

## 平成 30 年度 学校給食に係る実施計画

## 1 平成 30 年度学校給食実施予定について

(1) 小学校：182 回（基準）

学期	期間	給食回数
1 学期	平成 30 年 4 月 10 日～7 月 18 日	65 回
2 学期	平成 30 年 9 月 3 日～12 月 20 日	71 回
3 学期	平成 31 年 1 月 10 日～3 月 18 日	46 回

(2) 中学校：165 回（基準）

学期	期間	給食回数
1 学期	平成 30 年 4 月 9 日～7 月 13 日	59 回
2 学期	平成 30 年 9 月 4 日～12 月 19 日	63 回
3 学期	平成 31 年 1 月 11 日～3 月 18 日	43 回

## 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

食物アレルギーの有無にかかわらず、誰もが安心して一緒に食べられる給食「もぐもぐセブンオフデー」を平成 28 年 9 月から小・中学校全校で、月 1 回実施しており、平成 30 年度も引き続き実施してまいります。

また、食物アレルギーに対する見識を深めるため、栄養士等を対象に研修会を実施いたします。

※ もぐもぐセブンオフデー

特定原材料 7 品目（卵、乳、小麦、そば、ピーナッツ、えび、かに）を除いた献立の日。（飲用の牛乳は除く）

### 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

子どもたちの「ふるさと愛」を育むため、給食に郷土料理を取り入れています。学期ごとの献立作成時に、給食調理場で調理可能な献立の有無、栄養面、他の献立との組み合わせを考慮し取り入れています。

また、郷土料理の由来や伝統行事についても、校内放送や給食だよりで児童・生徒に紹介しています。

平成 30 年度も引き続き郷土料理を取り入れてまいります。

#### 平成 29 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	小学校 23 校
9 月(十五夜)	月見汁	小・中学校 36 校
1 月(正月)	厚木風雑煮 豚肉の味噌漬け	小・中学校 35 校
2 月(市制記念)	あつぎのかてめし 豚肉の味噌漬け おにまん(カミナリダンゴ)	小学校 23 校

#### 平成 30 年度の実績について（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	小学校 23 校
9 月(十五夜)	月見汁	小・中学校 36 校
1、2 月	未定	未定

#### (2) 地場農産物の取り入れについて

児童・生徒に生産者の苦勞や食べ物の大切さを学ぶ機会として、「パクパクあつぎ産デー」と称し、厚木産の農産物を給食に取り入れています。

平成 29 年度につきましては、小・中学校で月 2 回程度実施しました。平成 30 年度は、月 3 回程度に回数を増やせるよう、関係機関と協力し取り組んでまいります。

また、平成 26 年度から実施している厚木産米の 2 月限定での使用や、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など、平成 30 年度も引き続き取り組んでまいります。