

各地域における取組事例

1

【昼食提供・給食食材活用等の取組】



学校給食の調理場や調理員、給食センター等
を活用し、子供に昼食を提供

例1 学校預かり時に希望者に昼食を提供

(いつ・どこで)

- 通常の学校給食と同じ時間に教室で提供

(献立内容)

- 通常の学校給食を簡易にした献立

(提供までの流れ)

- ①保護者が学校へ提出する預かりの申込書にて昼食提供の希望の有無についても確認
- ②希望者数分の昼食を学校の調理場や給食センターで調理
- ③児童生徒に提供

(工夫)

- 児童生徒が食事をするときには、感染防止のため、手洗いや換気を行う
- できる限り距離を空けて着席する
- 食中毒やアレルギー事故を防止するために「学校給食衛生管理基準」を可能な限り遵守
- アレルギー対応が必要な場合は、保護者が事前に学校へ申込み
(市HPに臨時休業期間中の昼食のアレルギー表示献立表を掲載)

各地域における取組事例

【昼食提供・給食食材活用等の取組】

1

例2 給食調理業者が弁当を学童へ配達



神奈川県海老名市

(献立内容)

- 給食で使う予定だった食材を活用し調理

(提供までの流れ)

- ①毎朝、学童保育クラブにて弁当販売希望数を確認・注文
- ②給食調理業者が弁当を各学童保育クラブに配達
- ③購入した児童に提供

(工夫)

- 保護者の負担軽減の観点から、費用負担の一部は市から補助（スクールライフサポート制度認定世帯は全額補助）

例3 給食センターで給食にかわる弁当を作り、希望する児童生徒の自宅に配達



高知県黒潮町

(献立内容)

- 通常の学校給食の献立から飲み物や汁物を除いた献立

(提供までの流れ)

- ①保護者が学校へ申込み
- ②調理委託業者が給食センターで調理し、弁当箱に詰めて学校に配達
- ③学校から児童生徒の自宅等へボランティア（民生委員・児童委員や婦人会など）が配達を行う



学校や学童へ牛乳やパン、ヨーグルトを提供

(鳥取県琴浦町)

- 子供を預かっている学校や放課後児童クラブに通う子供たちへ昼食時に、牛乳、パン、ヨーグルトを提供。
- 保護者の負担軽減や子供たちの昼食確保、町内業者の支援を図るため、町が町内業者から買い取り。牛乳・ヨーグルトについては、一部、地元の琴浦町酪農組合から寄贈も。



給食食材を有効活用

- 余剰となった給食食材を地域のこども食堂に提供し、こども食堂から普段通っている子供の家庭へ配布。
- 既に給食用として納品が決まっていた食材を町が引き取り、毎週水曜日に町役場で地産地消推進のために開催している野菜市の会場で、野菜を販売。
- 市内保育園や認定こども園など給食提供している施設等に提供。
- 地域の特産品を給食食材に使っているの、ふるさと納税で販売。

※自治体名等の記載がない取組は、複数類似の取組事例があるもの