

議題1 現状把握と課題整理

1. 各務原市の給食に関する法規等

(1) 学校給食に関する主な考え方(概要)

学校給食は、国の法律や指針に基づき、安全で安心な給食の提供や食育の推進が求められています。また、県では地元食材の活用や食文化の継承が位置づけられており、各務原市(以降は「本市」という。)の学校給食もこれらを踏まえて実施しています。

以下に、関連する主な法規や計画の内容を抜粋して示します。

(2) 国の法規・指針等

名称	学校給食法
策定年月	施行:昭和 29(1954)年6月 最終改正:令和7(2025)年4月
第一条 この法律は、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ことにかんがみ、(略)、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。	

名称	食育基本法
策定年月	施行:平成 17(2005)年6月 最終改正:令和8(2026)年5月
第1章 総則 第1条 この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、 国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。	

名称	第4次食育推進基本計画
策定年月	策定:令和3(2021)年3月
第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針 食育を推進することは、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことに資するとともに、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関わる人々の様々な行動に支えられていることへの感謝の念や理解を深めることにつながるものであり、持続可能な社会の実現に向けた重要な取組である。(略)	

名称	学校給食実施基準
策定年月	施行:平成 21(2009)年3月 最終改正:令和3(2021)年2月
(学校給食の実施の対象) 第一条 (略)当該学校に在学する すべての児童又は生徒に対し実施 されるものとする。 (児童生徒の個別の健康状態への配慮) 第三条 学校給食の実施に当たっては、児童又は生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。	

名称	学校給食衛生管理基準
策定年月	施行:平成 21(2009)年3月
第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準 1 (略) (1)学校給食施設 ①共通事項 一 学校給食施設は、(略) 食数に適した広さ とすること。(略) 二 学校給食施設は、(略)二次汚染防止の観点から、 汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域(略)に部屋単位で区分 すること。(略) 三 ドライシステムを導入するよう努めること 。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。 (2)学校給食設備 ①共通事項 四 共同調理場においては、調理した食品を調理後 2 時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保 すること。 (3)学校給食施設及び設備の衛生管理 三 調理場は、換気を行い、温度は 25℃以下、湿度は 80%以下に保つよう努めること。(略) 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準 1(略) (4)調理過程 ④食品の適切な温度管理等 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後 2 時間以内に給食できるよう努めること。(略)	

名称	大量調理施設衛生管理マニュアル
策定年月	施行:平成9(1997)年3月 最終改正:平成 29(2017)年6月
I 趣旨 本マニュアルは、 集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、 ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。 ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。 ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。 ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。 等を示したものである。	

名称	学校給食における食物アレルギー対応指針
策定年月	策定:平成 27(2015)年3月
はじめに (略)本指針は、最終報告で示された考え方を踏まえ、各学校設置者(教育委員会等)、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、 学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進 することを目的として作成したものです。	

(3)県の計画

名称	第4次岐阜県教育振興基本計画 2024 年度～2028 年度
策定年月	令和 6(2024)年 3 月
17 健康教育と食育の推進 取組の方向性 児童生徒が食に関する正しい知識を身に付け、望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校給食を活用しつつ、 学校の教育活動全体を通じて行われる食育、家庭や地域と連携した食育の取組を一層推進 します。 (p47 より引用)	

名称	第4次岐阜県食育推進基本計画 ～未来へつなぐ清流の国ぎふの食育～
策定年月	令和 6(2024)年 3 月
5 地産地消の促進 取り組むべき施策 (1)学校給食における県産食材の利用促進 学校給食における地場産物の活用は地産地消の有効な手段 であり、地場産物や国産食材についての理解を深める絶好の機会でもあり、同時に、地域の関係者の協力の下、未来を担う子どもたちが持続可能な食生活を実践することにもつながるため、学校給食における県産食材の普及・定着等の取組を推進します。 また、その実現のため、生産者や学校との連携を強化し、学校給食における地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制を構築します。 (p51,52 より引用)	
6 食文化の継承のための支援 取り組むべき施策 (2)学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用 伝統的な食文化について、子どもが早い段階から興味・関心を持てるよう、 学校給食を始めた学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ ことで地域の食文化を育んできた人々の知恵や工夫などに気付き、 郷土の恵みに感謝する心を育む取組を推進 します。 また、学校給食を食に関する指導の「生きた教材」とし、食品の組み合わせや栄養的なバランスに優れた学校給食の献立を手本とした「日本型食生活」が実践できるよう取り組みます。 (p55 より引用)	

名称	ぎふ農業活性化基本計画 ～「楽しい農業・儲かる農業の実現」に向けて～ (令和 8～12 年度)
策定年月	令和 8(2026)年 3 月
〈基本方針3〉 新たな流通ルートの開拓、販路拡大 主な取組 ＜生産者等の創意工夫を生かした販売力強化＞ 学校給食において地元農産物等の使用を促進 するため、県産農畜水産物を活用する取組を支援するほか、学校給食と生産者をつなぐコーディネーターを設置し、各地域が抱える課題の解決を図ります。 (p50 より引用)	

(4)各務原市の上位関連計画

名称	各務原市公共施設等総合管理計画【令和3年度改訂版】
策定年月	平成 29(2017)年 3 月策定 (令和4(2022)年3月改訂)
第 4 章 公共施設等マネジメント基本方針 4 施設類別に応じた基本方針 (1)公共建築物 ○学校教育系施設 給食センターは、学校規模の適正化と効率的な施設運営を念頭に置いて、 給食調理場を単独校からセンタ ー校への切り替えを検討 するとともに、計画的な設備機器の更新と修繕等により、長寿命化を図ります。 (p38 より引用)	

名称	各務原市学校建替基本方針
策定年月	令和7(2025)年3月
第4章 各務原市学校建替基本方針 (3)学校給食調理場の基本方針 ➤ 安全・安心な給食の提供が可能な施設を整備 します。 ➤ 経済性・効率性に優れた運営が可能な施設を整備 します。 ➤ 各学校の給食調理場は給食センターへ集約化の方向性 とします。 ➤ 食育の推進を図ることができる施設を検討 します。 基本方針の趣旨 ○学校給食衛生管理基準を満たす環境を整備します。特に、食品の選定、検収、保管、下処理、調理工程、配送、洗浄等の各工程を HACCP の考え方に基づく衛生管理が可能な施設とします。 ○食物アレルギー対応調理室を設ける等、食物アレルギーに対応した給食の提供を図れる施設となるよう配慮します。 ○適切な換気・空調設備を整備します。 ○施設が敷地周辺へおおよそ影響を軽減できる施設を整備します。 ○給食センター方式への集約化の方向とし、自校調理方式の良さを継承する観点に留意しながら検討します。 ○見学スペース等を配置するなどして、給食を教材として活用しやすい環境整備を検討します。 (p4-18 より引用)	

名称	第5次かかみがはら元気プラン 21 各務原市健康増進計画・食育推進計画 令和8年度-令和 17 年度
策定年月	令和8(2026)年3月
第4章 施策の展開 1 健康づくりのための生活習慣の改善 取組指針 適正な栄養摂取と食環境づくりを推進し、健康寿命を延伸します (1)食生活・栄養・食育【食育推進計画】 市の取り組み ・乳幼児期から学童期に至るまでの成長、発育に合わせた食育の取り組みを推進します。 ・子どもが栄養や食事に関する正しい知識を身に付けられる食育の取り組みや、子どもの健康と成長を支えられるよう食事と栄養について保護者が学べる機会を拡充します。 ・ 学校給食において、地場産物の使用を推進 します。 (p54 より引用)	

2. 給食センター及び自校調理場の概要

(1) 築年数、調理場面積、調理能力

本市では、学校給食センター1施設から13校に給食を提供しているほか、自校給食調理場を12施設保有しています。しかし、自校給食調理場を持つ小中学校の多くは築50年以上が経過しており、今後、計画的な施設改修等を検討する時期を迎えています。

表：学校給食センターと自校給食調理場の概要及び改修等履歴

(令和8年4月時点)

No.	学校名等	校舎竣工年※2 (年)	調理場整備年 (年)	経過年数 (年)	構造	延床面積・ 調理場面積 (㎡)	提供食数 (食/日)	改修または整備履歴※3				
								ボイラー取替	給水管等改修	床改修	空調整備	その他修繕 工事等
1～13	学校給食センター	—	H19	18	S	2,867	5,800 (調理能力 6,000)	R4	R7 (加圧給水ポンプ)	H30・R2・ R7 ※4	H19	R1(網戸張替) R7(蒸気配管)
14	那加第二小学校	S45	S56	45	RC	197	503	H29	H27	H20	H30	
15	稲羽西小学校	S40	S56	45	RC	178	320	R1		H19	H30	R1(建具)
16	鵜沼第一小学校	S47	S55	46	RC	186	610	R2	R4		R4	
17	鵜沼第三小学校	S49	S52	49	RC	175	630	R3	H26	H20	R3	
18	八木山小学校	S52	S54	47	RC	182	158	H22	H27		H29	H28(ガス管)
19	那加中学校	S36	S55	46	RC	229	650	R1	H27	H18	H28	
20	桜丘中学校	S61	S61	40	RC	246	350	R3		H18	R3	
21	鵜沼中学校	S37	S56	45	RC	215	530	H30	H12		H29	
22	緑陽中学校	S53	S53	48	RC	185	340	H30	H27	H18	R3	
23	蘇原中学校	S42	S42	59	RC	210	675	R2		H20	R1	
24～25	川島共同調理場※1	—	H13	24	S	716	1,230	H28	H23		H13	
26	かかみがはら 支援学校	R6	R6	1	RC	305	305				R6	

※1 川島共同調理場は、2校分の共同調理だが配送を行っていないため、自校調理場方式に分類

※2 各学校の一番古い施設の年数を記載

※3 複数回改修等を行っている場合は最新の改修実施年を記載

※4 学校給食センターの床改修は年度ごとに実施。H30(配送風除室・洗浄室)、R2(野菜上処理室)、R7(コンテナプール)

②延床面積・調理場面積について

安全で衛生的な給食をつくるためには、適正な広さの調理場が必要です。学校給食センターや自校給食調理場に必要となる延床面積の目安は以下のとおりです。

表：目安となる施設規模と延床面積

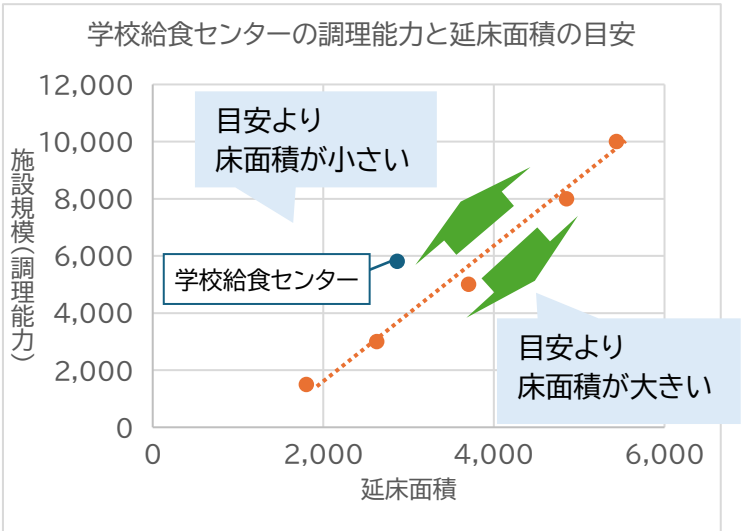
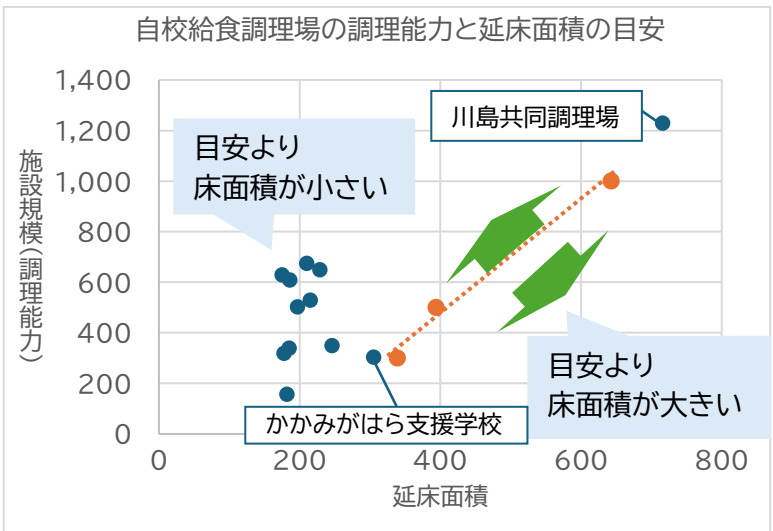
	施設規模	1F 面積	2F 面積	延床面積
自校給食調理場 (炊飯機能あり)	300 食	339 m ²		339 m ²
	500 食	394 m ²		394 m ²
	1,000 食	654 m ²		654 m ²
学校給食センター (炊飯機能あり)	1,500 食	1,387 m ²	414 m ²	1,801 m ²
	3,000 食	2,126 m ²	501 m ²	2,626 m ²
	5,000 食	2,933 m ²	769 m ²	3,701 m ²
	8,000 食	3,714 m ²	1,135 m ²	4,849 m ²
	10,000 食	4,236 m ²	1,202 m ²	5,437 m ²

(「学校給食施設計画の手引き」を参照)

本市の自校給食調理場は、「学校給食施設計画の手引き」に示される目安と比較すると、施設の規模(調理する能力)に対して調理場の面積が下回っている施設があります。

また、学校給食センターにおいても、5,000 食規模の施設の目安と比較すると、延床面積が約 1,000 m²下回っている状況です。

一方で、本市の調理場は炊飯機能を有していないなど、手引きが想定する施設条件とは異なる点があり、動線の効率化や機器配置の工夫などにより、現在の運用を行っております。



凡例 ●:本市の自校調理場/給食センター ○:目安となる自校調理場/給食センター

図：施設規模(調理能力)と延床面積の目安

(2)学校分布図

学校給食センターの提供先 13 校は、以下の表と図のとおりです。

学校給食センターから給食を受ける学校と、自校給食調理場をもつ学校が市内に点在しています。このことから、現在の学校給食センターの場所からは、すべての学校へ調理後 2 時間喫食への対応が可能です。

表：学校給食センターの配送状況と自校給食調理場（令和8年4月時点）

名称	配送校数	配送先	
学校給食センター	13 校	小学校	那加第一、那加第三、尾崎、稲羽東、鵜沼第二、緑苑、陵南、各務、蘇原第一、蘇原第二、中央
		中学校	稲羽、中央
自校給食調理場	12 校	小学校	那加第二、稲羽西、鵜沼第一、鵜沼第三、八木山
		中学校	那加、桜丘、鵜沼、緑陽、蘇原
		川島共同調理場(川島小・川島中)	
	1 校	かかみがはら支援学校	



図：学校給食センターの配送先と自校給食調理場 分布図

(3)学校給食衛生管理基準への対応状況

本市では、安全・安心な学校給食を提供するため、国の「学校給食衛生管理基準」に基づき、施設・設備の整備及び運用を行っています。

この基準では、食中毒の予防や調理中の汚染を防ぐため、調理室の区分、衛生的な作業環境、温度管理、提供時間などについて具体的な考え方が示されています。

本資料では、これらのうち、特に重要となる項目として、施設・設備及び運用の観点から整理します。これらの基準に対する本市の各施設での対応状況は、右の表のとおりです。

(a)汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

学校給食センター及び川島共同調理場、かかみがはら支援学校は、部屋単位で区域区分がされています。一方で、自校給食調理場の多くは、部屋単位で区域区分ができていない現状ですが、運用により作業区域を区分し、学校給食衛生管理基準に沿って運用しています。

(b)ドライシステムの導入

学校給食センター及び川島共同調理場、かかみがはら支援学校は、ドライシステムを前提として整備された施設です。一方で、自校給食調理場の多くは、ドライシステムを導入した施設ではない現状ですが、ドライ運用を図り学校給食衛生管理基準に沿って運用しています。

(c)温度及び湿度の管理

全施設、空調等を備えているが、施設の老朽化や外気温の上昇等により、学校給食衛生管理基準に示す基準(温度:25℃以下 湿度:80%以下)への対応には課題があります。

(d)調理後2時間喫食への対応

全施設、2時間喫食に対応しているため、学校給食衛生管理基準に対応しています。

表:学校給食衛生管理基準への対応状況 (令和8年4月時点)

		(a)汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	(b)ドライシステムの導入
1	学校給食センター	基準どおり	導入済み
2	那加第二小学校	運用で対応	運用で対応
3	稲羽西小学校	運用で対応	運用で対応
4	鵜沼第一小学校	運用で対応	運用で対応
5	鵜沼第三小学校	運用で対応	運用で対応
6	八木山小学校	運用で対応	運用で対応
7	那加中学校	運用で対応	運用で対応
8	桜丘中学校	運用で対応	運用で対応
9	鵜沼中学校	運用で対応	運用で対応
10	緑陽中学校	運用で対応	運用で対応
11	蘇原中学校	運用で対応	運用で対応
12	川島共同調理場	基準どおり	導入済み
13	かかみがはら支援学校	基準どおり	導入済み

(参考 学校給食衛生管理基準への対応状況の考え方)

(a)「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分」について

学校給食衛生管理基準では、二次汚染(調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など)防止の観点から、調理場を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」に部屋単位で区分することが求められています。

汚染作業区域では、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を扱い、非汚染作業区域では、調理後の食品等を扱う清潔な環境が求められます。

(b)「ドライシステムの導入」について

学校給食衛生管理基準では、調理場内の衛生環境の向上及び二次汚染防止の観点から、床を乾いた状態に保つドライシステムの導入に努めることが示されています。

これにより、床からの跳ね水による汚染を防止するとともに、湿度の低減により細菌の増殖を抑制するなど、衛生環境の向上につながります。

(c)「温度及び湿度の管理」について

学校給食衛生管理基準では、食品を取り扱う区域について、温度及び湿度を適切に管理できる空調設備等を備えた構造とすることが求められています。

高温多湿の環境は細菌の増殖を促進するなど、衛生管理上リスクを高めることから、作業中の発生熱や湿気を速やかに排除し、適切な作業環境を確保する必要があります。

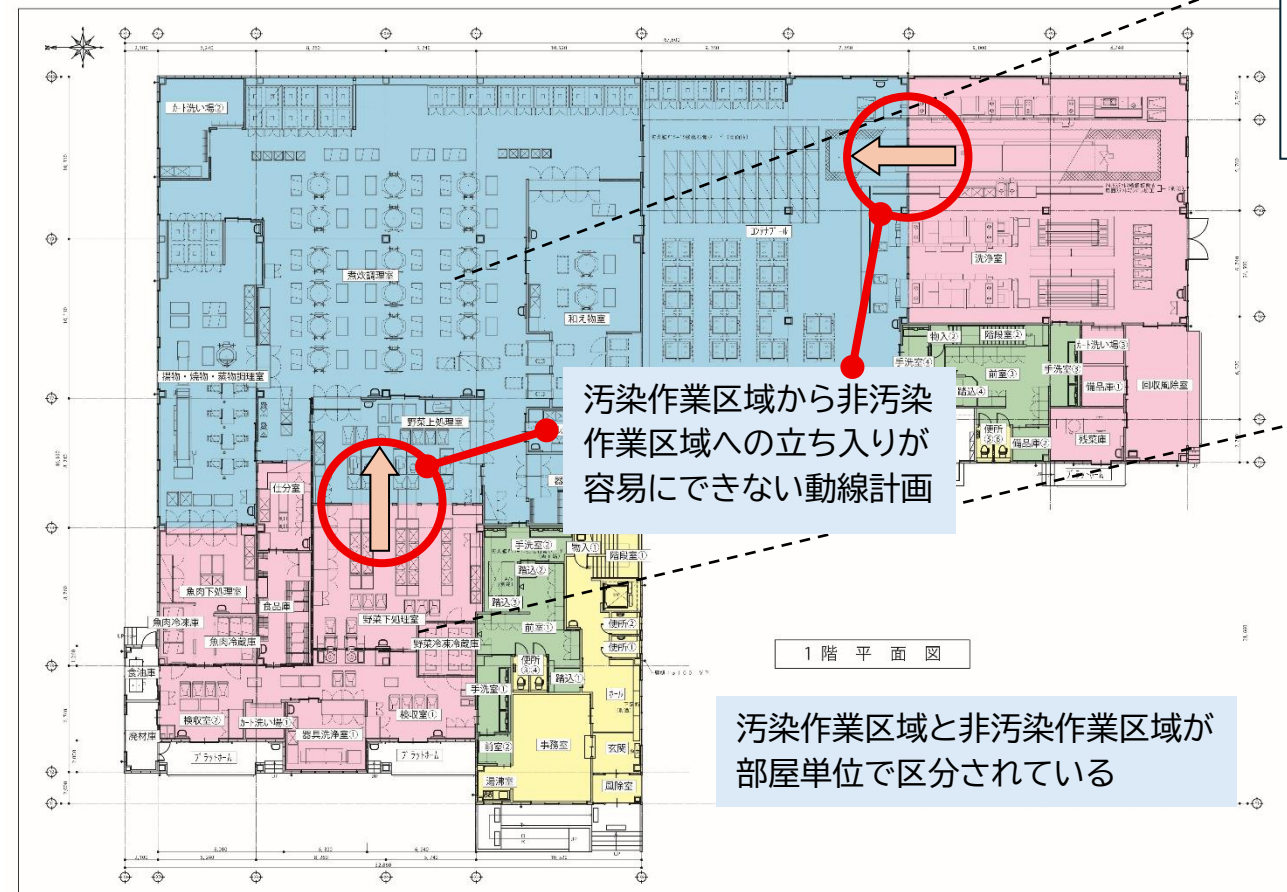
(d)「調理後2時間喫食への対応」について

学校給食衛生管理基準では、調理後の食品について、適切な温度管理のもと、調理後2時間以内に喫食できるようにすることが求められています。

これは、時間の経過に伴う細菌の増殖を防止する観点等から重要とされています。

(参考「学校給食センター」と「桜丘中学校調理場」の比較)

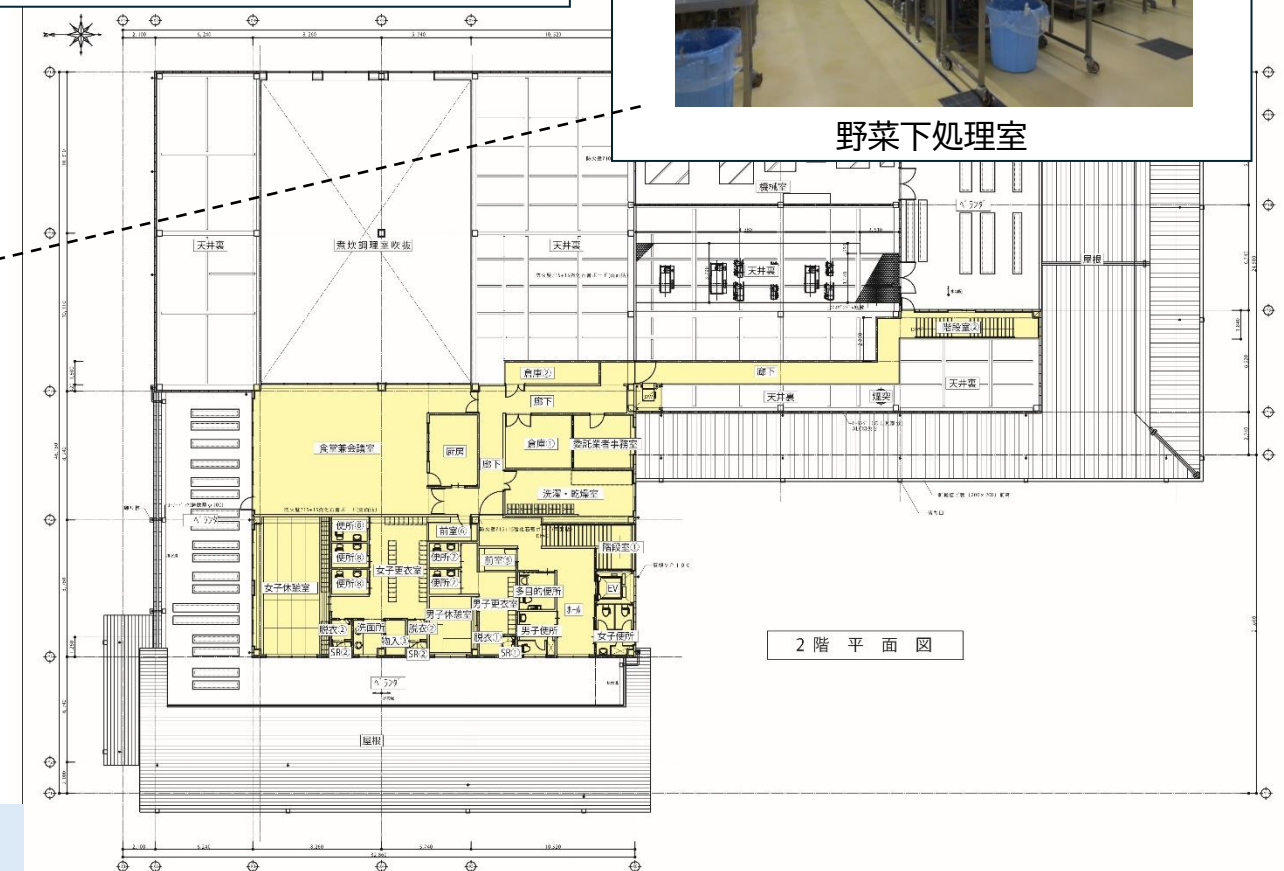
●「学校給食センター」の区分図



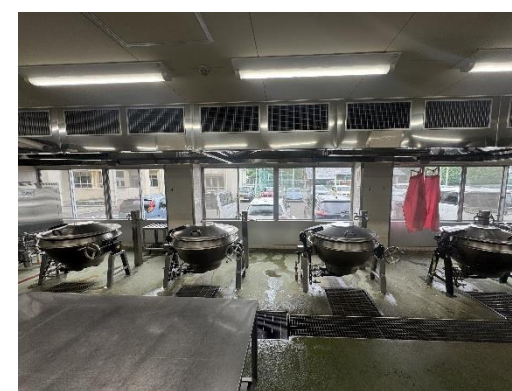
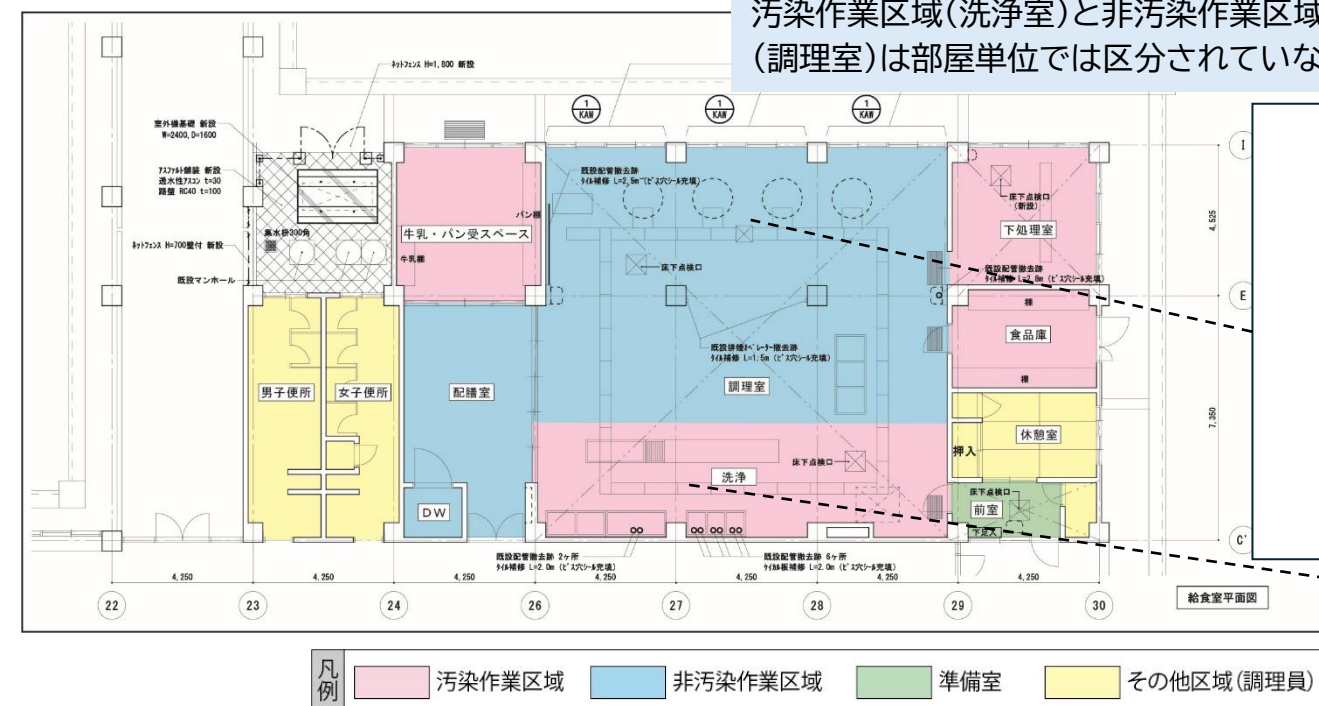
煮炊調理室



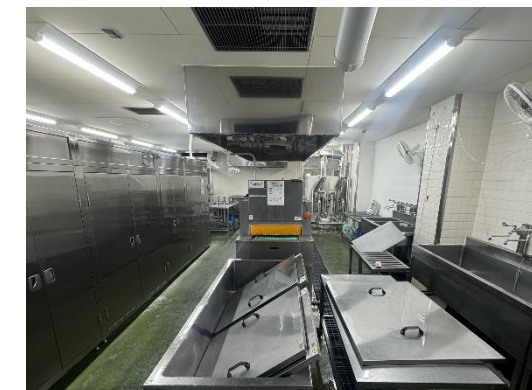
野菜下処理室



●「桜丘中学校調理場」の区分図



調理室



洗浄エリア

3. 食物アレルギー対応食の状況

(1) 学校給食における食物アレルギー対応の大原則

学校給食における食物アレルギー対応は、「学校給食における食物アレルギー対応指針」(平成27年3月文部科学省)において次のように示されています。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則	
●食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。 そのためにも、安全性を最優先とする。	
●食物アレルギー対応委員会等により組織的に行う。	
●「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を必須とする。	
●安全性確保のため、原因食物の完全除去対応(提供するかしないか)を原則とする。	
● <u>学校及び調理場^{※1}の施設設備、人員等を鑑み無理な(過度に複雑な)対応は行わない。</u>	
●教育委員会等 ^{※2} は食物アレルギー対応について一定の方針を示すとともに、各学校の取組を支援する。	
※1 本指針において「調理場」とは、特段の区分がない限り、単独校調理場・共同調理場等を含む、学校給食調理施設全体を指す。 ※2 本指針において「教育委員会等」とは、公立学校における教育委員会のほか、国立大学附属学校における国立大学法人、私立学校における学校法人等、学校の設置者を指す。	

また、同指針において、学校給食における食物アレルギーへの対応方法をレベル1からレベル4の対応レベルを設定しています。

表: 学校給食における食物アレルギーへの対応方法		
段階	対応方法	
レベル1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。
レベル2	一部弁当対応	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する。
	完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
レベル3	除去食対応	調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。
レベル4	代替食対応	除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指す。

(2) 食物アレルギー対応食の実施状況

(a) 特定原材料等の対応について

本市では学校給食センター及び自校給食調理場において、特定原材料のうち「カシューナッツ、くるみ、そば、落花生」を給食で提供しないこととしています。

表: 本市の特定原材料の提供状況

提供している特定原材料	提供していない特定原材料
えび、かに、小麦、卵、乳	カシューナッツ、くるみ、そば、落花生

(b) 食物アレルギーを有する児童・生徒について

本市の食物アレルギーのある児童・生徒数は、以下の通りです。

表: 学校給食センターの受配校に所属する食物アレルギーを有する児童・生徒の状況
(令和8年6月時点)

全児童・生徒数	食物アレルギーのある児童・生徒数	
	うちレベル2(弁当対応)の児童・生徒数	
5,480 人	308 人	94 人

※弁当対応: 「一部弁当対応」及び「完全弁当対応」

表: 自校給食調理場のある学校に所属する食物アレルギーを有する児童・生徒の状況
(令和7年度実績)

全児童・生徒数	食物アレルギーのある児童・生徒数	
	うちレベル2(弁当対応)の児童・生徒数	
5,753 人	246 人	78 人

※弁当対応: 「一部弁当対応」及び「完全弁当対応」

4. 食育活動の実施状況

本市の食育の取組としては、学校ごとに「食に関する指導の年間計画」を作成し、計画に基づき献立の作成、栄養教諭等による食育の授業や給食だよりによる食に関する情報提供などを行っています。

(1)食に関する指導の年間計画の一例(令和8年度那加中学校※一部抜粋)

	4月	5月	6月
月目標	正しい食事の仕方を身に付けよう	衛生的で正しい配膳を行おう	よく噛んで食べよう
食文化の伝承	—	こどもの日献立・八十八夜	—
行事食	入学進級祝献立	—	カミカミ献立・各務原人参の献立
その他	—	鵜飼開き	平和の日献立
旬の食材	きぬさや・新じゃがいも・山菜・きびなご・海藻	筍・インゲン・グリーンピース・新ごぼう・玉ねぎ・アメリカンチェリー・鰹・鮎・鰯	シソ・じゃがいも・アスパラ・すいか・鰯・いわし・さくらんぼ
地場産物	キャベツ・きゅうり・小松菜・大根・玉ねぎ・ほうれん草・ネギ・もやし	人参・小松菜・もやし・キャベツ・大根・ほうれん草・チンゲンサイ・きゅうり・もやし	人参・とうもろこし・きゅうり・小松菜・大根・十六ささげ・トマト・ほうれん草・なす・アユ・もやし

(2)給食だよりによる情報提供(令和8年1月の給食だより)

1月は全国学校給食週間があります

学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の忠愛小学校で貧困児童を対象に無償で昼食を提供したのが始まりです。現在では、子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化しています。こうした中、学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣をつけるために重要な役割を果たしています。

今年のテーマ スポーツの祭典

1月19日(月)イタリアの料理
(2026年冬季オリンピック開催国)
トマトやチーズ、オリーブオイルを使った料理が特徴です。サワラの香草焼きは、いろいろなハーブを使って、こんがり焼きます。イタリアは、ブロッコリーの原産地です。

1月21日(水)愛知県の料理
(2026年アジア競技大会開催地)
愛知県を代表する調味料「八丁味噌」を使ったみそ煮込みうどんが有名です。愛西市はれんこんの生産地です。

1月23日(金)特別栽培米である各務原のお米「御膳粳」献立
御膳粳とは、江戸時代に徳川将軍に献上されていた特別なお米で、市内で生産されていた米です。各務原市のJAの方や市内の農家の方々によって試行錯誤の末、復活したお米が給食に登場します。そんな御膳粳ご飯に合う、岐阜県産の食材を使った献立です。

伝えよう日本の味

《おせち料理》

おせち料理は、正月に食べるお祝い料理です。「めでたさを重ねる」という意味で縁起をかつぎ、重箱につめて出します。それぞれの料理には一年を健康に、そして幸せに暮らすための願いが込められています。

《雑煮》

雑煮は前の年の収穫や家族の無事に感謝し、新しい年も無事に過ごすことができるようにという願いを込めて一年の始まりに食べます。地域によって材料や味付け、餅の形が違います。一般的に東日本では四角い切り餅を、西日本では丸餅を使い、汁の味は関東はすまし汁、関西は白みそ仕立てが多いと言われます。

その月の献立に合わせた情報を提供しています。

食文化に関する情報を提供しています。

(3)栄養教諭等による食育指導



【調理員への感謝を伝える活動】



(4)行事食

【海外や日本の各地方の献立】



イタリア



北海道

【各務原市の郷土料理や食材を使用した献立】



きんぎょ飯



御膳粳

5. その他給食施設に求められる機能

(1)防災

「各務原市地域防災計画《一般対策計画(第7版)》」においては、学校給食センター及び各学校給食調理施設は、災害時に炊き出しによる応急食品供給の拠点として活用することが想定されています。

名称	各務原市地域防災計画《一般対策計画(第7版)》
策定年月	令和8(2026)年2月
第16節 食料供給活動 3 実施内容 (3) 市民への食品提供の実施 イ 炊き出し方式による応急食品の供給 学校給食センター・各学校給食調理施設の利用が可能な場合で、災対教育部長が認めた場合は炊き出し方式によることができる。その場合、災対産業活力部は、米穀・副食用食材・調味料・燃料その他の供給を行い、炊き出し業務は、災対教育部が、学校教職員(県が任命権限をもつ者)、日赤奉仕団、自主防災組織、その他の防災ボランティアの協力を得て行う。なお災対産業活力部長がその必要があると認めた場合は、民間給食業者・外食レストランチェーン業者等に炊き出し業務を委託することができる。 (p331 より引用)	

(2)環境

「第2次各務原市環境基本計画」及び「第4次各務原市地球温暖化対策地域推進計画」において、学校給食での使用済み食用油のリサイクル、配送車両の温室効果ガス削減に取り組むことを計画しています。また、学校給食センターの照明をLED化することも求められます。

名称	第2次各務原市環境基本計画
策定年月	平成30(2018)年3月
第5章 第2次各務原市環境基本計画 方針A 環境を考え行動する人づくり A1 子どもが環境について学べる機会をつくろう 【行政の取組】 地元農産物の学校給食への活用など、学校での食育を推進します。 (p37 より引用) 方針B 資源を大切に暮らすまちづくり B3 資源のリサイクルを促進しよう(リサイクル) 【行政の取組】 学校給食の使用済み食用油のリサイクルに努めます。 (p45-46 より引用)	

名称	第4次各務原市地球温暖化対策地域推進計画												
策定年月	令和6(2024)年3月												
第5章 施策の展開 行動2 脱炭素型の事業活動の促進 [市の行動及び事業者に対する行動促進策] (2)市の率先行動 <table><tr><td>取組内容</td><td>具体的取組</td></tr><tr><td>電力消費量の削減</td><td>公共施設等の照明をLED化し、消費電力の削減に努めます。 (p37 より引用) </td></tr></table> 行動3 資源循環の促進 [市の行動及び事業者に対する行動促進策] (2)資源の有効活用 of 促進 <table><tr><td>取組内容</td><td>具体的取組</td></tr><tr><td>学校給食資材のリサイクル</td><td>学校給食の使用済み食用油のリサイクルを推進します。 (p40 より引用) </td></tr></table> 行動4 脱炭素型の交通利用の促進 [市の行動及び事業者に対する行動促進策] (2)車から排出される温室効果ガスの削減 <table><tr><td>取組内容</td><td>具体的取組</td></tr><tr><td>地産地消を通じた輸送に伴う温室効果ガスの低減</td><td>地元農産物の学校給食や事業所などへの活用を推進します。 長距離輸送による二酸化炭素排出を削減します。 (p43 より引用) </td></tr></table>		取組内容	具体的取組	電力消費量の削減	公共施設等の照明をLED化し、消費電力の削減に努めます。 (p37 より引用)	取組内容	具体的取組	学校給食資材のリサイクル	学校給食の使用済み食用油のリサイクルを推進します。 (p40 より引用)	取組内容	具体的取組	地産地消を通じた輸送に伴う温室効果ガスの低減	地元農産物の学校給食や事業所などへの活用を推進します。 長距離輸送による二酸化炭素排出を削減します。 (p43 より引用)
取組内容	具体的取組												
電力消費量の削減	公共施設等の照明をLED化し、消費電力の削減に努めます。 (p37 より引用)												
取組内容	具体的取組												
学校給食資材のリサイクル	学校給食の使用済み食用油のリサイクルを推進します。 (p40 より引用)												
取組内容	具体的取組												
地産地消を通じた輸送に伴う温室効果ガスの低減	地元農産物の学校給食や事業所などへの活用を推進します。 長距離輸送による二酸化炭素排出を削減します。 (p43 より引用)												

6. 現状から見える主な課題

本市の学校給食は、安全・安心な提供を基本としながら運営していますが、施設の状況や運用方法を整理すると、今後の給食提供に向けて、次のような課題があります。これらの課題を踏まえ、今後の給食提供体制の在り方について検討を進めていきます。

■主な課題の整理

	現状	課題
施設・設備 (老朽化)	- 多くの自校調理場が築 40 年以上を経過しています。 - 学校給食センターも今後長寿命化改修等を検討する時期を迎えます。	計画的な施設更新と持続可能な施設配置の検討 - 施設の更新時期を踏まえ、計画的な施設整備を検討する必要があります。 - 将来の提供食数を見据えた、効率的で持続可能な施設配置を検討する必要があります。
衛生管理	- 施設ごとに設備面の状況は異なりますが、学校給食衛生管理基準に沿った対応となるよう、ドライ運用等の工夫を行っています。 - 空調機器の整備により、適正な温度管理に努めています。	安定した衛生管理体制の確保 - 今後もすべての施設において、一定水準の衛生管理を維持できる環境整備が必要です。 - 施設更新にあわせ、より効率的な衛生管理体制を検討する必要があります。
給食提供 (アレルギー対応)	詳細な献立表対応や一部弁当対応を基本とし、一部の調理場では除去食の提供を行っています。	食物アレルギー対応体制の充実 - 食物アレルギーを有する児童生徒も安心して給食を利用できるよう、対応体制の充実について検討する必要があります。 - 将来にわたり安定したアレルギー対応ができる体制づくりが求められます。
食育	- 栄養教諭等による授業や献立表を活用した情報発信など、学校給食を通じた食育に取り組んでいます。 - 調理場見学や給食時間を活用した食育活動を実施しています。	食育機能の維持・充実 - 今後も学校給食を活用した食育の機会を継続していく必要があります。 - 施設整備を検討する際には、食育機能の維持・充実にも配慮する必要があります。
防災	- 学校給食施設は、地域防災計画において応急食品供給拠点として想定されています。 - 災害時には炊き出し等の役割を担うことが期待されています。	災害時対応機能の維持・確保 - 災害時にも円滑な対応が行えるよう、防災機能を考慮した施設整備を検討する必要があります。 - 平常時だけでなく、非常時の活用も見据えた施設運営の検討が必要です。
環境	- 食用油のリサイクルを実施しています。 - 学校給食センター照明の LED 化を進め、消費電力の削減を図っています。	廃棄物の資源化及び省エネルギー化のさらなる推進 - 食用油のリサイクルは今後も推進が必要となります。 - 本市の給食調理に係る施設の LED 化は今後も推進していく必要があります。