

学校給食が始まります

新 1 年生の保護者のみなさまへ



ご入学 おめでとうございます

もうすぐ、待ちに待った学校生活が始まります。この冊子は、小学校に新しく入学するお子さまと保護者のみなさまに、学校給食を知っていただくために作りました。

ぜひお子さまと一緒に読みください。



しょっかんくん
(静岡市学校給食キャラクター)



目次	ページ
・ご入学おめでとうございます	1
・学校給食のねらい、学校給食の歴史	2
・学校給食の内容	3～4
・給食提供までのながれ	5～6
・献立表を活用してください	7
・静岡市献立作成年間計画	8
・食物アレルギーについて	9
・静岡市立学校給食センター及び単独調理校	10
・学校給食調理場・配食校一覧	11

～いま、食育（食育への一步）～

食育は、私たちが生きていく上での基本であり、知育、徳育、体育の基礎となるものです。食育を通して、子どもたちが健全な身体と心豊かな人間性を育み、生きる力を身に付けていくことが必要となっています。



静岡市教育委員会における食育推進の目標

「食育の環を広げよう」

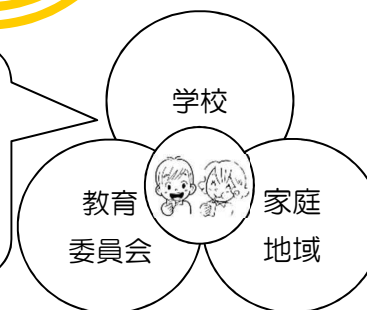
食の大切さや楽しさを実感させる

食べ物や家族・地域への
感謝の心を育てる

学ぶ！
知る！
体験する！
身につける！

食を選択する力を育てる

学校、家庭、地域の方と一丸となって食育に取り組んでいきたいと思います。是非、家庭でも、お子さまを交えて給食の話、食の大切さの話をしてください。



学校給食のねらい

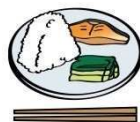
- ① バランスよく食べ、元気な体をつくろう。(健康の保持増進)
- ② 正しい食事を選ぶ力を身に付けよう。(望ましい食習慣)
- ③ みんなで協力して、給食を楽しもう。(社交性と共同の心)
- ④ 多くの恵みに感謝して「いただきます」のあいさつをしよう。
(生命・自然への感謝と環境保全)
- ⑤ 多くの方に感謝して「ごちそうさま」のあいさつをしよう。
(勤労を重んじる心)
- ⑥ 昔ながらの食文化を大切にしよう。(伝統的な食文化の理解)
- ⑦ 給食がとどくまでの道のりを知ろう。
(生産、流通、消費についての理解)

※国から出されている学校給食法の7つの目標をわかりやすく表現しています。

学校給食の歴史

学校給食のはじまり

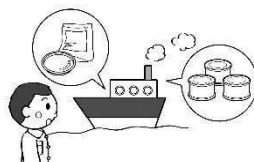
明治22年、貧困児童を対象に昼食を無償で提供する。
(献立例：おにぎり、塩鮭、漬物)



戦後の学校給食

戦後、極度の物資不足によって低下した子どもたちの栄養状態を回復させるために、連合軍総司令部・ラウ委員会・ユニセフ等による物資の援助を受け、学校給食が実施される。

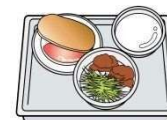
(献立例：脱脂粉乳、鮭缶とホウレン草の味噌汁)



完全給食の開始

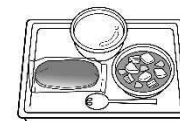
昭和27年4月、全国全ての小学校で、パン・ミルク・おかずによる完全給食が開始される。

(献立例：コッペパン、ジャム、脱脂粉乳、
鯨肉の竜田揚げ、せんキャベツ)



最近の学校給食

平成21年4月に学校給食法が改正され、学校教育活動における食育推進として学校給食の役割が重要視される。



静岡市では・・・

昭和22年	ミルク・味噌汁給食の実施
昭和26年	小学校で完全給食の実施
昭和44年	ソフトスパゲティ式めんを給食に導入
昭和48年	中学校で完全給食の実施(※)
昭和51年	米飯を給食に導入
昭和63年	「お茶」を給食時に導入(小学校)(※)
平成元年	「お茶」を給食時に導入(中学校)(※)
平成7年	先割れスプーン廃止、スプーン・フォーク、 箸箱セットを全児童生徒に配付(※)
平成12年	清水区(旧清水市)の一部の中学校において、 弁当給食を開始
平成29年	アルミパック式米飯の提供を完全廃止
平成31年	弁当給食を廃止し学校給食センターからの提供へ変更 ⇒ 市内の全ての市立小中学校で、 学校給食が提供されるようになる

(※) は旧静岡市

学校給食の内容

学校給食は、主食（米飯・パン・めん）と牛乳、主菜や副菜（おかず）から構成されます。献立によって果物やデザートがつきます。

○米飯・・・白飯の他に、麦ごはん、赤飯、炊き込みごはんなどがあります。おかずと組み合わせて、ちらし寿司や丼ものになることもあります。



○パン・・・食パン、ロールパン、黒砂糖入りパン、りんごチップ入りパン、レーズン入りパンなどいろいろな形や味のパンがあります。



○めん・・・ソフトめん、中華めん、うどんなどがあります。



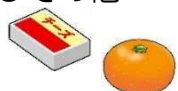
○牛乳・・・市販の牛乳と同じものです。成長期のカルシウム補給のため、毎日1本（200ml）つきます。



○おかず・・・和風・洋風・中華風の煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、あえ物、サラダ、汁物など様々なおかずがあります。肉や魚、卵、大豆製品などのおかず（主菜）と野菜中心のおかず（副菜）を組み合わせます。



○その他・・・チーズ、ふりかけ、ジャム、果物、デザートなども、栄養面、献立の組み合わせに応じて提供します。



＜学校給食摂取基準について＞

学校給食で提供する食事内容については、お子さまの健全な成長のために適切な栄養量を確保できるよう努めています。

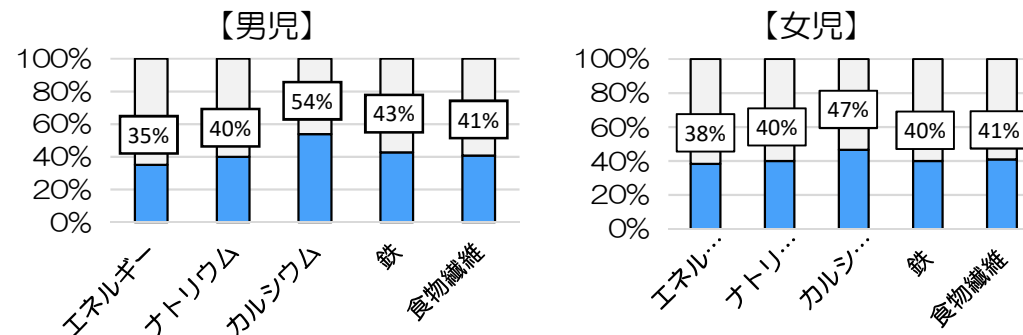
＜学校給食摂取基準＞（1食分）

区分	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)
児童 (6～7歳)	530	学校給食 による摂取 エネルギー 全体の 13～20%	学校給食 による摂取 エネルギー 全体の 20～30%	1.5 未満	290
児童 (8～9歳)	650			2 未満	350
児童 (10～11歳)	780			2 未満	360
生徒 (12～14歳)	830			2.5 未満	450

区分	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食物繊維 (g)
			A (μg RAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
児童 (6～7歳)	40	2	160	0.3	0.4	20	4 以上
児童 (8～9歳)	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5 以上
児童 (10～11歳)	70	3.5	240	0.5	0.5	30	5 以上
生徒 (12～14歳)	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7 以上

○1日の食事摂取基準に対する学校給食の割合（8～9歳の場合）

*エネルギーと主な栄養素を抜粋



*学校給食では、成長期のお子さまに不足しがちな栄養素（カルシウムや鉄、食物繊維など）が積極的にとれるように配慮し、提供しています。

○主食配食基準量

年齢に合わせて、必要なエネルギー量が変わるため、学年ごと主食量も調整しています。

*いずれも出来上がり量

	小学校 1・2年生	小学校 3・4年生	小学校 5・6年生	中学生
米飯	約150g	約180g	約200g	約220g
パン	約80g	約90g	約100g	約120g
めん	約180g	約200g	約210g	約280g

【献立盛付け例】

主食（ごはん、パン、めん）は業者から配送しています。
※ご飯を調理している施設もあります



<給食回数について>

年間予定回数

180回

（市内全小中学校統一）

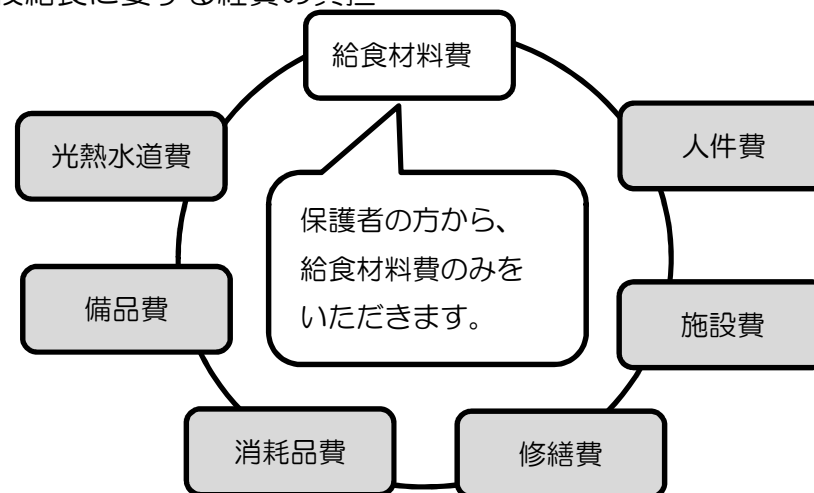


*給食実施日は学校ごと異なります。

*入院などの理由により長期に学校を休む場合は、給食を止めることができます。（止めるまでに規定の日数が必要）

<給食費について>

○学校給食に要する経費の負担



○給食材料費（令和4年現在）

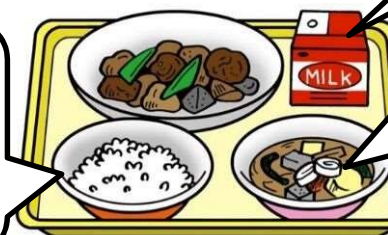
【2017年4月改訂】

	給食センター配食校		単独調理校	
	小学校	中学校	小学校	中学校
1食あたり単価	280円	325円	280円	325円
月額	4,581円	5,318円	(※)	(※)
校数	64校	42校	19校	1校

(※) 学校によって徴収方法が異なります。

○給食材料費の内訳

米飯 : 約59円
めん : 約64円
食パン : 約48円
ロールパン : 約51円



牛乳: 約54円

おかず（主菜・副菜・デザートなど）: 約164円

給食提供までのながれ



○献立委員会の開催
保護者や学校の意見を取り入れつつ、献立テーマや方針を決定します。(7～8ページの献立年間計画参照)



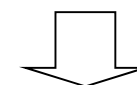
○献立の作成
栄養、安全、季節、子どもたちの嗜好等をふまえてテーマに沿った献立を作ります。



○食材の選定・注文
各調理場の栄養士等が安全で品質のよい食品を選びます。食数に合わせて発注します。



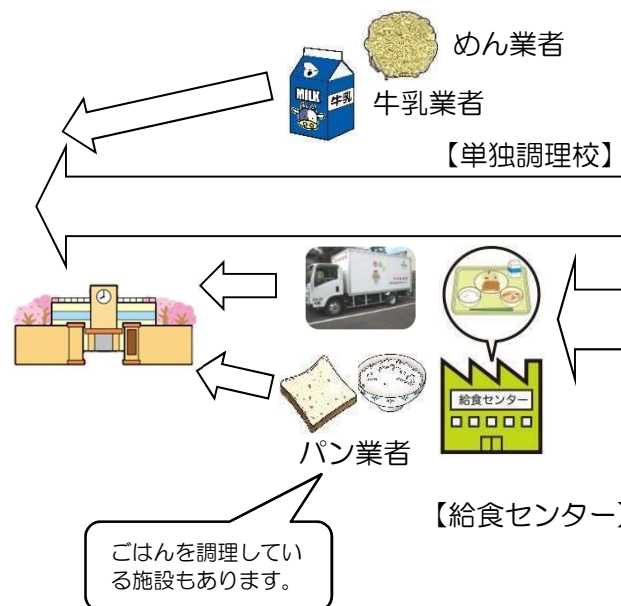
○食材の確認・洗浄
調理場に食材が運ばれ、産地、鮮度、数量などを確認します。野菜は3回洗浄します。



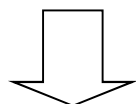
○給食の時間
給食当番は給食室・配膳室に並んで給食を取りに行き、協力して運びます。

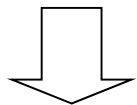


○給食室・配膳室
子どもたちの手に渡る前の最終確認です。

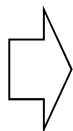


○給食の調理
衛生面に配慮しながら、おいしく出来上がるよう、工夫をして調理します。

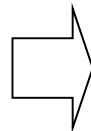




○配食
給食当番が上手に盛り付けます。
※分量は、個に応じて調整します。



○いただきます
自然のめぐみに感謝して、
みんなそろって元気よく
あいさつをします。



○喫食
食べる時間は15分～20分
ほどです。喫食時には担任や
栄養教諭・栄養士等が指導しま
す

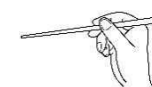
【正しい姿勢】



背筋はまっすぐ。
肘は机につけない。

両足を揃えて床に
つける。

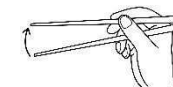
【はしの持ち方】



①鉛筆をもつ
ように1本
もつ。

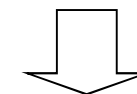


②もう一本を
入れる。



③上の箸だけ
動かす。

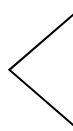
使用した写真は同一の学校・施設ではありませんので、食器や器具等の形態が異なります。ご了承ください。



○明日にそなえて
食器や食缶、調理器具な
どはすべて消毒して、明
日の給食でも清潔に使
用できるようにします。



○洗浄
使った食器、食缶などを
きれいに洗います。



○食器等の回収
使った食器、食缶は再び給
食センターに集められます。



【単独調理校】

【給食センター】



○後片付け・残飯の処理
食器の片づけをします。
残ったものはすべてゴミ
として処分されます。



○ごちそうさまでした
食事にかかわる多くの
人々に感謝の気持ちをこ
めてみんなそろってあい
さつします。

【年間献立テーマ】

「食べ物のヒミツを知って楽しく食べよう」(案)

※【ふるさと給食の日】を毎月実施…………… 地産地消をすすめるため、地場産物を多く使用し、紹介する。

※年間を通して使用する主な県内産食材 …… 米・牛乳・豚肉・鶏肉・マグロ・かつお節・ニジマス・黒はんぺん・つみれ・もやし・小松菜・チンゲンサイ・葉ねぎ・しめじ など

◎給食は、児童・生徒への「食育」の生きた教材としてとらえ、食生活の正しいモデルとなる献立を実施する。

	給食指導目標 〔食に関する指導の目標 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会的性 ⑥食文化〕	教科との関連 ※実際の学習の時期とは、異なる場合があります。	教科との関連	行事食 等	取り入れたい旬の食材 ※下線は県産		テーマに沿った 献立のねらい等	献立作成上の留意点
					野菜・果物	魚介など		
4月	給食のきまりを守ろう。 ・給食の準備や後片付けを協力して行う。⑤ ・衛生に気をつけて、準備や後片付けをする。②	・がっこうだいすき(生活)小1 ・ふきのとう(国語)小2 ・わたしたちのまちと市(社会)小3 ・しぜんのかんさつ(理科)小3 ・植物の育ち方(理科)小3(～9月) ・クッキング はじめの一歩(家庭)小5 ・国づくりへの歩み(社会)小6	【家庭科】 ・食事の役割と食生活 ・中学生に必要な栄養をみたく食事 ・様々な食品とその選択 ・日常食の調理 ・地域の食文化 ・献立作り ・持続可能な食生活	入学・進級祝い	たけのこ・キャベツ じゃがいも・にんじん 新たまねぎ・菜の花・山菜 スルガエレガント きよみ	カツオ さくらえび・しらす アジ・サワラ アサリ	・新入生の給食活動に配慮 〔配膳しやすさ・食べやすさ〕 適切な量 ・春を感じる献立	
5月	マナーに気をつけて、楽しく食事をしよう。 ・食事の大切さを理解し、楽しく食事をする。①⑤ ・正しい食器の並べ方・はしの持ち方などを、身につける。⑤	・ぐんぐんそだてわたしのやさい(生活)小2(～10月) ・こん虫の育ち方(理科)小3 ・植物の発芽・成長(理科)小5 ・体のつくりとはたらき(理科)小6 ・できることを増やしてクッキング(家庭)小6	【保健】 ・食生活と健康(1年) ・調和のとれた生活(1年) ・体の発育発達(1年) ・安全な運動やスポーツの行い方(2年) ・生活習慣病の予防(2年) ・環境問題への取り組み(3年)	子どもの日 (カツオ・たけのこ) 八十八夜 カンヌウィーク	たけのこ・にんじん・じゃがいも 新たまねぎ・山菜・グリーンピース グリーンアスパラガス キャベツ・きゅうり 葱・えだまめ	カツオ さくらえび・しらす アジ アサリ	・新緑を感じる献立 ・姉妹都市カンヌ(フランス)の料理を取入れた献立	
6月	梅雨時の食事に気をつけよう。 ・手洗いなど、身の回りの衛生に気をつける。② ・骨や歯を丈夫にする食べ物を知る。② ・旬の食べ物や静岡の食べ物について知る。③⑥	・どきどき わくわく まちたんけん(生活)小2 ・はたらく人とわたしたちのくらし(社会)小3 ・健康なくらしとまちづくり(社会)小4 ・未来を支える食料生産(社会)小5	【国語】 ・クジラの飲み水(1年) ・食感のオノマトペ(1年) ・水田の仕組み(2年) ・100年後の水を守る(2年)	歯と口の健康週間 (カミカミ献立) ふるさと給食週間 食育月間	かぼちゃ・きゅうり・とうがん トマト・じゃがいも・えだまめ とうもろこし・オクラ・グリーンア スパラガス・メロン・びわ	しらす アジ	【和食の献立】 ・和食を味わおう ・和食の組合せを知ろう	・食中毒防止(食品の選択と調理の工夫) ・骨や歯を丈夫にし、あごの発達を促す食品や料理 ・地場産物を取入れた献立
7月	暑さに負けない体をつくろう。 ・好き嫌いをしないで、なんでも食べる。①② ・水分のとり方に気をつける。②	・おおきなかぶ(国語)小1 ・生物どうしの関わり(理科)小6	【社会】 ・世界各地の衣食住とその変化(地理) ・世界の諸地域(地理) ・日本の農業・林業・漁業とその変化(地理) ・貴族の食事(歴史) ・唐風から日本風になる文化(歴史) ・大航海時代の幕開け(歴史) ・つなげたい日本の伝統や文化(公民) ・もしもすべての給食を一人でつくったら ・ものの価格の決まり方(公民) ・なくてはならない食料と水(公民) ・持続可能な未来と私たち(公民)	七夕 土用の丑	かぼちゃ・きゅうり・とうがん トマト・じゃがいも・えだまめ とうもろこし・オクラ・にがうり にら・ピーマン・なす・さつまいも メロン・ぶどう・すいか	しらす カマス アジ	・魚の料理を食べよう	・食中毒防止(食品の選択と調理の工夫) ・食欲をそそる献立(味付け・口あたり等) ・夏野菜を取入れた献立
9月	生活のリズムを整えよう。 ・朝昼夕の三食をとることの大切さを知る。①② ・早寝早起き朝ごはん。①②	・植物の実や種子のでき方(理科)小5	【歴史】 ・いろいろな生物とその共通点(1年) ・身の周りの物質(1年) ・生物の体のつくりと動き(2年) ・化学変化と原質と分子(2年) ・生命の連続性(3年) ・自然と人間(3年)	敬老の日(長寿食) 彼岸 十五夜	とうがん・なす・じゃがいも にんじん・さつまいも・さといも ぶどう	しらす・アジ カマス・サンマ サバ	・カルシウム 骨や歯を丈夫にする 食べ物を食べよう	・食中毒防止(食品の選択と調理の工夫) ・食欲をそそる献立(味付け・口あたり等)
10月	好き嫌いなく何でも食べよう。 ・色々なものを食べることの大切さがわかる。①②	・毎日の生活とけんこう(保健体育)小3 ・食べて元気に(家庭)小5 ・こんだてを工夫して(家庭)小6	【理科】 ・いろいろな生物とその共通点(1年) ・身の周りの物質(1年) ・生物の体のつくりと動き(2年) ・化学変化と原質と分子(2年) ・生命の連続性(3年) ・自然と人間(3年)	目の愛護デー 収穫祭	なす・さといも・さつまいも じゃがいも・ごぼう・しいたけ えのき・しめじ・ぶどう・りんご 栗	さくらえび・しらす タチウオ・サンマ サバ・サケ・カツオ	・鉄分 血液をつくる食べ物を 食べよう	・質・量ともに充実した献立 (食欲の秋・実りの秋) ・秋を感じる献立
11月 ⑥	季節の食べ物について知ろう。 ・旬の食べ物や静岡の食べ物について知る。③	・すがたをかえる大豆(国語)小3 ・食べ物のひみつを教えます(国語)小3 ・昔から今へと続くまちづくり(社会)小4 ・よりよく育つための生活(保健体育)小4 ・戦争と人々の暮らし(社会)小6 ・日本文化を発信しよう(国語)小6	【道徳】 ・日本の伝統文化にふれて(1年) ・和食のよさってなんだろう(2年) ・新しいものを生み出すには(3年)	静岡市お茶の日 いい歯の日 ふるさと給食週間 和食の日 収穫祭	ごぼう・大根・白菜・にんじん かぶ・根菜ねぎ・れんこん さといも・さつまいも・みかん キウイフルーツ・りんご	さくらえび・しらす タチウオ・サンマ サバ・サケ・サワ ラ	・ビタミンC かぜに負けない食べ物 を食べよう	・感謝の気持ちを育てる献立 ・秋を感じる献立(収穫の秋・実りの秋) ・地場産物、お茶を取入れた献立 ・だしのうまみを味わう料理
12月	寒さに負けない食事をしよう。 ・カゼの予防に必要な栄養素と食べ物を知る。②	・病気の予防(保健体育)小6	【技術】 ・生物育成の技術	冬至 クリスマス	かぶ・ごぼう・大根・白菜・春菊 れんこん・にんじん・根菜ねぎ ほうれん草・カリフラワー ブロッコリー・みかん キウイフルーツ	さくらえび・しらす サバ・サケ・ブリ サワラ	・ビタミンB ₁ 夏バテに負けない 食べ物を食べよう	・カゼの予防に必要な栄養素を取入れた 献立 ・体を温める料理 ・冬野菜を取入れた献立
1月	食文化について知ろう。 ・郷土料理や伝統食を知る。⑥ ・生産者や自然の恵みに感謝する。④	・かわる道具とくらし(社会)小3 ・わたしたちの県のまちづくり(社会)小4 ・ウナギのなぞを追って(国語)小4	【美術】 ・自然の形や色を見つめて	正月・七草 鏡開き 学校給食週間 (郷土食・昔の食事)	かぶ・大根・白菜・ほうれん草 れんこん・にんじん・根菜ねぎ カリフラワー・ブロッコリー みかん・ボンカン	ブリ・サワラ サケ・イワシ	・塩分 塩分のとりすぎに気を 付けよう	・地場産物、郷土料理を取入れた献立 ・体を温める料理
2月	健康を考えた食事をしよう。 ・バランスよく食べることの大切さを知る。①②	・すがたを変える水(理科)小4 ・環境をともしを守る(社会)小5 ・いっしょにほっとタイム(家庭)小5 ・世界の中の日本(社会)小6		節分(イワシ・大豆) 富士山の日	かぶ・大根・白菜・ほうれん草 キャベツ・カリフラワー ブロッコリー みかん・ほろみ・ネーブル	ブリ・サワラ イワシ・ワカサギ	・和食の良さがわかる献立 (豆類、野菜、海藻、芋類など食物繊維を多くとる工夫など) ・体を温める料理 ・地場産物を取入れた献立	
3月	自分の食生活をふりかえろう。①～⑥ ・健康によい食事のとり方がわかり、いろいろなものを食べようとしたか。 ・マナーを守って楽しく食事ができたか。	・生物と地球環境(理科)小6		ひなまつり 卒業・進級祝い	キャベツ・たまねぎ・たけのこ 菜の花・スルガエレガント 不知火(デコボン)・きよみ ネーブル	サワラ・イワシ アサリ・さくらえび	・春を感じる献立	

献立表を活用してください

毎月家庭に配られる献立表を見ると、その日の献立内容がよく分かります。

○料理ごとに、使用する食材を書いています。

⇒ どの料理にどんな食材を使っているかが分かります。

○使用する食材を3つの食品群に分けて書いています。

⇒ 栄養バランスがとれるよう、工夫していることが分かります。

○おたよりや一口メモを載せています。

⇒ 学校給食のことや食べ物のことなどが分かります。

献立表参考例（様式は学校により異なります。）

日 (曜)	献立	主に体を作る (赤)	主に体の調子を整える (緑)	主に力や熱のもとになる (黄)	一口メモ
3日 (火)	米飯			米	★ふるさと給食
	牛乳	牛乳			★行事食
	肉じゃが	豚肉	たまねぎ、人参、 筍、しいたけ・・・	じゃがいも、 砂糖・・・	★旬の野菜 ★栄養バランス
	おひたし	さくらえび、 しらす	ほうれん草、 キャベツ		★食事マナー いろいろな話題を 紹介します。
	みかん		みかん		

家庭の献立と重複しないよう配慮したり、給食献立からヒントを得て、家庭での料理に応用したり、食生活の向上に役立てていただければ幸いです。



★毎日の献立は、学校で配付される献立表のほか、学校給食課のホームページでもお知らせしています。（清水区単独調理校を除く）

【年間献立作成テーマ】

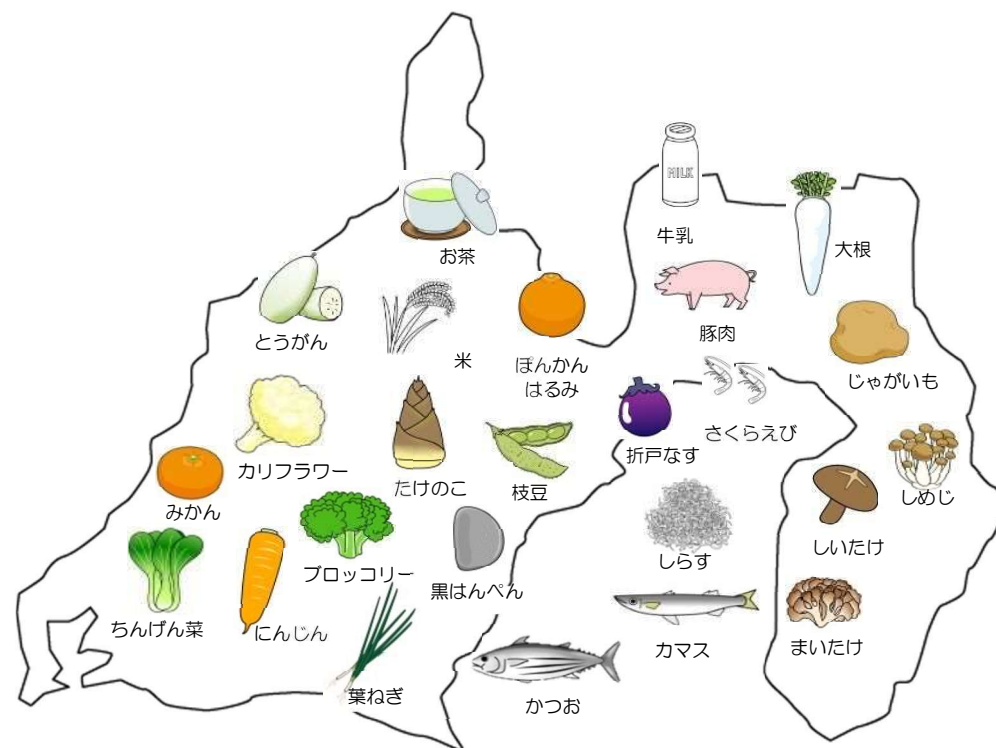
毎年、年間献立作成テーマを決めて、そのテーマにそった献立を提供しています。年間献立作成テーマについては、献立表や学校給食課から毎年6月の食育月間に合わせて発行する学校給食だより「食事と健康」にてお知らせします。

【ふるさと給食の日】毎月1回以上実施

毎月「ふるさと給食の日」を設け、県内産の食材や静岡でよく食べられている料理を積極的に献立に取り入れています。

【ふるさと給食週間】6月と11月に実施

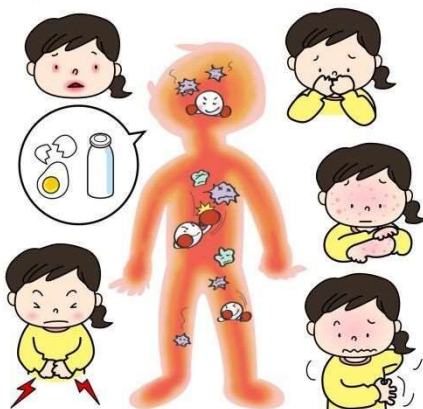
6月と11月の各5日間、地場産物を活用した献立を実施するとともに、地元の食文化に親しんでもらえるような料理を提供します。



食物アレルギーについて

食物アレルギーをもつ人は、特定の食べ物（原因物質）を食べたり、飲んだりすると、じんましんや唇の腫れ等のアレルギー症状が起こります。重症の場合は嘔吐や呼吸困難、アナフィラキシーショックを起こすことがあり、命にかかわることもあります。

対処方法としては、原因物質を含む食べ物を口にしないことが一番ですが、必要以上に制限してしまうと、栄養バランスが偏って、体調不良や成長阻害につながることも考えられます。必ず、医師の診断に基づいて、適切な食事制限をしましょう。



小・中学校で多い食物アレルギーの原因食品の例



学校給食では、食物アレルギーをもつ児童・生徒にも、他の児童・生徒と同様に給食時間を楽しめるように配慮しています。アレルギー対応の方法として、詳細献立表での対応や除去食での対応があります。

① 詳細献立表での対応

給食の原材料を詳細に記した献立表（詳細献立表）を、希望した保護者へ事前に配付し、医師の診断を基に家庭で給食喫食の判断を行います。食べられないものについては、家庭から代替りのものを持参していただきます。

② 除去食での対応（※下記給食センターのみ）

調理過程で原因食物を除いて調理し提供します。ただし、原因食物が主原料となる場合や、除去して調理することが出来ない場合は家庭から代替りのものを持参していただきます。（米飯、パン、めん類などの主食は除去食対応の対象外となります。）

③ 家庭からの弁当持参での対応

詳細献立表や除去食で対応できない場合は、給食の提供を中止し、家庭から弁当を持参することも出来ます。

※食物アレルギー対応食（除去食）の提供を行っている給食センター

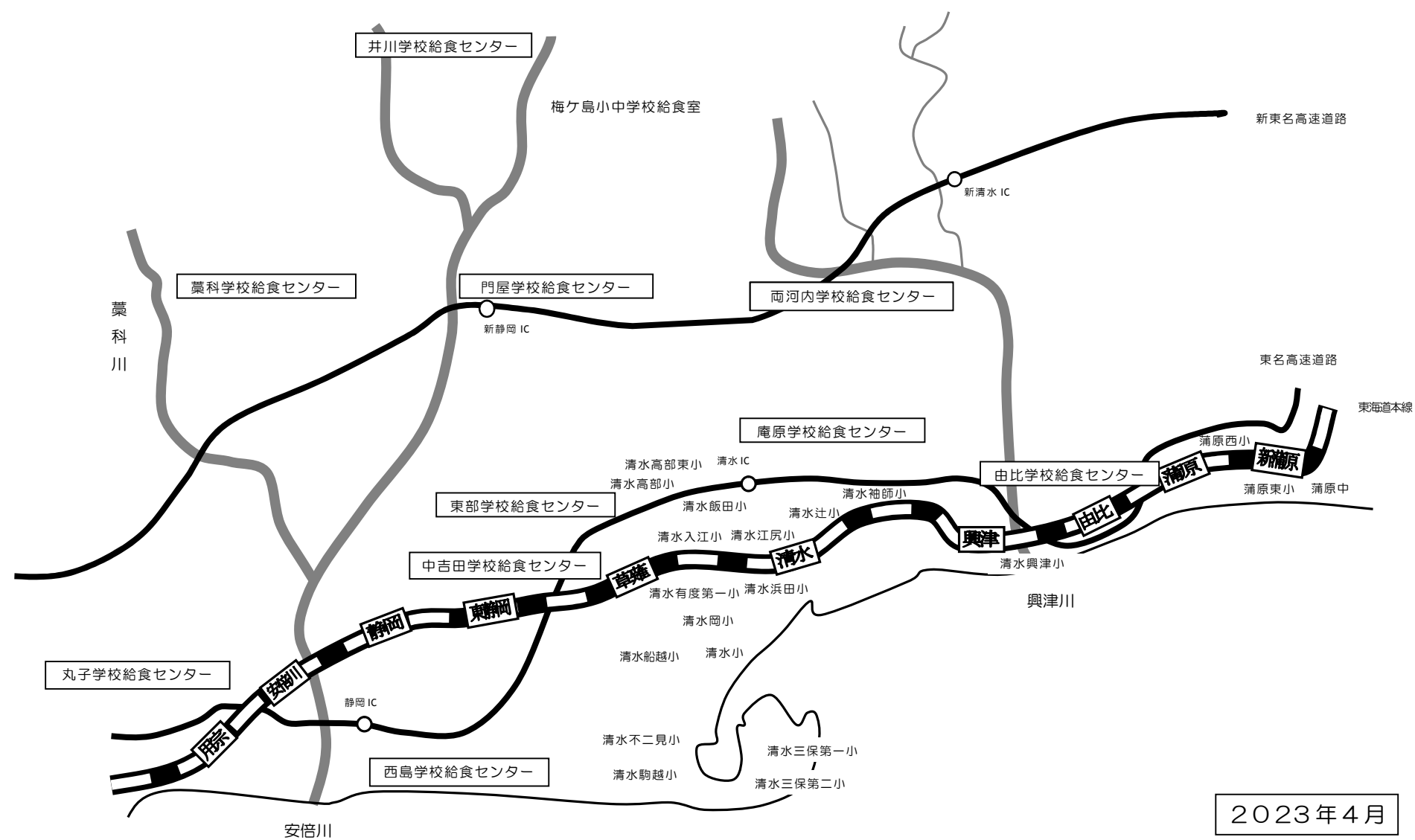
施設名	対応上限人数	対応品目
門屋学校給食センター	50 名	卵・小麦・そば・落花生・乳・えび・かに あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・サケ・サバ・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・桃・やまいも・りんご・ゼラチン
中吉田学校給食センター	50 名	
西島学校給食センター	50 名	
丸子学校給食センター	50 名	
藁科学校給食センター	10 名	
両河内学校給食センター	20 名	

*各施設の配食校は、学校給食調理場・配食校一覧（11 ページ）をご覧ください。

*単独調理校については、各学校へお問い合わせください。

★食物アレルギー対応に関する詳細情報や申込み方法、提供方法等については学校給食課のホームページをご覧ください。

静岡市立学校給食センター及び単独調理校



学校給食調理場・配食校一覧（2023年4月予定）

給食施設・形態	食物アレルギー 除去食対応※	配食校	
		小学校	中学校
東部センター			清水第一・清水第二・清水第三・清水第四・清水第五・清水第六・清水第七・清水第八・清水飯田・清水袖師・清水興津
門屋センター	○	番町・新通・安西・井宮・井宮北・安倍口・美和・足久保・安東・麻機・賤機南・賤機中・賤機北・松野・大河内・玉川	籠上・末広・美和・城内・安東・賤機・大河内・玉川
中吉田センター	○	伝馬町・横内・竜南・城北・千代田・千代田東・北沼上・西奈・西奈南・東豊田・清水有度第二	東・西奈・観山・竜爪
西島センター	○	中田・大里東・大里西・大谷・久能・宮竹・森下・西豊田・富士見・南部・東源台	大里・南・中島・豊田・東豊田・高松
丸子センター	○	駒形・田町・葵・服織・服織西・南藁科・中島・長田西・長田南・長田東・長田北・川原	安倍川・服織・長田西・長田南・城山
井川センター		井川	井川
藁科センター	○	中藁科・水見色・清沢・大川	藁科・大川
庵原センター		清水庵原	清水庵原
両河内センター	○	清水飯田東・清水小島・清水小河内・清水穴原・清水両河内	清水小島・清水両河内
由比センター		由比・由比北	由比
単独調理校 （小中一貫）		梅ヶ島	梅ヶ島
清水区単独調理校	学校ごと異なる	清水入江・清水浜田・清水岡・清水船越・清水有度第一・清水・清水不二見・清水駒越・清水三保第一・清水三保第二・清水辻・清水江尻・清水飯田・清水高部・清水高部東・清水袖師・清水興津・蒲原東・蒲原西	蒲原

※単独調理校については、各学校へお問い合わせください。

※食物アレルギー対応に関する詳細情報や申込み方法、提供方法については、学校給食課のホームページをご覧ください。



ご飯 しそかつおふりかけ 牛乳 吉野煮
ひじき入りおひたし みかん (葉科学校給食センター)



ソフトフランス 牛乳 鶏肉のフリカッセ オリーブサラダ
ミネストローネ プラマンジェ (中吉田学校給食センター)



むぎご飯 牛乳 焼き肉 ナムル わかめスープ
りんごゼリー (清水有度第一小学校)



むぎご飯 牛乳 しずおかおでん ごま和え ポンカン
(清水岡小学校)



丸型パン ツナコロケツ ポイルキャベツ 緑茶
白菜と肉団子のスープ みかんタルト (清水袖師小学校)



むぎご飯 牛乳 ピカシーニョ アーモンドサラダ
アセロラゼリー (両河内学校給食センター)

「学校給食が始まります」

編集発行 静岡市教育委員会事務局教育局 学校給食課 (令和5年1月発行)

住 所 〒424-8701 静岡市清水区旭町6番8号 電話番号 054-354-2551

挿 絵 『たよりになるね!食育ブック②③④⑧』少年写真新聞社刊

(c) SeDoc 少年写真新聞社