

令和４年度献立計画

相模原市教育委員会では、令和４年度における市立小中学校等の給食の充実向上を図るため、文部科学省が策定した「学校給食実施基準」及び「相模原市食育推進計画」に基づいて「献立計画」・「年間食育計画及び献立計画」を定めました。

各学校及び学校給食センターは、当該計画をもとに、それぞれの実情等に応じて献立を作成し、食育を実施することとします。

また、デリバリー方式の中学校給食においても、当該計画をもとに献立作成及び食育を実施することとします。

さらに学校給食を普及啓発することにより、児童や生徒、保護者、給食の提供に関わる多くの市民などに対して学校給食の大切さを改めてご理解いただくように努めていきます。

１ 給食実施回数

児童生徒一人当たり年間１８５回を基準とします。

（ただし、中学３年生及び義務教育学校９年生は年間１６９回とします）

２ 給食のかたち（完全給食）

（１）主 食 … 米飯（自校米飯・委託米飯）、パン、麺類

米・パンは、公益財団法人神奈川県学校給食会規格を基本とします。

（２）牛 乳 … 牛乳（みかんジュース等を含む）

（３）おかず … 行事食、おたのしみ献立、郷土料理等の幅広い献立を検討します。

また、地場農産物等もできるだけ取り入れていきます。

３ 給食の基本的な考え方

給食は、豊かな、多様性に富んだ魅力ある食事内容となるよう創意工夫し、次の点に留意して作成します。

（１）学校給食に求められる社会的ニーズを把握し、給食を生きた教材として活用し、食に関する指導を効果的に行えるよう配慮します。

（２）各校の教育目標に沿って交流給食やイベント給食等、児童や生徒が楽しみに待つ給食を企画することに努めます。

（３）献立は、児童生徒が季節感や地域性を感じ取れるような行事食や郷土料理を取り入れます。また、国際理解の観点から、外国料理の導入などの工夫に努めます。

- (4) 米飯給食は、食料自給率の向上や日本の伝統的な食文化である和食の継承を目指します。
- (5) 「食育の日」(毎月 1 9 日) を活用し、地場農産物を取り入れ、継続的な食育を推進します。
- (6) 献立作成にあたり、栄養教諭及び管理栄養士・栄養士は研究活動を行うとともに児童や生徒をはじめ、給食主任、給食調理員など関係教職員等の意見を把握し、献立に反映するように努めます。
- (7) 給食用食材は、季節のものを取り入れ、原則として国産、できるだけ地場農産物等を使用するよう努めます。
- (8) 野菜や肉などの生鮮食品については、地域の業者や生産者から直接購入することに努めるとともに、農業協同組合等とは定期的な情報交換を行います。
- (9) 食材については産地確認を行い、必要に応じて食品検査・放射性物質等の検査を実施し、安全な給食を提供できるように努めます。
- (1 0) 調理においては、手作りを基本とします。
- (1 1) 献立は、原則として加熱調理をするものとします。文部科学省が策定した「学校給食衛生管理基準」に基づき、常に食材の品質、鮮度等の吟味や食品の取り扱い(清潔、迅速、温度) に注意し、安全で衛生的な給食の提供に努めます。

4 献立作成

給食回数年間 1 8 5 回のうち 9 3 回は、相模原市学校給食運営協議会基準献立作成委員会が作成した「さがみはらの給食」を活用します。また、残り 9 2 回は、各小学校及び学校給食センターの栄養教諭及び管理栄養士・栄養士が施設ごとに創意工夫し、特色を生かしつつ、実情に応じた献立を作成します。

デリバリー方式の中学校給食については、教育委員会の管理栄養士・栄養士が献立作成します。

以 上