

高山市学校給食推進協議会定例総会

日時：令和 7 年 5 月 23 日(金)15:00～

場所：高山市役所 行政委員会室

1. 開会

2. 委嘱状交付

令和 7 年度 高山市学校給食推進協議会委員の委嘱

3. あいさつ

4. 議長選出

5. 議事

第 1 号議案 令和 7 年度高山市学校給食推進協議会役員の選出

第 2 号議案 令和 6 年度高山市学校給食事業報告

第 3 号議案 令和 7 年度高山市学校給食事業計画（案）

資料 高山市学校給食推進協議会定例総会

6. その他

(1) 学校給食状況報告…………… 資料 3－1 資料 3－2

・本郷センター～学校給食を教材として用いた食育の推進～

・I T でつなぐ学校給食の未来

(2) 学校給食施設の整備について…………… 資料 4

(3) 学校給食費について…………… 資料 5

7. 閉会

令和 7 年度

高山市学校給食推進協議会定例総会

令和7年度 高山市学校給食推進協議会 名簿

学校給食推進協議会委員

	所属団体名	役 職	氏 名
1	高山市PTA連合会	PTA連合会会長	内 記 洸
2	東小学校PTA	PTA保健安全委員長	幸 川 大 悟
3	西小学校PTA	PTA監事	眞 田 園 美
4	南小学校育友会	育友会	藤 原 み ゆ
5	日枝中学校PTA	PTA教養委員長	滝 下 祥 子
6	朝日中学校PTA	PTA副会長	森 本 暢 子
7	清見小学校PTA	PTA副会長	中 島 喬 也
8	久々野小学校PTA	PTA子育て委員長	松 下 智 恵
9	北稜中学校PTA	PTA副会長	石 田 裕 子
10	山王小学校	小中学校長会 会長	脇 田 誠
11	三枝小学校	小中学校長会 代表	青 木 信 幸
12	北小学校	事務職員部会 代表	新 名 正 博
13	南小学校	小中学校給食主任 代表	可 児 慎 吾
14	中山中学校	小中学校給食主任 代表	三 橋 浩 之

高山市教育委員会関係者

役 職 等	氏 名
高山市教育長	見 山 政 克
高山市教育委員会事務局長	森 下 澄 雄
高山市教育委員会事務局教育総務課長	南 元 伸 一
高山市教育委員会事務局教育総務課学校給食センター所長	山 下 裕 孝
高山市教育委員会事務局教育総務課学校給食係係長	田 中 智 子
高山市教育委員会事務局教育総務課学校給食係	畦 畑 麻 里 子
高山市学校給食センター栄養教諭	川 原 昌 士
高山市学校給食センター栄養教諭	杉 浦 美 波
高山市学校給食センター学校栄養職員	井 上 裕 子
高山市学校給食清見センター栄養教諭	藤 木 明 里
高山市学校給食荘川センター栄養教諭	長 谷 志 帆
高山市学校給食一之宮センター栄養教諭	水 口 芽 美
高山市学校給食久々野センター栄養職員	高 原 佐 知 子
高山市学校給食本郷センター栄養教諭	高 澤 和 代
古川国府学校給食センター栄養教諭	関 絵 里 奈

議事

- | | |
|-------|------------------------|
| 第1号議案 | 令和7年度高山市学校給食推進協議会役員の選出 |
| 第2号議案 | 令和6年度高山市学校給食事業報告 |
| 第3号議案 | 令和7年度高山市学校給食事業計画（案） |

参考資料

- | | |
|---------------------|-----|
| 高山市学校給食推進協議会規則…………… | 資料1 |
| 高山市学校給食基本方針…………… | 資料2 |

第2号議案

令和6年度 高山市学校給食事業報告

1. 学校給食の実施状況

実施期間・日数	令和6年4月10日～令和7年3月24日 201日								
給食提供総食数	1,345,710食（令和4年度1,409,606食） （令和5年度1,376,228食）								
アレルギー対応食提供人数	実人数297人								
食品ごとの人数	牛乳	乳成分	卵	えびかに	いかたこ	ごま	魚	アーモンド [※]	魚卵
	150	99	140	53	41	19	15	79	25

（国府小、中を含む）

【参考】給食における食物アレルギー対応の児童・生徒数（実人数）の推移

年 度	H27	H28	H29	H30	H31	R2	R3	R4	R5	R6	R7
対象者数(人)	253	281	267	240	268	273	305	290	281	297	296
割 合(%)	3.2	3.7	3.6	3.6	3.8	4.0	4.5	4.4	4.4	4.7	4.8

2. 学校給食事業実績

種別	内 容	期 日
【会議】 1. 学校給食推進協議会	令和6年度学校給食推進協議会総会	5月21日
	令和6年度学校給食推進協議会臨時総会 （学校給食費の改定について）	10月22日
	令和6年度学校給食推進協議会役員会 （年間物資選定、報告事項）	2月7日
【会議】 2. アレルギー対応委員会	令和6年度学校給食食物アレルギー対応委員会①	5月29日
	令和6年度学校給食食物アレルギー対応委員会②	12月17日
3. 研修等	市内小中の全職員を対象としたアレルギー研修	4月2日
	岐阜県市町村教育委員会等学校給食担当者会	5月21日
	栄養教諭・栄養職員研修会	7月26日
	学校給食関係職員夏季安全衛生講習	7月29日
	調理職員調理研修会	8月5日
	栄養教諭・栄養職員衛生管理研究会	10月3日
	学校給食の安定供給に向けた意見交換会	11月12日

	岡崎市学校給食センター視察	2月25日
4. 学校担当者会議	学校給食主任者会議	4月5日 12月29日
5. 夏休みの行事	親子給食作り体験（高山センター）	7月22日
	親子料理教室（高山センター）	7月24-25日
	親子料理教室（清見センター）	7月22日
	親子給食作り体験（一之宮センター）	7月22日
	親子給食作り体験（久々野センター）	7月22日
	親子料理教室（本郷センター）	7月23日

■給食作り体験の様子



■親子料理教室の様子



6. 職場体験等受入事業	・職場体験学習 市内中学校 5 校 全 7 名 ・飛騨高山高校 インターンシップ受け入れ 2 名	9 月
--------------	---	-----

■中学生の職場体験の様子



7. 地産地消推進事業	特別献立「まるごと飛騨の日」4 回実施	8 月～11 月
-------------	---------------------	----------

まるごと飛騨の日とは・・・

地域で生産された農畜産物をふんだんに取り入れた給食を提供することで、児童生徒に優れた地元食材に触れる機会を創出するとともに、地産地消の周知とさらなる推進を図ることを目的としている。

平成 29 年度より継続して実施

地産地消にかかる経費の一部を市が負担

■農家による食育講話



バニラ

いちご

抹茶

※アイスクリームには、卵と乳成分がふくまれています。

○乳成分と卵に食物アレルギーのある方はこちら



いちご

ヨーグルト風

ブルーベリー

みかん

チョコ

※卵・乳成分・小麦を使用していないクレープです

○市内小中学校の児童生徒にアイスクリームの味について、何が食べたいかの投票「アイスクリーム総選挙」を実施
結果は「抹茶」が 1 位！

乳アレルギーの児童生徒はクレープの味を投票

■アイスクリーム総選挙

8. 全国学校給食甲子園®出場	第 19 回全国学校給食甲子園 優秀賞受賞	12 月 9 日
-----------------	-----------------------	----------



○献立○

- ❖ 麦ごはん
- ❖ あゆの富有柿だれ
- ❖ 切干大根のごまあえ
- ❖ 秋野菜のすったて仕立て
- ❖ 牛乳

高山センター管内の学校で提供されました。

左: 川原栄養教諭
右: 坂巻調理員
(高山センター所属)



9. 栄養教諭による食育活動	栄養教諭・栄養職員による食育授業	91 回 表 1
	栄養教諭・栄養職員による給食訪問	750 回
	保護者対象給食試食会 (各 P T A) 開催時の対応	15 回 表 2

学校名	開催日	学年	クラス数	教科等	指導内容
新宮小	4月30日	5	2	学級活動	セカンドスクールの食事について考えよう
清見小	5月15日	5	1	学級活動	セカンドスクールの食事について考えよう
西小	5月27日	5	1	学級活動	セカンドスクールでの食事について考えよう
栃尾小	5月27日	5	1	学級活動	セカンドスクールでの食事を考えよう
本郷小	5月28日	5	1	学級活動	セカンドスクールでの食事を考えよう
本郷小	6月4日	6	1	家庭科	いためる調理で朝食のおかずを作ろう
朝日小	6月17日	5	1	学級活動	バイキング名人になろう
宮小	6月19日	5	1	学級活動	バイキング名人になろう
北稜中	6月19日	1	1	家庭科	バランスのよい献立作り
江名子小	6月19日 6月21日	5	2	学級活動	バイキング名人になろう
東小	7月1日	5	2	学級活動	バイキング名人になろう
岩滝小	7月2日	全校		学級活動	朝食の大切さを知り、自分の食事に生かそう
三枝小	7月2日	5	1	学級活動	バイキング名人になろう
新宮小	7月3日	3	2	学級活動	おやつの食べ方を考えよう
本郷小	7月4日	6	1	家庭科	家庭の食育マイスターになろう
宮小	7月8日	6	1	学級活動	食育マイスターになろう
国府中	7月9日	1	3	家庭科	6つの食品群をそろえた献立作り
北稜中	7月10日	1	1	家庭科	北稜中オリジナル献立を考えよう
北小	8月29日 8月30日	5	4	学級活動	セカンドスクールでの食事について考えよう
山王小	9月2日	5	2	学級活動	バイキング名人になろう
久々野小	9月3日	5	1	学級活動	バイキング名人になろう
国府小	9月5日	5	2	学級活動	セカンドスクールでの食事を考えよう
山王小	9月6日	3	2	学級活動	食事の大切さを知り、自分の食べ方を振り返ろう
荘川中	9月19日	3	1	保健	健康診断事後指導
本郷小	9月19日	5	1	家庭科	食事の役割りと栄養のバランスを考えよう
本郷小	9月26日	6	1	家庭科	1食分の献立を考えよう
東小	10月18日	2	2	生活	給食センター見学
本郷小	10月22日	4	1	学級活動	ひだの食べ物を紹介しよう
西小	10月25日	6	1	家庭科	献立の立て方を考えよう
西小	10月29日	6	1	家庭科	1食分の給食献立を考えよう①②
西小	11月1日	6	1	家庭科	1食分の給食献立を考えよう③
清見中	11月13日	3	1	総合	学校給食について

西小	11月13日	6	1	家庭科	調理計画を立てよう
清見小	11月14日	2	1	学級活動	よくかんで食べよう
久々野小	11月14日	3	1	国語	すがたをかえる大豆
西小	11月15日	6	1	家庭科	調理実習(ベーコンポテト)
西小	11月22日	6	1	家庭科	家族に向けた1食分の献立を考えよう①
東小	11月25日	5	2	家庭科	食べて元気!ごはんのみそ汁(だし試飲)
西小	11月25日	6	1	家庭科	家族に向けた1食分の献立を考えよう②
東小	12月4日	4	2	学級活動	おやつの上質な食べ方を考えよう
三枝小	12月5日	5	1	家庭科	食べて元気!ごはんのみそ汁(五栄栄養素)
西小	12月6日	6	1	家庭科	立てた献立の調理手順を考えよう
三枝小	12月10日 12日、13日	5	1	家庭科	献立を考えよう
三枝小	12月17日	6	1	家庭科	給食レシピ開発(試作)
本郷小	12月19日	6	1	家庭科	年末年始の食事に関わろう
東小	12月23日	5	2	家庭科	食べて元気!ごはんのみそ汁(調理実習)
清見小	1月6日	1	1	学級活動	かっこいい食べ方をしよう
西小	1月17日	5	1	家庭科	食べて元気!ご飯のみそ汁(みそ汁の調理の仕方)
西小	1月20日	5	1	家庭科	調理実習(みそ汁)
東小	1月23日	6	2	家庭科	献立を考えよう
新宮小	2月3日	2	2	学級活動	たべもののひみを知ろう
東小	3月10日	1	2	学級活動	たべもののひみを知ろう
本郷小	3月14日	1	1	学級活動	のこさずたべて、げんきになるためのさくせんをかんがえよう
本郷小	3月14日	6	1	家庭科	食育マイスター修了式
東小	3月19日	3	2	学級活動	朝食の大切さを知り、自分の食事に生かそう
東小	2月5日・6日	6	2	家庭科	調理実習

保護者対象給食試食会への対応

表 2

学校名	開催日	対象者	講話内容	参加人数
朝日小	6 月 13 日	1.2 年生保護者	なし(保護者同士の懇談)	16 名
枳尾小	6 月 19 日	全校保護者	学校給食について、朝食、塩分について	9 名
三枝小	6 月 27 日	1 年生保護者	学校給食について、朝食の重要性	30名
岩滝小	7 月 2 日	全校保護者	親子食の学習会 ～朝食の重要性～	9名
本郷小	7 月 11 日	1 年生保護者	学校給食について、朝食、塩分について	12 名
北小	9 月 11 日 10 月 23 日	1 年生保護者	学校給食について	135名
朝日小	9 月 20 日	3.4 年生保護者	朝食の大切さについて	18 名
清見中	10 月 24 日	全校保護者	糖分、塩分の摂取について	11 名
朝日小	10 月 24 日	5.6 年生保護者	朝食を食べるメリット、食べないデメリット	15 名
久々野小	10 月 29 日	1.5 年生保護者	学校給食、朝食、塩分について(講話:川原先生)	39 名
新宮小	10 月 30 日	1 年生保護者	学校給食について、食事のマナー	36名
日枝中	11 月 1 日	全校保護者	学校給食のついて・中学生の食生活	29名
宮小	11 月 6 日	1 年生保護者	親子食の学習会 ～はしの持ち方～	22名
荘川小中	11 月 28 日	地域住民	学校給食について、糖分、塩分の摂取について	26名
中山中	12 月 11 日	全校保護者	糖分、塩分の摂取について	16名

第3号議案

令和7年度高山市学校給食事業計画（案）

1 安全安心な学校給食の提供

多様な食品を組み合わせ栄養のバランスがとれ、児童生徒の嗜好も考慮した学校給食を提供する。また郷土料理などを取り入れた魅力ある学校給食を実施する。

2 安全を最優先とした食物アレルギー対応の実施

「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（高山市）、「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」（公益財団法人日本保健会）に基づき、保護者および学校と連携を図りながら安全性を最優先とした食物アレルギー対応を実施していく。

3 学校給食における地場産物の使用促進

地域の豊かな自然に感謝し、郷土に愛着を深めるため地場産物の使用を促進する。

4 栄養教諭・栄養職員による食育指導の実施

給食時間に教室訪問を行い、学校給食の献立を教材とし、専門性を生かした指導を実施する。また学校と連携をとり食育授業を実施する。

5 学校給食試食会開催時の栄養教諭等による指導啓発の実施

試食会などの機会をとらえ、保護者に食の重要性について啓発し、家庭と連携を図りながら子どもたちの望ましい食習慣形成を進める。

6 親子料理教室等の開催

市内6センターで、食の関心を高めることや、親子のふれあいを深めてもらうことを目的に料理教室や給食施設を使用した調理体験などを開催する。

7 学校給食における食育情報の提供

保護者への学校給食に関する情報の提供や、食育に関心を高めてもらうため、ホームページに情報を掲載し、学校給食たよりを発行する。

8 学校給食関係職員の研修会等の開催

職員の資質向上、衛生管理の徹底を図るため内部研修の開催や外部研修への参加を推進する。



○令和7年度からあらたにスタートした対応
小麦アレルギー児童生徒のパンの代替食に、米粉を使用した「おこめパン」の提供を開始しました。

○令和7年度より、牛乳の提供業者が「美濃酪農農業協同組合（ひるがの牛乳）」に変更となりました。

高山市学校給食推進協議会規則

昭和 56 年 3 月 31 日
教育委員会規則第 12 号

(設置)

第 1 条 教育長の諮問に応じ学校給食費等に関する事項を審議し、及び学校給食の充実とその健全な発達を図るため、高山市学校給食推進協議会(以下「協議会」という。)を設置する。

(所掌事項)

第 2 条 協議会で審議し、執行する事項は、次の各号に掲げるとおりとする。

- (1) 学校給食費の額に関すること。
- (2) 学校給食実施計画に関すること。
- (3) 講習会、研究会、諸調査に関すること。
- (4) その他必要な事項

(組織)

第 3 条 協議会は、委員 20 名以内で組織し、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 小・中長
- (2) 小・中 P T A 役員
- (3) 小・中学校給食校務担当者
- (4) 学識経験者

(任期)

第 4 条 委員の任期は 1 年とする。ただし補欠により委員となつた者の任期は、前任者の残任期間とする。

(役員)

第 5 条 協議会に、次の役員を置く。

- (1) 委員長 1 名
- (2) 副委員長 2 名
- (3) 理事 若干名

(役員の選出)

第 6 条 委員長は、委員の互選により定める。

2 副委員長、理事は、委員の中から委員長が委嘱する。

(役員の職務)

第 7 条 委員長は、協議会を代表し、会務を総理する。

2 副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときその職務を代行する。

3 理事は、協議会の運営並びに重要事項の審議にあたる。

(会議)

第 8 条 会議は、総会並びに役員会とし、委員長が招集する。

2 定例総会は、年 1 回とする。ただし、必要に応じ臨時に総会を開催することができる。

3 役員会は、必要に応じ委員長が招集する。

4 総会並びに役員会は、委員の過半数が出席しなければ会議を開くことができない。

5 総会並びに役員会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、委員長の決するところによる。

(事務局)

第 9 条 協議会の事務局は、高山市学校給食センターにおく。

(委任)

第 10 条 この規則の実施に関し、必要な事項は委員長が別に定める。

附 則

この規則は、公布の日から施行し、昭和 56 年 4 月 1 日から適用する。

附 則(平成 13 年 10 月 18 日教委規則第 4 号)

この規則は、平成 14 年 4 月 1 日から施行する。

高山市学校給食基本方針

(1) 学校給食の目指す姿

生きる力をはぐくむ
安全・安心で魅力ある学校給食

基本方針 1：安全安心な学校給食の提供

次世代を担う子どもたちが、学校給食を通じて望ましい食習慣を身につけ、豊かな心と健やかな体を養い、生きる力をはぐくむことができるよう、安全・安心で魅力ある学校給食を提供し、食育の推進を図ります。

(2) 学校給食基本方針

目指す姿を実現するため、基本方針を次のとおりとします。

基本方針 2：魅力ある学校給食の提供

基本方針 3：食育の推進

基本方針 1：安全安心な学校給食の提供

子どもたちが安心して学校給食を食べることができるよう、「学校給食衛生管理基準」や「HACCP」に基づき衛生管理の徹底を図り、安全安心な学校給食を提供します。

食物アレルギーについては、保護者及びと連携し、安全性を最優先とした対応を行います。

※HACCP（ハサップ）：食品衛生管理手法。原料の受け入れから調理、調理、洗浄及び消毒保管、配送までのすべての工程において、危険防止につながるポイントを継続的に監視、記録する衛生管理システム

基本方針 2：魅力ある学校給食の提供

子どもたちが学校給食を楽しむことができるよう、栄養バランスに配慮し、郷土の味や四季折々の地元農産物等を取り入れた献立により、魅力ある学校給食を提供します。

基本方針 3：食育の推進

子どもたちが健全な食生活を送ることができるよう、学校給食を生きた教材として活用し、家庭や地域とともに、子どもたち自身の「食」に関する知識を深め、生きる力をはぐくむ「食育」の推進を図ります。