



金沢市の学校給食

元にも体にもおいしい給食をめざして

学校給食とは？

必要な栄養

学校給食の大きな役割として、適切な栄養の摂取による健康の保持増進があります。金沢市では学校給食摂取基準に基づき、1日に必要な栄養量のおよそ3分の1、鉄分やカルシウムなど不足しやすい栄養素については、40～50%を摂取できるよう考えています。

食育の推進

学校給食は、食育推進においても重要な役割を担っています。「加賀野菜」を中心とした地産地消の推進や「れんこんのだんご汁」などの郷土料理、10月の読書週間にあわせて、本にちなんだ給食も実施しています。



「学ぼう！つくろう！じわもん給食」

児童・生徒から地元の食材を活用した給食の献立を募集し、毎年4000名程度の応募があります。

応募される献立は、食べる人のことを考えた献立や献立名だけで楽しくなるような給食など、児童・生徒の発想と工夫がたくさんつめこまれています。最優秀賞に選ばれた献立は1月と6月に金沢市の学校給食として提供しています。



さつまいも(加賀野菜)などを使った冬献立



金時草(加賀野菜)などを使った夏献立

給食費について

給食にかかる費用は、市と保護者とで負担しています。保護者が負担する1食あたりの給食費は小学校250円、中学校293円です。

1食あたりの食材費(令和6年度)

	保護者負担(A)	公費負担(B)	実際の食材費(A)+(B)
小学校	250円	61円	311円
中学校	293円	71円	364円

令和4年度以降、物価高騰対策として食材費高騰分を公費で負担し、保護者負担を据え置いています。

調理場にかかる年間経費(令和6年度)

施設設備整備費	管理運営費
3億3600万円	13億9100万円

食材費とは別に、修繕や光熱水費など、調理場の維持管理に経費がかかっています。



いざ! 調理場へ潜入!

小中学校合わせて**78**校、1日に約**35,000**食分の給食を**12**の調理場で作っています。(令和7年9月現在)



今日の献立は
・トマトカレーライス
・ウインナー
・シーザーサラダ

ごはん・牛乳・デザートは学校に直接届けられます。



7 食材の搬入 6:45~

納入された食材は品質や数量などを確認して受け取ります。

段ボールは、調理場に持ち込みができないため、専用のかごに移し替えます。



野菜の下処理 7:00~

野菜は皮や芯を取り、3回以上シンクを変えて洗浄します。洗浄中には異物等が付いていないかしっかり確認します。



こちらの調理場では
カレーのじゃがいも
約**1,300**個!

じゃがいもの芽取りは
ひとつひとつ
手作業なんだよ!



8:40~ 食材のカット

下処理された食材をフードスライサーなどでカットします。厚揚げなどは包丁を使って手作業でカットすることもあります。

子どもが食べやすい大きさになるよう気を付けています。



この鍋1つで
約**1,400**人分!



カレーの具材を炒めています。量が多いので大きなしゃもじを使って2人で焦げないように混ぜます。2人のタイミングを合わせる必要があり、難しい作業です。

安全・安心



調理作業 10:00~

給食のサラダに使用する野菜は、全て加熱殺菌して使用します。食中毒防止のため、必ず中心温度を計測し記録します。

加熱殺菌した野菜は、食中毒防止のため、真空冷却機に入れて短時間で温度を下げます。



ウインナーはスチームコンベクションオーブンで焼きます。スチームコンベクションオーブンは、焼く、蒸す、煮るなど様々な調理方法が可能です。1度にたくさんの食材を調理することができます。



配缶作業 10:45~

調理したカレーをクラスの人数分ずつ食缶に入れます。クラスごとで人数が異なるため、量の調整が難しい作業です。食缶は、二重になっており、温かいまま子どもたちのところまで届くようになっています。

ウインナーをバットに入れていきます。各クラスの人数に合わせて入れるため、間違いがないよう必ずダブルチェックをします。



配送 11:00~

学校へ運ぶコンテナです。1つに約6クラス分入れることができます。

コンテナに食器や食缶などを入れます。すべて入ったら入れ忘れがないか最終確認をします。

配送車に積み込み学校へ出発です。

学校に
到着!



生産者との交流会を実施！

たけのこや源助だいこん、甘エビなど給食で提供する食材の生産者と子どもたちとの交流会を開催しています。生産者からの講話では、その食材の特徴や栽培の難しさなどを教えてもらいます。講話の後は、その食材を使った給食を味わいます。



栄養教諭インタビュー



西部共同調理場 栄養教諭 川田 裕美

Q1. 栄養教諭は、どんな仕事をしていますか？

献立の作成、材料の発注、調理場の衛生管理など給食に関わる仕事のほか、給食の時間や学校の授業で食育を行っています。子どもたちの食に関する相談にもものたりしますよ。

Q2. 給食時間や授業の中で子どもたちに伝えていることは何ですか？

学校と調理場が離れていることも多いので、給食はたくさんの人が関わって、心をこめて作られていることを伝えるようにしています。食べ物に感謝の気持ちを持って食べてほしいですね。

Q3. 仕事をするうえで心がけていることは何ですか？

子どもたちがおいしく、楽しく食べられる給食を目指して、日々精進しています！

Q4. 給食を食べている子どもたちへのメッセージ

心も体も成長する大事な時期なので、しっかり食べてくれると嬉しいです。好き嫌いがあっても大丈夫！ちょっとずつチャレンジすることが大切です。季節の行事食や、地場産物、郷土料理などにも注目して食べると、より楽しく食べられますよ。



おいしく、
楽しい給食を
考えてくれているね

調理師インタビュー



小立野共同調理場 調理長 前 信之

Q1. 毎日、どんな作業をしていますか？

大きな釜やスチームコンベクションオープンなどいろいろな調理機器を活用して調理をしています。

安全な給食を届けるため、異物には特に気をつけています。野菜を洗浄、カットする時や、食材を釜に入れる時など、作業ごとに確認しながら調理を進めています。

Q2. 金沢市の給食の推しポイントは何ですか？

献立募集で最優秀賞になった献立を提供しています。子どもたちが楽しみにしている献立の1つで、調理している私たちも、より美味しい給食になるよう調理に力が入ります。

Q3. 一番好きな献立は何ですか？

ビビンバです。温かいごはんナムルと一緒に食べるときの味のバランスが大好きです。特に給食のぜんまいは、国産で質の良いものを使用しているのでぜひ味わってください。

Q4. 給食を食べる子どもたちへメッセージ

給食は、栄養バランスを考えた内容になっています。また、食材の切り方や調理方法など、栄養教諭や調理員で事前に打ち合わせをしながら、よりおいしい給食になるよう頑張っています。毎日、心を込めて作っていますので、残さず食べて欲しいです。



子どもたちの
安全安心のために
丁寧に調理して
くれているね