

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

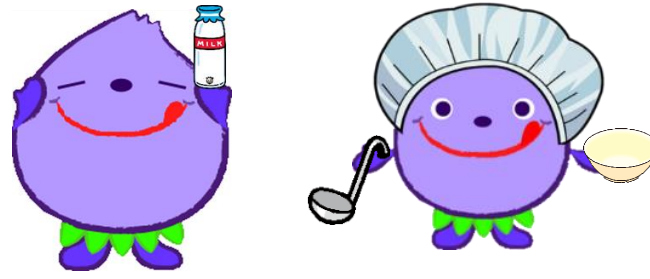
【食育基本法 前文】

- ・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)

小学校低学年	282 円
小学校中学年	298 円
小学校高学年	316 円
中学校全学年	358 円

給食費無償化 R6.4~R7.3



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、ゲノム編集食材の不使用

地場産農産物

農業振興基本計画 目標30%
R4小学校では34.6% 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

栄養補給から食育へ

- 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

給食の運営形態

- 小学校:自校方式
(直営5校/調理業務委託14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177~186回

給食時間

小学校40~50分、中学校30~35分

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~)

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、牛乳保冷庫、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(学校給食センター)



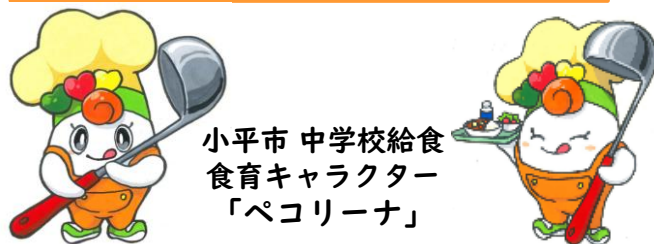
はぐれたべものズ
かくれんぼにんじん&大根

食に関する指導

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



小平市 中学校給食
食育キャラクター
「ペコリーナ」