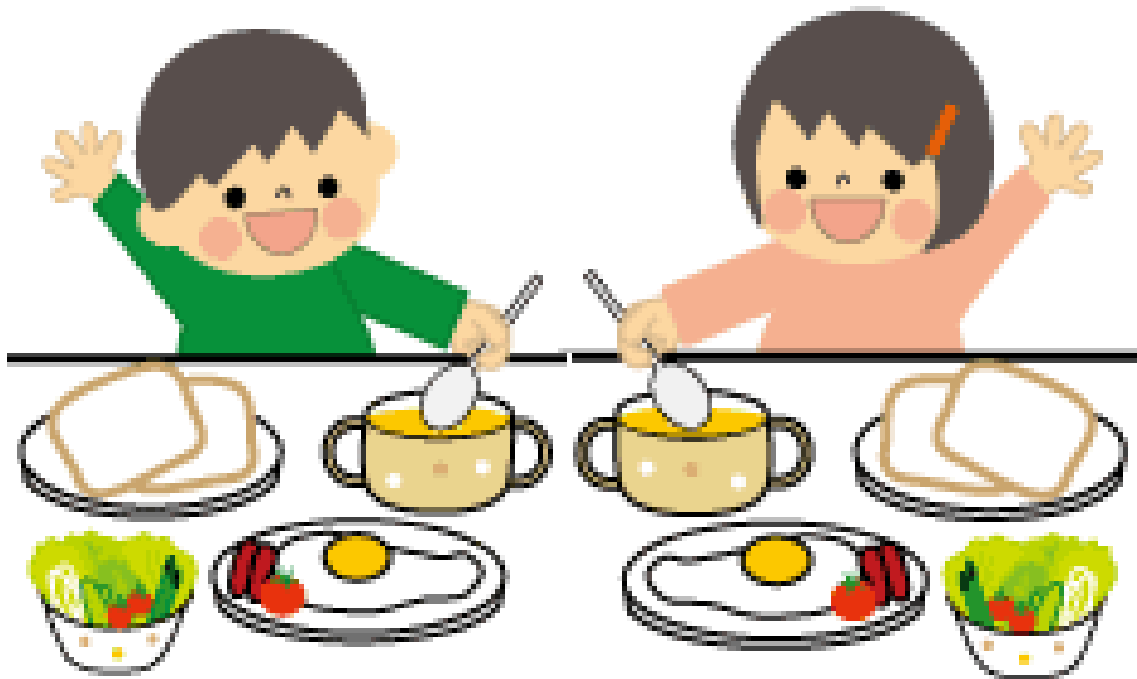


令和6年度

学校給食のしおり



東京都立臨海青海特別支援学校

1 献立計画について

(1) 基本方針

以下3点を基本とし、献立の作成に取り組んでいます。

- ア 楽しく正しい食事ができる献立
- イ 季節や行事を感じる献立
- ウ 多様な食品と色彩が味わえる献立

(2) 学校給食摂取基準及び食品構成

児童・生徒の実態を踏まえ、都立臨海青海特別支援学校の学校給食摂取基準を決定し、これに基づき食品構成を作成しています。

	小学部 1・2年	小学部 3・4年	小学部 5・6年	中学部
エネルギー(kcal)	520	570	610	720
たんぱく質 (g)	21	23	25	28
脂 質 (g)	14~17	16~19	17~20	20~24
カルシウム(mg)	300	330	350	400
鉄 (mg)	2.5	3	3	4
食 塩 (g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
ビタミンA (μgRE)	130	140	170	210
ビタミンB1 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	23	26	33
食物繊維 (g)	5.2	5.7	6.1	7.2

(3) 献立方針

以下の方針をもと、月ごとに献立を作成しています。

- ア 多様な食品を適切に組み合わせ、彩りよい献立
- イ 望ましい食習慣を身につける内容とするとともに、魅力ある献立
- ウ 和食主体の献立。※月によっては若干の変動有
- エ 栄養価及び食品構成は、10日間を1サイクルとし作成する。
- オ 主食構成は、ごはん9回、パン0~1回、麺0~1回とする。
※月によっては若干の変動有
- カ 献立構成の基本は以下のとおりとする。
 - (ア) 主食・汁物・主菜・副菜・副々菜・牛乳
 - (イ) 主食・汁物・主菜・副菜・デザート・牛乳
 - (ウ) (ア)・(イ) によらない場合
 - ・主食と主菜を兼ねる場合
 - ・汁物と主菜を兼ねる場合
- キ 調理済冷凍食品は、使用しない。

(4) 食品数

1 回に使用する食品数は、20 品目以上を目途とする。

(5) 食材料の選定

以下の事項に配慮し、食材料を選定・使用しています。

ア 国内生産（栽培・飼育）品・国内加工品の使用に最大限努める。

イ 調理済冷凍食品は、使用しない。

ウ 食品表示を確認し、原材料が確認できたもののみ選定する。

エ 不必要な食品添加物が使用されていないものを選定する。

(6) 調理業務

献立作成・食材発注・食育等につきましては、本校の学校栄養職員が担当しております。

調理業務については、平成 15 年 4 月 1 日に委託され、令和 4 年度から 3 年間は、「ボンフード株式会社」の皆さんが調理を担当しています。

2 給食会計について

(1) 給食実施予定回数（全 192 回）

月	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
回数	13回	21回	21回	14回	18回	22回	20回	18回	16回	15回	14回

※各学部・学年の行事により、給食回数が異なります。

(2) 一食単価

小学部 1～3 年：310 円	小学部 4～6 年：350 円	中学部：430 円
-----------------	-----------------	-----------

【1 食単価×所属学年の年間の給食予定回数】が年額給食費になります。

(3) 給食徴収方法

令和 6 年度の給食費につきましては、都立学校給食費負担軽減事業により、都立学校の保護者等が負担する学校給食費を都が全額負担することから、**保護者等からの給食費の徴収は行いません。**

3 欠食にともなう返金について

旅行や入院等、連続 5 回以上の長期間欠食をする場合は、担任へお知らせください。

4 特別食対応について

下記の特別食については、可能な範囲で提供します。別紙『給食特別食対応申込届』を毎年度提出していただき、必要に応じて保護者・医師の診断・養護教諭・学校栄養職員等で御相談しながら、対応の可否や詳細内容を検討し、決定します。

(1) 食物アレルギー対応食

医師の診断に基づき正確な除去を行うため、『学校生活管理指導表（アレルギー疾

患用)』の提出が必要です。必ず医療機関を受診し、主治医に作成してもらって、御提出ください。

また、給食の対応といたしまして、原則「除去食」対応とします。細かな調味料を除去するなど、調理作業上給食での除去食対応が困難と考えられる場合は、弁当の持参をお願いする場合があります。

なお、食中毒事故発生時に原因食品の特定に混乱が生じるため、給食と弁当の併用は行わず、一食分の弁当持参をお願いすることになります。

(2) 後期食（形態食）

原則として、専門家等の摂食指導によるアドバイスを受け、『食形態調査カード』の提出が必要になります。

5 その他

(1) 食育相談

本校では、食育相談を実施しております。体重管理や偏食、食形態など、食生活全般について学校栄養職員・養護教諭と一緒に考えていきます。ご希望の方は、担任までお気軽にご連絡ください。

※日程に関しましては、保護者のご都合に合わせて調整させていただいております。

(2) 給食試食会

家庭との連携を深め、給食の充実を図ることを目的として、給食試食会を実施予定です。詳細につきましては、別途通知文を配布いたしますので、そちらを御確認ください。