

豊橋の学校給食

発行：保健給食課（令和 7 年度版）

はじめに

子どもたちが正しい食習慣を身に付けるため、地産地消を通じた給食の質の向上を図り、安全・安心な給食を提供します。また、栄養のバランスを考えて作られた学校給食を生きた教材として食育を推進します。



学校給食のあゆみ

豊橋市の学校給食は、昭和 21 年に新川小学校で行った「みそ汁給食」から始まりました。

<年表（抜粋）>

昭和 21 年	新川小で「みそ汁給食」開始（野菜は児童持参）
昭和 26 年	全小学校で完全給食開始
昭和 38 年	全中学校でミルク給食開始
昭和 44 年	全中学校で完全給食開始
平成 18 年	全小中学校が共同調理場方式へ移行 全調理場で卵除去食提供開始

※令和 4 年度より共同調理場は給食センターに名称変更しています。

現在では 4 か所の給食センターで、一日に市内 75 校、約 3 万 3,000 食分を調理しています。

東部給食センター（西口町） 計 1 0 校

岩西小、飯村小、谷川小、小沢小、細谷小、二川小、二川南小、東部中、二川中、五並中

曙給食センター（曙町） PFI 事業：(株)豊橋スクールランチ 計 2 7 校

松山小、新川小、高師小、幸小、芦原小、磯辺小、大崎小、野依小、植田小、つつじが丘小、旭小、天伯小、大清水小、富士見小、向山小、豊南小、高根小、老津小、杉山小、中部中、高師台中、南陽中、本郷中、南稜中、高豊中、章南中、くすのき特別支援学校

南部給食センター（橋良町） 調理業務委託：ハーベストネクスT(株) 計 1 4 校

花田小、羽根井小、牟呂小、汐田小、吉田方小、福岡小、中野小、栄小、前芝小、羽田中、牟呂中、吉田方中、南部中、前芝中

北部給食センター（石巻本町） PFI 事業：豊北学校給食(株) 計 2 4 校

岩田小、豊小、東田小、八町小、松葉小、下地小、大村小、津田小、牛川小、鷹丘小、下条小、多米小、西郷小、玉川小、嵩山小、石巻小、賀茂小、豊岡中、東陽中、豊城中、青陵中、東陵中、北部中、石巻中

給食内容と給食費

主食、牛乳、おかずが揃った完全給食です。一食あたりの給食費（令和 7 年 4 月 1 日現在）の内訳は以下のとおりです。

区分	小学校	中学校	費用負担
給食費	300円	350円	半額を市が負担
光熱水費等	約200円	約200円	全額を市が負担

食材や献立へのこだわり

カレーライスや麻婆豆腐などの人気メニューのほか、日本の行事食や郷土料理、国際料理を提供します。



（配膳の一例）

献立作成から学校へ給食が配送されるまで、さまざまな立場の関係者が責任を持って業務にあたっています。

1 献立の作成（栄養教諭）

栄養価や年中行事等を考え、献立案を作成します。1 日に必要な栄養量の 1/3（家庭で特に摂取しにくいカルシウムは 1/2）を摂取できるように工夫しています。

2 献立の決定（給食運営委員会）

栄養教諭が作成した献立案について、学校長・教員・PTA の代表から意見と承認をもらい、決定します。

3 物資の選定（物資選定委員会）

学校長・市立小中学校教員・PTA・栄養教諭・調理員・保健給食課の代表で、豊橋市の規格にあったものの中から、品質、味、調理のしやすさ、アレルギー等の判断基準で実際にサンプルを見ながら食材を選びます。

4 調理と配送（給食センター、配送業者、主食業者、牛乳業者）

おかずは給食センターで作り、配送業者が学校へ運びます。主食・牛乳は、各加工業者が学校へ直接納品をします。また、申請者には卵アレルギー対応食(卵除去食)の提供をします。各施設では異物等が混入しないよう徹底した衛生管理を行っています。

安全・安心な食材を使用するために、豊橋市独自の規格を設けています。

<豊橋市独自の主な規格>

- ① 保存料を使用していないもの
- ② 着色料の使用を控えたもの
- ③ 甘味料、アミノ酸等の使用を控えたもの
- ④ 包装資材は、食品衛生法の「器具又は容器包装の規格・基準」に適合したもの
その他、食品添加物の使用を極力控えたものを使用するために、各食品によって規格基準を設けています。
- ⑤ 豆腐を含む豆加工品は、遺伝子組み換えでないもの
- ⑥ 練製品は、保存料及び調味料としてアミノ酸等を使用していないもの
- ⑦ ハム類は、無添加又は発色剤等を使用していないもの
- ⑧ フライ類は、衣が 40%以下でパン粉に着色料を使用していないもの
- ⑨ 肉類（ハム・ソーセージ等の加工品を除く）・青果物は、国内産のもの

学校給食を活用した食育

学校では、給食を「生きた教材」として活用しています。子どもたちの食に関する理解を育み、望ましい食習慣の形成を図るため、市内に 1 2 名いる栄養教諭が中心となり、各教科等の農林水産業や環境、健康等と関連付けて食に関する指導を実施しています。

6 つの食育の視点～子ども達に身に付けてほしい資質と能力～

- ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力
- ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化



<学校における取り組み>

- ・教科等における食に関する指導
- ・給食の時間における食に関する指導
- ・個別的な指導・助言

←栄養教諭による食に関する指導の様子

給食センターからは、毎月「給食センターだより」を発行し、学校給食や給食センター、地産地消に関すること等について情報を発信しています。

食育推進は SDGs（持続可能な開発目標）の実現に向けた重要な取り組みです。

SDGs とは 2015 年 9 月に国連のサミットで採択された、2016 年から 2030 年の 15 年間で達成するために掲げられた国際目標です。
経済・社会・環境などのさまざまな課題を解決し、「誰一人取り残さない」社会の実現を目指すため、17 の大きな目標と具体的な 169 のターゲットで構成されています。

<食育推進に関連する SDGs>



<食育による SDGs 達成への具体例>

- ・産地や生産者を意識して食品を選ぶ ⇒ 2 飢餓をゼロに など
- ・栄養バランスのよい食事をする ⇒ 3 すべての人に健康と福祉を など
- ・食品ロスを意識する ⇒ 12 つくる責任 つかう責任 など

身近ないろいろなことが SDGs に繋がっています。自分のできること・やれることが、小さなことと思わずにどんどん取り入れることが大切です。

<保護者様へお願い>

学校給食懇談会に参加された方は、アンケート（保護者向け）のご協力をお願いします。今後の学校給食の運営等に活用させていただきます。 回答は、豊橋市電子申請・届出システムから※利用者登録せずに回答できます。



地産地消への取り組み

給食には地場農産物を積極的に取り入れています。青果物については、年4回、JA 豊橋、産業部、給食協会、保健給食課で作柄等を情報交換して献立に反映させています。



ごはん (千賀製菓株)

白飯・麦ごはん・赤飯等の4種類があります。お米は豊橋産の「あいちのかおり」
を100%使用しています。（収量不足時は、豊橋産の「こしひかり」「あきたこま
ち」を使用します。）

パン (資田原製パン長栄軒)

ロールパン・くろロールパン・米粉パン等 9 種類があります。小麦粉は愛知県産の「ゆめあかり」（愛知のツイストパン 100%、その他のパン 50%）、米粉パンの米粉は愛知県産米を 100%使用しています。

めん (株)志賀製麺所

ソフトめん・白玉うどん・中華めんがあります。小麦粉は全て又は一部愛知県産で白玉うどんは100%「きぬあかり」、中華麺は100%（「きぬあかり」と「ゆめあかり」をブレンド）、ソフトめんは70%（「ゆめあかり」と「きぬあかり」をブレンド）を使用しています。

※ソフトめんは、うどんより細くスパゲッティに似た、学校給食独自のめんです。



飲用牛乳（中央製乳株）

愛知県産の生乳を100%使用しています。搾ったままの生乳を殺菌のみ行った成分無調整牛乳です。

青果物・畜産物

豊橋産は、青じそ（通年）、ミニトマト（夏季除く）、こまつな（夏季除く）、トマト（4～7月）、なす（6、7月）、とうがん（7、9、10月）、ブロッコリー（11月）、次郎柿（11月）などを使用しています。愛知県産（豊橋産を含む）は、キャベツ、葉ねぎ、白菜、大根、ピーマン、ほうれん草、きゅうり、卵などがあります。

その他

調理用牛乳、うずら卵、一部加工品（キャベツミンチカツ・ささみ青じそフライ等）の原材料は豊橋産を使用しています。 ※うずら卵は一部東三河産を使用しています。

事業の紹介

地産地消や食育活動を推し進めるために豊橋市が実施している事業を紹介しします。

地產地消

とよはし産学校給食の日

5月（青じそ・ミニトマト）6月（なす・トマト）7月（とうがん）11月（次郎柿・ブロッコリー）12月（米）1月（キャベツ）2月（こまつな）それぞれの農産物の旬の時期に合わせ、豊橋産農産物を使用した特徴ある学校給食の日として「とよはし産学校給食の日」を実施しています。また、給食の提供月には小学生を対象に生産者による講話会を行っています。



地產地消

学校給食アイデア料理コンテスト

小中学生と保護者が食や地元農業への関心を高めることを目的として、豊橋の特産農畜産物を使用した調理コンテスト（書類審査・調理実技）を行っています。毎年、アイデア溢れるたくさんの作品応募があり、審査で選ばれた受賞献立は、実際に学校給食の献立として提供しています。（主催：豊橋市学校給食協会）



食育

親子フード・カルチャー・インサマー

授業で給食センターの施設見学を取り入れている学校もありますが、夏休みには親子で普段入ることのできない給食センターに入ることができるイベントを開催しています。給食センター内で、調理員による調理器具の説明や動いている機器の見学、実際に大釜でかき混ぜるなど給食の調理体験ができます。



食育

YouTube とよはし学校給食チャンネル

学校や家庭における食育推進支援を目的とし、豊橋市の学校給食に関連する情報等を発信します。 とよはし学校給食チャンネル→

献立表のみかた

献 立表は毎月学校から配付されます。給食に関連する食の情報が満載で、食育教材ともいえるものです。

[illegible]

- ① 食品は食品群ごとに掲載しており、太文字は愛知県産であることを示しています。（注）含有量が少ない等の理由で記載しない食品もありますので、アレルギー情報を確認したい場合は裏面のアレルギー表示をご覧ください。
- ② 「メモらん」には、行事や産地の情報等を掲載します。
- ③ 下のスペースには「献立紹介」や月ごとのお知らせを掲載します。

裏 面にはアレルギーを含む食品（表示義務品目8品目*1・表示推奨品目20品目*2及びその他1品目*3）の表示等を記載しています。

- * 1) 8品目のうち、えび、かに、くるみ、そば、落花生（ピーナッツ）、生卵は使用しません。 ※マヨネーズ等の調味料は、卵不使用の物を提供します。
- * 2) 20品目のうち、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、バナナ、マカダミアナッツは使用しません。
- * 3) 表示義務品目及び表示推奨品目以外の品目のうち、まつたけは使用しません。

保健給食課のホームページに、直近数月分を、また翌月分は毎月中旬頃に掲載していますので、ご利用ください。

