◆献立作成と給食実施の流れ◆

■２カ月分ずつ献立素案を作成し、学校給食関係者で検討後、標準献立を決定します。
実施された給食について各学校の意見を集約し、献立作成に活かしています。

献立素案の作成
- 献立素案を作成する

栄養教諭・学校栄養職員

献立調理研究委員会
- 新献立の開発、新たな調理法の開発
- 学校給食の啓発をはかる取り組み

献立調理研究委員（栄養教諭・学校栄養職員）
献立調理研究委員（給食調理員）

献立原案作成会
- 作成された献立素案について検討し、献立原案を作成する。

栄養教諭・学校栄養職員代表
給食調理員代表
市教委関係者
給食協会関係者

学校給食代表者会議
- 献立反省を中心に、学校給食全般に関する意見を集約し、献立作成に反映させる。

給食主任代表
栄養教諭・学校栄養職員代表
給食調理員代表
市教委関係者
給食協会関係者

標準献立委員会
- 献立原案について審議し、献立を決定する。
- 学校給食全般に関する情報交換を行う。

学校長代表
給食主任代表
栄養教諭・学校栄養職員代表
給食調理員代表
ＰＴＡ代表
健康福祉局（生活衛生担当）
環境科学研究所（食品保健担当）
市教委（学校保健担当・初等教育担当）

- 児童生徒の喫食状況の把握やアンケート等による意見収集

給食主任
栄養教諭・学校栄養職員

給食調理員業務監理主任会
- 区ごとの献立反省をまとめる。

給食調理員技能統括主任
給食調理員業務監理主任

区学校給食打ち合わせ会（毎月開催）

献立説明	反省会
・栄養教諭・学校栄養職員より当該月分の献立説明を行う。	・献立反省を行い、区の業務監理主任がまとめる。

- 必要に応じて区内の給食に関する連絡調整を行う。

栄養教諭・学校栄養職員・給食調理員（学校長・給食主任等）

学　校
- 給食を実施する。