

豊橋の学校給食

はじめに

子どもたちが正しい食習慣を身に付けるため、地産地消を通じた給食の質の向上を図り、安全・安心な給食を提供します。また、栄養のバランスを考えて作られた学校給食を生きた教材として食育を推進します。



学校給食のあゆみ

豊橋市の学校給食は、昭和21年に新川小学校で行った「みそ汁給食」から始まりました。

<年表(抜粋)>

明治22年	山形県鶴岡市私立忠愛小で「おにぎり給食」開始 (日本の学校給食の始まり)
昭和21年	新川小で「みそ汁給食」開始(野菜は児童持参)
昭和44年	全中学校で完全給食開始
平成18年	全小中学校が共同調理場方式へ移行 全調理場で卵除去食提供開始

現在では4つの共同調理場で、一日に市内75校、約3万4,000食分を調理しています。

東部調理場 (西口町) 計21校

豊小、松山小、新川小、幸小、岩西小、飯村小、つつじが丘小、旭小、天伯小、向山小、谷川小、小沢小、細谷小、二川小、二川南小、豊岡中、東部中、東陽中、高師台中、二川中、五並中

西部調理場 (神野新田町) 計16校

松葉小、花田小、羽根井小、下地小、津田小、牟呂小、吉田方小、汐田小、芦原小、磯辺小、前芝小、羽田中、牟呂中、吉田方中、南陽中、前芝中

南部調理場 (橋良町) 調理業務委託:(株)ミツオ 計19校

高師小、福岡小、中野小、大崎小、野依小、植田小、栄小、大清水小、富士見小、豊南小、高根小、老津小、杉山小、南部中、本郷中、南陵中、高豊中、章南中、くすのき特別支援学校

北部調理場 (石巻本町) PFI事業:豊北学校給食(株) 計19校

岩田小、東田小、八町小、大村小、牛川小、鷹丘小、下条小、多米小、西郷小、玉川小、嵩山小、石巻小、賀茂小、中部中、豊城中、青陵中、東陵中、北部中、石巻中

給食内容と給食費

主食、牛乳、おかずが揃った完全給食で、給食費は1食あたり小学校240円、中学校280円です。その他、光熱水費等として200円程度を市が負担しています。カレーライスや麻婆豆腐などの人気メニューのほか、日本の行事食や郷土料理、国際料理を提供します。



食材や献立へのこだわり

献立作成から学校へ給食が配送されるまで、様々な立場の関係者が責任を持って業務に当たっています。

1 献立の作成(栄養教諭)

栄養価や年中行事等を考え、献立案を作成します。1日に必要な栄養量の1/3(家庭で特に摂取しにくいカルシウムは1/2)を摂取できるように工夫しています。

2 献立の決定(献立作成委員会)

栄養教諭が作成した献立案について、学校長・給食主任・PTAの代表から意見と承認をもらい、決定します。

3 物資の選定(物資選定委員会)

学校長・給食主任・PTA・栄養教諭・調理員・保健給食課の代表で、豊橋市の規格にあったものの中から、品質、味、調理のしやすさ、アレルギー等の判断基準で実際にサンプルを見ながら食材を選びます。

4 調理と配送(共同調理場、配送業者、主食業者、牛乳業者)

おかずは調理場で作り、配送業者が学校へ運びます。主食・牛乳は、各加工業者が学校へ直接納品をします。また、申請者には卵アレルギー対応食(卵除去食)の提供をします。各施設では、異物等が混入しないよう、徹底した衛生管理を行っています。

安全・安心な食材を使用するために、豊橋市独自の規格を設けています。

<豊橋市独自の規格>

- ① 合成着色料を使用していないもの(原則、天然着色料も使用を控えたもの)
- ② 甘味料、アミノ酸等の使用を控えたもの
- ③ 化学調味料の使用を控えたもの
- ④ 包装資材は、食品衛生法の「器具又は容器包装の規格・基準」に適合したもの
その他、食品添加物の使用を極力控えたものを使用するために、各食品によって規格基準を設けています。
- ⑤ 練製品は、保存料及び調味料としてアミノ酸等を使用していないもの
- ⑥ ハム類は、無添加又は保存料・着色料・乳化安定剤等を使用していないもの
- ⑦ フライ類は、衣が40%以下で着色料を使用していないもの
- ⑧ 肉類(ハム・ソーセージ等の加工品を除く)・青果物は、国内産のもの

学校給食を活用した食育

学校では、給食を「生きた教材」として活用しています。子どもたちの食に関する理解を育み、望ましい食習慣の形成を図るため、市内に13名いる栄養教諭が中心となり、各教科等の農林水産業や環境、健康等と関連付けて食に関する指導を実施しています。

6つの食育の視点～子ども達に身に付けてほしい資質と能力～

- ①食事の重要性
- ②心身の健康
- ③食品を選択する能力
- ④感謝の心
- ⑤社会性
- ⑥食文化



<学校における取組>

- ・教科等における食に関する指導
- ・給食の時間における食に関する指導
- ・個別的な相談指導

←栄養教諭による食に関する指導の様子

調理場からは、毎月「調理場だより」を発行し、学校給食や調理場、地産地消に関すること等について情報を発信しています。

食育推進はSDGs(持続可能な開発目標)の実現に向けた重要な取り組みです。

SDGsとは 2015年9月に国連のサミットで採択された、2016年から2030年の

15年間で達成するために掲げられた国際目標です。

経済・社会・環境などの様々な課題を解決し、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指すため、17の大きな目標と具体的な169のターゲットで構成されています。

<食育推進に関連するSDGs>



<食育によるSDGs達成への具体例>

- ・産地や生産者を意識して食品を選ぶ ⇒ 2 飢餓をゼロに など
- ・栄養バランスのよい食事を摂る ⇒ 3 すべての人に健康と福祉を など
- ・食品ロスを意識する ⇒ 12 つくる責任 つかう責任 など

身近な色々なことがSDGsに繋がっています。自分のできること・やれることが、小さなことと思わずにどんどん取り入れることが大切です。

<保護者様へお願い>

学校給食懇談会に参加された方は、アンケート(保護者向け)のご協力をお願いします。今後の学校給食の運営等に活用させていただきます。

回答は、豊橋市電子申請・届出システムから
※利用者登録せずに回答できます。



地産地消への取り組み

給食には地場農産物を積極的に取り入れています。青果物については、**年4回、JA豊橋、産業部、給食協会、保健給食課**で作柄等を情報交換して献立に反映させています。



ごはん(千賀製菓株)

白飯・麦ごはん・五穀ごはん・赤飯・鶏五目ごはんがあります。お米は豊橋産の「あいちのかおり」を100%使用しています。(収量不足時は、豊橋産の「こしひかり」「あきたこまち」を使用します。)

パン(曾田原製パン長栄軒)

ロールパン・クロワッサン・りんごパン・米粉パン・ナン等9種類があります。小麦粉は一部愛知県産の「きぬあかり」(愛知のツイストパン100%、その他のパン20%)、米粉パンの米粉は愛知県産米を100%使用しています。

めん(株志賀製麺所)

ソフトめん・白玉うどん・中華めんがあります。小麦粉は一部愛知県産の「きぬあかり」を使用しています(ソフトめん20%、白玉うどん100%、中華めん100%)。 ※ソフトめんは、うどんより細くスパゲッティに似た、学校給食独自のめんです。



飲用牛乳(中央製乳株)

豊橋・田原産の生乳を100%使用しています。搾ったままの生乳を殺菌のみ行った成分無調整牛乳です。

青果物

豊橋産は、葉ねぎ(通年)、青じそ(通年)、ミニトマト(夏季除く)、トマト(4~7月)、かぼちゃ(6月)、なす(6、7月)、とうがん(7、9、10月)、次郎柿(11月)などを使用しています。愛知県産(豊橋産を含む)は、キャベツ、白菜、ブロッコリー、大根、ピーマン、ほうれん草、小松菜、きゅうりなどがあります。

その他

卵、うずら卵、調理用牛乳、一部加工品(キャベツミンチカツ・ささみ青じそフライ等)の原材料は豊橋産を使用しています。

事業の紹介

地産地消や食育活動を推進するために豊橋市が実施している事業を紹介しします。

地産地消

とよはし産学校給食の日

5月(ミニトマト) 6月(トマト) 7月(とうがん) 11月(柿) 12月(米) 1月(キャベツ) それぞれの農産物の旬の時期に合わせ、豊橋産農産物を使用した特徴ある学校給食の日として「とよはし産学校給食の日」を実施しています。また、給食の提供月には小学生を対象に生産者による講話を行っています。



地産地消

学校給食アイデア料理コンテスト

小中学生と保護者が食や地元農業への関心を高めることを目的として、豊橋の特産農畜産物を使用した調理コンテスト(書類審査・調理実技)を行っています。毎年、アイデア溢れるたくさんの作品応募があり、審査で選ばれた受賞献立は、実際に学校給食の献立として提供しています。(主催:豊橋市学校給食協会)



とうがんの八宝菜(一例)

食育

親子フード・カルチャー・インサマー

授業で調理場の施設見学を取り入れている学校もありますが、夏休みには親子で普段入ることのできない調理場に入ることができるイベントを開催しています。調理場内で、調理員による調理器具の説明や動いている機器の見学、実際に大釜でかき混ぜるなど給食の調理体験ができます。



食育

Youtube とよはし学校給食チャンネル

学校や家庭における食育推進支援を目的とし、豊橋市の学校給食に関連する情報等を発信します。 とよはし学校給食チャンネル



献立表のみかた

献立表は毎月学校から配付されます。給食に関連する食の情報が満載で、食育教材ともいえるものです。

令和3年1月分学校給食献立表

豊橋市北部学校給食共同調理場

おもて

献立表	食品の種類と体内でのばらつき	アレルギー	メモらん
1群	卵、小麦、大豆、そば	卵アレルギー、小麦アレルギー、大豆アレルギー、そばアレルギー	
2群	豚肉、鶏肉、牛肉	豚肉アレルギー、鶏肉アレルギー、牛肉アレルギー	
3群	魚介類	魚アレルギー	
4群	牛乳、乳製品	牛乳アレルギー、乳製品アレルギー	
5群	そば	そばアレルギー	
6群	小麦	小麦アレルギー	
7群	卵	卵アレルギー	
8群	豚肉	豚肉アレルギー	
9群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
10群	牛肉	牛肉アレルギー	
11群	魚介類	魚アレルギー	
12群	牛乳	牛乳アレルギー	
13群	乳製品	乳製品アレルギー	
14群	そば	そばアレルギー	
15群	小麦	小麦アレルギー	
16群	卵	卵アレルギー	
17群	豚肉	豚肉アレルギー	
18群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
19群	牛肉	牛肉アレルギー	
20群	魚介類	魚アレルギー	
21群	牛乳	牛乳アレルギー	
22群	乳製品	乳製品アレルギー	
23群	そば	そばアレルギー	
24群	小麦	小麦アレルギー	
25群	卵	卵アレルギー	
26群	豚肉	豚肉アレルギー	
27群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
28群	牛肉	牛肉アレルギー	
29群	魚介類	魚アレルギー	
30群	牛乳	牛乳アレルギー	
31群	乳製品	乳製品アレルギー	
32群	そば	そばアレルギー	
33群	小麦	小麦アレルギー	
34群	卵	卵アレルギー	
35群	豚肉	豚肉アレルギー	
36群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
37群	牛肉	牛肉アレルギー	
38群	魚介類	魚アレルギー	
39群	牛乳	牛乳アレルギー	
40群	乳製品	乳製品アレルギー	
41群	そば	そばアレルギー	
42群	小麦	小麦アレルギー	
43群	卵	卵アレルギー	
44群	豚肉	豚肉アレルギー	
45群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
46群	牛肉	牛肉アレルギー	
47群	魚介類	魚アレルギー	
48群	牛乳	牛乳アレルギー	
49群	乳製品	乳製品アレルギー	
50群	そば	そばアレルギー	
51群	小麦	小麦アレルギー	
52群	卵	卵アレルギー	
53群	豚肉	豚肉アレルギー	
54群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
55群	牛肉	牛肉アレルギー	
56群	魚介類	魚アレルギー	
57群	牛乳	牛乳アレルギー	
58群	乳製品	乳製品アレルギー	
59群	そば	そばアレルギー	
60群	小麦	小麦アレルギー	
61群	卵	卵アレルギー	
62群	豚肉	豚肉アレルギー	
63群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
64群	牛肉	牛肉アレルギー	
65群	魚介類	魚アレルギー	
66群	牛乳	牛乳アレルギー	
67群	乳製品	乳製品アレルギー	
68群	そば	そばアレルギー	
69群	小麦	小麦アレルギー	
70群	卵	卵アレルギー	
71群	豚肉	豚肉アレルギー	
72群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
73群	牛肉	牛肉アレルギー	
74群	魚介類	魚アレルギー	
75群	牛乳	牛乳アレルギー	
76群	乳製品	乳製品アレルギー	
77群	そば	そばアレルギー	
78群	小麦	小麦アレルギー	
79群	卵	卵アレルギー	
80群	豚肉	豚肉アレルギー	
81群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
82群	牛肉	牛肉アレルギー	
83群	魚介類	魚アレルギー	
84群	牛乳	牛乳アレルギー	
85群	乳製品	乳製品アレルギー	
86群	そば	そばアレルギー	
87群	小麦	小麦アレルギー	
88群	卵	卵アレルギー	
89群	豚肉	豚肉アレルギー	
90群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
91群	牛肉	牛肉アレルギー	
92群	魚介類	魚アレルギー	
93群	牛乳	牛乳アレルギー	
94群	乳製品	乳製品アレルギー	
95群	そば	そばアレルギー	
96群	小麦	小麦アレルギー	
97群	卵	卵アレルギー	
98群	豚肉	豚肉アレルギー	
99群	鶏肉	鶏肉アレルギー	
100群	牛肉	牛肉アレルギー	

お知らせ

★副立紹介★
「ジンジャースープ」

1人分材料

作り方

① 材料をすべて準備する。
② 鍋に水を入れ、火をかける。
③ 材料を加え、煮込む。
④ 仕上げに調味料を加える。

③

- ① 食品は食品群ごとに掲載しており、**太文字**は愛知県産であることを示しています。(注)含有量が少ない等の理由で記載しない食品もありますので、アレルギー情報を確認したい場合は裏面のアレルギー表示をご覧ください。
- ② 「メモらん」には、行事や産地の情報等を掲載します。
- ③ 下のスペースには「献立紹介」や月ごとのお知らせを掲載します。

裏面にはアレルギーを含む食品(表示義務品目7品目*1及び表示推奨品目21品目*2)の表示等を記載しています。

- *1 7品目のうち、えび、かに、そば、落花生(ピーナッツ)は使用しません。
- *2 21品目のうち、いくら、キウイフルーツ、バナナ、くるみ、カシューナッツ、あわび、まつたけは使用しません。

保健給食課のホームページに、直近数月分を、また翌月分は毎月中旬頃に掲載していますので、ご利用ください。

保健給食課 HP (献立表・アレルギー表示) →

