学校給食の運営

食物アレルギー対応

京都市では、卵（鶏卵とうずら卵）及び飲用牛乳について、**除去**を行うこととしています。除去食の提供にあたっては、医師の**診断**を対応の根拠としています。各校で献立確認、喫食予定者**の確認**、調理の確認及び除去食受け取りの確認など安全に配慮した**取組**を行っています。

月ごとに家庭へ配布する献立表には、使用食材をすべて**明示する**とともに、特定原材料（小麦・卵・乳製品など）を含む献立**の一覧**を記載しています。また、ちくわやチーズなど加工食品に**ついても**使用する原材料の一覧を各校に配布し、情報提供に努めています。

給食に使用する主な食材例

安全・安心な食材―●食品添加物や遺伝子組み換え食品は原則使用しないなど、京都市独自の厳格な規格基準を設け、食材を提供するとともに抜き取りによる食品検査を実施するなど、安全の確認を徹底しています。
衛生管理の徹底―●調理作業ごとの手洗いや食材保管及び調理における温度管理など食中毒予防対策に取り組み、衛生管理の徹底を図っています。



※ごはん…ごはん・麦ごはん・玄米ごはん・胚芽米ごはん・減量ごはん・炊きこみごはん
パン…コッペパン・全粒粉パン・味つけコッペパン・ミルクコッペパン・バターうずまきパン・黒糖コッペパン・小型コッペパン

イラスト「たよりになるね！食育ブック②」少年写真新聞社刊

学校給食とSDGsの取組

牛乳パックリサイクル



牛乳パック35個分（1クラス）で1個、年間で40万個のトイレットペーパーに。

地球にやさしい食事を考える月間（10月）

学校給食を通して地球にやさしい食事を考える機会を設けています。



食品ロスに関する食育授業



非常用物資を使用した献立

京都市では台風に備えて非常用物資を常備しています。台風が来なかった場合でも、給食で非常用物資を使用し、食材が無駄にならないようにしています。



アルファ化米、乾物等を使用した献立



子どもを育む 学校給食

～楽しい食事・つながる食育～

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、健やかな成長を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材としての役割を担っています。

京都市教育委員会

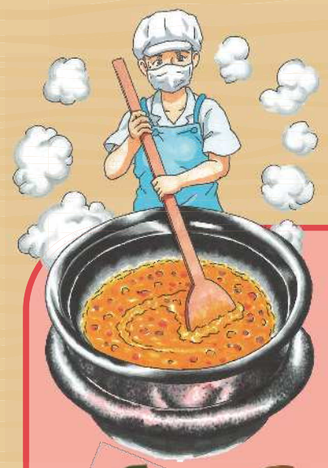












特色ある京都市の学校給食

子どもたちの健やかな成長を願い、京都市では、米※を中心とした栄養バランスに優れた「和食」を学校給食の基本と位置づけ、京の食文化を伝える献立の充実を図るとともに、次のような取組を進めています。

※府内産米を使用したごはんの日は週4回、玄米や胚芽米、麦を加えたごはんの日もあります。また、主食とおかずの量は、発達段階に応じて低学年・中学年・高学年の3段階で提供しています。

味覚を育てる手作りの献立

昆布とけずり節でだしをとるなど、素材の味を生かした献立を作成しています。具から作るがんもどきや春巻、小麦粉をバターで炒め、ルーから作るカレーやシチューなど、できる限り加工食品を使わず、手作りにこだわっています。





コーンのクリームシチュー
（ルーを作っている様子）



がんもどきのあんかけ
（丸めたがんもどきを揚げる様子）



春巻
（一つずつ春巻を巻く様子）



肉だんごのスープ煮
（肉団子を丸めて釜に入れる様子）

京都市の給食の人気メニュー





和食推進の取組

①和（なごみ）献立

月に一度「和食推進の日」を設け、だしのうま味を感じられる汁物や旬の食材を使った献立、和菓子や伝統的な発酵食品の漬物など、和食の特徴や良さが伝わるような献立を「和（なごみ）献立」として提供しています。





②PEN食器※の使用

給食を盛りつけたときによりおいしく見え、以前の食器より熱の伝わり方がゆるく、糸底があることで、食器の持ち方を学べることから、全市で PEN 食器を使用しています。

※PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂製で、耐熱性・耐薬品性に優れています。

③スチームコンベクションオーブン献立の推進

和食献立の充実や調理の多様化を図るため、スチームコンベクションオーブンを全校に配置しました。焼き魚やグラタンなど、新たなメニューを取り入れられるようになりました。



さわらの西京焼き



ういろう（黒ざとう）



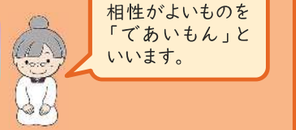
鶏肉のゆず塩焼き

学校給食は生きた教材です

京都の食文化の継承

京都の気候や風土から生まれた産物を生かし、家庭で代々受け継がれてきた伝統食をたくさん取り入れています。









にしんなす



切干大根の煮つけ



ひじき豆



おから

地産地消ー知産知消ーの推進

府内産を中心にした京野菜を献立に取り入れるとともに、生産者への取材内容をもとに作成した資料や動画を活用して、学びを深めています。



京野菜のごまみそかけ

季節を味わう行事献立

伝統行事と旬の食材を結びつけた様々な行事献立があります。



お正月（1月）
ごまめ



ひなまつり（3月）
ちらしずし（具）



七夕（7月）
七夕そうめん

学校給食を通した食育の推進

給食を生きた教材とし、学校給食を通して食事の楽しさやマナーなど基本的なことはもとより、栄養のバランスや朝食のとり方、おやつの選び方など食生活に関する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けられるよう、食育の取組を進めています。

学校と家庭・地域が手を携えて、子どもたちの心身ともに健全な育成を目指していきましょう。





魚の上手な食べ方に関する授業



給食室探検



牛乳に関する授業
（栄養教諭による食育指導）

【おこしやす♡京都市の学校給食!!】

KYOTO_CITY_KYUSHOKU　youtube

令和１０年８月からの全員制中学校給食の開始を契機に「京都市学校給食未来プロジェクト」を立ち上げました。小学校給食も出来上がるまでの様子等を紹介しています。ぜひご覧ください♡