

# 1. 学校給食の歩み

年 ・ 月	内 容
昭和	23・2 小学校給食（ミルク給食）開始
	23・9 補食給食（おかずのみ）開始、小学校全校（5校）
	30・4 完全給食（週4回）開始、自校方式、小学校全校（11校）
	34・4 完全給食（週5回）開始
	35・6 武蔵野市学校給食運営委員会発足
	40・4 米飯給食開始（月1回）
	42・6 武蔵野市立学校給食共同調理場（現桜堤調理場）開設
	44・7 武蔵野市立学校給食共同調理場運営委員会発足
	44・9 武蔵野市学校給食財務委員会発足
	44・10 中学校給食（ミルク給食）開始
	48・4 武蔵野市立学校給食北町調理場開設 これにより、桜堤調理場参加校5校、北町調理場参加校5校 単独調理校3校となる
	48・10 米飯給食、月2回実施
	61・3 「中学校給食検討委員会」発足
平成	元・9 五小・境南・本宿の各小学校に、ランチルーム開設
	2・4 「中学校給食検討委員会報告」が出される
	2・11 「陶磁器食器」・「トレー」を導入開始
	4・2 教育委員会より「中学校の完全給食について」方針が出される
	4・4 「フォーク」・「箸」導入開始
	6・9 「先割れスプーン」から、「ステンレス製丸スプーン」に変更
	7・6 千川小学校に、ランチルーム開設
	8・4 桜野小学校に、ランチルーム開設
	9・8 「武蔵野市給食事業検討委員会」発足
	10・9 「武蔵野市給食事業検討委員会報告書」が出される
	11・1 「武蔵野市給食施設利用推進委員会」発足
	11・6 米飯給食、週3回実施
	17・4 大野田小学校に、ランチルーム開設
	18・1 「武蔵野市中学校給食庁内検討委員会」設置
	18・7 「武蔵野市中学校給食検討委員会」設置
	18・8 学校給食新作メニュー審査会開催
	18・9 新デザインの給食配送車導入
	19・3 「武蔵野市中学校給食検討委員会報告書」が出される

平成	20・2	「武蔵野市中学校給食実施計画策定委員会報告書 中学校給食実施計画案」が出される
	20・11	第二中学校で完全給食を実施 中学校給食用食器・白衣を導入（選定及びデザインは中学生代表による検討会で決定）
	20・12	「武蔵野市学校給食運営検討委員会報告書」が出される
	21・1	第一中学校で完全給食を実施
	21・11	第三中学校・第五中学校で完全給食を実施
	22・1	第六中学校で完全給食を実施
	22・3	一般財団法人 武蔵野市給食・食育振興財団を設立
	22・4	第四中学校で完全給食を実施 桜堤調理場の調理業務を武蔵野市給食・食育振興財団に委託
	22・10	桜野小学校が単独調理校となる
	27・3	武蔵野市学校給食財務委員会を解散し、業務を武蔵野市給食・食育振興財団に引き継ぐ
28・4	単独調理校の学校給食費の経理を武蔵野市給食・食育振興財団が担う	

## 2. 学校給食に関わる委員会

### 2 - 1 武蔵野市学校給食運営委員会

目的	市立小学校及び中学校における学校給食の運営について、必要な事項を調査し、審議する。
所管事項	食の指導、献立の作成並びに児童生徒の栄養管理、調理、安全衛生、給食費及び経理などに関すること。
構成	市立小中学校の校長 市立小中学校の給食担当教諭 各校1人 市立小中学校のPTAを代表する者 各校2人 武蔵野市医師会を代表する者 1人 武蔵野市歯科医師会を代表する者 1人 武蔵野市薬剤師会を代表する者 1人 東京都多摩府中保健所を代表する者 1人 教育部指導主事 1人 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団の事務局長 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団の各係長 学校給食共同調理場及び市立小学校の栄養士 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団の給食調理員 各調理場3人 ・ 市立小学校 各1人 その他、教育委員会が必要と認める者

### 2 - 2 武蔵野市学校給食財務委員会…平成26年度末をもって解散

## 2 - 3 武蔵野市学校給食施設検討委員会（平成 29 年 3 月～）

目的	武蔵野市立の小学校及び中学校へ給食を安定的に供給するための施設整備の在り方について検討する。
所管事項	将来的に見込まれる給食の提供食数不足を解消するための対策に関すること。
構成	市立小中学校長会を代表する者 2人 市立小中学校のPTAを代表する者 2人 教育部長 財務部施設課長 教育部教育企画課長 教育部教育企画課教育調整担当課長 教育部教育支援課長 一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団事務局長

## 3. 学校給食の献立作成及び給食調理の指針

学校給食は教育活動の一環として実施されるものであることから、実施にあたっては、学校給食法に則り、食について正しい理解を深め、望ましい食習慣を養うこと、伝統的な食文化への理解を深めることなどに資することが求められます。

また、成長期の子どもたちの食を提供するという点から、安全性への配慮と質の良さも必要です。

本市の学校給食は、これらを考慮し、安全に配慮した食材の厳選、食材本来の味を大切にする手作り調理、食文化を伝える和食献立などを特色としています。

給食の内容と質を維持し、さらに充実・発展させることを目指し、そのために必要な献立作成及び調理方法などの指針を定めています。

### 3 - 1 献立作成上の指針

#### ① 食への理解、望ましい食習慣づくりへの指針

食への理解を深め、望ましい食習慣づくりに資するため、献立作成に際しては、以下の点に留意する。

- ・主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立を作成する。
- ・米飯を中心とした献立構成とし、その中に、パン、麺の献立を盛り込む。  
(米飯、パン、麺の割合は、週5日のうち米飯3回、パン1回、麺1回とする)
- ・偏食や食べず嫌いをなくすため、多様な食品を取り入れるとともに、好き嫌いの多い食材については、食べやすくなるよう調理法の工夫を心がける。
- ・噛む習慣づくりに資する食材の使用を心がける。
- ・家庭で使用しにくい食品を出来るだけ多く取り入れる。  
(豆・海藻・小魚・魚・根菜類・乾物・緑黄色野菜など)

#### ② 食文化の伝承

- ・日常的に食べられる和食献立を積極的に取り入れる。
- ・和食献立に向く食材の紹介と調理法を伝える献立づくりを心がける。
- ・伝統行事と食との関係を伝えるため、行事食を取り入れる。
- ・四季を大切にし、旬の食材の使用と紹介を行う。

### ③ 栄養バランスへの配慮

栄養所要量等については、国の基準に準拠し、児童・生徒の食生活の現状と武蔵野市の特色ある給食を生かす形で考えるものとする。特に以下の項目については留意して献立を作成する。

- ・栄養価は、文部科学省通知を目標にし、武蔵野市の特色を活かした食品構成とし、特に不足がちな微量栄養素（鉄・カルシウム・ビタミン類）、食物繊維の摂取に努力する。
- ・塩分・糖分・脂肪の摂取過多にならないよう注意する。

## 3 - 2 食材選定の方針

### ① 食材選定の基本的考え方

- ・食材の選定については、安全性を最優先して使用する。具体的には、公的に認証を受けた「有機JAS」や「特別栽培農産物」のほか、生産履歴や残留農薬証明書等、安全性が確認できる書類の提示によって選定する。
- ・生産地視察等を定期的に行い、食材の安全性や生産者の安全への考え方を確認する。
- ・調味料・加工品については、使用材料の確認をできる限り行い、安全性の確認されたものだけを使用する。
- ・食材の鮮度、質を大切にし、食品本来の味を子どもたちに伝えられる食材を選定する。

### ② 主な食材の選定基準

- ・米：指定生産者より購入する。（無農薬・有機肥料米、低農薬米、特別栽培米）
- ・パン：学校給食会指定業者と国産小麦による学校給食用パン供給契約を締結する。
- ・麺：国産小麦の使用を指定する。
- ・肉・魚：共同調理場参加校の食材については、毎月、食品選定委員会を開催し、生産地、加工地などの履歴が確認できるものの中から、保護者、校長会、教員の代表と栄養士の意見を参考に決定する。
- ・卵：開放型鶏舎、非遺伝子組み換え飼料、抗生物質不投与で育てられた国産鶏の卵を使用する。
- ・野菜・果物：市内産野菜を優先使用するとともに、他産地の農産物については、基本的に有機JAS、特別栽培農産物のものを選定する。
- ・乾物・調味料類：食品添加物、保存料・着色料などの無添加のもので、極力使用材料が分かるものを選定する。

### ③ 地産地消の推進

市内産の野菜は、新鮮さや安全性に優れるだけでなく、食材が身近な生産地から届けられることで、子どもたちが生産に携わる人たちの努力や思いを知る機会も得られる。

その点を重視し、これからも市内生産者との連携を深めながら、地産地消を進めていく。

- ・市内産野菜の優先使用を進める。
- ・市内生産者と栄養士との情報交換会を定期的に行い、市内産野菜の生産状況の把握やより高い安全性の確認に努め、献立作成に反映する。
- ・市内産野菜とその生産者の紹介を積極的に行う。

## 3 - 3 給食調理の指針

### ① 安全管理及び衛生管理

給食調理は、国の学校給食衛生管理基準及び都の安全・衛生管理基準に従った安全管理と衛生管理のもとに行う。

## ② 手作り調理

手作り調理することには、素材からの調理過程が確認でき、安全性を担保できるほか、素材本来の味を活かし、多様な献立に対応できるなどの利点がある。こうした利点を重視し、以下の点に留意し、手作り調理を心がける。

- ・肉、魚、野菜などの生鮮食品は、当日納品を受け当日調理を行う。
- ・調理品、半調理品は極力使用せず、ハンバーグ、コロッケ、いちごジャムなども素材から手作りする。
- ・カレールー、ホワイトルーなどについても、手作りで調理する。
- ・旨味調味料を一切使わず、和風、洋風ともすべて出汁をとる。
- ・食材本来の味や食感を生かすため、食材と調理法にあわせた切り方とする。
- ・調理をする際は、食材と調理法の特性にあわせ、食材本来の味や食感を生かす手順によって調理する。

## 3 - 4 安全性の確保

### ① 安全・衛生管理の徹底

国の学校給食衛生管理基準及び都の安全・衛生管理基準に従い、安全管理、衛生管理を徹底するとともに、市独自の検査体制をとり、安全・衛生管理を徹底する。

### ② 独自の検査体制

- ・食品細菌検査（病原性大腸菌O-157、サルモネラ、腸炎ビブリオ等）
- ・残留農薬検査
- ・食品添加物検査（調味料・練製品の検査を実施）
- ・動物由来DNA検査（ウインナーなど加工肉製品の、豚・牛・鶏・羊・馬の混入検査）
- ・遺伝子組換え食品定性検査
- ・放射性物質検査

## 4. 学校給食施設の概要

施設の名称	所在地	給食の形態	調理方式	給食調理数 (平成28年度1日平均)	備考
第五小学校	関前 3-2-20	完全給食	単独校方式	442 食	
境南小学校	境南町 2-27-27	完全給食	単独校方式	583 食	
本宿小学校	吉祥寺東町 4-1-9	完全給食	単独校方式	367 食	
桜野小学校	桜堤 1-8-19	完全給食	単独校方式	866 食	
桜堤調理場	桜堤 1-7-23	完全給食	共同調理場方式	1,802 食	中学校 6 校 選択制給食
北町調理場	吉祥寺北町 4-11-30	完全給食	共同調理場方式	3,594 食	小学校 8 校