

令和7年度 草津市学校給食の運営方針

1 学校給食の目標 <学校給食法第2条から>

- ・適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ・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うこと。
- ・学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ・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うこと。
- ・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うこと。
- ・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ること。
- ・食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

2 学校給食センターの概要(建物)

名称	草津市学校給食センター	草津市第二学校給食センター
調理分担	小学校分	中学校分
所在地	草津市北山田町350番地	草津市集町60番地
連絡先(電話)	077(563)4380	077(568)5115
(Fax)	077(567)1056	077(568)5116
(メール)	school-lunch@city.kusatsu.lg.jp	
HP	http://www.city.kusatsu.shiga.jp/	
開設年月日	平成25年4月1日	令和3年10月15日
敷地面積	5,188㎡	5,788.72㎡
延床面積	4,052㎡	3,145.91㎡
建物	鉄骨造2階建	鉄骨造2階建

3 学校給食実施計画

(1) 給食実施

区分	給食形態	学校数	対象人数
小学校	完全給食	14校	約9,000人
中学校	完全給食	6校	約4,000人

(2) 従事者数

	草津市				滋賀県	業者委託		
	所長	事務職員	会計年度 任用職員 (栄養士)	会計年度 任用職員 (事務)	栄養教諭	調理・洗浄 ・配送回収	配膳補助	機械設備 (ボイラー管 理)
小学校分 (給セ)	1	1	1	1	3	約80	27	1
中学校分 (第二)	1	1	1	-	2	約60	17	1(兼務)

(3) 実施内容

- 給食形態「主食・副食・ミルク」の完全給食を基本
米飯給食:週5回 パン給食:月1回程度

給食費（予定）

項 目	小学校	中学校
1か月の給食費	4,500	5,300
年間給食費(11か月)	49,500	58,300
提供回数	185回	178回
1食単価平均	267円	327円
目 安		
主食・副食	193円	253円
牛乳等	74円	74円



食器

材質 PEN樹脂(ポリエチレンナフタレート)【平成13年9月から】
(環境ホルモン等、安全性が疑われている材質を使用していない食器です。)

柄 草津市花「あおばな」を使用

児童生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

<文部科学省実施基準に準拠 令和3年2月一部改正>

区 分	基 準 値			
	児童 (6歳～7歳)	児童 (8歳～9歳)	児童 (10歳～11歳)	生徒 (12歳～14歳)
エネルギー(Kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取I値 [*] -全体の13%～20%			
脂 質(%)	学校給食による摂取I値 [*] -全体の20%～30%			
ナトリウム (食塩相当量)(g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(注)1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童(6歳～11歳)2mg、生徒(12歳～14歳)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。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

(4) 献立

◆ 重点項目

- 「和食の推進、啓発」
- 「減塩献立」
- 「手作り献立」
- 「同一アレルギー1日1品目まで」

◆ 基本的な考え方

- ごはんを主食とした「和食」「一汁二菜」を中心に、いろいろな食品や料理を取り入れます。
- 安全な食品を使い、素材の味を大切にします。また加工品を控え手作りに努めます。
- 減塩を考慮した献立を取り入れます。
- 季節感を大切にします。

- (オ) 地場産物を活用します。
- (カ) 滋賀県の郷土料理、行事食を取り入れます。
- (キ) 食物アレルギー対応として、特定原材料(28品目)の卵・そば・落花生・くるみ・キウイは使用しません。また、乳・小麦の使用は1日1品目までとします。

参考:ごはんはパンに比べ、脂質が少なく、アレルギーへの影響も少なく、満腹感が持続します。また、ごはんは、日本の伝統的な食生活の根幹であり地産地消の推進ができるなどの理由から、草津市では、平成25年度から草津市産100%のお米を使用し、週5回ごはんの提供を主としています。(令和7年度は月に1回パン、年2回(6月・11月)麺を実施予定です。)

これまで、「ごはん」に合う主菜、副菜の献立づくりを行ってきましたが、「和食」が食材の持ち味を生かした栄養バランスに優れたものとして認められ、ユネスコ無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、今後もごはんを中心とした献立を推進していきます。

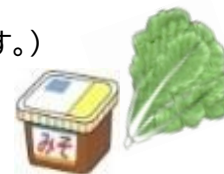
◆ 地産地消の推進

- ・草津市産米100%の米飯給食を実施しています。
- ・野菜等は、可能な範囲で草津市産、滋賀県産を使用することに努めております。

6月は「食育月間」(食育基本法がH17年6月に成立したことにちなみ)として全国的にも取組みがされています。草津市でも食育・地場産物活用強化月間として、特に19日(食育の日)を含む1週間は地場産物推進ウィークとし、地場産物を多く活用するよう努めます。

給食で使用している主な地場産物には次のものがあります。(天候により変動します。)

- ・草津市産 米、ほうれん草、青ねぎ、水菜、愛彩菜(わさび菜)、たまねぎ、にんじん、はくさい菜、白菜、みづ菜、烏丸れんこん、日野菜、草津メロン、みそ、青花粉、小松菜ペースト 等
- ・滋賀県産 みつば、ほうれん草、生しいたけ、もやし、きゅうり、春菊、白菜、牛乳、小麦粉、米粉、打ち豆、湯葉、豆腐、発芽玄米、うどん、みそ、大豆、湖魚(すじえび、わかさぎ、小あゆ、びわます、いさざ) 等



◆ 取組内容

▶毎月1回

- ・減塩献立(減塩の大切さや工夫について考えることを意識した献立)
- ・地場産物献立(滋賀県や草津市でとれた地場産物や郷土料理を活用した献立)
- ・青花献立(草津市の花「青花」の葉や茎からできた青花粉を活用した献立)
- ・かみかみ献立(「8(歯)」のつく日にかみごたえのある食品やカルシウムを多く含む食材等を多く取り入れた献立)
- ・食物せんい献立(食物せんいを多く含んだ献立)
- ・食育の日献立(毎月19日前後に、「滋賀県の郷土料理」や「草津市や滋賀県の地場産物」を取り入れた献立)

▶年3回

- ・防災献立(おにぎりや長期保存が可能な乾物を活用した献立)

▶行事ごとに各1回

- ・行事食献立(お正月、ひなまつり、こどもの日、七夕、お月見等)

七夕献立例



食育の日・
地場産物郷土料理献立例
(こあゆのアーモンドがらめ・小松菜のあえもの・うち豆入りみそ汁)



※小中学校は基本同じ献立になるようにしていますが、栄養価や提供日数の関係により献立の内容が一部、異なる場合があります。

4 栄養教諭による食に関する指導

(1) 学級活動で学級担任と連携指導

◆小学校

全学年を対象に希望された学校・学年に出向き食育指導を行います。

(事例)

学年	内 容
1年生	給食の秘密を知ろう
2年生	骨をじょうぶにする食べ物を知ろう
3年生	食べ物の3つのはたらきを知ろう
4年生	成長期に必要な栄養素を知ろう
5年生	和食の良さを知ろう
6年生	健康に良い食生活を送ろう

◆中学校

各学校との調整により様々な時間で食育指導を行います。

(事例)

学年	内 容	指導時間
1年生	どうして食べるのだろう？	家庭科
2年生	どうして、朝ごはんを食べるのだろう？	家庭科
	「栄養士」の仕事の説明	職業体験
3年生	どうして、バランス良く食べると身体に良いのだろう？	学級活動

(2) その他

- ・ 児童・生徒向け…給食の時間や学級活動および教科(家庭科等)等で、学級担任と連携した指導
- ・ 保護者向け… 試食会・学校保健委員会・家庭教育学級等

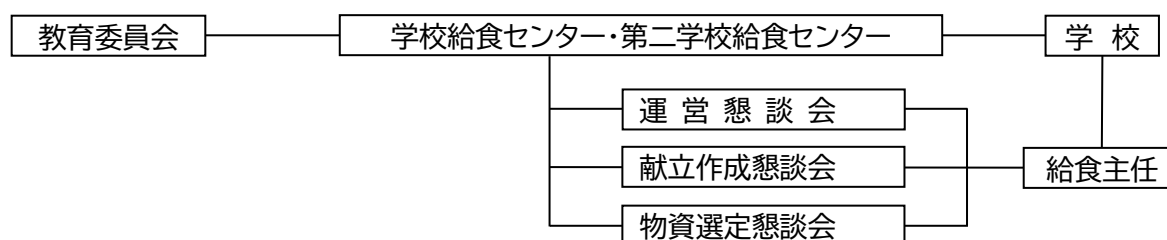
(3) 資料および情報提供

- ・ 家庭…予定献立表、給食だより
- ・ 学校…予定献立表、給食だより、学校給食予定献立もりつけ例
放送用指導資料[毎日の給食について]、食育の日の指導資料
ICTを活用した資料、残食量の通知
※小学校へは食育の日に動画資料を配信
- ・ 地域…草津市HPにて情報発信
予定献立表、献立表(詳細)、給食だより、給食レシピ
学校給食センター施設の概要

5 食物アレルギー等について

- ・ 食物アレルギーや疾患等がある場合、申請に応じて、毎月、学校給食用物資配合表および学校給食献立(詳細)(使用食品が全てわかる資料)を配付します。
- ・ 献立作成時において、食物アレルギー原因の特定原材料の品目(乳、小麦)を含む献立を1日1品目までにする。また、特定原材料(28品目)の卵・そば・落花生・くるみ・キウイは使用しません。
- ・ 物資選定時において、食物アレルギー原因食物の少ない物資を優先します。
- ・ 食材入札時には、一部のアレルギー不使用を条件とする場合があります。

6 運営機構



- ① 運営懇談会（要綱にもとづく 委員30人以内）
学校給食に関する重要事項並びに学校給食センターの運営について懇談する。
- ② 献立作成懇談会（要綱に基づく 委員10人以内）
献立原案に基づいて、献立を決定する。
- ③ 物資選定懇談会（要綱に基づく 委員10人以内）
給食材料別に入札を行い、入札開票録に基づいて
サンプルと照らし合わせながら、価格、品質、成分等を審査し物資を選定する。
- ④ 給食主任(各学校1人)
学校給食センターと学校との連携を図り、学校給食の運営に寄与する。
(主に給食指導、食育、衛生管理、人数報告、教員等の徴収等)

7 献立から給食までの主な流れ

名 称	内 容	担 当
献立原案の作成 (およそ4か月前)	献立のねらいや栄養価、食品構成、衛生管理、季節、作業量、価格等を考え栄養教諭が原案を作成	栄養教諭



名 称	内 容	構 成 員
献立作成懇談会 (およそ3か月前)	献立原案に基づいて広く学校給食関係者で協議し、献立を決定	保護者・給食主任等



名 称	内 容	構 成 員
物資選定懇談会 (およそ2カ月前) (再入札1か月前)	毎月、材料別に入札を行い、入札開票録に基づいてサンプルと照らし合わせながら、価格、品質、成分配合等を審査し物資を選定	保護者・給食主任等



物 資 の 発 注 (およそ半月前)	入札結果を踏まえ、栄養価や価格との調整を行った後の発注となります登録業者 29 (市内 3 県内 21 県外 5)
調理行程打ち合わせ (およそ半月前)	調理業者と作業工程の打ち合わせ



物 資 の 納 入 (各センターへ前日もしくは当日)	材料別に数量、品質等を検収し、納入する (8:00～8:30および10:00～11:00)学校給食センター (8:00～9:00および11:30～13:00)第二学校給食センター
-------------------------------	---



調理作業 午前 (各センター)	下処理(6:30頃)⇒ 調理、食缶盛り付け ⇒ 検食[1回目]給食センター・ 第二給食センター(10:00)⇒ 各クラスコンテナに収納 ⇒ 小学校への配送(10:10～11:40) 中学校への配送(食器9:00～ 食缶10:20～) ⇒ 検食[2回目]給食センター(11:30)/第二給食センター(11:00～ 11:30)⇒検食[各小中学校]児童生徒が食する30分前まで
-----------------------	---



洗浄、消毒作業 午後 (各センター)	食缶、食器の回収(小13:20/中13:40) ⇒ 洗浄(小13:40/中14:00) ⇒消毒保管(小15:30/中16:00)
--------------------------	--

8 その他

(1) 学校給食費の徴収

- ・ 口座振替を基本とし、滞納分については、市長名で督促状や催告書を発送し、未納保護者に面談や電話で納付を促します。
- ・ 支払能力のある未納者には、厳しく回収を実施し、生活困窮の未納者には、就学援助制度等の周知を図ります。

いずれの取り組みも家庭や児童生徒の状況を見ながら他機関との連携も図りながら推進していきます。

(2) 循環型社会への取組

- ・ 給食残渣を堆肥化し、その堆肥を学校等で活用いただき野菜や花等を育てる取組を進めています。

