

## 学校給食における取組について

### 1 学校給食とは

#### （1）学校給食の目的等

学校給食は、学校給食法において、目的・目標が定められており、単なる食事の提供に留まらず、「教育活動の一環」として実施している。

##### 【北九州市における「学校給食献立作成の基本方針】

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、食に関する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。

加えて、児童生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項「学校給食実施基準」が定められており、この基準をもとに、多様な食品を適切に組み合わせながら、献立を作成している。

#### （2）学校給食費及び実施にかかる経費について

##### ア 学校給食の実施にかかる経費

学校給食法第11条にて、人件費・施設費は自治体（設置者）、食材費は保護者負担と定められている。

##### ＜参考＞ 学校給食に係る経費

年度（決算）	R 4	R 5	R 6
食材費（保護者負担）	38.8 億円	39.7 億円	40.4 億円
運営費（市負担）	42.4 億円	43.3 億円	45.9 億円
合 計	81.2 億円	83 億円	86.3 億円

##### イ 一人あたりの給食費（食材費）

給食費は、物価高騰により値上げせざるを得ない状況が続いているが、北九州市においては、子育て世帯の負担軽減を図る観点から、保護者負担額を据え置き、値上げ相当分を支援している。（令和4年度から実施）

令和7年度	小学校		中学校	
	一食単価	月額	一食単価	月額
給食費（食材費）	308 円	5,300 円	389 円	6,700 円
保護者負担額	250 円	4,300 円	314 円	5,400 円
市支援額	58 円	1,000 円	75 円	1,300 円

## 2 学校給食の魅力向上の取組（おいしい給食大作戦）

北九州市では、一人でも多くの子どもが、笑顔で給食を食べることができるよう、「みんなで食べれる給食」の提供と、質が確保された、安全安心でおいしい給食の提供に努めている。

特に、令和6年度からは、「おいしい給食大作戦」と銘打ち、北九州市の有名料理人や栄養士養成大学等の外部の方のアイディアや児童生徒の嗜好やアンケート調査でいただいた保護者の意見を取り入れる等し、これまで以上に魅力あるおいしい給食の提供に取り組んでいるところである。

### （1）バラエティ豊かな魅力ある献立の提供

学校給食は、「教育活動の一環」と位置付けられていることから、子どもたちが給食を通して様々なことが学べるよう、食育の日や和食の日、行事食といった、テーマやねらいを持たせた献立を提供している。

加えて、アンケート調査での意見や日々の残食状況、喫食の様子を参考に献立を改良したり、アレルギーに配慮した食材選びを行っている。

教育委員会や栄養教諭は、限られた予算の中で、子どもたちが給食を楽しみに学校に来れるよう、日々、工夫を凝らした献立の作成に取り組んでいる。

#### ＜テーマ別献立＞

テーマ	内容	提供頻度
レシピコンクール	児童生徒考案の献立	随時 (年6回程度)
食育の日・和食献立の日	自然を敬う日本人の心が育んだ食の知恵、工夫、習慣を伝える	毎月
日本全国味めぐり (郷土料理)	日本の食文化を知り、大切にする心を育む	毎月
ワールドツアーアー2025 (世界の料理)	豊かな国際感覚を育む	毎月
行事食	日本の伝統文化や季節の節目、食の大切さを知らせる	月1回程度
お楽しみ献立	児童生徒のアンケート結果による献立	毎月
野菜の日献立	野菜不足を補い、旬や地場産野菜を味わう	毎月
カミカミ献立	歯と口の健康に良い食事の取り方を身に付ける	毎月
イベント・旬の献立	旬の野菜や果物を使った、季節感のある献立	随時 (月2回程度)
シェフの北キュー三ツ星献立	学校給食応援団監修	月1回程度
栄養士養成大学等監修		
にこにこ給食	アレルゲンとなる特定原材料等28品目不使用。※牛乳の提供なし。	年1回

### ＜実際の提供献立の例＞



## シェフの北キュー三つ星献立 ハンバーグのな花ソース

## 野菜の日献立 ロマネスコのクリーム煮

## レシピコンクール献立 小松菜と鶏肉のあんかけうどん



## 食育の日和食献立 うまかろーまのみそ汁など

## 日本全国味めぐり(郷土料理) きんぎょめし(岐阜県)

## カミカミ献立 カミカミチキンチキンごぼう

## （2）レシピコンクール

平成28年度に中学生を対象としてスタートし、令和元年度からは小学校6年生を対象に加えて実施。優秀作品は、次年度の給食として提供。

★R7年度応募数 小学生の部:2,858人、中学生の部:3,159人

### （3）食に関する指導

献立の内容に応じて、使用する食材や食文化、料理発祥の由来等、給食を通じて様々なことを知ってもらうため、食育資料を作成し、各学校に配布するとともに市のホームページにも掲載。



#### (4) 給食交流

学校給食応援団の皆様に、考案レシピの給食提供日に学校を訪問していただき、こどもに対して、料理に込められた思いや考案・試作時に工夫したこと等を直接お話を聞くとともに、一緒に給食を試食していただく。

#### (5) 情報発信

保護者や市民向けに学校給食の情報や魅力を積極的に発信することで、北九州市の学校給食への理解や周知、安心と信頼につなげるため、教育委員会公式インスタグラムを開設し、日々の給食や調理の様子を写真や動画で配信している。

★登録者数 1. 1万人（令和8年1月時点）

インスタグラム  
QRコード



<実際の投稿写真>



#### (6) スチームコンベクションオーブンの設置

令和6年度～7年度にかけて、全小学校及び特別支援学校に、スチームコンベクションオーブンを設置した。これにより、焼く・蒸すなどの多彩なメニューの提供が可能となった。

### 3 食物アレルギー対応給食

食物アレルギー症状を有する児童生徒は、症状の種類・程度に応じて、以下の3種類の方法で対応している。

方 法	内 容
単品の一部取除き	米飯、麦飯、パン、牛乳、副食（マーガリン、チーズ等を含む）のそれぞれについて、該当する給食を予め提供しない方法。 ※児童生徒は、必要に応じて、給食と合せて食べる代替食を持参することができる。
副食の一部取除き	副食を通常どおり提供し、児童生徒本人が該当食材を取除く方法（八宝菜でえびを児童生徒本人が取除くなど）。 ※食物アレルギー症状が比較的軽い児童生徒を対象とする。
除去食	アレルギー食材（卵・乳製品・種実類）を調理の最終段階で除去し、給食を提供する方法（かきたま汁で卵を入れる前に汁を取り分けるなど）。

## 4 にこにこ給食（令和6年度から実施）

### （1）目的

アレルギーが理由で給食を食べられず、弁当を持参している子どもが一定数おり、一人でも多くの子どもがみんなで楽しく、笑顔でおいしい給食を食べることができるよう、（公財）日本アレルギー協会が指定するアレルギー週間（2月17日～23日）に合わせて、アレルゲンである特定原材料等28品目を使用しない給食を提供する。

### （2）概要

- 小・中学校で、卵や乳、小麦等の食物アレルギーのアレルゲンとなる特定原材料8品目と、それに準ずる20品目の食品を使用しない副食を提供する。
- 特定原材料である飲用牛乳は提供しない。

### （3）実施状況（令和6年度）

- A地区：令和7年2月18日（火）  
B地区：令和7年2月17日（月）  
※特別支援学校は対象外。

#### ○献立の内容

ご飯、新魚と豆のあま辛和え、  
白玉すまし汁、焼きのり、  
みかんジュース



### （4）北九州市の公立学校における食物アレルギーで対応を要する児童生徒

- |         |                       |
|---------|-----------------------|
| ・小学校    | 1, 779人               |
| ・中学校    | 932人                  |
| ・特別支援学校 | 47人                   |
|         | 合計：2, 758人（R6年度2学期時点） |

➡内、約95%の児童生徒が、給食（全部又は一部）食べることができた。