

学校給食を教材とした献立作成課題

1 目的

児童生徒が食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付け、適切な栄養の摂取による健康の保持増進が図られるよう、給食時間の指導や各教科等の食に関する指導と関連付け、教材として活用がされるよう献立内容の充実を図る。

2 課題

「宮城県の食文化を伝える地場産物を活用した献立」

3 提出物

- (1) 別紙様式1 献立及び写真
- (2) 算出根拠となる栄養価計算が記載されている献立表（様式は問いませんが使用した全ての食品の栄養価計算が記載されているもの）
- (3) 献立における食に関する指導内容の資料（A4サイズ3枚まで）

4 提出期限

令和3年9月30日（木）

5 提出先

宮城県総合教育センター 主幹 嶺岸さゆり 宛て

T E L : 022-784-3558

E-mail : teaching-p@edu-c.pref.miyagi.jp

* 電子データで提出とし、件名に【学校名：名前】「学校給食を教材とした献立作成（提出）」と記入のこと。

6 献立作成上の留意事項

- (1) 献立の形態は、主食（米飯又はパン）とおかず及び牛乳とする。
※米飯が補食給食の場合は、目安の米飯を含んだ献立とする。
- (2) 献立は、学校給食として提供したことがあるもの（過年度提供も可）。
- (3) 文部科学省学校給食摂取基準（学校給食法第8条）に準じていること。
（小学校においては8～9才児の基準量とする。ただし、対象が特定される場合は献立表に学年を明記する。）
- (4) 食品名は、原則として日本食品標準成分表2020の名称及び文字使いで記入する。
- (5) 栄養価の計算は、原則として日本食品標準成分表2020による。
- (6) 1食に要する経費は学校給食費の中で実施可能な範囲とする（小学校300円以内、中学校・高等学校および寄宿舍350円以内）。
- (7) 食育の生きた教材として活用されていること。なお、共同調理場及び単独調理校それぞれの特性を生かしたものとする。
- (8) 調理過程・衛生管理は、学校給食衛生管理基準（学校給食法第9条）に従うもの。

7 伊達な学校給食フェア

- (1) 期間：令和4年1月24日（月）～令和4年1月28日（金）
- (2) 場所：宮城県庁2階カフェテリアけやき
- (3) 内容：提出のあった課題の中から5つの献立について日替わりで提供します。
- (4) 選定基準

献立作成	ねらい（趣旨）に沿った献立となっているか
栄養摂取基準	学校給食栄養摂取基準に対して適切か
栄養バランス	多様な食品を適切に組み合わせているか
献立形態	献立は、主食、主菜、副菜、汁物及び牛乳の組合せを基本とし、色彩、味、調理形態等への配慮がされているか
食育の関連	献立のねらいが伝わる食育が行われているか

- (5) 献立の使用：提出献立の著作権は、宮城県教育委員会に帰属する。