

令和7年度第2回学校給食南部センター献立委員会会議次第

日 時 令和8年2月12日（木）16時～
場 所 佐久市学校給食南部センター 研修室

1 開 会

2 委員長あいさつ

3 会 議 事 項

(1) 令和7年度学校給食反省について

(2) 学校給食エネルギー給与目標量（食事摂取基準）の算定について

(3) その他

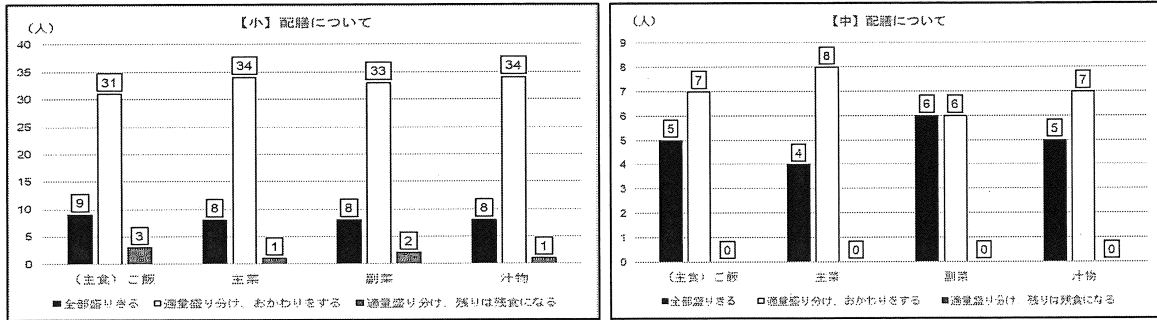
4 閉 会

令和7年度 学校給食 一年間の反省と来年度への要望（アンケート集計結果）

対象:教職員 回答者数:99名(小学校74名、中学校25名) 方法:Googleフォーム

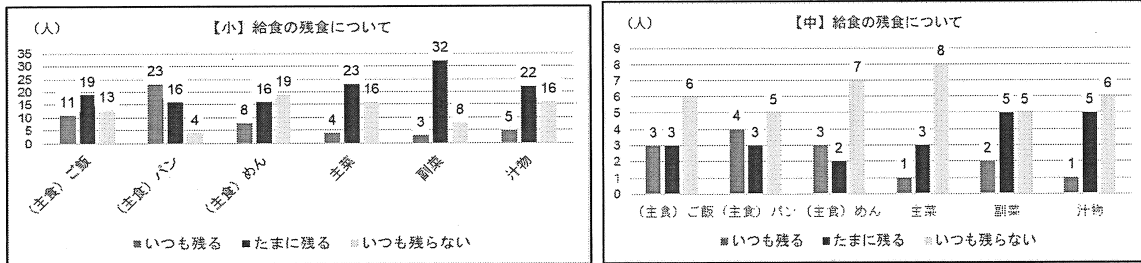
実施期間:令和7年12月22日～令和8年1月15日

1 給食の配膳について



小学校は「適量盛り分け、おかわりをする」が多く、中学校は「全部盛りきる」クラスが小学校より多い。

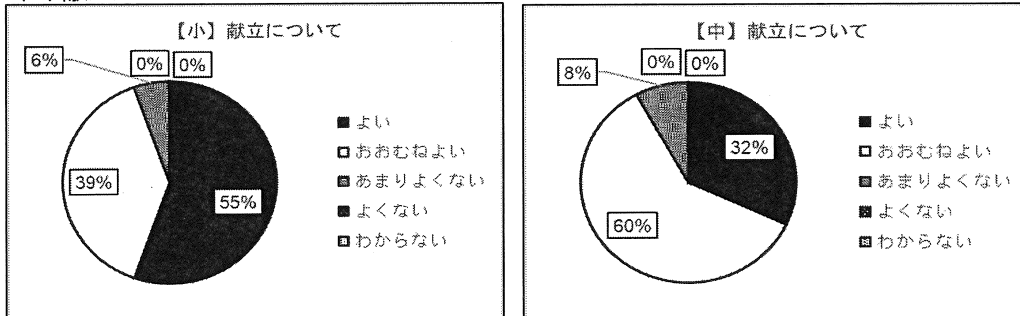
2 給食の残食について



主食のご飯とパンは、おかず(主菜、副菜、汁物)に比べ、残る傾向。特にパンは小・中学校ともにごはんや麺より残りやすい傾向。

3 給食内容について

(1) 献立について



献立について、「よい」または「おおむねよい」が(小)94%、(中)92%の回答であった。

<意見・要望>

- いつもおいしい給食をありがとうございます。これからもよろしく願っています。(多数)
- いつも子どもたちに必要な栄養素を取り入れた、おいしい給食をありがとうございます。
- 多様な食材と調理方法でいつも楽しみにいただいています。
- 物価高騰に対応してメニューの工夫など、本当にありがとうございます。(3)
- 子どもたちと毎朝献立を確認して、楽しみにしています。
- 子どもたちが苦手だと思われるものを食べやすくしていただいていると感じる。
- 子どもたちは、給食の時間を本当に楽しみにしていて、盛られたものを残さず食べることができるようになってきました。少しずつ食べる量も増えてきたように感じます。
- 偏食だった児童が、給食を一緒に食べる中で、食べられるものを増やしていったり、「これ、思ったよりおいしいね」と言葉を出してくれたりすることが今年ありました。児童本人にとっても、家族にとっても給食のありがたさを感じる場面であったと思います。給食の価値を、より各場で共有できるようにしていきたいと思っています。

○盛り切ったあとに、減らす児童が多く、残菜がたくさん出てしまうことが多々あり、申し訳ない気持ちです。無理やり食べさせる訳にはいかないのですが、作っていただいているすべてのことに感謝をもって食べられるように学校でも指導していきたいと思ひます。

○大勢の給食の準備や衛生面・アレルギー等への配慮、本当にありがとうございます。子どもたちはもちろん、職員一同、給食がモチベーションになっています。給食が良いと登校を渋る子どもさんも学校に来ることもまれではありません。私どもも、子どもたちと給食に関する話題が大変多いことも事実です。今後とも、お世話になりますが、学校生活をささえる大事な存在であり続けていただきたいと思ひます。いつもありがとうございます。

○物価高で、310円で給食を提供することは厳しいと思ひるので、値段を上げてもいいと思ひます。作る上で食数的に厳しいと思ひますが、子供の喜ぶ揚げパンなどをもっと出してほしいです。

○個人的に、白身魚のレモン揚げがとても好きです。海苔の風味とマヨネーズが合わさったようなサラダもとても好きです。これからお世話になります。また、別件でなんとなく感じているのが、シチュータイプの汁の時に、ややおかわりの勢いが下がってしまうということです。少量は多いときがあるのでしょうか？クラスにきのこが苦手な生徒多いのかもしれない。だからと言って、全くもってなくしてほしいというわけではなく、もちろんシチューは大変美味しいのですが、そんな様子もあるかもしれないということをご承知おき頂ければと思ひます。また、自分でも理由を探してみようと思ひます。

・読書の時期には絵本とコラボ、佐久市と姉妹都市の料理の日などがあると話題作りになっていいかと思ひます。

・麺類のメニューの種類(スープなど)を増やしてほしいという声子どもたちから出ていました。

・時々、パンの日におかず汁っぱい物が少なく、パンを食べにくい日があり、食べるのに時間がかかる日があります。(わがままをすみません。)

・似たようなメニューや繰り返されるメニューがやや気になります。(大豆の揚げ物、厚揚げとひき肉いため)ご参考までによりしくお願いいたします。

・ニョッキは、たまに出されますが、餅とパンという組み合わせは、重たい感じがします。副菜、汁物の量が多すぎる時があります。(具たくさん時)

・本当にたまにですが奇数月で主食に合わないと思うおかずが出るのが気になります。

・寒い時期にフルーツポンチがありました。可能なら暑い時期にだしてほしいです。できればフルーツポンチのときも温かい汁が欲しいです。(2)

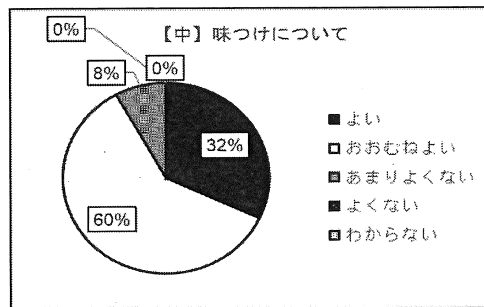
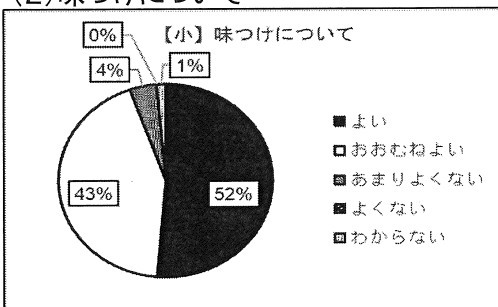
・サラダと汁物に使う食材が同じ事が多い。もう少しいろんなものを使ってほしい。パンが苦手な子が多いです。

・くだものが時々でも出ると嬉しいです。

・時々、パンの日に“これはご飯のおかず向きかな・・・？”と思う時があるので、わがままで申し訳ないのですが、主食と主菜の相性を再度確認していただくと嬉しいです！

・地区によっては、ご飯を主にしているところもあるように伺います。できれば、パンの日を少なめにいただき、ソフト麺とパンのローテーションくらいにいただければありがたいと思ひます。(特に米粉パンはならばご飯で良いかな？と思ひます。)食事時間もパンとご飯では多少異なります。また、データとしては持ち合わせていませんが、ご飯のほうが午後の活動において、腹持ちよく活動できるように感じます。ご検討のほどよりしくお願いします。

(2) 味つけについて



味つけについて、「よい」または「おおむねよい」が(小)95%、(中)92%の回答であった。

<意見・要望>

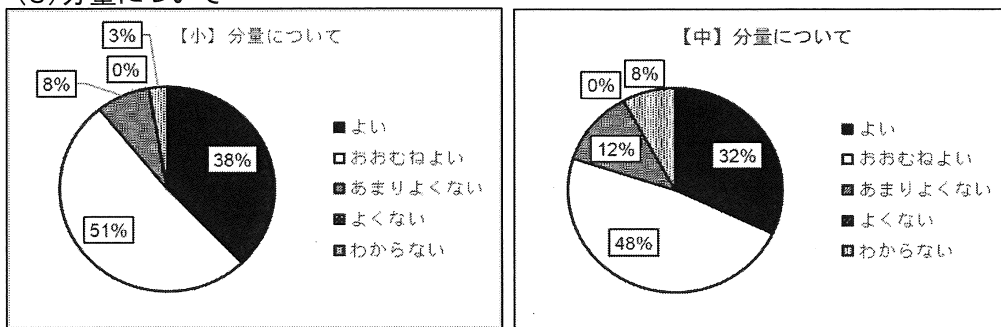
○味付けは子供達でも大人でもちょうど良いのではないかと思ひます。

・薄味すぎる気がします。もう少し、味がほしいです。

・自分の問題だと思ひますが、味が薄いと感じてしまう自分がある。

・いつもありがとうございます。塩分量の関係があると思ひますが、汁物であまり味がしない時があります。前任の学校はしっかりと味がついていたせいか、物足りなく感じてしまいます。また、米粉パンがとても硬いと思ひます。

(3)分量について

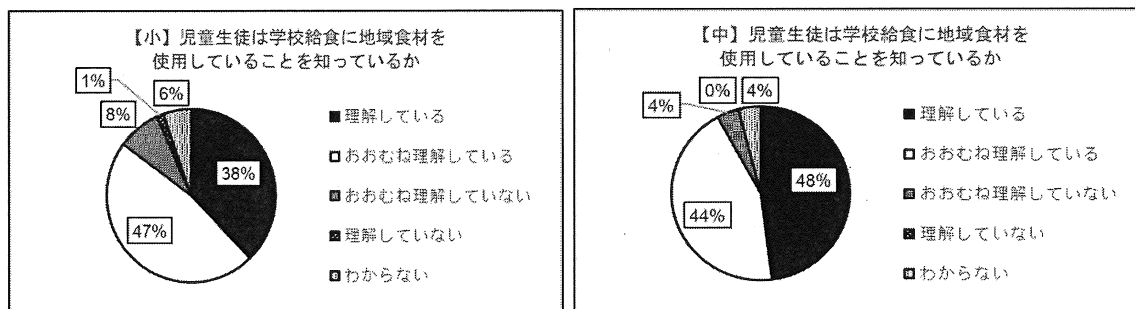


分量について、「あまりよくない」または「よくない」が(小)8%、(中)12%の回答であった。

<意見・要望>

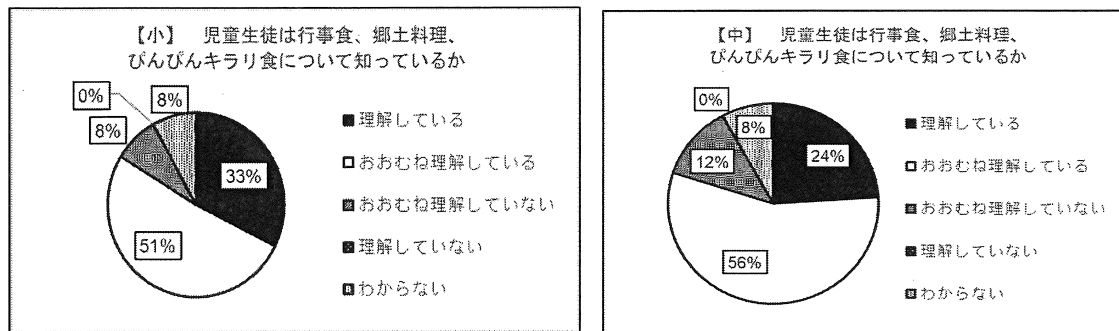
- ・副菜や汁物の量が日によって極端に差があり、控えめに盛っても足りない時があれば、副菜バットの淵まで入っ
ていていかようにしても盛りきれない時もあります。栄養バランスの数値的には必要量なのかもしれませんが、子
どもたちが物理的に食べきれない量を検討していただけたらと思います。
- ・学級によりバラツキがありますが、量の足りない学級、量が多い学級、それぞれなんとか解消できないかと思
います。
- ・日によって極端に量が少ない時があり盛り付けが難しいです。
- ・計算された量が提供されていると思いますが、量が多く分けきれない時や、逆に一人分の量が少なすぎる時
があるように感じます。
- ・職員室の量が全体的に多いような気がします。

(4)児童生徒は学校給食に地域食材を使用していることを知っているか



地域食材の使用について、児童生徒が「理解している」または「おおむね理解している」が(小)85%、(中)92%の回答であった。

(5)児童生徒は行事食、郷土料理、ぴんぴんキラリ食について知っているか

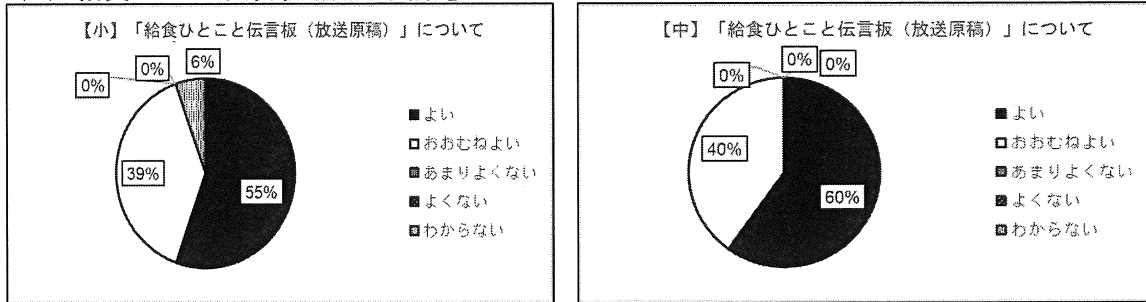


行事食、郷土料理、ぴんぴんキラリ食について、児童生徒が「理解している」または「おおむね理解している」が(小)84%、(中)80%の回答であった。

<意見・要望>

- 行事食は家庭で食することが減ってきてるように感じるのととてもありがたい。

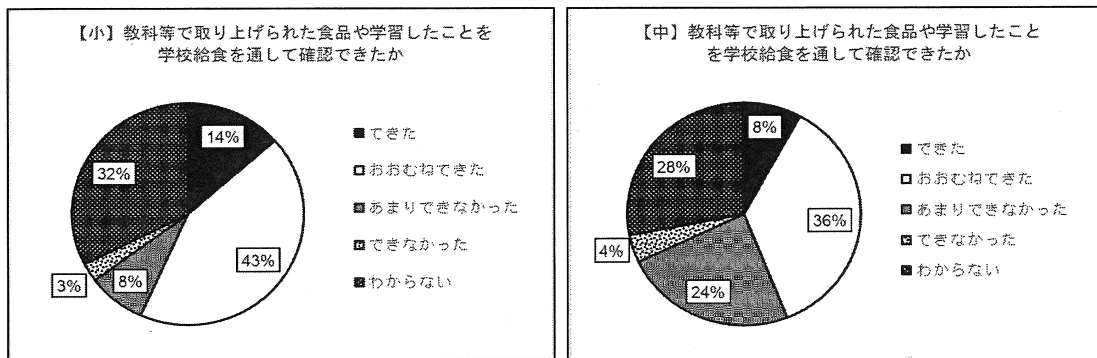
(6)「給食ひとこと伝言板(放送原稿)」について



給食ひとこと伝言板について、「よい」または「おおむねよい」が(小)94%、(中)100%の回答であった。

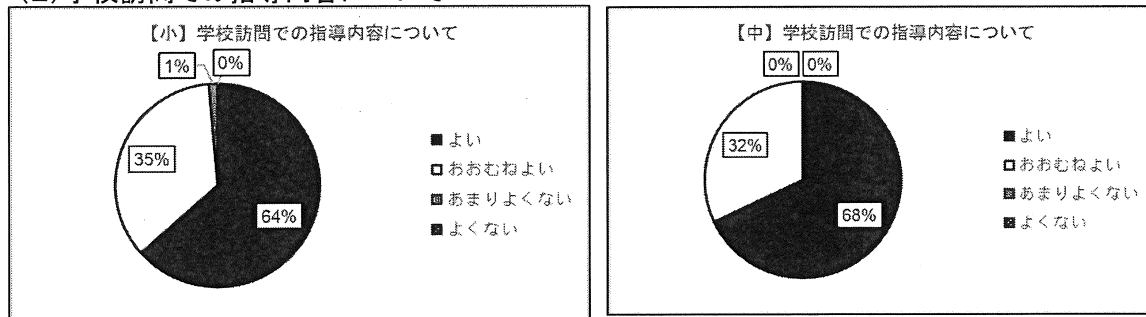
4 食に関する指導について

(1)教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか



教科等の学習を学校給食を通して確認できたかについて、「あまりできなかった」または「できなかった」が(小)11%、(中)28%の回答であった。

(2)学校訪問での指導内容について

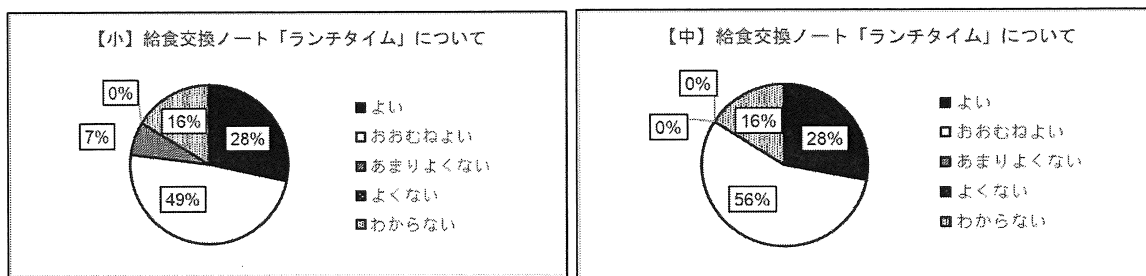


学校訪問での指導内容について、「よい」または「おおむねよい」が(小)99%、(中)100%の回答であった。

<意見・要望>

- ご多用の中おいでいただきありがとうございます。(多数)
- わかりやすく授業していただき、とてもよかった。
- いつもありがとうございます。内容を職員間でもより理解して日々の指導に向かっていきたいと考えます。
- 普段陰ながら給食を作って下さっている先生方のお顔を見ながらお話しさせていただけることは子どもたちにとって大変良い機会です。「感謝を伝える」これができるのがありがたいです。
- 引き続き、お願いします。
- ・いつも時間のない中で指導をしてくださり、ありがとうございます。当日、来ていただいた時に、どのタイミングで指導を行うか、おかわりはその前にするかどうかなど、簡単に打ち合わせができると、より残食のないよう食べながら、ご指導をお聞きできるのかなと思いました。
- ・なかなか時間が取れない中で難しいですが、おかわりの時間が取れずに残食になってしまうことがあったので、伝えたいことを絞って行えると良いと感じました。
- ・食べながら話を聞く児童にとって、少し説明が長すぎのように感じました。端的に子どもたちの表情や反応を見ながら、お話しいただけるとありがたいです。

(3) 給食交換ノート「ランチタイム」について



給食交換ノートについて、「あまりよくない」または「よくない」が(小)7%、(中)0%の回答であった。

<意見・要望>

- お忙しい中、お返事をコピーしていただき、他の学校もあると思うと、毎日続けているのはすごいことだと思います。
- 職員室で食べているので、大人の給食の感想等になってしまいましたが、食材のことや味付けなど丁寧に返信していただき、ありがたかったです。給食の内容についてお話する機会がなかなかないのでノートを通じてお話しができてありがたいです。
- 給食交換ノートに書いた内容に返事をいただけてありがたいです。教室で生徒にも紹介して共有することができ、給食中の話題となりました。
- お伝えしたいことは、いつもたくさんあるのですが、なかなか食べ終わった後の短い時間でお伝え仕切ることができず、申し訳ありません。本当に、給食によって、私たち職員の健康は大きく支えられています。これからもよろしく願います！
- ・忙しい場合は書かなくてもよいことは把握しているが、忙しくても書いた方がいいような気がしてしまう。時間的に厳しい。
- ・給食の時間も片手に赤ペンまたはPCを行使しながらの食事です。いっぱいいっぱい。
- ・基本的にはいつも同じ内容になってしまう。
- ・給食の時間に記入が忙しいため。
- ・子どもたちはセンターからの返事をあまり意識していない。こちらの意見を聞きたいのであればこのままでいいと思うが、やりとりも考えるなら今のまま形式ではあまりうまくできていない。
- ・給食時間が限られているため、あまり時間がとられないようにしたい。児童欄があるが、基本的には担任が書いているため、時間をとられてしまう。チェック項目等のみしてほしい。
- ・お伝えしたいことはたくさんあるのですが、忙しいときにはまだ早くパパッと書くことができない低学年にとっては、担任が聞き取って書いて、子どもたちの食育指導もして…と、給食の時間が忙しくなってしまいますこともあります。
- ・校長教頭にお任せで良いです。こちらから口頭で何かあれば伝えます。
- ・給食時間は、給食指導で忙しいので、別の時間や機会に給食についての感想等を伝えられる方法があると良い。
- ・その日のコンテナ便での返却でなく、一日学校におかせていただいたほうが記入しやすいと思う。担任はお昼に時間が取れないと思うので。
- ・なかなかその日に書かせて書いて、が忙しいです。次の日に返却、とかだと嬉しいのですが…。
- ・生徒とどんな「給食交換ノート」にしたらいいか、一緒に考えると面白いアイデアが出てくるかもしれません。時々子どもから意見を聞いて感心することがあります。

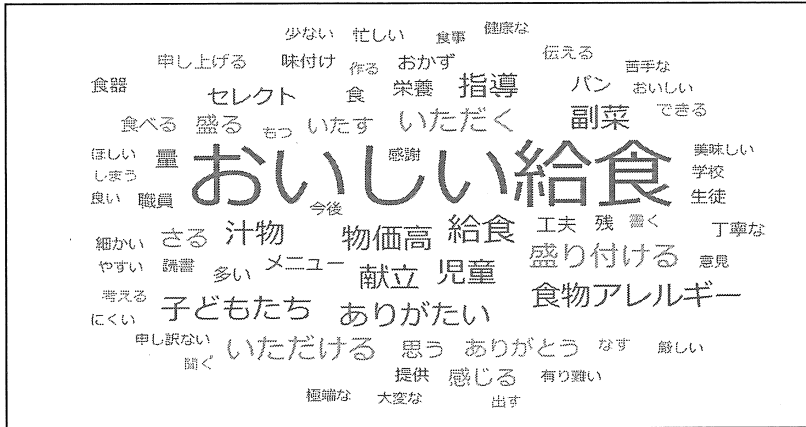
(4) 食に関する指導について意見要望

- 今後も栄養指導をお願いいたします。
- やっていただきありがとうございます。
- 大人の情報共有・啓発が現在の大きな課題であると感じています。また、色々と教えていただければありがたいです。
- 家庭科の時間にTTで指導していただけることがとてもありがたいです。
- 体づくりのベースとなる栄養バランスの取れた給食を楽しみに学校へ通っている生徒が多いためこれからもよろしく願います。
- 食や栄養に関わる授業を専門的な立場でしていただく機会がありよかったです。引き続きお願いしたいです。
- 児童の食事の傾向を見ていると、好き嫌いが多く感じています。特に、野菜、きのこ系が苦手な児童が多いので、苦手なものを少しでも食べてみようと思える食に関する指導をいただけたらありがたいです。

5 その他の意見・要望

- いつもありがとうございます。これからもおいしい給食よろしくお願いします。(多数)
- いつも給食の時間が楽しみです。今後もよろしく願いいたします。(多数)
- クラスの子どもたち、本当に給食を楽しみにしていて、毎日ありがたいです。
- 山賊焼きや、青菜のチーズ和え、楽しみです！！
- 来年度も給食楽しみです！(3)
- 少ない予算で工夫して調理していただき感謝申し上げます。
- 暑い日も寒い日もいつも作っていただいていることの感謝です。
- 献立の研究がされていて有り難いです。毎日給食が楽しみで美味しくいただいています。
- いつもバランスのとれた献立と健康を考えた適正な味付けの給食を提供していただき感謝しています。
- 急な学級閉鎖などへの対応、ありがとうございます。
- より具体的な連携方法を、また相談させていただければと考えています。今後もよろしくお願い申し上げます。
- 食物アレルギーの児童が多いですが、対応等今後ともよろしくお願い致します。
- 物価高・米不足が社会問題となっている昨今、大変なご苦労をなされておられると拝察いたします。毎日美味しく残さず給食をいただき、感謝を表わしたいと思います。ありがとうございます。
- ・ご飯用の食器が大きすぎると感じています。また、汁物の食器が小さいと感じています。変更するには時間がかかると思いますが、検討していただけるとありがたいです。
- ・副菜を盛り付けるとき、先割れのお玉だと左利きの子どもが右手に持ち替えたり、先割れを使おうとしたりしながら盛り付けをしています。盛り付けしにくそうです。大きめのトングを用意してくださると、利き手に関係なく副菜を盛り付けることができるのではないかと思います。検討、よろしくお願い致します。
- ・献立によって、ご飯が進むおかずだったり、今時の子どもたちが好むメニューだと、子どもたちもよく食べます。そのような献立をこれからもお願いします。
- ・異物混入、食器の汚れなど、細かく報告させていただいていますが、丁寧な対応、本当にありがとうございます。学校としても正しく返すことを心がけていますが、不備等が時々あり、申し訳なく思います。これからもよろしくお願い致します。
- ・残飯対策に食卓塩やふりかけについてご意見をいただきたいと思います。

6 記述式コメントについて



※ユーザーローカルAIテキストマイニングツールによる分析

南部センターより

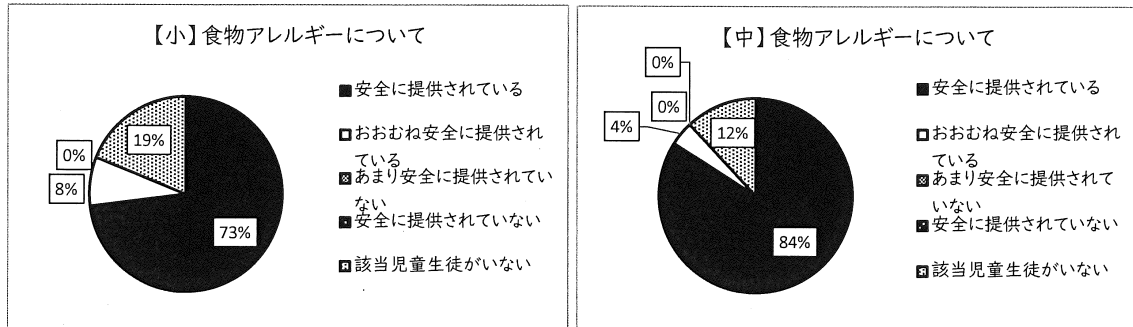
Googleフォームの形式で、先生方よりたくさんのご意見をいただきありがとうございました。年々わずかではありませんが、よい意見のポイントの割合が増加しています。全てを掲載できませんでしたが、いただいたご意見をもとに改善していきたいと思ひます。

- ・給食内容について、物価高騰の影響で厳しい面もありましたが、学校給食摂取基準を踏まえながら、今後も食育の視点を意識した献立作成を行い、改善・工夫に努めていきます。
- ・主食については、毎年主食業者へ視察に行き、要望・改善のお願いや意見交換を積み重ねています。また、それぞれの主食(ごはん・パン・麺)の回数についての意見がありましたが、頻度が決まっております。予算を考慮しながら、様々な種類を提供できたらと思っています。
- ・分量について、学校給食は文部科学省の児童生徒の食事摂取基準をもとに献立作成しており、今年度も各校養護教諭より児童生徒の身長体重データより、成長期に必要な推定エネルギー量を算出しました。成長期に必要な栄養量について理解をすすめるとともに、残食をみながら、学年・学級に応じた量について検討したいと考えています。野菜の品質やかさ等で大きく変動する副菜について、できる限り均等になるよう研究していきます。
- ・地域食材、行事食、佐久市の健康長寿食のぴんぴんきざり食等について、献立年間計画に基づき一年間を通して行っています。ひとこと伝言板や食育だより、学校訪問、掲示資料等工夫し、興味関心が高まるよう啓発していきたいと考えています。教科等との関連づけなど、給食から児童生徒の学びにつなげていきたいです。
- ・給食交換ノートについては、センター給食であり直接喫食者(児童生徒)の意見を聞く目的として実施しています。反省意見から先生方の負担を減らすため、回数を減らし各学級年2回(2日連続)実施としています。センターからも書くことにつながりをもち、食育の一環と考えています。来年度も計画的に取り組んでもらえるよう事前に年間計画をお示ししますので、ご活用ください。方法や期間については、検討させていただきます。
- ・学校給食という生きた教材を通して、子どもたちが生涯にわたる健康を考え、望ましい食習慣を身に付けることができるように、お寄せいただいた子どもたちの課題も踏まえ、学校の先生方と連携して食育をすすめていきたいと考えています。そのために、食の全体計画をもとに各学校で食育が行えるよう、給食センターとしても協力、支援していきます。各学校での食育や教科等の授業も栄養教諭等とITで授業計画を行っていただきたく、今年度も提案しほとんどの学校で実施できました。次年度も引き続き実施できるよう計画したいです。センター見学、試食会、職場体験等も食育の場としてご活用ください。
- ・配膳用調理器具について、市予算計画の元、定期的に交換していきます。すぐに購入できるわけではないので、調理器具に限らず不具合がある場合は、給食主任の先生を通してセンターへ連絡いただくようお願いいたします。新たな配膳用調理器具につきましても、検討していきます。
- ・食卓塩やふりかけなどの使用について、ごはんが残らないよういろいろと考えていただきありがたいと思ひます。ですが、塩分摂取量を考えると、あまりよいことではないかと思ひます。できるならば使用不可でお願いできればと思ひます。
- ・パンなどの単価について、3月の運営委員会で決まったものを学校宛文書にさせていただけるとありがたいというご意見がありました。今年度より学校給食課から、運営委員会が終わったところで、各校へ送らせていただきます。

令和7年度 学校給食 一年間の反省と来年度への要望（アンケート集計結果）

対象：教職員 回答者数：99名（小学校74名、中学校25名） 方法：Googleフォーム

食物アレルギー対応食について、児童生徒に安心に提供されているか。



〈意見・要望〉

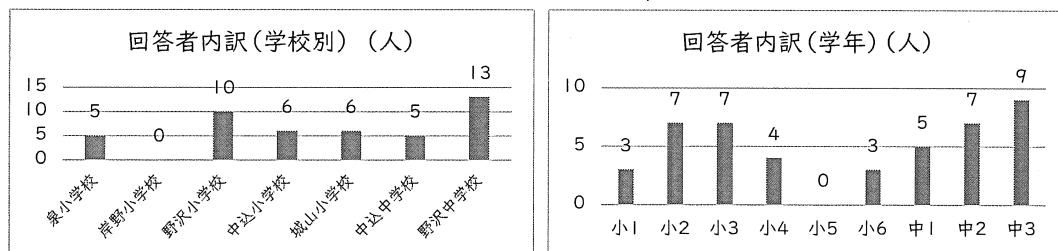
- 乳アレルギーがあっても保護者の同意があればパンの提供はできる、牛乳ではなく大豆飲料を提供するなど、子どもたちが同じような給食を囲めるようにしたらどうかと思います。
- 毎月、丁寧に食物アレルギー児童の献立や書類等の対応をしていただき、本当にありがとうございます。少しの心配なことがあって相談すると、いつも丁寧に聞いてくださり、とてもありがたいです。また、今後ともよろしく願います。
- 給食は「皆が同じ物を食べられる様に」大変工夫されていて、アレルギー子も安心してみんなと同じ物（特に季節ごとに出される特別なケーキや、クレープ、柏餅など）を食べられることはとてもありがたいことだと思います。
- 以前話にもあがりましたが、食物アレルギー調査が新小1、新中1、転入生のみだと1人1人の状態を経年的にみる事ができません。年度途中での発症も、保護者から連絡がなければ見過ごされてしまい、修学旅行等の事前健康調査で初めて発覚するケースも少なくありません。毎年調査して、学校と給食センター間で共有を図りたいです。
- 細かく分かりやすく準備をしていただきありがとうございます。

R7年度 学校給食食物アレルギー対応についてのアンケート結果

対象：食物アレルギー対応食実施保護者

方法：ながの電子申請 実施期間 令和8年1月19日～1月31日

回答数：45名（小学校 27名、中学校 18名） 回答率：45名/57名（79%）



1. 対応食の内容について

お子さんは対応食を安心して食べていると思いますか

そう思う	40人	89%
おおむね思う	1人	2%
思わない	0人	0%
わからない	8人	18%

○みんなと違う物を食べることに對して、美味しいそうだから同じ物を食べたいと言っていますが、アレルギー対応食も「美味しい。」と話してくれています。いつもありがとうございます。

○いつもありがとうございます。給食は、本当に安心、安全で、絶対的信頼があります。以下は本人の言葉です。「いつも美味しく、量も丁度良いです。皆と同じ時も嬉しいですが、対応食の時もとても美味しいので、みんなと違って嫌な気持ちになりません。給食は安心して食べられるので、いつも楽しみです。」6年間、本当にありがとうございました。感謝しかありません。

○いつも美味しくいただいているようです。ありがとうございます。

○今のところアレルギー対応食はまだないのですが、学校給食いつも美味しくいただいております。

○体調の悪くなる物が出ないので毎日安心して残さず食べているそうです。給食は味も美味しくて喜んでいます。コンタミの関係で弁当対応の食材もありますが、ここ2年ぐらいいはその食材を使った献立が出ないので保護者も助かっています。唯一、果物の対応食で出るゼリーがあまり美味しくないそうです。子供は対応してもらっているので伝えなくていいと言っていました、とりあえずお知らせまで。

○美味しく食べている様です。

○まだ対応食の給食を食べたことがないので何とも言えないところが正直なところでは。

○いつもきめ細かく対応していただきましてありがとうございました。アレルギー食の日はおかわりの分も含めて多めに用意していただいていたのか、本人とても少食のため「量が多かった!」と言っていました。おいしくいただいていたようです。

2. 毎月の書類について

配布しているアレルギー対応食の書類は分かりやすいですか。

分かりやすい	44人	98%
分かりにくい	1人	2%

○電子になり、学校には封筒をお返すだけなので、大変楽になりました。

○毎月、成分表まで印刷して頂き申し訳ない気がするので、回答QRコードの用紙と献立表だけで良いかなと思います。

○沢山ありすぎて何を見れば良いかよく分かりません。

3. 次年度の対応申請について

次年度の受診を依頼する時期はどうか。

早い	0人	0%
ちょうどよい	44人	98%
遅い	1人	2%

4. 電子申請について

電子申請の際に改善したほうがよい箇所はありましたか。

ある	1人	2%
ない	44人	98%

改善箇所を回答ください

○毎月の申請の月を入力した後に確認の画面で2桁の数の月の場合に数字がバラバラに表示されるので、入力を間違えたのかと思い入力直していました。

5. その他の要望、意見等

○小学校6年間、中学校3年間、大変お世話になりました。アレルギー食の方が美味しいんだ、皆から羨ましがられるんだなんて話をした事もありました。献立を考え、提供して下さるセンターの皆さんのお陰で楽しい給食の時間を過ごすことができました。給食おいすぎる!と、ほぼ毎日おかわり合戦に参戦している娘です。卒業まであと少しお世話になりますが、よろしく願います。ありがとうございました。

○欠席の連絡方法が電話のみで受付時間も限られていたので、あらかじめ欠席がわかっている場合はオクレンジャーを活用できると便利だと感じました。

○アレルギーは命に関わるので色々心配でしたが、毎回丁寧に対応して頂き、安心しました。今後ともよろしく願います。

○アレルギー対応食ありがとうございます。

<給食センターより>

アンケートにご協力いただきありがとうございました。

教職員のアンケートでは、アレルギー対応食の提供について「安全に提供されている」、「おおむね安全に提供されている」との回答が小学校で92%、中学校で96%でした。また、対象の保護者へのアンケートでは、対応食を安心して食べていると思うかについては「そう思う」「おおむね思う」の回答が90%でした。アレルギー対応食について安全に提供されており、安心して食べていただいていることがわかりました。

また、配布している書類については、より分かりやすいようにまた、書類の量についても検討していきます。電子申請については今回ご意見いただきました点については次年度へ向け改善していきます。

毎月のアレルギー対応食につきましてもご家庭で確認いただき、対応食提供が安全にかつ、スムーズに行えましたことに感謝申し上げます。欠席連絡方法についても今後の課題として、考えていきます。今後も安心安全でおいしい給食提供を、保護者の皆様、学校と連携し進めていきたいと思っております。

令和7年度 学校給食エネルギー給与目標量（食事摂取基準）の算定について

1 栄養アセスメント

学校給食における栄養管理は、学校給食法第八条の学校給食実施基準に示されている「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に基づいて行われている。本基準は「全国的な平均値（男女比1:1、身体活動レベルII）を示したものであるから、運用に当たっては弾力的に運用すること」と明記されている。そこで、本センター7校（小学校5校、中学校2校）の養護教諭と連携し児童生徒の身長体重のデータから推定エネルギー必要量を算出し実態把握（アセスメント）を行った。

2 対象 全児童生徒

小学校5校：泉小学校 岸野小学校 中込小学校 野沢小学校 佐久城山小学校

中学校2校：中込中学校 野沢中学校

本データ 身長・体重測定値（令和7年 4月～6月：測定）

3 児童・生徒の体位から推定エネルギー必要量（kcal）算出

児童生徒の体格から推定エネルギー必要量を求め、その33%を学校給食摂取基準値(文科省)と比較した。なお、身体活動レベルは、学校給食摂取基準に準拠する。

R7年度 栄養アセスメントによる学校給食摂取基準のエネルギー算出について（児童・生徒の体位から算出）

表1

※小学校5校：泉小学校、岸野小学校、野沢小学校、中込小学校、佐久城山小学校 中学校2校：中込中学校、野沢中学校

学年 (年齢)	身体活動 レベル (II)	性別	人数 (人)	平均身長 (cm)	平均体重 (kg)	標準体重 (kg)	基礎代謝基準値 (kcal/kg/体重/ 日)	エネルギー蓄積 量 (kcal/日)	基礎代謝量 (kcal/日)	推定エネルギー必要量 (kcal)		
										標準体重× 基礎代謝基準値	基礎代謝量×身 体活動レベル+ エネルギー蓄積 量×1	1日(※1× 人数(男女)/人 数(男女))
1年 (6歳)	1.55	男子	125	115.9	21.1	21.0	44.3	15	932	1459	1412	471
	1.55	女子	106	114.9	20.7	20.6	41.9	20	862	1355		
2年 (7歳)	1.55	男子	132	122.2	24.0	23.8	44.3	15	1056	1651	1590	530
	1.55	女子	115	121.0	23.0	23.1	41.9	20	968	1520		
3年 (8歳)	1.6	男子	128	127.5	26.9	26.7	40.8	25	1089	1767	1703	568
	1.6	女子	118	126.9	26.8	26.2	38.3	30	1002	1634		
4年 (9歳)	1.6	男子	140	133.5	30.9	30.3	40.8	25	1238	2006	1935	645
	1.6	女子	115	132.9	29.6	29.7	38.3	30	1137	1849		
5年 (10歳)	1.65	男子	141	138.5	35.0	33.7	37.4	40	1259	2117	2068	689
	1.65	女子	123	140.6	33.9	34.5	34.8	30	1201	2012		
6年 (11歳)	1.65	男子	162	144.4	39.0	37.8	37.4	40	1413	2371	2313	771
	1.65	女子	124	146.1	38.9	38.4	34.8	30	1338	2237		
1年生 (12歳)	1.7	男子	123	152.3	44.3	43.6	31	20	1352	2318	2253	751
	1.7	女子	120	150.6	42.9	42.9	29.6	25	1271	2185		
2年生 (13歳)	1.7	男子	151	160.9	50.6	49.8	31	20	1544	2645	2515	838
	1.7	女子	124	153.5	46.4	46.3	29.6	25	1371	2356		
3年生 (14歳)	1.7	男子	132	164.4	54.8	53.1	31	20	1647	2820	2651	884
	1.7	女子	154	155.9	49.4	49.3	29.6	25	1460	2507		

表2

学年 (年齢)	身体活動 レベル (Ⅱ)	性別	南部センター 推定エネルギー必要量		学校給食摂取基準 (文科省)	
			平均身長 (cm)	1食 (1日/3食) kcal	(kcal)	平均身長 (cm)
2年 (7歳)	1.55	男子	122.2	530	530	122.6
	1.55	女子	121.0			121.4
4年 (9歳)	1.6	男子	133.5	645	650	133.6
	1.6	女子	132.9			133.4
6年 (11歳)	1.65	男子	144.4	771	780	145.2
	1.65	女子	146.1			146.2
2年生 (13歳)	1.7	男子	160.9	838	830	160.0
	1.7	女子	153.5			154.8

4 結果

- ・児童生徒の体位から推定エネルギー必要量は、小学校、中学校において、国の基準と大きな差異はなかった。(表2)

5 考察

国の平均身長とほぼ差異はなく、推定エネルギー必要量もほぼ同じであった。

推定エネルギー必要量の過不足は、成長曲線により評価していくが、栄養素の過不足については残食量も含め献立に反映していく必要がある。

来年度も養護教諭と連携しながら継続的に栄養アセスメントを行っていくとともに、中央値から外れている四分位範囲の痩身・肥満児について個別に対応していく必要がある。養護教諭、給食主任、学級担任と連携していく体制を作りたい。

6 次年度に向けて

- ・南部センターで食べている児童生徒の体位を知ることは重要なことであり、文部科学省の数値を勘案しながら適正なエネルギー必要量を算出し献立作成に努めていく。
- ・来年度も4月身長体重測定値で算出し、学校給食における適正な必要エネルギー量を基準に給食管理を進めていきたい。