

大田原市の 学校給食

特集

～子どもたちへの、安全・安心な給食提供のために～

問 教育総務課 本 4階 TEL 0287-23-3111



安全・安心な給食の提供

大田原市の給食の献立は、市内学校に配置されている栄養教職員を中心に、栄養バランスやおいしさ、地元食材の特徴などを考えながら作成しています。

本市では、学校給食を「生きた教材」として、児童・生徒が「食に関する正しい知識」や「望ましい食習慣」を身につけることを目指しています。安全・安心な給食を提供するため、学校・調理員・食材提供者・教育委員会が協力して事業を実施しています。

また、衛生・品質管理に加え、食物アレルギーへの対応についても、①文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」、②栃木県「学校におけるアレルギー疾患対応マニュアル」、③大田原市「学校給食における食物アレルギー対応の基本指針」に基づき、安全性を最優先に対応しています。

食育授業風景



定期的に食育の授業を行うことで、子どもたちは、生産者や食材への感謝の気持ちを育んでいます。



有機農産物の提供

「有機栽培米」の提供▶

本市では、令和6年度から、市内の農家さんが育てた「有機栽培米」を提供しています。今年度も、6回提供する予定です。更に今年度は、有機栽培のにんじんを使ったメニューを、12月に提供する予定です。児童・生徒の皆さん、どんなメニューになるか楽しみにお待ちください。



地産地消の取り組み

「地産地消の日」に、市内・県内の食材を多く使ったメニューを提供しています。

更に、毎年6月と1月には、「大田原市産」の食材を主体とした特別メニュー「与一くんランチ」を提供しています。

市HPには、「毎月の献立」や「給食だより」、「学校給食における食物アレルギー対応の基本指針」を掲載しています。

市HPは
こちら！▶



与一くんランチ(6月)

- ・大田原市産のにらを使った「にらごはん」
- ・牛乳・与一くん厚焼き卵
- ・もやしのナムル・中華スープ





給食が届くまで～給食センターの1日～

本市では、25校の小中学校に、毎日約5,300食の給食を提供しています。現在、19校は自校の給食室で調理し、6校は市の給食センターで調理しています。

ここでは、給食センターから学校へ給食が届けられるまでの工程を紹介します！



大田原市給食センター

1 食材到着



給食用の食材が到着します。

2 食材の検品



食材一つひとつ丁寧に確認します。

3 食材の洗浄



異物混入がないよう何度も洗浄を行います。

4 たくさんの野菜をカット



給食センターでは、1日約770人分の給食を調理しています。

AM6:30

AM7:00

AM11:00

AM9:50

8 学校へ配送



各学校に配送します。

7 完成・学校ごとに配缶



温かい給食は温かく、冷たい給食は冷たい状態で提供します。

6 調理中



混ぜるのもとても力を使います。

5 大きな鍋で調理開始



調理温度も細かく確認しています。



最後に…

大田原市の学校給食の状況などを紹介してきましたが、給食をつくるには、どれくらいの費用がかかっているのでしょうか。給食費の内訳について紹介します。

令和8年度は、1食あたり小学校(日額)333円・(年額)64,900円、中学校(日額)・390円(年額)75,900円の食材で提供しています。これが、保護者が負担する給食費となりますが、今年度からは下記のとおり、国・県・市が負担することで、給食費の無償化が実施されています。

【給食費の内訳(今年度の無償化のしくみ)】

	給食費(無償) (A+B)			食材費の基準額 (A)		物価高騰対策 (B)	
	年額(11か月分)	月額	日額	月額	負担	月額	負担
小学校	64,900円	5,900円	333円	5,200円	国 1/2 県 1/2	700円	市
中学校	75,900円	6,900円	390円	5,900円	県 1/2 市 1/2	1,000円	市

※その他、調理業務を業者へ委託するための費用、調理のための光熱水費、調理器具の調達費など、多くの費用を市が負担しています。