

## 令和8年度 広島市学校給食献立作成方針

### 1 栄養のバランスのとれた魅力あるおいしい給食であること

文部科学省が児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量として示した「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に本市の児童又は生徒の実態及び地域の実情を加味して設定した「広島市学校給食摂取基準」を満たす献立を作成します。

また、多様な食品を適切に組み合わせることで、児童生徒が各栄養素をバランスよく摂取しつつ様々な食品に触れることができるようにするとともに、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう魅力あるおいしい給食となるよう献立内容の充実を図ります。

さらに、家庭に栄養のバランスのとれた食事の啓発を図るため、家庭における日常の食生活の指標となる献立とします。

### 2 食に関する指導の教材となる給食であること

学校における食育の推進を図る観点から、給食の時間はもとより各教科等において学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行うことができる献立とします。

献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を作成し、広島市が推進する「わ食（和食・輪食・環食）」の視点から郷土に伝わる料理や行事食、地場産物を取り入れ、児童生徒の郷土への関心を高めるとともに、児童生徒の望ましい生活習慣の形成に資する献立を実施します。

### 3 十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること

学校給食において、安全・安心な給食の提供は不可欠です。献立作成に当たっては、施設や作業能力に配慮します。また、食中毒予防について認識し、「学校給食衛生管理基準」に基づく献立とします。

また、学校給食に使用する食品については、食品の品質・規格の基準を設け、物資選定会により良質な食品を使用します。

## 令和8年度 献立作成のポイント

献立作成方針にもとづき献立作成のポイント、重点項目を示す。

【方針1】 栄養のバランスのとれた魅力あるおいしい給食であること	
①	学校給食摂取基準量を確保する。 <ul style="list-style-type: none"><li>○ 月平均で学校給食摂取基準量を満たすように努める。</li><li>○ 不足しがちな栄養素（カルシウム、鉄、食物繊維）の摂取に努める。</li><li>○ 過剰摂取になりがちな栄養素（ナトリウム（食塩相当量））の減量に努める。</li></ul>
②	多様な食品の使用に努める。 <ul style="list-style-type: none"><li>○ いも類、豆類、魚介類、小魚類、藻類、乳類については積極的に使用するよう努める。</li></ul>
③	児童生徒の嗜好の偏りを少なくするように配慮し、味付け、彩り、調理方法を工夫する。 <ul style="list-style-type: none"><li>○ 「味つけ」「彩り」「調理方法」を多様にする。</li><li>○ 学校給食残食率、実施報告書の意見を反映し、基本献立の改善を行う。</li></ul>

【方針2】食に関する指導の生きた教材となる給食であること

- ④ 広島市が推進する「わ食」の視点から、和食、郷土に伝わる料理や行事食、地場産物を取り入れ、食文化の継承に努める。

<和食>

- 食育の日（わ食の日） 19日の主食がパンの場合は、日にちを変更する。  
一汁二菜（一汁…「ちりめんいりこ」を使用し、旬の食材を加えた「ひろしまっこ汁」、  
二菜…魚（主菜）と副菜を組み合わせた和食）
- 伝統的な食品 豆類（大豆、小豆、金時豆、凍り豆腐等）、海藻類（のり、わかめ、昆布等）、  
野菜類（切干し大根、かんぴょう等）については計画的に使用する。

<輪食>

- 郷土（広島県）に伝わる料理 11回／年
- 行事食 9回程度／年  
日本の行事食…こどもの日（4月）、七夕（7月）、お月見（9月または10月）、冬至（12月）、  
正月（1月）、節分（1月または2月）、ひなまつり（2月または3月）  
学校の行事食…4月入学進級祝い、2月・3月卒業祝い

<環食>

- 地場産物 地場産物の日4回／月（地場産物を多く取り入れている日）
- 旬の食材の使用に努める。

- ⑤ 教科学習等と関連した献立を実施する。

- 教科学習等と関連した献立の実施（1回以上／月）教科関連献立、健康教育（食育）に係る啓発行事、  
月別テーマ献立、国際理解（姉妹・友好都市）等

【方針3】十分な衛生管理のもと安全・安心な給食であること

- ⑥ 衛生面に十分配慮した献立内容とする。

- 「学校給食衛生管理基準」、「広島市学校給食衛生管理マニュアル」による。
- くだもの（ミニトマトを含む）以外、すべて加熱調理する。
- 食中毒発生の可能性が高い食材の使用を禁止する。
- 作業工程、作業動線に配慮した献立の組み合わせとする。

- ⑦ 安全・安心に十分配慮した食材を使用する。

- 「学校給食用食品の規格・品質表（広島市）」に定める食品を使用する。
- 地場産物を優先的に取り入れる。（県内産>近隣県産>国内産>国内加工品の順に優先）
- 不必要な食品添加物は使用しない。（天然の食材の使用に努める。）  
昆布・かつお節・煮干し等によるだし、手作りのルウやドレッシングなど

- ⑧ 食物アレルギー対応に配慮した献立内容・食材とする。

- 食物アレルギー調理除去食・対応食の献立  
原因食物（卵、乳、大豆、ゴマ、小麦\*）の主菜・副菜の重複を避ける。  
\* 小麦についてはA・C・G班を除く
- 使用禁止食材（加工品の原材料を含む）  
ソバ（日本そば）、ピーナッツ、エビ、カニ、くるみ、カシューナッツ、  
キウイフルーツ、マヨネーズ

- 献立作成方針並びに献立作成のポイントについて、児童生徒指導資料や家庭啓発資料等に取り入れ指導効果をあげるよう努める。