

**令和5年度
第2回 燕市学校給食運営委員会資料**

燕市教育委員会

燕市学校給食運営委員会委員名簿

任期：令和4年4月1日～令和6年3月31日

No.	氏 名	所 属 等	学校給食運営委員会規程 第3条第2項の区分	備考
1	鈴木華奈子	燕東小学校 校長	1号委員	
2	佐藤由栄	燕北小学校 校長	1号委員	
3	佐々木一夫	小中川小学校 校長	1号委員	
4	須玉研一	粟生津小学校 校長	1号委員	
5	村澤和夫	吉田北小学校 校長	1号委員	
6	木部正実	島上小学校 校長	1号委員	
7	比後慎一	小池中学校 校長	1号委員	
8	相澤一徳	分水中学校 校長	1号委員	
9	添原洋平	燕南小学校 P T A 代表	2号委員	
10	佐藤和貴	小池小学校 P T A 代表	2号委員	
11	三浦圭子	大関小学校 P T A 代表	2号委員	
12	松原 徹	吉田小学校 P T A 代表	2号委員	
13	清水ひかり	分水北小学校 P T A 代表	2号委員	
14	梅澤理恵子	分水小学校 P T A 代表	2号委員	
15	柄澤宏吉	燕北中学校 P T A 代表	2号委員	
16	竹野和仁	吉田中学校 P T A 代表	2号委員	
17	落合智子	食物アレルギーに識見を有する者	3号委員	
18	小島秀子	学 校 薬 剤 師	3号委員	

【事 務 局】

1	小林靖直	燕市教育委員会	教育長
2	岡部清美	燕市教育委員会	教育次長
3	大森 亨	燕市教育委員会	教育委員会主幹
4	長 和 俊	燕市教育委員会	学校教育課長
5	大塚小由紀	燕市教育委員会	学校教育課課長補佐、学校給食係長
6	澤口聡子	燕市教育委員会	学校教育課学校給食係主任
7	小俣翔子	燕市教育委員会	学校教育課学校給食係技師

【栄養教諭・調理配送等業務受託事業者】

1	丸山朝美	大関小学校	栄養教諭（東部学校給食センター）
2	石井礼香	粟生津小学校	栄養教諭（西部学校給食センター）
3	小林哉子	株式会社味彩燕	東部学校給食センター
4	栃原千慧	株式会社メフォス	西部学校給食センター

令和5年度学校給食の取組報告

1 学校給食に関する取組

(1) キラッと新潟米☆地場もん献立給食

新潟県では、児童生徒が、さらに地域への愛着を高め、本県の食や農林水産業に関する理解を深めることを目的に、「新潟県教育月間」である11月を「米飯給食、地場産給食推進月間」とし、県内の学校給食実施校において、一斉に米及び地域の地場産物を学校給食で提供する機会とする取組が計画されました。

この取組として、燕市においても、11月に和食週間を実施し、米を中心とした県産地場産物を活用した「キラッと新潟米☆地場もん献立」を11月24日に提供しました。



(2) 地産地消に関する取組

燕市では、市内生産者からの地場農作物の直接購入による地産地消を推進しています。地場農産物を取り入れた日は、児童生徒が地域の産物について理解を深め、地域への愛着と食べ物への感謝の気持ちを育むために、給食時の放送等で、生産者の名前を紹介しています。

月	農産物名
4月	ねぎ
5月	キャベツ、ねぎ
6月	キャベツ、きゅうり、じゃがいも、ズッキーニ、 だいこん、玉ねぎ、にんにく、ブロッコリー
7月	えだまめ、きゅうり、じゃがいも、ズッキーニ、 だいこん、玉ねぎ、トマト、なす、にんにく
9月	じゃがいも、玉ねぎ、とうがん、なし、なす、ねぎ
10月	こまつな、さつまいも、じゃがいも、ねぎ
11月	オータムポエム、キャベツ、こまつな、さつまいも、 さといも、だいこん、ねぎ、はくさい、ブロッコリー

〔協力生産者から直接購入した農産物（月別）〕

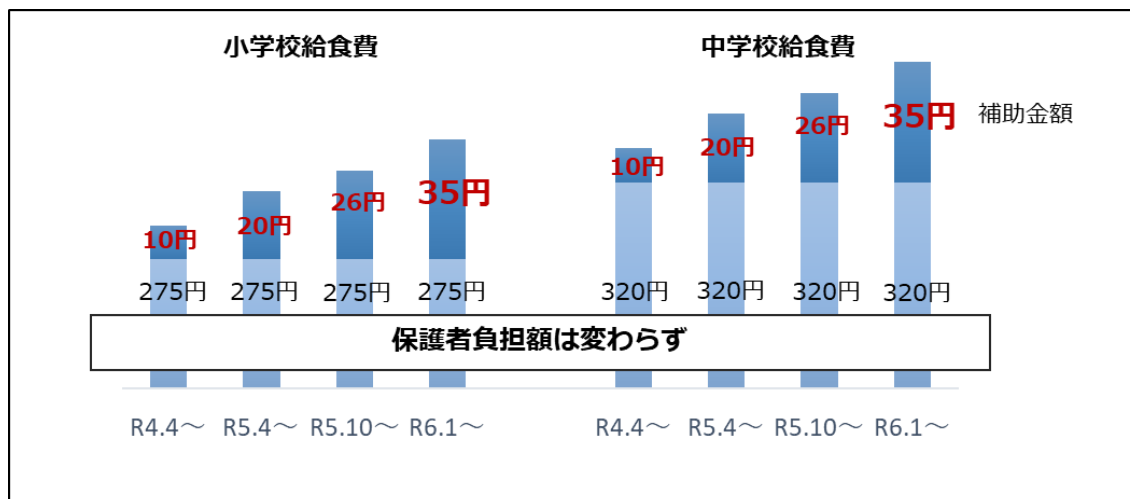
えだまめ	183
オータムポエム	6
キャベツ	1,484
きゅうり	691
こまつな	600
さつまいも	549
さといも	42
じゃがいも	1,612
ズッキーニ	261
だいこん	1,591
玉ねぎ	3,675
とうがん	33
トマト	132
なし	400
なす	180
にんにく	32
ねぎ	718
はくさい	114
ブロッコリー	143

〔協力生産者からの直接購入量〕
〔令和5年11月までの実績〕

(3) 物価高騰等に係る対応

学校給食において、食材費等高騰の影響を受ける中、子育て世帯への経済的負担が増加しないよう支援するため、保護者負担額を据え置き、市からの補助金額を増額して、学校給食会計に補助しています。

今年度、補助額を児童生徒1食当たり20円に引き上げ（昨年度は、児童生徒1食当たり10円の補助）、さらに10月からは、補助額を26円へと段階的に引き上げてまいりましたが、現在も物価高騰は続いており、献立や仕入れの工夫だけでは1食単価内に収めきれなくなってきたことから、令和6年1月から補助金額を26円から35円へと更に引き上げました。



(4) 食物アレルギーに関する取組

ア 食物アレルギー対応委員会

市立幼稚園、市立保育園及び市立認定こども園の園児並びに市立小学校の児童及び市立中学校の生徒における食物アレルギーの対応を検討するため設置されています。第1回は、食物アレルギー対応の現状について事務局が報告し、それについて質疑応答や意見交換を行いました。

第1回 令和5年7月12日（水）開催

第2回 令和6年2月7日（水）開催予定

イ 食物アレルギー研修会

学校職員が食物アレルギーに対する理解を深め、校内における食物アレルギー対応に活かすことを目的とし、市内小中学校の教職員及び教育委員会関係者等を対象とした食物アレルギー研修会を開催しました。講師には、県立吉田病院小児科アレルギー専門医である、松野正知氏をお迎えしました。

開催日：令和5年7月5日（水）

参加者：小中学校の教職員等（会場31名、研修後限定動画配信）

ウ 食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者との情報交換会

安全安心な食物アレルギー対応をしていくため、食物アレルギーをもつ児童生徒の保護者からお話をお聞きする場として、開催しました。

開催日：令和5年6月21日（水）

参加者：保護者1人

エ 学校給食巡回指導の実施

学校給食に関わる衛生面の確認と併せ、アレルギー対応の手順を確認しました。

アレルギー対応については、給食センターから届いた除去食・代替食の管理方法や、教室で児童生徒が給食を食べるまでの手順を確認しました。

(5) 食育動画

令和3年度から食育動画の作成を開始し、令和5年度は、「つばめの野菜編」として、野菜を育てるところから給食ができるまでの食育動画を作成しました。作成した動画は現在、燕市ホームページにて公開中です。また、各学校へ周知し、食育の教材としても活用しています。

燕市ホームページで公開中の食育動画

- ・トマみそカレー豚丼の作り方
- ・給食ができるまで
- ・給食ができるまで（衛生編）
- ・給食ができるまで（つばめの野菜編）



こちらからぜひ
ご視聴ください。

(6) 給食センターからの取組報告

ア 西部学校給食センター

イ 東部学校給食センター

2 令和5年度 燕市学校給食喫食量調査及びアンケート調査

(1) 目的

児童生徒の学校給食における喫食状況を把握し、必要な栄養素が摂取できているかを確認するとともに、学校給食を充実させる資料とする。

(2) 実施日

西部学校給食センター：令和5年11月14日（火）、15日（水）

東部学校給食センター：令和5年11月14日（火）、16日（木）

※アンケート調査は2日目のみ実施

(3) 調査対象

【喫食量調査】

小学3・4年生、中学2年生の全クラス（燕中等教育学校2年生を含む）

【アンケート調査】

中学2年生の全クラス（燕中等教育学校2年生を除く）の担任及び生徒

(4) 調査献立

献立①	献立②
ごはん	さつまいもごはん
白菜なべ	打ち豆入りみそ汁
車麩の揚げ煮	いかの照り焼き
茎わかめのカレーきんぴら	ごま和え
牛乳	牛乳

【参考：令和4年度の調査献立】

①じゃことコーンのごはん、里芋のみそ汁、ささみチーズフライ、れんこんきんぴら、牛乳

②ごはん、車麩のたまごとじ、とろあじの照焼き、磯香和え、牛乳

(5) 調査結果

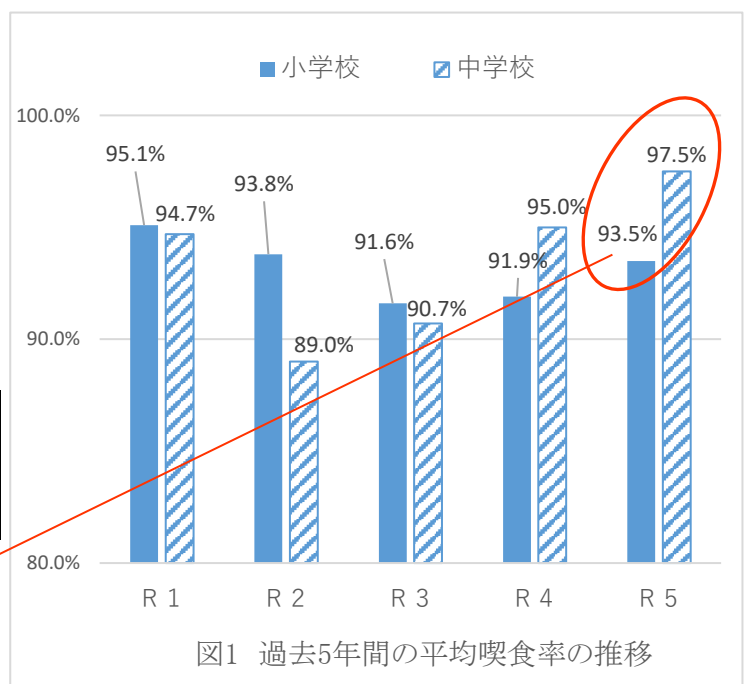
ア 全体の喫食率

	献立①	献立②	2日間平均
小学校	93.8%	93.2%	93.5%
中学校	98.0%	96.9%	97.5%

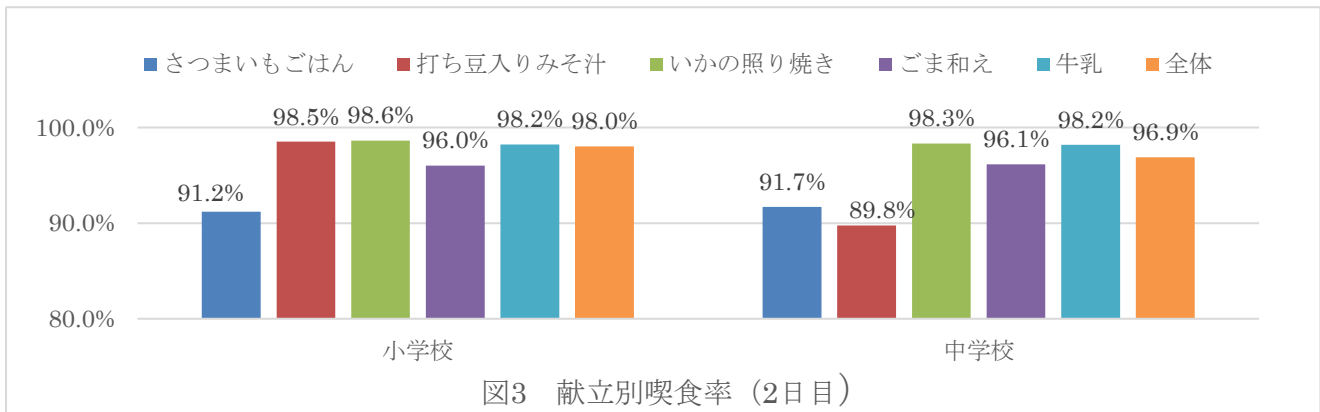
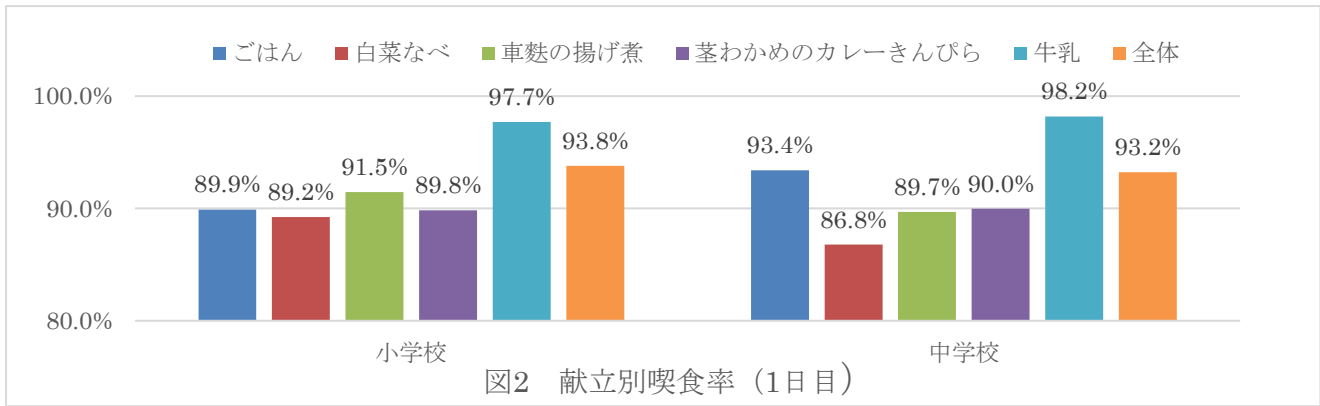
【過去5年間の平均喫食率の推移（図1）】

	R 1	R 2	R 3	R 4	R 5
小学校	95.1%	93.8%	91.6%	91.9%	93.5%
中学校	94.7%	89.0%	90.7%	95.0%	97.5%

小中学校ともに、
過去3年間で最も高い喫食率



イ 献立別喫食率



献立別喫食率では、図2、図3より、小学校、中学校ともに牛乳の喫食率は高い結果となりました。また、1日目の献立では、小学校、中学校ともに白菜なべの喫食率が最も低い結果となり、小中学校間での喫食率に大きな差は見られませんでした。白菜なべには、白菜、豆腐、にんじん、しいたけ、えのきたけなどが使用されており、みそ汁よりも具沢山であったため、食べきれずに残してしまったことや普段のきのこ類の残食が多いことから、きのこ類が苦手な児童生徒が多くいるため残食が多くなってしまったことが考えられます。

一方で、2日目の献立では、小中学校間で大きな差がみられたものは打ち豆入りみそ汁の喫食率でした。小学校では、喫食率が98.5%であるのに対し、中学校では89.8%という結果となりました。車麩の揚げ煮やいかの照り焼きのように個数で盛られる主菜については、喫食率が高い傾向にありますが、みそ汁や副菜は適量が盛りつけられず残食が多くなってしまいう傾向があります。

給食センターでは、学年に合わせた量を配缶しており、盛り切ることで、児童生徒が自分に必要な食事の量を知ることができます。別紙の生徒のアンケート結果では、「給食をクラスで配り切った量が自分の適量であることを知っていましたか？」の質問に対して、「はい」と回答した割合が、西部給食センター受配校（吉田中・分水中）で61.5%、東部学校給食センター受配校（燕中・小池中・燕北中）で64.2%という結果でした。また、担任のアンケート結果では、「配膳時に、食缶が空になるように配膳した。」という質問に対して、「はい」と回答した割合が、西部給食センター受配校で50%、東部学校給食センター受配校で60%という結果でした。このことから、適量が盛りつけられず、食缶に盛り残されたものがそのまま残食となっていることが考えられます。盛り残しがあった場合には、担任等が可能な限り盛り切るなどの対応が望まれます。

(6) 摂取基準に対する栄養素摂取量

ア 小学3・4年生

	(A) 摂取基準 ^{※1}	(B) 提供量 ^{※2}	(B÷A) 充足率 ^{※3}	(C) 摂取量 ^{※2}	(C÷B) 充足率 ^{※4}
エネルギー kcal	635	555	87.4%	511	92.1%
たんぱく質 g	26.2	24.1	92.0%	22.1	91.7%
脂質 g	17.6	16.8	95.5%	15.6	92.9%
カルシウム mg	350	340	97.1%	322	94.7%
鉄 mg	3.0	2.3	76.7%	2.0	87.0%
ビタミンA μg RE	206	216	104.9%	199	92.1%
ビタミンB1 mg	0.40	0.32	80.0%	0.29	90.6%
ビタミンB2 mg	0.50	0.48	96.0%	0.45	93.8%
ビタミンC mg	25	17	68.0%	15	88.2%
食物繊維 g	4.6	3.9	84.8%	3.5	89.7%

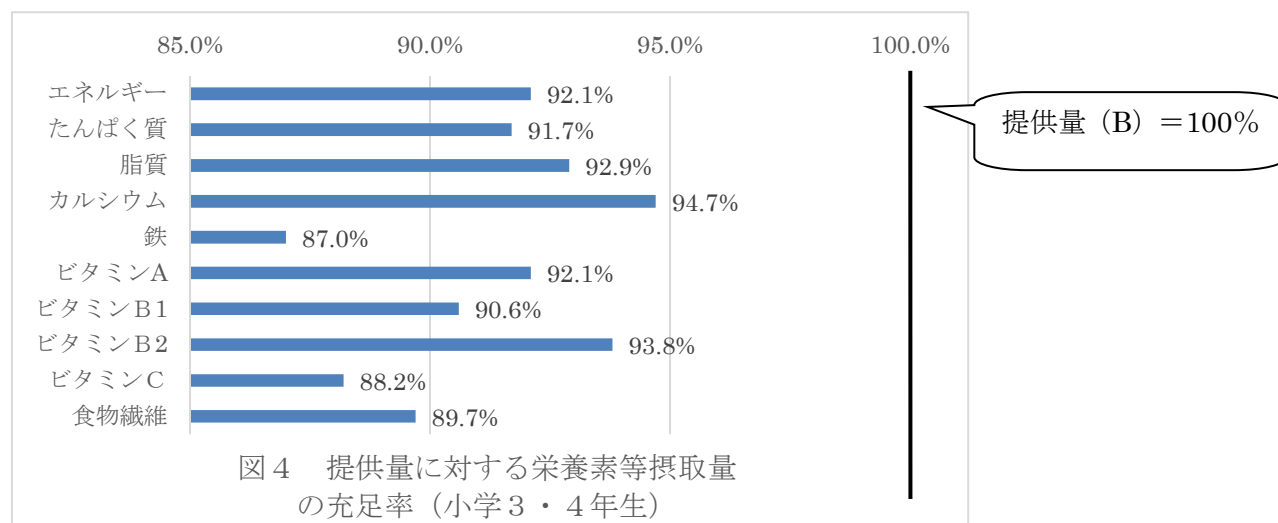
※1：R5年度燕市の栄養摂取基準

(設定根拠については3ページの「R5年度燕市の学校給食における栄養摂取基準の設定根拠」を参照)

※2：2日間の平均値

※3：摂取基準に対する提供量から算出

※4：提供量に対する摂取量から算出



イ 中学2年生

	(A) 摂取基準※1	(B) 提供量※2	(B÷A) 充足率※3	(C) 摂取量※2	(C÷B) 充足率※4
エネルギー kcal	834	680	81.5%	645	94.9%
たんぱく質 g	34.4	28.8	83.7%	27.7	96.1%
脂肪 g	23.2	18.6	80.2%	18.0	96.8%
カルシウム mg	450	358	79.6%	347	96.9%
鉄 mg	4.5	3.0	66.7%	2.8	93.3%
ビタミンA μg RE	300	243	81.0%	234	96.3%
ビタミンB1 mg	0.5	0.37	74.0%	0.36	97.3%
ビタミンB2 mg	0.60	0.53	88.3%	0.51	96.2%
ビタミンC mg	35	21	60.0%	20	95.2%
食物繊維 g	7	4.9	70.0%	4.6	93.9%

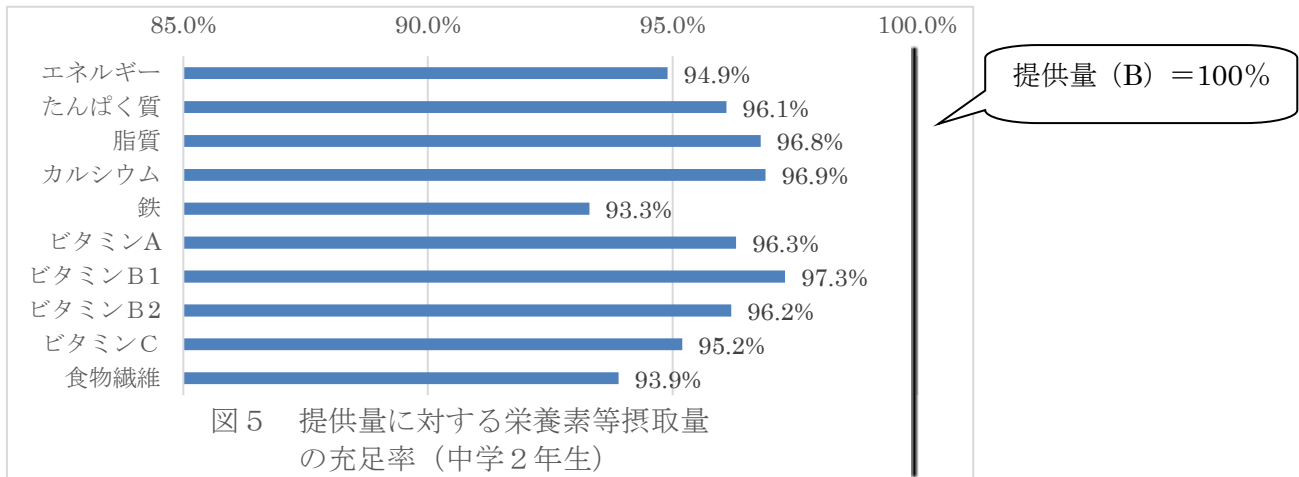
※1：R5年度燕市の栄養摂取基準

(設定根拠については3ページの「R5年度燕市の学校給食における栄養摂取基準の設定根拠」を参照)

※2：2日間の平均値

※3：摂取基準に対する提供量から算出

※4：提供量に対する摂取量から算出



【R5年度燕市の学校給食における栄養摂取基準の設定根拠※1】

エネルギー	燕市の児童生徒の身長をもとに算出した必要エネルギーの1/3
たんぱく質 (1g=4kcal)	摂取するエネルギーのうち、13~20%
脂質 (1g=9kcal)	摂取するエネルギーのうち、20~30%
カルシウム	燕市の児童生徒の人員構成をもとに推奨量※2の50%以上を設定
鉄	燕市の児童生徒の人員構成をもとに小学生は推奨量※2の40%、中学生は推奨量※2の1/3以上を設定
ビタミンA、B1、B2	燕市の児童生徒の人員構成をもとに推奨量※2の40%以上を設定
ビタミンC	燕市の児童生徒の人員構成をもとに推奨量※2の1/3以上を設定
食物繊維	燕市の児童生徒の人員構成をもとに目標量※3の40%以上を設定

※1：日本人の食事摂取基準2020年版を使用

※2：ほとんどの者(97~98%)が充足する一日の量

※3：現在の日本人が当面の目標とすべき一日の摂取量

図4、図5から、記載している全ての栄養素について、小学校では87%以上、中学校では93%以上を満たしていることが分かります。

しかし、小学校では、図4から鉄やビタミンC、食物繊維の提供量に対する摂取量の充足率が他の栄養素と比べて、低い結果となりました。その要因として、鉄については、1日目2日目ともに主食の喫食率が低かったことが考えられます。主食には、1日の献立の約3分の1の鉄量が含まれています。続いて、ビタミンCについては、1日目の白菜なべ、2日目のさつまいもごはんの喫食率が低かったことが考えられます。さつまいもや白菜にはビタミンCが多く含まれています。続いて、食物繊維については、1日目の白菜なべと茎わかめのカレーきんぴらの喫食率が低かったことが考えられます。1日目の白菜なべ、茎わかめのカレーきんぴらを合わせると、この日の献立の半分以上の食物繊維量が含まれています。

また、中学校では、全体的に小学校よりも充足率は高いものの、鉄の充足率が他の栄養素よりも低いことが分かります。その要因としては、小学校と同様に主食の喫食率が低かったこと、また、汁物の喫食率が低かったことが考えられます。その理由として、1日目の白菜なべは、この日の献立の約3分の1の鉄量が含まれていることや、2日目の打ち豆入りみそ汁には、この日の献立の半分以上の鉄量が含まれていることがあげられます。

今回の喫食量調査やアンケート結果から明らかになった課題を改善できるよう献立や調理方法の工夫を行い、児童生徒にとっておいしく、かつ栄養を満たせる給食を提供できるよう努めてまいります。また、児童生徒がさらに食に興味を持てるよう食育の推進について学校に働きかけ、喫食率の向上にもつなげてまいります。

3 SDGs（持続可能な開発目標）に係る取組について

（1）牛乳のストローレス化について

現在、燕市の学校給食では、プラスチックストローを牛乳パックの飲み口にさして飲用していますが、今後、プラスチックごみ削減のため、牛乳パックから直接飲用することについて検討していきたいと考えています。

プラスチックストローの廃止については、SDGs（持続可能な開発目標）の「海の豊かさを守ろう」に関連する取組みです。ストローは他のプラスチック製品と比べて小さく軽いため、リサイクルしにくく、川や海に流れ出しやすいことから、プラスチックごみは年間で約800万トンもの量が海に流れ、深刻な問題となっています。

ア ストローレス化の効果

・年間約126万本のプラスチックストローを削減でき、約630kgのプラスチックごみを削減できる試算となる。

※1食当たりの人数6,300人、1年間の食数200食で試算した場合。

※ストロー1本（0.5グラム）とした場合。

・児童生徒にとって身近な学校給食を通してプラスチックごみの削減に取り組むことにより、環境問題についての意識向上が見込める。

（2）給食・食育だよりのペーパーレス化について

現在、給食・食育だよりは、毎月各家庭へA3用紙で配付していますが、省資源化の観点から給食・食育だよりの配信を電子データで行っていくことを検討しています。

ア ペーパーレス化の効果

・配布物の紛失が起こらない。

・カラーで閲覧できる。

・紙資源の消費、廃棄物を減らして資源を守ることに貢献できる。

（児童生徒数5,365人で試算した場合、年間約5万9千枚のA3用紙を削減できる。）

4 令和6年度学校給食センター稼働日

日	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月		稼働日数
	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	曜	給食	
1	月		水		土		月		木		日		火		金		日		水		土		曜		1
2	火		木		日		火		金		月		水		土		月		木		日		曜		2
3	水		金		月		水		土		火		木		日		火		金		月		曜		3
4	木		土		火		木		日		水		金		月		水		土		火		曜		4
5	金		日		水		金		月		木		土		火		木		日		水		曜		5
6	土		月		木		土		火		金		日		水		木		月		木		曜		6
7	日		火		水		日		水		土		火		木		金		火		金		曜		7
8	月		水		木		月		木		日		水		土		月		水		土		曜		8
9	火		木		金		火		金		月		木		日		火		木		日		曜		9
10	水		金		土		水		土		火		木		月		水		金		月		曜		10
11	木		土		日		木		日		水		金		火		木		土		火		曜		11
12	金		日		月		金		月		木		土		火		水		日		水		曜		12
13	土		月		火		土		火		木		日		水		木		月		木		曜		13
14	日		火		水		日		水		金		土		木		金		火		金		曜		14
15	月		水		木		月		木		日		火		土		月		水		土		曜		15
16	火		木		金		火		金		月		水		日		火		木		日		曜		16
17	水		金		土		水		土		火		木		月		水		金		月		曜		17
18	木		土		日		木		日		水		金		火		木		土		火		曜		18
19	金		日		月		金		月		木		土		水		金		水		水		曜		19
20	土		月		火		土		火		木		日		水		土		木		木		曜		20
21	日		火		水		日		水		金		土		木		日		金		火		曜		21
22	月		水		木		月		木		月		火		土		月		土		水		曜		22
23	火		木		金		火		金		火		水		日		火		木		木		曜		23
24	水		金		土		水		土		木		日		月		金		火		日		曜		24
25	木		土		日		木		日		水		金		火		月		土		火		曜		25
26	金		日		月		金		月		木		土		水		火		水		水		曜		26
27	土		月		火		土		火		金		日		木		木		日		木		曜		27
28	日		火		水		日		水		土		火		金		火		金		金		曜		28
29	月		水		木		月		木		月		水		土		水		土		水		曜		29
30	火		木		金		火		金		火		木		日		木		日		木		曜		30
31	曜		金		土		水		土		水		木		月		火		金		金		曜		31
稼働日数		15		21		20		16		6		19		22		20		17		17		18		14	205

稼働日 稼働しない日