

弘前市学校給食審議会  
令和4年度第1回会議資料

(2) 学校給食における弘前市の取り組みについて

令和4年8月31日  
弘前市教育委員会学務健康課

～ 目次 ～

1. 年間給食提供数について	1
2. 年間収支等（食材費関係）について	2
3. 弘前第一養護学校及び西目屋小学校への給食提供について	2
4. アレルギー対応食提供事業	
① 提供者数及び対応アレルギー	3
② アレルギー対応食提供数	3
③ 対応アレルギー	4
5. 多子家族学校給食費助成事業	4
6. 食に関する指導	4
7. ふるさと産品給食の日	7
8. 食育に関するイベント	8
9. 地産地消の取組について	9

1. 年間給食提供数について

	配送学校等	令和2年度提供食数	令和3年度提供食数
東部学校給食センター (小学校12校)	城東小、福村小、豊田小、堀越小、文京小、松原小、千年小、大和沢小、東小、時敏小、大成小、第三大成小	675, 710食 東部計 675, 710食	702, 134食 東部計 702, 134食
西部学校給食センター (小学校19校 中学校15校 第一養護学校)	裾野小、自得小、高杉小、和徳小、船沢小、三省小、致遠小、小沢小、青柳小、東目屋小、城西小、北小、西小、朝陽小、桔梗野小、石川小、新和小、岩木小、相馬小 裾野中、新和中、船沢中、北辰中、東目屋中、第一中、東中、第二中、第三中、南中、第四中、第五中、石川中、津軽中、相馬中、第一養護学校	小学校 665, 535食 中学校 676, 232食 西部計 1, 341, 767食	小学校 686, 145食 中学校・第一養護学校 727, 377食 西部計 1, 413, 522食
センター計		2, 017, 477食	2, 115, 656食
自校式 (小学校1校 中学校1校)	常盤野小中学校	小学校 2, 234食 中学校 4, 939食 自校式計 7, 173食	小学校 2, 568食 中学校 4, 760食 自校式計 7, 328食
弘前市計		2, 024, 650食	2, 122, 984食

※食数には、学校職員の分も含まれています

## 2. 年間収支等（食材費関係）について

### ■令和3年度収支状況について（令和4年7月現在）

学校給食に要する経費については、給食を調理・運搬するための経費（給食センターの施設管理費、人件費等）は市が負担し、給食にかかる食材費は「学校給食費」として保護者に負担いただいております。

区分	収入額 (学校給食費)	支出額 (食材費)	差額 (市費負担)
東部学校給食センター	182,340,673	183,442,738	-1,102,065
西部学校給食センター	395,704,473	397,113,478	-1,409,005
常盤野小中学校	2,085,051	2,123,256	-38,205
アレルギー対応食		913,381	-913,381
計	580,130,197	583,592,853	-3,462,656

※令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、急な学級閉鎖・学年閉鎖等によるキャンセル分について、保護者へ請求せず、約253万円を市で負担しました。

※アレルギー対応食に要する食材費は全て市で負担しています。

## 3. 弘前第一養護学校及び西目屋小学校への給食提供について

昨年度、西目屋村から同給食センター設備の老朽化により、給食提供が困難となるため、当市に対して令和4年4月1日からの調理業務の委託の依頼がありました。

また、青森県立弘前第一養護学校高等部では、これまで西目屋村に業務委託し、学校給食の提供を受けておりましたが、業務委託契約が令和3年9月30日までのため、同年10月1日からの調理業務の委託の依頼がありました。

いずれも西部学校給食センターでの調理となりますが、食数が増加してもセンターの最大調理能力以内で収まり問題がないことや、西目屋村は津軽広域連合や弘前圏域定住自立圏構想など古くから結びつきが深く、中学校教育事務委託など様々な分野で連携していること、弘前第一養護学校は生徒の多くが弘前市出身であることなどの状況を総合的に判断し、業務委託契約を締結し、学校給食を提供することといたしました。

契約先	委託開始日	令和4年度 児童生徒数	令和4年度 提供予定食数	令和4年度委託料
弘前第一養護学校	令和3年10月1日	46	12,500	4,389,000
西目屋村	令和4年4月1日	74	16,900	4,869,000

※委託料は概算で請求しているため、翌々年度に精算します。

#### 4. アレルギー対応食提供事業

食物アレルギーのある児童生徒が、他の児童生徒とできるだけ同じものを食べて、楽しく給食時間を過ごせるようにするため、対応食を提供します。

##### ①提供者数及び対応アレルギー

年 月	対象者数	対応アレルギー数	対応（追加）アレルギー／その他	
平成25年	4月	29	5	卵、乳・乳製品、そば、ピーナッツ、小麦
	9月	55	9	魚卵、甲殻類（えび・かに）、長いも・山いも、桃を追加
平成26年	1月	66	15	いか、たこ、いんげん、おくら、くるみ、キウイを追加
	4月	66	21	魚、さといも、パイナップル、アーモンド、生トマト、マンゴーを追加
	9月	85	21	
平成27年	1月	91	21	生トマト→トマトへ変更
	4月	79	22	ごまを追加
	8月	92	22	岩木小学校のセンター給食移行に伴う対象者増
	9月	109	22	
平成28年	1月	110	22	
	4月	103	22	
	9月	115	22	
平成29年	1月	120	22	
	4月	112	22	
	9月	130	22	
平成30年	1月	130	22	
	4月	115	22	
	9月	138	22	
平成31年	1月	139	22	
	4月	118	22	
令和元年	7月	140	22	これまで新入学児童の対応食は9月開始としていたが、平成31年4月入学児童から7月開始に前倒し。それに伴い、以降分の時期を早めたため、この年は4回申請を受付けしている。
	12月	145	22	
令和2年	4月	131	22	
	7月	161	22	
	12月	165	22	
令和3年	4月	143	22	
	7月	179	22	
	12月	188	22	
令和4年	4月	168	22	
	7月	200	22	

##### ②アレルギー対応食提供数

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
平成25年度	143	207	192	82	7	199	214	200	191	159	161	151	1,906
平成26年度	132	284	261	168	48	291	236	258	343	318	382	210	2,931
平成27年度	258	283	363	218	108	350	369	409	320	264	461	329	3,732
平成28年度	253	297	404	241	118	412	359	493	320	250	365	264	3,776
平成29年度	187	221	279	226	69	357	342	426	322	237	392	253	3,311
平成30年度	216	196	178	179	112	278	529	492	429	340	447	316	3,712
令和元年度	323	382	462	468	126	505	533	644	427	474	563	20	4,927
令和2年度	380	321	627	616	147	484	334	624	538	417	578	407	5,473
令和3年度	407	419	468	570	197	677	681	693	671	535	698	594	6,610

### ③対応アレルギー（22種類）

卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、甲殻類（えび・かに）、魚卵（たらこ）、長いも・やまいも、さといも、もも、いか、たこ、いんげん、おくら、くるみ、魚（全般・青魚・練物製品・加工品）、キウイフルーツ、マンゴー、パイナップル、トマト、アーモンド、ごま

## 5. 多子家族学校給食費助成事業

多子家族の経済的負担を軽減するため、小・中学生が3人以上いる世帯へ、3人目以降の学校給食費を半額助成します（平成29年度より実施）

○条件（以下の項目全てを満たしていること）

- ・保護者等が弘前市に住所を有すること。
- ・弘前市子ども医療費受給資格証又は弘前市ひとり親家庭等医療費受給資格証を有していること。
- ・全てのきょうだいの学校給食費に滞納が無いこと。
- ・他の制度ですでに学校給食費に係る給付等を受けていないこと。

○対象児童生徒数：150人

○令和3年度実績

申請者数： 128人（令和2年度：134人）

申請結果： 認定 128人（令和2年度：133人）

却下 0人（令和2年度：1人）

## 6. 食に関する指導

文部科学省が食に関する指導の手引で示す学年ごとの指導目標に基づいて、小学1年生から中学3年生に対して、給食センター栄養教諭や栄養士が学年単位やクラス単位で授業を行っています。

今年度も昨年度に引き続き、栄養教諭等が学校に出向いて行う対面指導に加え、オンラインを活用した指導も併用して実施しております。今後は、オンライン指導についてどのように進めているかなどについて、学校現場の職員が体験できるような機会を設け、周知を図っていくとともに、引き続き、児童生徒が食に対する正しい知識を身につけられるような食育授業を実施してまいります。

## 【令和4年度 食に関する指導内容一覧】

対象	題 材	対面	リモート	内 容	所要時間
小・中学校	食物アレルギーについて	○	○	食物アレルギーや給食時の対応について知る	20分
小学校 1年	給食に親しもう	/	○	給食が出来るまでを学び、食事のマナークイズをすることで給食に親しむ心を育てる	45分
	正しい手洗いをしよう	○	/	(クラス単位向け) 手洗い照射機使用 手洗い実技を行う	45分
小学校 2年	給食を大切に食べよう	○	/	給食の食べ方や後片付け、給食に関わっている人について考え、好き嫌いせず感謝して食べようとする心を育てる	45分
小学校 3年	おやつを上手にとろう	/	○	おやつの役割や目安量を知る	45分
小学校 4年	朝ごはんについて考えよう	○	○	朝ごはんをしっかりと食べるための工夫を考える	45分
小学校 5年	ふるさとの食材・郷土料理を大切にしよう	○	○	(グループ活動) 青森県の食材や郷土料理について考え、大切にしていこうとする態度を育てる	45分
小学校 6年	サンタマリアⅡ号に乗って旅に出よう	○	/	(グループ活動) サンタマリアⅡ号で仮定の航海をしながら、限られた食材から料理を考える	60分
	病気の予防	○	/	(グループ活動) 体育(保健領域) 生活習慣病予防のために食生活を見直す	45分
中学校 1年	成長やスポーツと食事について考えよう	○	/	食事の役割、スポーツと食事の関係について知る	50分
中学校 2年	生活習慣病の予防について考えよう	○	/	保健体育(保健分野) 生活習慣病について知り、調和のとれた生活と健康について考える	50分
中学校 3年	学力向上と食事について考えよう	○	/	学力アップの食べ方を知り、朝食について考える	50分

## 【指導実績】

年度	実施学校数	延べ時間	延べ人数	指導実人数	各年度の児童生徒数に占める指導実人数の割合
令和元年度	40校	345時間	10,255人	7,300人	69.5%
令和2年度	31校	158時間	4,710人	3,936人	38.1%
令和3年度	35校	215時間	5,645人	4,976人	48.8%

※指導実人数は、各年度に1回でも指導を受けた場合にカウントしております(同一年度に複数回指導を受けてもカウントは1人としています)。

※各年度の児童生徒数

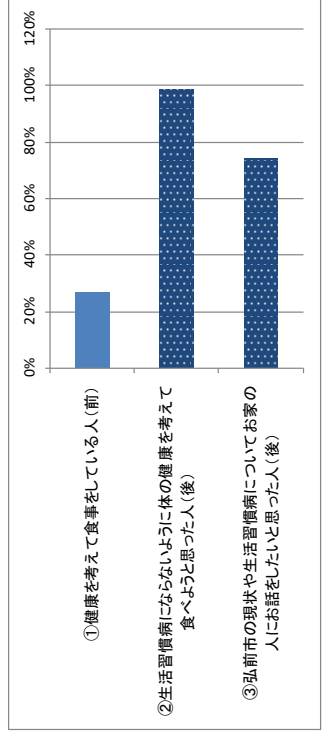
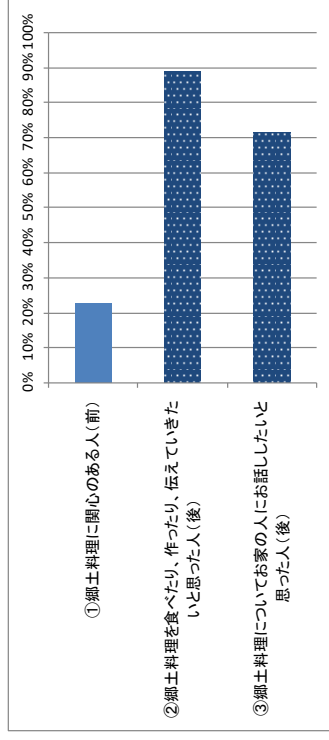
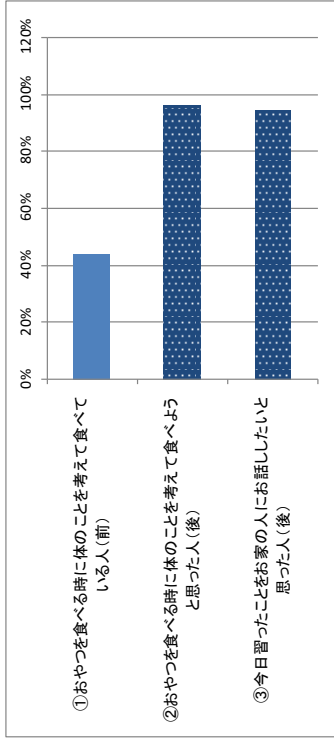
令和元年度：10,498人

令和2年度：10,325人

令和3年度：10,207人

### 令和3年度 食に関する指導実施調査結果

学年	題材名	人数	質問1(指導前)	質問2(指導後)	質問3(指導後)
3年	おやつをじょうずにとろう	107	①おやつを食べる時に体のことを考えて食べている人(前) 47 43.93%	②おやつを食べる時に体のことを考えて食べようと思った人(後) 103 96.26%	③今日習ったことをお家の人にお話ししたいと思った人(後) 101 94.39%
		割合(%)			
	児童の整容等		<p>・リモートでの学習でしたが、十分効果があったと思います。3年生という発達段階において、ちょうど(即)太りすぎ、虫歯が多い時期です。自分で気を付けられる「食」について、良い意識づけができました。</p> <p>・週末のおやつを取り方について着手を調べたところ、多くの児童が900キロカロリ以内におさまりようとしていたことや、時間についておかしではないかも果物を意識して取りようとしていました。学級通信にも内容を載せ、家庭でも意識するようになりはしないかと思っています。</p> <p>・おやつを食べすぎないようにする工夫が子どもたちなりにいろいろ知っていることに感じました。リモートでも学習ができたことに感謝しています。着入りのスライドは子どもたちがわくわくして身入っていました。</p> <p>・初めてのリモート授業だったので、始まる前は興奮していましたが、いざ授業が始まると、先生の映像やスライドに注目しておやつとり方について考えることができたと思います。子どもたちは、おやつの量、食べる時間、組み合わせについてよく理解できたようです。ただ、おかし以外のものがおやつになるという認識はできていないようです。</p> <p>・子どもたちが大変興味深くお話を聞いておりました。食べ物にはカロリーがあり、健康のためには1日の摂取量の目安があること、自分の食生活と照らし合わせると摂取量の目安を超えていることなどにおどろいており、今後の生活に役立つ内容だったと思います。ただ、「キロカロリ」とは何なのか、よくわからない子どももいたため、エネルギーの解説ももう少しあるとよかったです。でも多くの子どもが時間、量、組み合わせについて考える機会となりました。</p>		
5年	ふるさとの食材や郷土料理を大切にしよう	241	①郷土料理に関心のある人(前) 55 22.82%	②郷土料理を食べたり、作ったり、伝えていきたいと思った人(後) 215 89.21%	③郷土料理についてお家の人にお話ししたいと思った人(後) 173 71.78%
		割合(%)			
	児童の整容等		<p>・給食を食べる時に、「青森県で取れたんじゃないか」「郷土料理だ」など食材やメニューを意識して食べている様子が見られました。掲示した資料を興味をもって見ている児童もいました。「食」に興味をもついい機会となりました。</p> <p>・社会で学習した地産地消、食料自給率などと関連付けて考えられたようです。給食で使われている食材にも目を向けるようになりました。</p> <p>・社会で農林水産業について学習しているところだったので、郷土の食材やそれを活かした料理にとても興味をもっていました。県内の農業について関心をもったり、食べたことのない郷土料理の名前などを知り、食べたいという意識をもつことができました。</p> <p>・子ども達が郷土料理について知るよい機会となりました。担任の私も、子どもたちが郷土料理について知らないことが多いことにも驚き、学級でも話題にして取り上げる機会を増やしていきたいと思いました。</p>		
6年	病気の予防	172	①健康を考えて食事をしている人(前) 46 26.74%	②生活習慣病にならないように体の健康を考えて食べようと思った人(後) 170 98.84%	③弘前市の現状や生活習慣病についてお家の人にお話ししたいと思った人(後) 127 73.84%
		割合(%)			
	児童の整容等		<p>・家庭科、保健等でも栄養のバランス、生活習慣病などについて学習していたが、今回の学習によって、新たな知識、これからの生活改善に取り組みしようという意識が深まった。(実際にその日の給食では野菜がいつもより多く食べていた。)一日の各摂取量を実際に用意していただき、子どもたちの理解が深まったと思います。</p> <p>・知っているようで知らなかった食生活についての知識を改めて知ることができた。</p> <p>・自分がいかに砂糖、脂肪、食塩をとりすぎているかを実感していた。</p> <p>・栄養士の多い児童が「食べてみよう」と自発的に思ってくれたことがわかり良かった。多くの児童が自分の今の食生活や将来の自分の姿について考えていて、意識の高まりを感じた。</p> <p>・その後、学習した内容(砂糖)について、これは健康にいいが話題にのぼることが何度もあったので、授業が非常に有効だったと思う。</p>		






## 7. ふるさと産品給食の日

市では、国の食育月間である6月と県産食材が豊富に出回る11月に「ふるさと産品給食の日」を設け、県内で収穫される食材を多く使用するとともに、給食センターから各小・中学校へチラシを配布し、生産地の情報や料理について紹介しています。

(例) 令和4年度6月

さん びん きゅうしよく ひ

# ふるさと産品給食の日




弘前市  
マスコットキャラクター  
だが丸くん

弘前市東部学校給食センター (2022.6 小学校用)

**6月20日(月) 献立**

- ・ごはん
- ・照焼きハンバーグ
- ・キャベツとアスパラのサラダ
- ・つみれのみそ汁
- ・りんごゼリー
- ・牛乳




青森県学校栄養士協議会  
食育推進キャラクター  
あびにん

6月は「食育月間」です。  
青森県では、青森県でとれた食べものを多く使った給食の日を「ふるさと産品給食の日」としています。  
どんな食べものがあるのか確認しながら味わって食べましょう。

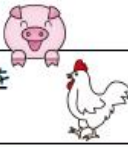
**●キャベツとアスパラのサラダ**

青森県産のキャベツ、アスパラガス、弘前産の漬きみを使用したサラダです。




**●照焼きハンバーグ**


青森県産の豚肉と鶏肉を使用しています。



**●牛乳**


青森県産の牛乳です。






**●りんごゼリー**

弘前産のりんご果汁を使用したゼリーです。




**●ごはん**

弘前産の「つがるロマン」を使用しています。



**●つみれのみそ汁**

二色のつみれは、青森県産雪にんじん・弘前産漬きみのペーストと魚のすり身を混ぜ合わせたものです。他には、青森県産のだいこん、ねぎ、弘前市内の工場で作られた油揚げを使用しています。  
みそは津軽産のおおすず大豆で作られています。



※令和4年度は、児童に県産食材や学校給食への関心を高めてもらうため、「ふるさと産品給食の日」に弘前市立大成小学校へ栄養教諭が訪問し、県産食材を豊富に使用した給食の提供とともに、児童に当日の食材についてのミニ講和を実施。また、報道機関へも情報提供し、取り組みを周知しました。



## 8. 食育に関するイベント

### 【PR展示イベント 食育フェスティバル in ヒロロスクエアの実施について】

食に関する様々な知識を育むとともに、子どもから大人まで正しい食習慣・食生活を理解し実施してもらうことを目的に、「食育フェスティバル in ヒロロ」が開催されており、これまでにPR展示を含め13回実施されております。

昨年度は、一昨年度に引き続き新型コロナウイルス感染症対策の観点から、例年通りの開催は見送りとし、次年度の「食育フェスティバル」に向けたPR展示を実施しました。学校給食関連では、給食センター、自校式給食、アレルギー対応食に携わる栄養士のそれぞれの仕事内容や一般給食とアレルギー対応食についての展示を作成し、紹介しました。

テーマ	PR展示イベント 食育フェスティバル in ヒロロスクエア
日時	令和4年4月19日（火）～令和4年5月8日（日）
場所	ヒロロスクエア 3階 コミュニケーションゾーン
主催	弘前市民文化交流館指定管理者
協力・特別協力	弘前市食生活改善推進委員会、弘前市駅前こどもの広場、弘前市（健康増進課、農政課、りんご課） 弘前市教育委員会（学務健康課、東部・西部学校給食センター、生涯学習課、中央公民館）、弘前大学 COI 研究推進機構、柴田学園大学短期大学部、弘前医療福祉大学／短期大学部地域貢献室
展示内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもの頃から「減塩のコツ」を身につけよう！</li> <li>・健康のために減塩習慣を身につけよう！</li> <li>・美味しいごはん（お米）が食卓にとどくまで</li> <li>・りんごを食べて健康に！りんごの成分や保存方法について</li> <li>・栄養士の仕事内容について、一般給食とアレルギー対応食の紹介</li> <li>・「地域で学ぼう！食育講座いただきます」事業紹介</li> <li>・ダシを活用したレシピや減塩の紹介</li> <li>・りんごができるまで</li> <li>・コロナ禍だから、家族みんなで料理しよう。簡単！炊飯器でできるローストビーフ</li> </ul>

(展示物)



9. 地産地消の取組について

学校給食において地産地消を推進  
 使用材料の産地について **弘前産→青森県産→国産** の順に検討

○ 県内産食材の利用状況（令和3年度）

品 名	利 用 率
米（つがるロマン）	100% (弘前産)
じゃがいも	
プチトマト	
りんご（生食・カット）	
パン（ゆきちから）	100% (県産)
牛乳	
りんごジュース	
肉	
長芋	
にんにく	
干し菊	
ごぼう（ささがき、乱切り、千切り）	
ほたて	

○ 令和3年度の取り組み

- ・弘前市内に大規模な農場を持つ株式会社黄金崎農場と「じゃがいも」の年間供給契約
- ・生食用りんごに農家が自家で消費するような裾ものりんごを活用
- ・旧西部学校給食センターの施設を再活用した業者のカットりんごを使用
- ・弘前産りんご果汁を使用したゼリーを給食に提供
- ・6月、11月に「ふるさと産品給食の日」を設け、県産食材を多く使用

○ 地産地消の推移

年 度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
県産食材使用率	69.8%	68.6%	67.3%	65.0%	63.7%