資料３

令和９年度における学校給食の運営について（案）

１　学校給食の提供方式

久喜市立学校給食センターで調理した学校給食を、市内全ての小・中学校及び義務教育学校（全３０校）に提供する。

２　学校給食日数実施計画

以下の日数を基準として実施する。

学校給食センター稼働日	年　間　１９８日
各小・中学校給食実施日数	小学校　１８８日 中学校　１８５日

３　学校給食１食あたりの金額

	小学校	中学校
１食あたりの食材料費 （令和８年１０月２９日時点）	３２７円	４０４円

※　令和９年度における１食あたりの食材料費については、給食食材の調達価格の変動を踏まえた必要な額とする。

４　学校給食費の保護者負担

令和８年４月から実施している市内全ての小・中学校及び義務教育学校に在籍する児童生徒の学校給食費の無償措置を継続する。

５　献立の内容

品目	備考
主食	米飯（週３回）　※久喜市産米１００％使用 パン（週１回） 麺類（週１回）
副食	「給食・食に関する指導」年間計画に基づき、揚げ物、煮物、炒め物、和え物、汁物などバラエティーに富んだ内容で、地場産農産物や旬の食材を積極的に取り入れた献立を提供
牛乳	２００ｍＬ

６　栄養摂取基準

区　分	ｴﾈﾙｷﾞｰ	たんぱく質	脂　質	食塩相当量	ｶﾙｼｳﾑ	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ	鉄	ﾋﾞﾀﾐﾝA	ﾋﾞﾀﾐﾝB1	ﾋﾞﾀﾐﾝB2	ﾋﾞﾀﾐﾝC	食物繊維
小学３年生	610kcal	摂取エネルギー全体の13～20％	摂取エネルギー全体の20～30％	2g未満	350mg	50mg	3mg	200μgRAE	0.4mg	0.4mg	25mg	4.5g以上
中学２年生	780kcal			2.5g未満	450mg	120mg	4.5mg	300μgRAE	0.5mg	0.6mg	35mg	7g以上

７　食物アレルギー対応

・　毎月、詳細献立表、原材料一覧表をホームページに掲載
・　食物アレルギー対応食の提供（対象アレルゲン：卵、乳、えび、かに）

８　地産地消の推進

地場産の農産物を積極的に学校給食に取り入れ、地産地消の推進を図る。

（調達方針）

優先順位	区分
1	久喜市産 特別栽培農産物
2	久喜市産 慣行栽培農産物
3	埼玉県産 農産物
4	埼玉県外産 農産物

（参考）第３期久喜市教育振興基本計画に掲げる目標値

	R7 実績	R9 目標値
学校給食における久喜市産農産物の使用割合	24.9%	30.0%

９　規格外農産物の活用

長期休業期間における取り組みとして、液体式急速冷凍機（リキッドフリーザー）を活用し、規格外の久喜市産農産物を学校給食用食材として使用する。（年２回）

１０　学校給食食材の放射性物質検査について

令和９年３月をもって終了とし、令和９年度は実施しない。

１１　食育、見学会、試食会等について

（１）食育

・　食に関する授業の実施、学校給食センターと学校とのライブ映像の配信
・　給食だより、食育だよりの発行
・　市立図書館と連携し、本に関連した献立を提供

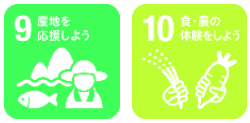
（２）見学会、試食会等

・　児童生徒の施設見学（社会科見学、職場体験）の受け入れ
・　保護者や市民団体の見学会・試食会の受け入れ

（３）学校の夏季休業期間中の事業

・　児童生徒とその家族を対象とした施設見学会（調理場を含む）の開催
・　学校給食の献立を調理する親子料理教室の開催

１２　年間指導計画について

月	月目標	月目標 食育ピクトグラム	献立作成のポイント
4月	楽しい食事をしよう		・給食に期待感を持たせる献立 ・入学進級をお祝いし、春を告げる献立 ・小学1年生にも食べやすい献立
5月	丈夫な体をつくろう		・成長期に必要なバランスのとれた食事 ・鉄、カルシウムの摂取を考えた献立 ・パフォーマンスを向上させるためのバランスのとれた献立
6月	衛生に気をつけて　食事をしよう 郷土の食べ物について知ろう （食育月間） （彩の国ふるさと学校給食月間）		・カルシウムの摂取を考えた献立 ・かみごたえのある食品 ・梅雨時の衛生を配慮した献立 ・埼玉県の郷土の食べ物・歴史を知る献立
7月	暑さに負けない食事をしよう		・食欲が出るように酸味や辛味をきかせた献立 ・高温多湿時の衛生に配慮した献立 ・熱中症を予防する献立
8･9月	夏バテを解消しよう		・残暑が厳しい時期に食欲が出るような献立 ・高温多湿時の衛生に配慮した献立 ・夏バテを防ぐ献立
10月	目を大切にしよう		・苦手な食材を、食べやすいように工夫した献立 ・旬の食べ物を利用した秋らしい献立
11月	感謝して食べよう 郷土の食べ物について　知ろう （彩の国ふるさと学校給食月間）		・根菜類を使った献立 ・収穫を祝う献立 ・埼玉県の郷土の食べ物・歴史を知る献立
12月	寒さに負けない食事をしよう		・冬野菜を使用した献立 ・体の温まる献立 ・風邪予防にビタミンA･Cの摂取を考えた献立
1月	給食の歴史を知ろう （全国学校給食週間）		・新しい年を祝う献立 ・昔からの郷土の食べ物・歴史を知る献立
2月	食事と健康の関係を知ろう		・日本型食生活を考えた献立 ・体の温まる献立 ・風邪予防にビタミンA･Cの摂取を考えた献立 ・乾物を活用した献立
3月	楽しい食事をしよう		・卒業を祝う献立 ・春の訪れを感じさせる献立

【令和９年度の指導計画のテーマ】

①行事食

　端午の節句、七夕、夏至、節分　等

②久喜市の魅力発見！献立

　本多静六博士の偉人給食、久喜市スポーツ献立、久喜市応援献立　等

③特色ある献立

　おはなし給食、郷土料理、世界の料理、陸上大会・部活動応援献立　等