

## 令和 5 年度 学校給食に係る実施計画

## 1 令和 5 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 5 年 4 月 1 0 日～ 7 月 1 8 日	6 8 回
2 学 期	令和 5 年 8 月 2 9 日～ 1 2 月 2 0 日	7 8 回
3 学 期	令和 6 年 1 月 1 1 日～ 3 月 1 5 日	4 5 回

(2) 中学校：165回（1・2年生を基準とする）

学 期	期 間	給食回数
1 学 期	令和 5 年 4 月 1 2 日～ 7 月 1 4 日	6 5 回
2 学 期	令和 5 年 8 月 2 9 日～ 1 2 月 2 1 日	7 9 回
3 学 期	令和 6 年 1 月 1 2 日～ 3 月 1 5 日	4 4 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165回（1・2年生を基準）が実施回数である。

## 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、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せん。栄養面や他の献立との組み合わせを考慮し、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5年度も引き続き郷土料理を取り入れてまいります。

#### 令和4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 豚肉の味噌漬けフライ	小学校 23校 小学校 6校 中学校 13校
9月（十五夜）	月見汁	小・中学校 36校
1月（正月）	厚木風雑煮	小・中学校 36校
2月（市制記念）	豚肉の味噌漬けフライ あつぎのかてめし	小学校 23校 小学校 6校 中学校 13校

#### 令和5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・中学校 36校
9月（十五夜）	月見汁	小・中学校 36校
1月（正月）	厚木風雑煮	小・中学校 36校
2月（市制記念）	あつぎのかてめし 豚肉の味噌漬け	小学校 23校 小・中学校 36校

#### (2) 地場農産物の取り入れについて

児童・生徒に生産者の苦労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。

令和4年度につきましては、小・中学校で月2.4回実施しました。令和5年度は9月より厚木産の米（月1回）を新たに学校給食に導入する他、その他の地場農産物の使用拡大を図り、パクパクあつぎ産デーを現状の月3回程度から月5回程度へ増やす方向で、関係機関と協力し取り組んでまいります。

また、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も引き続き取り組んでまいります。