



これまでも これからも 安全でおいしい

武蔵野市の学校給食

給食・食育振興財団は10周年を迎えました

市教育委員会では、同財団と連携し、関係者すべての顔が見えることを大切にして、安全に配慮した食材選びや素材の味を大切にする手作り調理を特徴とした給食づくりと食育を行ってきました。同財団のこれまでの取り組みとこれからの学校給食について紹介します。

給食・食育振興財団とは

市では小学校の給食を提供する中で、「食材本来の味を大切にする手作り調理」「安全に配慮した食材の厳選」「食文化を伝える和食献立」「職員による栄養指導」などさまざまなこだわりをもってきました。このような取り組みにより、市は平成19年度に文部科学大臣から「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞しています。平成22年度から中学校給食が全校で実施されたのを機に、これまでの学校給食の伝統を継承し、給食を「食の教育」と位置付けた同財団が平成22年3月10日に市の出資団体として設立されました。

学校給食の4つの指針

- 1. 献立作成** 食への理解、望ましい食習慣づくり、食文化の伝承、栄養バランスへの配慮
- 2. 食材選定** 安全性と鮮度を重視した食材の選定、地産地消の推進
- 3. 給食調理** 衛生管理基準に従った調理、手作り調理
- 4. 安全性の確保** 安全・衛生管理の徹底、独自の検査体制

私たちが作っています(共同調理場・単独調理校)

手間のかかる豆・海藻・小魚・根菜類・乾物なども、子どもたちにおいしいと思ってもらえるよう丁寧に調理しています。



生産者・調理場・学校が 顔の見える関係でつながる 給食づくり

給食・食育振興財団
だからできる

給食に関わるすべての人が連携することによって、安全安心でおいしい給食づくりができます。給食・食育振興財団がこれまで積み重ねてきた給食への思いやこだわりが実を結び、良好な関係ができています。

新鮮な野菜には泥や虫がついています。納品された野菜を流水で何度も洗浄し、泥や虫を丁寧に落とします。

野菜などの下処理が終わると、大きな釜やオーブンで食材を調理していきます。

午前7時30分ごろ～
食材納品

午前8時ごろ～
調理開始

共同調理場は
学校に配送

食材は、基本的に当日納品されます。品質、鮮度、異物混入がないかなどを厳しくチェックします。

だしは化学調味料を一切使用しません。子どもたちに食材本来の味を知ってもらうため、だしにはかつお節、昆布、鶏がらなどを使用しています。

加熱調理食品は、中心部を85～90℃で90秒間以上加熱します。中心温度計を使って確認しています。

給食配
学校に
運ばれ
給食当
特にア
間違い



生産者の
皆さん



給食・食育振興財団
だからできる

地域においても
食の豊かさを伝えています

給食・食育振興財団は、地域においても食育の取り組みを行っています。

むさしの給食・食育フェスタ

食べることの大切さを改めて考えることを目的に、毎年開催しています。「触れる・感じる・体験する」をテーマに、給食の試食・体験型プログラムや給食食材の販売などを行っています。

夏休みコミュニティ食堂

地域での食事を介した交流の場づくりをお手伝いすることで、子どもたちの孤食を防ぎ、皆で食べる楽しさを伝えています。また、夏休み中に低下しがちな子どもたちの栄養面をサポートしています。

出張！放課後調理実習

放課後、調理員が市立中学校に出張し、調理実習をしています。生徒自身が料理をする楽しさを感じ、家族や友達にも作ってみたいと思うことで、調理への関心を高めるとともに、調理の基本を習得することを目的に実施しています。

1食にこれだけのこだわりが詰まっています

武蔵野市内産の野菜

(大根、小松菜、長ねぎ)

どの季節にどんな野菜を届けてもらうか、給食・食育振興財団と市内農家とで話し合います。栄養士と調理員が市内農家を訪問し、野菜の生育状況を確認しています。



なお、うどんは、国内産小麦粉を使用しています。

焼きちくわの天ぷら

化学調味料・保存料などが無添加で、歯ごたえのあるものを厳選し、調理しています。



実際の給食

武蔵野^{から}産^のうどん

金時豆煮

手間がかかる食品をできるだけ多く取り入れています。

牛乳

平成29年度から、生乳の味に最も近い65℃で30分殺菌する低温殺菌牛乳を導入しています。

食器・箸

食事のマナーや物を大切にする心を育てるため、食器類は陶磁器食器で、箸は木製のものを使っています。

給食で使用する食材と調理済みの給食について、放射性物質測定検査を実施しています。



納品しているみそ屋

米:低・無農薬、特別栽培の米／**野菜:**低・無農薬、有機栽培の野菜／**調味料:**化学調味料は使用せず、だしは削り節、昆布、鶏がら、豚がらを使用しています／**卵:**抗生剤を使わず安全に育てた国産鶏の卵／**みそ:**国産の材料のみを使い、昔ながらの製法で丁寧に作られています／これらの食材については、栄養士が現地に行って生産状況を確認しています。

元気に
「いただきます」

午後1時ごろ～
献立会議

午後0時30分ごろ～
配膳

午後1時30分ごろ～
洗浄

給食配送用トラックは、事故のないよう細心の注意を払って、運転しています。

栄養士と調理員とで、毎日、翌日の献立についてミーティングを行います。

送用トラックで運ばれてきた給食は、配膳室に入ります。配置員は各クラスの番に給食を引き継ぎます。アレルギー食の配食に気をつけています。

給食当番は、きちんと手洗いをして白衣を着て、配膳室に給食を取りに来ます。

使い終わった食器や調理器具は、しっかり洗浄・消毒して保管。翌日に備えます。

給食の食べ残しは どうなるの？

残ってしまった給食は、豚や鳥の配合飼料の原料になります。

でも、本来は子どもたちが成長するために必要な栄養です。食べ残しが減るよう、これからも食育に取り組んでいきます。

栄養士や調理員がクラスを訪問して、給食づくりのプロセスや食の大切さを伝えています。



新しい 桜堤調理場の 建設工事がスタート

市立小・中学校の児童・生徒数の増加に対応するため、令和3年度2学期からの稼働を目指して、令和2年3月上旬から桜堤調理場の建て替え工事を開始します。現在の桜堤調理場の敷地と旧桜堤小学校跡地の一部を活用して整備し、中学校6校分と小学校数校分の給食を調理します。最新の学校給食衛生管理基準に基づいて設計し、食育機能や防災機能も備えた施設であり、地域人材の協力も得て運営します。なお、今後改築する小学校については、改築の際に自校調理施設を整備することを計画しています。



完成イメージ

建物概要 鉄骨造 地上3階 延床面積4343㎡
建設スケジュール 令和2年3月上旬着工
令和3年6月完成(予定)
令和3年度2学期 給食提供開始(予定)

建設地と
各共同調理場・
単独調理校周辺環境との
調和を目指した設計

新しい桜堤調理場の注目ポイント

● 給食の安全安心を守る調理場

最新の学校給食衛生管理基準に基づいて設計しました。また、同基準に対応した機器の導入、アレルギー対応調理室の分離など、給食の安全安心に配慮した調理場にします。

● 食育機能の充実

調理風景を見学できる見学者ホールや、食に関するイベントを開催できる「地域食育ステーション」「食育実習ゾーン」を配置し、食育の推進と情報発信が行える施設を目指します。

● 地域人材の協力による運営

給食・食育振興財団では、新しい調理場を運営するスタッフを地域の皆さんからも募りたいと考えています。調理や洗浄作業など、短時間の勤務枠も検討しています。令和2年度後半から募集を開始する予定です。

● 災害時対応の強化

高い耐震安全性を備えるとともに、ライフライン復旧後に炊き出し支援を行えるよう、米、調味料、水などを備蓄します。



見学者ホールイメージ

フェイスブック&クックパッドで給食情報をタイムリーに発信

給食・食育振興財団公式フェイスブックでは、同財団の食育活動、こだわりの給食などの最新情報をタイムリーに発信しています。

市公式クックパッド「武蔵野市の公式キッチン」には、子どもたちに人気の給食レシピを掲載しています。



◀給食・食育振興財団
公式フェイスブックの
二次元バーコード



◀クックパッド
「武蔵野市の公式キッチン」の
二次元バーコード