

学校給食の目標

【学校給食法 第2条】

- ・適切な栄養摂取→健康の保持増進
- ・食事の正しい理解→健全な食生活のための判断力
- ・明るい社交性、望ましい食習慣
- ・生命・事前を尊重する精神、環境保全に寄与する態度
- ・勤労を重んずる態度
- ・伝統的な食文化
- ・食料の生産、流通、消費

【食育基本法 前文】

- ・生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの
- ・様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実施することができる人間を育てること

給食費（私費会計） R7 | 食単価

小学校低学年	301 円
小学校中学年	318 円
小学校高学年	337 円
中学校全学年	382 円

東京都公立学校給食費負担軽減事業補助金及び市一般財源予算により、保護者の皆様の**給食費無償化**を実施しています。



小平市シンボルキャラクター
「ぶるべー」

食材

「小平市学校給食用物資規格基準書」による品質の確保。
調味料を除き、原則として国内産を使用
生鮮品は使用当日の納品
遺伝子組換え、ゲノム編集食材の不使用

地場産農産物

農業振興計画 目標30%
R5小学校では32.3% 約50品目/年
JA東京むさしとの連携
農家との直接契約
(小学校15軒・学校給食センター2団体)
目合わせ会(サイズ等給食用規格の確認)
市内農産物のゼリー 等
農業振興面からの補助
小学校給食地場産農産物利用促進事業、地産地消推進事業

献立

栄養価は文部科学省の学校給食摂取基準に準じて実施。
食品構成は小平市の標準を作成。

ビン牛乳(65℃、30分の低温殺菌牛乳)

姉妹都市**北海道小平町の米**
(学校給食センター)

独自献立

小平夏野菜カレー、小平冬野菜煮だんご、かてうどん、ゆでまんじゅう 等

防災備蓄品の活用

全国の郷土料理、世界の料理

家庭科課題で考案した料理を実施

小平市の学校給食の歴史

- S29 学校給食法施行
- S36 小平第六小学校で給食開始
- S57 学校給食センター稼働(委託)
- H17 食育基本法施行
- H21 学校給食法改正(食育)
- H24 小平第六小学校で調理委託
- R5 学校給食センター更新

栄養補給から食育へ

給食の運営形態

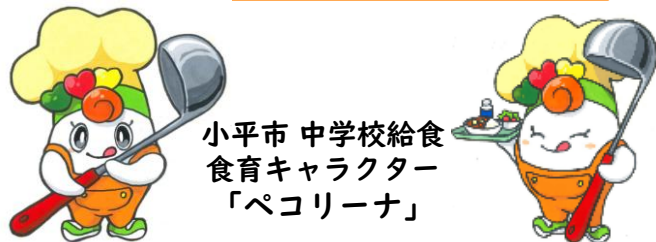
小学校:自校方式
(直営4校/調理業務委託15校)
約11,000食/日
中学校:センター方式(PFI手法)
約4,800食/日

給食回数

小学校191回、中学校187回程度

給食時間

小学校40～50分、中学校30～35分



小平市 中学校給食
食育キャラクター
「ペコリーナ」

アレルギー対応

そば・落花生・くるみ・ペカンナッツ・カシューナッツ・ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツ・アーモンド・キウイフルーツ は提供しない
*小学校:可能な範囲で除去食対応
(卵、種実、魚介、果物、野菜、穀類、乳製品、大豆 等)
*中学校:除去食対応(R6～)
4品目(乳、卵、えび、かに)

公立昭和病院とのアナフィラキシーホットライン(H27.1～)

食物アレルギー等による学校給食代替弁当補助(R6～)

残滓・食品ロス

小学校:生ごみ処理機で1次処理後
事業者により堆肥化
中学校:脱水処理後、事業者により堆肥化

小学校では、「**はぐれたべものズ**」を食育教材として活用、野菜類の芯などの廃棄部分やダシがら(昆布など)を調理に活用

衛生管理

学校給食衛生管理基準
大量調理施設衛生管理マニュアル
食材の納入から配食に至るまで

給食室衛生検査、スタンプ検査、衛生講習会、腸内細菌検査 等

施設・設備・食器

回転釜、自動炊飯器、牛乳保冷库、スチームコンベクションオーブン、食器消毒保管庫 等
手作り調理室(学校給食センター)
食器 強化磁器、PEN樹脂
オリジナル食器



はぐれたべものズ
かくれんぼにんじん&大根

食に関する指導

「小平市立小・中学校食育推進指針」に沿って実施

ICTを活用した動画作成や授業実践
給食時の指導などを実施。
学童農園や食材納入をしている生産者との交流。
給食センター栄養士の中学校訪問。

児童・生徒の様子

(試食会、献立作成委員会、運営委員会
生徒との交換ノートから)
・献立は写真よりも実際はすごくおいしい
・毎日の給食が楽しみ
・「食缶を空にした!」
・家庭でも楽しそうに給食の話をしている
・調理パン・麺類が人気



資料作成：小平市教育委員会教育部学務課