

# 1 令和8年度 高知市の学校給食の概要

高知市では、小学校 39 校、中学校 17 校、義務教育学校 2 校、特別支援学校 1 校で学校給食を実施しています。その実施人員は令和 8 年 5 月 1 日現在 18,255 人となっています。

調理方式については、小学校 38 校、義務教育学校 1 校、特別支援学校が自校方式、中学校のうち 3 校は小学校から配送する親子方式で実施しています。小学校 1 校、中学校 14 校、義務教育学校 1 校は、3 か所の学校給食センターから配送するセンター方式で実施しています。

小学校、中学校（親子方式）、鏡学校給食センターは、春野地区（春野東小学校・春野西小学校）と特別支援学校を除き、統一献立で実施しています。また、針木・長浜学校給食センターは、2 センター統一献立で実施しています。

（令和 8 年 5 月 1 日現在）

区 分		総 数	学校給食受給数	
			実施数	実施率 (%)
小学校	学校数	39 校	39 校	100.0
	児童数	12,959 人	12,899 人	99.5
中学校	学校数	17 校	17 校	100.0
	生徒数	5,146 人	5,040 人	97.9
義務教育 学校	学校数	2 校	2 校	100.0
	児童生徒数	179 人	175 人	97.8
特別支援学校	学校数	1 校	1 校	100.0
	児童生徒数	148 人	141 人	95.3
計	学校数	59 校	59 校	100.0
	児童生徒数	18,432 人	18,255 人	99.0

※ 給食での食物アレルギー対応に努めているが、現在 12 名の児童生徒については対応が困難なため、家庭から弁当を持参している。

## (1) 学校給食の実施状況

### ア 令和8年度実施予定回数

区分		1学期				2学期				3学期			
給食開始		4月10日				9月1日				1月8日			
給食終了		7月17日				12月25日				3月24日			
月		4	5	6	7	9	10	11	12	1	2	3	計
献立回数		14	18	22	13	19	21	19	19	15	18	17	195回
予定日数	小学校	13	17	21	12	19	20	18	18	15	18	16	187日
	中学校 (親子方式)	13	14	21	12	18	19	18	17	14	16	13	175日
	針木・長浜 学校給食センター	13	14	21	12	18	19	18	17	14	16	11	173日

※ 針木・長浜学校給食センターの献立回数は192回

学期に1回自由献立実施（春野地区・針木・長浜学校給食センターは除く）  
運動会、音楽会、参観日、遠足、テスト等の学校行事のため実施しない場合があります。

### イ 予定延べ食数及び検食数

(単位：食)

区分	小学校	中学校 (親子方式)	中学校(針木・長浜 学校給食センター)	計
予定延べ食数	2,680,042	176,390	896,351	3,752,783
検食数	学校・給食センターごと、1回につき2食分			15,860

### ウ 学校給食費

#### (ア) 負担区分

経費負担		内容	負担区分	
			法令上	高知市
学校給食に必要な経費	食材料費	主食・牛乳・副食	保護者	保護者
	消耗品費	茶・石けん等		
	光熱水費	調理に要する経費		
	備品費	設備に要する経費	設置者	設置者 (光熱水費について、一部のみ保護者負担)
	施設費	施設に要する経費		
	修繕費	運営に要する経費		
	人件費	運営に要する経費		

学校給食法及び同法施行令では、給食に必要な経費の負担は「設置者」と「保護者」に二分され、食材料費・光熱水費は保護者負担となっていますが、高知市では光熱水費の一部を市の負担として、保護者負担の軽減を図っています。

(イ) 1食あたり学校給食費の推移

(単位：円)

年度	S63～H2	H3～5	H6～8	H9～H16	H17.1～H25	H26～R4	R5～	R7～
幼稚園					185	190	210	
小学校	195	215	230	245	245	250	275	330
義務教育学校（前期）								
中学校	220	240	255	275	275	280	310	370
義務教育学校（後期）								

エ 主食の実施状況

統一献立・親子方式では、米飯は週4回、パンは週1回程度となっています。針木・長浜学校給食センターでは、パンは2週間に1回程度となっています。

米飯給食は、昭和60年度から月6回、平成8年度から週3回、平成19年度からは週4回実施しています。米は、高知県産を基本とし、需給状況により国産米を使用します。作柄や米価の状況をもとに総合的に判断します。

米飯については、平成12年5月から行川小・中学校（平成28年度より行川学園）、平成16年10月から浦戸小学校、平成20年9月から布師田小学校が家庭用炊飯器による自校炊飯を実施しています。春野地区、鏡学校給食センターではガス立体炊飯器で、針木・長浜学校給食センターでは連続炊飯器で炊飯しています。その他の学校は委託炊飯となっています。

パンについては、当日焼きとしています。平成21年度からは米粉パンを導入し、平成24年度から月1回実施とし、平成27年度からさらに年間3回増やし、米の消費拡大にも取り組んでいます。

令和8年度主食予定回数

月	4	5	6	7	9	10	11	12	1	2	3	合計(回)
米飯	11	14	18	10	16	16	16	15	12	14	14	156
パン	3	4	4	3	3	5	3	4	3	4	3	39
合計	14	18	22	13	19	21	19	19	15	18	17	195

オ 牛乳等の実施状況

完全給食は牛乳を飲用することとなっています。

力 令和7年度 学校別給食実施状況（統一献立・親子方式）

番号	学校名	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	年間実施回数(回)	実施食数(食)
		月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月		
1	第四小	15	20	21	14	0	20	21	18	19	15	18	14	195	60,534
2	第六小	15	18	21	14	0	20	22	19	18	16	18	14	195	39,499
3	江ノ口小	15	18	21	14	0	20	22	16	19	15	18	14	192	38,524
4	江陽小	15	18	20	14	0	20	22	18	19	15	18	14	193	93,637
5	旭小	15	19	21	14	0	20	21	18	19	16	18	14	195	71,475
6	旭東小	15	19	21	14	0	20	22	18	19	16	18	14	196	79,221
7	潮江小	15	19	21	14	0	20	22	19	18	16	18	14	196	51,728
8	潮江東小	15	18	21	14	0	20	22	18	19	16	18	14	195	44,249
9	小高坂小	15	19	20	14	0	20	22	16	19	16	18	14	193	68,230
10	昭和小	15	19	21	13	0	20	22	16	18	15	18	14	191	103,404
11	秦小	15	19	21	12	0	20	22	16	17	16	18	14	190	126,416
12	初月小	15	19	21	13	0	20	21	16	18	16	17	14	190	137,714
13	横浜小	15	19	21	14	0	20	22	17	18	16	17	14	193	74,546
14	長浜小	15	19	21	14	0	20	22	17	19	16	18	14	195	53,177
15	浦戸小	16	19	21	14	0	20	22	18	18	16	18	15	197	9,096
16	三里小	15	20	21	13	0	20	22	18	19	17	17	14	196	25,327
17	五台山小	15	20	21	13	0	20	22	17	18	16	18	14	194	15,806
18	高須小	15	19	21	12	0	20	22	17	17	16	18	14	191	98,944
19	布師田小	16	19	21	14	0	20	22	17	18	16	18	13	194	12,103
20	一宮小	15	19	21	14	0	20	22	17	19	17	17	14	195	83,975
21	久重小	16	20	21	14	0	20	19	19	18	16	18	14	195	12,496
22	朝倉小	16	19	21	12	0	20	22	17	17	16	17	14	191	113,922
23	鴨田小	15	19	21	12	0	20	21	16	17	16	18	14	189	122,376
24	一ツ橋小	15	19	21	14	0	20	21	17	19	16	18	14	194	61,228
25	介良小	15	19	21	13	0	20	21	16	18	16	17	14	190	69,703
26	大津小	15	18	21	12	0	20	21	17	17	16	18	14	189	98,894
27	朝倉第二小	16	20	21	14	0	20	22	16	19	16	18	14	196	153,480
28	潮江南小	16	20	21	14	0	20	22	18	19	16	19	13	198	50,224
29	神田小	16	19	21	14	0	20	22	16	19	16	18	14	195	144,123
30	泉野小	16	20	21	14	0	20	22	17	19	16	17	14	196	94,288
31	一宮東小	15	19	21	14	0	20	22	17	19	16	17	14	194	62,889
32	十津小	16	19	21	14	0	20	22	18	18	16	18	14	196	49,640
33	横浜新町小	15	19	21	14	0	20	22	17	19	15	18	14	194	93,227
34	介良潮見台小	15	18	21	12	0	20	22	17	17	15	18	14	189	40,082
35	横内小	17	18	21	14	0	20	22	16	19	16	18	14	195	138,770
36	鏡小	17	18	21	14	0	20	22	17	19	16	18	14	196	8,583
37	春野東小	16	19	21	14	0	20	22	18	19	16	18	14	197	64,706
38	春野西小	16	19	21	13	0	19	22	18	18	16	18	14	194	36,753
39	はりまや橋小	15	19	21	13	0	20	22	17	17	16	18	14	192	81,903
	小計	600	740	817	527	0	779	848	670	715	620	695	545	7,556	2,784,892
	平均	15	19	21	14	0	20	22	17	18	16	18	14	193.7	71,407
1	介良中	14	15	20	12	0	20	21	16	17	16	18	11	180	42,308
2	大津中	15	15	21	11	0	20	20	17	16	16	18	11	180	39,257
3	城東中	15	17	21	11	0	18	21	18	15	16	17	7	176	73,305
4	鏡中	16	19	21	13	0	20	20	17	18	15	18	12	189	6,708
	小計	60	66	83	47	0	78	82	68	66	63	71	41	725	161,578
	平均	15	17	21	12	0	20	21	17	17	16	18	10	181.3	40,395
1	行川学園前期	16	20	20	13	0	19	21	17	18	15	17	14	190	6,406
	行川学園後期	16	20	19	13	0	19	20	17	17	15	17	13	186	6,435
2	土佐山学舎前期	16	19	21	12	0	20	21	18	18	17	16	15	193	19,267
	土佐山学舎後期	16	19	21	13	0	20	21	18	19	17	16	15	195	10,794
1	鏡給食センター	19	21	22	14	0	20	24	19	19	18	18	15	209	1,200
	小計	83	99	103	65	0	98	107	89	91	82	84	72	973	44,102
	平均	14	17	17	11	0	16	18	15	15	14	14	12	162.2	7,350
	合計	743	905	1003	639	0	955	1037	827	872	765	850	658	9,254.0	2,990,572

キ 令和7年度 学校別給食実施状況（針木・長浜学校給食センター）

番号	学校名	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	年間実施回数(回)	実施食数 (食)
		月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月	月		
1	城北中	16	15	20	10	0	20	19	15	16	16	18	9	174	70,283
2	城西中	16	18	20	11	1	20	21	17	16	16	18	12	186	51,010
3	愛宕中	16	15	21	9	0	20	19	16	16	16	18	11	177	90,984
4	潮江中	15	13	21	10	0	20	19	15	17	16	18	12	176	53,132
5	一宮中	15	17	20	10	2	20	20	17	14	15	18	9	177	87,475
6	青柳中	15	16	21	12	2	20	21	18	17	15	18	12	187	46,380
7	朝倉中	15	16	21	10	0	20	20	17	16	16	18	11	180	75,945
8	三里中	15	20	21	12	0	19	22	18	16	16	18	12	189	37,303
9	南海中	15	18	21	11	1	20	22	18	18	16	18	13	191	34,371
10	西部中	14	17	19	12	0	20	20	16	17	16	18	12	181	94,636
11	旭中	15	18	20	12	0	20	22	16	17	15	18	12	185	66,773
12	横浜中	12	16	20	13	0	19	20	16	18	14	18	9	175	56,376
13	春野中	16	16	20	13	2	19	21	17	18	16	18	13	189	45,021
14	高知国際中	14	15	21	11	2	15	21	17	15	16	15	6	168	43,112
	小計	209	230	286	156	10	272	287	233	231	219	249	153	2,535	852,801
	平均	15	16	20	11	1	19	21	17	17	16	18	11	181.1	60,914
1	針木学校 給食センター	17	18	21	13	2	20	22	19	18	17	18	14	199	9,178
2	長浜学校 給食センター	16	19	21	14	2	20	22	18	19	16	18	14	199	9,032
	小計	33	37	42	27	4	40	44	37	37	33	36	28	398	18,210
	平均	17	19	21	14	2	20	22	19	19	17	18	14	199	9,105
	合計	242	267	328	183	14	312	331	270	268	252	285	181	2,933	871,011

## 2 高知市の学校給食の栄養管理

学校給食法第8条第1項の規定に基づき、学校給食実施基準が令和3年4月1日から施行され、幼児・児童・生徒の一人1回当たりの学校給食摂取基準が示されました。

献立は、栄養・嗜好・衛生・経費・物資の流通・地域性・作業の能率等を総合的に考慮し、豊かで魅力ある内容となるよう絶えず工夫しながら作成しています。

### (1) 学校給食摂取基準

(1人1回当たり)

	6～7歳	8～9歳	10～11歳	12～14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エネルギー全体の13%～20%			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の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 ( $\mu$ gRAE)	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～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、  
児童(10歳～11歳) 2mg、生徒(12歳～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、文部科学省が示した全国的な平均値を示したものであるから、運用に当たっては、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。

高知市では、本市の児童生徒の実情と照らし合わせた上で、献立作成にこの摂取基準を用いています。学校給食では、主食は各段階に合わせており、副食の量は、3・4年生を100として、1・2年生を90、5・6年生を110、中学校を120の割合としています。

## (2) 高知市学校給食年間献立作成計画

学校給食献立計画は、当該献立の趣旨や旬の食材・地域食材の活用時期を明確に示すことにより、学級担任や教科担任が各教科等における食に関する指導において教材として学校給食を積極的に活用できるようにしています。

○令和8年度高知市学校給食年間献立作成計画（案）

	献立作成のポイント	行事	行事食	旬の食材	地場産物	郷土料理・旬の食材や地場産物を生かした献立（例）
4月	給食に早くなじめるよう1年生にも食べやすい献立を取り入れる	入学・進級	入学・進級のお祝い献立	さわら たけのこ 山菜 キャベツ	たけのこ（七ツ淵他） 山菜漬（土佐山他）	さわらのゆずがらめ 若竹汁 たけのこごはん 山菜うどん
5月	野菜の新物を多く取り入れる	子どもの日（小学校） 端午の節句（中学校）	五目ずし かしわもち	かつお たけのこ 山菜 えんどう 新たまねぎ 新じゃがいも 小夏 晩柑	たけのこ（七ツ淵他） 山菜漬（土佐山他） いちごのタルト（介良） 白鷺米（介良）	かつおの角煮 かつおごはん たけのこえんどうの煮物 山菜のかきあげ 新たまねぎのみそ汁 肉じゃが
6月	かみごたえのある食材を多く取り入れる	歯と口の健康週間 食育月間 高知の食べものいっぱい 入っちゅう日	カミカミ献立 地産地消献立 高知家のカレー	かつお トマト ビーマン なす ごぼう すいか メロン	いたどり（鏡） 高知のにらまん（高知県） お米のムース（高知市） いちごジャム（介良）	かつおめし いたどりの炒め煮 高知のにらまん 高知家の夏野菜カレーライス なすの肉みそ炒め ビーマンのおひたし
7月	暑さで食欲が落ちるので香辛料を効かせた料理や、夏野菜を多く取り入れる	七夕の日 地産地消の日	そうめん汁 七夕ゼリー 自由献立	しいら りゅうきゅう かぼちゃ なす 冬瓜 新しょうが ビーマン トマト すいか メロン	れいほく牛のコロッケ（高知県）	しいらのからあげ れいほく牛のコロッケ りゅうきゅうの酢の物 りゅうきゅうのみそ汁 とうがん汁 なすとトマトのスパゲティ 新しょうがの香りサラダ
9月	夏場の不足しがちな栄養素を十分取れる献立にする	防災の日 お月見	防災献立 五目ずし 月見だんご	さんま 冬瓜 りゅうきゅう ぶどう 梨	ゴーヤバーグ（高知県） 白鷺米（介良） 米粉ナン（高知市）	さんまの松前煮 ゴーヤバーグ りゅうきゅうの酢物 とうがん汁
10月	秋野菜、きのこ、果物などを多く取り入れる	収穫の秋 スポーツの日	さつまいものシチュー	かつお さんま さつまいも 四方竹 きのこ 新高梨 りんご	四方竹（七ツ淵他） 梅干し（鏡）※統一 はちきん地鶏のミンチカツ（高知県） 新高梨ジャム（針木）	かつおの角煮 さんまのあげ煮 四方竹の炒め物 はちきん地鶏のミンチカツ さつまいものシチュー きのこ汁
11月	冬の寒さから体を守る献立にする	和食の日 いい歯の日 勤労感謝の日	和食名人のみそ汁（だしを味わう料理） カミカミ献立	さば おさうるめ 里いも きのこ ゆず果汁 りんご みかん	はちきんコロッケ（高知県） 米タルト（高知市） 土佐山のゆずぼん酢（高知市）	さばのごまみそ焼き おさうるめのあげ煮 はちきんコロッケ ころばし
12月	体の温まる料理を多く取り入れる	冬至 クリスマス	かぼちゃのスープ クリスマスチキン クリスマスケーキ	かぶ 大根 小松菜 白菜 れんこん ほうれん草 ブロッコリー ゆず果汁 みかん さらし柿	ゆず果汁（土佐山） 宗田節（土佐清水市） 梅干し（鏡） ※針木・長浜給食センター	かきたまうどん 柿なます 手作りゆずゼリー
1月	日本の食文化に関心をもつことができるよう、いわれのある行事食を多く取り入れる	正月 全国学校給食週間 地産地消の日	雑煮 紅白なます すいとん 自由献立	さば ぶり おさうるめ 水菜 大根 白菜 ほうれん草 チンゲン菜 いちご ぼんかん	キューちゃんの玉子焼き（高知県） ゆずゼリー（馬路村）	キューちゃんの玉子焼き さばの塩焼き ぐる煮
2月	最も寒い時期なので温かい料理を多く取り入れる	節分	いわしのかば焼き 節分豆	めひかり おさうるめ 水菜 大根 菜の花 ブロッコリー ほうれん草 白菜 文旦 いよかん きんかん	沖うるめ天（御置瀬） 焼きプリンタルト（円行寺） いちごジャム（介良）	めひかりのからあげ おさうるめのあげ煮 みませの沖うるめ天 菜の花のおひたし ブロッコリーのサラダ
3月	行事食を通じて成長と健康を喜びあうことのできる献立を取り入れる	ひなまつり（小学校） 桃の節句（中学校） 卒業式	ちらしずし ひなあられ むらさきごはん	さわら 水菜 清見オレンジ	高知のにらまん（高知県）	さわらの西京焼き 高知のにらまん 水菜のごま和え

### (3) 学校給食の食事内容の充実

#### ア 献立内容

望ましい食生活や食料の生産等に対する児童生徒の関心と理解を深めるため、嗜好の偏りをなくし、多様な食事内容に親しむことができるよう、食品の組合せ、調理方法を工夫しています。

また、地元でとれる旬の食材は、栄養価が高く比較的安価に入手できるので、季節や天候による食材の出回り状態に常に留意し、新鮮で安全安心な食材の使用に努めています。

統一献立の年間献立については、献立作成委員会を経て、教育委員会が決定しています。

#### イ 自由献立

統一献立では、「より楽しく 魅力ある給食」を実施するために、学期に1回、学校独自の献立作成を行っています。自由献立では、献立に児童生徒の嗜好や要望、地場産物（県内産）を取り入れるなど、学校や地域の特色を活かした取組を進めています。

#### ウ 食文化

地域に伝わる料理や行事食を取り入れたり、学校行事等を踏まえたりして、献立の多様化を図っています。

5月	こどもの日(端午の節句)	7月	七夕
10月	お月見	11月	いい菌の日
12月	冬至、クリスマス	1月	正月
2月	節分	3月	ひなまつり(桃の節句)、卒業式

#### エ 地産地消

高知市は、「地産地消」の取組として、平成12年度から地域の農水産物を使用しています。平成15年度からは、学期に1回の自由献立の日を、学校給食における「地産地消の日」として、植付けや収穫等の体験学習、教科とのつながりをもった生鮮品（米・野菜・果物・魚）や高知県でとれる食材を取り入れることにより、学校の特色を活かした給食を行っています。

平成26年度からは、月に1回を「高知の食べものいっぱい入っちゃう日」として献立を作成しています。6月には「高知家のカレー（カレーの日）」、11月には「高知家のおだし（だしで味わう和食の日）」を設定し、子どもたちに高知の育み伝えられてきた地場産物や郷土料理、和食のすばらしさについて伝えています。そして、地域の食材に子どもたちが親しみを持てるように、食材に関する指導資料を作成して、子どもたちに紹介しています。

平成20年1月に合併した春野地区は、合併前から地域食材を多く使用した独自献立・発注で給食を実施しており、平成17年1月に合併した鏡・土佐山地区では、平成21年度から統一献立の中で、青果を中心に地元鏡直販店から食材を調達する取組を行っています。初月小学校では、平成25年度から地元の生産者団体から高知市農協を通し青果を調達する取組を行っています。

### 3 高知市の学校給食の衛生管理

学校給食は、学校給食法第9条の規定による学校給食衛生管理基準に沿って、衛生管理を行っています。食中毒の予防対策は、予防の基本である「菌をつけない、増やさない、やっつける」と「持ち込まない」ことが重要であり、高知市では学校給食から食中毒を決して出さないために、以下の項目について重点的に取り組んでいます。

#### (1) 食品の選定

食品の選定にあたっては、食品ごとに規格を定めた「高知市学校給食用物資納品規格集」に基づき行っています。学期ごとに、物資購入委員会を開催し、納入業者から提出された食品配合表等に基づき、アレルギー物質の含有状況、原料原産地等を把握し、安全な物資の選定及び購入に努めています。

#### (2) 調理作業の衛生管理

##### ア 菌を持ち込まない、つけない対策

学校給食調理従事者は、毎朝、下痢・嘔吐・発熱等の健康チェックを行い、調理作業を開始しています。

当日使用する食材は、学校給食調理従事者等の検収責任者が品質・量目等の確認をしています。

食材を受け入れた後は、食品の種類ごと、調理の過程ごとにそれぞれ専用の容器を備え、用途別に区別しています。また、エプロン・履物等を、食材や作業区分毎に使い分け、交差汚染のリスクを減らしています。

手指の洗浄消毒を徹底し、調理時は必要に応じて使い捨て手袋を着用しており、肉や魚等の生の食品や調理終了後の食品に素手で触れることはありません。

##### イ 菌を増やさない対策

保冷が必要な食材については、速やかに大型冷蔵庫で保管しています。また、調理作業の時間管理を行い、調理終了から2時間以内に喫食されるようにしています。

##### ウ 菌をやっつける対策

食材は、調理の際には中心部を85℃で1分以上加熱し、中心温度計で確認・記録をしています。生で提供する野菜及び果物は十分に洗浄を行い、必要に応じて消毒しています。

また、食器・器具は消毒保管庫、包丁やまな板は専用殺菌保管庫で保管しています。

### (3) 衛生管理研修

#### ア 学校給食関係者研修

教育委員会では、栄養教諭等、学校給食調理員を対象とした研修会を実施しています。平成23年度からは、学校給食衛生管理基準に示されている標準的研修プログラムにより、各校の衛生管理責任者を対象とした研修会を実施しています。

#### イ 学校給食用物資等納入指定業者研修

高知市学校給食会では、平成6年度から、物資納入業者を対象とし、高知市保健所等から講師を招いて研修会を実施しています。

### (4) 食材検査等

#### ア 学校給食衛生管理基準に基づく食材検査等

教育委員会では、学校給食衛生管理基準に基づく納入食品の食材検査を実施しています。食材に含まれる残留農薬や放射性物質等についても、高知市保健所の協力の下、検査を実施しています。

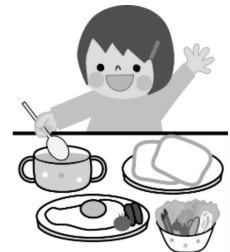
#### イ 高知市学校給食会による食材検査

指定納入業者の食材について、定期的に抜き取り検査を実施しています。

### (5) 給食用食器

A B S樹脂食器を使用しています。

針木・長浜学校給食センターでは、P E N樹脂食器を使用しています。



## 4 高知市の学校給食の食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギーへの具体的な対応については、「高知市立学校におけるアレルギー対応マニュアル」（平成28年3月発行、令和3年3月改訂）に沿って行います。

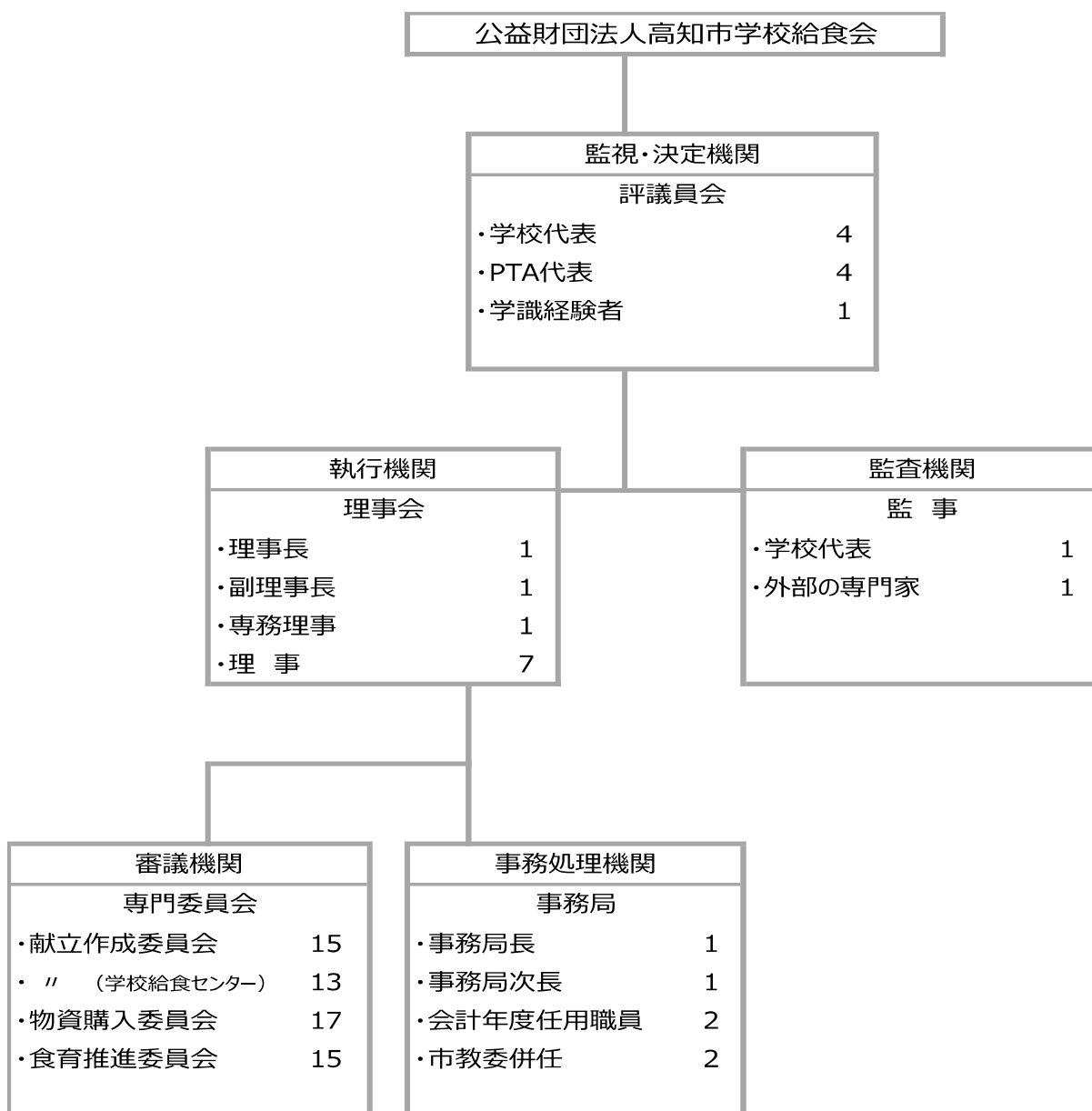
安全安心な給食提供のために、献立内容の工夫や食材の選定、分かりやすい献立表と使用食品情報の作成に取り組むとともに、学校におけるアレルギー対応の体制整備や緊急時対応の充実、保護者との情報共有等に努めています。

## 5 公益財団法人高知市学校給食会の組織と業務

### (1) 設立の経過と運営組織

高知市学校給食会（以下 給食会）は、昭和 50 年 11 月に任意団体として設立され、約 10 年間運営されました。そこで、高知市学校給食検討委員会から法人化への提言を受け、昭和 62 年 4 月、任意団体の給食会を発展的に解消し、財団法人高知市学校給食会として再発足しました。そして、通常の運営に加え、食育推進活動を展開した実績が評価され、平成 24 年 4 月 1 日に財団法人から公益財団法人に移行しました。

給食会の設立団体は高知市で、出資金は 1,000 万円となっています。運営は給食会を構成している学校、P T A、行政、学識経験者から選ばれた代表者により、下記のような組織で行われています。

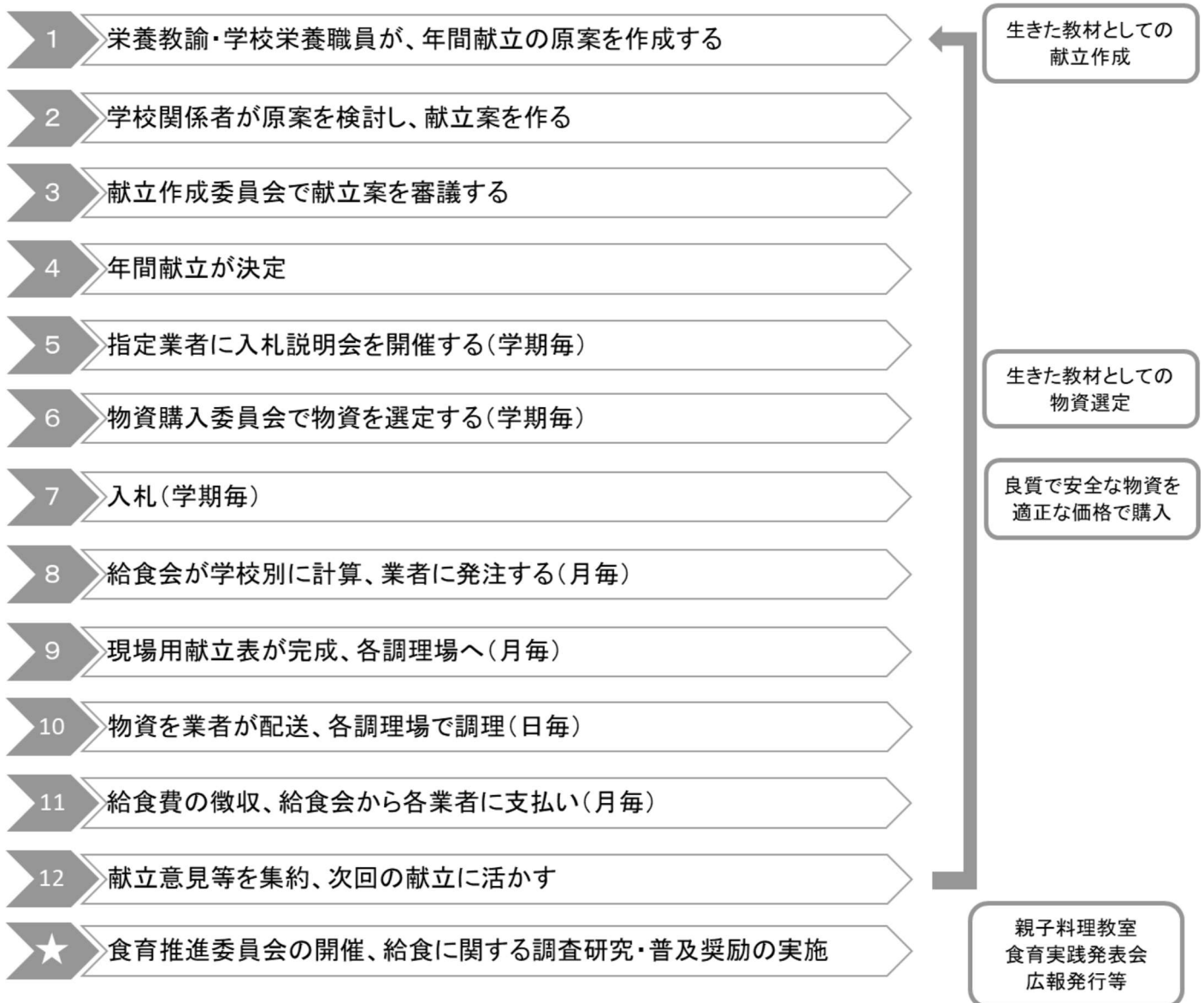


## (2) 目的と事業

給食会は、「学校給食の充実発展と健全なる食生活の普及奨励を図り、もって児童生徒の育成と学校教育の振興に寄与すること」を目的としており、次の事業を実施しています。

- ア 食育に関する普及・啓発事業
- イ 給食を機会とした食育の推進事業
- ウ その他この法人の目的を達成するために必要な事業

### 学校給食実施のながれ



### (3) 令和8年度事業計画

#### 1 基本方針

給食会は、学校給食の充実発展と健全なる食生活の育成を図るため、定款の定めるところに従い事業を行います。

小学校、中学校（親子方式）の統一献立表、針木・長浜学校給食センター統一献立表に基づき、安全・安心で良質な給食物資の安定的な調達に努め、給食事業を支えていきます。また、食育の推進及び調査研究・普及奨励の事業を実施します。これらの事業推進により、学校給食の充実発展と健全なる食生活の確立に貢献します。

また、食育は子どもたちの心の成長及び人格形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育む基礎となるものです。給食会では、魅力ある食育推進活動を展開します。

#### 2 事業内容

食育に関する種々の事業を総合的に実施するとともに、安全・安心な質の高い給食事業を通じて、児童生徒に食育の重要性を理解させ、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う機会を設定し、豊かな人間性の形成、健康の保持増進を図る。

##### (1) 食育に関する普及・啓発

###### ア 食育実践発表会の開催

###### (ア) 実践発表

市内小学校の食育の取り組みについて実践発表を行い、来場者への食育への理解と関心を深める。

###### (イ) パネル展示コーナー

「イ 収穫体験事業」の取り組み内容をパネルにして展示するとともに、学校で取り組んだ食に関する活動や、学校給食の取組についての展示を行い、来場者の食への意識や給食への関心を高める。

###### (ウ) 体験・展示コーナー

イベントブースにおいて食育体験・展示コーナー等を設け、来場者に食に関する体験や実験等を楽しむことを通じ、食に対する関心を持たせ、食育への意識を高める。

###### イ 収穫体験事業

市内小学校に下のねらいを持って、栽培を含めた収穫体験を実施してもらい、その費用を当給食会が負担する。

###### (ア) 野菜等の栽培・収穫体験活動を行い、自分たちが育てた野菜を通して食べ物を大切に作る心や、食べ物の生産に関わってくれた人たちに感謝する気持ちを育てる。



- (イ) 自然・人・社会との関わりが実感できるように、地域の生産者や関係機関、量販店と連携しながら、栽培や食に関する知識、経験を有する人材や資料を活用して食育を行う。

給食会事業 「学校給食研究補助事業（収穫体験）」

・指定校：大津小学校・布師田小学校

#### ウ 食育に関する啓発事業

##### (ア) 目的

給食の内容、給食を調理する過程、衛生面への配慮、キャラクターによるQ&A等を通して、市民へ情報を発信するとともに、児童生徒へ食に関する正しい理解と適切な判断力を養う情報を発信することで、「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、望ましい食習慣を養うこと」（学校給食法第2条第2号）を目的とする。

##### (イ) 内容

「給食だより」・「献立表」・「学校給食要覧」・広報「給食」の発行

#### (2) 給食を機会とした食育の推進

##### ア 親子料理教室

学校給食の献立や郷土料理を取り入れた料理教室を通して、親子のふれあいを深め食生活への関心を高めます。

##### イ ふれあい給食事業

地域の方々や、給食物資関係者、調理員等との交流を通して、学校給食を支える生産、流通、消費についての理解を深めます。

##### ウ 「ワタシ、ボクの好きな料理」事業

子どもやその家族も好きな料理を募集、学校給食献立に取り入れます。

##### エ 給食事業

##### (ア) 目的

良質で安全・安心な給食物資の安定的な購入に努め、品質の均一化を図りながら、学校給食を円滑に実施できるように努力します。



#### 地産地消への積極的な取組

地域の生産者や関係機関・団体等との積極的な協議を行い、高知市産、高知県産の農水産物やその加工品等、地場産品の給食食材への活用を図るための方策を探っていきます。

## (4) 食材の購入方法

購入方法については、公正適正化と価格の低廉化を図っています。また、物資の規格や指定等を適切に行うことで、調理場での作業効率化に寄与するよう努めています。

品 目	指定内容等	指定業者からの購入方法※1
主食 米	高知県産・高知市産	競争入札
主食 パン	配合を指定	随意契約（年間）
調味料・乾物類・ 缶詰類・冷凍食品等	学期毎に物資購入委員会が選定	競争入札
鮮魚等	可能な限り高知県産を使用	毎月の物資選定会で選定 随意契約
肉類	産地等指定 牛肉・・・土佐和牛 豚肉・・・高知県産を主とした国内産 鶏肉・・・愛媛県産・徳島県産	高知市学校給食食肉納入組合に 所属する8業者と随意契約
青果物 野菜類※2	可能な限り高知県産を使用	小中(親子方式)の学校は7業者 から購入、針木・長浜学校給食 センターは1業者から購入し、 価格は使用月の翌月に使用当時 の市場価格を基準にして協議に より決定
青果物 果物類	可能な限り高知県産を使用	競争見積
豆腐類・麺類・練製品・ こんにゃく		随意契約（年間）
鶏卵	愛媛県産・香川県産	随意契約（年間）

※1 指定業者：公益財団法人高知市学校給食会に学校給食への物資の納入を申請、登録された納入業者

※2 青果物は、平成20年度から野菜類と果物類の2品目に分けて購入

### ア その他の購入方法

春野地区では、地域の特性を活かした給食を提供してきた経緯から、合併前と同様に独自献立に基づき、従来の取引業者から購入しています。また鏡・土佐山地区においても、地域の特性を活かした独自献立を徐々に取り入れ、地場産品活用を積極的に推進しています。

### イ 指定業者の研修・物資の検査

適正な物資の納入がなされるよう、指定業者の研修会を行い、合わせて次の検査を実施しています。

- ・物資の抜取り検査 年間3回以上実施
- ・細菌数、大腸菌群、腸管出血性大腸菌O157の検査 年間3回実施



(5) 令和8年度収支予算

(単位：千円)

科 目	予 算 額	科 目	予 算 額
I 事業活動収入	1,314,246	I 事業活動支出	1,314,246
① 基本財産運用益	2	① 給食事業費支出	1,310,280
② 給食費収入	1,286,777	② 普及奨励事業支出	317
③ 普及奨励収入	117	③ 法人会計支出	3,649
④ 補助金等収入	200		
⑤ 給食費運営負担金	27,000		
⑥ 雑収入	150		
計	1,314,246	計	1,314,246