現 状

北九州市の学校給食ができるまで

①献立原案作成

・栄養面　・衛生面
・食品構成　・施設面
・嗜好性　・安全面
・経費面　・作業面

●給食実施の約4ヶ月前から栄養士が献立の原案を作成
●過去の献立、新規献立　など

②献立委員会

・医師　・校長
・歯科医師　・養護教諭
・保護者　・栄養教諭
・給食協会　・給食監理士

●様々な立場の委員から、栄養面や食材など、献立案に対する意見を聴き、教育委員会で献立を決定する

③食材調達（副食）

（公財）北九州市学校給食協会

●物資共同購入委員会
登録業者が提出した食材をテストし、合格したものの中から調達

●青果入札
登録業者のうち落札した業者が翌月分の青果（区単位）を納入

④発注・納品

（公財）福岡県学校給食会

牛乳業者（1業者）

パン業者（3業者）

④主食・牛乳納品

中学校

⑦給食

●給食終了後、食器や食缶は小学校に返却（配送）

⑥’中学校へ給食を配送（親子方式）

小学校・特別支援学校

⑦給食

【持参物】
はし
ランチョンマット
マイエプロン

⑥給食調理（自校方式）

●文部科学省の学校給食衛生管理基準を遵守した調理作業

⑤食材の納入・検収

●給食調理従事者が品質、数量、異物の有無などを厳しくチェック

小学校（離島除く）は民間委託・特別支援学校は直営により実施

⑧残食率集計

⑨献立反省

・衛生面　・配膳
・作業面　・学校行事
・嗜好性　・食材品質
・味付け　・残食率

●残食率や献立委員会での意見を元に栄養士で献立反省を実施

⑩次の献立に反映