TOPICS 05

＼ 安全・安心でおいしい！ ／

武蔵野市の学校給食

市の学校給食

市では、成長期の子どもたちのため、
「安全・安心でおいしい」にこだわった特色ある学校給食を提供しています。

こだわり・1

栄養バランスのとれた献立

・必要な栄養をバランスよく

不足しがちなカルシウム、ビタミン類、食物繊維を多く摂取できるようにしています。

・伝統的な食文化を伝える

米食を中心とした和食を大切にしています。また、行事食や旬の食材など、日本の食文化を伝える献立を積極的に取り入れています。

こだわり・2

食材本来の味を大切にする手作り調理

・冷凍食品や半調理品は極力不使用

カレールーやジャムなども毎日素材から手作りで調理しています。

・食材の味を生かす調理

食材本来の味を最大限に生かすため、うま味調味料は使わず、かつお節や昆布、鶏・豚ガラなどで丁寧にだしを取っています。

削りたての
かつお節

毎日
手作り

新鮮な
市内産野菜

ある日の給食（小学校低学年）

こだわり・3

新鮮でおいしい市内産野菜

顔の見える生産者から届けられた新鮮な市内産野菜は、子どもたちが生産者の思いを学ぶきっかけにもなっています。

こだわり・4

安全・衛生管理の徹底

残留農薬、食品添加物、細菌、遺伝子組み換え食品など、独自の検査体制で、徹底的に安全性を確保しています。

市立小・中学校の給食費を無償化しました！

これまで、給食費は学年に応じて１食当たり260円～340円とし、すべてを食材費に充ててきました。さまざまな検討を重ねた結果、令和６年４月分から市立小・中学校の給食費を無償化しました。給食費無償化後も、これまでどおり「武蔵野市ならではの安全・安心でおいしい給食」を大切にしていきます。

お問い合わせ／教育支援課（TEL：0422-60-1901）