

# 小金井市学校給食の指針(案)

■安全でおいしく温かい給食■

小金井市教育委員会学務課

## 目 次

1	学校給食の目的	・ ・ ・ ・ 1
2	小金井市の給食	・ ・ ・ ・ 1
3	学校給食の指針	・ ・ ・ ・ 1
4	衛生管理の指針	・ ・ ・ ・ 4
5	給食環境の整備	・ ・ ・ ・ 5
6	安全性の確保	・ ・ ・ ・ 6
7	環境への配慮	・ ・ ・ ・ 7
8	食育の推進	・ ・ ・ ・ 7

## 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、昭和23年の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、完全給食を実施しています。

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、できあがったばかりの温かい給食を子ども達に食べてもらうことができます。また、児童・生徒が、調理中のおいしさ（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、食べ物の大切さを学ぶことができます。

また、各学校の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。

「安全でおいしく温かい給食」を基本理念に安全な食材と衛生管理に留意し、手作りを基本とした自校方式による運営を継続していきます。

## 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、味付けや食感等食べやすい献立や調理の工夫をします。
- 嘔む習慣づくりに資する食材の使用を心がけます。
- 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。(豆、海藻、小魚、魚、根菜類、乾物、緑黄色野菜など)

#### 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、平成21年4月1日付け21文科ス第6007号「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。

#### 平成21.3.31文部科学省告示第61号 学校給食実施基準 児童又は生徒1人1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)	560	660	770	850
たんぱく質(g)	16	20	25	28
範 囲 ※1	10~25	13~28	17~30	19~35
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%			
ナトリウム (食塩相当量)(g)	2未満	2.5未満	3未満	3未満
カルシウム(mg)	300	350	400	420
目 標 値 ※2	320	380	480	470
鉄(mg)	3	3	4	4
ビタミンA(μgRE)	130	140	170	210
範 囲 ※1	130~390	140~420	170~510	210~630
ビタミンB1(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンB2(mg)	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	23	26	33
食物繊維(g)	5.5	6.0	6.5	7.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム・児童(6歳~7歳) 70 mg, 児童(8歳~9歳) 80 mg, 児童(10歳~11歳) 110 mg,  
生徒(12~14歳) 140 mg

亜鉛・児童(6歳~7歳) 2 mg, 児童(8歳~9歳) 2 mg, 児童(10歳~11歳) 3 mg,  
生徒(12~14歳) 3 mg

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。

※1 範囲・・・示した値の内に納めることが望ましい範囲

※2 目標値・・・摂取することがより望ましい値

## (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、できるだけ安全なものを選定します。

○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。

○小金井市では、2年に1回入札により納入業者を選定します。

納入業者は「学校給食用物資見積規格書」の内容に沿った食材を納品することとします。

製品については、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納入業者に求めます。

校長会では、品質、価格の適正を期するため、年間、学期ごと、月ごとの見積会を行います。

### イ 主な食材の選定基準

○米

市内の米穀店及び(公財)東京都学校給食会から購入します。

○パン、牛乳

(公財)東京都学校給食会指定業者から購入し、給食費の軽減を図ります。

○肉、卵、豆腐等

主に市内の入札業者から購入します。

○魚

毎月の見積会で、試食のうえ決定します。

○野菜、果物(缶詰を除く。)

基本的に国産のものとし、納品の際、産地を明記します。

○調味料

調味料は、銘柄を指定し、学期ごとに入札を行います。

○その他

入札品以外のものについては、各校で選択します。

#### ウ 地産地消

東京都で水揚げされる水産物や、市内の農家で生産される野菜も活用し、ルート開拓に努めていきます。

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、野菜等からとります。
- 手作りを基本とします。ハンバーグ、コロッケ、餃子、春巻きは、当日素材から作ります。
- カレーやシチューのルーは手作りを原則とします。
- 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。

#### 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、集団給食に支障のない範囲で実施します。

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」「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、当日納品を原則とします。(缶詰、調味料等、常温で保存可能なものを除く。) 栄養士又は調員が、納品された食材を検品します。

食品は、原則として当日に調理を行い、果物以外の食材は加熱処理を原則とします。

できあがった給食は、児童・生徒に提供する前に校長が検食(※1)を行います。

保存食(※2)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。

※1 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。

※2 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(※3)ではありませんが、衛生的な観点からドライ運用(※4)の導入を図ります。

※3 ドライシステムとは、床を水で濡らさない方式。調理室の湿度が低く保たれ、細菌の繁殖を抑えることができる。床からの跳ね水による食品の汚染を防ぐことができる。調理員にとっては床が滑らず安全であり軽装で作業することから作業効率が上がる等のメリットがある。本格的なドライシステムとするには、排水溝の改修などの工事が必要となる。

※4 ドライ運用とは、水が床にこぼれ落ちないドライ仕様の調理備品を導入する、野菜の洗浄時に水が飛び散らないようにする、調理器具を熱湯消毒する際の湯の使い方に注意する等により、床を水で濡らさないようにすること。

## 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(※5)を使用します。

※5 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、熱風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

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ています。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。

検査の結果、国の基準値以下でも何らかの数値が出た場合、不安の払しょくへの配慮をします。

(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) 調理員、栄養士の検査等

ア 健康診断、腸内細菌検査

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) 調理業務委託業者への検証

調理業務を業者委託している学校では、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の意見交換を行います。



また、学校長の代表、栄養士の代表、調理員の代表、教育委員会で構成する学校給食連絡協議会においては、委員による現場視察を行い、委託校の給食が安全に提供されているか検証を行います。

(6) その他

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、調理中のゴミと残渣は、生ごみ処理機によって堆肥化が図ります。

洗剤は石鹼を使用、排水溝にはバイオ製剤(※6)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。

※6 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」が明確に位置づけられ、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。