

あつぎの給食

-令和5年度-



厚木市教育委員会

< 目 次 >

1	学校給食のねらい	1
2	学校給食のあゆみ	2
3	学校給食実施施設数及び対象人数	9
4	方式別学校数及び児童・生徒数の移りかわり	11
5	学校給食センターの概要	14
6	単独調理場の概要	15
7	学校給食のできるまで	16
8	米飯給食について	18
9	食育の取組について	19
10	地場農産物の学校給食への活用について	20
11	給食主要物資について	21
12	給食費の状況と移りかわり	23
13	学校給食摂取基準について	24
14	学校給食の摂取栄養量について	26
15	食事環境の整備	28
16	安心・安全な給食の提供について	29
17	給食の残さ減量化に向けて	30
18	廃棄物のリサイクルについて	31
19	学校給食優良学校	32
20	学校給食配膳員の配置	34
21	給食従事職員研修事業	35
22	学校給食運営機構図	37
23	組織の概要	38
24	学校給食用物資納入業者	39

1 学校給食のねらい

学校給食は、学校給食法（昭和 29 年 6 月 3 日法律第 160 号）に基づき実施されており、その目標については、次のように定められています。

学校給食法第 2 条

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

2 学校給食のあゆみ

(○印：全国の動き)

年月	移りかわり
明治22年10月	○山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、貧困児童に対し、無料で給食を実施。これが我が国の学校給食の始まりである。
昭和21年12月	○戦後の新しい小学校給食開始の方針が定まる。栄養基準量(熱量、たんぱく質のみ)も示される。
昭和22年1月	○連合軍やララ委員会(米国のアジア救済団体)等の援助物資により、全国都市部にて学校給食が始まる。
昭和24年10月	○ユニセフからの寄贈によるミルク給食開始
昭和25年7月	○8大都市の小学校児童に対し、米国寄贈の小麦粉により初めて完全給食を実施
昭和27年	○小麦粉に対して、半額の国庫補助が開始される。
昭和29年6月	○「学校給食法」成立、公布される。学校給食の栄養所要量も示される。
〃 7月	玉川小学校補食給食開始
昭和30年1月	荻野小学校補食給食開始
昭和35年	○学校栄養士配置が制度化される。
昭和36年1月	厚木小、相川小学校完全給食開始
〃 5月	荻野小学校完全給食へ移行
〃 6月	玉川小学校完全給食へ移行
昭和37年2月	清水小学校完全給食開始
〃 3月	南毛利小学校完全給食開始
〃 4月	○学校給食栄養所要量の基準が改訂される。
〃 11月	相川中学校ミルク給食開始
〃 12月	厚木中学校ミルク給食開始
昭和38年	○脱脂粉乳に国庫補助が開始される。
〃 1月	菁莪小学校完全給食開始
〃 2月	三田小、小鮎小学校完全給食開始
〃 6月	依知中、荻野中、睦合中、小鮎中、玉川中、南毛利中学校ミルク給食開始
昭和39年3月	依知小学校完全給食開始
〃 4月	依知小学校が2校に分かれ、北小学校が依知学校給食共同調理場となる。
〃 6月	厚木第二小学校開校に伴い、厚木小学校が厚木小学校給食共同調理場となる。
〃 8月	○「学校給食用牛乳供給事業の実施について」文部・農林両次官から通達 ○学校給食共同調理場の施設設備費並びに学校栄養職員設置費の補助制度が設けられる。
昭和41年4月	緑ヶ丘小学校開校に伴い、南毛利小学校が南毛利小学校給食共同調理場となる。

年月	移りかわり
昭和42年	○ソフトスパゲティ式めん使用開始
昭和43年1月	相川小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
昭和43年4月	○給食用小麦粉の漂白を廃止、無漂白の小麦粉を使用開始
〃 7月	○小学校学習指導要領の改訂により、学校給食は「特別活動」の「学級指導」に位置づけられる。
昭和44年1月	三田小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 4月	○学校給食共同調理場に、栄養指導センター併設のための補助金が予算計上される。 相川小学校が学校給食優良校として文部大臣から表彰を受ける。
昭和45年1月	玉川小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 2月	○保健体育審議会から、学校給食の改善充実方策について文部大臣に答申がなされる。
〃 9月	依知学校給食共同調理場、依知南小学校へ移転
昭和46年1月	小鮎小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 4月	○「学校給食の食事内容について」体育局長通知により標準食品構成表が示される。
〃 11月	玉川小学校県給食研究指定校発表を行う。
昭和47年1月	厚木第二小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。 玉川小学校が学校給食優良校として文部大臣から表彰を受ける。
昭和49年	○学校栄養職員が制度切替により県費負担職員となる。
〃 4月	市学校給食会の内部組織として、業者選定委員会、物資選定委員会を設置し、物資購入方法の切替を行う。 北部学校給食センター開設(対象校：厚木小・荻野小・三田小・清水小・小鮎小・厚木第二小・緑ヶ丘小学校)・依知学校給食共同調理場(北小・依知南小学校)・玉川小・南毛利小・相川小学校の5施設となる。
昭和50年1月	南毛利小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 9月	○給食用小麦粉へのL-リジンの添加が中止となる。 戸室小学校開校、北部学校給食センター対象校となる。
昭和51年4月	○学校給食制度上に米飯が正式導入される。 愛甲小学校開校、南毛利小学校給食共同調理場となる。
〃 9月	妻田小学校開校、北部学校給食センター対象校となる。
〃 12月	○学校給食開始30周年となる。
昭和52年4月	鳶尾小学校開校、北部学校給食センター対象校となる。
〃 7月	○小学校及び中学校の学習指導要領が改正される。
昭和53年4月	清水小学校、北部学校給食センター対象校から単独校となる。
〃 5月	相川小学校、校舎建設に伴い北部学校給食センター対象校となる。

年月	移りかわり
昭和54年 9月	清水小学校を共同調理場とし、妻田小学校を北部学校給食センター対象校からはずし、対象校とする。 愛甲小学校を北部学校給食センター対象校とし、南毛利小学校を単独校とする。
〃 10月	市学校給食会の内部組織として米飯給食実施研究会を設置する。 荻野小学校が学校給食優良校として文部大臣から表彰を受ける。
昭和55年 4月	南部学校給食センター開設(対象校：厚木小・南毛利小・相川小・厚木第二小・戸室小・愛甲小・妻田小)、北部学校給食センター(対象校：北小・荻野小・三田小・清水小・小鮎小・緑ヶ丘小・鳶尾小)、依知南小・玉川小学校の4施設となる。 毛利台小学校開校に伴い、南部学校給食センター対象校となる。 上荻野小学校開校に伴い、北部学校給食センター対象校となる。
〃 9月	玉川小学校、南部学校給食センター対象校となる。
〃 10月	市学校給食会の内部組織として学校給食費研究会を設置する。
昭和56年 4月	米飯給食を委託炊飯一食弁当箱盛付方式で4月22日から週1回、5月11日から週2回実施する。 厚木市農協から保温箱460個の寄贈を受ける。米消費拡大推進協議会から、箸の寄贈を受ける。
〃 7月	○臨時行政調査会から第一次答申が出され、学校給食業務の合理化についての指摘が行われる。
昭和57年 1月	依知南小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 4月	牛乳容器をビン装から紙装に切り替える。
昭和58年 1月	北小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 3月	○臨時行政調査会から学校給食業務の合理化ならびに国の助成措置の見直し等について最終答申が出される。
昭和59年 1月	鳶尾小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 4月	飯山小学校開校、北部学校給食センター対象校となる。
〃 9月	○学校給食法制定30周年 ○総務庁より学校給食関係業務の簡素合理化についての勧告がなされる。
昭和60年 1月	○体育局長通知「学校給食業務の運営の合理化について」が出される。
〃 4月	森の里小学校開校、南部学校給食センター対象校となる。
昭和61年 1月	○保健体育審議会から、文部大臣に対し「学校給食の食事内容の改善について」及び「学校栄養職員の職務内容について」の答申が出される。
〃 2月	○学校給食栄養所要量の基準が改訂される。
〃 3月	○体育局長通知「学校栄養職員の職務内容について」が出される。
〃 4月	○臨時教育審議会から内閣総理大臣に対し、「学校給食を通じて家庭の教育力の活性化を図る」旨の内容を含む第二次答申が出される。
〃 6月	○臨時行政改革推進審議会から最終答申が出され臨時行政調査会の答申の方向に添い、更に学校給食の合理化等を推進すべきことが指摘される。

年月	移りかわり
昭和62年1月	厚木第二小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。 北部学校給食センターが神奈川県学校給食優良共同調理場として表彰を受ける。
〃 3月	依知南小学校給食調理場閉鎖
昭和62年4月	依知南小学校、南部学校給食センター対象校となる。 依知小学校開校、南部学校給食センター対象校となる。 妻田小学校、南部学校給食センター対象校から、北部学校給食センター対象校となる。 厚木第二小学校が学校給食優良校として文部大臣から表彰を受ける。
昭和63年	○児童生徒数の減少により生ずる余剰教室等をランチルームに改修する事業への補助金が予算計上される。
〃 4月	戸田小学校開校、南部学校給食センター対象校となる。
〃 6月	市学校給食会の内部組織として学校給食安全衛生研究会を設置する。
平成元年3月	○小学校及び中学校の学習指導要領が改訂される。
〃 10月	ランチルーム設置校6校(緑ヶ丘小・小鮎小・清水小・愛甲小・戸室小・毛利台小学校)に強化磁器食器を導入する。 全校に丸スプーンを導入、併せて箸を毎日持参とする。
〃 11月	○学校給食が開始され100周年となる。
平成2年2月	第7回保健センター・婦人会館フェスティバルへ参加 学校給食コーナーを設け、学校給食の啓蒙を図る。
〃 10月	30周年記念厚木市学校給食展を開催する。(20日・21日)
〃 11月	第8回保健センター・婦人会館フェスティバルへ参加
平成3年1月	厚木市で完全給食が開始され満30年を迎える。
〃 10月	第1回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成4年1月	緑ヶ丘小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 6月	厚木市の学校給食の在り方について、厚木市学校給食運営協議会へ諮問する。
〃 7月	○文部省「学校給食指導の手引」を改訂する。
〃 11月	第2回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成5年9月	鳶尾小・戸田小学校に大型生ごみ処理装置を設置
〃 10月	第3回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成6年3月	厚木市の学校給食の在り方について、厚木市学校給食運営協議会より答申を受ける。
〃 10月	第4回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成7年3月	○学校給食における標準食品構成表が改定される。
〃 4月	上依知小学校開校、北部学校給食センター対象校となる。
〃 11月	第5回しあわせライフ・フェスティバルへ参加

年月	移りかわり
平成8年5月	○学校給食用米穀取扱要領が一部改正される。
〃 6月	厚木市学校給食研究協議会を設置する。
〃 7月	○腸管出血性大腸菌O157による食中毒事故により、児童が死亡するなど各地で大きな被害がもたらされ、文部省においては、「学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議」が設置される。
〃 8月	○「学校環境衛生の基準」の一部改正（学校給食関係）
〃 10月	第6回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成9年4月	○「学校給食衛生管理の基準」が策定される。
〃 11月	第7回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成10年7月	厚木市学校給食研究協議会より「望ましい学校給食の在り方について」報告を受ける。
〃 11月	第8回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成11年1月	緑ヶ丘小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
〃 10月	緑ヶ丘小学校が学校給食優良校として文部大臣から表彰を受ける。
〃 11月	第9回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成12年11月	第10回しあわせライフ・フェスティバルへ参加 ○「五訂日本食品標準成分表」が公表される。
平成13年5月	上荻野小学校給食調理場調理開始
〃 9月	厚木第二小学校給食調理場調理開始
〃 11月	第11回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成14年5月	飯山小・依知小学校給食調理場調理開始
〃 11月	第12回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成15年5月	○平均栄養所要量の基準が改訂される。
〃 6月	妻田小学校給食調理場調理開始 荻野小学校給食調理場調理開始
〃 11月	第13回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成16年5月	北小学校給食調理場調理開始 学校給食残さ物資源化事業開始
〃 11月	第14回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
平成17年5月	緑ヶ丘小学校給食調理場調理開始 上依知小学校給食調理場調理開始
〃 7月	○「食育基本法」が施行される。
〃 11月	第15回しあわせライフ・フェスティバルへ参加 上荻野小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
平成18年3月	○「食育推進基本計画」が決定される。
〃 5月	南毛利小学校給食調理場調理開始
〃 11月	清水小学校給食調理場調理開始 第16回しあわせライフ・フェスティバルへ参加
〃 12月	○「教育基本法」が施行される（昭和22年法律第25号「教育基本法」の全面改訂）。

年月	移りかわり
平成19年4月	中学校完全給食開始。中学校（13校）は北部学校給食センターから、小学校（12校）は南部学校給食センターから配食することとなる。
〃 5月	三田小学校給食調理場調理開始
〃 12月	小鮎小学校給食調理場調理開始
平成20年5月	依知南小学校給食調理場調理開始
〃 7月	○「学校給食衛生管理の基準」が一部改訂される。
〃 9月	第1回「パクパクあつぎ産デー」 市内全小学校で厚木産の野菜を使った給食が開始される。
平成20年11月	南毛利小学校が神奈川県学校給食特別優良校として表彰を受ける。
平成21年2月	厚木市食物アレルギー対応マニュアルを策定
〃 4月	○「学校給食法」が施行される（昭和29年6月3日法律第160「学校給食法」の一部改正）。 ○学校給食実施基準が改訂される。 ○学校給食衛生管理基準が一部改正される。
〃 11月	南毛利小学校が学校給食優良校として文部科学大臣表彰を受ける。 北小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
平成22年1月	鳶尾小学校給食調理場調理開始 第1回厚木市学校給食展を開催
〃 11月	上依知小学校が神奈川県学校給食特別優良校として表彰を受ける。
平成23年1月	第2回厚木市学校給食展を開催
〃 5月	毛利台小学校給食調理場調理開始
〃 8月	南部学校給食センター調理等業務委託開始
〃 9月	厚木中・玉川中・東名中・相川中学校は、北部学校給食センター対象校から、南部学校給食センター対象校となる。
〃 11月	上依知小学校が学校給食優良校として文部科学大臣表彰を受ける。 依知小学校が神奈川県学校給食特別優良校として表彰を受ける。
平成24年6月	市内一部の中学校で厚木産の野菜を使った給食の提供を試行的に実施する。
〃 11月	依知小学校が学校給食優良校として文部科学大臣表彰を受ける。 小鮎小学校が神奈川県学校給食特別優良校として表彰を受ける。
平成25年1月	第3回厚木市学校給食展を開催 ○学校給食実施基準の基準が一部改正される。
〃 4月	厚木小学校給食調理場調理開始 「厚木市学校給食費に関する条例」に基づき、学校給食費の公会計方式が施行される。
〃 11月	小鮎小学校が学校給食優良校として文部科学大臣表彰を受ける。 飯山小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
平成26年4月	厚木市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアルを改訂
〃 10月	清水小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。

年月	移りかわり
平成27年1月	第4回厚木市学校給食展を開催
〃 3月	○食物アレルギー対応指針が策定される
〃 9月	学校給食異物混入対応マニュアルを策定
〃 12月	○「日本食品標準成分表2015年版（七訂）」が公表される。
平成28年4月	厚木市学校給食施設の整備方針を策定
〃 7月	食物アレルギーの対応として「もぐもぐセブンオフデー」（特定原材料7品目を除いた給食）が試行される。
〃 11月	厚木小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
平成29年7月	（仮称）厚木市学校給食センター整備計画を策定
平成29年8月	北部学校給食センター調理等業務委託開始 毛利台小学校調理業務が直営となる。
平成30年8月	○学校給食実施基準が一部改正される。
平成31年2月	厚木市学校給食集団食中毒発生時対応マニュアルを改訂
令和元年11月	上荻野小学校が神奈川県学校給食優良校として表彰を受ける。
令和2年3月	○学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドラインが改訂される。
〃 12月	○「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」が公表される。
令和3年2月	○学校給食実施基準が一部改正される。
令和4年1月	厚木市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアルを改正
〃 9月	北部学校給食センター移転、中学校全13校の調理、配食開始。 南部学校給食センターは小学校6校のみの配食となる。
令和5年1月	厚木市立小・中学校食物アレルギー対応マニュアルを一部改訂

3 学校給食実施施設数及び対象人数

ア 小学校

(令和5年5月1日現在)

調理方式	施設数 (箇所)	学校数 (校)	児童数 (人)	教職員数 (人)	給食職員数 (人)	合計 (人)
共同調理場	1	6	1,800	130	54	1,984
受配小学校等	玉川小学校		130	15	3	148
	相川小学校		225	17	3	245
	戸室小学校		518	32	5	555
	愛甲小学校		458	27	4	489
	森の里小学校		184	18	3	205
	戸田小学校		285	21	3	309
	南部学校給食センター				33	33
単独調理場	17		8,685	568	191	9,444
設置小学校	厚木小学校		864	54	18	936
	依知南小学校		461	31	8	500
	北小学校		385	31	8	424
	荻野小学校		204	17	8	229
	三田小学校		719	44	17	780
	清水小学校		847	47	15	909
	小鮎小学校		388	26	11	425
	南毛利小学校		983	52	15	1,050
	厚木第二小学校		854	53	13	920
	緑ヶ丘小学校		638	42	13	693
	妻田小学校		496	30	11	537
	鳶尾小学校		298	25	9	332
	毛利台小学校		464	30	13	507
	上荻野小学校		297	23	9	329
	飯山小学校		161	16	6	183
	依知小学校		349	25	10	384
	上依知小学校		277	22	7	306
小学校 合計			10,485	698	245	11,428

※ 小学校給食については、市立小学校23校のうち、17校に単独調理場方式を導入しています。

イ 中学校

調理方式	施設数 (箇所)	学校数 (校)	生徒数 (人)	教職員数 (人)	給食職員数 (人)	合計 (人)
共同調理場	1	13	5,600	425	141	6,166
受配 中学校 等	厚木中学校		812	56	10	878
	依知中学校		354	31	6	391
	荻野中学校		579	41	6	626
	睦合中学校		441	35	5	481
	小鮎中学校		338	26	4	368
	玉川中学校		350	27	5	382
	南毛利中学校		757	47	8	812
	東名中学校		197	17	4	218
	林中学校		334	28	4	366
	藤塚中学校		446	35	6	487
	森の里中学校		146	20	4	170
	睦合東中学校		575	37	6	618
	相川中学校		271	25	4	300
北部学校給食センター				69	69	
中学校 合計			5,600	425	141	6,166

小・中学校 合計	児童・生徒数	教職員数	給食職員数	合計
	16,085	1,123	386	17,594

4 方式別学校数及び児童・生徒数の移りかわり

(各年度5月1日現在)

年度	区分	小学校						中学校			
		単独調理場		共同調理場			合計		共同調理場		
		学校数	児童数	施設数	学校数	児童数	学校数	児童数	施設数	学校数	生徒数
昭和36年度		10	6,141				10	6,141			
37	10	5,859	10				5,859				
38	10	5,715	10				5,715				
39		8	3,395	2	4	2,245	12	5,640			
40		8	3,374	2	4	2,279	12	5,653			
41		7	2,502	3	6	3,218	13	5,720			
42		6	2,373	6	6	3,389	12	5,762			
43		6	2,364	3	6	3,604	12	5,968			
44		6	2,453	3	6	3,876	12	6,329			
45		6	2,628	3	6	4,148	12	6,776			
46		6	2,941	3	6	4,477	12	7,418			
47		8	3,248	3	6	4,805	14	8,053			
48		8	3,506	3	6	5,188	14	8,694			
49		3	2,098	2	10	7,448	13	9,546			
50		3	2,298	2	10	7,938	13	10,236			
51		2	1,023	3	14	10,089	16	11,112			
52		2	1,176	3	15	11,245	17	12,421			
53		3	2,409	3	14	11,545	17	13,954			
54		2	1,712	3	15	14,041	17	15,753			
55		2	1,196	2	16	16,380	18	17,576			
56		1	856	2	17	17,709	18	18,565			
57		1	970	2	17	18,412	18	19,382			
58		1	973	2	17	18,397	18	19,370			
59		1	930	2	18	18,255	19	19,185			
60		1	910	2	19	17,840	20	18,750			
61		1	892	2	19	17,145	20	18,037			
62				2	21	17,524	21	17,524			
63	2			22	17,044	22	17,044				
平成元年度	2			22	16,655	22	16,655				

年度	区分	小学校						中学校			
		単独調理場		共同調理場			合計		共同調理場		
		学校数	児童数	施設数	学校数	児童数	学校数	児童数	施設数	学校数	生徒数
平成2年度			2	22	16,299	22	16,299				
3			2	22	15,802	22	15,802				
4			2	22	15,188	22	15,188				
5			2	22	14,706	22	14,706				
6			2	22	14,151	22	14,151				
7			2	23	13,687	23	13,687				
8			2	23	13,176	23	13,176				
9			2	23	12,758	23	12,758				
10			2	23	12,628	23	12,628				
11			2	23	12,537	23	12,537				
12			2	23	12,361	23	12,361				
13	1	266	2	22	12,080	23	12,346				
14	4	1,829	2	19	10,644	23	12,473				
15	4	1,851	2	19	10,756	23	12,607				
16	6	2,952	2	17	9,756	23	12,708				
17	9	4,649	2	14	8,183	23	12,832				
18	10	5,749	2	13	7,256	23	13,005				
19	12	7,688	1	11	5,317	23	13,005	1	13	5,987	
20	14	8,744	1	9	4,330	23	13,074	1	13	6,040	
21	14	8,735	1	9	4,296	23	13,031	1	13	6,077	
22	15	8,998	1	8	3,881	23	12,879	1	13	6,175	
23	16	9,632	1	7	3,083	23	12,715	1	13	6,204	
24	16	9,362	1	7	3,017	23	12,379	2	13	6,272	
25	17	10,216	1	6	2,072	23	12,288	2	13	6,182	
26	17	10,112	1	6	2,017	23	12,129	2	13	6,205	
27	17	9,946	1	6	2,027	23	11,973	2	13	6,080	
28	17	9,818	1	6	2,010	23	11,828	2	13	6,096	
29	17	9,746	1	6	2,056	23	11,802	2	13	5,914	
30	17	9,607	1	6	2,038	23	11,645	2	13	5,826	
令和元年度	17	9,475	1	6	2,021	23	11,496	2	13	5,673	
2	17	9,213	1	6	1,996	23	11,209	2	13	5,723	
3	17	9,103	1	6	1,966	23	11,069	2	13	5,678	

年度	区分	小学校						中学校			
		単独調理場		共同調理場			合計		共同調理場		
		学校数	児童数	施設数	学校数	児童数	学校数	児童数	施設数	学校数	生徒数
4		17	8,930	1	6	1,925	23	10,855	2	13	5,677
5		17	8,685	1	6	1,800	23	10,485	1	13	5,600

※単独調理場につきましては、昭和 62 年に市内全ての小学校が一度共同調理場方式となり、その後平成 13 年から順次単独調理場方式に切り替わっています。

※中学校給食は、平成 19 年度から開始になりました。

5 学校給食センターの概要

(令和5年5月1日現在)

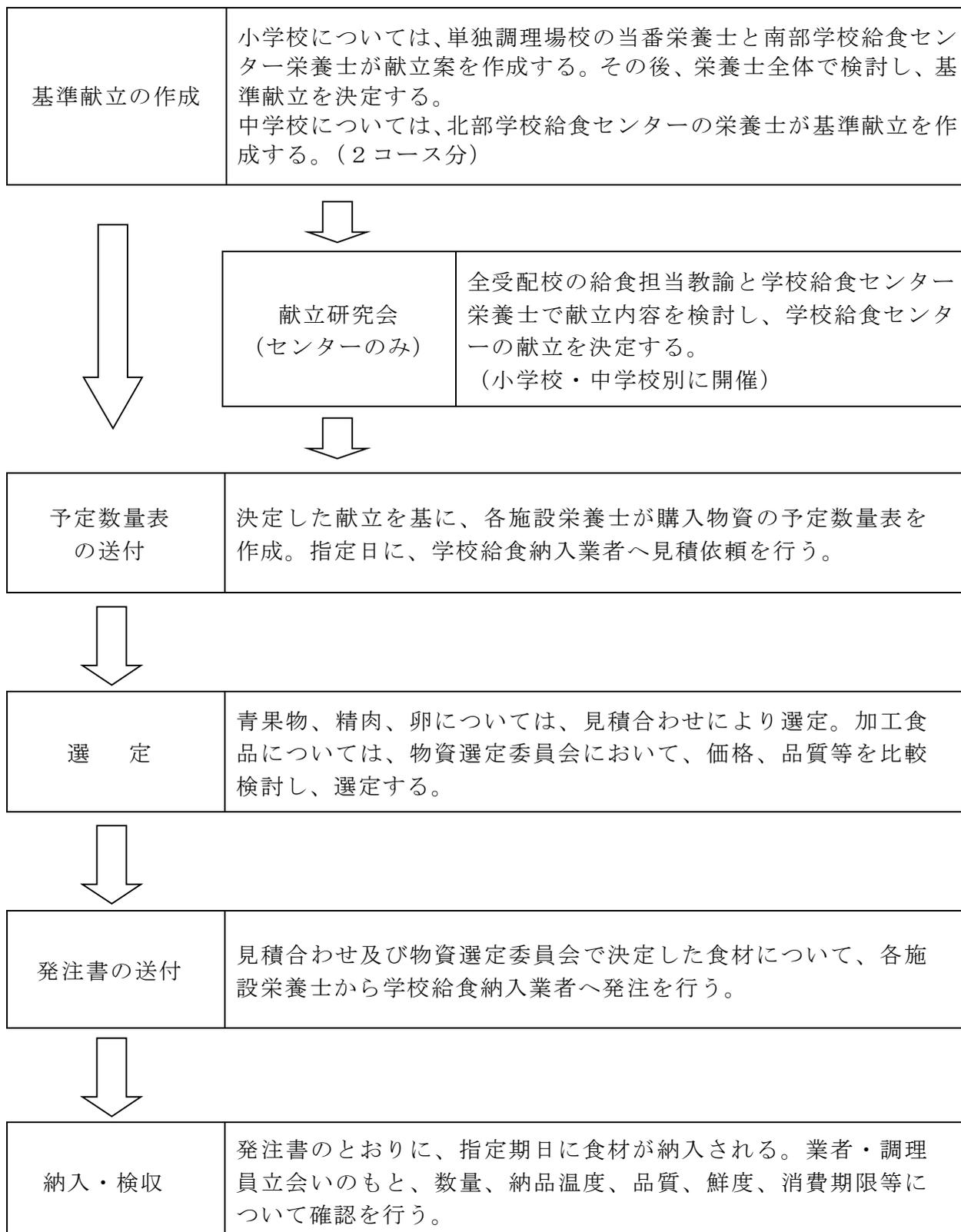
区 分	北部学校給食センター	南部学校給食センター
所 在 地	厚木市三田 550-1	厚木市船子 602-7
敷地面積	6,300.09 m ²	4,864.29 m ²
建物面積	3,063.51 m ²	1,637.73 m ²
開設年月	令和4年9月	昭和55年4月
構 造	鉄骨造2階建	鉄筋コンクリート造一部2階建
面 積	3,063.51 m ²	1,637.73 m ²
1階 諸室	荷受室、検収室、下処理室、炊飯室、焼物・揚げ物・蒸し物室、煮炊き調理室、和え物室、食物アレルギー専用室、コンテナ室、洗浄室、事務室	仕込室、調理室、洗浄室、冷凍冷蔵庫、倉庫、コンテナプール、ボイラ室、受水ポンプ室、休憩室、浴室、ロッカー室、その他
2階 諸室	会議室、調理実習コーナー、倉庫、その他	事務室、研修室、書庫、機械室、その他
主な調理機器	蒸気式回転釜20基、ガス式回転釜2基、自動食品切截機3基、食缶洗浄機1基、食器洗浄機2基、揚げ物機1基、焼物・蒸物機4基、連続炊飯機1基、コンテナ洗浄機1基	蒸気式回転釜8基、KN式煮炊釜1基、ガス式回転釜3基、蒸し器1基、自動食品切截機6基、食缶洗浄機1基、食器洗浄機2基、焼物機1基、揚げ物機1基
調理内容	炊飯、副食(おかず)の調理	副食(おかず)の調理
献立内容	1日2コース献立	1日1コース献立
調理食数	児童生徒数	5,479人
	教職員数	538人
	給食職員数	132人
	計	6,149人
職員構成	事務職員2人、栄養士5人、調理員51人(委託)	事務職員2人、栄養士3人、汽かん員3人(委託)、調理員27人(委託)
対象校	○中学校(13校) 厚木中、依知中、荻野中、睦合中、小鮎中、玉川中、南毛利中、東名中、林中、藤塚中、森の里中、睦合東中、相川中	○小学校(6校) 玉川小、相川小、戸室小、愛甲小、森の里小、戸田小
配送(業務委託)	運転手12人 3トン積みロングボデーコンテナ車(コンテナ5台積み)10台による配送	運転手4人 3トン積みロングボデーコンテナ車(コンテナ6台積み)4台による配送

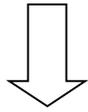
6 単独調理場の概要

(令和5年5月1日現在)

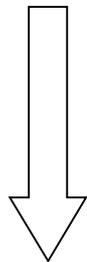
学校名	所在地	建物面積 (㎡)	開設年月	構造	諸室	その他	調理形態	栄養士 人数
上荻野 小学校	上荻野 1429	347.90	H13.5	鉄筋コ ンクリ ート造、 一部鉄 骨造平 屋建て	検収室、 下処理室、 食品庫、 前室、 調理室、 配膳室、 洗浄室、 残菜処理室、 事務室、 休憩室等		民 間 委 託	1人 (市費)
厚木第二 小学校	旭町 5-38-1	453.93	H13.9					1人 (県費)
依知 小学校	関口 872-1	407.79	H14.5					1人 (市費)
飯山 小学校	飯山 4400	406.22	H14.5					1人 (市費)
荻野 小学校	上荻野 8	393.43	H15.6					1人 (県費)
妻田 小学校	妻田南 1-14-1	416.62	H15.6					1人 (市費)
北 小学校	山際 658	464.20	H16.5					1人 (市費)
緑ヶ丘 小学校	緑ヶ丘 4-1-1	409.97	H17.5					1人 (県費)
上依知 小学校	上依知 1657	484.03	H17.5					1人 (市費)
南毛利 小学校	長谷 1085	832.88	H18.5					1人 (県費)
清水 小学校	妻田西 3-18-1	731.43	H18.11	鉄筋コ ンクリ ート造	ド ラ イ シ ス テ ム	民 間 委 託	1人 (県費)	
三田 小学校	三田 515	506.75	H19.5				1人 (県費)	
小鮎 小学校	飯山 2360	810.71	H19.12				1人 (市費)	
依知南 小学校	下依知 2-7-1	454.72	H20.5				1人 (県費)	
鳶尾 小学校	鳶尾 2-12-1	437.40	H22.1				1人 (市費)	
厚木 小学校	寿町 3-15-34	495.83	H25.4				1人 (県費)	
毛利台 小学校	毛利台 3-23-1	608.55	H23.5				直営	1人 (県費) 12人 (調理員・ 市費)

7 学校給食のできるまで





調 理	納入された食材を用い、各施設で調理員が給食の調理を行う。
-----	------------------------------



配 送 (センターのみ)	学校給食センターに関しては、調理後、各受配校へ給食の配送を行う。
-----------------	----------------------------------



喫 食	各クラスに届いた給食を、子どもたちが配膳し、喫食する。
-----	-----------------------------



8 米飯給食について

厚木市の米飯給食は、昭和 56 年 4 月から始まりました。

食育の観点から、文部科学省は週 3 回以上を目標として米飯給食を推進しており、厚木市では週 3 回程度米飯給食を実施しています。

また、令和 5 年 9 月より、月に一度「あつぎ産米」を給食に提供する取組みも行っています。

北部学校給食センター及び単独調理場方式の学校においては、施設内の炊飯設備で炊飯を行い、各学校へ提供しています。

また、南部学校給食センターの受配校においては、委託炊飯工場から直接学校へ「飯缶方式」での米飯の配送を行っています。配送する際は、温度の低下を防ぐために、保温箱を使用しています。

(1) 飯缶方式での 1 人当たり使用量

小学校	低学年(1、2年生)	精白米 70g
	中学年(3、4年生)	〃 80g
	高学年(5、6年生)	〃 90g

(2) 委託炊飯工場

㈱栄屋製パン 海老名市国分南 2-5-4 1

(3) 保温箱について

ア 材質 本体 ポリプロピレン (断熱材 発砲スチロール)
米飯包装用炊飯紙

イ 外寸 483W×373D×218H

9 食育の取組について

各小・中学校では学校給食を通じて「食」について興味・関心を持ってもらうため、栄養士が中心となって食に関する指導を行っています。

(1) 児童・生徒への食育推進

- ア 「パクパクあつぎ産デー」と称して、地場農産物を学校給食に取り入れる日を設けています。(詳細は、20 ページ参照)
- イ 小学校低学年では、給食で使用する「とうもろこし」や「グリーンピース」の皮むきやさやむき体験を行っています。直接、食材に触れることで、「食べる」ことへの興味・関心を持ってもらえるよう指導しています。また、作業を通じて生産者や調理員への感謝の気持ちが養われます。
- ウ 小学校高学年では、児童が社会科の授業で米の栽培から収穫、脱穀までの過程を学ぶ他、実際に自分たちで収穫した米やもち米を給食に使用している学校もあります。また、家庭科の授業では、バランスのよい食事について料理カードを使用して学び、児童自身の食生活の見直しを行っています。
- エ 食事のマナーとして、姿勢良く食べることの大切さや箸の使い方を栄養士が給食時に直接指導を行うほか、給食だよりや食育通信で伝えています。

(2) 食事環境づくり

- ア 小学校では児童がスムーズに配膳し、落ち着いて食事を始められるように、基本的な給食の準備や片付けの仕方などの資料を作成し、配付しています。
- イ 落ち着いて給食を味わう時間を設けるために、給食開始または給食終了前の5分～10分間に、「もぐもぐタイム」を導入しています。「もぐもぐタイム」では、給食に使用される食材や味を楽しんでもらえるように呼びかけをしています。

(3) 家庭への食育推進

- ア 保護者対象の給食試食会では実際の給食を試食してもらうほか、給食の喫食状況や食育に関する講話、献立の紹介、レシピの配付を行っています。
- イ 各学校のホームページに日々の給食や給食時の児童・生徒の様子などを掲載することや、給食だより及び食育通信などを通じて、学校と家庭が連携して子どもたちへの食育を推進しています。

10 地場農産物の学校給食への活用について

地場農産物を学校給食に取り入れる日を「パクパクあつぎ産デー」と称し、厚木市と厚木市農業協同組合が連携し、取り組みを行っています。

地場農産物を取り入れることで、

- * 新鮮な旬の野菜を食べることができる。
- * 生産者の顔が見えるので安心である。
- * 生産者を学校に招き、農業の話をしていただくことで、食べ物のありがたさや大切さを感じることができる。
- * 学校、地域との連携を深めることができる。

(1) 「パクパクあつぎ産デー」の実施

《令和4年度実施回数》

- 小学校(23校)：月2.4回(平均)
- 中学校(13校)：月2.4回(平均)
- ※ 令和5年度9月から、パクパクあつぎ産デーの実施回数を拡大し、月5回程度を目標に実施しています。

使用される主な農産物

- 1学期**：玉ねぎ、じゃがいも、
なす、小松菜
- 2学期**：大根、にんじん、梨
さつまいも
- 3学期**：長ねぎ、里芋、白菜
ほうれん草

主な献立例

- 夏野菜カレー
サマーシチュー
厚木風雑煮
けんちん汁
サラダなど

(2) 「厚木産津久井在来大豆」※「かながわブランド」認定

「津久井在来大豆」とは、相模湖周辺で栽培されてきた、昔ながらの大粒で甘い大豆です。

平成28年2月からは、厚木市内で栽培された「厚木産津久井在来大豆」を学校給食に取り入れています。

1 1 給食主要物資について

(1) 主食

給食で提供する主食（米飯、パン）、牛乳は、神奈川県内の学校給食用物資の安定供給及び安全の確保等を目的に設立された、(公財)神奈川県学校給食会から購入しています。

学校給食センター・単独調理場共通価格（税抜）

			令和元年度	令和2年度	令和3年度	令和4年度
コッペパン ・ 食パン	小学校	40 g	38.00 円	39.20 円	40.10 円	42.40 円
		50 g	39.30 円	40.40 円	41.40 円	44.10 円
		60 g	41.30 円	42.50 円	43.50 円	46.60 円
	中学校	70 g	42.60 円	43.70 円	44.90 円	48.30 円
牛乳（紙装 200 cc）			48.82 円	49.42 円	49.63 円	50.16 円
米飯 (一食方式)	小学校	70 g	63.60 円	64.90 円	64.50 円	63.80 円
		90 g	69.80 円	71.30 円	70.70 円	69.80 円
	中学校	110 g	76.00 円	77.70 円	77.00 円	75.90 円

(2) 青果物・精肉

青果物・精肉は、見積合わせにより選定しています。

学校給食センター分 購入平均単価（税抜）

品名	単位	令和3年度	令和4年度	前年度比
じゃがいも	kg	281 円	189 円	67%
人参	kg	146 円	146 円	100%
玉葱	kg	155 円	161 円	104%
大根	kg	101 円	122 円	121%
キャベツ	kg	104 円	114 円	110%
長葱	kg	413 円	453 円	110%
青菜	kg	336 円	340 円	101%
卵	kg	350 円	387 円	111%
豚肉（肩ロース）	kg	1,696 円	1,863 円	110%
豚肉（もも）	kg	975 円	1,067 円	109%
鶏肉（もも）	kg	1,125 円	1,241 円	110%

(3) 加工品

学校給食で使用される加工品は、契約期間ごとに使用物資を選定する物資選定委員会で品質や価格などを考慮し、審査、決定しています。

物資選定委員会は、学校給食センターと単独調理場校で使用物資が異なるため、それぞれに月1回程度開催しています。選定品目によっては、学校給食センター・単独調理場共通で落札する物資もあります。

学校給食センター分 購入平均単価（税抜）

品名	単位	令和3年度	令和4年度	前年度比	備考
いか	kg	845 円	880 円	104%	
でんぷん	袋	4,945 円	5,495 円	111%	1 袋 25kg
砂糖	袋	5,762 円	6,200 円	108%	1 袋 30kg
大豆白絞油	缶	3,816 円	5,092 円	133%	1 斗缶
サラダ油	本	398 円	594 円	149%	1 本 1.5 リットル
中濃ソース	本	329 円	340 円	103%	1 本 1.8 リットル
酢	本	255 円	254 円	100%	1 本 1.8 リットル
醤油	缶	2890 円	3,270 円	113%	1 斗缶
わかめ	kg	1,130 円	1,130 円	100%	
パイン缶	缶	826 円	885 円	107%	1 号缶 40 枚程度

12 給食費の状況と移りかわり

(1) 学年別給食費

区分		年額	年額(牛乳なし)	年額(牛乳のみ)	提供予定回数
小学校	1年	42,490円	33,540円	8,950円	178回
	2～3年 (基準)	44,590円	35,240円	9,350円	187回
	4～6年	44,110円	34,860円	9,250円	185回
中学校	1～2年 (基準)	47,850円	39,600円	8,250円	165回
	3年	40,600円	33,600円	7,000円	140回

(2) 給食費の移りかわり

※ 平成25年度から公会計方式へ移行

小学校

年度	月額給食費
昭和36年度	400円
昭和38年度	450円
昭和39年度	550円
昭和40年度	600円
昭和41年度	625円
昭和42年度	725円
昭和43年度	850円
昭和45年度	1,000円
昭和46年度	1,200円
昭和48年度	1,500円
昭和49年度	1,800円
昭和50年度	1,950円
昭和51年度	2,400円
昭和56年度	2,800円
昭和59年度	3,000円
平成3年度(6月改定)	3,400円
平成9年度(9月改定)	3,700円

中学校

年度	月額給食費
平成19年度	4,000円

年度	年額給食費
平成25年度	(基準) 44,000円
平成28年度	(基準) 47,850円

年度	年額給食費
平成25年度	(基準) 40,700円
平成28年度	(基準) 44,590円

13 学校給食摂取基準について

文部科学省において、児童・生徒の家庭での食事内容及び発育状況を検討し、学校給食摂取基準を次のとおり定めています。

(令和3年2月12日告示「学校給食実施基準の一部改正について」より)

(1) 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー(Kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA(μ gRAE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、
児童(10歳～11歳) 2mg、生徒(12歳～14歳) 3mg

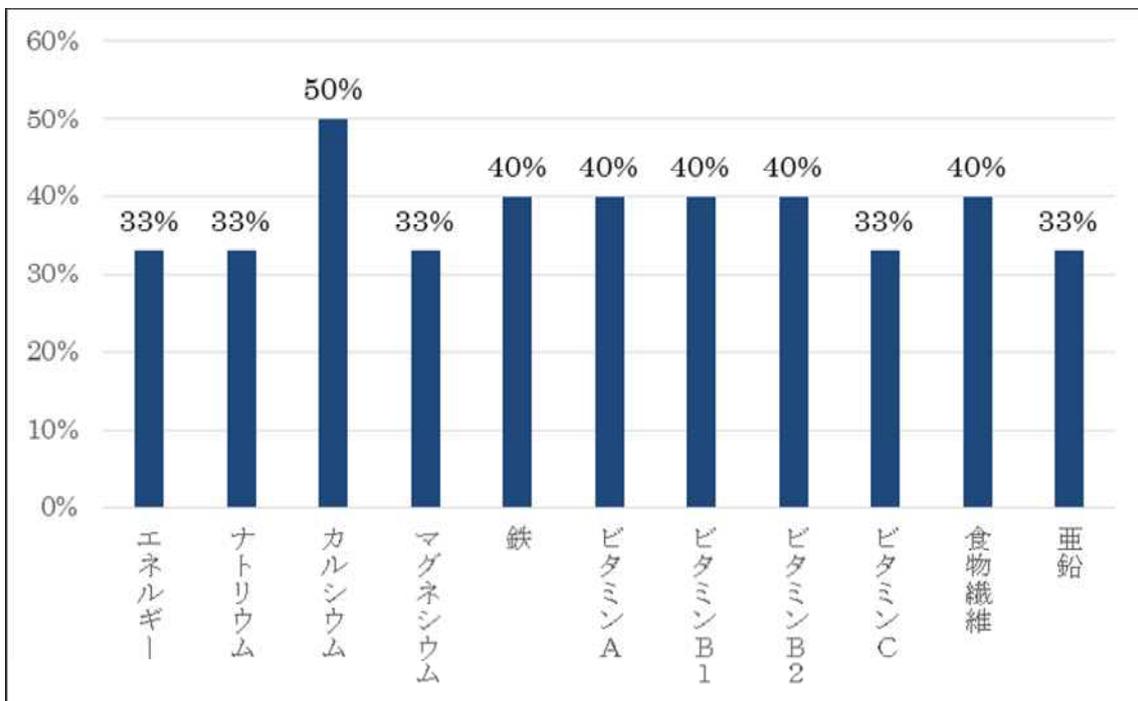
(注) 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に適用すること。

(注) 3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

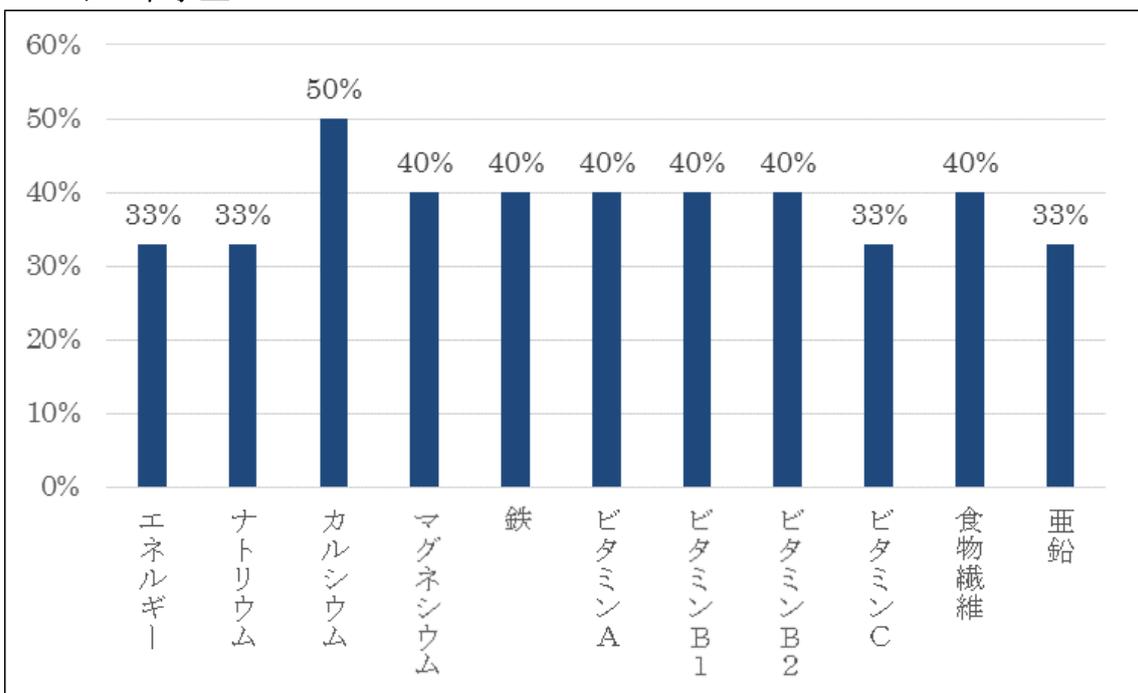


(2) 1日の必要量に占める学校給食栄養量の割合 (%)

ア 小学生



イ 中学生



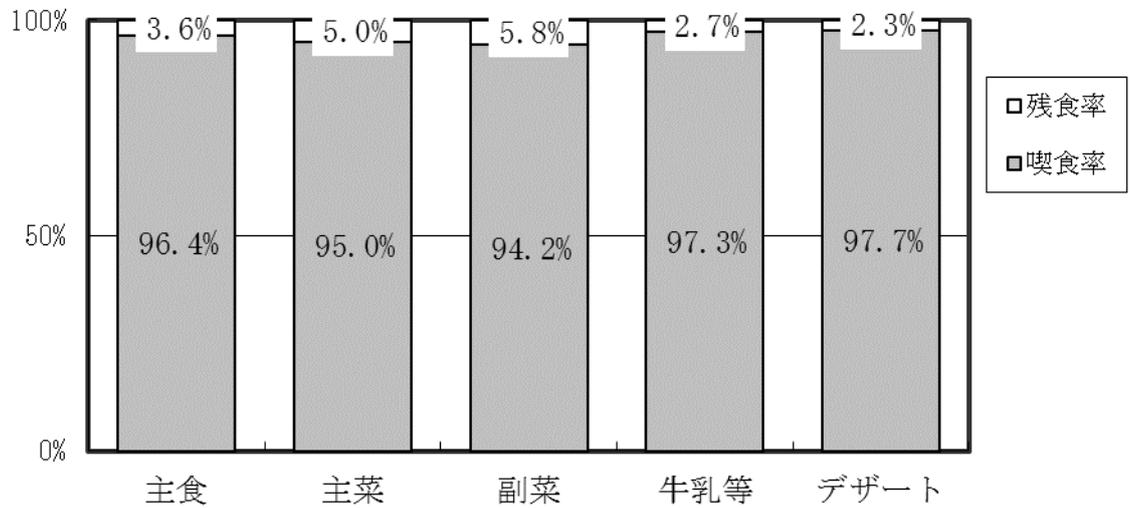
14 学校給食の摂取栄養量について

学校給食実施基準（文部科学省）を目安に作られた献立によって調理されたものを児童・生徒がどれだけ食べているか調査し、栄養摂取の実態を把握しています。

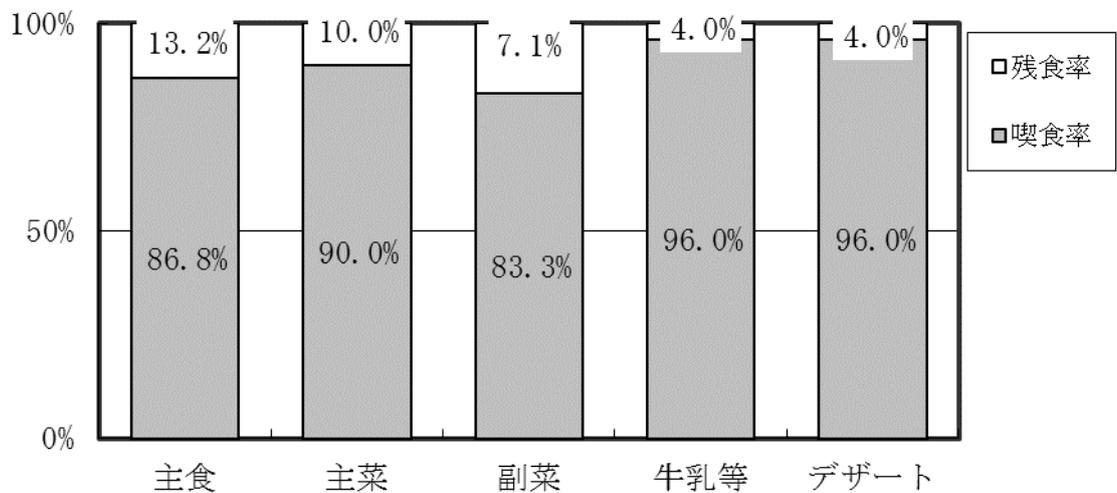
（令和4年度学校給食栄養報告書より）

（1） 厚木市の喫食状況（提供量を100%とした場合の喫食及び残食の割合）

ア 小学校

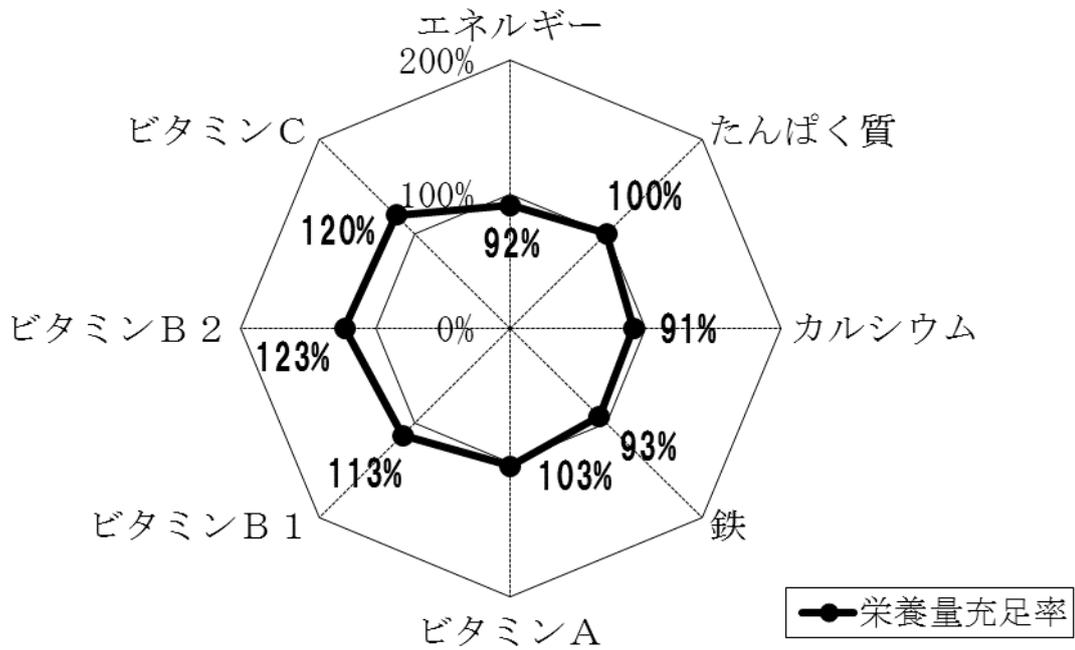


イ 中学校

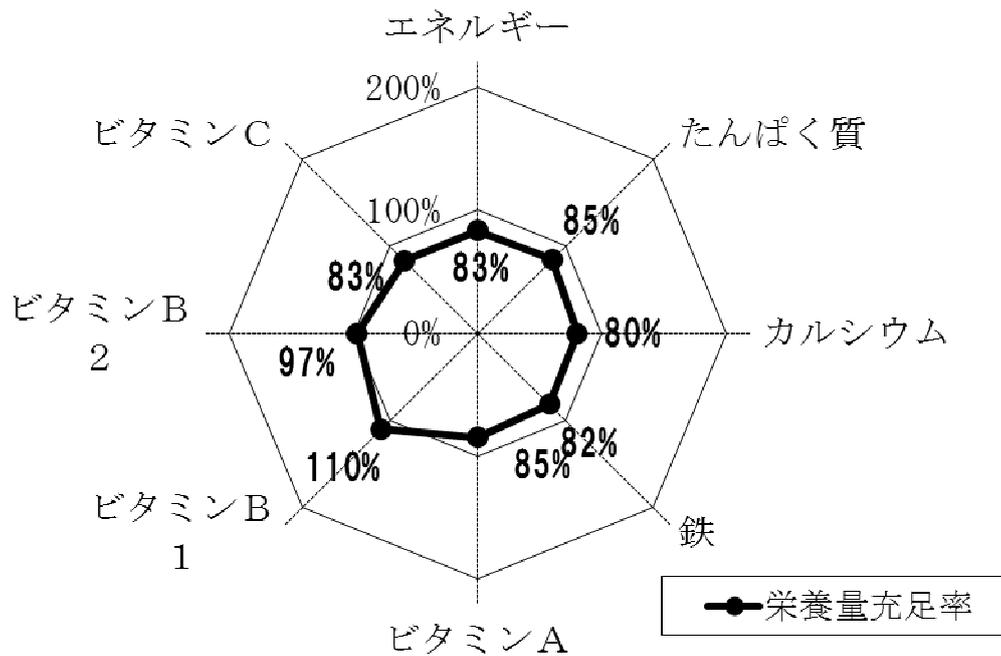


(2) 厚木市の栄養量充足率 (100%が目標栄養量)

ア 小学校



イ 中学校



15 食事環境の整備

(1) ランチルームの設置

授業を行う教室とは違った雰囲気ですぐ楽しく食事ができるよう、ランチルームを設置しています。

ランチルームは、明るく清潔で衛生的な環境で食事ができるよう、テーブル・椅子・カーテン・テーブルクロス・花など、室内の模様を工夫し、暖かく楽しい食事を演出しています。

★ ランチルーム設置校(専用ランチルームのほかに、多目的に使用する学校も含む)

(令和5年5月1日現在)

相川小	共同調理場方式
北小・荻野小・厚木第二小・上依知小 (4校)	単独調理場方式

(2) 強化磁器食器・PEN樹脂食器の導入

単独調理場の学校では、家庭で使うような磁器食器を強化し、割れにくくした、強化磁器食器を使用していましたが、小学校低学年には重く配膳しにくいとの意見等もあることから、より軽く割れにくいPEN樹脂食器への切り替えを順次進めています。

種類	サイズ(重量)	素材
茶碗	12.7cm×5.4cm (145g)	高強度磁器
小皿	12.8cm×3.7cm (130g)	
汁椀	13.6cm×5.4cm (170g)	
深皿	17.1cm×2.2cm (180g)	
丼椀	16.0cm×6.5cm (270g)	
茶碗	13.6cm×5.7cm (78g)	PEN樹脂食器
小皿	13.0cm×3.2cm (57g)	
汁椀	14.0cm×5.8cm (81g)	
深皿	16.0cm×2.5cm (87g)	
丼椀	16.4cm×6.4cm (135g)	
トレイ	27cm×36cm×1.9cm (280g)	グラスファイバー入り ポリエステル樹脂

※中学校給食においては、令和4年9月より新たな給食センターでの稼働に伴い、全校でPEN樹脂食器を使用しています。

16 安心・安全な給食の提供について

厚木市では、食中毒や異物混入、食物アレルギーなどの事故を未然に防止し、児童・生徒に安心・安全な給食の提供ができるよう、協議会の設置やマニュアルの作成など、学校給食に携わる職員が連携して取り組んでいます。

衛生管理について

- 給食従事者は、毎日健康状態を確認し、月2回検便検査を実施しています。
- 調理場内は、汚染・非汚染作業区域で部屋を分けており、調理員は区域ごとに白衣やシューズを履き替えて、作業をします。さらに、床を乾いた状態に保ち細菌の繁殖を防いでいます。（ドライシステムを採用）
- 給食施設の衛生状態を保つために、日常の衛生管理の他に、保健所や学校薬剤師による定期的な衛生検査を実施しています。

食物アレルギーのある児童・生徒の対応について

- 令和3年度に食物アレルギー対応マニュアルを改正し、食物アレルギーのある児童・生徒が安心して学校生活を送ることができるよう、職員全体で体制を強化しています。
- 給食の除去食対応については、卵、乳、小麦、えび、かにの5品目について提供を行っています。
- 平成28年度から、みんなが食べられる給食として特定原材料7品目を除いた給食の日を「もぐもぐセブンオフデー」と称し、月1回実施をしています。
※特定7品目（乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに）
- 医師や校長、養護教諭、栄養士、消防職員などで構成された、「食物アレルギー対応連絡調整会議」を設置し情報交換を行うなど、児童・生徒の安全に努めています。

異物混入の防止について

- 平成27年度に、学校給食に対する異物混入の防止対策及び混入した場合の取扱いについて、学校給食異物混入対応マニュアルを作成しました。
- 教職員や栄養士、給食調理員、配膳員、給食用物資納入業者など学校給食に携わる全ての人が連携を図り、異物混入事故の防止に努めています。



17 給食の残さ減量化に向けて

厚木市では、学校給食の食べ残し（残さ）の減量化に向けて様々な取組を行っています。

(1) 給食の食べ残し量

	学 期	令和3年度		令和4年度	
		全体	1人当たり	全体	1人当たり
小学校	1学期	20,041.9kg	約1.81kg	22,007.8kg	約2.02kg
	2学期	21,139.5kg	約1.91kg	27,133.5kg	約2.49kg
	3学期	13,398.7kg	約1.21kg	13,792.7kg	約1.27kg
中学校	1学期	23,457.7kg	約4.13kg	23,634.2kg	約4.16kg
	2学期	28,027.5kg	約4.94kg	25,484.7kg	約4.48kg
	3学期	13,872.8kg	約2.44kg	10,936.7kg	約1.92kg

(2) 食べ残しを減らす取り組み

食べ残しの理由は、食べられる量の個人差など、子どもたちによって様々ですが、理由の1つに「好き嫌い」が挙げられます。特に野菜、豆類などの献立を残しがちである傾向があります。

調理時に味付けや調理方法を工夫したり、給食時間に担任教諭による食育の充実を図るなど、食べ残しを減らすために、教育委員会、学校、栄養士が一丸となって取り組んでいます。

18 廃棄物のリサイクルについて

(1) 廃食用油・破損食器

揚げ物を調理した際に出る廃食用油は、回収業者が有価物として買い取り、飼料用原料やバイオディーゼル燃料として利用されています。

ひび割れ、欠けた強化磁器食器は、回収業者で焼き直しや、高強度磁器食器の材料として加工されるなど、エコ食器として生まれ変わります。

(2) 児童用白衣、生徒用エプロン

古くなった白衣やエプロンは、回収業者で回収後、ウエス（機械手入れ用の雑巾）などに再利用されます。

19 学校給食優良学校

学校給食の実施に関し、優秀な成果をあげてきた学校及び共同調理場を「神奈川県学校給食優良学校等」として、その功績を讃えるものです。

その中でも、特に功績のあった学校給食関係者及び関係団体が、文部科学大臣表彰「学校給食表彰」として表彰されます。

食育への取組などが高く評価され、厚木市の学校の多くが表彰を受けました。

(文部科学大臣表彰及び神奈川県表彰受賞校)

年 度	文部科学大臣表彰 (H12年度以前は文部大臣表彰)	神奈川県表彰
昭和 42 年度		相川小学校
昭和 43 年度		三田小学校
昭和 44 年度	相川小学校	玉川小学校
昭和 45 年度		小鮎小学校
昭和 46 年度	玉川小学校	厚木第二小学校
昭和 47 年度		
昭和 49 年度		南毛利小学校
昭和 51 年度		荻野小学校
昭和 54 年度	荻野小学校	
昭和 56 年度		依知南小学校
昭和 57 年度		北小学校
昭和 58 年度		鳶尾小学校
昭和 59 年度		厚木第二小学校 北部学校給食センター
昭和 62 年度	厚木第二小学校	
平成 3 年度		緑ヶ丘小学校

年 度	文部科学大臣表彰 (H12年度以前は文部大臣表彰)	神奈川県表彰
平成 10 年度		緑ヶ丘小学校
平成 11 年度	緑ヶ丘小学校	
平成 17 年度		上荻野小学校
平成 20 年度		南毛利小学校
平成 21 年度	南毛利小学校	北小学校
平成 22 年度		上依知小学校
平成 23 年度	上依知小学校	依知小学校
平成 24 年度	依知小学校	小鮎小学校
平成 25 年度	小鮎小学校	飯山小学校
平成 26 年度		清水小学校
平成 28 年度		厚木小学校
令和元年度		上荻野小学校
令和 5 年度		依知南小学校

20 学校給食配膳員の配置

受配校（給食センターから配食している学校）については、給食配膳員を配置し、配膳作業を行っています。配膳業務は、民間業者に業務委託をしています。

（１）作業内容

- ア パン・米飯・めん・牛乳等のクラスへ配分
- イ 学校給食センターから配送された副食、食器類をクラスへ配分
- ウ 給食後の食器、食缶類の個数確認と簡単な洗浄を行い、コンテナへ格納
- エ 配膳室の清掃、整理
- オ 残さ物の計量
- カ 飲み終わった牛乳パックをリサイクルするために、牛乳パックを回収袋にまとめる。

（２）学校別配置人数

（令和5年5月1日現在）

	学校名	配置人数
1	玉川小学校	3人
2	相川小学校	3人
3	戸室小学校	5人
4	愛甲小学校	4人
5	森の里小学校	3人
6	戸田小学校	3人
	合計	21人

	学校名	配置人数
1	厚木中学校	8人
2	依知中学校	6人
3	荻野中学校	6人
4	睦合中学校	5人
5	小鮎中学校	4人
6	玉川中学校	5人
7	南毛利中学校	8人
8	東名中学校	4人
9	林中学校	4人
10	藤塚中学校	6人
11	森の里中学校	4人
12	睦合東中学校	6人
13	相川中学校	4人
	合計	70人

21 給食従事職員研修事業

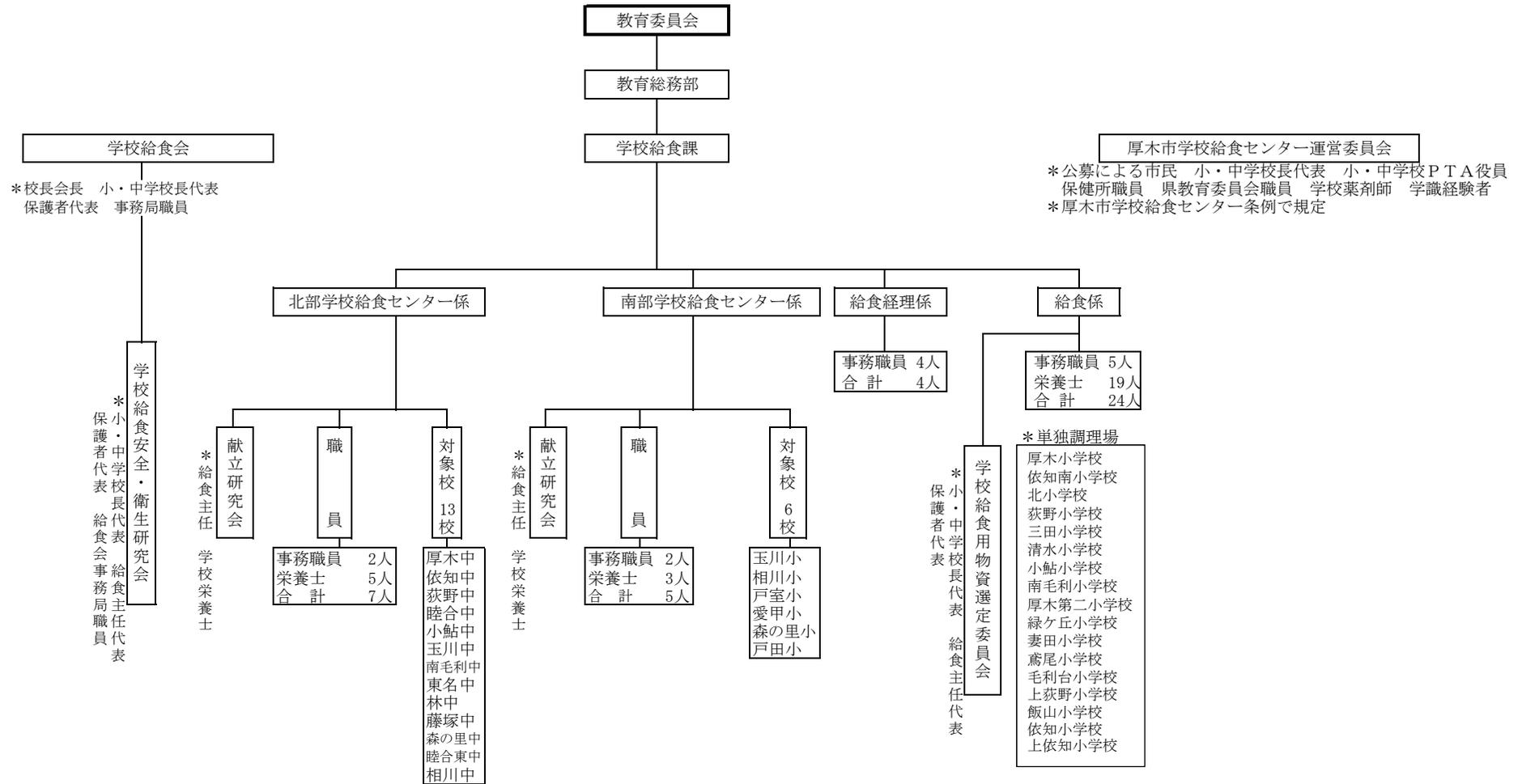
市の給食調理員や配膳員、栄養士など給食に従事する職員を対象に研修会を実施しています。職場における必要な知識の習得を図るとともに、職員としての自覚を養い、給食の充実向上を図っています。

年度	内 容	講 師
平成27年度	<p>給食施設従事者講習会 衛生管理～食中毒予防について～</p> <p>学校給食調理員研修講座 「異物混入防止の取組みについて」ほか</p> <p>食の安全に関する調理員講習会 「学校給食における危機管理」ほか</p> <p>食品衛生講習会 「食中毒を予防しよう～給食における食中毒防止対策及び衛生管理について」</p> <p>講義 「衛生管理について」</p> <p>学校給食衛生管理会議 11/16 「学校給食調理場における衛生管理の課題と対応について」</p>	<p>厚木保健福祉事務所 食品衛生監視員ほか</p> <p>日本海事検定協会 食品衛生分析センター 松崎 充弘</p> <p>文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 学校給食調査官 齋藤 るみほか</p> <p>厚木保健福祉事務所食品衛生課 荒川直美</p> <p>厚木市南部学校給食センター 副主幹 林 眞琴 栄養士 原田 悠里子</p> <p>県教育委員会教育局指導部保健体育課 指導主事 田中律子ほか</p>
平成28年度	<p>給食施設従事者講習会 「おいしい食事づくりは環境づくりから」ほか</p> <p>食の安全に関する調理員講習会 「学校給食調理場における衛生管理とアレルギー対策について」ほか</p> <p>食品衛生講習会 「給食における食中毒防止対策及び衛生管理について」</p> <p>学校給食衛生管理会議 「学校給食における衛生管理の取組について」ほか</p> <p>調理及び安全衛生研修（2日間）</p> <p>小学校給食従事職員研修会 7/22 「洗浄・清掃の大切さ」、「ノロウイルス予防のための手洗い方法」ほか</p>	<p>北里大学非常勤講師 田村 須美子ほか</p> <p>文部科学省健康教育・食育課 学校給食調査官</p> <p>厚木保健福祉事務所食品衛生課職員</p> <p>厚木第二小学校 学校栄養技師 岩井 未菜実</p> <p>平塚市立富士見小学校</p> <p>厚木市南部学校給食センター 栄養士 生田目 香織</p>

平成 29 年度	給食施設従事者講習会 「調理場に発生する衛生害虫の生態と 駆除方法について」ほか 学校給食調理員研修講座 「集団給食における調理の工夫と衛生 管理」ほか	アース製薬(株) 東京支店 管理薬剤師 日向 弘美 ほか 神奈川県立保健福祉大学 准教授 藤谷 朝実
平成 30 年度	学校給食従事職員研修会 「食品衛生講習会」 食物アレルギー研修会 「学校給食における食物アレルギー対 応について」	東京サラヤ(株) 南関東支店 古谷 朋美 湘北短期大学 生活プロデュース学科 林 典子
令和 元 年度	学校給食従事職員研修会 「学校給食における衛生管理について ～拭き取り検査等の結果をもとに」 食物アレルギー研修会 「学校給食における食物アレルギー対 応について」 調理講習会 「給食づくりのコツとやりがい」	(公財)神奈川県学校給食会 検査員 高橋 進 東京都調布市教育委員会教育部学務課職員 日本学校調理師会元会長 山本 五十六
令和 3 年度	学校給食従事職員研修会 「衛生管理講習会－学校給食における 衛生管理と感染症対策について－」 学校給食従事職員冬季研修会－衛生管 理について－ 学校給食従事職員春季研修会－衛生管 理について－	(株)町田予防衛生研究所 食品安全部食品安全課 藤原 伸介 厚木市南部学校給食センター 栄養士 厚木市南部学校給食センター 栄養士
令和 4 年度	学校給食従事職員研修会 「アレルギーをもつ人への食事提供の 実際について」(書面開催)	地方独立行政法人 神奈川県立病院機構 神奈川県立循環器呼吸器病センター 栄養管理科 磯部 宏子
令和 5 年度	学校給食従事職員研修会 「HACCP に沿った衛生管理について」	(株)町田予防衛生研究所 食品安全部食品安全課 藤原 伸介

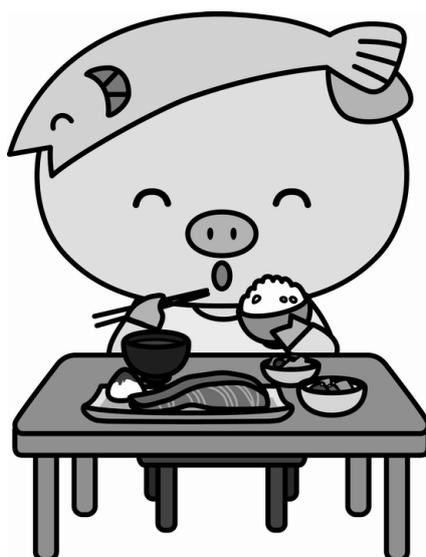
22 学校給食運営機構図

(令和5年5月1日現在)



23 組織の概要

名 称	内 容
学校給食センター運営委員会	学校給食センターの運営についての必要な事項を審議する。
厚 木 市 学 校 給 食 会	学校給食実施の趣旨に基づき、学校給食事業の円滑な運営と発展を図ることを目的として設置している。
学校給食用物資選定委員会	原則として月1回開催し、翌月分の給食材料として、良質で安全な物資を選定する。
学校給食安全・衛生研究会	学校給食に使用する食品、食器、洗剤等、並びに学校給食の衛生管理についての調査研究を行う。



24 学校給食用物資納入業者

(1) 公益財団法人神奈川県学校給食会が指定した業者…4社

次の物資については、公益財団法人神奈川県学校給食会が指定した業者から購入しています。

ア パン

業者名	対象校
株式会社栄屋製パン 海老名市国分南2-5-41	市立小・中学校 (36校)

イ 米飯

業者名	対象校
株式会社栄屋製パン 海老名市国分南2-5-41	受配校 (小学校6校) 飯缶方式

ウ 麺

業者名	対象校
株式会社川なべ製麺 厚木市鳶尾4-27-13	相川中、東名中、厚木中、小鮎中、藤塚中、林中、睦合中 (中学校7校)
佐久間製麺株式会社 平塚市西真土3-3-15	荻野中、南毛利中、睦合東中、玉川中、森の里中、依知中 (中学校6校)

エ 牛乳

業者名	対象校
雪印メグミルク株式会社海老名工場 海老名市中新田5-26-1	市立小・中学校 (36校)

(2) 厚木市が指定した業者…24社（市内13社、市外11社）

次の物資については、厚木市に登録した業者から購入しています。

ア 青果物…6社（市内3社、市外3社）

No.	業者名	所在地
1	(有)八百庄商店	伊勢原市伊勢原 2-3-22
2	(株)ママ・フルーツ	平塚市龍城ヶ丘 18-30
3	(有)三沢商店	厚木市林 1-3-31
4	フードプラネット (株)	平塚市東八幡 5-5-1 J A全農青果センター内 222 号室
5	石村商店	厚木市三田南 1-4-10
6	LINK BALL(株)	厚木市温水 26-1

イ 精肉…6社（市内4社、市外2社）

7	(株)寿食品 食肉加工本部	相模原市中央区星が丘 3-8-16
8	(株)富塚商店	厚木市愛甲東 2-10-1
9	昭和食品(株)	横浜市瀬谷区相沢 1-17-2
10	金子商店	厚木市飯山 4732-1
11	(株)牛肉の高橋	厚木市長谷 1542-12
12	(株)肉の田口	厚木市水引 1-15-12

ウ 冷凍食品等…6社（市内2社、市外4社）

13	(株)野口食品湘南営業所	藤沢市石川 6-18
14	(株)名給厚木営業所	厚木市岡田 3157
15	横浜太平商事(株)	横浜市瀬谷区御本町 9308-22
16	米善食料(株)	平塚市幸町 2-4
17	三徳商事(株)	藤沢市大鋸 930
18	日本食研(株)厚木営業所	厚木市妻田北 3-13-3

エ 乾物…2社（市内1社、市外1社）

19	(株)千年屋本店	厚木市厚木町 2-3
20	(公財)神奈川県学校給食会	大和市中央 3-5-4

オ 乳製品…1社（市内）

21	厚木ヤクルト販売(株)	厚木市酒井 2565
----	-------------	------------

カ 豆腐…1社（市内）

22	(有)富塚豆腐店	厚木市愛甲東 2-10-2
----	----------	---------------

キ コンニャク…1社（市内）

23	(有)飯田コンニャク店	厚木市元町 4-7
----	-------------	-----------

ク パン…1社（市外）

24	(株)オギノパン	相模原市緑区長竹 2841
----	----------	---------------

あつぎの給食

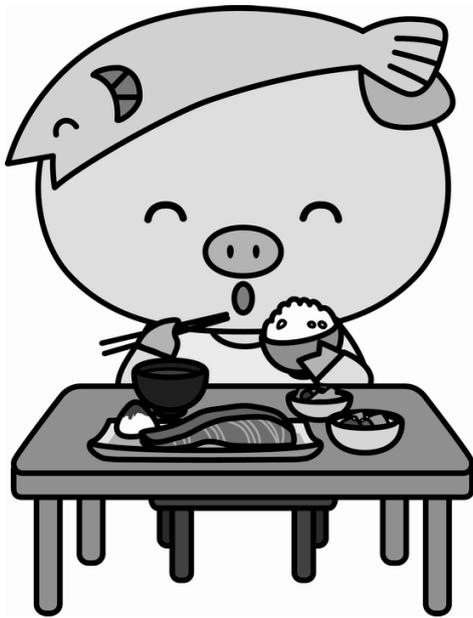
令和5年度版

令和5年10月発行

編集・発行 厚木市教育委員会 教育総務部学校給食課

厚木市中町3-17-17

(046) 225-2668



厚木市マスコットキャラクター

あゆ^ち回^ん