令和３年４月１日改定

武蔵野市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る。

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ある。

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、伝統的な食文化を伝える和食献立等を特色としている。

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る。

１　献立作成の指針

⑴　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。

⑵　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　四季を大切にし、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。

⑶　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。

児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区　　分	基　　準　　値			
	児童（６～７歳）の場合	児童（８～９歳）の場合	児童（10～11 歳）の場合	生徒（12～14 歳）の場合
エネルギー（kcal）	530	650	780	830
たんぱく質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の 13%～20%			
脂　　質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の 20%～30%			
ﾅﾄﾘｳﾑ（食塩相当量）（g）	1.5 未満	2 未満	2 未満	2.5 未満
カルシウム（mg）	290	350	360	450
マグネシウム（mg）	40	50	70	120
鉄　　（mg）	2	3	3.5	4.5
ビタミンＡ（μｇRAE）	160	200	240	300
ビタミンB_1　（mg）	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB_2　（mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンＣ　（mg）	20	25	30	35
食物繊維　　（g）	4 以上	4.5 以上	5 以上	7 以上

（注）１　表に揚げるもののほか、次に揚げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛……児童（6 歳～7 歳）2mg、児童（8 歳～9 歳）2mg

児童（10 歳～11 歳）2mg、生徒（12 歳～14 歳）3mg

２　この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

３　献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

⑷　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。

※　給食食材として使用しない食材

そば、くるみ、ピーナッツ、キウイフルーツ、生卵、半熟卵、温泉卵、ナッツ類（種実類）【栗・ゴマ・カカオを除く。】、いくら、たらこ、かに、マンゴー（チャツネを含む。）、パパイヤ、ラズベリー、アボカド、アワビ、マツタケ、ウナギ

令和３年４月１日改定

２　食材選定の指針

⑴　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。

⑵　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。

⑶　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想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に開催し、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。

令和３年４月１日改定

３　給食調理の指針

⑴　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。

⑵　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、コロッケ、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。

４　安全性の確保

⑴　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。

⑵　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

⑶　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。

５　関連法規等

⑴　学校給食法（昭和 29 年法律第 160 号）
⑵　食育基本法（平成 17 年法律第 63 号）
⑶　学校給食実施基準（平成 21 年文部科学省告示第 61 号）
⑷　学校給食衛生管理基準（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）
⑸　第３次食育推進基本計画（農林水産省）
⑹　学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年３月文部科学省）
⑺　武蔵野市食育推進計画
⑻　武蔵野市学校給食給食物資規格基準

６　改定履歴

平成 27 年４月１日一部改定
令和　３年４月１日一部改定