

令和8年度第1回四街道市学校給食運営委員会

日 時 令和8年7月14日（火） 午後2時30分～4時30分

場 所 四街道市役所第二庁舎2階 第2会議室

会 議 次 第

1. 学校給食事業について（資料1）

（1）令和7年度の実施報告

- ① 学校給食費に関する取組
- ② 地場産物の使用状況
- ③ 米飯給食の予定実施回数

（2）令和8年度の取組予定

- ① 給食予定実施回数
- ② 給食調理業務委託状況
- ③ 給食費の支援について

2. 「食に関する指導」について（資料2）

（1）令和8年度食に関する指導の指針について

（2）令和8年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の取組

3. その他

1. 学校給食事業について

(1) 令和7年度の実施報告

① 学校給食費に関する取組

《未納対策》 実施件数等

文書催告	未納のお知らせ	3 回	令和7年9月、令和8年1月、4月	1,927 件	令和7年度分未納者対象
	督促状	1 回	令和7年8月	322 件	令和6年度分未納者対象
	催告書	3 回	令和7年6月、10月、令和7年3月	756 件	平成27年度～令和6年度分の未納者
臨戸徴収	平日	1 回	令和7年11月	10 世帯	
法的措置	支払督促申立	1 回	令和7年10月	6 件	令和4年度分以前の未納者（※原則）対象
児童手当からの徴収		5 回	令和7年6月、8月、10月、12月、令和8年2月、4月	313 件	保護者56人に対し実施

児童手当からの徴収は現年度分1,736,580円、滞納繰越分は2,496,439円となりました。令和6年度の状況と比較しますと、徴収額は428,833円の増で、徴収延べ件数は83件の増となっております。

臨戸徴収については、10件のうち3件で保護者の応答がありましたが、徴収額は0円でした。後日納付できるよう、納付書、児童手当徴収依頼書を渡し納付書にて131,460円の納付がありました。

経済的に困窮している家庭に対し、当日の支払いだけでなく就学援助等の申請又は児童手当からの徴収申出の案内に努め、さまざまな方法で滞納整理を行ってまいります。

② 地場産物の使用状況

食品名	使用量	使用率	食品名	使用量	使用率	食品名	使用量	使用率
米	32,870 kg	38.8%	ねぎ	1,220 kg	20.6%	筍(生)	98 kg	71.9%
人参	9,896 kg	38.3%	とうもろこし	830 本	92.9%	葉ねぎ	90 kg	69.6%
大根	4,058 kg	53.1%	キャベツ	772 kg	5.6%	根生姜	55 kg	20.4%
じゃが芋	3,354 kg	17.9%	ごぼう	748 kg	37.2%	大和芋	17 kg	100.0%

③ 米飯給食の実施回数

(単位：回)

米飯給食の回数	施設名
週3.5回（4施設）	四街道小学校、四和小学校、和良比小学校、吉岡小学校
週4回 （7施設・13校）	中央小学校、四街道中学校、旭中学校、四街道西中学校、四街道北中学校 北部学校給食共同調理場、東部学校給食共同調理場

四街道市市内平均 週3.8回

【参考】

※文部科学省 学校給食実施状況等調査結果 「令和5年5月1日現在 週3.6回」

※千葉県 学校給食実施状況等調査結果 「令和7年5月1日現在 週3.8回」

令和7年度の学校給食実施状況等調査結果から、文部科学省の国内平均を上回り、千葉県内平均と同等の実施回数の結果となりました。

米飯給食は、日本型食生活の実践、伝統的な食文化の継承を図る上で重要です。

また、多様な食品を適切に組み合わせ、様々な食品に触れることができるよう、穀類については、パンやめんの献立も取り入れています。

(2) 令和8年度の実施予定

① 給食予定実施回数

令和8年度	183回
-------	------

令和8年度の基準実施回数は183回です。1食単価は、小学校は373円、中学校は445円となります。

②給食調理業務委託状況

グループ	名 称	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R7	R8	R9	R10	R11	R12	食数（食/日） （教職員含む） R8.5.1現在
①	四街道小学校	東洋食品（一般）		東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東洋食品（一般）			R9.8.1～ 次期契約	校舎の大規模改修により、調理業務停止予定			796
	四街道西中学校	東洋食品（一般）		東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			東洋食品（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東洋食品（一般）			R9.8.1～ 次期契約			501	
②	中央小学校	大新東 ヒューマンサービス（一般）		メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			R6.8.1～R9.7.31 メフォス（一般）			R9.8.1～ 次期契約			661	
	四街道北中学校	大新東 ヒューマンサービス（一般）		メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			メフォス（一般）			R6.8.1～R9.7.31 メフォス（一般）			R9.8.1～ 次期契約			537	
③	四和小学校	H21～ 東都給食（指）	東都給食（一般）		協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）						534
	吉岡小学校	協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）						257
	旭中学校	協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）						337
④	四街道中学校	H21～ 協立給食（指）	協立給食（一般）		協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）						768
	和良比小学校	協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			協立給食（一般）			R4.4.1～R7.7.31 協立給食（一般）			R7.8.1～R10.7.31 協立給食（一般）						937
⑤	北部共同調理場 （南小、大日小、八木原小、栗山小、千代田中）	H21～ 大新東ヒューマンサービス（指）		ｼﾞｬｯｸｽ大新東ヒューマンサービス（一般） H24～25.7（7校）、 H25.9～26（5校）			ハーベスト（一般）			ハーベストネクスト（一般）			東京天竜（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東京天竜（一般）			R9.8.1～ 次期契約			2,379	
⑥	東部共同調理場 （旭小、山梨小、みそら小）	H21～ 大新東ヒューマンサービス（指）	閉鎖 H25.9みそら小を 東部調理場として開設			ｼﾞｬｯｸｽ大新東 ヒューマンサービス（一般）			ハーベストネクスト（一般）			東京天竜（一般）			R6.8.1～R9.7.31 東京天竜（一般）			R9.8.1～ 次期契約			411		
食数合計																					8,118		

四街道市の学校給食費の支援に関するお知らせ

令和8年度の四街道市の学校給食に関するについて、以下の内容をご案内いたします。

令和8年度の学校給食費支援について

小学校

保護者負担額
0円

給食費 68,200円(年額)

市支援金
11,000円

国支援金
57,200円

保護者負担額を国と
市で**全額支援**します。

市立小学校に通うお子様の給食費は、国の支援（給食費負担軽減交付金）及び市の支援（物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金）を保護者負担額に充当し、相殺いたします。保護者負担はありません。

中学校

保護者負担額
64,900円(年額)
5,900円(1期あたり)

給食費 81,400円(年額)

**令和7年度の給食費からの値
上がり分**を市が支援します。

保護者負担分
64,900円(令和7年度と同額)

市支援金
16,500円

市立中学校に通うお子様の給食費については、市の支援（物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金）により保護者負担額を軽減いたします。支援金を差し引いた後の金額にて、納入をお願いいたします。

＜学校給食費支援制度の申請について＞

区	一般世帯	第3子以降 無償化	特別支援教育 就学奨励費	就学援助 (準要保護)	生活保護 (要保護)
小学校	申請不要 国と市の支援金が優先されます。(保護者負担全額支援)				申請必要
中学校	申請不要	申請必要 ※申請条件あり ※4月(年度初回請求分)から無償の適用を受ける場合4月30日までに申請	申請必要 ※申請条件あり		給食費の実費分が補助されます。

※就学援助及び特別支援教育就学奨励費については、お子様が通う学校または市教育委員会学務課(Tel043-424-8932)までご相談ください。

＜食物アレルギー・長期欠席等による学校給食費支援相当額との差額を給付します＞

食物アレルギー・長期欠席等の理由により、やむを得ず学校給食の一部(または全部)の提供を受けられない児童生徒の保護者に対し、学校給食費支援相当額との差額を給付します。給付を受けるためには、申請が必要です。(裏面参照)

＜給付の対象となる要件＞

「学校給食の喫食等に関する届出書」を在籍校へ提出していることが要件となります。

給付を希望する方は、学校にご相談ください。

＜給付金額について＞

保護者負担額に対し、あらかじめ支援金の差し引き、差額が生じた場合は、給付いたします。給付額の算定は、実際の喫食実績に基づき行います。

食物アレルギー・長期欠席等による学校給食費支援相当額との差額給付について

申請から給付の流れについて

※生活保護・第3子以降無償化対象者で、給食の一部(または全部)を停止している場合、支援額との差額を給付できる場合があります。

申請

「食物アレルギー児等学校給食費支援相当額給付申請書」の提出

《提出先》

市教育委員会指導課

《提出方法》

電子申請・郵送・窓口申請

審査

申請書の審査を行い、給付金の交付を決定

※給付金額は、喫食状況により算出されます。

給付

指定の金融機関の口座に振り込み

※振込時期は、令和9年3～4月頃を予定

《給付対象期間》

令和8年4月～令和9年3月

(給付の対象となる要件を満たす期間)

《申請書の受付》

令和9年1月29日(金)必着

(郵送は当日消印有効、窓口は当日 16:30 まで)

※期限を過ぎると受給できませんので、年度途中で給食を止めた場合も含め、早めの申請をお願いします。

《電子申請》

URL: <https://logoform.jp/f/j18j6>

《二次元コード》



紙面申請する場合は、「食物アレルギー児等学校給食費支援相当額給付申請書」をお子様が行われている学校から取り寄せるか、市ホームページからダウンロードしてください。電子申請する場合は、上記の電子申請フォームから申請を行ってください。

※詳しくは、市ホームページを「学校給食差額給付」で検索

Q&A

Q1. 中学校の支援金(上限額 16,500 円)は現金で給付されますか？

A1. 保護者負担額から支援金分をあらかじめ差し引くため、現金での給付はありません。なお、食物アレルギー・長期欠席等により給食を停止(一部停止)している場合、現金での給付が発生する場合があります(Q3.参照)。

Q2. 中学校で「第3子以降無償化」を受ける場合、手続きは必要ですか？

A2. 毎年度の申請が必要です。4月30日(木)までに申請がない場合、年度初めからの無償化が適用されないことがありますのでご注意ください。

Q3. 食物アレルギー・長期欠席等で給食を止めている場合、どのような支援がありますか？

A3. 給食を停止(一部停止)している方は、支援額との差額を給付できる場合があります。受給には市教育委員会への申請が必要です。生活保護や第3子無償化等の対象者も対象になる場合があります。

Q4. 差額給付(アレルギー等)の申請期限はいつですか？

A4. 令和9年1月29日(金)です。期限を過ぎると受給できませんので、年度途中で給食を止めた場合も含め、早めの申請をお願いします。

Q5. 年度途中で転入・転出した場合、支援金はどうなりますか？

A5. 転出入日を基準に、実際に給食を提供した回数等に応じて支援額を算出します。

Q6. 令和9年度以降もこの支援は継続されますか？

A6. 現在のところ未定です。実施については決定次第、改めてお知らせいたします。

お問い合わせ先：四街道市教育委員会指導課給食運営係(電話：043-424-8925) ※電話対応時間：9:00～16:30

令和8年度 四街道市第3子以降の学校給食費無償化について

四街道市では、子育て世帯の経済的負担を軽減するため、第3子以降のお子様の学校給食費を無償化します。

無償化の適用を受ける場合は、**申請書の提出が毎年度必要**となります。

前年度無償化の適用を受けた場合でも、令和8年度分として改めて申請いただく必要がありますので、恐れ入りますが対象となる方は以下の案内にそって手続きをお願いします。

申請書や届出用紙については、学校・市役所・市ホームページで入手可能です。

無償化の対象者

次の①から④までの全てを満たしている保護者

- ① 本市に住民登録があり、子を3人以上扶養している。
- ② ①の被扶養者である子のうち、**年齢が3番目以降の子が四街道市立中学校で給食の提供を受けている**(アレルギー等により弁当を持参している場合も含む。)
- ③ 生活保護制度や就学援助制度等(就学奨励費を除く)で学校給食費の支援を受けていない
※ただし、生活保護制度や就学援助を申請中である場合は、本無償化も併せて申請いただきますよう、お願いします。
- ④ 令和7年度までに、世帯での**学校給食費の滞納がない**。

《注意》

中学生のみ対象です。

申請方法

パソコンやスマートフォン等から電子申請フォームへ入力するか、申請書を指導課へ郵送・窓口提出する方法があります。

申請の際には、扶養している中学生以上のお子様の「健康保険証の資格情報」(※1)の写しをご用意ください。マイナポータルのは、別紙及びホームページを参照してください。

ただし、市立中学校に在籍しているお子様については、マイナポータルの「健康保険証の資格情報」の写しの提出は不要です。

なお、申請に必要な郵送代や通信費は申請者負担となりますので、あらかじめご了承ください。

また、お子様の学校・学年は、令和8(2026)年4月1日時点(随時申請は申請時点)で申請してください。

電子申請 *24時間受け付けしています

電子申請フォーム(LoGoフォーム)を利用して申請可能です。

なお、電子申請では、「健康保険証の資格情報」の画像の添付が必要です。

電子申請フォームは、令和8年4月1日以降に利用可能になります。

《電子申請フォーム》
<https://logoform.jp/f/cUmMR>

《二次元コード》



書面申請 *郵送(消印有効)または窓口(受付時間:平日9:00~16:30)へご持参ください

申請書を記入(学校・市役所・市ホームページで入手可能)

なお、郵送による申し込みの場合、受領書の発送は行いませんので、到達確認を希望される方は簡易書留等をご利用ください。

(※1)「健康保険証の資格情報」は、マイナポータルから確認できます。画面を印刷またはスクリーンショットしたものを提出してください。

マイナ保険証を保有していない方は、「資格確認書」の写しまたは画像を添付してください。

●詳細は、四街道市ホームページをご確認ください。

令和8年4月(年度初回の請求分)から無償化の適用を受ける場合

令和8年4月1日(水)～4月30日(木)(消印有効)までに受付した場合は、令和8年第1期分(4月分)の学校給食費から無償となります。

随時申請 ≪令和8年度最終申請期限:令和9(2027)年2月28日(日)≫

年度初回請求分からの無償化適用の期日を過ぎて、無償化の要件を満たし申請する場合は、速やかに申請をお願いします。

申請日の翌月分から無償化が適用されます。

※令和8年度最終申請期限までに申請がない場合は、8年度の無償化がされないためご注意ください。

以下の例にあてはまる場合、要件を満たしていれば無償化の対象となる可能性があります。

- ・市外から転入してきた
- ・扶養する子(中学生以上)が増えた
- ・未納分の給食費を完納した
- ・生活保護・就学援助を受けられなくなった

●申請に際して、特別な事情やその他ご相談がある場合は、下記お問い合わせ先までご連絡ください。

決定通知について

審査の結果を記載した決定通知書は、以下のとおり配付します。

- 当初申請分:令和8年5月中旬以降
- 随時申請分:申請書提出から1～2か月程度 *いずれも申請に不備等が無かった場合

食物アレルギー・長期欠席等により学校給食の提供を受けていない場合

第3子以降のお子様が、食物アレルギー・長期欠席等により学校給食の提供を受けておらず、学校へ代替食を持参している場合にも、無償化の申請をお願いします。無償化が認定され、要件を満たした場合、完全給食費との差額分の給付について申請が必要(※2)となります。

食物アレルギー児等学校給食費支援相当額給付申請書(市ホームページよりダウンロード)の提出をお願いいたします。

(※2)差額分の振込のため、口座が必要となります。

≪電子申請フォーム≫

<https://logoform.jp/f/j18j6>

≪二次元コード≫



年度途中で申請内容の変更が生じた場合

無償化の決定を受けた後に、提出した申請書の内容に変更が生じた場合(扶養している子の人数に変更があった場合など)は、速やかに学校給食費減免状況変更届(市ホームページよりダウンロード)をご提出ください。ご不明点等あれば、下記までご連絡ください。

お問い合わせ先 四街道市教育委員会指導課給食運営係(電話:043-424-8925)

〒284-0003 千葉県四街道市鹿渡 2001-10 四街道市役所第二庁舎※電話対応時間:9:00～16:30

育て元気な四街道っ子

「食」は私たちの心と体を育む基本です。
四街道の大切な子どもたちに、6つの指針を通して食に対する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けさせ、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを願い、このリーフレットを発行いたします。

食に関する指導 6つの指針

食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

感謝の心

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。

社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化

各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

四街道市教育委員会

市の花（サクラソウ）をデザイン化して作成しました

～望ましい食習慣の育成をめざして～

学習指導要領の総則には、「学校における食育の推進」が特定の教科・領域だけではなく、教育活動全体で取り組むということが位置づけられています。

食は命の源であり、私たち人間が生きていくためには欠かせないものです。特に朝ごはんは学力・体力との深い関係については周知のとおりです。四街道市の子どもたちが望ましい食習慣を身に付け、生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送ることができることを目標として、学校、保護者、地域、関係機関が連携し、協力して食に関する指導に取り組んでまいります。

市教育委員会では、小学校5年生と中学校2年生を対象に年1回「食生活アンケート」を実施し、現状と課題を分析し、学校に提示しています。アンケート結果を基にした令和8年度の指導の方向性についてこの指針に示しましたので、各学校での取組に活かしていただくようお願いいたします。

重点目標

- 1 給食の時間のみならず、学校教育活動全般において、食事の重要性についての理解を深めること。1日や1週間の栄養のバランスを意識しながら食生活全体を考える力、自分らしい食生活を考える力や食品を選択する力を育み、食育を通じて自身の健康について考える機会を設け、好ましい食習慣の形成を図ること。【食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力】
- 2 食に関する感謝の心を持ち、マナーについて考えたり実践したりする意識を高めること。特に、残さずに食べることやあいさつの意味等について一人一人が考えられるようにすること。【感謝の心・社会性】
- 3 家庭への情報提供や啓発活動を促進し、料理や食事の際の手伝い等、食に関する自主的活動を推奨し、食に関する実践力を高めること。【社会性・食事の重要性】
- 4 生産者や地域と連携し、地域の産物、食文化にかかわる歴史等を理解し、季節に応じた旬の食材にも関心をもちながら、地場産物に対する意識を高めていくこと。【食文化・感謝の心】

学校での取組内容

※令和8年度の取組の重点
(下線項目)



食に関する 指導の充実

- ・各学校での食に関する指導全体計画の作成
- ・栄養教諭、学校栄養職員による支援
- ・教職員の食に関する研修（食育研修会、校内研修 等）の実施
- ・各学校での「食に関する指導」全体計画の作成
- ・学校教育活動全般においての食に関する指導の位置づけ
- ・季節に応じた食に関する「安全」「衛生」についての指導の充実

学校給食の 充実

- ・郷土料理等の積極的な導入
- ・学校給食の「生きた教材」としての活用
- ・能率的な配膳方法による十分な給食の時間の確保
- ・食事前後のあいさつの徹底と食事マナーの指導
- ・地場産物や旬の食材に関する興味・関心を高める手立ての工夫



家庭・地域との 連携

- ・夏季（冬季）休業期間中における「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施
- ・学校だより、献立表、給食だより等の発行
- ・個々の家庭への援助・指導・助言
- ・学校支援ボランティアとの連携
- ・家庭への継続した啓発活動（食事の重要性、安全性、栄養バランスを考えた食事やおやつづくりの工夫、児童生徒の食事づくりへの参加等）

第2期四街道市教育振興基本計画より抜粋

【基本目標1】施策1 1. 資質・能力を育む教育の推進 健やかな体の育成 より

子どもたちが楽しく安心して運動することができるよう、体育科授業の充実を図り、主体的に運動に親しむ態度を養います。また、新体力テストの結果から、子どもたちの体力の現状と課題を分析し、研修会や授業研究会を通して、体力や運動能力の向上に関する取組の改善を図ります。

食に関する興味・関心を高め、望ましい食習慣を身に付けられるよう、「食に関する指導の指針」を作成し、食に関する指導を推進します。また、多彩な副菜からなる「ちば型食生活」を推進する等、安全・安心でバランスのとれた栄養豊かな献立を提供し、学校給食の充実を図ります。

令和8年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施について

- 1 趣 旨 「第2期四街道市教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくことが記されている。その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。
- 2 目 的
 - ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
 - ・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

3 テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

	具体的な取組
低学年	○ごはんを炊く ・自分で米をとぐ、炊く ・味見をする ・お家の人と一緒に食材を買いに行く
中学年	○おにぎりを作る ・自分でにぎる（具は何にするか） ・食材を買いに行く ・調理の手伝いをする
高学年	○おかずを作る ・お家の人と一緒に作る ・2品程度は自分で作る（家庭科の授業で実施したもの） ・「赤黄緑」のバランスを考えて作る
中学校	○1食分を自分の力で作る ・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る ・冷蔵庫にあるもので作る ・3品以上は自分で作る

チャレンジカード (小学校1～3年生用)

チャレンジカード
(小学校1～3年生用)

名前: _____ 学年: _____

日付: _____

わたくしは ☐ しました ☐ しませんでした

写真 or イラスト

2. 〇〇したかんそう

3. 周りの人から

年 月 日 氏名

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。
- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

「給食の時間」

毎日の給食の時間における、準備・会食・後片付けの活動の中で、計画的・継続的な指導を行うことにより、望ましい食習慣を身に付けさせるようにします。

【準備】

- ・給食にふさわしい身支度や十分な手洗い、手指消毒等を行い、盛り付けや配膳方法を理解し、安全・衛生に留意した準備ができる。

【会食】

- ・箸の使い方や食事のマナーを身に付け、喫食することができる。

【後片付け】

- ・ごみを適切に分別したり、残さず食べようとしたりするなど、環境や資源に配慮し、協力して後片付けをすることができる。

また、献立を作成する際に、教科等の内容と関連付けたり、季節や行事に合わせたりして、給食を生きた教材として活用し、より効果的な指導を展開します。

指導の際には、栄養教諭や学校栄養職員と学級担任・教科担任が連携して指導にあたることで、高い教育効果が期待できます。

「教科・領域等」

平成29年3月告示の学習指導要領においても、各教科等の学習内容には、「食」に関連する視点が多く含まれています。

【社会科】

- ・食生活は、生産者をはじめ、販売者など、多くの人々の苦労や努力に支えられていることがわかる。
- ・食品を通して、自分たちの食生活は、他の地域や諸外国とも深いかかわりがあることがわかる。

【理科】

- ・日常食べている野菜を植物の体のつくりから見直すことを通して、食材として利用されている部分について理解し、野菜に対する興味・関心を高める。
- ・骨や筋肉の働きを調べる活動を通して、成長期に必要なカルシウムや食事のとり方を理解し、進んでとろうとする。

【生活科】

- ・食事を作ってくれる人の苦労を知り、食べ物を大切にしようとする。
- ・食習慣、食生活リズムの大切さがわかる。

【家庭科及び技術・家庭科】

- ・望ましい栄養や食事のとり方を理解し、食品の組み合わせや栄養的なバランスを考え、1食分の献立を作成できる。
- ・食品の品質の良否を見分け、適切な選択をしたり、安全や衛生に気を付けて調理したりすることができる。
- ・協力して調理を行うとともに、マナーを考え、会話を楽しみながら気持ちよく会食する態度を身に付ける。

【体育科及び保健体育科】

- ・食生活を見つめ直し、生活習慣病を予防するためのよりよい食習慣を形成しようと努力する。
- ・心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解させ、自ら管理していく能力を身に付ける。

【道徳科】

- ・協力して食事の準備や後片付けを行い、家族の一員としての役割を果たし、楽しい家庭を作ろうとする。

【総合的な学習の時間】

- ・米の産地と種類、歴史、輸出入の状況を調べたり、米の栽培、収穫、食べる活動をしたりすることを通して、主食である米への理解を深めるとともに大切にする態度を育てる。

【特別活動】

- ・委員会活動等を通して、全校児童生徒に対して食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を深め、学校生活の充実と向上を図る。



「食に関する指導の手引」（文部科学省）を、積極的に活用してください。

令和8年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の実施について

四街道市教育委員会指導課

1 趣 旨 「四街道市第2期教育振興基本計画」では、基本目標1「学ぶ」人づくりの施策1「夢や希望に向かって挑戦する」を実現するために、健やかな体の育成の推進を図っていくこととしている。その手立ての一つとして、「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を定め、食や料理に対する関心、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てる。

2 目 的 ・児童生徒一人一人が、心身の成長や健康の保持増進の上での、栄養の摂り方や食事のあり方を理解できるようにする。
・児童生徒一人一人が、食物を大切にし、食物に関わる人たちへ感謝の心をもつことができるようにする。

3 内 容

(1) 対 象 市内小中学校に在籍する児童生徒

(2) 教育委員会の取組

- ①「食に関する指導の指針」の配付により教職員へ周知（3月）
- ②家庭への協力依頼文書の提示（5月）
- ③児童生徒向け周知資料の提示（5月）
- ④「チャレンジカード」の提示（5月）
- ⑤アンケート調査の実施
- ⑥市ホームページでの取組の紹介（3月）

(3) 各小中学校の取組

- ・趣旨、実施方法についての教職員の共通理解
- ・「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」を各教科・領域等の年間指導計画に位置付け
- ・上記（2）②③の児童生徒、家庭への印刷、配付（5月以降）
- ・年間指導計画に基づいた事前・事後指導
- ・夏季（冬季）休業中の課題に位置付け
- ・啓発活動の実施（ホームページ、学校・学年だより等）
- ・アンケート調査への協力
- ・市教育委員会へのチャレンジカード等の提供（対象校のみ、2月）

(4) 実施期間 夏季休業期間または冬季休業期間

原則として夏季休業中の実施とするが、教育課程の都合により冬季休業中でもよい。
⇒その場合、小中学生のきょうだいがいる家庭では、きょうだいの実施時期が異なることになるため、年度の初めに関係小中学校間で情報共有しておく。

*関係小中学校で合わせて「ウインタークッキングチャレンジ」としてもよい。

*教育課程の都合により、校内で夏季休業中に実施するクラスと、冬季休業中に実施するクラスに分けて実施してもよい。

(5) 実施回数 児童生徒一人につき1回(必須)

(6) 実施例

①事前指導

- ・上記(2)(3)の周知資料を活用し、発達段階に応じた取組テーマを決める。

○テーマ例 下記を参考に学校の実態に応じて実施

低学年	○ごはんを炊く ・自分で米をとぐ、炊く ・味見をする ・お家の人と一緒に食材を買いに行く
中学年	○おにぎりを作る ・食材を買いに行く ・自分でにぎる(具は何にするか) ・調理の手伝いをする
高学年	○おかずを作る ・お家の人と一緒に作る ・2品程度は自分で作る(家庭科の授業で実施したもの) ・「赤黄緑」のバランスを考えて作る
中学校	○1食分を自分の力で作る ・和食、郷土料理、旬などテーマを決めて作る ・冷蔵庫にあるもので作る ・3品以上は自分で作る

- ・タブレット端末等を活用し、「チャレンジカード」に取組内容を記録するようにする。

※「チャレンジカード」の様式は後日配付するが、児童生徒の実態に応じた様式でもよい。

※小学校低学年は、絵日記として記録することも考えられる。

- ・児童生徒への事前指導を十分に行い、家庭と連携して計画的に「サマークッキングチャレンジ」を実施する。
- ・家庭科の授業を十分に活用し、調理についての知識や技能を授業の中で身に付けられるように配慮する。

②夏季(冬季)休業中の取組

- ・取組テーマを参考に、家庭で食事づくりに取り組む。
- ・「チャレンジカード」に取組をまとめる。

③事後指導

- ・2(3)学期に「チャレンジカード」をもとに、学級で振り返りを行い、感想等を話し合う。

○話合いのテーマ例

低学年	・自分で炊いた感想 ・毎日の食事への感謝 ・地域でとれる野菜
中学年	・健康な体づくり ・お米づくり ・地域でとれる野菜 ・食材の産地
高学年	・作った人の思い ・どんなことに気を付けて料理をしているか ・何色入っているか
中学校	・健康な身体と食生活の関係 ・「地産地消」について ・日本の食文化

4 実施報告の提出期限

令和9年2月5日（金） 指導課食育担当宛（後日、報告用紙配付）

5 市ホームページにおける取組の紹介について

- （１）紹介内容、対象校等 別紙
（２）提出期限 令和9年2月5日（金）

6 アンケート調査について

- （１）目的 「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」の成果や課題を明確にし、より良い方策を検討する。
（２）対象 児童生徒：小学校6年生、中学校3年生（1クラス抽出）
保護者：小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出）
教職員：小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者
（３）回答方法 Microsoft Forms で回答（後日、実施方法について文書を配付）
（４）提出期限 令和9年2月5日（金）

7 その他

- ・本取組に加え、これまで行ってきた弁当の日の取組の継続を希望する場合は、学校の実態に応じて行う。
- ・学級担任は、取組内容について比較することはしない等、児童生徒に劣等感をもたせないように十分配慮する。

別紙

「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」に係る 市ホームページにおける取組の紹介について

1 紹介内容

- ・児童生徒の作成した「チャレンジカード」

※小学校低学年は絵日記でもよい。

2 対象校

令和7年度から令和10年度までの4年間に、すべての学校のチャレンジカードを紹介する。

年度	小学校			中学校
令和7年度	四街道小学校	南小学校	山梨小学校	旭中学校
8年度	中央小学校	みそら小学校	栗山小学校	四街道中学校
9年度	旭小学校	大日小学校	四和小学校	千代田中学校
10年度	八木原小学校	和良比小学校	吉岡小学校	四街道西中学校 四街道北中学校

3 提出物

- ・チャレンジカード等3点のPDFデータ

※作品の選定は対象校で行う。

4 市ホームページへの掲載期間

- ・3月1日から翌年度の2月末まで

5 留意点

- ・チャレンジカード等を提出する児童生徒については、市ホームページに掲載される旨、在籍校から保護者に連絡する。
- ・チャレンジカードは学年のみ明記し、氏名等個人が特定される部分は見えないよう加工する。

別紙

令和7年度「サマー（ウインター）クッキングチャレンジ」アンケート結果

1 アンケート対象

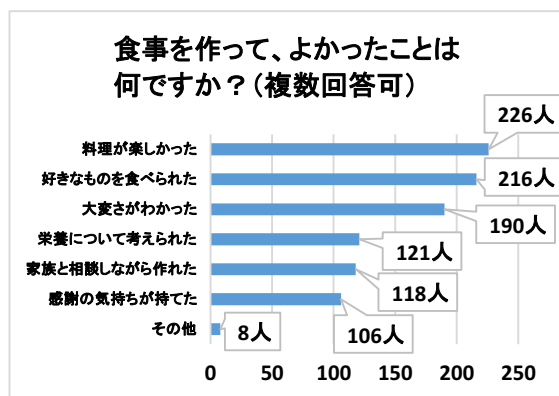
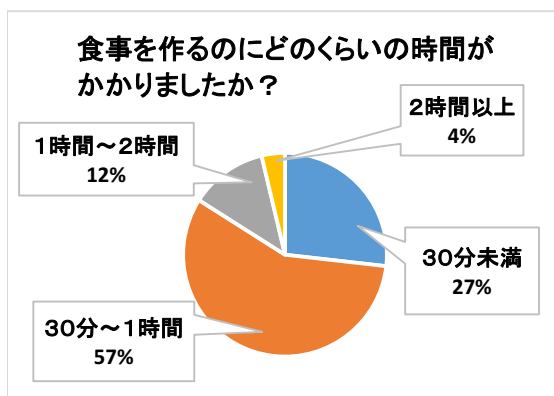
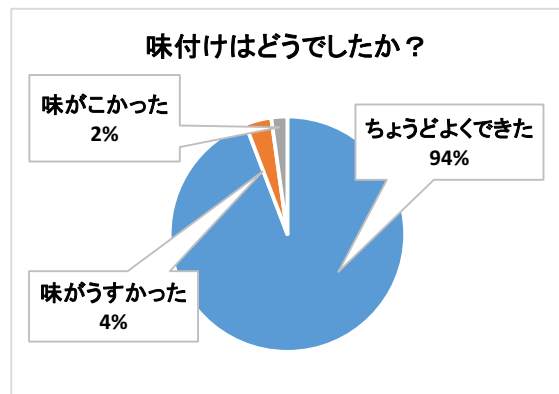
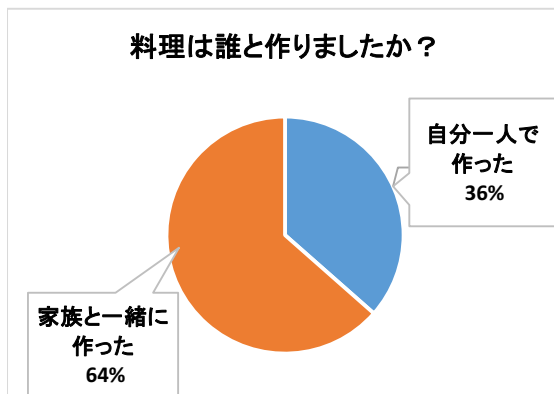
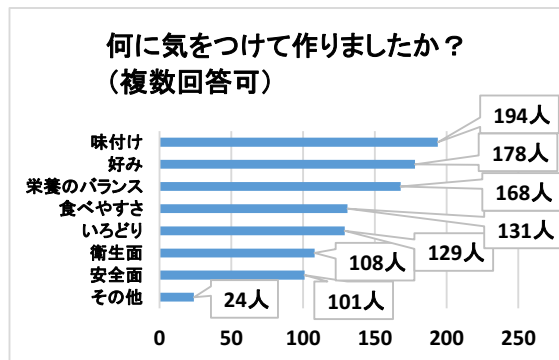
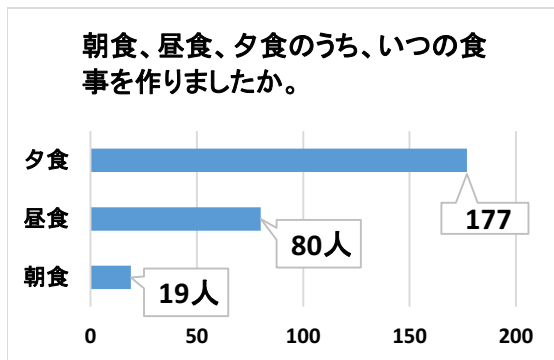
- ・小学校6年生（各校1クラス抽出）
- ・中学校3年生（各校1クラス抽出）
- ・保護者（小学校6年生、中学校3年生の保護者（1クラス抽出））
- ・教職員（小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者）

2 回答期間

令和7年9月～令和8年1月

3 アンケート結果

小学校6年生（n=276） 全12小学校（各校1クラス抽出）



＜児童が作った料理（一例）＞

- | | | | |
|-----------|--------|---------|------------|
| ・フレンチトースト | ・ハンバーグ | ・肉じゃが | ・パスタ |
| ・きんぴらごぼう | ・豚しゃぶ | ・オムライス | ・炊き込みご飯 |
| ・カレーライス | ・春巻き | ・餃子 | ・ピーマンの肉詰め |
| ・餃子 | ・メロンパン | ・みたらし団子 | ・チョコレートケーキ |

＜食事作りをしての感想や気がついたこと、来年度挑戦したいことなど（一部抜粋）＞

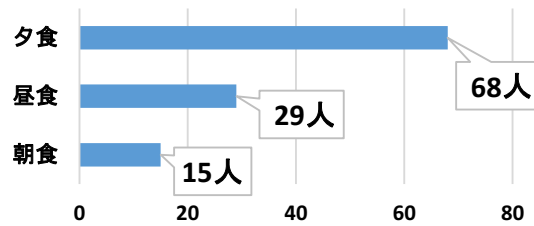
- ・おいしい！と言われるとすごく嬉しいことが分かったから、好き嫌いしないでおいしく食べることに挑戦したいです。
- ・料理を作るのが好きなので、作ってみて楽しかったし、美味しかったです。来年はもうちょっと難しい物を作りたいです。
- ・食べ物を作ることは大変だからお手伝いなどをしてみんなで作りたい。
- ・作るのが大変でも、誰かが「おいしい」と言ってくれたら、作り甲斐があったと思えました！
- ・今回は家の人に手伝ってもらいましたが、中学生になったら自分一人で栄養を考えて作れたら、いつも作ってもらっている大変さがもっと分かると思うので、自分だけで作れるようになりたいです。
- ・このクッキングチャレンジに挑戦して、学校で給食を作る人や家族の大変さが分かったので、これからも感謝していきたいと思いました。
- ・来年は、揚げ物に挑戦してみたいです。麺を茹でるだけでも、まだ、茹でるのかなど心配することがあったので、料理を作るのは、とても大変という事がわかった。
- ・30分未満で料理出来たのがうれしかったし家族の中で初めてできたのが嬉しかったです。
- ・来年はスイーツを作りたいです。

＜◎良かった結果 ▲改善すべき結果＞

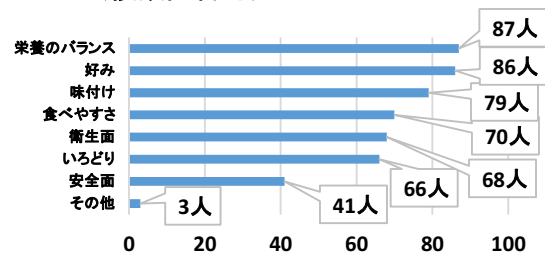
- ◎長期休業中に実施したことで、朝食、昼食、夕食づくりと家庭の状況に応じて取り組めたことがうかがえる。（朝食7％、昼食29％、夕食64％）
- ◎味付けを「ちょうどよくできた」児童が94％であった。
- ◎食事を作ってよかったと感じたことにおいて、「料理が楽しかった」「好きなものを食べられた」と答えている児童が多く、料理を作る体験が食への興味を高める活動として機能している。
また、「大変さがわかった」と答えている児童が68％おり、料理を作る体験が食事を作る人への理解へとつながっている。
- ◎料理を「家族と一緒に作った」児童が64％おり、児童と保護者がコミュニケーションを深める一助となっている。

▲食事づくりの際、「衛生面」「安全面」に気をつけたと回答した児童が40％以下であり、昨年度に続き改善が必要な状況である。
⇒家庭科の授業や事前指導により、児童の意識を高める。

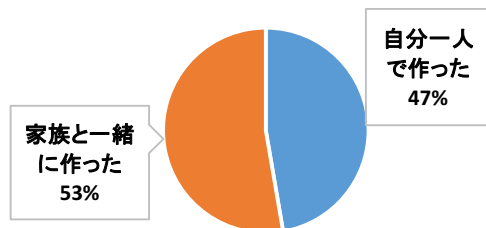
朝食、昼食、夕食のうち、いつの食事を作りましたか。



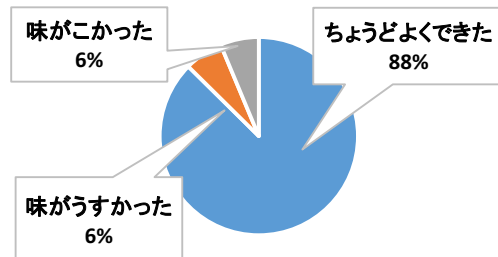
何に気をつけて作りましたか？
(複数回答可)



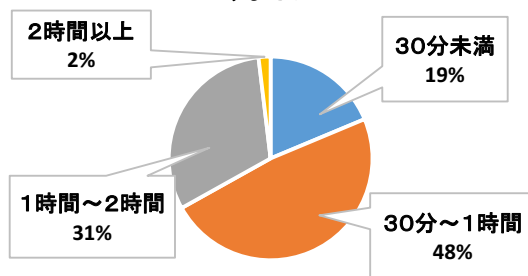
料理は誰と作りましたか？



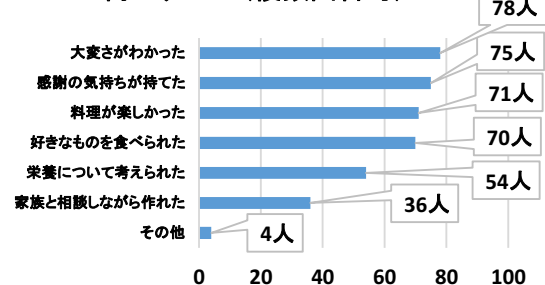
味付けはどうでしたか？



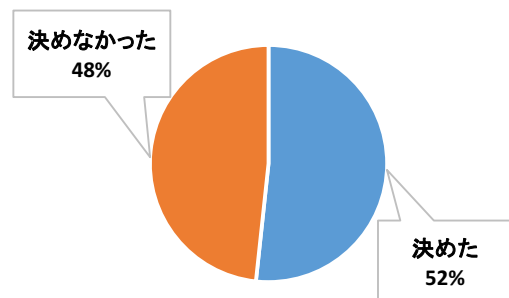
食事を作するのにどのくらいの時間がかかりましたか？



食事を作って、よかったことは何ですか？(複数回答可)



料理のテーマを決めて作ったか



＜生徒が作った料理（一例）＞

- | | | | |
|---------|----------|---------|--------|
| ・唐揚げ | ・味噌汁 | ・焼魚 | ・オムライス |
| ・冷やし中華 | ・カレーライス | ・親子丼 | ・焼きそば |
| ・豚の生姜焼き | ・サラダ | ・酢の物 | ・回鍋肉 |
| ・ハンバーグ | ・サンドウィッチ | ・ホットケーキ | ・プリン |

＜生徒が回答したテーマ（一例）＞

- | | |
|----------------------|--------------------|
| ・夏本番猛暑にも負けない体を作る | ・夏バテ防止！栄養のあるもの |
| ・時短で作れる料理 | ・美味しい韓国料理 |
| ・かんたん好きなものメニュー | ・北海道 |
| ・色鮮やかで栄養が取れるオムライス | ・好きな食べ物 |
| ・健康的なご飯 | ・夏に食べたくなるさっぱりしてるもの |
| ・バーベキューにぴったりの料理 | ・忙しくてもすぐにできる料理 |
| ・栄養バランスと暑い中での食べやすさ | |
| ・卵があるときに作れて、手軽にできるもの | |

＜食事作りをしての感想や気がついたこと、来年度挑戦したいことなど（一部抜粋）＞

- ・料理を作ることの大変さを感じることができた。
- ・食事を作ることの大変さや時間がかかること。そのことを考慮せず時間がかかってしまったので、普段の生活でも計画性をもって行動する。
- ・料理は分量や味付けが大事だということが分かりました
- ・調味料の配合や食材をいためることがよくできました。これからも、自分だけで料理ができるように頑張りたいです。
- ・普段から栄養バランスに気を付けてご飯を作ることは大変だなと思いました。
- ・まだ彩りを考えて食事作りをするのができないので、野菜を使ったりして彩りよく作りたい。
- ・栄養についてこれからも考えていきたいと思った。
- ・物価が高騰しすぎていて、怖く感じた。食品を無駄にしないように計画性をもって生活をしたい。
- ・食事を作ることはとても大変で難しいことが分かった。これからも食事を作ってくれる家族や命に感謝して残さず食べていきたい。
- ・ご飯を作りながら洗い物ができなかった。ご飯の献立を考えて作ることの大変さを知れました。今後もこの体験を生かして料理を作っていきたいです。

＜◎良かった結果 ▲改善すべき結果＞

◎「栄養のバランス」に気をつけて作った生徒が77%おり、家庭科や食育の学習の成果が実践につながっている。

◎味付けを「ちょうどよくできた」生徒が88%であった。

◎あらかじめテーマを決めて食事作りを行った生徒の割合は52%で、健康や栄養、季節を意識したもの、時短料理など手軽さを重視したもの等、工夫したテーマ設定が多く見られた。

▲食事づくりの際、「安全面」に気を付けたと回答した生徒は40%以下であった。

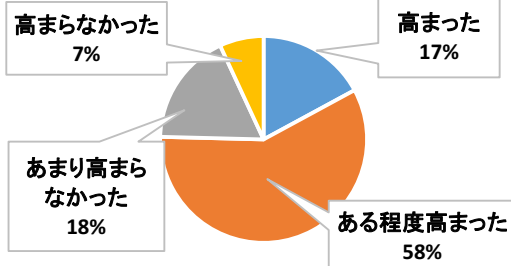
▲感想（一部抜粋）の中で、「時間がかかってしまった」、「洗い物ができなかった」など、計画性や調理の進め方について工夫が必要である。

⇒技術・家庭科（家庭科分野）の授業や事前指導により、生徒の意識を高める。

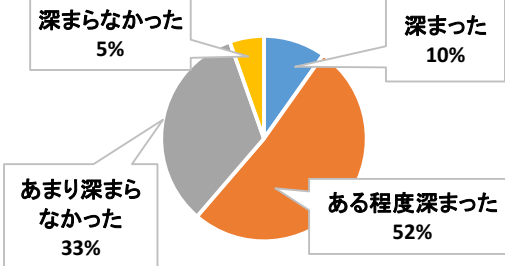
保護者

(n=192) 小学校 6 年生、中学校 3 年生の保護者（1 クラス抽出）

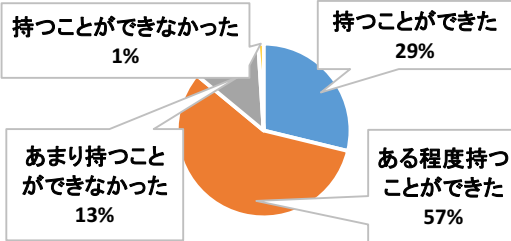
食に関する興味・関心は高まったか



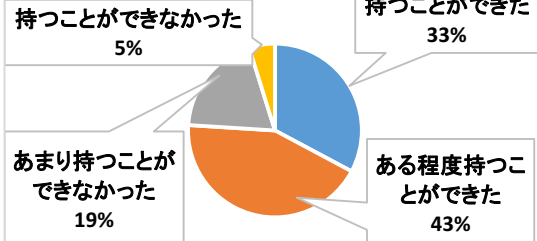
栄養の摂り方の理解が深まったか



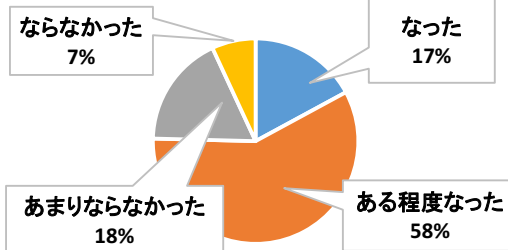
食に関わる人々への感謝の気持ちを持つことができたか



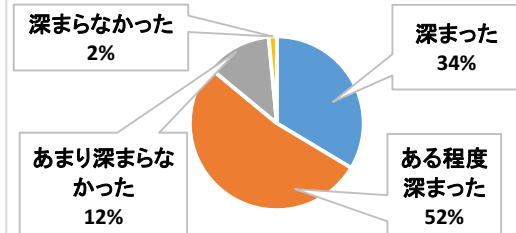
食べ物を大切にしようとする気持ちを持つことができたか



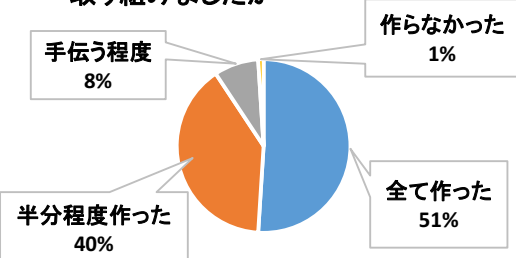
料理をするきっかけとなったか



お子さんとのコミュニケーションが深まったか



お子さんは、どの程度食事作りに取り組みましたか



＜サマー（ウインター）クッキングチャレンジに対する意見（一部抜粋）＞

- ・夏季休業期間中に変更となった際に負担が減ったと感じました。
- ・課題としてあるため「つくる」気になってくれることは良いことだと思いました。
- ・食に関われる良い機会だと思うので、親の負担が増えすぎないように、ある程度自由さは保ったまま、その家庭次第の内容で実施できれば良いと思う。
- ・クッキングチャレンジがきっかけで、食事のバランスや献立を考えるようになったり、料理をすることへの意欲が深まったと思います。
- ・小学生から続けてきたクッキングチャレンジ。今年は一食分作ってもらい感動しました。とても美味しく、良い思い出になりました。
- ・各学年の課題に応じたおすすめクッキング例などがあると良かった。
- ・材料を決めてもらい、調味料は何でも可にして、何がつくれるか？何通りのものが作れるのか考えさせる。（将来、冷蔵庫にあるもので作らないといけない場面になった時のために）
- ・食材を数個から、選んで料理に使おう！とかがあると、子供もその中から選びやすく献立を考えやすいのでは？
- ・季節の旬の食材をつかった料理を作るとよりよいのではないかと思います。

＜◎良かった結果 ▲改善すべき結果＞

- ◎栄養の摂り方の理解が“深まった”（「深まった」＋「ある程度深まった」）と回答した保護者の割合は62％で、昨年度よりも向上した。（昨年度結果の改善すべき点）
- ◎食に関わる人たちへの感謝の気持ちを子どもが“持つことができた”（「持つことができた」＋「ある程度持つことができた」）と回答した保護者の割合は86％で、昨年度よりも向上した。
- ◎お子さんとのコミュニケーションが“深まった”（「深まった」＋「ある程度深まった」）と回答した保護者の割合は86％であった。
- ◎食事づくりに子どもが“積極的に取り組んだ”（「全て作った」＋「半分程度作った」）と回答した保護者の割合は91％で、昨年度よりも向上した。

▲子どもの食に関する興味関心が“高まった”（「高まった」＋「ある程度高まった」）、料理をするきっかけに“なった”（「なった」＋「ある程度なった」）と回答した保護者の割合は昨年度より増加した。

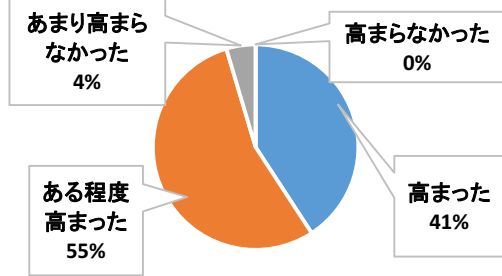
⇒子どもの食に関する興味関心や料理をするきっかけとなるような、事前指導のさらなる充実が大切であると思われる。

▲栄養の摂り方の理解が「深まった」と回答した割合が10％に留まっている。
⇒技術・家庭科（家庭科分野）の授業や事前指導により、さらなる深化につなげる。

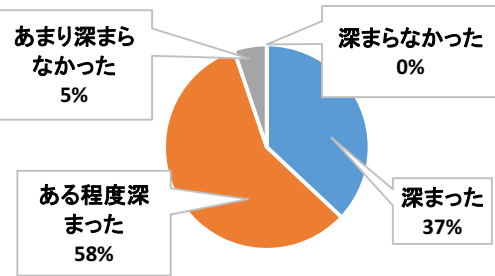
教職員

(n=64) 小学校6年生担任、中学校3年生担任、食育指導担当者

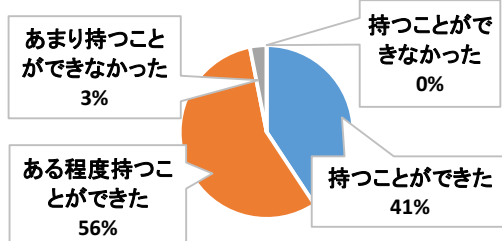
食に関する興味・関心は高まったか



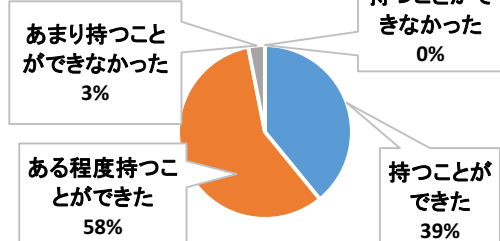
栄養の摂り方の理解が深まったか



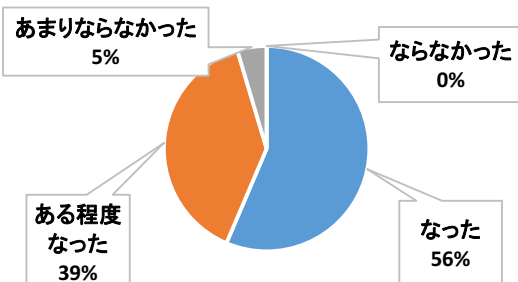
食に関わる人々への感謝の気持ちを持つことができたか



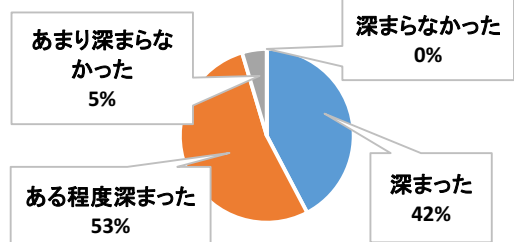
食べ物を大切にしようとする気持ちを持つことができたか



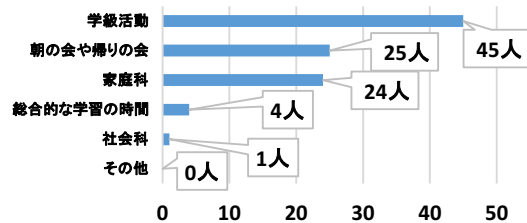
料理をするきっかけとなったか



児童生徒と保護者のコミュニケーションが深まったか



事前・事後指導をどの場面で
行いましたか？(複数回答可)



＜サマー（ウインター）クッキングチャレンジに対する意見（一部抜粋）＞

【小学校】

- ・発達段階に合わせて料理に携わることができる企画で、良いと思います。
- ・そうめんや冷やし中華など、テーマを与えても面白いかもしれません。
- ・テーマを決めて、考えさせると良いと思います。
- ・保護者と子どもが一緒に仲を深めるきっかけにもなったと思います。子どもたちの話を聞いていると、「栄養バランスを工夫した」「1人でここまで作れると思わなかった」などの発言がありました。
- ・メニューをいくつかにしぼり、その中から選んでやってみる。他と比較できるので、違いや工夫がわかりやすい。

【中学校】

- ・値段を見ながら食材を選び、限られた時間で調理する経験をすることで、家事の大変さの理解にもつながると思います。
- ・旬の食材を使うなど指定すると良いと思いました。
- ・栄養素のリストなども配布できると、より栄養面でも充実した内容になったのではないかな。
- ・教員（担任）も取り組むことで、生徒も競うような気持ちで意欲的に参加していました。学級で作った野菜を使用することで喜んでいる生徒もいました。

＜◎良かった結果 ▲改善すべき結果＞

- ◎子どもの食に関する興味・関心が“高まった”（「高まった」＋「ある程度高まった」）と回答した教職員の割合は96％で、高い割合を維持している。
- ◎子どもの栄養の摂り方についての理解が“深まった”（「深まった」＋「ある程度深まった」）と回答した教職員の割合は95％で昨年度よりも向上した。
- ◎食に関わる人たちへの感謝の気持ちや食べ物を大切にしようとする気持ちを子どもが“持つことができた”（「持つことができた」＋「ある程度持つことができた」）と回答した教職員の割合はどちらも97％で、昨年度よりも向上した。
- ◎子どもが料理をするきっかけに“なった”（「なった」＋「ある程度なった」）と回答した教職員の割合は95％で、昨年度よりも向上した。
- ◎家庭でのコミュニケーションが“深まった”（「深まった」＋「ある程度深まった」）と回答した教職員の割合は95％で、高い割合を維持している。
- ◎事前・事後指導を「学級活動」で行ったと回答した教職員の割合は70％で、学級での指導と関連づけることができています。

- ▲意見（一部抜粋）の中で、「テーマ設定」や「栄養に関する資料」等がある。
 - ▲意見（一部抜粋）の中で、「値段を考えて食材を選ぶ」等、調理以外の学習要素がある。
- ⇒技術・家庭科（家庭科分野）の授業や事前指導により、さらなる充実につなげる。