、衛生管理などは今まで通り吹田市で行っています。

(完全給食<sup>(注1)</sup>：主食(米飯またはパン)・牛乳・副食がそろっている給食のこと)

## ◆ 給食回数と給食費

(単位：円)

学期	回数	期間	低学年	中学年	高学年
1学期	68	4月11日～7月19日	251	256	261
2学期	80	8月28日～12月21日	182	187	192
3学期	48	1月10日～3月21日	69	69	69
合計	196				

\*1年生は4月17日から、計192回  
6年生は3月18日まで、計194回

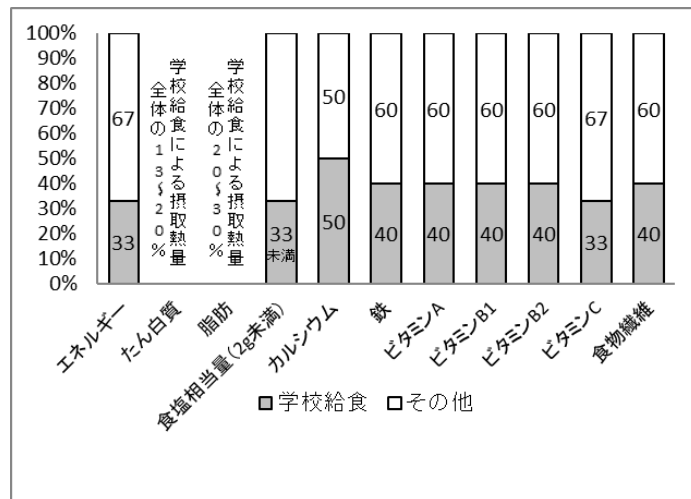
\*徴収した給食費は食材購入に充てています。人件費、施設・設備費、水道光熱費などの経費は全額吹田市が負担しています。

\*令和5年度は無償化です。

## ◆ 給食の内容

### < 栄養 >

学校給食摂取基準(斜線の部分)は、1日の栄養必要量のほぼ1/3を目安にしていますが、家庭で不足しがちなカルシウムやビタミン類は40%～50%確保できるようにしています。食塩については、2g未満に近づくように調理法などを工夫して減塩に取り組んでいます。



### < 献立の作成と決定 >

#### 原案作成

1ヶ月単位で栄養教職員が原案を作成します

#### 献立決定

献立作成会議で決定します  
(構成メンバー：学校長、給食指導担当教諭、調理員、栄養教職員、保健給食室長、吹田市教育委員会事務局)

### < 給食内容 >

#### 主食

米飯(4回/週)  
パン(1回/週)

#### < 米飯 >

2023年11月まで北海道産のななつぼし100%を使用しています。2023年12月以降は新米になり銘柄が変わることもあります。米飯の献立は、白飯のほか、季節の食材を使った炊き込みごはんやピラフがあり、学校で炊いています。

また平成29年度より、地産地消の取り組みの一環として北摂で取れたお米「地場産精白米」を使用しています。2023年12月から2024年2月頃まで、10回程度使用する予定です。

#### < パン >

無漂白小麦粉を使用し鶏卵を抜いたパンを、パン業者が使用日の早朝に焼き上げて、納品しています。

(コッペパン、食パン、黒糖パン、デニッシュパン、アップルパン、おさつパン、黒糖おさつパン、パーカーパン、減量パン など)

この他、ナン・ピタパン・フォカッチャを使用することもあります。

牛 乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳は良質のカルシウムやたんぱく質・ビタミン類を多く含み成長期には欠かせない食品です。</li> <li>・2021年2学期から紙パック容器の普通牛乳を提供しています。</li> </ul>
副 食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・多種類の食材や旬の食材を用いて、日本の伝統的な献立、行事食、郷土料理、外国の料理などを取り入れ、バラエティに富んだ献立を心がけています。</li> <li>・なるべく手作りをしています。</li> </ul>
食 器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・金属粉を混ぜて焼いた強化磁器食器を使用しています。 (大碗・小碗・皿 の3種類)</li> <li>・丸スプーン・箸 (アミハード製) を献立に応じて使用します。</li> <li>・個人盆を使用しています。</li> </ul>

### < 給食食材 >

野菜と肉類はすべて国産を使用しています。吹田市産や有機栽培・特別栽培・エコ農産物の野菜も、可能な範囲で取り入れています。

冷凍の加工食品などは、学校給食用のもので吹田市独自の規格(乳・卵・化学調味料などが含まれないものなど)に合った献立に適したものを使用します。野菜は旬のものを取り入れ、教育委員会で確認したものを使用しています。

給食で使用する食材は、その流通が明確なものとしています。必要に応じて細菌検査証などの提出を求め随時確認しています。

### < 衛生面 >

- ①調理室では、学校給食衛生管理基準の衛生管理要項に基づいた80項目のチェックポイントに従い、調理・洗浄作業を行っています。点検したチェックポイントは毎日記録しています。
- ②加熱調理した献立の実施・・・出来上がりは中心の温度が85℃であることを確認
- ③加工食品は食品衛生検査に合格したものを採用
- ④食品衛生検査・・・食材や器具の細菌検査を定期的実施
- ⑤洗浄確認のために食器の検査を定期的実施
- ⑥衛生面から、給食食材や給食の残食・残品を家庭に持ち帰ることはできません。

### < 調 理 >

- ①手作りを心がけています。(だし、フライ、ルウなど)
- ②うす味を心がけています。
- ③喫食時間に合わせて調理し、仕上げています。

### < 食物アレルギーの対応 >

「主治医の診断のもと実施」を基本としていますので、所定の書類を提出していただきます。

- ①副食では、卵・乳・小麦の一部<sup>(注2)</sup>の除去食を提供します。(令和5年度より)

#### 小麦の除去食について<sup>(注2)</sup>

- ・対象となるもの：麺類(うどん・チャンボン麺・素麺)、ワンタン、ラビオリ、クリームシチュー、クリームスープ
- ・対象とならないもの：マカロニ・パスタ類、フライ、調味料類

- ②飲用牛乳・主食の欠食を実施します。
- ③食物アレルギー確認用予定献立表と加工食品の原材料配合表(年間・学期)を食物アレルギー対応の御家庭に配付します。
- ④給食では「えび・かに・そば・ピーナッツ・アーモンド・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・バナナ・まつたけ・やまいも」は使用していません。(令和5年度より)