

情報活動部では、子ども達が給食を口にするまでの仕組みや人気のメニューや残菜の多い献立等について調べてみました。

甲府市の学校給食は児童生徒の心身の健全な発達や、食事についての正しい理解と望ましい食習慣を身に付けることなどを目的とされています。



■甲府市の小学校・中学校の給食の献立や食材はどのように決められているかご存知ですか。

□甲府市では、子ども達が喫食する給食については、甲府市教育委員会学事課保健給食係が担当し、小学校・中学校のそれぞれに献立作成委員会・物資購入委員会があり、献立や食材などが決められています。

・甲府市小学校給食献立作成及び物資購入委員会

校長 1 名、給食主任 1 名、栄養教職員 8 名、給食調理委託業者 4 者の代表各 1 名、学事課職員 4 名と市 P 連からも役員 1 名が委員として出向していて、毎月献立や食材等について検討されています。

・甲府市中学校給食献立作成及び物資選定委員会

中学校給食主任各校 1 名、給食調理委託業者 2 者の代表 (計 5 名)、学事課職員 4 名と市 P 連からも役員 1 名が委員として出向し、毎月献立や食材等について検討されています。

■小学校給食 1 食のカロリーはどのくらいですか。

□中学年を目安に摂取カロリーが決められていて、パンの大きさや盛り付けの量で調整されています。

□小学校低学年 530 キロカロリー (前後)

□小学校中学年 650 キロカロリー (前後)

□小学校高学年 780 キロカロリー (前後)

■中学校給食 1 食のカロリーはどのくらいですか。

□中学生は 830 キロカロリー (12 歳から 14 歳の摂取カロリー)



■学校給食に係る 1 食の金額を知っていますか。

□学校給食は、市の経費と保護者の皆様にご負担いただいている給食費で運営されています。

令和 6 年度の給食費は保護者の負担額は 1 食 小学校 265 円・中学校 330 円となっていて牛乳代・食材費に充てられています。甲府市の負担は、給食の実施に必要な施設、設備に要する経費や人件費等の運営費、及び原油価格や物価の高騰に伴う給食の食材費の高騰分となっています。

■小学校の給食の仕組みについてご存知ですか。（附属小を除く甲府市立 25 校で実施）

□甲府市立小学校の調理業務などは平成 22 年の大里小学校から民間委託が順次実施され、令和 3 年 4 月から市内全 25 校が民間委託による学校給食が行われています。

19 校は自校の給食室で調理されていて、6 校は規模の大きい親となる学校の給食室で調理されたものを親子調理方式の子として配送してもらっています。

親	東小	伊勢小	池田小	中道北小	朝日小	北新小
子	善誘館小	湯田小	新田小	中道南小	新紺屋小	千代田小



■小学校給食は下記の業者に委託されています。

委託業者	ブロック	担当小学校				
(株) レパスト	東	東小（親） 善誘館小（子）	里垣小	甲運小	玉諸小	伊勢小（親） 湯田小（子）
山梨県学校給食協同組 (株) 富士フードサービス	西	舞鶴小	国母小	貢川小	石田小	池田小（親） 新田小（子）
一富士フードサービス (株)	南	山城小	大里小	大國小	中道北小（親） 中道南小（子）	
(株) 東洋食品	北	朝日小（親） 新紺屋小（子）	相川小	千塚小	北新小（親） 千代田小（子）	羽黒小

※小学校の給食室は、調理業務の委託化に合わせて、市内全 25 校すべての給食室(親子方式 6 組合む)に ドライシステム※1 が採用され、安全で安心な給食が提供されています。

※1. 細菌の繁殖を防止するため、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ができるシステムのこと。
また、外部からの細菌や異物の侵入を防ぐため、食材の検収を行う「検収室」、野菜類の洗浄や皮むき等を行う「下処理室」、食材の裁断や調理・配膳を行う「調理室」、食器や調理器具を洗う「洗浄室」と、作業工程に合わせてそれぞれの部屋が独立しています。



(準備室の様子)



(エアシャワー室)



(下処理室)



(下処理室シンク)



(調理室)



(配膳室)

■中学校給食に係る業者をご存知ですか（附属中を除く 11 校で実施）

□山梨県学校給食協同組合に委託、組合員の下記業者が納入しています。

中食フーズサプライ株式会社（東中、西中、南西中、北東中、北西中、上条中）

株式会社富士フードサービス（南中、北中、富竹中、城南中、笛南中）

■中学校ではどんな給食が提供されているかご存知ですか。

□以前は給食調理業者からのお弁当給食が実施されていましたが、食缶方式での給食を平成 22 年 4 月から甲府市立東中、南西中、城南中、笛南中学校の 4 校で先行実施し、平成 23 年度から甲府市立中学校全 11 校で完全実施されています。

おかずや汁を保温性の高い食缶に入れて各学校に給食を届ける方式で、保温性が高いので、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供することができます。また、衛生管理上からも、細菌が増殖しやすい 10°C から 65°C の温度帯を避けることができ、衛生的で安全でおいしい給食を届けることができます。今までの弁当給食に比べ温かい給食を食べることができ、加えて、汁物やカレーなども献立に取り入れることができるようになったそうです。

■中学校給食で使用している食缶



■中学校へ届いた給食は給食の時間までどのように保管されているかご存知ですか。

□学校へ配送された食缶は各学校内の配膳室へ運ばれ、給食が始まるまで配膳室で保管されています。



(配膳室)



(配膳室内に置かれた食缶類)



(食缶内の様子)

小中学校の給食は子どもたちが喫食する 30 分前に各校の校長先生が子どもたちが食べても大丈夫か検食しているんだよ。

小学校給食では主食はご飯かパンで、麺類を月 2~3 回実施、牛乳は 200ml の紙パックで提供。中学校の牛乳は以前はビンでしたが、現在は紙パックで提供されているんだよ。

■小学校・中学校の給食で人気があるメニューは

- 小学校 ビビンバ、カレーライス、デザート類、きな粉揚げパン
- 中学校 1.ビビンバ 2.チキン南蛮 3.豚肉のキムチ炒め 4.ポークカレー 5.油淋鶏
(R 5 中学 3 年生リクエスト給食アンケート結果より)

■小学校・中学校の給食で残菜が多いメニューは

- 小学校 五目豆、ひじきの煮物、ラタトゥイユなど、豆や野菜の煮物
- 中学校 筑前煮など和風の煮物、きのこ類や豆類の入ったもの

◆給食を担当している甲府市教育委員会学事課保健給食係に

「給食のこだわり」について伺いました。

学校給食の実施にあたっては、児童生徒の心身の発育、笑顔のために、安全、安心、おいしさにこだわり、食中毒や異物混入の無いよう衛生管理の徹底はもちろんのこと、地産地消を推進するとともに、旬の食材や行事食などを取り入れ、子どもたちの期待に応えられるよう努めています。

また、給食を安定して提供することにもこだわりを持って毎日の給食を実施しています。

小学校では野菜、肉などの納入業者において協力会を設置し、中学校では食材の納入から調理、各学校への配送までを学校給食協同組合に委託しており、一業者が物資を納入できない場合など緊急時においても、協力会や組合員の中の他の業者が納入・調理などができる仕組みをしっかりと作っています。

学校給食が子どもたちに提供されるまでには、本当に多くの方々が携わり、ご尽力いただいております。

これからも、甲府の子どもたちが安全で安心に、そして楽しみになるような給食の提供に努めてまいりますので、今後ともご協力をよろしくお願いいたします。



■家庭で作れる給食のお薦めのメニューー



Let's cook :ビビンバ…4月の給食レシピより



(材料 4人分)

	ごはん・・・・・・・・4人分
ア	豚ひき肉・・・・・・・・160g
	油・・・・・・・・小さじ1
	おろしにんにく・小さじ1/2
	しょうゆ・・・・・・・・小さじ2
	砂糖・・・・・・・・大さじ1
	酒・・・・・・・・小さじ1
	こしょう・・・・・・・・少々
具	にんじん・・・・・・・・1/2本
	もやし・・・・・・・・180g
	ほうれんそう・・100g
	中華だし・・・・・・・・少々
	砂糖・・・・・・・・小さじ1強
	しょうゆ・・・・・・・・大さじ1/2
	トウバンジャン・少々
イ	白すりごま・・・・小さじ2
	ごま油・・・・・・・・小さじ1/2
	錦糸たまご
ウ	たまご・・・・・・・・1個
	砂糖・・・・・・・・大さじ1/2
	酒・・・・・・・・小さじ1
	油・・・・・・・・適宜

味噌だれ	バンバンジーソース・・・・大さじ1/2
	赤みそ・・・・・・・・大さじ1強
	砂糖・・・・・・・・大さじ1
	みりん・・・・・・・・小さじ1
	酒・・・・・・・・小さじ1
	トウバンジャン・・・・少々
	ごま油・・・・・・・・適宜
	かたくり粉・・・・・・・・小さじ1/2
水・・・・・・・・大さじ1	

(作り方)

- ① にんじんはせん切りにする。野菜はそれぞれ茹でる。ほうれん草は茹でた後、2～3cmに切っておく。
- ② 鍋に油を入れ、豚ひき肉を炒め、アの調味料を加える。
- ③ ②に①の野菜を入れ、イの調味料を加えて煮て、味を整える。
- ④ フライパンに油を熱し、ウの材料を混ぜ合わせて、錦糸たまごを作る。
- ⑤ 鍋にエの材料をすべて入れて煮る。水溶きかたくり粉でとろみをつけて味噌だれを作る。
- ⑥ 器に、ごはんを盛り、具をのせ、錦糸たまごをかざり、味噌だれをかける。

◇中学校：厚揚げの炒め物（4人分）

厚揚げ	160g	A	中華スープストック	3g
豚小間切れ肉	200g		赤みそ	8g
キャベツ	120g		濃口しょうゆ	4g
にんじん	40g		オイスターソース	4g
ピーマン	20g		砂糖	4g
おろしにんにく	2g		みりん	4g
植物油	4g		酒	8g
			水	40g

- 作り方) 1.フライパンに油を熱し、おろしにんにくを炒め、香りがたったら豚小間切れ肉を加えて炒める。
2.1にキャベツ、にんじん、ピーマンを加え炒め合わせ、最後に厚揚げを加え、Aの調味料と水をすべて合わせたものを味を見ながら加えていく。