

4 武蔵野市学校給食の指針

(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

5 武蔵野市給食・食育振興財団

武蔵野市の給食は、「食材本来の味を大切に手作り調理」「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います。

平成22年度に中学校給食を全校で実施するにあたり、本市の学校給食の伝統を継承して将来にわたって行っていくため、市は給食・食育振興財団を設立し、給食業務を委託しています。



6 学校給食を提供する調理施設

(令和3年度8月30日から)

○北町調理場

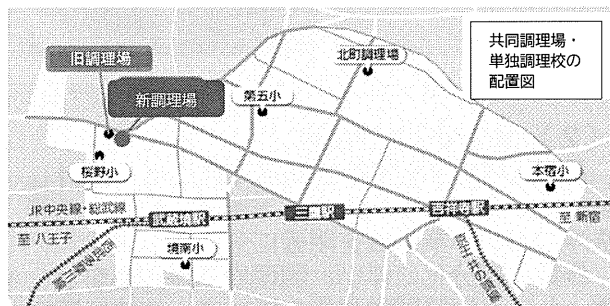
第一小学校・第二小学校・第四小学校・大野田小学校・井之頭小学校

○桜堤調理場

千川小学校・関前南小学校・第一中学校・第二中学校・第三中学校・第四中学校・第五中学校・第六中学校

○単独調理施設

第五小学校・境南小学校・桜野小学校
本宿小学校(第三小学校との親子方式)



7 住所・電話番号

【住所】

〒180-0021

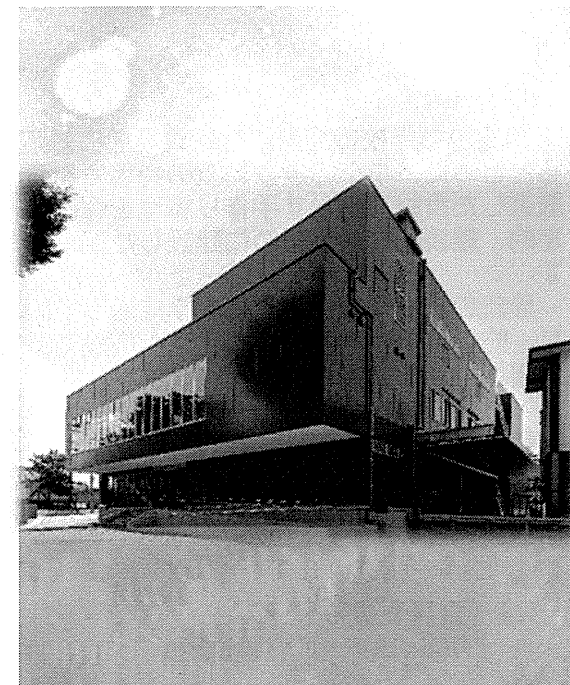
武蔵野市桜堤1-7-23

【電話番号】

0422-53-2230

【ファックス番号】

0422-51-9373



武蔵野市立
学校給食桜堤調理場

武蔵野市教育委員会
武蔵野市給食・食育振興財団
(令和3年8月版)

1 施設概要

市立小中学校の児童生徒数の増加に対応するとともに、本市の学校給食の特色である、厳選した食材を生かす手作り調理を今後も安定的、継続的に行うために建設した調理場です。

最新の学校給食衛生管理基準に沿って設計し、防災機能や食育機能も備えた施設であり、周辺環境との調和も図っています。

鉄骨造 地上3階建て 延床面積 4343㎡

- 1階 調理室
- 2階 事務室・見学者ホール・
地域食育ステーション・
食育実習ゾーン
- 3階 食器洗浄スペース・
アレルギー対応調理室

2 経過

平成29年3月
武蔵野市学校給食施設検討委員会を設置

平成29年9月
武蔵野市新学校給食桜堤調理場（仮称）基本計画を策定

平成30年1月～令和元年11月
基本設計・実施設計

令和2年3月～令和3年7月
調理場本体工事

令和3年8月30日
給食提供開始

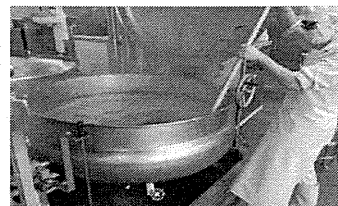
令和4年3月
旧施設の解体と敷地の外構整備の完成

3 調理場の5つポイント

（1）安全・安心の手作り給食の継承

本市の学校給食の指針に掲げている、安全と鮮度を重視した食材の選定と食材本来の味を大切に
する手作り調理を行うことができる設備を備えています。

本市の指針に沿った給食を安定的、継続的に提供するため、市が設立した「武蔵野市給食・食育振興財団」に業務委託します。

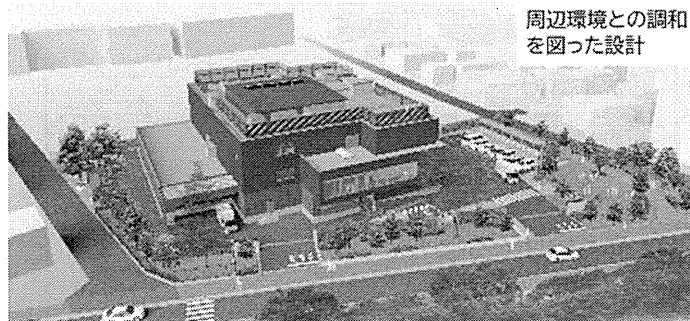


（2）衛生管理の徹底

最新の学校給食衛生管理基準に沿って設計しました。食材の受け入れ、下処理、調理、食器洗浄などの作業区域を明確に分けています。

作業の細分化に伴い、調理や洗浄作業をサポートする短時間勤務枠を設けて、地域で募集したスタッフも配置して運用します。

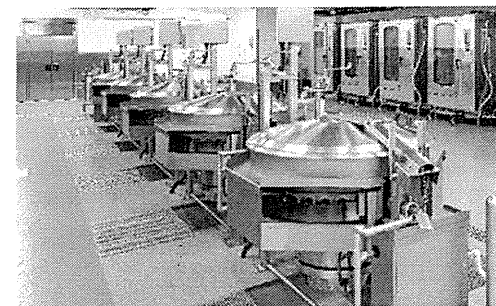
調理場内は全館空調により、労働の安全衛生に配慮した作業環境となっています。



周辺環境との調和
を図った設計

（3）防災機能

調理場は高い耐震安全性を備えるとともに、市内各避難所における炊き出しの支援を行えるよう、米や調味料の備蓄庫、受水槽、非常用発電装置、プロパンガスに対応した釜を備えています。



（4）食育機能

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、学校給食を通じた食育の推進と情報発信が行える施設を目指します。



（5）環境との調和

太陽光エネルギーなどの省エネルギー設備を備えています。玉川上水のある周辺環境と調和した外観にするとともに、近隣への配慮として防音・防臭設備も備えています。