

令和 8 年度 学校給食に係る実施計画

1 令和 8 年度学校給食実施予定について

(1) 小学校：187回（2・3年生を基準とする。）

学 期	期 間	給食回数
1 学 期	令和 8 年 4 月 9 日～ 7 月 1 6 日	6 6 回
2 学 期	令和 8 年 8 月 2 7 日～ 1 2 月 2 3 日	7 9 回
3 学 期	令和 9 年 1 月 1 2 日～ 3 月 1 8 日	4 6 回

(2) 中学校：167回（1・2年生を基準とする。）

学 期	期 間	給食回数
1 学 期	令和 8 年 4 月 1 0 日～ 7 月 1 6 日	6 6 回
2 学 期	令和 8 年 8 月 2 7 日～ 1 2 月 2 3 日	7 9 回
3 学 期	令和 9 年 1 月 1 2 日～ 3 月 1 7 日	4 6 回

※ 上記表は、給食調理場の稼働日数で、このうち小学校187回（2・3年生を基準）、中学校167回（1・2年生を基準）が実施回数です。

2 食物アレルギーのある児童・生徒に対する給食の提供について

食物アレルギーのある児童・生徒に対する給食の提供については、「厚木市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアル」及び医師が作成する「学校生活管理指導表」に基づき、完全除去を基本とした対応を行っており、加えて詳細献立表等の配付、配膳時の学級担任における確認等を行っております。

令和 5 年 4 月からは、全ての市立小・中学校で卵、乳、小麦、えび、かにの 5 品目の除去食対応が可能となりました。（原因食材が上記以外の場合については、原因食物を含む献立を配膳しない対応を行っています。）

令和 8 年度も引き続き、上記対応を実施するとともに、4 月 1 日に食品表示基準の一部改訂が行われたことから、医師や校長、養護教諭等で構成された「食物アレルギー対応連絡調整会議」の意見を聞きながら、食物アレルギー対応マニュアルの改訂を行ってまいります。

3 郷土料理、地場農産物の給食への導入について

(1) 郷土料理の取り入れについて

こどもたちの「ふるさと愛」を育むため、給食に郷土料理を取り入れていきます。栄養面や他の献立との組み合わせを考慮するとともに、実施に当たっては郷土料理の由来や伝統行事について、校内放送や給食だよりで児童・生徒に紹介しています。

令和8年度も引き続き郷土料理を取り入れてまいります。

令和7年度の実績について（実績）

実施時期	献立名	対象校
6月（食育月間）	豚肉の味噌漬け焼き	小・中学校 36校
10月（十五夜）	月見汁	
1月（正月）	厚木風雑煮	
2月（市制記念）	あつぎのかてめし	

令和8年度の取組について（予定）

実施時期	献立名	対象校
6月（食育月間）	豚肉の味噌漬け焼き	小・中学校 36校
9月（十五夜）	月見汁	
1月（正月）	厚木風雑煮	
2月（市制記念）	あつぎのかてめし 豚肉の味噌漬けフライ	

(2) 地場農産物の取り入れについて

全校で、厚木産の農産物を取り入れた給食を提供する「パクパクあつぎ産デー」を実施。令和5年9月からは目標を月5回に、令和6年11月から厚木産米の提供を月2回に増やし、実施しています。

令和7年度は1施設当たり月約5.5回、「パクパクあつぎ産デー」を実施することができました。

令和8年度につきましても、引き続き月5回を目標に「パクパクあつぎ産デー」を実施するとともに、平成27年度から取り入れている厚木産津久井在来大豆の使用の継続も含め、学校給食への地場農産物の取り入れについて、関係機関と協力しながら取り組んでまいります。