

学 校 給 食

大分市では、「学校給食法」に基づき、食育の推進を図るとともに、小学校は単独校調理場方式、中学校は共同調理場方式を基本に、「安心、安全、あたたかい」学校給食の提供に努めている。

また、学校給食費は、令和4年4月1日から公会計方式に移行し、徴収・管理業務を市で一括して行っている。

1 食育の推進

(1) 食に関する指導

学校における食育の推進を図るため、家庭及び地域社会との連携の下、健康教育の一環としての食に関する指導を充実し、生涯を通して健全な食生活を実践しようとする資質や能力の育成に努めている。

(2) 地産地消事業

毎月19日の「食育の日」前後を「おおいた産給（サンキュー）の日」と定め、市内産食材を使用した学校給食を実施している。また、地元生産者から直接話を聞ける交流給食会を希望する学校で開催している。

(3) 食育推進事業

学校における食育の推進を図り、家庭及び地域社会と連携しながら、生涯を通して健全な食生活を実践しようとする児童生徒の育成を図るための事業を行う。また、啓発用リーフレット等を作成・配付し、学校や家庭等に食育に関係する情報提供を行っている。

① 学校給食ポスター展

学校給食週間の事業として、昭和44年から児童生徒の「学校給食ポスター展」を行っている。

令和6年度出展数は238点、来場者は3日間で613名であった。

② 学校給食試食会

学校給食への理解を図るとともに、学校と家庭との連携を深めることを目的として、児童生徒の保護者を対象とした学校給食試食会を各学校が実施している。

③ アイデアメニューの募集

こどもたちの食に関する意識・関心を高めることを目的に、学校における「食育」の一環として、児童生徒や保護者から学校給食や朝食などの「アイデアメニュー」を募集しており、学校給食で提供可能なものについては、給食として提供している。

2 学校給食の充実

(1) 学校給食実施状況

(令和7年5月1日現在)

(単位：人)

区 分	調理方式	学校数	児 童 生徒数	栄養 教諭	学校 栄養 職員	給食 調理員 等
小 学 校	単 独 校 調理場方式	51	23,727	23	5	130
	共 同 調理場方式	4	241			
中 学 校	共 同 調理場方式	27	11,916	5	1	
	そ の 他	1	11			
義務教育学校	共 同 調理場方式	1	837	1		2
合 計		84	36,732	29	6	132

※給食調理員数については、調理業務等を委託している共同調理場及び単独調理場校を除く。

(2) 学校給食の形態

① 学校給食の開始

小学校では昭和23年から、中学校では昭和38年から、完全給食を実施している。

② 米飯給食

昭和53年9月から週1回、昭和56年10月から週2回、昭和63年12月から週3回の米飯給食を実施している。

③ 現状

週5日 完全給食（米飯3回、パン2回）

④ 令和7年度学校給食費

区 分	金 額（円）
小学生	332円（うち、34円を公費負担）
中学生	345円（全額公費負担）

(3) 学校給食における食物アレルギーへの対応

東部・西部共同調理場の関係校を対象に、学校給食における食物アレルギー対応マニュアルに基づく「代替食」による食物アレルギー対応給食の提供を行っており、対応給食を希望する児童生徒には、専用の容器等で配送している。

単独調理場校についても、マニュアルに基づき、原則として「除去食」による対応給食の提供を行っており、対象児童は専用の容器やトレイ等を使用している。

(4) 献立作成

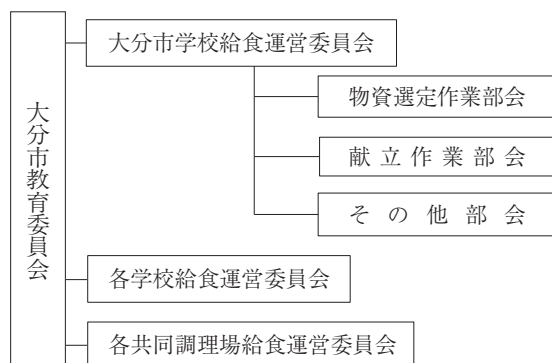
「学校給食実施基準」に定める「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に基づき、献立作成を行っている。

単独調理場方式の市立小学校51校を2つのブロックに分け、ブロックごとに献立原案を作成し、その原案を基に各学校の献立委員会で実施献立を決定する。

2つの共同調理場では、それぞれ独自献立を作成し、受配校を2グループに分け、二種類の献立を交互に提供している。

(5) 大分市学校給食運営委員会

① 組織



② 内容

大分市立学校の学校給食に関する事項について調査検討し、学校給食の充実を図る。

3 施設・設備の整備・充実

東部共同調理場（平成20年9月より稼動）と西部共同調理場（平成22年9月より稼動）では、HACCPの考え方に基づく衛生管理システムを導入している。

その他の給食施設は、老朽化や耐震補強などの校舎の施設整備計画等を考慮するなかで、計画的な施設の整備を推進している。

(1) 単独調理場校

小学校51校で、単独校調理場方式による給食を実施している。

また、計22校で調理業務を民間委託している。

年 月	民間委託校数
平29. 4～平30. 7	3校
平30. 8～令元. 7	11校
令元. 8～令2. 7	16校
令2. 8～令4. 7	19校
令4. 8～令6. 7	20校
令6. 8～	22校

(2) 共同調理場

東部・西部共同調理場で、小学校4校、中学校27校、義務教育学校1校の給食を調理している。

(3) ドライシステム

単独調理場校13校及び東部・西部共同調理場でドライシステムを導入している。

※ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムのこと。床に有機物や水分を落とさないため、細菌の繁殖を防止できるとともに、床からの跳ね水による食品の汚染も防止できる。

① 単独調理場校

導入年月	学校名
平11. 2	小佐井小学校
平13. 4	下郡小学校
平17. 4	大在西小学校
平24. 1	大道小学校
平24. 1	坂ノ市小学校
平25. 1	南大分小学校
平26. 1	春日町小学校
平27. 4	鶴崎小学校
令3. 4	舞鶴小学校
令3. 4	横瀬小学校
令3. 8	森岡小学校
令5. 1	金池小学校
令6. 4	大在東小学校

② 共同調理場

導入年月	学校名
平20. 9	東部共同調理場
平22. 9	西部共同調理場

(4) 食器

主に強化磁器食器を使用している。（平成13年度に新設校1校で先行導入した後、平成16年度から順次導入した。）

(5) その他

単独調理場校では、昭和55年5月から石けん洗剤を使用している。