

## 1．基本方針

学校給食を学校教育の一環として位置づけ、調理場の運営は共同調理場方式を中心とし、施設の新築・改築にあたってはドライシステムを導入します。また、既存施設においては可能な限りドライ運用を図り、学校給食のさらなる安全、充実を目指していきます。

学校給食を通して食の教育を充実し、児童生徒の心身の健全な発達及び健康の保持増進を図ります。

学校生活の活力や豊かな心を育むため、多様な食品を組み合わせ栄養的にバランスのとれた給食を図ります。

学校給食は、児童生徒の一日の食生活の一部を分担しているので、給食センター・学校・家庭は児童生徒の健全な成長を援助するために連携を密にします。

地域の産物を取り入れ（郷土料理週間など）、児童生徒が地域社会と一体感をもち、その一員としての好ましい人間関係を図ります。

徹底した衛生管理のもと、良好な設備のもとで給食づくりを推進します。

## 2．重点目標

- 1．適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ります。
- 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います。
- 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います。
- 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います。
- 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います。
- 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ます。
- 7．食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導きます。

（上記は、『学校給食法』第2条に基づく）

### 3. 機構図



### 4. 学校給食の栄養量

学校給食の栄養量は、厚生労働省が示す「日本人の食事摂取基準」をもとに、児童生徒の家庭における栄養摂取量の数値を考えあわせて、学校給食の摂取基準が定められています。

児童又は生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準

区分	基準値						1日の食事摂取基準に対する学校給食の割合(%)
	幼児の場合	児童の(6~7歳)場合	児童の(8~9歳)場合	児童の(10~11歳)場合	児童の(12~14歳)場合	特別支援学校の高等部の生徒の場合	
エネルギー(kcal)	540	560	660	770	850	810	33%
たんぱく質(g)	13	16	20	25	28	28	50%
範囲 1	8~23	10~25	13~28	17~30	19~35	19~35	
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%						
ナトリウム(食塩相当量)(g)							
カルシウム(mg)	280	300	350	400	420	380	50%
目標値 2	280	320	380	480	470	490	
鉄(mg)	2	3	3	4	4	4	33%
ビタミンA(μgRE)	100	130	140	170	210	210	33%
範囲 1	100~300	130~390	140~420	170~510	210~630	210~630	
ビタミンB <sub>1</sub>	0.3	0.4	0.4	0.5	0.6	0.5	40%
ビタミンB <sub>2</sub>	0.3	0.4	0.5	0.5	0.6	0.5	40%
ビタミンC	15	2	23	26	33	33	33%
食物繊維(g)	5	5.5	6	6.5	7.5	7.5	

(注) 1 表に掲げるもののほか、次のものについてもそれぞれ示した摂取量について配慮すること。

マグネシウム...児童(6~7歳)70mg、児童(8~9歳)80mg、児童(10~11歳)110mg、生徒(12~14歳)140mg、特別支援学校の高等部の生徒160mg

亜鉛...児童(6~7歳)2mg、児童(8~9歳)2mg、児童(10~11歳)3mg、生徒(12~14歳)3mg、特別支援学校の高等部の生徒3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、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十分配慮し、弾力的に運用すること。

1 範囲...示した値の内に納めることが望ましい範囲

2 目標値...摂取することが望ましい値