

令和8年度第1回千葉市学校給食センター運営委員会

日時 令和8年8月27日(木)

午後1時00分から

場所 新港学校給食センター

2階 大会議室

次 第

1 開会

2 学校給食担当課長挨拶

3 委員紹介

4 会長選出

5 副会長選出

6 議題

(1) 千葉市学校給食センター予算決算及び事業計画について

(2) 食育の推進について

報告事項

(1) 給食費の未納対策について

(2) 市内産農産物の使用状況について

7 その他

8 閉会

議題 1

千葉県学校給食センターの予算決算及び
事業計画について

— 目 次 —

NO	項 目
1	学校給食の目的、目標について
2	管理運営組織について
	(1) 組織図
	(2) 所掌事務（抜粋）
	(3) 給食センターの概要及び職員数等
	(4) 学校給食費
3	千葉県学校給食センター運営委員会について
	(1) 運営委員会
	(2) 委員名簿
4	千葉県学校給食センターの予算決算及び事業計画について
	(1) 令和7年度学校給食事業特別会計決算について
	(2) 令和8年度学校給食事業特別会計当初予算について
	(3) 年間事業計画予定
	(4) 学校別生徒数及び教職員数
5	千葉県学校給食センター設置管理条例
6	千葉県学校給食センター運営委員会規則

1 学校給食の目的、目標について

[学校給食法]

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

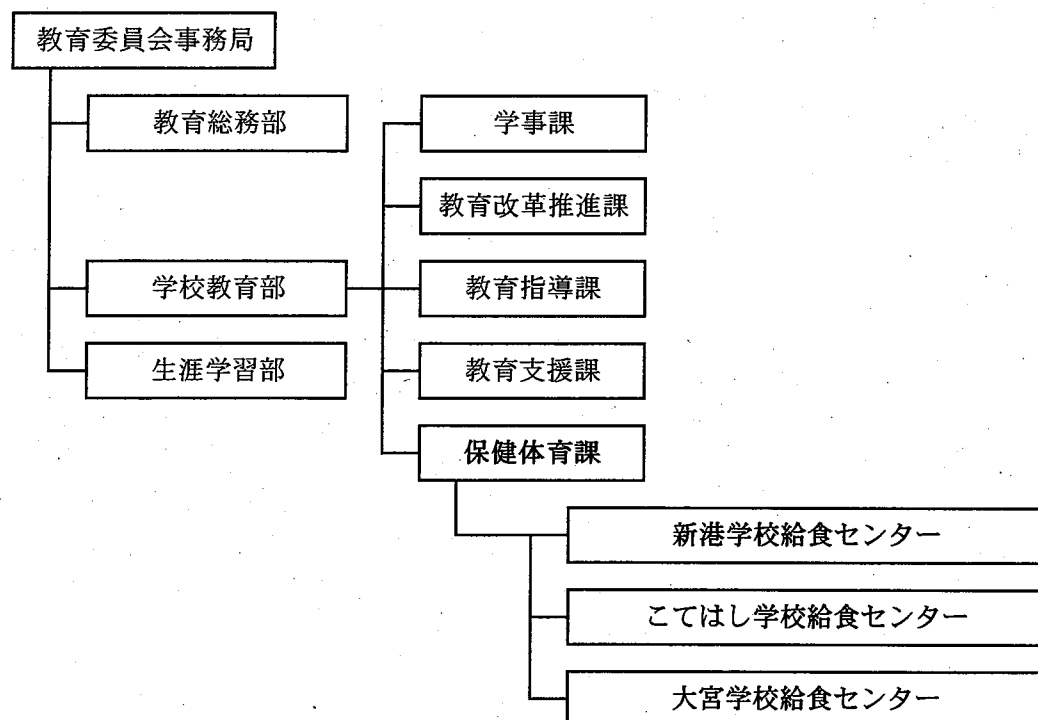
(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 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。
- 三 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。
- 四 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。
- 五 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。
- 六 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。
- 七 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 管理運営組織について

(1) 組織図



(2) 所掌事務（抜粋）

<保健体育課>

①	学校給食の栄養及び衛生
②	給食扶助費
③	給食設備の整備
④	学校給食センターの整備
⑤	給食室設備台帳
⑥	学校給食センターの予算及び経理
⑦	学校給食費の徴収
⑧	賄材料の調達（学校給食センターの所管に属するものを除く。）
⑨	学校給食センター運営委員会
⑩	学校給食センターとの連絡及び調整

<学校給食センター（3類事業所）>

①	センターの庶務
②	施設設備の維持管理
③	食数
④	栄養及び献立
⑤	賄材料の調達及び検収
⑥	調理業務
⑦	配送
⑧	衛生管理

(3) 給食センターの概要及び職員数等

センター名	新 港	こてはし	大 宮
方 式	長期包括委託	P F I 事業	長期包括委託
給食開始	平成22年10月～	平成29年4月～	平成17年4月～
受持校数	18校	15校	24校
最大供給食数	10,000食/1日	8,000食/1日	11,000食/1日
配 送 車	12台	8台	13台
	・学校給食アドバイザー1名 ・主査 1名 ・栄養教諭 1名 ・学校栄養職員 3名 ・会計年度任用職員1名	・学校給食アドバイザー1名 ・主査 1名 ・栄養教諭 1名 ・学校栄養職員 3名	・学校給食アドバイザー1名 ・主査 1名 ・栄養教諭 1名 ・学校栄養職員 2名 ・会計年度任用職員1名

(4) 学校給食費

令和8年4月より29.7%の増額改定

		改定前	改定後	差額
1食あたり	中学校	320円	415円	95円
	小学校（新宿小分教室）	288円	374円	86円
	高等特別支援学校	320円	415円	95円

4 千葉市学校給食センターの予算決算及び事業計画について

(1) 令和7年度学校給食事業特別会計決算について

1 歳入

単位：千円

目	節(細節)	学校給食センター			
			新 港	こてはし	大 宮
事業収入	給食費収入	1,231,174	410,391	348,771	472,011
繰入金	繰入金	1,815,555			
合 計		3,046,729			

2 歳出

単位：千円

目	節(細節)	学校給食センター			
			新 港	こてはし	大 宮
総務費	報酬	9,251			
	旅費	223	14	132	77
	需用費				
	(消耗品費)	1,260	409	487	364
	(燃料費)	87	26	29	32
	役務費				
	(通信運搬費)	454	157	149	148
	(手数料)	234			
	委託料	3,910	2,015	74	1,821
	使用料及び賃借料	649	217	216	216
	負担金、補助及び交付金	301	143	139	19
	計	16,369			
事業費	需用費				
	(賄材料費)	1,387,499	471,513	389,814	526,172
	(物価高騰対応分)	247,807	85,917	70,941	90,949
	委託料	1,395,054	458,807	359,895	576,352
	計	3,030,360			
合 計		3,046,729			

(2) 令和8年度学校給食事業特別会計当初予算について

1 歳入

単位：千円

目	節(細節)	学校給食センター			
			新 港	こてはし	大 宮
事業収入	給食費収入	1,369,731	444,752	388,997	535,982
繰入金	繰入金	2,155,051			
合 計		3,524,782			

2 歳出

単位：千円

目	節(細節)	学校給食センター			
			新 港	こてはし	大 宮
総務費	報酬	13,656			
	旅費	297	50	139	108
	需用費				
	(消耗品費)	1,390	472	498	420
	(燃料費)	135	42	52	41
	役務費				
	(通信運搬費)	627	231	220	176
	(手数料)	237			
	委託料	2,300	2,256	0	44
	使用料及び賃借料	650	217	217	216
	負担金、補助及び交付金	448	210	170	68
	計	19,740			
事業費	需用費				
	(賄材料費)	1,480,395	493,003	415,264	572,128
	(物価高騰対応分)	396,223	131,951	111,144	153,128
	委託料	1,628,424	736,594	376,817	515,013
	計	3,505,042			
合 計		3,524,782			

(3) 年間事業計画予定

令和8年5月1日現在

月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
給食実施可能日 (188日)	14日	18日	22日	13日	0日	18日	18日	19日	17日	18日	18日	15日
開始日等	4月10日開始 (前期)			7月17日まで (7月21日から夏季休業)	(8月31日まで夏季休業)	9月2日から	10月8日まで (10月9日から13日まで秋季休業) 10月15日から(後期)		12月23日まで (12月24日から冬季休業)	1月7日開始 (1月5日まで冬季休業)		3月23日終了 (卒業式は給食提供なし)
1 予算・決算関係事務		前年度決算資料作成					翌年度予算編成					
2 歳出予算執行事務						〔附材料費・委託料等〕						
3 施設設備維持管理関係事務モニタリング	随時											
4 委託業者モニタリング及び打合せ関係事務	モニタリングー給食実施日 打合せー毎週											
5 学校給食センター運営委員会関係事務		推薦依頼			(会議の開催)							
6 栄養管理関係事務(献立作成・食材料の調達)	通年											
7 食教把握・変更事務	給食実施日					給食実施日				給食実施日		
8 物資購入見積検討会関係事務	毎月20日前後 2日間開催											
9 衛生管理関係事務(食材料の検収及び調理指導)	給食実施日					給食実施日					2月のみ 3日間開催	
10 地場農産物導入関係事務	コマンナ	春夏ニンジン	春夏ニンジン ジャガイモ	(ジャガイモ)			コンヒカリ					
								ホウレンソウ 秋冬ニンジン キャベツ				
								キャベツ				
11 新入生給食説明会事務	実施									次年度計画立案		
12 職場体験学習受入関係事務	随時受け入れ											
13 学校給食試食会関係事務	随時受け入れ											
14 中学校給食時訪問関係事務			計画立案									
15 実習生受入れ関係事務							臨地実習					
16 視察・見学等関係事務	随時受け入れ											

(4) 学校別生徒数及び教職員数

(令和8年5月1日現在)

	学校名	児童生徒数	教職員数	計
新港学校給食センター	緑町中	364	29	393
	都賀中*	342	29	371
	新宿中	476	32	508
	蘇我中	823	51	874
	轟町中	397	30	427
	千草台中	202	20	222
	幸町第一中	131	18	149
	幕張西中	433	28	461
	高浜中	134	22	156
	幸町第二中	238	25	263
	稲浜中	328	27	355
	打瀬中	729	42	771
	真砂中	577	47	624
	磯辺中	501	29	530
	高洲中	414	28	442
	稲毛国際中等教育	458	61	519
	高等特別支援	92	45	137
	新宿小分教室	144	10	154
	計 18校	6,783	573	7,356
こてはし学校給食センター	小中台中*	855	50	905
	花園中	965	56	1,021
	懐橋中	141	20	161
	幕張中	515	34	549
	稲毛中	653	40	693
	こてはし台中	196	19	215
	さつきが丘中	232	24	256
	草野中	339	27	366
	みつわ台中	430	32	462
	緑が丘中	379	27	406
	天戸中	322	25	347
	山王中	569	37	606
	朝日ヶ丘中	261	23	284
	幕張本郷中	570	33	603
	花見川中	270	28	298
	計 15校	6,697	475	7,172

	学校名	児童生徒数	教職員数	計
大宮学校給食センター	加曽利中	443	30	473
	末広中	239	25	264
	葛城中	390	29	419
	椿森中	311	29	340
	生浜中	631	42	673
	誉田中	618	39	657
	松ヶ丘中	414	34	448
	白井中	80	17	97
	更科中	23	13	36
	川戸中	146	21	167
	土気中	178	20	198
	千城台西中	320	30	350
	星久喜中	266	32	298
	大宮中	107	16	123
	千城台南中	235	20	255
	若松中	671	39	710
	貝塚中	628	42	670
	越智中	93	13	106
	泉谷中	488	33	521
	土気南中	376	30	406
	有吉中	672	44	716
	大椎中	468	32	500
	おゆみ野南中	678	40	718
	仁戸名小*	259	24	283
	計 24校	8,734	694	9,428

※仁戸名小については、給食室改修中のため、
令和8年12月まで給食提供予定

合計	学校数	児童生徒数	教職員数	計
	57校	22,214	1,742	23,956

5 千葉市学校給食センター設置管理条例

昭和42年7月10日

条例第37号

改正 昭和54年6月20日条例第35号

昭和57年9月22日条例第39号

平成3年12月13日条例第49号

平成17年3月22日条例第24号

平成22年9月8日条例第92号

平成29年3月21日条例第22号

令和3年3月22日条例第14号

(設置)

第1条 地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、本市は、千葉市学校給食センター（以下「給食センター」という。）を設置する。

(名称及び位置)

第2条 給食センターの名称及び位置は、次のとおりとする。

名称	位置
千葉市新港学校給食センター	千葉市美浜区新港62番地
千葉市こてはし学校給食センター	千葉市花見川区三角町782番地
千葉市大宮学校給食センター	千葉市若葉区大宮町1068番地2

（昭和54条例35・昭和57条例39・平成3条例49・平成17条例24・平成29条例22・一部改正）

(事業)

第3条 給食センターは、学校給食法（昭和29年法律第160号）第2条に定める目標を達成するため、千葉市立小学校、中学校及び中等教育学校の前期課程の学校給食用物資の調達、調理、輸送その他必要な事務及び事

業を行う。

(令和3条例14・一部改正)

(運営委員会)

第4条 給食センターの運営に関する事項について審議するため、千葉市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）を置く。

(組織)

第5条 運営委員会は、委員15名以内をもって組織する。

(委嘱又は任命)

第6条 委員は、教育委員会が委嘱し、又は任命する。

(任期)

第7条 委員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

(職員)

第8条 給食センターに必要な職員を置く。

(委任)

第9条 この条例に定めるもののほか、給食センターの管理及び運営に関し、必要な事項は、教育委員会規則で定める。

附 則

この条例は、公布の日から起算して3月以内において教育委員会規則で定める日から施行する。

(平成17条例24・旧附則・一部改正、平成29条例22・旧第1項・一部改正)

(昭和42年教委規則第2号で昭和42年7月10日から施行)

附 則 (昭和54年6月20日条例第35号)

この条例は、昭和54年7月1日から施行する。

附 則 (昭和57年9月22日条例第39号)

この条例は、規則で定める日から施行する。

(昭和57年規則第42号で昭和57年11月1日から施行)

附 則 (平成3年12月13日条例第49号)

この条例は、平成4年4月1日から施行する。

附 則 (平成17年3月22日条例第24号)

この条例は、平成17年4月1日から施行する。

附 則 (平成22年9月8日条例第92号)

この条例は、平成22年10月1日から施行する。

附 則 (平成29年3月21日条例第22号)

この条例は、平成29年4月1日から施行する。

附 則 (令和3年3月22日条例第14号) 抄

この条例は、令和4年4月1日から施行する。

6 千葉市学校給食センター運営委員会規則

昭和42年7月10日

教委規則第1号

改正 昭和45年9月30日教委規則第6号

昭和63年3月30日教委規則第6号

(題名改称)

平成12年6月27日教委規則第9号

平成13年3月22日教委規則第4号

平成30年3月26日教委規則第1号

(趣旨)

第1条 この規則は、千葉市学校給食センター設置管理条例（昭和42年千葉市条例第37号。以下「条例」という。）第4条の規定により設置された千葉市学校給食センター運営委員会（以下「運営委員会」という。）に関し必要な事項を定めるものとする。

(昭和45教委規則6・全改)

(運営委員会の委員)

第2条 条例第6条の規定により教育委員会が委嘱し、又は任命する運営委員会の委員は、次の各号に掲げる者のうちから委嘱し、又は任命する。

- (1) 千葉市学校保健会理事
- (2) PTAの代表者
- (3) 市保健所長
- (4) 市立学校長
- (5) 知識経験を有する者

(昭和45教委規則6・旧第5条繰上・一部改正、昭和63教委規則6・平成12教委規則9・平成13教委規則4・一部改正)

(運営委員会の役員)

第3条 運営委員会に次の役員を置く。

(1) 会長 1名

(2) 副会長 1名

2 会長及び副会長は、委員の互選により定める。

3 会長は、会務を総理する。

4 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は欠けたときは、その職務を代理する。

(昭和45教委規則6・旧第6条繰上)

(運営委員会の招集)

第4条 運営委員会は、必要のつど会長が招集する。

2 運営委員会は、委員の定数の半数以上の委員が出席しなければ会議を開くことができない。

3 運営委員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところによる。

(昭和45教委規則6・旧第7条繰上)

(運営委員会の庶務)

第5条 運営委員会の庶務は、学校教育部保健体育課において処理する。

(昭和45教委規則6・旧第8条繰上、平成30教委規則1・一部改正)

(補則)

第6条 この規則に定めるもののほか運営委員会に関し必要な事項は、教育長が定める。

(昭和45教委規則6・全改)

附 則

この規則は、条例施行の日から施行する。

附 則 (昭和45年9月30日教委規則第6号)

この規則は、公布の日から施行する。

附 則（昭和63年3月30日教委規則第6号）

この規則は、昭和63年4月1日から施行する。

附 則（平成12年6月27日教委規則第9号）

この規則は、平成12年7月1日から施行する。

附 則（平成13年3月22日教委規則第4号）

この規則は、平成13年4月1日から施行する。

附 則（平成30年3月26日教委規則第1号）

この規則は、平成30年4月1日から施行する。

議題 2

食育の推進について

U

— 目 次 —

NO	項 目
1	食に関する指導について
	(1) 学校における食育の推進の必要性
	(2) 学校給食の教育課程における位置づけ
	(3) 本市の学校給食・食に関する指導の目標
	(4) 食育推進のための「生きた教材」としての学校給食
	(5) 「第4次千葉市食育推進計画（2024～2027年度）」の位置づけ
2	学校給食センターにおける食に関する指導の実践について
	(1) 新入生対象学校給食説明会
	(2) 食に関する指導資料の提供
	(3) 学校訪問
	(4) 食育の実践
	(5) 中学生職場体験学習及び大学生実習
	(6) 給食試食会
3	学校給食センターにおける献立の工夫について
	(1) 魅力的な献立

1 食に関する指導について

(1) 学校における食育の推進の必要性

食への価値観やライフスタイル等の多様化が進み、国民意識や世帯構造など食に関する変化が見られ、健全な食生活を実践することが難しくなっています。

特に子どもの食生活に関しては、偏った栄養摂取や朝食欠食といった不規則な食事が目立ち、肥満や過度のやせ、アレルギー疾患等の健康問題も増加し、食生活の関連も指摘されています。このようなことから、成長期にある児童生徒が食生活の正しい理解と望ましい食習慣を身に付けられるよう、学校、家庭、地域が連携し、食育を推進することが必要です。

(2) 学校給食の教育課程における位置づけ

中学校学習指導要領（平成 29 年告示）

第 5 章 特別活動	〔学級活動〕	2 内容 (2) 日常生活や学習への適応と 自己の成長及び健康安全 オ 食育の観点を踏まえた学校給 食と望ましい食習慣の形成
------------	--------	--

(3) 本市の学校給食・食に関する指導の目標

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図り、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うとともに、望ましい食習慣を養うことを通して「生きる力」の基盤を確立する。また、地場農産物を導入した給食等を通して、自然の恩恵・勤労に対する感謝の心や食文化・食の歴史を尊重する心を育成する。

(4) 食育推進のための「生きた教材」としての学校給食

- ◇栄養のバランスがとれた魅力あるおいしい学校給食であること。
- ◇適切な衛生管理のもと安全・安心な学校給食であること。
- ◇地場産物を活用し、郷土料理等を取り入れるなど、献立の工夫を行うこと。
- ◇国際理解のための献立の工夫を行うこと。

(5) 「第 4 次千葉市食育推進計画（2024～2027 年度）」の位置づけ

子どもから大人まで、市民一人ひとりが「食」を大切にし、正しい知識と選ぶ力を身につけ、健全な食生活を実践することで、「こころ」と「からだ」の健康と豊かな人間性を育む。

食育施策 2「保育所、認定こども園、幼稚園、学校等における食育の推進」に位置づけられています。

2 学校給食センターにおける食に関する指導の実践について

(1) 新入生対象学校給食説明会(令和8年度実施状況)

①目的

中学校給食の目的や給食時間の活動についてクイズやインタビューを交えて伝え、生徒が自分の健康を考え、円滑な給食時間を過ごせるようにする。

②内容

- ・成長期に必要な栄養について
- ・給食センターの献立と人気メニューの紹介
- ・小学校給食と中学校給食の違い
- ・調理作業と洗浄作業の様子
- ・給食準備と返却方法について

③日程

給食センター	新港	こてはし	大宮
実施期間	4月10日～27日	4月10日～30日	4月10日～28日
実施校数	18校※	15校	23校

※新宿小分教室を含む。

(2) 食に関する指導資料の提供

①目的

給食献立及び食育指導資料についての年間計画[資料1]を基に、指導資料を提供と提供し、各校の給食時間における食に関する指導の実践につなげる。

②資料名及び時期

資料名	配付月	掲載内容
献立予定表	毎月	献立名、食材名、栄養量等 [資料2]
給食だより	毎月	年間計画の月目標に関する内容 [資料3]
教師用資料	随時	今月の食育のポイント等 [資料4]
給食一口メモ	毎月	旬の食材、栄養価等、給食と関連させた内容 [資料5]
放送用原稿資料	毎月	毎日の給食と関連した食に関する情報 [資料6]
配膳表	毎月	配膳方法 [資料7]

(3) 学校訪問

① 目的

給食の献立を教材にICTを活用し、学校が選択したテーマに沿った食に関する指導を行い、児童生徒が今後の食生活を考える機会とする。

② 日程・対象校

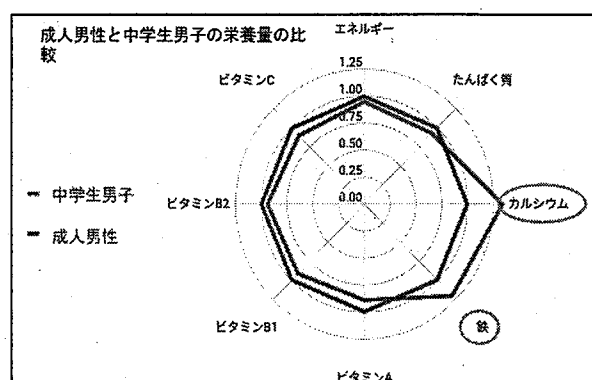
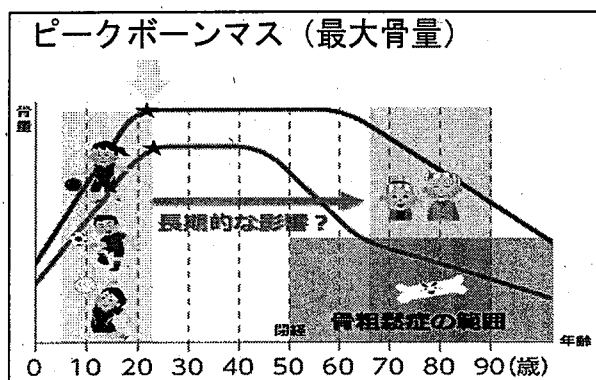
9月～11月にかけて全校で実施

③ テーマ及び内容

(令和7年度実施)

テーマ	内容・ねらい等
カルシウム	成長期に必要な栄養について知らせ、特にカルシウムは意識的にとる必要があることを理解できるようにします。普段の生活で牛乳以外にもカルシウムの多い食品を紹介することによって、自分の食生活を見直し、実践してみようという態度を養うことをねらいとしています。

【参考：指導資料】



(令和8年度実施予定)

テーマ	内容・ねらい等
食品ロス	給食の食べ残した量を金額で示し、ゴミとして捨てる量の多さをより身近に感じる内容となっています。学校給食から食品ロスを減らすためにできることを伝え、生徒が環境や資源に配慮した食生活を実践するために何ができるのか考え、実践しようとする態度を養うことをねらいとしています。

(4) 食育の実践

教科や給食のねらいに沿って、各センターの栄養教諭が学校に出向き、授業実践。栄養についてなどより専門性をいかして実施。

① 教科における指導

- ・技術・家庭科（家庭分野）B衣食住の生活（食生活）
 - (1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴
 - (2) 中学生に必要な栄養を満たす食事
 - (3) 日常食の調理と地域の食文化

- ・学級活動 受験期の食事について

② 給食時間における指導

- ・千葉氏、開府900年クイズ（郷土愛を育てる）
- ・朝食、行事食、地場産物について

(5) 中学生職場体験学習及び大学生実習(令和8年度の実施状況・予定)

①目的

将来の進路選択に備えて、働く目的や意義について理解し、体験を通して学ぶことで、勤労の意味を理解するとともに保護者や地域社会への感謝の気持ちを育てる。

②内容

- ・ 下処理の見学と野菜の洗浄体験
- ・ 調理室の見学と調理作業の一部体験
- ・ 洗浄室の見学と食器具等の洗浄体験
- ・ 計算ソフトを活用した献立作成
- ・ 献立に関する「給食一口メモ」の作成

③日程

- ・ 中学生職場体験学習（主に2年生）

給食センター	学校名	実施期間	参加人数
新港	都賀中学校	6月17日～6月19日	2名
	幸町第一中学校	6月23日～6月24日	2名
	真砂中学校	6月24日～6月25日	2名
	高洲中学校	6月25日～6月26日	2名
	幕張西中学校	10月28日～10月29日	2名
こてはし	こてはし台中学校	6月3日～6月5日 ※ただし6月3日は台風のため中止	2名
大宮	椿森中学校	11月10日～11月12日	4名

- ・ 大学生隣地実習

給食センター	学校名	実施期間	参加人数
新港	聖徳大学	6月1日～6月12日	2名
		6月15日～6月26日	2名
	淑徳大学	9月8日	9名
こてはし	聖徳大学	6月1日～6月12日	2名
		6月15日～6月26日	2名
大宮	聖徳大学	6月1日～6月12日	2名
		6月15日～6月26日	2名
	淑徳大学	9月7日～9月11日	3名
	昭和短期大学	未定	未定

(6)給食試食会

①目的

保護者や市民に対して、給食試食会を通じ、給食センターの役割や献立の意義を紹介し、成長期に必要な栄養や本市の食に関する課題について伝える機会とする。また、食育への取り組みを共有することで、食事の重要性への理解を深める。

②内容

- ・学校給食の試食 ・給食センターについて ・献立の紹介
- ・成長期に必要な栄養について ・千葉市の農産物について（市民向け）

③ 日程

令和7年度の実施状況

※市民向け

給食センター	実施日	参加人数
新港	10月20日	32名
こてはし	10月31日	16名
大宮	10月29日	25名

※保護者、その他（地域の方）

給食センター	学校名等	実施日
新港	新宿中学校	9月5日
	打瀬中学校	1月27日
こてはし	都賀中学校	9月12日
	みつわ台中学校	10月22日
大宮	地区民生員等	9月9日
	市民ネットワーク	12月19日

令和8年度の実施予定

※市民向け

給食センター	実施日	参加人数
新港	10月23日	募集中
こてはし	10月26日	募集中
大宮	10月28日	募集中

※保護者向け

給食センター	実施予定校
新港	打瀬中、都賀中、
こてはし	みつわ台中
大宮	未定

3 学校給食センターにおける献立の工夫について

(1) 魅力的な献立

① 学校行事に合わせた献立

(例) 入学おめでとう献立 体育祭応援献立

② 地域の地場産物を取り入れた献立 (3 センター共通) 別紙参照

③ 各地の郷土料理、世界の料理を取り入れた献立

【郷土料理】

地域	料理	地域	料理
千葉県	いわしのさんがやき	滋賀県	しょいめし
青森県	せんべい汁	広島県	八寸
宮城県	仙台麴井	山口県	けんちょう
東京都	深川めし	熊本県	タイピーエン
茨城県	煮合い	福岡県	がめ煮
新潟県	のっぺい汁	長崎県	ちゃんぽん
北海道	どさんこ汁 いも団子汁	沖縄県	ししजूシー もずくあえ イリチー

【世界の料理】

地域	料理	地域	料理
中国	麻婆豆腐	フランス	キャロットラペ
台湾	ルーロー飯	イタリア	ミネストローネ ベベロンチーノ
フランス	キャロットラペ ラタトゥユ	アメリカ	ジャンバラヤ スラッピージョ チリコンカン
タイ	ヤムウンセン トムヤムクン ガパオライス		
韓国	ビビンバ スンドゥブチゲ トック入わかめスープ		

④ 職場体験で考案した献立

学校名	献立
こてはし台中学校	ごはん 牛乳 さばの更紗揚げ 冬野菜のみそ汁 切干大根のごまあえ
都賀中学校	セルフサンド (コッペパン・焼きそば) 牛乳 卵スープ 野菜のドレッシング和え はちみつレモンゼリー
幸町第一中学校	麦ごはん 牛乳 山賊焼き 豚肉と野菜のスープ のりあえ
真砂中学校	たけのこごはん 牛乳 鶏肉の照り焼き 小松菜とコーンの炒めもの スティックケーキ
高洲中学校	コッペパン 牛乳 カレーコロケ 春野菜のスープ ハニーレモンポンチ

報告事項

- 1 給食費の未納対策について
- 2 市内産農産物の導入状況について

1 給食費の未納対策について

(1) 過去3年間の未納状況

	調定額	未納金額	徴収率
令和7年度	12億4,279万円	1,043万円	99.16%
令和6年度	12億4,215万円	1,083万円	99.13%
令和5年度	12億4,595万円	1,139万円	99.09%

(2) 給食費未納者への対応

- ①給食費未納者へ催告文の送付
- ②徴収員による訪問徴収（平成24年9月から）
- ③児童手当からの滞納分給食費の徴収（平成25年2月支給分から）
- ④弁護士法人への徴収業務委託（令和元年度から）
- ⑤徴収専門組織「納税管理課」への徴収移管（平成25年度から）
- ⑥千葉市役所納付推進センター運營業務委託

2 市内産農産物の導入状況について

(1) 令和7年度市内産農産物の導入状況

本市では、農政課やＪＡ千葉みらい、千葉青果株式会社等と連携し、市内産のニンジン、コマツナ、キャベツ等を計画的に使用し、小・中・特別支援学校全校で市内共通献立を実施しています。その他、通常の献立においても市内産農産物を積極的に使用しています。

【市内産農産物導入 実施状況】

実施月	献立名	使用市内農産物
6月 《食育の日》	ごはん 牛乳 いわしのみそマヨネーズ焼き 野菜のにんじんドレッシング和え 豆乳カレースープ メロンゼリー	春夏ニンジン
6月	こまつなのピリ辛ナムル（★）	コマツナ
7月	肉じゃが	ジャガイモ
10月 《市民の日》	ごはん 牛乳 さばのガーリックステーキ くきわかめとたまごのスープ こまつなの中華和え ちはなちゃんゼリー	米（コシヒカリ） ちはなちゃんゼリー （市内産ニンジン使用）
11月	こまつなと生揚げのそぼろ炒め（★）	コマツナ
11月	キャベツとくきわかめの中華和え	キャベツ
1月 《学校給食週間》	ごはん 牛乳 ぶりの甘酢あんかけ 雪見汁 ちばっこきんぴら いよかんゼリー	秋冬ニンジン

（★）は健康推進課提供メニュー

このほか、11月に「千葉県産焼きのり」1月に千葉市のニンジン使用の「キャロットパン」を提供

【地場産物使用状況】

年度	キャベツ	コマツナ	ジャガイモ	ニンジン	ハウレンソウ	合計
7	7.7	12.2	0.9	52.5	0.1	73.4
6	8.8	10.3	3.0	50.8	0.0	72.9
5	8.0	8.7	3.2	57.0	0.9	77.8
4	7.4	8.2	2.9	53.6	0.5	72.6

（トン）

(2) 市内産米コシヒカリの導入状況

本市の小・中・特別支援学校の学校給食では、農政課及び関係団体等の協力のもと10月から1月まで市内産新米コシヒカリを使用しています。

資 料

	月目標	食に関する指導資料			特色ある献立 < >は市内特別メニューです	千葉市の 農産物	季節の食材 ※2	行事	献立作成上の配慮 ※3
		給食だより	掲示用資料	地場農産物導入関係資料※1					
4月	学校給食について知ろう	中学校給食の栄養と役割について 中学校給食における食物アレルギー対応について 学校給食の目標 献立作成上の工夫	・給食だより ・学校給食献立予定表 ・給食一口メモ ・配膳表 ・給食放送用資料		入学・進級おめでとう献立 春の味覚を味わう料理	こまつな	キャベツ さわら たけのこ 甘夏 河内晩柑 清見オレンジ	始業式 入学式 (新入生給食説明会)	◎新入生の給食活動に配慮する。 ○配膳しやすい献立を工夫する。 ○春の食材を多く取り入れる。
5月	朝食を食べよう	朝食の役割と重要性			体育祭応援献立	春夏にんじん こまつな	かつお 河内晩柑 たまねぎ	2日 八十八夜 5日 端午の節句 (新入生給食説明会)	●早寝早起き朝ごはんを推進する。 ◎食事・運動・睡眠のバランスをとることを推進し、体力向上につながるような献立を工夫する。
6月	よくかんで食べよう	かむことの効果について 食事と運動の関係		・食育の日 特別メニュー ・こまつな	<食育の日特別メニュー> <千葉市でとれる野菜を知ろう-こまつな-> <千葉市ゆかりの地特別メニュー> よくかんで食べよう献立	じゃがいも こまつな 春夏にんじん	新じゃがいも さやいんげん 梅 アスパラガス メロン いわし	食育月間 4～10日 歯と口の健康週間 11日 入梅 15日 千葉県民の日 19日 食育の日	◎かむことを意識した献立を工夫する。 ◎カルシウムが多く摂取できる献立を工夫する。 ○食中毒防止のため、食品の選択と調理方法を工夫する。 ○夏の食材を多く取り入れる。
7月	食事の衛生について考えよう	食事の衛生について 食中毒防止のポイント 夏の食事の工夫 給食のレシピ紹介		・じゃがいも	<千葉市でとれる野菜を知ろう-じゃがいも-> 夏の味覚を味わう料理	じゃがいも こまつな	なす きゅうり トマト とうもろこし メロン あじ	7日 七夕 総合体育大会	◎食中毒防止のため、食品の選択と調理方法を工夫する。 ○夏の暑さに負けない体づくりができるような献立を作成する。 ○夏の食材を多く取り入れる。
9月	栄養のバランスがとれた食事をしよう	主食・主菜・副菜・汁物(飲み物)の揃った食事について 6つの基礎食品群について			お月見献立	こまつな	なす さといも なし	25日 十五夜 11日 英語発表会 25日 駅伝大会 (学校訪問)	◎主食・主菜・副菜・汁物(飲み物)のそろった食事を考え 栄養のバランスがとれた献立を工夫する。 ○暑い日でも食欲が出るような献立を工夫する。
10月	残さず食べよう	食品ロスについて		・千葉市民の日 特別メニュー	<千葉市民の日特別メニュー> 秋の味覚を味わう料理	こまつな 米	さんま さば さといも さつまいも きのこ みかん かき	10日 目の健康デー 18日 千葉市民の日 21～22日 音楽発表会 (学校訪問)	◎偏食をしないで残さず食べられるように、献立を工夫する。 ◎新米を味わう献立を工夫する。 ○秋の食材を多く取り入れる。
11月	地域の産物について知ろう	給食での地産地消の取組		・キャベツ ・こまつな	<千葉市でとれる野菜を知ろう-キャベツ-> <千葉市でとれる野菜を知ろう-こまつな-> 地産地消にちなんだ献立	秋冬にんじん こまつな キャベツ ほうれんそう 米	だいこん はくさい れんこん みかん りんご	7日 立冬 23日 勤労感謝の日 24日 和食の日 4日 ダンス発表会 (学校訪問)	◎千葉市産農産物を利用するなど、感謝の気持ちを育てるために工夫する。 ◎地産地消を取り入れた献立を工夫する。 ○秋の食材を多く取り入れる。 ○地域の産物を取り入れる。 ○和食のよさが伝えられる献立を工夫する。
12月	日本の伝統的な食事について知ろう	伝統食・行事食について 冬の食事の工夫 給食のレシピ紹介			行事食にちなんだ献立-冬至-	秋冬にんじん 米 キャベツ こまつな ほうれんそう	にんじん ねぎ ブロッコリー だいこん はくさい ほうれんそう りんご みかん	22日 冬至	◎伝統料理、郷土食、地場産物を取り入れる。 ◎和食のよさが伝えられる献立を工夫する。 ○冬の食材を多く取り入れる。 ○体が温まるような献立を工夫する。
1月	学校給食の意義について考えよう	学校給食週間について 学校給食の役割		・学校給食週間 特別メニュー	<学校給食週間特別メニュー> 行事食にちなんだ献立-お正月- 冬の味覚を味わう料理	秋冬にんじん こまつな ほうれんそう 米	ねぎ いなだ こまつな ほうれんそう はくさい いよかん	7日 七草 11日 餅開き 24～30日 全国学校給食週間	◎給食の役割や献立の移り変わりを感じられるように工夫する。 ◎冬の食材を多く取り入れる。 ○体が温まるような献立を工夫する。
2月	健康を考えた食事をしよう	中学生の食事について 補食・夜食について			行事食にちなんだ献立-節分- まごわやさしい献立	秋冬にんじん こまつな ほうれんそう	こまつな ねぎ いよかん ほうれんそう はくさい ぼんかん	3日 節分 4日 立春	◎「まごわやさしい」食材を取り入れる。 ●素材を生かし、減塩を意識した献立を作成する。 ○風邪を予防する献立を工夫する。 ○体が温まるような献立を工夫する。
3月	一年間の食生活を振り返ろう	一年間の食生活を振り返って			卒業おめでとう献立	秋冬にんじん こまつな ほうれんそう	かぶ でこぼん なのはな	3日 桃の節句 卒業式 修了式	◎楽しい思い出になるように献立を工夫する。 ○春の食材を多く取り入れる。

※1 地場農産物導入関係資料について…保健体育関係給食より各学校へ地場農産物導入関係資料が送付されます。資料を食に関する指導に活用するとともに、家庭にも紹介してください。

※2 季節の食材について…旬の食材を給食でも提供予定です。食材の都合により季節の食材を提供できないことがありますので、ご了承ください。

※3 献立作成上の配慮について…◎は月目標や特色ある献立に関連する項目 ○は季節や行事を考慮して配慮が必要な項目 ●は年間を通して配慮が必要な項目

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎241-1291

令和8年6月分

— Bコース —

日 曜	献立名	主 な 材 料 名						栄養量 エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
		主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂	
1 月	千葉市でとれる野菜を知ろうーこまつなー							
	ごはん		牛乳			米		785
	牛乳							28.8
	かまぼこの磯香天ぷら	かまぼこ	あおさ			小麦粉 でん粉	油	26.1
	生揚げのキムチ煮	豚肉 生揚げ		にんじん	しょうが にんにく だいこん はくさいキムチ ねぎ	しらたき	ごま油	2.6
2 火	こまつなの中華あえ			こまつな にんじん	もやし キャベツ えのきたけ しょうが	砂糖	ごま油 ごま	
	キャロットピラフ	豚肉 えび ひよこ豆	チーズ 牛乳	にんじん	たまねぎ どうもろこし グリーンピース	米 玄米	油	820
	牛乳							37.1
	メンチカツ	豚肉 鶏肉		アスパラガス	たまねぎ	パン粉 でん粉	油	26.6
	アスパラガスのソテー	鶏肉		にんじん こまつな	たまねぎ		油	2.0
3 水	厚切り食パン		脱脂粉乳 全粉乳 牛乳			小麦粉 米粉 砂糖 砂糖	マーガリン 油	792
	ミルククリーム							29.7
	牛乳							29.7
	豆腐ハンバーグデミグラスソースかけ	鶏肉 豆腐			たまねぎ にんにく セロリ たまねぎ しめじ キャベツ たまねぎ きゅうり どうもろこし	でん粉 砂糖	油	3.5
	野菜スープ	鶏肉 白いんげん豆		にんじん こまつな		じゃがいも	油	
4 木	手作りドレッシングあえ			にんじん		砂糖	油	
	ごはん		牛乳			米		806
	牛乳							33.3
	厚焼き玉子	卵		にんじん	たまねぎ ごぼう えのきたけ ねぎ	砂糖 でん粉 こんにやく じゃがいも	油	28.7
	具だくさんみそ汁	鶏肉 豆腐 油揚げ		だいこん葉 にんじん こまつな	ねぎ キャベツ	砂糖 でん粉	ごま油	2.1
5 金	おかかいため	豚肉 かつお節						
	千葉開府900年記念給食							
	ごはん		焼きのり 牛乳			米		848
	焼きのり							28.8
	牛乳							22.8
8 月	いわしのカリカリフライ	いわし				パン粉 小麦粉 砂糖 コーンフレーク もち	油	2.5
	紅白もち汁	鶏肉 生揚げ	めかぶ	にんじん	だいこん ごぼう ねぎ	はるさめ		
	ゆかりあえ			にんじん こまつな しそ	きゅうり キャベツ			
	いちごゼリー				いちご果汁	砂糖		
	ごはん		牛乳			米		818
9 火	牛乳							34.5
	しゅうまい(2個)	豚肉			たまねぎ しょうが	パン粉 でん粉 小麦粉	油	24.1
	にらと玉子のスープ	鶏肉 豆腐 卵		にんじん にら こまつな	たまねぎ えのきたけ きくらげ	じゃがいも でん粉	ごま油	2.2
	ホイコーロー	豚肉		にんじん ビーマン	にんにく しょうが たまねぎ キャベツ	砂糖 でん粉		
	よくかんで食べよう献立							
9 火	ごはん		わかめ 牛乳			米 砂糖	ごま	785
	わかめふりかけ	さけ	わかめ 牛乳					30.4
	牛乳							21.6
	えびかつのソースかけ	えび たら			たまねぎ	でん粉 パン粉 小麦粉	油	2.2
	のっぺい汁	鶏肉		にんじん だいこん葉	たまねぎ だいこん 干ししいたけ ねぎ	こんにやく じゃがいも		
10 水	大豆のりんかけ	大豆				砂糖		
	コッパパン		脱脂粉乳 牛乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	809
	牛乳						油	29.0
	ミートオムレツ	卵 鶏肉		トマト	たまねぎ		バター	28.7
	クリームスープ	鶏肉 白いんげん豆	牛乳 生クリーム	にんじん こまつな パセリ	たまねぎ しめじ えだまめ ぶどう果汁 レモン果汁 りんご果汁 もも果汁 みかん缶 黄桃缶	じゃがいも 米粉		2.8
11 木	フルーツポンチ	豆乳	寒天			砂糖 はちみつ		
	ごはん		牛乳			米		785
	牛乳							35.3
	揚げかれいの野菜がらめ	かれい		にんじん ビーマン	たまねぎ	でん粉 砂糖	油	22.6
	豚汁	豚肉 豆腐 油揚げ		にんじん だいこん葉	だいこん ごぼう えのきたけ ねぎ キャベツ もやし	こんにやく じゃがいも 砂糖	ごま油	2.5
12 金	のりごまあえ		のり	にんじん こまつな			ごま	
	厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖 砂糖	マーガリン	791
	りんごジャム		牛乳		りんご	砂糖 水あめ		29.0
	牛乳						油	22.9
	もちいなり	油揚げ 鶏肉 豚肉 かまぼこ		にんじん だいこん葉	だいこん たまねぎ	もち 砂糖 さといも うどん でん粉	ごま油	3.3
15 月	ちゃんこうどん		いわし粉		たまねぎ エリンギ どうもろこし	でん粉		
	コーンのいためもの	鶏肉 ウィンナー		こまつな				
	ごはん		牛乳			米		803
	牛乳							31.5
	かつおのメンチカツ	かつお			たまねぎ しょうが しょうが にんにく たまねぎ なす ねぎ キャベツ きゅうり なつみかん缶	パン粉 砂糖 小麦粉 砂糖 でん粉	油	21.2
16 火	豆腐となすの麻婆煮	豚肉 大豆 豆腐		にんじん にら		砂糖	ごま油	2.9
	甘夏あえ			にんじん こまつな		砂糖 はちみつ	油	
	旬の味覚を味わおうーメロンー							
	豚丼(ごはん)	豚肉 凍り豆腐		にんじん にら	しょうが にんにく たまねぎ えのきたけ もやし ねぎ	米 しらたき 砂糖 でん粉	油	810
	牛乳		牛乳					33.5
16 火	つくねのソースかけ	鶏肉			たまねぎ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉 パン粉	ごま油	27.1
	メロン							2.2

日 曜	献立名	主 な 材 料 名						栄養量 エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
		主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂	
17 水	熊本県の郷土料理「タイビーエーン」							
	黒糖パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖 黒糖	マーガリン	817
	牛乳		牛乳					36.9
	塩唐揚げ	鶏肉			しょうが	でん粉 米粉	油	32.9
	タイビーエーン	豚肉 うずら卵 えび		にんじん	しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ キャベツ ねぎ	はるさめ	ごま油	3.4
18 木	じゃがいものごまみそいため	鶏肉		にんじん	たまねぎ	砂糖 じゃがいも	ごま油 ごま	
	食育の日特別メニュー							
	ごはん		牛乳			米		842
	牛乳							35.9
	さばの甘から揚げ	さば				でん粉 砂糖	油	30.3
19 金	だしのうまみたっぷりみそ汁	鶏肉 生揚げ	こんが	にんじん こまつな	ごぼう たまねぎ キャベツ	こんにゃく	油	2.4
	にんじんのオイスターソースいため	豚肉		にんじん	しょうが にんにく 干しいたけ	じゃがいも	油 ごま油 ごま	
	世界の料理「イタリア「ミネストローネ」」							
	厚切り食パン		脱脂粉乳		みかん なつみかん	小麦粉 米粉 砂糖 砂糖 水あめ	マーガリン	785
	マーマレードジャム							30.2
22 月	牛乳		牛乳			マカロニ パン粉 小麦粉	バター 油	26.9
	マカロニグラタン		チーズ 脱脂粉乳	パセリ	たまねぎ	じゃがいも 砂糖	油	3.2
	ミネストローネ	豚肉 大豆		にんじん トマト パセリ	にんにく セロリ たまねぎ エリンギ		イタリアン ドレッシング	
	イタリアンドレッシングあえ			にんじん	たまねぎ キャベツ とうもろこし			
	麦ごはん		牛乳			米 麦		787
23 火	牛乳		牛乳					33.4
	焼きししゃも(2尾)		ししゃも			こんにゃく		26.3
	じゃがいものみそ汁	鶏肉 油揚げ		にんじん	だいこん たまねぎ えのきたけ ねぎ	砂糖 でん粉	油	2.5
	豚肉の生煮えいため	豚肉		にんじん こまつな	しょうが にんにく たまねぎ			
	チキンカレー(ごはん)	鶏肉 白いんげん豆		にんじん	たまねぎ	米 じゃがいも	油	809
24 水	牛乳		牛乳			でん粉		26.4
	ひよこ豆ののり塩揚げ	ひよこ豆	あおさ		キャベツ もやし しょうが にんにく	砂糖	ごま油 ごま	23.5
	香味あえ		ひじき	こまつな にんじん				2.3
	ごはん		牛乳			米		800
	牛乳							33.8
25 木	棒ぎょうざ	豚肉		にら	キャベツ しょうが にんにく ねぎ	小麦粉 でん粉 砂糖	ごま油	21.0
	豆腐の五目煮	鶏肉 豆腐 がんもどき		にんじん こまつな	たまねぎ 干しいたけ キャベツ	こんにゃく 砂糖 じゃがいも	油	2.6
	チンジャオロース	豚肉		にんじん ピーマン	しょうが にんにく たけのこ たまねぎ	砂糖 でん粉		
	デザートロール		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	793
	牛乳		牛乳			砂糖	油	38.1
26 金	チーズオムレツ		チーズ			スパゲッティ	油	24.1
	ミートソースパゲッティ	豚肉 大豆		にんじん トマト ピーマン ブロッコリー にんじん	にんにく セロリ たまねぎ エリンギ キャベツ どうもろこし にんにく		オリーブ油	3.4
	ガーリックあえ					米		833
	ごはん		牛乳					34.6
	牛乳					パン粉 小麦粉	油	24.5
29 月	いかのフライ	いか				じゃがいも しらす	油	2.4
	塩肉じゃが	豚肉 がんもどき		にんじん	たまねぎ	砂糖	油 アーモンド	
	ちりめんアーモンド		ちりめんじゃこ					
	中華炊き込みごはん	豚肉		にんじん だいこん葉	にんにく たけのこ きくらげ えだまめ ねぎ	米 玄米	ごま油	860
	牛乳		牛乳					33.9
30 火	カレーコロッケ			にんじん	たまねぎ	じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉	油	31.6
	生揚げのオイスターソースいため	鶏肉 生揚げ		にんじん にら	にんにく たまねぎ	でん粉	ごま油	2.5
	ヨーグルト		ヨーグルト			砂糖		
	高洲中学校職場体験献立							789
	ごはん		牛乳			米		31.5
30 火	牛乳					砂糖 でん粉	油	22.4
	ハンバーグ和風ソースかけ	豚肉 鶏肉		にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも マカロニ	油	2.2
	ABCスープ	鶏肉			たまねぎ キャベツ えだまめ どうもろこし きゅうり もやし			
	枝豆とコーンのあえもの					砂糖	ごま油	

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
 ・いちごゼリー、ヨーグルトは学配です。
 ・主な材料名を掲載しています。食物アレルギーに関する食品は、該当者に配付している詳細な献立表でご確認ください。

	基準値	平均栄養量
エネルギー(kcal)	830	808
たんぱく質(g)	13~20%	32.5(16.1%)
脂質(g)	20~30%	25.7(28.7%)
食塩相当量(g)	2.5g未満	2.6

種 類	産 地		種 類	産 地	
	4月(実施)	6月(予定)		4月(実施)	6月(予定)
米	千葉県	千葉県	だいこん	千葉県、茨城県	千葉県、青森県
パン(小麦粉)	千葉県、茨城県、埼玉県、群馬県、北海道	千葉県、茨城県、埼玉県、群馬県、北海道	きゅうり	群馬県	千葉県、群馬県、埼玉県、福島県
牛乳	千葉県	千葉県	ねぎ	千葉県、茨城県	千葉県、茨城県
豚肉	青森県、群馬県、茨城県	青森県	キャベツ	愛知県、神奈川県	千葉県、茨城県、群馬県
鶏肉	千葉県、岩手県	千葉県、岩手県	たまねぎ	北海道、長崎県	佐賀県
鶏卵	千葉県	千葉県	もやし	栃木県	栃木県
にんじん	徳島県	千葉県	大豆もやし	栃木県	栃木県
こまつな	千葉市	千葉市	はくさい	茨城県	千葉県、茨城県、群馬県、長野県
にら	栃木県、茨城県	茨城県、栃木県	セロリ	茨城県、福岡県、静岡県	長野県、静岡県
青ピーマン	茨城県	茨城県	かぶ	千葉県	千葉県
赤ピーマン	宮崎県、高知県	高知県	じゃがいも	鹿児島県	千葉市、千葉県、長崎県
黄パプリカ	ー	静岡県、茨城県、大分県	なす	ー	千葉県
アスパラガス	栃木県	ー	河内晩柑	愛媛県	ー
			メロン	ー	千葉県、茨城県

6月25日(木)は、中学校給食費等の令和8年度第1期口座振替日です。前日までに、登録口座に必要な金額をご用意ください。引き落としができない場合、7月15日(水)に再振替を行います。(学校給食費に関するお問い合わせ 市保健体育課 電話 245-5909)

令和8年6月

給食だより

安全安心で魅力ある学校給食

千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター



6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。食べることは健康な生活を送るための基本となり、とくに子供たちにとっては、心や体の成長に大きな影響を与えます。ぜひこの機会に日頃の食生活について見直し、食べる力を身に付けましょう。

今月のめあて「よくかんで食べよう」

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。食事をゆっくりよくかんで、味わって食べていますか？よくかむことは、食べ物本来の味がわかっておいしく感じられるだけでなく、虫歯や肥満を防ぐことにつながるなど、健康づくりへの第一歩です。

「よくかむ」ことで得られる効果

- ◆ 脳の働きを高める
- ◆ あごの発達を助ける
- ◆ 栄養の吸収がよくなる



- ◆ 虫歯を予防する
- ◆ 食べすぎを防ぐ

運動能力アップのカギは食事！

野球やテニスでボールを打つ時、陸上競技の高跳びや幅跳びでジャンプする時など、無意識に歯を食いしばることがあるでしょう。「歯を食いしばると、あごが安定して頭がぶれるのを防ぐ効果がある」「かむ力が強い子供は、弱い子供と比べると、運動能力の結果がよい」という報告があり、世界で活躍する一流のアスリートの中にも、全力を発揮するために、歯を大切にしている選手が多いと言われています。これらのことから、歯とかむ力は健康だけでなく運動能力にも関係していることがわかります。普段から歯の健康に良い食べ方を心がけ、よくかみ、かむ力をきたえることで、丈夫で健康な歯を守っていきましょう。



かみかみクイズ



Q1 歯の健康にとって、よい食べ方はどれ？

- ① かみこたえのある食べ物をよくかんで食べる
- ② 水分で流し込みながら食べる
- ③ 甘い物は寝る直前に食べる

Q2 次のうち、よくかんで食べるための工夫をしているのは？

- ① パンの耳は切り落とす
- ② みそ汁に切干大根を混ぜる
- ③ カレーの野菜は小さく切る

「食育月間」を通して、「食べる」ことについて考えてみましょう

「食育」は生きる上での基本であり、「知育・徳育・体育」の基礎となるものです。学校においても教育活動全体の中で「食育」を推進していますが、毎日の暮らしの中で家庭においても意識して取り組んでいくことが大切です。ご理解とご協力をよろしくお願いします。

※ Q1: ① だ液を多く出す食べ方がよい。寝ている間はだ液の量が少ないので、寝る前に食べるようにする。
Q2: ② かみこたえのある食材を料理に使う工夫をする。

【主な引用/参考文献等】 細井裕美『もったいぶる食育だよりイラスト資料集 春夏編』月刊「食育フォーラム」編集部、

『学校給食 2024 年 5 月号、2025 年 5 月号』全国学校給食協会、泰羅雅登（監修）『調べよう！知ろう！体とスポーツ②歯』株式会社ベースボールマガジン社

先生方へ



校長	教頭	給食指導主任

日頃より、給食センターへのご理解ご協力をいただきありがとうございます。6月は食育月間です。また、第1週目には、千葉開府900年記念給食を提供します。給食だよりや一口メモなどの資料をぜひご活用ください。

☆今月のめあて 「よくかんで食べよう」



噛むことは体にとって大切な働きがあります。今月の給食だよりでは、食事中によく噛むことで得られる効果や食事と運動能力との関係、かみかみクイズを紹介しています。先生方からも、生徒の皆さんへお声掛けをお願いします。

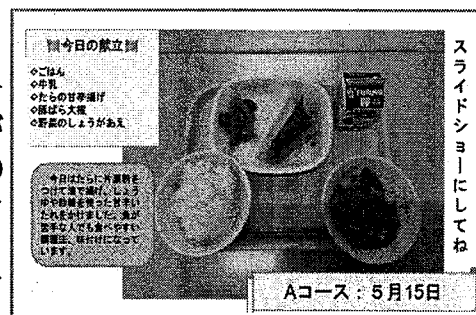
☆新入生給食説明会 Q&A



4月末で、全校への説明会を終えました。準備やアンケート等のご協力ありがとうございました。アンケートで多かった質問の回答を載せています。ぜひ、生徒の皆さんへお伝えください。

Q.給食の盛り付け量はどのくらいですか？

A. 給食のごはんは、1人約220gです。副菜や汁物・煮物は、その日の栄養価によって盛り付け量が多少変動します。給食センターでは、毎日11:00頃に給食写真をギガタブに載せています。盛り付け量の目安の参考になるので、ぜひご活用ください。二次元コードは、毎月配布している配膳表に載せています。



Q.給食を作るのが簡単な献立、大変な献立は何ですか？

A. 作業上、比較的容易な献立は、肉類が入っていないみそ汁やスープです。肉類は、作業エプロンを変えたり、食材が交差しないように調理場内でも動線に配慮しているため、作業工程が1つ増えます。作るのが大変な献立は、うどんやパスタなどの麺類です。麺類は、別の釜で茹でてから具の入った釜に入れます。大量の麺類を茹でる作業は、汁の釜の出来上がり具合を見ながら茹でるので、麺を運ぶ重さ以外にも熱さと時間との勝負になります。調理員さんたちは皆さんに美味しく食べてもらえるように毎日一生懸命調理しています。感謝の気持ちを持って食べてもらえたら嬉しいです。

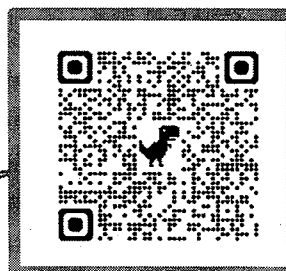
💡リクエスト給食！食べたい給食を教えてください💡

一口メモに二次元コードをのせています。

Aコース・Bコース 令和8年6月15日(月)

学級での掲示と生徒への声掛けをお願いいたします。

※締め切りは、7月10日(金)です。



先生方もぜひご参加ください！

“千葉氏が築いたまち・千葉の親子三代”

6
月

千葉開府900年 記念給食



加量利便度PR大使がそりぬ

今日の献立

- ごはん●焼きのり●牛乳
- いわしのカリカリフライ
- 紅白もち汁●ゆかりあえ
- いちごゼリー

今日の給食のねらい

千葉開府900年を祝い、千葉県の食材を使った料理を味わう。

ゆかりあえ

千葉市で多く作られている新鮮なにんじんやこまつなを、梅の香り豊かな赤しそのふりかけで、彩りよく仕上げます。

いわしのカリカリフライ

6月に水揚げされるいわしは「入梅いわし」といわれ、脂がのっています。コーンフレークを衣に使い、食感を楽しめるフライにしました。

いちごゼリー

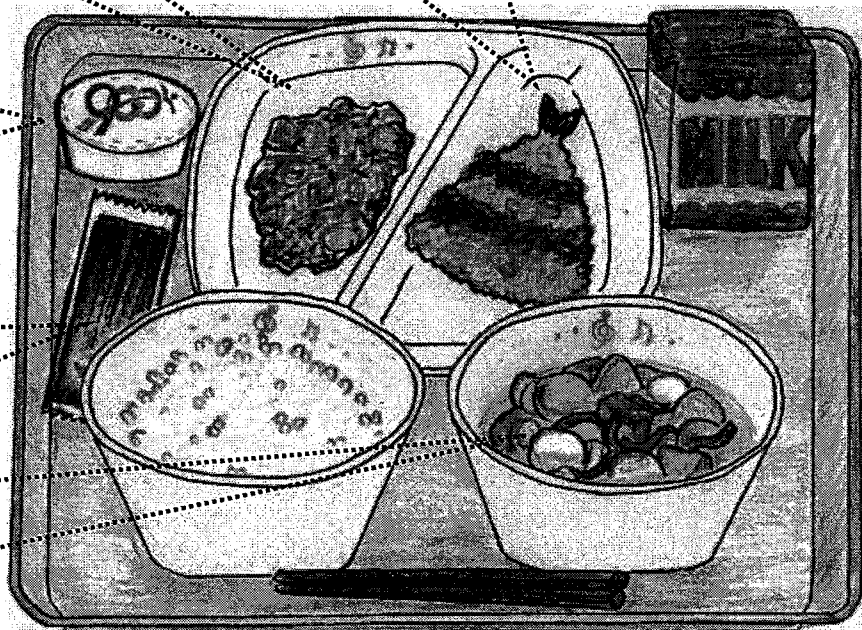
いちごは千葉市の特産物です。

焼きのり

千葉県はのり養殖の長い歴史があります。

紅白もち汁

祝いの日にふさわしい、紅白のもちの入った汁物です。紅白は源平合戦の旗印にも関係があります。



鎌倉幕府の成立に貢献した名将 千葉常胤^{ち ば つねたね}の父、常重^{つねしげ}は1126年に現在の中央区亥鼻^{いの は な}付近に本拠を構えました。これが千葉のまちとしての始まり(千葉開府)とされています。

千葉市立学校の給食では平成28年度より、千葉氏とゆかりのある地域の郷土料理を特別メニューとして提供してきました。

令和8年6月分 放送用献立表 (Aコース)

新港学校給食センター

日	曜	献立名	給食センターより
1	月	ごはん 牛乳 しゅうまい(2個) にらと玉子のスープ ホイコーロー	今日から6月です！近年、日本人の食生活は大きく変化し、不規則な食事や朝食の欠食などによりさまざまな健康問題が出てきています。このような食に関する問題を改善し、みなさんの心身の健康増進を目指すことを目的に、6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と定められました。今日は、栄養のバランスを意識した食事を心がけたり、季節の食材を味わったりする良い機会です。給食でも、旬の野菜や、体の調子を整える食品を取り入れています。しっかり食べて、元気に6月を過ごしましょう。
2	火	厚切り食パン ミルククリーム 牛乳 豆腐ハンバーグ デミグラスソースかけ 野菜スープ 手作りドレッシングあえ	みなさんは、毎日どれくらい野菜を食べていますか？野菜には、体の調子を整えるビタミンや食物繊維がたっぷり入っています。とくに成長期の中学生は、1日に350gの野菜が必要といわれています。緑黄色野菜は色が濃く、栄養素が多く含まれていることが特徴で、疲れにくい体づくりに役立ちます。今日の給食では、約140gの野菜がとれます。給食だけでなく、家庭でもいろいろな野菜をバランスよく取り入れられるといいですね。
3	水	キャロットピラフ 牛乳 メンチカツ アスパラガスのソテー	今日はアスパラガスを使ったソテーです。アスパラガスは、春野菜のひとつで、種をまいて2年から3年くらいで収穫の時期をむかえます。その後は、10年以上繰り返し収穫することができるくらい生命力の強い野菜です。アスパラガスには、「アスパラギン酸」という成分が含まれています。代謝を活発にし、疲労回復やスタミナをつける効果があるそうです。旬のアスパラガスをいただきましょう。
4	木	千葉県開府900年記念給食 ごはん 焼きのり 牛乳 いわしのカリカリフライ 紅白もち汁 ゆかりあえ いちごゼリー	今日は、「千葉県開府900年記念給食」です。千葉市のまちの礎(いしずえ)を築いたのは千葉一族の祖、千葉常重(ちばつねしげ)です。常重は1126年に現在の中央区亥鼻(いのな)付近を本拠地とし、千葉を名乗ったことが千葉の都市の始まりです。今年は千葉県開府900年という大きな節目の年です。今日の給食では、千葉県産ののりやいわし、開府900年のロゴが入ったいちごゼリーがあります。味わって食べてください。
5	金	ごはん 牛乳 厚焼き玉子 具だくさんみそ汁 おかかいため	みなさんは食事をするとき、あいさつをしていますか。今日の給食も、食材を生産してくれる人、販売してくれる人、運んでくれた人、料理をつくってくれた人などのおかげで私たちの目の前に並んでいます。そして、野菜も、肉も魚もすべて生きものです。「いただく」とは、それら生きものの命をいただくことです。感謝の気持ちを込めてあいさつすることは、大切な食事のマナーの一つです。
8	月	千葉県市でとれる野菜を知ろう —こまつな— ごはん 牛乳 かまぼこの磯香天ぷら 生揚げのまよひ煮	今日は、千葉市でとれた新鮮なこまつなを使った献立です。千葉市は千葉県内でも有数のこまつなの生産地です。こまつなはカルシウムや鉄が多く含まれていて、成長期のおみなさんにぜひ食べてほしい野菜のひとつです。今日は、中華あえにしました。生産者の方々に感謝をして、千葉市産のこまつなを味わってください。
9	火	コッパパン 牛乳 ミートオムレツ クリームスープ フルーツポンチ	今日はじゃがいもについてのクイズです。フランスでは、じゃがいものことを大地の〇〇と呼びます。〇〇に入る言葉は次の3つのうちどれでしょう？①りんご②トマト③パン(少し時間を置いて) 正解は①大地のりんごです。じゃがいもには果物のようにビタミンCやカリウムが多く含まれていることから、そう呼ばれています。ビタミンCは熱に弱い栄養素ですが、じゃがいもに含まれるでんぷんが熱から守ってくれるため、効率よくビタミンCを摂取することができます。
10	水	よくかんで食べよう献立 ごはん わかめふりかけ 牛乳 えびかつのソースかけ のっぺい汁 大豆のりんかけ	6月の給食のめあては「よくかんで食べよう」です。6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。今日はよくかんで食べることを意識してほしいと思い、のっぺい汁には、根菜類のにんじん、弾力のあるこんにゃく、大豆のりんかけに大豆を使用しています。よくかむことは、食べ物本来の味が分かっておいしく感じられるだけでなく、虫歯や肥満を防ぐことにつながるなど、よい効果があります。今日の給食も、普段の食事でもよくかんで食べましょう。
11	木	厚切り食パン りんごジャム 牛乳 もちいなり ちゃんこうどん コーンのいためもの	今日は、ちゃんこうどんです。ちゃんことは、相撲部屋で力士が食べる栄養たっぷりの鍋料理です。肉や魚、野菜をたくさん使い、体づくりに役立ちます。味付けはしょうゆやみそなど、部屋ごとの工夫があります。今日は、そのちゃんこ料理にうどんを入れました。鶏肉と豚肉をつかった肉団子、にんじん、だいこん、かまぼこなど食材がたっぷり入っています。黄色い星形のかまぼこが当たった人はラッキーです！楽しみながら、味わって食べてくれるとうれしいです。
12	金	ごはん 牛乳 揚げかき揚げの野菜がらめ 豚汁 のりごまあえ	今日は、揚げたかき揚げにたまねぎ、にんじん、ピーマンをいためてケチャップ、酢、しょうゆなどのたれをからめた「揚げかき揚げの野菜がらめ」です。かき揚げは、たんぱく質が多く、脂が少ない白身魚で消化がよいことが特徴です。海の底で生活するため、体が平たく、片側に両目が寄っています。脳や神経の働きを助ける効果のあるDHAや、血液をサラサラにし生活習慣病の予防になるEPAも含まれています。1人7個程度配膳してください。
15	月	ごはん 牛乳 棒きょうざ 豆腐の五目煮 チンジャオロース	今日は、チンジャオロースです。千切りにした豚肉とたけのこやピーマンなどの野菜を炒めた中国の家庭料理で、シャキシャキした食感が特徴です。ピーマンは、苦みがありますがビタミンCやβカロテンが豊富で、免疫力を上げたり肌をきれいにしったりする効果があります。今日は、しょうゆと砂糖、オイスターソースで味付けをしています。味わって食べてください。

令和8年6月分 放送用献立表 (Aコース)

新港学校給食センター

日	曜	献立名	給食センターより
16	火	●熊本の郷土料理● 「タイピーエン」 黒糖パン 牛乳 塩唐揚げ タイピーエン じゃがいものごみそいため	今日は塩唐揚げです。唐揚げと聞くと鶏肉のイメージがあるかもしれませんが、もともとは江戸時代に精進料理として豆腐を揚げた料理が「唐揚げ」だったそうです。鶏肉を揚げた鶏肉の唐揚げが誕生したのは、戦後の食料確保に備え養鶏場(ようけいじょう)を多く作るという国の政策のもと、大分県の中津市・宇佐市から全国に広まったと言われています。タイピーエンは、たっぷりの野菜と魚介類、春雨が入った熊本県の郷土料理です。
17	水	◎旬の味覚を味わおう◎ 「メロン」 豚丼(ごはん) 牛乳 つくねのソースかけ メロン	今日は、6月が旬の果物のメロンです。千葉県では、旭(あさひ)市の飯岡地区や銚子(ちょうし)市で多く栽培されています。旭市では、「タカミメロン」という品種を中心に栽培しており、すっきりとした甘味で果肉がややかたいため、日持ちが良いのが特徴です。旭市の飯岡地区は、九十九里浜の東にあり、夏は涼しく冬は暖かい気候のため、温度管理が難しいメロン栽培に適した土地です。旬の果物を味わいましょう。
18	木	●世界の料理● 「イタリア・ミネストローネ」 厚切り食パン マーメイドジャム 牛乳 マカロニグラタン ミネストローネ イタリアンドレッシングあえ	今日は、リクエスト給食についてお話しします。今年度もリクエスト給食を実施する予定です。ギガタブから二次元コードを読み取ることで、回答することができます。二次元コードは、今週の一口メモにのっています。締め切りは7月10日までです。皆さんのリクエストに可能な限り応えたいと思っています。たくさんのお返事お待ちしております！
19	金	＼食育の日特別メニュー＼ ごはん 牛乳 さばの甘から揚げ だしのうまみたっぷりみそ汁 にんじんのオイスターソースいため	今日は、千葉市内で共通の食育の日特別メニューです！6月が旬の千葉市産のにんじん、じゃがいも、こまつなを使っています。いためものは、にんじんとじゃがいもをオイスターソースでいためました。現在、収穫されるにんじんは「春夏にんじん」といい、5月中旬から6月にかけて収穫されます。甘みがあり、やわらかくみずみずしいのが特徴です。味わって食べてくれるとうれしいです。
22	月	チキンカレー(ごはん) 牛乳 ひよこ豆ののり塩揚げ 香味あえ	今日は、給食の時間を気持ちよく過ごすためのマナーについてお知らせします。配膳や片づけは静かに、食べる時間が長くとれるように給食当番だけでなく、クラス全員で協力しましょう。好き嫌いせずバランスよくいただくことも大切です。みんなが安心して食事を楽しめるよう、周りへの思いやりを忘れず楽しい給食時間にしましょう。
23	火	麦ごはん 牛乳 焼きししゃも(2尾) じゃがいものみそ汁 豚肉の生薑いため	今日はししゃもです。ししゃもは焼いて頭から尻尾、骨までまるごと食べられる魚なので、カルシウムがたくさんとれます。他にも、たんぱく質や鉄、ビタミンB2やビタミンDなども豊富に含まれています。ししゃもは、日本固有種(にほんこゆうしゅ)と言われ北海道南東部の太平洋沿岸にのみ生息する魚です。一般的に出回っているものは、カラフトししゃもと言われるものでアイスランドやノルウェーから輸入されています。よくかんで味わって食べてくださいね。
24	水	ごはん 牛乳 かつおのメンチカツ 豆腐となすの麻婆煮 甘夏あえ	今日は、甘夏についてお話しします。甘夏は、昭和10年頃大分県津久見(つくみ)市にあった農園で、夏みかんとして植えていたところから酸味の少ないみかんとして発見されました。春から初夏が旬で、ビタミンCやクエン酸、ビタミンB1が含まれているので、疲労回復を助ける働きがある果物です。今日は、旬の甘夏を野菜とはちみつを使った手作りのドレッシングであえています。味わって食べてくださいね。
25	木	ごはん 牛乳 いかのフライ 塩肉じゃが ちりめんアーモンド	今日の副菜は、ちりめんじゃことアーモンドをしょうゆと砂糖で甘辛く煮ました。ちりめんじゃこには、カルシウム、たんぱく質、鉄、ビタミンDなどが豊富です。ちりめんじゃこは、しらすを乾燥させたもので、どちらもいわしの稚魚(ちぎよ)です。アーモンドは、ビタミンEや食物繊維、良質な脂質が多く含まれています。よくかんで食べてくださいね。
26	金	テーブルロール 牛乳 チーズオムレツ ミートソースパゲッティ ガーリックあえ	日に日に気温もあがってきました。運動をするときは熱中症に気をつけましょう。人間の身体にとって水はとても大切です。体の約60%は水分でできています。50kgの体重の人は30Lくらいの水分が体内にあります。飲み水や食事とる水分と汗や排泄などで出ていく水分のバランスがくずれると熱中症になります。給食でも牛乳や食事からとれる水分をしっかりと、熱中症を予防しましょう。
29	月	＼高洲中学校職場体験献立＼ ごはん 牛乳 ハンバーグ和風ソースかけ ABCスープ 枝豆とコーンのあえもの	今日は、高洲中学校の生徒さんが昨年11月に職場体験で考えてくれた献立です。「みんなが喜ぶおいしい献立」がテーマです。6月が旬のえだまめ、じゃがいも、キャベツが入っています。給食で人気のハンバーグや、野菜が美味しく食べられるような工夫があります。味わって食べてくれるとうれしいです。高洲中学校の生徒さんが作成した一口メモを配付しているので、読んでくださいね。
30	火	中華炊き込みごはん 牛乳 カレーコロッケ 生揚げのオイスターソースいため ヨーグルト	●今日は、カルシウムについてのクイズです。中学生が1日に必要なカルシウムの摂取推奨量(すいしょうりょう)は何mgでしょう？ ①500mg ②700mg ③900mg (少し時間をおいて)答えは、③900mgです。中学生の時期は、成長期であるのと同時に、運動量も増します。そのため、特にカルシウムの摂取が多くなっています。給食で牛乳を1本飲むと、1日に必要なカルシウム量の20～25%をとることができます。カルシウムをとって、さらに運動することでより強い骨をつくることができます。

令和8年6月分

配膳表



新港学校給食センター

Bコース

月	火	水	木	金
1 まつなの中華あえ かまぼこの磯香天ぷら 生揚げのキムチ煮	2 アスパラガスのソテー メンチカツ キャロットピラフ	3 ミルククリーム 手作りドレッシング あえ 豆腐ハンバーグ デミグラスソース 野菜スープ ミルククリーム	4 おかかいため 厚焼き玉子 具たくさんみそ汁	5 いちごゼリー ゆかりあえ いわしのカリカリフライ 焼きのり 焼きのり・(学配) いちごゼリー
8 ハイコーロー しゅうまい (2個) こらと玉子のスープ	9 わかめふりかけ 大豆のりんかけ えびかつのソースかけ のっぺい汁 わかめふりかけ	10 フルーツポンチ クリームスープ ミートオムレツ	11 のりごま あえ 揚げかれの野菜がらめ (1人7個程度) 豚汁	12 りんごジャム コーンのいためものもちいなり ちゃんこうどん りんごジャム
15 甘夏あえ かつおのメンチカツ 豆腐となすの麻婆煮	16 メロン つくねのソースかけ 豚丼 (ごはん)	17 しゃがいのごまみそいため 塩唐揚げ 黒糖パン タイピーエノ 黒糖パン	18 にんじんのイスターソース いため さばの甘から揚げ だしのうまみ たっぶりみそ汁	19 マーマレードジャム イタリアンドレッシング あえ マカロニ ミネストローネ マーマレードジャム
22 豚肉の生姜いため 焼きししゃも (2尾) 麦ごはん じゃがいものみそ汁	23 香味あえ ひよこ豆ののり塩揚げ チキンカレー (ごはん)	24 チンジャオロース 棒ぎょうざ 豆腐の五目煮	25 ガーリック あえ チーズオムレツ チーブルロール ミートソーススパゲッティ	26 ちりめんアーモンド いかのフライ 塩肉じゃが
29 ヨーグルト 生揚げのイスターソース いため カレーコロッケ 中華炊き込み	30 枝豆とコーンのあえものハンバーグ和風ソース ABCスープ	今日の給食写真 (Bコース) 		
二次元コードをギガタブで読み取って、配膳の参考にしてください 				
(学配) ヨーグルト				