

Ⅲ 学校給食

1. 学校給食施設の概要

施設の名称	所在地	給食形態	調理方式	給食調理数 (令和4年度1日平均)	給食提供校
第五小学校	関前 3-2-20	完全給食	単独校方式	537 食	—
境南小学校	境南町 2-27-27	完全給食	単独校方式	671 食	—
本宿小学校	吉祥寺東町 4-1-9	完全給食	親子方式	936 食	第三小学校
桜野小学校	桜堤 1-8-19	完全給食	単独校方式	1,005 食	—
桜堤調理場	桜堤 1-7-23	完全給食	共同調理場方式	2,937 食	中学校全6校、 千川・関前南小 学校の計8校
北町調理場	吉祥寺北町 4-11-30	完全給食	共同調理場方式	3,056 食	第一・第二・第 四・大野田・井 之頭小学校の 計5校

※中学校給食については、給食又は家庭から弁当持参の選択制で実施

2. 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、食事について正しい理解を深め、望ましい食習慣を養うこと、伝統的な食文化についての理解を深めること等に資することが求められています。

また、成長期の子どもたちに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作る手作り調理、伝統的な食文化を伝える和食献立等を特色としています。

給食の内容と安全性や質を維持し、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、食材選定、調理方法等について指針を定めます。

2 - 1 献立作成の指針

(1) 食への理解、望ましい食習慣づくり

学校給食法第8条第1項に規定する学校給食実施基準に定められた「学校給食における食品構成」及び「学校給食の食事内容の充実」に配慮し、学校給食を通して食への理解を深め、望ましい食習慣を養うことができるよう、以下の点に留意する。

ア 主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立を作成する。

イ 様々な料理形態を体験することや、多様な食材を食する機会を増やすことが重要なことから、週5日のうち、米飯3回、パン1回、麺1回とする。

ウ 偏食や食わ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、細かくカットして混ぜ込む等食べやすくなるよう調理法の工夫を心掛ける。
- エ 噛む習慣づくりに資するため、レンコンやごぼう等の食材を使用するとともに、食べやすくなるよう切り方を工夫する。
- オ 家庭では使用しづらい食品について、できる限り多く取り入れる（豆・海藻・小魚・魚・根菜類・乾物・緑黄色野菜等）。
- カ 学校給食を活用した食に関する指導を行えるよう、各教科等との連携を心掛ける。

(2) 食文化の伝承

農林水産省の第3次食育推進基本計画の重点課題の1つに、「食文化の継承に向けた食育の推進」が掲げられている。そこでは、我が国は四季折々の食材が豊富で地域の農林水産業とも密接に関わった多様な食文化を築いてきたが、グローバル化や生活様式の多様化等により、伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつあることが指摘されている。また、平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも踏まえて、以下の点に留意する。

- ア 日常的に食べられる和食献立を積極的に取り入れる。
- イ 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掛ける。
- ウ 伝統行事と食との関係性を伝えるため、節句、七夕、冬至等の行事食を取り入れる。
- エ 四季を大切に、筍、枝豆、トウモロコシ等の旬の食材の使用と紹介を行う。
- オ 食事作法に則った食器類の使用を心掛ける。

(3) 栄養バランスへの配慮

栄養所要量等については、学校給食実施基準別表に規定する「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」に準拠し、児童生徒の個々の健康や生活活動等の実態と本市の特色ある給食を活かす形で考えるものとし、特に以下の点に留意する。

- ア 栄養価は、下表の「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」を目標として、特に不足しがちな微量栄養素（鉄・カルシウム・ビタミン類）、食物繊維の摂取に努める。
- イ 塩分・糖分・脂肪の摂取過多にならないよう注意する。

(4) 食物アレルギー対応

文部科学省の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に掲げられた原則を踏まえて、献立作成に当たっては、安全性の確保のため、以下の点に留意する。

- ア 重篤度の高い原因食物等は使用しない。
- イ 特に発症数の多い原因食物を使用する場合は、使用するねらいを明確にし、できる限り使用していることが明確な料理名とする。
- ウ できる限り、1回の給食の中では、複数の料理に同じ原因食物を使用しない。
- エ 同じ原因食物を使用する日を週単位で検討し、1週間の中にその原因食物が使用されない日を作る。
- オ その他児童生徒の実態に応じた対応を検討する。

2 - 2 食材選定の指針

(1) 食材選定の基本的考え方

学校給食は、全ての児童生徒に対して実施するものであり、その食材には安全性が厳しく求められている。学校給食法第9条第1項に規定する学校給食衛生管理基準におい

ても、食品の選定において「有害なもの又はその疑いのあるものは避けること」と定められている。

また、同基準において「有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品（中略）については使用しないこと」と定められており、食品添加物の摂り過ぎによる味覚、肝臓、自律神経、免疫力、ホルモンバランスへの影響や、農薬の不適切な使用による食材への影響については、課題も指摘されている。さらに、食物アレルギー対応において、加工食品はアレルゲンの特定が困難になる場合があることから、以下の点に留意する。

- ア 食材の選定においては、流通経路が確認しやすい国産品を中心として、安全性を最優先する。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。
- イ 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。
- ウ 調味料・加工食品については、できる限り原材料の確認を行い、安全性の確認されたもののみを使用する。
- エ 食材の鮮度や質を大切にし、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。
- オ その他武蔵野市学校給食物資規格基準に基づき選定する。

(2) 主な食材の選定基準

- ア 米：指定生産者から購入する（有機栽培、無農薬栽培、特別栽培のものを優先する。）。
- イ パン：学校給食会指定業者から購入する（国産小麦・国産バター使用のもの）。
- ウ 麺：国産小麦粉から作られたものを使用する。
- エ 肉・魚：共同調理場参加校の食材については、公平性・透明性の向上を図るため、毎月、食品選定委員会を開催し、生産地、加工地等の履歴が確認できるものの中から、保護者、校長、教員の代表と栄養士の意見を参考に決定する。単独調理校についても、食品選定委員会の選定結果を参考にして、生産地、加工地等を栄養士が確認して決定する。
- オ 卵：非遺伝子組換え飼料、抗生物質不投与で育てられた国産鶏の卵を使用する。
- カ 野菜・果物：市内産野菜を優先的に使用するとともに、市内産以外の農産物については、基本的に国内産、有機栽培、特別栽培のものを選定する。
- キ 乾物・調味料類：保存料・着色料等の食品添加物が無添加のもので、できる限り原材料が確認できるものを選定する。

(3) 地産地消の推進

市内産野菜は市場野菜に比べて、その土地に適した農作物であるため、農薬の使用も少なくでき、安全性の確認もしやすく、新鮮で栄養価的にも優れている。また、生産から消費に至る食の循環において、物流の環境負荷の低減も期待できる。

さらに、食材が地域の生産地から届けられることで、児童生徒が郷土に関心を持ち、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点を重視し、市内生産者との連携を深めながら、以下の点に留意しながら地産地消を推進する。

- ア 市内産野菜の優先使用を推進する。
- イ 市内生産者と栄養士・調理員との情報交換会を定期的で開催し、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。
- ウ 給食時間の放送やお便り等、食に関する指導を通して、市内産野菜とその生産者の紹介を積極的に行う。

2 - 3 給食調理の指針

(1) 給食調理における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、原則として前日調理は行わず、全てその日に調理し、加熱した食品については、中心温度計を用いて温度の確認及び記録を行う。

また、二次汚染防止のため、献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成する等、HACCPの考え方に基づいた高度な衛生管理を行う。

(2) 手作り調理

手作り調理には、感受性が高く、味覚の形成に重要な学齢期にある児童生徒に、素材本来の味を最大限に活かした多様な献立を提供できる等の利点がある。また、素材からの調理過程が確認できることで安全性を担保できる。これらの利点を重視し、以下の点に留意して手作り調理を心掛ける。

ア 肉、魚、野菜等の生鮮食品は、当日納品を受け、当日調理を行う。

イ 調理品、半調理品は極力使用せず、ハンバーグ、コロケ、いちごジャム等も素材から手作りする。

ウ カレールー、ホワイトルー等についても、手作りで調理する。

エ うま味調味料を一切使わず、かつお節、昆布、鶏・豚ガラ等で丁寧に出汁をとる。

オ 食材本来の味や食感を活かすため、食材と調理法に合わせた切り方をする。

カ 食材と調理法の特性に合わせ、食材本来の味や食感と色彩を活かす手順によって調理する。

キ 食材の誤混入を防止するため、調理場内では使用食材を献立ごとに区分したうえで調理を開始し、複数名で確認しながら調理を進める。

ク 安全に食物アレルギー対応食を提供するため、作業動線等を考慮して調理する。

2 - 4 安全性の確保

(1) 食材に関する安全・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・衛生管理基準に従うとともに、市独自の検査体制を構築し、安全・衛生管理を徹底する。

(2) 市独自の検査体制

ア 食材細菌検査（病原性大腸菌O-157、サルモネラ、腸炎ビブリオ等）

イ 残留農薬検査

ウ 食品添加物検査（調味料・練製品の検査）

エ 動物由来DNA検査（ウインナー等の加工肉製品の、豚・牛・鶏・羊・馬の混入検査）

オ 遺伝子組換作物由来のDNA配列定性検査

カ 放射性物質検査

(3) 感染症対策の徹底

職員の健康状態の確認、マスクの着用、手洗い・消毒、調理器具・調理場内の洗浄・消毒等の衛生管理を徹底する。

3. 学校給食に関わる委員会

名 称	構 成	内 容
武蔵野市学校給食運営委員会	<ul style="list-style-type: none">・市立学校長・市立学校の給食担当教諭・市立学校の保護者の代表者・医師会、歯科医師会、薬剤師会の代表者・東京都多摩府中保健所の代表者・教育部指導主事・一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団の事務局長、各係長、栄養士、調理員・その他、教育委員会が必要と認める者	市立小中学校における学校給食の運営について、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して意見を聴取する。