

小金井市学校給食の指針

安全でおいしく温かい給食



平成25年4月作成
令和4年2月一部変更
小金井市教育委員会学務課

目 次

| | | | | | |
|-----|---------------|---|-----|---------------|----|
| 1 | 学校給食の目的 | 1 | 6 | 安全性の確保 | 7 |
| 2 | 小金井市の給食 | 1 | (1) | 食材の検査 | |
| 3 | 学校給食の指針 | 2 | ア | 食肉等細菌検査 | |
| (1) | 献立の作成方針 | | イ | 放射能測定 | |
| ア | 食への理解、望ましい食習慣 | | (2) | 食器の検査 | |
| イ | 食文化の伝承 | | ア | 残留洗剤検査 | |
| ウ | 栄養バランス | | (3) | 調理場の検査 | |
| (2) | 食材料の選定基準 | | ア | 保健所による拭き取り検査 | |
| ア | 選定の基本的考え方 | | イ | 日常の点検 | |
| イ | 食材の選定方法 | | ウ | 学校薬剤師による定期点検 | |
| ウ | 地産地消 | | (4) | 栄養士・調理員の検査等 | |
| (3) | 給食調理の指針 | | ア | 健康診断、その他必要な検査 | |
| ア | 手作り料理 | | (5) | その他 | |
| イ | アレルギー対応 | | 7 | 環境への配慮 | 8 |
| ウ | 給食行事の取組 | | 8 | 食育の推進 | 8 |
| 4 | 衛生管理の指針 | 5 | (1) | 食育の取組 | |
| (1) | 調理の過程について | | (2) | 食育リーダー会議の開催 | |
| (2) | 衛生管理について | | (3) | 小中学校栄養士会の活動 | |
| 5 | 給食環境の整備 | 6 | 9 | 給食の充実と市民参加 | 10 |
| (1) | 食器 | | (1) | 学校給食運営協議会 | |
| (2) | 設備 | | (2) | 学校給食連絡協議会 | |
| | | | (3) | 栄養士・調理員の役割と責務 | |
| | | | (4) | より良い給食を目指して | |

はじめに

「小金井市学校給食の指針」は、平成18年度に制定された「小金井市学校給食の基本的指針」の基本理念を受け継ぎながら、法的部分の改訂を含めた内容となっています。

「ルーから手作りのカレー」に代表される小金井らしい給食を、未来を担う子ども達の健やかな成長のため、市が責任をもって提供していきます。

より良い給食を目指して、今後の小金井の学校給食事業の指針とするものです。

1 学校給食の目的

学校給食は、学校給食法によって義務教育諸学校の「教育の目的を実現するため」のものと位置付けられており、同法第2条に基づいて7つの目標を達成するために市立学校の児童・生徒に対して提供しています。

また、平成21年4月に施行された学校給食法の改正では、法律の目的に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられました。

【学校給食の7つの目標】（学校給食法第2条）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

2 小金井市の給食

本市の学校給食は、ミルク給食に始まり、時代の変遷とともに充実し、現在は14のすべての小中学校において、完全給食（※1）を実施しています。

「安全でおいしく温かい給食」を基本理念として、安全な食材を使用し、衛生管理に留意し、手作りを基本とした自校方式による調理をしています。

自校方式は、学校の敷地内に給食調理場があるので、給食時間にあわせて調理をするため、子ども達はできあがったばかりの温かい給食を食べることができます。また、調理中において（だし汁や炒めもののしょうが・ニンニクなどの香り等）を感じることもでき、食についての好奇心や楽しみを生む機会ともなっています。

児童・生徒が、直に食材に触れる体験や日常的に調理員とふれあうことにより給食をつくる人への感謝の気持ちを育て、食べ物大切さを学ぶことができます。

また、各学校に配置している栄養教諭・栄養士が献立をたてているので、教科や学校行事と連携した給食を組み立てやすく、生きた教材として活用しています。今後とも、自校方式で調理し、各学校に栄養教諭・栄養士を配置します。

※1 完全給食・・・学校給食法施行規則第1条で定められている区分（以下は法令上の定義による）。給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食

3 学校給食の指針

(1) 献立の作成方針

ア 食への理解、望ましい食習慣

- 主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立を作成します。
- 米飯給食は、週3回以上の実施を目指します。
- 様々な食品を取り入れ、子ども達の苦手な食材については、味付けや食感、見た目等食べやすい献立や調理の工夫をします。
- 噛む習慣づくりに資する食材を使用します。
- 一般的に食べる機会の少ない食品をできるだけ多く取り入れるようにします。

イ 食文化の伝承

- 和食献立を積極的に取り入れます。
- 行事食を取り入れます。
- 四季を大切にし、旬の食材を使用します。

ウ 栄養バランス

栄養量は、文部科学省の「学校給食実施基準の施行について（通知）」及び「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」の内容を踏まえ適切なものとします。



【令和3年2月12日 文部科学省告示第10号 学校給食実施基準】
別表（第4条関係） 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歳～7歳） の場合 | 児童（8歳～9歳） の場合 | 児童（10歳～11歳） の場合 | 生徒（12歳～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B1 (mg) | 0.3 | 0.4 | 0.5 | 0.5 |
| ビタミンB2 (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 表に掲げるもののほか、次に掲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（6～7歳）2mg、児童（8～9歳）2mg、児童（10～11歳）2mg、児童（12～14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。

※ 上記の「学校給食実施基準」は文部科学省告示による。なお、内容の改定があった場合には、本指針についても、随時、変更するものとする。

【学校給食の標準食品構成表（幼児、児童、生徒1人1回あたり）】

| 区分 | (単位:g) | | | |
|-----------|------------------|------------------|--------------------|--------------------|
| | 児童（6歳～7歳） の場合 | 児童（8歳～9歳） の場合 | 児童（10歳～11歳） の場合 | 生徒（12歳～14歳） の場合 |
| 米 | 42 | 48 | 60 | 66 |
| 強化米 | 0.13 | 0.14 | 0.18 | 0.2 |
| 小麦 | 20 | 23 | 26 | 30 |
| イースト | 0.5 | 0.57 | 0.65 | 0.75 |
| 食塩 | 0.4 | 0.46 | 0.52 | 0.6 |
| ショートニング | 0.7 | 0.8 | 0.91 | 1.1 |
| 砂糖類 | 0.7 | 0.8 | 0.91 | 1.1 |
| 脱脂粉乳 | 0.7 | 0.8 | 0.91 | 1.1 |
| 牛乳 | 206 | 206 | 206 | 206 |
| 小麦粉及びその製品 | 4 | 5 | 7 | 9 |
| 芋及び澱粉 | 32 | 38 | 42 | 44 |
| 砂糖類 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 豆類 | 5 | 6 | 6 | 6 |
| 豆製品類 | 15 | 20 | 21 | 22 |
| 種実類 | 2.5 | 3.5 | 3.5 | 3.5 |
| 緑黄色野菜類 | 19 | 23 | 27 | 35 |
| その他の野菜類 | 60 | 70 | 75 | 82 |
| 果物類 | 30 | 32 | 35 | 40 |
| きのこ類 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 海藻 | 2 | 2 | 2 | 4 |
| 魚介類 | 13 | 16 | 16 | 21 |
| 小魚類 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 肉類 | 12 | 16 | 17 | 19 |
| 卵類 | 6 | 6 | 8 | 14 |
| 乳類 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 油脂類 | 3 | 3 | 3 | 4 |

(備考)
(1) 1ヶ月間の摂取目標量を一回当たりの数値に換算したものである。
(2) 運用に当たっては、個々の児童生徒等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。

(2) 食材料の選定基準

ア 選定の基本的な考え方

- 学校給食食材については、安全性を最優先します。
- 無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産の食材を基本とします。
- 低農薬、有機栽培等の食材を取り入れます。

イ 食材の選定方法

○小金井市では、給食に使用する食材料の買入れの適正を期するため、「小金井市学校給食物資買入れ指名競争入札参加業者選定要綱」により、2年に1回、校長会が納入業者を選定し指名します。

立地条件、経営状況、衛生状況、輸送力を選定の基準とし、この指名により業者は食品の入札（見積合わせ）に参加することができます。

○「学校給食用物資見積規格書」に記載のある食品（米、めん、野菜を除く。）

指名業者は、取扱品目について、「学校給食用物資見積規格書」に沿った製品の銘柄・規格を届け出ます。栄養成分表・原料配合表・アレルギー食品表示・遺伝子組み換え原材料・食品添加物内容表等の証明を添付します。

校長会では、品質、価格の適正を期するため、見積会を行います。

見積会では、栄養士が品目ごとに味見をし、適当と思われる銘柄を指定します。指定した銘柄の品目について見積合わせをして安価な業者に落札します。見積合わせは、通常学期ごとに行いますが、価格が変動しやすい調味料や魚貝類、大豆、季節のもの等は月ごとに行います。銘柄の指定は、2年間有効です。

○米、めん類、野菜、肉、卵、その他見積品以外の食品

各学校が、指名業者又は（公財）学校給食会に発注します。食品についての必要な証明は随時求め、産地を確認します。

○パン・牛乳

安全性を重視しつつ、価格等の条件のよい業者を教育委員会が選定します。

ウ 地産地消

市内の農家で生産される農産物を活用し、ルート開拓に努めています。

小金井市内で生産される主な野菜(例)

通年：小松菜、ほうれん草

夏：ルバーブ・トマト・なす

きゅうり・とうもろこし

冬：大根・ブロッコリー・白菜

(3) 給食調理の指針

ア 手作り調理



○化学調味料は使用しません。

○だし汁は削り節、煮干、昆布等から、スープは鶏がら等からとります。

○献立は素材から手作りします。デザート以外の冷凍食品・半調理品は、使いません（ただし、素材そのもの又は素材を加工したものを冷凍、缶詰、レトルト包装したものは除く。）。



○カレーやシチューのルーは手作りします

○ご飯は、調理室で炊飯します。

○パンは、業者納品ですが、揚げパンやトースト等は納品されたパンを調理します。調理パンは使用しません。

イ アレルギー対応

「小金井市立小中学校における食物アレルギー対応の基準」に沿って実施します。

学校給食において、食物アレルギーのある児童・生徒が健康な生活を営めるよう支援する立場で、集団給食の範囲で実施します。

アレルギー対応の実施は、学校と保護者、児童・生徒が安心できるよう医師による診断をもとに学校長が決定します。

安全を期するため、除去食を基本とし、アレルギー対応食は一日（一食）あたり2種類までの対応とします。

ウ 給食行事の取組

バイキング給食、セレクト給食、リザーブ給食、ランチルームでの給食、お弁当給食など、各学校で工夫した取組を行います。

4 衛生管理の指針

平成8年の病原性大腸菌O-157による全国的な食中毒事故の発生以来、食中毒事故防止が調理現場における重要な課題となりました。

調理中の衛生管理を徹底するために、調理員は、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生調理マニュアル」及び「小金井市学校給食作業マニュアル」を遵守し調理作業を行います。

(1) 調理の過程について

食材は、当日納品とします（缶詰、調味料等、常温で保存可能なものを除く。）。検収責任者が、納品された食材を検品します。

食品は、当日に調理を行い（豆類、もち米の浸水は除く。）、果物以外の食材は加熱処理をします。

できあがった給食は、児童・生徒に提供する前に校長（検食責任者）が摂食開始時間の30分前までに検食（※2）を行います。

保存食（※3）は、調理済給食1食分と原材料50gを冷凍庫に入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存します。

※2 検食とは、安全性、分量、味が適正かどうかを実際に食べるなどして確認すること。

※3 保存食とは、食中毒などが起きたときに原因を探るため、原材料及び調理済食品を、食品ごとに一定期間保存すること。

(2) 衛生管理について

調理員は、調理室内では、調理衣、帽子、マスクを着用し、調理作業に従事します。前掛けは、作業ごとに使い分けます。

手洗いは、作業の区切りごとに行います。使い捨て手袋の場合も同様に交換します。

調理室はドライシステム（※4）ではありませんが、衛生的な観点からドライ運用（※5）の導入を図ります。

※4 ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステムのこと。調理場内の湿度を低く保つことができ、はね水による二次汚染の防止、細菌繁殖の抑制、作業の効率化に効果がある。

※5 ドライ運用とは、ウエット方式の調理場で、ドライ仕様の調理器具を使用したり作業方法を工夫することで、できるだけ床が乾いた状態を維持しながら調理を行う方法

5 給食環境の整備

(1) 食器

給食の食器は、温かみのある強化磁器食器（※6）を使用します。洗浄後は、専用の食器消毒保管庫で保管し、衛生的に管理します。

※6 強化磁器食器とは、磁器食器にアルミナを配合し割れにくく強化したもの。熱が伝わりにくく、熱くなりにくいという利点もある。栄養士、調理員で構成する食器・備品プロジェクト会議で使いやすさの検討をして現在の食器を選択した。

(2) 設備

回転釜、コンベクションオーブン、食器洗浄機、ボイラー、食器消毒保管庫などの高額な大型給食備品については、耐用年数を考慮しながら、計画的に入替を行います。

6 安全性の確保

(1) 食材の検査

ア 食肉等細菌検査

年1回、食肉、豆腐、ハム・ウインナー等の加熱済食品等の細菌検査を実施します。数値が市の基準を超えた場合は、業者に改善を指導し、改善されるまで取引を中止します。

イ 放射能測定

食材の残留放射性物質検査を実施します。

子ども達の健康のため、内部被ばくを避けるようにします。

検査は、使用頻度・量の多い食材、放射能汚染傾向が高い食材を優先に行います。

測定の下限值は、国の基準値より厳しくします。市は、検査の結果を公表し、下限値を超えた場合は、当面の間、当該食材は使用を控えます。再度検査し、下限値を超える数値がでなくなったら使用を再開します。

(2) 食器の検査

ア 残留洗剤検査

年1回、洗浄後の食器類（はし、お椀、お皿）に付着している洗剤、脂肪、蛋白の残留量を検査します。

(3) 調理場の検査

ア 保健所による拭き取り検査

調理員の手指、食器具類の細菌検査を実施し、検査結果を含めて衛生管理について研修会を実施します。

イ 日常の点検

施設設備（機械、器具、使用水など）や調理機器の衛生点検を行います。

ウ 学校薬剤師による定期点検

調理場の施設の状況について点検します。

(4) 栄養士・調理員の検査等

ア 健康診断、その他必要な検査

年1回以上の健康診断と毎月2回の腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌及び下痢原性大腸菌（腸管出血性大腸菌）O157、O26、O111）を行います。

(5) その他

日常の清掃とあわせて、害虫駆除、フード・換気扇清掃、グリストラップ清掃を長期休業中に行い、調理場の衛生環境を整えます。

7 環境への配慮

各学校に生ごみ処理機が設置されており、調理中のごみと残渣は、生ごみ処理機によって堆肥化を図ります。

洗剤は石鹼を使用、排水溝にはバイオ製剤（※7）を利用し、環境に配慮します。

光熱水費については、給食機器の使用を工夫し、最大需要電力を抑制します。また、衛生基準を尊重しつつ、環境負荷の少ない無駄のない給食の運営に努めます。

※7 油分を分解させるバクテリア製剤。使用することで臭いの発生や排水管の詰まりを解消する効果があるといわれている。

8 食育の推進

学校給食法だけでなく、平成20年3月に改訂された新学習指導要領においても総則で「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、関連教科においても食育に関する記述がなされ、食育の推進が一層求められています。

各学校では、食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を作成しています。給食を「生きた教材」として活用し、食育を推進していきます。

「食に関する指導の手引」

第一次改訂版（平成22年3月）より

—文部科学省

【食に関する指導の目標】

- 1 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- 2 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の取り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
- 3 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。
- 4 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。
- 5 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。
- 6 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し尊重する心をもつ。

(1) 食育の取組

小金井市は、小金井市食育推進計画により、「野菜」、「団らん」、「ふれあい」、「環境」をキーワードとする小金井らしい食生活のあるひとづくり・まちづくりをKoganei-Styleとして地域に展開しています。

4つのキーワードにからめて学校における食育の取組例を紹介します。

野菜

◆農園見学

市内の農家を見学します。

◆野菜の収穫

農家での収穫体験や、学校園で野菜の栽培、収穫をします。

◆給食での活用

地場野菜を給食の食材として活用します。



ふれあい

◆地域の生産者や働く人たちとの交流

地場野菜等を生産している生産者と交流し、顔の見える関係を大切にします。

児童・生徒が給食調理室を見学したり、栄養士や調理員と交流し、コミュニケーションを図ります。

◆地域の高齢者と

給食を通じて交流を図ります。

団らん

◆給食だより等で、保護者向けに情報提供を行います。

◆全クラスへのおたよりや掲示等で、児童・生徒向けに食の情報を発信します。

◆授業実践

給食に使用する食材を扱い、授業を行います。

(トウモロコシの皮むき・

そら豆のサヤむき・

ルバーブジャム作り等)



環境

◆エコクッキング

授業などで、環境に配慮した料理教室を実施します。

◆好き嫌いなどの理由による食べ残しを減らす指導をします。

Koganei-Style

(2) 食育リーダー会議の開催

各学校の食育リーダー（※8）による食育リーダー会議を開催します。
栄養教諭を中心に、「小金井らしい」食育の実践を目指します。

※8 食育リーダーとは、食に関する指導の全体計画の作成や授業構築の際の助言、家庭や地域、関係機関との連携におけるコーディネーター機能を担う。栄養士、養護教諭、家庭科教諭等が選任されている。

(3) 小中学校栄養士会の活動

小金井市立小中学校栄養士会では、各学校での取組をまとめ、研究を行います。
食育に関しての情報交換や研修も行います。

9 給食の充実と市民参加

(1) 学校給食運営協議会

調理業務を業者委託している学校は、学校・保護者・業者・教育委員会で構成する学校給食運営協議会を開催し、給食の運営について意見交換を行います。

(2) 学校給食連絡協議会

給食を実施していくうえでの諸問題について研究協議し、学校給食業務の充実、発展と業務を円滑に行うために学校給食連絡協議会を設置します。

学校長の代表、栄養士の代表、調理員の代表、教育委員会等の委員で構成します。

年度ごとに行う委託校の検証では、検証委員会を設置し、委員による現場視察を行い、「安全でおいしく温かい給食」が提供されているかを検証します。

(3) 栄養士・調理員の役割と責務

栄養士・調理員は、給食の向上のため、情報交換を行い、必要な知識の習得・技術の向上に努めます。市は、必要な研修を継続して行います。

(4) より良い給食を目指して

試食会、アンケートの実施等で保護者や児童・生徒からの意見や意向を反映する機会をつくり、おいしい給食を目指します。

市は、給食に関して市民が意見を出せるよう仕組みづくりを検討した結果、平成27年4月に、「小金井みんなの給食委員会」を立ち上げました。

「学校給食の指針」については、今後も国・都の動向や保護者等の意見を参考にしながら、よりよい改善をしていきます。