

令和2年度
北九州市学校給食審議会

給食休止期間及び給食再開後の現状について

- 学校給食献立作成の基本方針 3
- 令和2年度 学校給食献立作成の重点目標等 4
- 新型コロナウイルス感染症感染拡大による学校給食への影響
. 5
- 学校における新型コロナウイルス感染症対応学校給食関係
マニュアル（概要版） 6
- 休校等に伴う給食用物資対応マニュアル（概要版）
. 7
- 給食献立における感染症対策について 8
- 学校給食提供推進事業等の活用による新たな食材の使用に
ついて 9

北九州市学校給食審議会規則

昭和39年3月31日

教委規則第11号

改正 昭和40年9月10日教委規則第9号

昭和43年6月1日教委規則第21号

昭和44年7月10日教委規則第12号

昭和45年5月1日教委規則第14号

平成5年3月30日教委規則第4号

平成24年6月29日教委規則第5号

平成29年3月31日教委規則第6号

(趣旨)

第1条 この規則は、付属機関の設置に関する条例(昭和38年北九州市条例第97号)第3条の規定にもとづき、北九州市学校給食審議会(以下「審議会」という。)の所掌事務組織および委員ならびにその運営について必要な事項を定めるものとする。

(所掌事務)

第2条 審議会は、教育委員会の諮問に応じて、次に掲げる事項を調査審議する。

- (1) 学校給食の企画および運営に関すること。
- (2) 学校給食の普及、発展に関すること。
- (3) 学校給食の指導方針に関すること。
- (4) その他学校給食に関して教育委員会が必要と認めること。

(組織)

第3条 審議会は、委員15人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから教育委員会が任命または委嘱する。

- (1) 学校給食を実施する学校の校長
- (2) 父母教師会の代表者
- (3) 関係行政機関の職員
- (4) 学識経験者

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2 委員は、再任することができる。

3 委員は、任期満了後であっても、後任者が就任するまでは、その職務を行うものとする。

(会長および副会長)

第5条 審議会に、会長および副会長1人を置く。

2 会長および副会長は、委員の互選により定める。

3 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるときはその職務を代理する。

(招集)

第6条 審議会は、必要に応じて会長が招集する。

(定足数および議決)

第7条 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

2 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは会長の決するところによる。

(庶務)

第8条 審議会の庶務は、教育委員会事務局学校支援部学校保健課で処理する。

(委任)

第9条 この規則に定めるもののほか審議会の運営について必要な事項は、会長が別に定める。

北九州市学校給食審議会委員

令和2年7月1日 現在

区分	氏 名	役 職 等	備考
学 識 経 験 者	村上 さとこ	北九州市議会議員	
	天本 祐輔	(公社) 北九州市医師会理事	
	加塩 大輔	(一社) 北九州市歯科医師会理事	
	白水 京子	(公社) 北九州市薬剤師会副会長	
	貴志 倫子	(大) 福岡教育大学教育学部家政教育ユニット教授	
	坂田 郁子	西南女学院大学保健福祉学部栄養学科教授	
北 九 州 市 P T A 協 議 会	小森 潤一郎	(一社) 北九州市PTA協議会会長	
	森谷 康弘	(一社) 北九州市PTA協議会常務理事	
	大庭 里美	(一社) 北九州市PTA協議会副会長	
	吉井 裕子	(一社) 北九州市PTA協議会副会長	
関 係 行 政 機 関	藏内 保明	(公財) 北九州市学校給食協会理事長	
学 校 給 食 実 施 学 校 長	前田 としえ	北九州市立松ヶ江北小学校長	
	山口 典子	北九州市立筒井小学校長	
	淵上 瑞恵	北九州市立千代中学校長	
	諸藤 貴子	北九州市立引野中学校長	

学校給食献立作成の基本方針

教育委員会学校保健課

成長期にある児童生徒の心身の発達に資するため、栄養バランスのとれた魅力的な給食を提供し、健康の保持増進を図るとともに、望ましい食習慣の習得など、食育指導を効果的に進めるための「生きた教材」となるような献立を作成する。

また、食を育む自然を尊重し、食にかかわる人々への感謝の気持ちを涵養するとともに、地域の文化や伝統に対する理解や関心を深めるため、地場産物の活用や、郷土食、行事食の提供を進める。

1 栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供

- ① 成長期の児童生徒の心身の発達を図るための食事のモデルとなるような、栄養バランスのとれた食事を提供する。
- ② 生涯を通して生活習慣病を予防できるよう、薄味で、魚や野菜を中心とした和食型献立の活用等により、食品の適正な摂取を促す。
- ③ 児童生徒の意見や嗜好等を考慮した、魅力ある美味しい給食を提供する。

2 各教科等の指導と関連させることができ、「生きた教材」として、食育指導を効果的に進めることができるような献立の作成

- ① 食物や自然を大事にするとともに、食物の生産等にかかわる人々への感謝の心をもたせることなどから、市内産を中心とした地場産物を積極的に活用する。
- ② 食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を育てるため、日本の伝統的な行事食や郷土食を取り入れ、季節感のある献立を作成する。
- ③ 食が健康保持の基礎となることに気づかせるため、歯に良い噛みごたえのある食材などを献立に活用する。

3 安全安心で個々に対応した給食の提供

- ① 食中毒などを防止するため、適切な衛生管理を確保できる献立を作成する。
- ② 食物アレルギーに対応した給食を提供する。

令和2年度 学校給食献立作成の重点目標等

1 重点目標

(小・中学校共通)

(1) バリエティ豊かな魅力ある献立の充実

- ① 児童生徒考案の献立（レシピコンクール）や意見（アンケート結果等）を取り入れた献立の作成
- ② 日本の伝統的な行事食、旬の果物など季節感のある献立の工夫
- ③ 「お楽しみ献立」（月1回）の実施
- ④ 季節感があり、かみごたえのある食品を取り入れた「カミカミ献立」や、野菜を味わう献立を取り入れた「野菜の日献立」（月1回）の実施
- ⑤ 日本各地の郷土料理の実施
- ⑥ 東京オリンピック・パラリンピックの開催や東アジア文化都市にちなんだ世界各国の料理の実施

(2) 和食型献立の作成

主食のご飯を中心とし、主菜、副菜、汁物を組み合わせた和食献立を作成する。また、毎月19日には、「食育の日 和食献立」として日本型食生活の見本となるような和食を提供する。

(3) 栄養バランスの整った献立の実施

学校給食摂取基準・学校給食標準食品構成に準じて、栄養バランスの整った食事を提供する。また、家庭の食事において不足しがちな「豆類」「藻類」「果実類」等の食品を積極的に取り入れる。

(4) 地場産物の活用

関係機関と連携しながら、市内で生産される農林水産物を多く使えるよう、献立内容や実施時期を工夫する。

(5) 教科等と関連した献立の工夫

地場産物の活用、和食献立の提供等、栄養バランスの整ったバリエティ豊かな魅力ある献立となるよう工夫し、社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科、体育科、保健体育科等の教科のほか、特別な教科 道徳、総合的な学習の時間、特別活動と連携し、給食を食育指導の「生きた教材」として効果的に活用できる献立の作成。

新型コロナウイルス感染症感染拡大による学校給食への影響

年度	時期	休校等の状況	給食等の状況
令和元年度	3月2日	<p style="text-align: center;">↕</p> <p style="text-align: center;"><u>一斉臨時休業</u></p>	<p style="text-align: center;">↑</p> <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; margin: 5px;"> 3/2～6/23の 約4ヶ月間に亘り 給食休止 </div>
		<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin: 5px;"> 春季・学年末休業期間 3月25日～4月5日 </div>	
令和2年度		<p style="text-align: center;">↕</p> <p style="text-align: center;"><u>一斉臨時休業</u></p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; font-weight: bold;">給食休止</p>
	5月25日	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center; margin: 5px;"> 学校再開 </div>	
	6月1日	<div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px; margin: 5px;"> ・5/25～6/5は 午前中のみの授業 ・6/8～6/18は 分散登校実施 </div>	
	6月19日	<p style="text-align: center;">↕</p> <p style="text-align: center;"><u>一斉登校再開</u></p>	
	6月24日		
	7月1日		
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;"> 給食再開 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;"> 7/1以降 ・お椀一品 ・汁物なし 献立 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;"> 7/20～31の 8日間給食延長 </div>	
	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin: 5px;"> 夏季休業期間 8月6日～8月16日 </div>		
	8月27日		
	10月19日	<p style="text-align: center;">↕</p> <p style="text-align: center;">後期開始</p>	<p style="text-align: center;">↕</p> <p style="text-align: center;"><u>通常献立再開</u></p>

学校における新型コロナウイルス感染症対応 学校給食関係マニュアル

基本的な取組み

- ① 健康管理を含めた衛生管理の徹底
- ② 手洗いの徹底
- ③ 3つの密を避けるための取組み

具体的な取組み

(1) 給食準備での取組み

- ・ 給食当番及び教職員の健康管理を徹底する。
- ・ 飛沫による感染を防ぐため、児童生徒に自宅からマスクを持参させ、必ず着用させる。
- ・ 給食当番はもとより、全ての児童生徒及び教職員が給食前後の手洗いを徹底する。

(2) 配食時での取組み

- ・ 給食当番以外の児童生徒は、配食を行わない。

(3) 喫食時での取組み

- ・ 飛沫感染を防ぐため、向かい合わずに、講義形式のスタイルで全員が前を向いて喫食する。
- ・ 喫食中（マスクをはずしている時）は、会話を控える。

(4) 後片付けでの取組み

- ・ 喫食終了後の食器を片付けるときは、各自で自分の分だけを所定の場所へ返却する。
- ・ 教室内で食器やゴミを片付ける際は、動線が交差しないように返却を一方通行にする等して、混雑を避ける。

休校等に伴う給食用物資対応マニュアル

1. マニュアル作成の趣旨

新型コロナウイルス等の感染症や台風・大雨等による臨時休校に伴い急きょ給食を中止する場合の未利用物資の対応に関するマニュアルを新たに作成することにより、物資の有効活用方法や連絡体制を整備し、食品ロスの防止をさらに推進する。

2. 今回のマニュアル作成による新たな取組み

- ① 新たにフードバンクや放課後児童クラブと連携し、食品ロスを削減する仕組みを整備
- ② 包装状態を改善することで保存性を高め、食品の有効活用期間を延長
- ③ 関連機関との連携や連絡体制を整備し、休校時にさらに迅速に対応する体制を構築

3. 具体的な取組み

① フードバンクや放課後児童クラブ等への譲渡

- ・新たにフードバンクと連携し、納入前の一部の物資については、給食協会が連絡調整し、業者からフードバンク等へ譲渡する。
- ・新たに放課後児童クラブ等と連携し、調理用牛乳は、学校から隣接している放課後児童クラブや福祉施設へ譲渡する。

② 包装状態の改善による食品の有効活用

- ・こんにゃくは、大雨や台風の休校の可能性が高い7月～10月上旬は密封包装とし、後日の給食に使用可能にする。
- ・豆腐は、大雨や台風の予報が出たら、使用日の5日前までに連絡し密封包装とし、後日の給食に使用可能にする。

③ 関係機関との連携や連絡体制を整備

- ・緊急連絡体制の整備や項目別担当分担を作成し、さらに迅速に対応できるようにする。

④ 可能な限り、後日の給食に使用

- ・消費期限が長期間ある調味料、常温品、缶詰、レトルト品については、翌月の給食に使用する。
- ・常温の個包装品（ナッツ、ジャム等）や冷凍の個包装品（ゼリー、果物等）は、使用日を変更して後日の給食に使用する。

⑤ 他の販路へ流通

- ・食肉は、納入前であれば他の販路へ流通する等の有効利用をする。
- ・青果・鶏卵は、納入された場合も業者が回収し、他の販路へ流通等の有効利用をする。
- ・こんにゃくは、密封状態にすることで消費期限を延長し、後日の給食に使用する。それが不可能な場合は、他の販路への流通等の有効利用をする。

給食献立における感染症対策について

【献立における感染症対策】

- 配膳時間の短縮による混雑防止 ⇒ お皿の献立をお椀1品にまとめて提供
- 喫食・返却時の飛沫防止 ⇒ 汁物を煮物や炒め物に変更して提供

<当初予定していた献立>

<お椀1品・汁物なし献立>

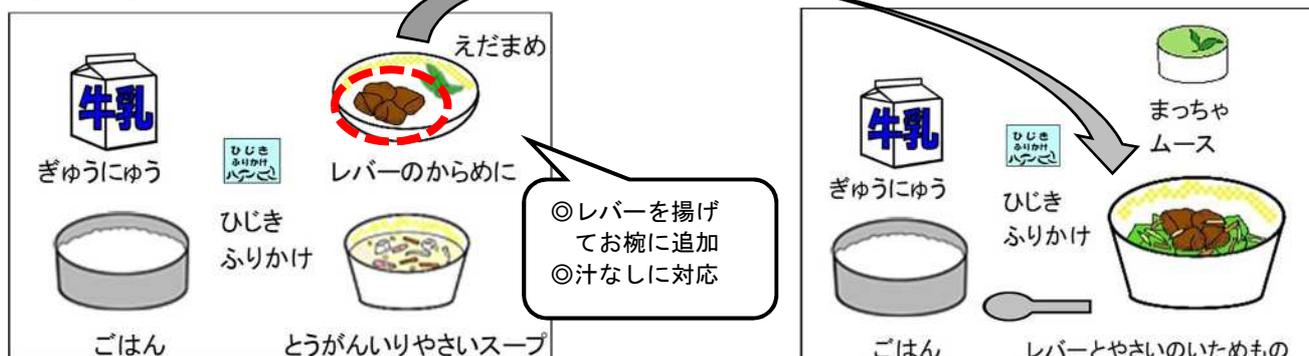
【例1】



【例2】



【例3】



学校給食提供推進事業等の活用による新たな食材の使用について

概要

新型コロナウイルス感染症の感染拡大への防止策として、
○児童生徒は向き合わずに前を向いて食べる
○会話を控えて、静かに食べる
こととしており、これまでのように楽しい雰囲気では給食時間を過ごすことが難しくなっている。



普段の給食にはない新しい食材を使用

子どもたちにとって、
○新しい食材との出会いを通して、給食の楽しい思い出を作る
○地産地消の良さについて考えるなど、食育の推進を図る
ことを目的として、新しい食材を使用した給食を提供するもの。

実施方法

農林水産省の「学校給食提供推進事業」を活用することで、福岡県や宮崎県から食材の提供を受けるもの（給食費による負担はない）。

【学校給食提供推進事業】

新型コロナウイルス感染症の影響を受けた和牛肉等の需要喚起を図るため、農林水産省と文部科学省が連携し、学校給食を通じて和牛肉等の美味しさや魅力を伝えることを支援するもの。

使用食材・献立（予定含む）

使用月	食材	産地	献立
1 1	和牛	福岡県	福岡県産和牛のビーフシチュー
1 2	関門海峡たこ	北九州市	関門海峡たことだいこんのうま煮
	うなぎ（養殖）	宮崎県	うなぎのかば焼き
1	あなご	福岡県	あなごずし
	ぶり	福岡県	ぶりの照り焼き
	和牛	福岡県	福岡県産和牛のしぐれ煮どんぶり
2	和牛	福岡県	福岡県産和牛の和風サイコロステーキ
	めひかり	宮崎県	めひかりの香味揚げ
	うなぎ（養殖）	宮崎県	ひつまぶし
	かんぱち（養殖）	宮崎県	かんぱちのから揚げ
	はかた地どり	福岡県	はかた地どりサンド
	メロン	静岡県	メロン（クラウンメロン）
3	かんぱち（養殖）	宮崎県	かんぱちの塩焼き

※2月の「めひかりの香味揚げ」は小学校のみ、「ひつまぶし」は中学校のみ提供。