

# 令和7年度(2025年度)分 熊本市学校給食献立作成指針

令和6年(2024)4月 熊本市教育委員会

## 献立作成の基本方針

本市の学校給食においては、安全安心な学校給食の提供のため、標準献立を実施する。標準献立の作成は、以下の方針に則り献立作成委員会で行い、市教育委員会の承認を得る。

- (1) 栄養バランスのとれたおいしく魅力ある献立とする。
- (2) 学校教育における、食育の推進及び食に関する指導の生きた教材として活用できる献立とする。
- (3) 衛生・安全面を考慮した献立とする。

## 〔 具体的実践項目 〕

- (1) 「栄養バランスのとれたおいしく魅力ある献立」について
  - ① 栄養管理については、「日本人の食事摂取基準」の考え方にに基づき、文部科学省が示した「学校給食摂取基準」を適用しつつ、熊本市の児童生徒の身体状況、生活活動等を把握した上で、適切に行う。
  - ② 家庭の食事において、不足する栄養素を補うため、また生活習慣病予防の観点からも、食品の適切な摂取を図る。
  - ③ 様々な食品を活用し、多様な調理法を組み合わせることで献立内容を工夫する。
  - ④ 主食・主菜・副菜の組み合わせを考慮する。
  - ⑤ 食味・外観等、児童生徒にとって魅力的なものとする。
- (2) 「学校教育における、食育の推進及び食に関する指導の生きた教材として活用できる献立」について
  - ① 食に関する指導の計画等に基づき、教科等と関連した教育的効果のあるものとする。
  - ② 「食育の日 ～ひごまるデー～」を中心に、市産品を活用した献立を積極的に取り入れる。
  - ③ 郷土食、行事食を取り入れ、児童生徒がより身近に実感をもって、地域の自然、食文化、産業等について理解を深めるようにする。
  - ④ 選択給食については、児童生徒の実態及び調理施設の能力等を考慮し、実施目的を明確にして行う。
- (3) 「衛生・安全面を考慮した献立」について
  - ① 施設設備や作業能力に配慮し、作業工程表・作業動線図に沿って、安全な調理ができるものとする。
  - ② 学校給食用物資については、安全性が確保された鮮度のよい衛生的なものを使用できるように考慮する。(「学校給食用物資について」参照)
  - ③ 食物アレルギー対応を考慮したものとする。