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。

1　食育の推進

⑴　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もと，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。

⑵　地産地消事業

関係機関と連携した地元産食材の「年間利用計画」を作成し，「学校給食地産地消推進会議」を開催する中で，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。

⑶　食育推進事業

学校における「食育」の一環として，児童生徒や保護者に学校給食や朝食などの「アイデアメニュー」を募集し，子どもたちの食に関する意識・関心を高めるとともに，啓発用リーフレット等を作成・配付し，学校・家庭・地域社会において「早寝，早起き，朝ごはん」の取組が積極的に行われるよう呼びかけている。

2　学校給食の充実

⑴　学校給食実施状況

（令和２年５月１日現在）

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
小学校	単独校 調理場方式	48	24,709	8	18	146
	共同 調理場方式	6	918			
中学校	共同 調理場方式	27	11,860	4	2	
	その他	1	7			
義務教育学校	共同 調理場方式	1	1,045	1		
合　計		83	38,539	13	20	146

※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。

⑵　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

食事内容の多様化を目的に，米飯給食を導入している。

昭和53年９月から　週１回実施
昭和56年10月から　週２回実施
昭和63年12月から　週３回実施

③　現状

週５日　完全給食　（米飯３回，パン２回）

④　令和２年度学校給食費　（月額平均）

区　分	金額(円)
小学校	4,812
中学校	4,900

＊４月，学校臨時休業のため，給食実施なし

⑶　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。

⑷　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。

栄養教諭・学校栄養職員未配置校では，市教育委員会の栄養士が献立を立案し，献立委員会で審議，承認された後，各校に配布している。

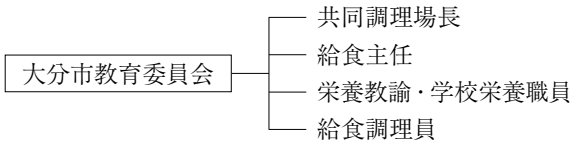
栄養教諭・学校栄養職員配置校では，学校ごとに創意工夫して，献立を作成している。

各校では実情に応じ，限られた予算や子どもたちの嗜好・食事摂取基準・食材の安全性・季節・伝統料理等を考慮し，各校独自の献立を実施している。

さらに，地域の食文化に接するため，だんご汁やとりめし，やせうま等の郷土料理を献立に取り入れたり，にら，みつば，ごぼう等の地域の食材を取り入れたりするなど，地産地消に努め，地域性豊かな給食を実施している。

⑸ 献立委員会

① 組織



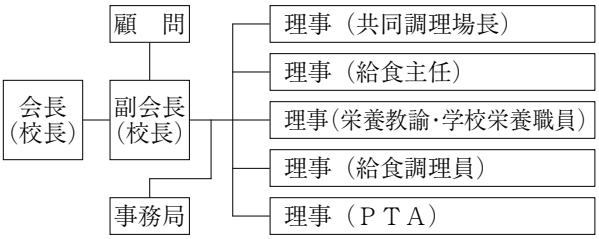
② 内容

市教育委員会で立案した献立について，指導の徹底，作り方，内容の検討を行い，実施献立の検証をもとに給食指導の充実を図っている。

⑹ 大分市学校給食研究会

校長，共同調理場長，給食主任，栄養教諭・学校栄養職員，給食調理員，ＰＴＡのそれぞれの代表者で構成する研究団体である。

○ 組織



例年総会を開催し，年間事業計画等の審議や給食指導などの実践発表を行っている。

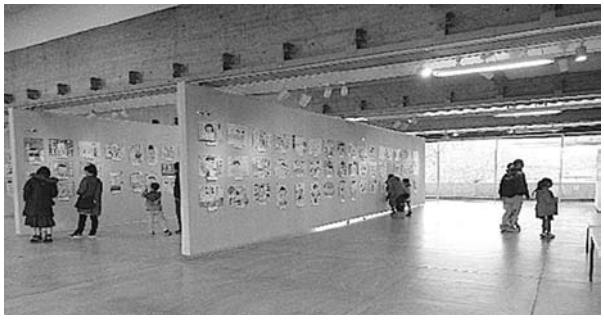
① 学校給食ポスター展

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。

令和元年度出展数は346点，来場者は３日間で562名以上であった。

② 学校給食試食会

児童生徒の保護者を対象に学校給食試食会を開催し，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，学校ごとに実施している。



令和元年度学校給食ポスター展会場風景

3 施設・設備の整備・充実

平成20年９月に稼動した東部共同調理場と平成22年９月に稼動した西部共同調理場では，ＨＡＣＣＰの考え方に基づく衛生管理システムを導入し，市内の関係校に学校給食を配送している。

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。

なお，学校給食に関する施設の現状は，下記のとおりである。

⑴ 単独調理場校

小学校50校で，単独校調理場方式による給食を実施している。なお，令和元年８月から令和３年３月の間，舞鶴小学校・横瀬小学校は改修工事のため共同調理場より配送されている。

また，平成29年４月より，３校にて調理業務等委託を試行し，平成30年８月より８校を，令和元年８月より５校を加えた16校において委託を実施している。

⑵ 共同調理場

共同調理場名	場　所	連絡先	設置日
東　部	大字海原916-3	521-7832	平20.9.1
西　部	大字光吉467-12	568-0555	平22.9.1

現在，東部・西部共同調理場で，小学校６校（舞鶴小学校・横瀬小学校を含む），中学校27校，義務教育学校１校の給食を実施している。

⑶ ドライシステム

① 単独調理場校

小佐井小学校　（平成11年２月）
下郡小学校　（平成13年４月）
大在西小学校　（平成17年４月）
大道小学校　（平成24年１月）
坂ノ市小学校　（平成24年１月）
南大分小学校　（平成25年１月）
春日町小学校　（平成26年１月）
鶴崎小学校　（平成27年４月）

② 共同調理場

東部共同調理場（平成20年９月）
西部共同調理場（平成22年９月）

⑷ 食器

アルマイト食器を使用していたが，平成13年度に強化磁器食器を1校（新設小学校）に導入した。

さらに，平成16年度からは小学校に順次，強化磁器食器を導入している。

東部･西部共同調理場の関係校34校も，強化磁器食器を使用している。

⑸ その他

単独校調理場では，昭和55年５月から石けん洗剤を使用している。