

学校給食における「和食」の検討会議

第 1 回 会 議 次 第

1 日時 平成26年4月28日（月） 午前10時～午前12時

2 会場 京の食文化ミュージアム・あじわい館 試食室

3 次第

- (1) 教育長挨拶
- (2) 本会議の趣旨について
- (3) 委員紹介, 委員長・副委員長の指名
- (4) 会議の進め方について
- (5) 京都市の学校給食の概要及び現状等について
- (6) 意見交換
- (7) 事務連絡

4 配布資料

- ・ 次第
- ・ **資料1** 学校給食における「和食」の検討会議の開催について
- ・ **資料2** 学校給食における「和食」の検討会議 開催要綱
- ・ **資料3** 委員名簿・配席図
- ・ **資料4** 会議のスケジュールについて
- ・ **資料5** 京都市の学校給食の概要及び現状とその他食育の取組について
- ・ **資料6** 献立表（平成26年4月）

学校給食における「和食」の検討会議の開催について

[趣旨]

京都市の学校給食においては、日本の伝統的食生活の形態である米飯給食を週 4 回実施（政令指定都市では第 2 位）し、早くから年中行事にちなんだ行事食、京都の家庭でおかずとして食べられてきたいわゆる「おぼんざい」の提供にも取り組んできました。

こうした中、平成 25 年 12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、さらには、京都市におきましても、これに先駆けて、平成 25 年 10 月に「市民が残したい“京都をつなぐ無形文化遺産”制度」の第 1 号として「京の食文化―大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」を選定したところです。

国内にとどまらず世界中から日本人の食文化への関心が高まる一方、各地域・家庭で受け継がれてきた和食文化が、社会環境の変化に伴い、子どもたちに伝わる機会が減少しています。

こうした状況のもと、和食文化を継承していくため、学校における食育の生きた教材である「学校給食」において、和食の一層の推進に向けた方策等の意見を聴取する検討会議を開催致します。

学校給食における「和食」の検討会議 開催要綱

(目的)

第1条 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機に、和食の文化を継承していくため、和食献立の拡大等を検討するにあたり、広く意見を求めることを目的として、学校給食における「和食」の検討会議（以下「検討会議」という。）を開催する。

(委員)

第2条 検討会議の委員は、次に掲げる者のうちから教育長が依頼し、又は任命する。

- (1) 市民公募委員
- (2) 学識経験者
- (3) 和食の普及を推進する団体（者）
- (4) 生産・事業関係者
- (5) 京都市立小学校の保護者代表
- (6) 京都市立小学校長の代表
- (7) 京都市小学校給食に携わる京都市立小学校教職員
- (8) 前各号に掲げるもののほか、教育長が必要と認める者

(任期)

第3条 委員の任期は、依頼し、又は任命した日から平成27年3月31日までとする。

(委員長の指名等)

第4条 検討会議に委員長及び副委員長を置く。

- 2 教育長は、委員のうちから検討会議の委員長を指名する。
- 3 副委員長は、委員長が指名する。
- 4 委員長は会議の進行をつかさどる。
- 5 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故があるときは、その職務を代理する。

(招集)

第5条 検討会議は、教育長が招集する。

(関係者からの意見聴取)

第6条 教育長は、必要があると認めるときは、委員以外の関係者に対して、意見の陳述、説明等を求めることがある。

(庶務)

第7条 会議の庶務は、教育委員会事務局指導部学校指導課において行う。

(補則)

第8条 この要綱に定めるもののほか，検討会議の開催に関し必要な事項は，教育委員会事務局指導部の学校給食における「和食」の検討に関することを担当する部長が別に定める。

附則

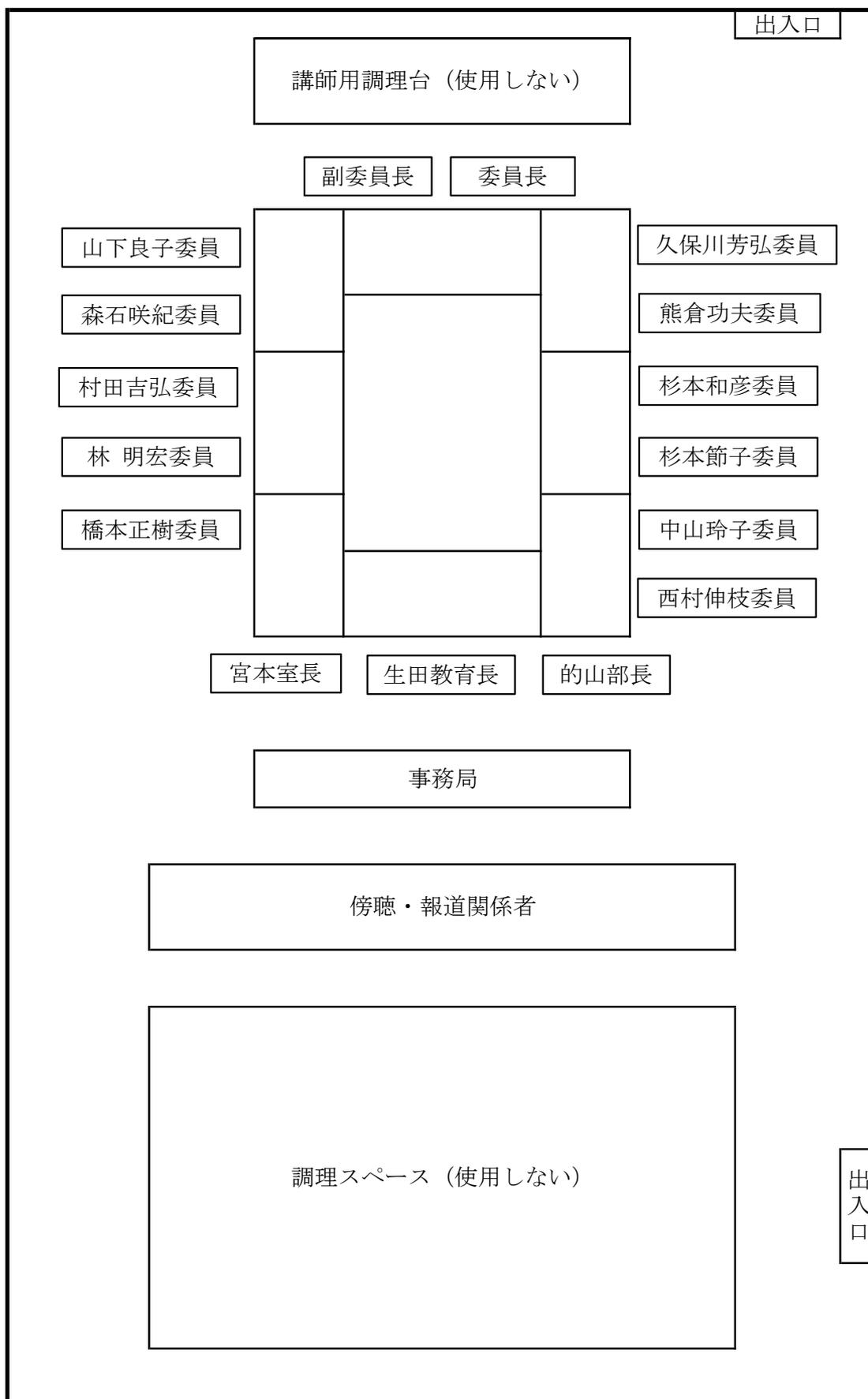
この要綱は，平成26年3月17日から施行する。

学校給食における「和食」の検討会議 委員名簿

氏名	所属
池本 周三	京都市中央卸売市場協会 会長
久保川 芳弘	京都市小学校PTA連絡協議会 副会長
熊倉 功夫	静岡文化芸術大学学長
杉本 和彦	京都教育大学大学院連合教職実践研究科教授
杉本 節子	奈良屋記念杉本家保存会事務局長
中山 玲子	京都女子大学家政学部教授
西村 伸枝	市民委員
橋本 正樹	京都市立嵯峨野小学校給食調理員
林 明宏	京都市立醍醐小学校長
村田 吉弘	日本料理アカデミー理事長
森石 咲紀	市民委員
山下 良子	京都市立紫野小学校栄養教諭

< 50音順, 敬称略 >

「学校給食における和食の検討会議」第1回会議 配席図



会議のスケジュールについて（予定）

時期	内容
平成 26 年 4 月 28 日	第 1 回検討会議（本日） （学校給食の現状，和食の意義・定義）
平成 26 年 6 月 16 日	第 2 回検討会議 （調理室・給食風景など現地視察，学校給食試食，具体的な方策の提案・意見交換）
平成 26 年 7 月～	第 3 回～第 5 回検討会議※ ¹ （具体的な方策の提案・意見交換）
平成 26 年 11 月	パブリックコメント募集
平成 26 年 12 月	第 6 回検討会議 （パブリックコメントの結果，パブリックコメントを踏まえた修正案・意見交換）
平成 27 年 2 月	第 7 回検討会議 （最終案の確認）
平成 27 年 4 月～	プラン※ ² に基づく取組を実施できるものから反映
平成 27 年 8 月～	プランに基づく学校給食の開始

※ 1：会議開催回数については，会議の進捗状況により増減することがあります。

※ 2：本会議での意見交換を踏まえ，短期間で実現可能な内容と，一定の期間を要する内容とに分けてプランを作成する。

第 1 京都市の学校給食について

1. 学校給食について

学校給食は、身体の発育期にある児童に栄養のバランスのとれた食事を提供することで健康の増進を図るものであるとともに、学校で食事を一緒にとることにより、教職員と児童、あるいは児童相互の人間関係を深め、学校生活を明るく豊かなものにするものであり、人間形成上極めて大切な指導の場となっている。「学校給食法」では学校給食の目標を以下のとおりとしている。

(学校給食の目標)

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 食生活が食に関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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。

平成 17 年度には「食育基本法」が制定されるなど、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に着けるとともに、食を通して地域等を理解することや食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解する「食育」を積極的に取り組むことが必要で、学校給食もこれまでも増して大きな役割を果たすことが期待されている。

2. 京都市学校給食の概要

(1) 小学校

各校の給食室において、自校の給食を調理し、できたての給食を児童に提供する。

実施状況	学校数	備考
単独校調理方式・直営	159校	
単独校調理方式・調理委託	7校	柘野・市原野・桂坂・日野・神川・ 久我の杜・羽束師
計	166校	

給食費：月額4,300円（1食当たり240円10銭）

(2) 中学校

給食か家庭からの弁当持参かを生徒・保護者が自由に選べる選択制により実施。京都市が委託した民間の衛生的な調理施設で給食を調理し、弁当箱に盛り付け。適切に温度管理された状態で各校に配送され、配膳室で衛生的に保管し、生徒に提供する。

実施校数 66校 喫食率約 30% (喫食者数 10,000人)
給食費 1食290円

(3) 総合支援学校

京都市が委託した民間の衛生的な調理施設で給食を調理し、おいしさや食材の素材感を損なわないように0～3℃で急速冷蔵し、適切に温度管理された状態で各校に配送。

配膳員により喫食直前に再加熱し、もっとも食べやすい状態で児童・生徒に給食を提供。

一人一人の障害や発達の状態に応じたきめ細かい特別食 (初期・中期・後期), アレルギー対応食, カロリー調整食を実施している。

実施校数 4校 (北総合・東総合・西総合・呉竹総合)
給食費 小学部: 1食260円 中・高等部: 1食290円

第2 京都市の小学校給食について

1. 京都市の給食

京都市においても、児童の食生活の乱れが深刻化する中、望ましい食事のあり方や好ましい人間関係を体得することを目的とする食に関する指導を、家庭科等の教科をはじめとする指導の時間はもとより、学校給食の時間も活用し、多角的に充実を図っている。

給食の時間は教科等の学習で得た「食」に関する知識を実践を通して体得することができ、自然の営みや働く人々への感謝の心を育てる場でもあることから、「京のおぼんざい」献立や行事献立など、子どもたちが楽しみながら食に関する知識や理解を深めるための取組や、保護者向けの給食試食会、「ふれあい給食」等として児童と地域の方が共に給食を食べて交流を深める機会を設けて、家庭や地域と連携を深めるなど、学校給食を「生きた教材」として積極的な活用を図っている。

また、食器等の洗浄において「せっけん」を使用しているほか、給食用牛乳パックを子どもたちが洗浄してリサイクルし、トイレトペーパー（「めぐれっとペーパー」）として再生するなど、環境へ配慮した取組も進めている。

(1) 主なあゆみ

昭和 22 年	進駐軍の缶詰で週 3 回の給食が開始。
昭和 24 年	パン・脱脂粉乳の給食が開始。
昭和 33 年	小学校 19 校において試験的に牛乳を実施。
昭和 45 年	給食のミルクが牛乳に全面的に切り替え。
昭和 51 年	給食に米飯を導入。
昭和 52 年	全京都市立小学校で完全給食（米飯又はパン，ミルク，おかず）を実施。
平成 8 年	食中毒防止のため，全て加熱調理献立に切り替え。
平成 18 年	年間給食回数が現行の 197 回になる。
平成 19 年	米飯給食が現行の週 4 回になる。

○「学校給食優良学校」文部科学大臣表彰について

文部科学省では、学校給食の普及と充実を図るため、その実施に関して優秀な成果をあげた学校及び共同調理場を「学校給食優良学校等」として表彰している。京都市の学校においてもその実践に対して、高い評価を受けており、これまで24校が受賞している。

受賞年度	受賞校
昭和32年	京極小・生祥小・紫明小
昭和33年	開智小
昭和34年	新道小
昭和37年	西陣小・南大内小
昭和38年	待賢小
昭和40年	有隣小
昭和42年	楽只小
昭和43年	松ヶ崎小
昭和45年	出水小
昭和46年	稚松小
昭和48年	有濟小

受賞年度	受賞校
昭和54年	楽只小
昭和56年	西陣小
昭和62年	豊園小
平成7年	西野小
平成9年	養正小
平成10年	西院小
平成18年	新町小
平成20年	梅小路小
平成22年	洛中小
平成24年	上鳥羽小

(2) 現在の実施状況

- ①実施校数 小学校166校（休校を除く全校）[平成26年度]
中学校 5校（施設一体型の小中一貫教育校）
- ②喫食数 約70,000食
（児童・生徒 65,000食 教職員5,000食）
- ③調理方式 単独校調理方式
各校の給食室において、自校の給食を調理し、できたての給食を児童に提供。
- ④実施回数 年間197回[平成25年度]

{	指定都市中2位
}	指定都市平均 187.7回
- ⑤米飯給食 米飯は日本の食文化の中核をなしており、伝統食や行事食にもよく合う主食であることから、日本型食生活を推進するため、週4回、米飯給食を実施している。（指定都市中2位[平成25年度]）
米飯は白米の他、麦を25%配合した麦ごはんを週2回、胚芽米を40%配合した胚芽米ごはんを年5回、玄米を20%配合した玄米ごはんを年6回実施している。
- ⑥給食費 月額4,300円（1食あたり240円10銭）
食材の調達にかかる費用について、保護者から徴収。

⑦食材の調達

物資の購入は、学校差を無くし価格と品質の安定化が図られることや、業者への監督指導が徹底しやすい等の理由から、全市共同で購入する方法を採用しており、主食（パン・米飯）については「(公財) 京都府学校給食会」から、副食物資（おかず等）については「(公財) 京都市学校給食協会」から調達している。

また食材は、食品添加物は基本的に使用せず、加工食品の使用も可能な限り避けるなど、安心・安全にこだわっている。

⑧食 器

安全性や衛生面、耐久性など学校運営上、多くの利点がある「アルマイト食器」を利用しているが、既存の食器消毒保管庫にスペースがあるなど、一定の条件が整っている学校については、「強化磁器食器」を要望に応じてランチルームに導入するとともに、一部の統合校については全校で「強化磁器食器」を使用している。一方で「強化磁器食器」は非常に重たいことや、割れやすく、かさばるなどの欠点があることから、平成 22 年 4 月開校の下京渉成小学校以降に給食室を整備した学校については、外見は強化磁器に近いが、より軽量で壊れにくく、アルマイトに比べて断熱性に勝るPEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製の食器を使用している。



アルマイト食器



強化磁器食器



PEN（ポリエチレンナフタレート）食器

⑨給食調理員の配置

調理員数	学校数
1	17校
2	74校
3	47校
4	17校
5	3校
6	1校
合計	159校

※学校数は喫食数による配置基準に基づいている。各校の実情等に応じて調理員を加配しているため、実際の配置人数と異なる学校もある。

※民間委託校を除く。

(3) 献立について

○基準献立作成の条件

- ①安全を第一とした献立
- ②栄養のバランスのとれた献立
- ③偏りのないより良い嗜好を育てる献立
- ④経済的な献立
- ⑤その他
 - ・各給食室の施設・設備や調理動線を考慮する。
 - ・季節を考慮した食品の選択・調理法とする。
 - ・食べやすさ、分配のし易さを考慮する。

○献立作成手順

・献立作成委員会（校長，給食主任，栄養教諭・学校栄養職員，給食調理員の代表，教育委員会・京都市学校給食協会の関係職員で構成）において，基準献立を決定。

献立作成は，準備作業を含めて約8か月前から実施。

・一括購入によりスケールメリットを生かしながら食材を確実に確保するとともに，食材に不具合があった場合のリスクを分散するため，全市を4ブロックに分けて献立を実施。

小学校給食実施手順

1 約 8 ヶ月前～ : 献立研究 (栄養教諭・学校栄養職員)



・献立に関する反省等を踏まえて献立について検討
・各学校で児童の喫食状況等を把握するとともに、調理作業も考慮した献立研究を重ね、毎月 1 回ブロック別に検討する。

2 実施 4 ヶ月前 : 献立原案作成 (栄養教諭・学校栄養職員と教育委員会の栄養士)



諸条件に適応した献立を試作、検討し、原案を作成する。
教育委員会は、この原案を献立作成委員会に提出する。

3 実施 3.5 ヶ月前 : 全給食実施校から意見聴取



献立原案を全給食実施校に配布して、意見聴取をする。

4 実施 3 ヶ月前 : 献立作成委員会 (小学校長会委嘱機関) で基準献立決定



構成メンバー (校長, 給食主任, 栄養教諭, 学校栄養職員, 給食調理員の各代表, 教育委員会, 市学校給食協会関係職員 (約 70 名))
献立原案を実際に調理し、試食・検討の上、基準献立を決定する。

5 実施 3 ヶ月前 : 献立日の決定及び献立表の作成 (市教委)



市教委でブロック毎の献立日を決定する。

6 実施 2.5 ヶ月前 : 京都府学校給食会・京都市学校給食協会へ発注 (市教委)



府給食会では米飯及びパン, 市給食協会ではおかず・牛乳を扱う

7 実施 2 ヶ月前 : 物資の入札を行う (市給食協会)



8 実施日前 : 物資の検収を行う (市給食協会)



納入された物資が食品規格に適合しているか確認する
※初めて使用する物資は、事前に食品検査を実施する

9 実施日 : 各学校で調理・食に関する指導

(4) 特色ある献立について

○「地産地消（知産知消）プロジェクト」（平成 16 年 7 月～17 年 5 月）

学識経験者，保護者代表，生産・流通関係者，学校給食関係者ら参加の下，地場の産物を積極的に活用し，食教育の充実を図る具体的な方策を検討

(提言の概要)

- ① 学校給食での地産地消（知産知消）は，子どもたちがそれぞれの食材の産地，地域の伝統，食文化やそれを支える人々の姿と苦勞を知るなど，食教育の観点から意義のあるものである。
- ② 従来から「京のおばんざい」や伝統行事にちなんだ献立を取り入れており，今後もこうした取組をさらに発展させていく必要がある。
- ③ 地場産物を全校一律に使用することは，供給量の面等から難しい問題もあるが，今後，地場産物の供給が可能な学校で，可能な産物から導入することも視野に置き，産地を知り，生産者や自然の恵みなどすべてに感謝し，歴史も含めて幅広い食文化に触れ，さらに食料自給率が 4 割に満たない日本の現状や食の安心・安全も含めて，子どもたちに食の大切さを伝える知産知消（食教育）を推進していく。

上記の提言等をふまえ，子どもたちが食材の産地や地域の伝統などを知り，生産者や自然の恵みに感謝する心を育むため，京野菜を使用した献立や京のおばんざい献立を実施するなど「地産地消（知産知消）」の取組を推進しているほか，伝統行事や学校行事にちなんだ献立，旬の食材を使った献立など，給食を通して伝統的な食文化や食に関する知識を深めることのできる献立を提供している。

○京野菜を使用した献立例

献立名	食材
夏野菜のあんかけごはん	万願寺とうがらし
伏見とうがらしとじゃこのいため煮	伏見とうがらし
京野菜のごまみそかけ	賀茂なす，万願寺とうがらし
京野菜のみそ汁	聖護院だいこん
紅白なます	金時にんじん

○京のおばんざい献立例

調理法	献立名
煮物	おから、金時豆の甘煮、こんぶ豆、なま節とふきの煮つけ、にしんなす、ひじき豆、かぶらとおあげのたいたん 等
汁物	若竹汁、ずいきのくずひき、とうがんのくずひき 等



おから



にしんなす



なま節とふきの煮つけ

○伝統行事にちなんだ献立例

行事名	献立名
正月	ごまめ、雑煮風みそ汁、たたきごぼう、煮しめ、紅白なます
節分	手巻ずし、いり豆
ひな祭り	ちらしずし、菱形三色ゼリー (デザート)
七夕	七夕そうめん
月見	里いものごまみそ煮、里いもの煮つけ



お正月の献立の一例



七夕の献立の一例

○季節の食材を使った献立例

季節	食材	献立名
春	菜の花	菜の花のすまし汁
	筍	若竹汁, たけのこごはん
	ふき	なま節とふきの煮つけ
夏	なす	にしんなす
	とうがん	とうがんのくずひき
	ゴーヤ	豚肉とゴーヤのしょうがいため
秋	さんま	さんまのかばやき風
	里芋	いものこ汁
	さつまいも	大学いも
冬	青ねぎ	すきやき風煮, 豆乳鍋
	花菜	花菜のすまし汁
	水菜	水菜とつみれのはりはり鍋

1日の業務内容の流れ（例）

項目		内 容
準備	08:30 出勤 朝の打合せ	<ul style="list-style-type: none"> ・当日の打合せ 従事者の健康確認 作業工程、動線の確認 担当確認、衛生管理等の留意点等の確認 給食数、行事、配食量等の確認
	08:40～ 作業の準備	<ul style="list-style-type: none"> ・身支度 清潔な白衣、帽子、マスク、靴等の着用 ・手洗い ・牛乳保冷库、物資用冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫（2台）の温度確認、記録【1回目】 ・水の遊離残留塩素濃度、温度、湿度測定 ・施設、設備、器具類の消毒
	出庫・検収	<ul style="list-style-type: none"> ・物資倉庫より調味料等の出庫、納入物資の検収 ・保存食用原材料の採取（各材料50gを保存食用冷凍庫へ）
調理	調理	<ul style="list-style-type: none"> ・調理作業時間の確認 ・計量・材料の下処理・裁断・加熱調理・調味 ・調理（加熱）の温度・時間の確認、記録
	出来上がり確認	
配食	保存食の採取	<ul style="list-style-type: none"> ・調理済みの食品の採取（各献立50gを保存食用冷凍庫へ）
	検食	<ul style="list-style-type: none"> ・検食の準備（学校長等が実施・記録）
	12:00～ 配食（配缶）	<ul style="list-style-type: none"> ・学級人数別に食缶に配食 ・副食棚に配膳、記録
	配食の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・使用水の遊離残留塩素濃度の測定・記録 ・牛乳保冷库、物資用冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫（2台）の温度確認、記録【2回目】
給食	12:20～ 配給時の立会い	<ul style="list-style-type: none"> ・児童等が給食を取りにくる際の対応
洗浄	後片付け	<ul style="list-style-type: none"> ・調理に使用した機器類の洗浄

（昼食）

返却	13:05～ 運搬	<ul style="list-style-type: none"> ・食缶等の回収 ・返却時の児童への対応
洗浄・後片付け	13:30～ 後片付け	<ul style="list-style-type: none"> ・食器・食缶等の下膳
	食器類洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄・消毒・保管
	調理室清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・作業終了後の清掃…水槽・調理台・台車・床・食器洗浄機・排水溝（グレーチング）等
	残菜処理 器具等の点検	<ul style="list-style-type: none"> ・残菜の処理
	給食室清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・サービスホール・手洗い設備・物資倉庫・ゴミ捨て場・グリストラップ・更衣室等
翌日の準備	15:00～ 日々の報告書	<ul style="list-style-type: none"> ・当日の献立反省、物資反省 ・作業工程表、作業動線図の訂正
	記録の作成等	<ul style="list-style-type: none"> ・翌日の献立と使用材料や調味料等確認
	打合せ	<ul style="list-style-type: none"> ・翌日以降の打合せ 作業工程表・作業動線図の作成 作業内容の確認
	17:00 業務終了	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳保冷库、物資用冷蔵庫・冷凍庫、保存食用冷凍庫（2台）の温度確認、記録【3回目】

給食室の調理機器

器具名称		主な仕様・用途
調 理	ガス回転釜 	<ul style="list-style-type: none"> ・間口1398mm×奥行1000mm×最大高さ1765mm ・水入量110リットル ・万能性の高い形状の釜として、「煮る」「炒める」「ゆでる」「揚げる」「蒸す」のどの加熱方法にも対応。
	球根皮剥機 	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも、にんじん、たまねぎ等の皮剥きに使用。水を流しながら、やすり盤の回転による摩擦で皮を剥き、剥いた皮を自動的に排出。
	野菜裁断機 	<ul style="list-style-type: none"> ・根菜類や柔らかめの野菜類を裁断。カッタープレート盤の付け替えにより、「輪切り」「千切り」「短冊切り」等に対応。
	攪拌機 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーやシチューで使用する脱脂粉乳を溶く際に使用。(それ以外の用途には使用しない)
消 毒 ・ 保 管	食缶消毒保管庫	食缶の消毒・保管
	食器消毒保管庫	食器の消毒・保管
	包丁まな板殺菌庫	包丁・まな板・オール等の殺菌
物 資 保 管	牛乳保冷库	牛乳の保管
	物資用冷凍庫	冷凍物資の保管
	物資用冷蔵庫	冷蔵物資の保管
	保存食用冷凍庫	保存食の保管
そ の 他	食器洗浄機	
	缶切機	

平成25年4月 小学校給食献立

- 期 間 4月12日(金)～5月2日(木)
 ○回 数 14回<パン3回, ごはん11回>
 ○行事献立 入学祝:献立名・・・スパゲッティのミートソース煮(4月12日)
 子どもの日:献立名・・・ちまき(5月1日)

○献立一覧

実施日	献立名		
4月12日(金)	小型コッペパン	牛乳	スパゲティのミートソース煮 ほうれん草のソティ りんごゼリー
4月15日(月)	麦ごはん	牛乳	プリプリ中華いため わかめスープ
4月16日(火)	バターうずまきパン	牛乳	ポークビーンズ ツナとキャベツのソティ チーズ
4月17日(水)	ごはん	牛乳	親子煮 ひじきの煮つけ じゃこ
4月18日(木)	麦ごはん	牛乳	カレー 野菜のソティ
4月19日(金)	胚芽米ごはん	牛乳	さばのたつたあげ 野菜のきんぴら みそ汁
4月22日(月)	麦ごはん	牛乳	さけとだいこん葉のまぜごはん 金時豆の甘煮 キャベツの吉野汁
4月23日(火)	味つけコッペパン	牛乳	じゃがいものクリームシチュー ひじきのソティ
4月24日(水)	ごはん	牛乳	なま節とふきの煮つけ かきたま汁
4月25日(木)	麦ごはん	牛乳	五目豆腐 ほうれん草ともやしのいためナムル
4月26日(金)	ごはん	牛乳	たらのアンGRES 春野菜のスープ煮 甘夏みかん
4月30日(火)	麦ごはん	牛乳	肉じゃが 切干大根の煮つけ
5月1日(水)	ごはん	牛乳	鶏肉のこはくあげ ほうれん草のおかか煮、すまし汁 ちまき
5月2日(木)	麦ごはん	牛乳	豚肉と野菜の煮つけ もやしの煮びたし 黒大豆

※網掛けは和食の献立。

※献立内容は、市内の全小学校で同一だが、市内を4ブロックにわけてずらして実施している。

(第1ブロック:北・中京・下京・東山・南 第2ブロック:右京・西京 第3ブロック:上京・左京・山科 第4ブロック:伏見)

(京北の3小学校では、地域の伝統的な献立である「朴葉ごはん」を実施するなど一部献立を変更する事例もある。)

※上記に示したものは、3ブロック(上京区・左京区・山科区)で実施した献立日程である。

平成25年7月 小学校給食献立

○期 間 7月1日(月)～7月24日(水)
 ○回 数 17回<パン3回, ごはん11回>
 ○行事献立 七夕:献立名・・・七夕そうめん(7月5日)

○献立一覧

実施日		献立名	
7月1日(月)	麦ごはん	牛乳	セルフのりまき(肉・ナムル)の具 わかめスープ、手巻のり
7月2日(火)	黒糖コッペパン	牛乳	豚肉のケチャップ煮 たっぷり野菜のビーフン
7月3日(水)	ごはん	牛乳	牛肉とひじきの炒め煮 もやしと小松菜のごまいため みかん
7月4日(木)	麦ごはん	牛乳	とりそぼろ丼の具 伏見とうがらしとじゃこのいため煮 すまし汁
7月5日(金)	玄米ごはん	牛乳	さばのたつたあげ かぼちゃの煮つけ 七夕そうめん
7月8日(月)	麦ごはん	牛乳	チキンカレー ひじきのソティ
7月9日(火)	小型コッペパン	牛乳	スパゲティのミートソース煮 ほうれん草のソティ チーズ
7月10日(水)	ごはん	牛乳	平天の煮つけ 京野菜のごまみそかけ
7月11日(木)	麦ごはん	牛乳	えびと豆腐のケチャップ煮 ほうれん草ともやしのいためナムル じゃこ
7月12日(金)	ごはん	牛乳	あじのからあげ ラタトゥユ 野菜のスープ煮
7月16日(火)	麦ごはん	牛乳	肉じゃが(カレー味) 小松菜と切干大根の煮びたし じゃこ
7月17日(水)	ごはん	牛乳	青椒肉絲 トマトと卵のスープ みかん
7月18日(木)	麦ごはん	牛乳	さんまのしょうが煮 だいこん葉のごまいため いものこ汁
7月19日(金)	味つけコッペパン	牛乳	大豆と牛肉のトマト煮 じゃがいものソティ
7月22日(月)	ごはん	牛乳	肉みそいため ビーフンスープ
7月23日(火)	ごはん	牛乳	鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草のごま煮 かぼちゃのみそ汁
7月24日(水)	ごはん	牛乳	ハッシュドビーフ 野菜のソティ

平成25年11月 小学校給食献立

- 期 間 10月28日(月)～11月22日(金)
 ○回 数 19回<パン4回, ごはん15回>
 ○行事献立 給食感謝: 献立名・・・ヒレカツ(11月22日)

○献立一覧

実施日	献立名		
10月28日(月)	麦ごはん	牛乳	えびと豆腐のケチャップ煮 ほうれん草ともやしのいためナムル
10月29日(火)	小型コッペパン	牛乳	五目ラーメン 小松菜のオイスターソースいため
10月30日(水)	ごはん	牛乳	開干さんまのからあげ 野菜のきんぴら さつまいものみそ汁
10月31日(木)	麦ごはん	牛乳	豚肉と野菜の煮つけ ひじき豆
11月1日(金)	ごはん	牛乳	プルコギ レタスと卵のスープ
11月5日(火)	麦ごはん	牛乳	さけとだいこん葉のまぜごはんの具 平天とこんにゃくの煮つけ すまし汁
11月6日(水)	ごはん	牛乳	あげたま煮 ほうれん草とはくさいのごま煮 みかん
11月7日(木)	麦ごはん	牛乳	豚肉とキャベツのみそいため わかめスープ 黒大豆(カリカリ)
11月8日(金)	ミルクコッペパン	牛乳	じゃがいものクリームシチュー アスパラガスソテー
11月11日(月)	麦ごはん	牛乳	牛丼の具 ほうれん草のおかか煮 金時豆の甘煮
11月12日(火)	バターうずまきパン	牛乳	肉だんごのスープ煮 じゃがいものピリカラいため
11月13日(水)	ごはん	牛乳	さばの甘酢あんかけ とうふと青菜のスープ
11月14日(木)	麦ごはん	牛乳	カレー ひじきのソテー
11月15日(金)	玄米ごはん	牛乳	関東煮 もやしと小松菜のごまいため じゃこ(ミニ)
11月18日(月)	麦ごはん	牛乳	肉じゃが 切干大根の煮つけ
11月19日(火)	黒糖コッペパン	牛乳	ポークビーンズ カリフラワーのホットマリネ
11月20日(水)	ごはん	牛乳	にしんの煮つけ 根菜のごまいため かきたま汁
11月21日(木)	麦ごはん	牛乳	ビーフストロガノフ じゃがいものソテー 柿
11月22日(金)	ごはん	牛乳	ヒレカツ ソテー みそ汁

平成26年2月 小学校給食献立

○期 間 2月3日(月)～2月28日(金)
 ○回 数 19回<パン3回, ごはん16回>
 ○行事献立 ひな祭り:献立名・・・ちらしずし, 三色ゼリー(2月26日)

○献立一覧

実施日	献 立 名		
2月3日(月)	麦ごはん	牛乳	五目豆腐 ほうれん草ともやしのいためナムル
2月4日(火)	味つけコッペパン	牛乳	チリコンカーン ひじきのホットマリネ チーズ
2月5日(水)	ごはん	牛乳	わかさぎのこはくあげ だいこん葉のごまいため のっぺい汁
2月6日(木)	麦ごはん	牛乳	さけとだいこん葉のまぜごはん 金時豆の甘煮 みそ汁
2月7日(金)	減量ごはん	牛乳	きつね丼の具 豆乳鍋
2月10日(月)	麦ごはん	牛乳	がんもどきのあんかけ 豚汁
2月12日(水)	塩焼そば	牛乳	うずら卵ときのこのいためもの 黒大豆(カリカリ)
2月13日(木)	麦ごはん	牛乳	親子煮 ひじきとれんこんのいため煮
2月14日(金)	ごはん	牛乳	チキンカレー 小松菜のソテー
2月17日(月)	麦ごはん	牛乳	豚肉と野菜の煮つけ ほうれん草のおかか煮 こんぶ煮
2月18日(火)	コッペパン	牛乳	ハムサンドの具, マヨネーズ コーンチャウダー (豚肉のケチャップ煮)
2月19日(水)	ごはん	牛乳	さばのたつたあげ おから 花菜のすまし汁
2月20日(木)	麦ごはん	牛乳	肉じゃが ほうれん草とはくさいのごま煮 黒大豆(やわらか)
2月21日(金)	ごはん	牛乳	平天の煮つけ 三度豆のごま煮 かきたま汁
2月24日(月)	麦ごはん	牛乳	肉みそいため わかめスープ
2月25日(火)	黒糖コッペパン	牛乳	きのこのクリームシチュー ほうれん草のソテー
2月26日(水)	ちらしずし	牛乳	ツナそばろ すまし汁 三色ゼリー
2月27日(木)	ごはん	牛乳	鶏肉のあまから煮 野菜のきんぴら キャベツのみそ汁
2月28日(金)	胚芽米ごはん	牛乳	にしんの煮つけ すいとん

京都市小学校給食の主な出来事

年代	出来事
昭和21年(1946)	6月 ララ(LARA・アジア救済連盟 Licensed Agencies for Relief in Asia)から物資寄贈の申し出。 12月 文部・厚生・農林3省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」により学校給食開始方針が決定。
昭和22年(1947)	1月 進駐軍提供の缶詰で週3回の給食が開始。
昭和24年(1949)	7月 文部省通達を受けて「京都府学校給食会」が設立。 10月 パン・脱脂粉乳の給食が開始。 ユニセフ給食校として京極・生祥小学校が指定を受ける。(全国で55校)
昭和25年(1950)	9月 米国寄贈の小麦粉によるパン・脱脂粉乳・副食の完全給食を129校(140校中)の小学校で実施。
昭和29年(1954)	3月 京都府学校給食会が副食物資の共同購入を開始。 6月 「学校給食法」公布。
昭和33年(1958)	1月 小学校19校において、試験的に牛乳を実施。
昭和35年(1960)	4月 京都府学校給食会京都市共同購入部が、京都市学校給食会として独立。
昭和41年(1966)	1月 学校給食用のミルクに一部牛乳を採用。
昭和44年(1969)	6月 桃陽学園(現京都市立桃陽総合養護学校)で牛乳給食週7日開始。 10月 脱脂粉乳の学校調乳を廃止。牛乳業者にびん装加工させた委託乳に切り替え。
昭和45年(1970)	4月 ミルクが全面的に牛乳に切り替わり、牛乳用保冷库設置。
昭和49年(1974)	4月 年間給食回数187回に。
昭和51年(1976)	2月 「学校給食法施行規則等の一部改正に関する省令」の公布により、給食に米飯を導入。
昭和52年(1977)	4月 京都市立小学校の完全給食実施率100%。
昭和53年(1978)	4月 「米飯給食」を年間17回導入、パン業者委託炊飯。
昭和55年(1980)	9月 6月から9校で施行された牛乳のテトラパック化を、全市小学校において実施。 10月 米飯給食を週1回実施。
昭和59年(1984)	6月 完全給食による年間給食回数が190回に。
昭和61年(1986)	4月 米飯給食週2回に。
平成8年(1996)	5月 大阪府堺市で、腸管出血性大腸菌O-157による食中毒発生。 6月 食中毒防止のため、全て加熱調理献立に切り替え。
平成9年(1997)	9月 米飯給食平均週2.5回に。
平成11年(1999)	1月 牛乳パックリサイクル事業開始。(給食の牛乳パックをトイレットペーパーに)
平成13年(2001)	1月 中学校給食が6校で試行実施開始。
平成15年(2003)	4月 米飯給食週3回に。
平成16年(2004)	1月 中学校給食全校導入完了。 4月 養護学校にクックチルシステムの給食を導入、献立内容の充実を図る。
平成17年(2005)	6月 食育基本法公布。
平成18年(2006)	3月 食育推進基本計画制定。 4月 年間給食回数197回に。
平成19年(2007)	4月 米飯給食週4回に。
平成23年(2011)	3月 東日本大震災発生
平成24年(2012)	1月 学校給食で使用する食材について、京都市独自の基準を定めて放射能検査を開始。 12月 東京都調布市で、食物アレルギーのある児童が、給食が原因で死亡する事案が発生。
平成25年(2013)	9月 「食物アレルギー対策検討会議」を設置。 10月 ”京都をつなぐ無形文化遺産”第1号として「京の食文化-大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味-」を選定。 12月 「和食:日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産への登録が決定。

※ ゴシツクは全国の情勢

その他食育の取組について

1 日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進事業（平成 17 年度から実施）

- (1) 概要 日本料理アカデミーと合同で、プロの料理人を講師として食育授業を実施し、味覚教育ではだしを使って五感を働かせて食することで生きる力を育成し、食材教育では食材やそれらに関わる人への感謝の気持ちを育み、料理教育では思いやりの心等を習得できることを目的とする京都ならではの食育カリキュラムの充実と全校への授業の拡大・継続に取り組んでいる。
- (2) 取組実績 H25 年度末時点 小学校 90 校



2 小学校出前板さん教室（平成 13 年度から実施）

- (1) 主催 京都市・京都市中央卸売市場協会
- (2) 協賛団体 京都青果協会、京都水産協会
- (3) 実施内容 旬の野菜や魚介類を使った料理教室を開催し、小学生にバランスの取れた健康的な食生活を普及・定着させるとともに、青果物・水産物の消費を拡大し、京都中央卸売市場の活性化を図ることを目的に、野菜料理教室（青果部）、魚料理教室（水産部）を毎年各 5 回実施。



3 京都青果合同株式会社等との連携による食育授業

- (1) 概要 京都青果合同株式会社を通じて、各都道府県の経済連やJA等と連携し市立小学校においてピーマンやミニトマト等の栽培を通じて、子どもたちに食物を育てる大変さや喜びを感じさせ、食に対する興味・関心を高めさせることを目的とする。
- (2) 実施内容 ピーマン、ミニトマト、さつまいも等の栽培学習会を実施する。具体的には経済連やJA等の職員と一緒に児童がそれぞれの苗を植えて、約2～4ヶ月間にわたり児童が栽培し収穫する。
- (3) 取組実績 全校実施済み。H26年度から2ターン目に入る。



4 味覚の授業 (平成 23 年度から実施)

- (1) 概要 プロのシェフやパティシエなどがボランティアで小学校を訪れ、味覚の発達段階にある小学3～5年生に「味の基礎」を教える出前授業。「味覚の一週間」の取組の一つとして実施。
- (2) 取組実績 H23年度1校、H24年度2校、H25年度3校
- (2) 参考 「味覚の一週間」とは、フランス全土で毎年10月第3週に実施される教育活動であり、フランス国民がフランス料理という国家遺産の素晴らしさを再発見、再学習するための様々な催しが実施されるもの。日本では23年度から取組を開始。

5 京都八百一本館における農育・食育活動 (平成 25 年度から実施)

- (1) 概要 土と触れ合う機会の少ない児童に、自然と触れ合う体験を通して収穫、仕分け、販売又は料理、食材について学ぶことを目的に平成25年度から取組を開始。
- (2) 取組実績 H25年度2校



平成26年4月分 京都市小学校給食献立表

Table for April 11th (Friday) with columns for献立名 (Menu Name) and おかずの内容 (Side Dish Content). Includes items like 小型コッペパン, 牛乳, and various vegetables.

平成26年度の小学校給食実施期間 (School Lunch Implementation Period for Heisei 26). Includes a table with columns for 期間 (Period), 日程 (Schedule), and 回数 (Frequency).

献立表の見方について (How to Read the Menu Table). Explains the numbering system for branches and the color coding for allergen information.

Table for April 14th (Monday) with columns for献立名 and おかずの内容.

Table for April 15th (Tuesday) with columns for献立名 and おかずの内容.

Table for April 16th (Wednesday) with columns for献立名 and おかずの内容.

Table for April 17th (Thursday) with columns for献立名 and おかずの内容.

Table for April 18th (Friday) with columns for献立名 and おかずの内容.

行事献立 (Event Menu) for the month of April, including 'セルフまぜごはん' (Self-mixed rice).

楽しい学校給食 (Enjoyable School Lunch). A message to guardians about the importance of school lunch for children's health and growth.

アレルギーの原因物質を含む食品の表示について (Allergen Labeling for Foods). Includes a table showing allergen presence for various foods and a list of allergen-containing foods for April.

防犯標語 (Safety Slogan) and 環境標語 (Environment Slogan). Messages about safety and environmental awareness.

