

平成31年2月25日
第4回教育委員会定例会
教育部学校給食課

中学校給食改善に向けた取り組み

中学校給食アンケート結果をもとに、喫食率改善のため下記のとおり取り組んでいます。

現在の取り組み

【献立の工夫】

- ・人気メニューの取入れ
- ・パン、めん給食の実施回数増加（月6回程度に増加）
- ・民間調理委託事業者への調理指示を強化
（イメージ共有のため、新メニューの試作や料理の出来上がり写真の活用）

【給食時間の訪問】

- ・中学生の嗜好や喫食量等の把握（2校実施）
- ・ランチボックス内の盛付け状態の確認

【中学生主体の事業の実施】

- ・中学1年生を対象にメニュー募集、食教育授業での献立作成(2学期実施、3学期給食提供)

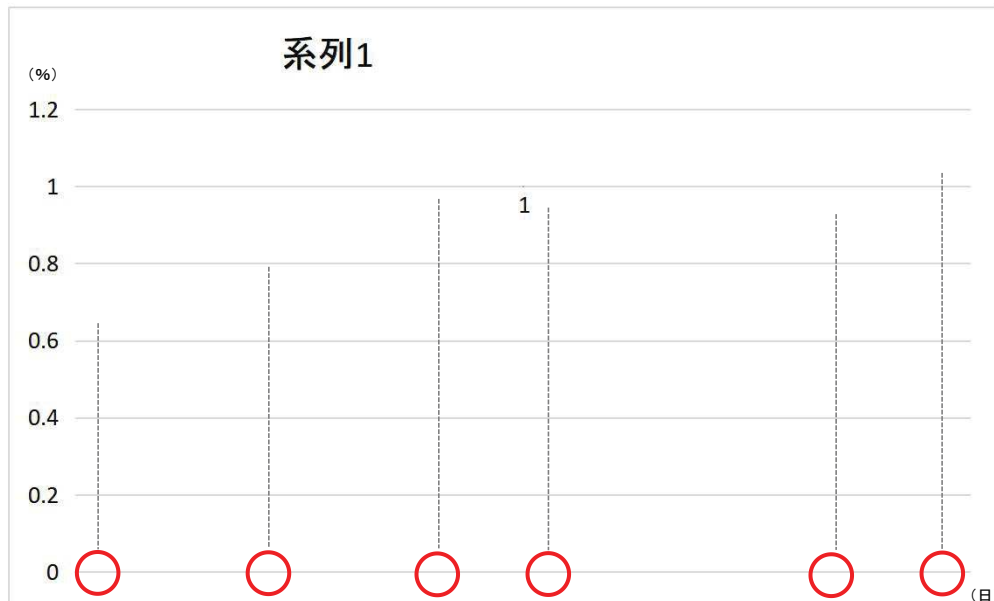
今後の取り組み

【中学校給食のPR】

- ・他市(鎌倉市等)の取り組み事例を参考とした中学校給食チラシ作成
- ・学校公開日での給食写真展示
- ・給食試食会の充実

献立内容による喫食率の変動について

献立内容による喫食率の変動について、日ごとにまとめたグラフです。
人気メニューを取入れた日や月末は喫食率が高い傾向にあります。
また、月初めや注文締切日が学校行事等と重なった日は喫食率が低い傾向にあります。



※ ○印の日は人気メニューを取入れています。
※ 12/25は立川第八中学校のみ給食実施です。

平成30年度 中学校給食予定献立表 (12月分)



立川市教育委員会学校給食課

日 曜	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	牛乳	献立名	材 料 名 (体の中での はたらき)			こんだて メモ	予約 最終日
					熱や力になる	血や肉になる	体の調子を整える		
3月	840	32	○	スパゲッティビーンズソース 海そうサラダ スクランブルエッグ りんご缶 <small>アンケートで人気があったメニューです!</small>	★スパゲッティ ★バター ★小麦粉 砂糖 中華ドレッシング 油	★スクランブルエッグ ★チーズ ★大豆 ★豚肉 わかめ 海草ミックス	★りんご きゅうり しょうが とうもろこし にんにく ほうれん草 セロリー パセリ マッシュルーム 玉ねぎ 人参 大根	スパゲッティビーンズソースを かけて食べます。 フォーク	11月26日 (月)
4火	877	34.1	○	里芋ごはん さばのカレーあげ 小松菜と豆腐のチャンプルー れんこんのきんぴら 煮豆	★ごま ★ごま油 ★小麦粉 でん粉 砂糖 米 油 里芋	★さば ★スクランブルエッグ ★豆腐 ★豚肉 いんげん豆 鰹節	こんにゃく ごぼう しょうが れんこん 玉ねぎ 小松菜 人参		27日 (火)
5水	829	32.3	○	じゃごごはん 鶏肉の照り焼き 生あげと白菜の中華煮 大根サラダ ミントマト	★ごま ★ごま油 でん粉 砂糖 米 油 玉ねぎドレッシング	★鶏肉 ★生揚げ ちりめんじゃこ	きゅうり たけのこ とうもろこし ねぎ トマト 人参 大根 白菜		28日 (水)
6木	876	24.8	○	ごはん ホイコーロー あげぎょうざ ゆかり芋 洋なし缶 <small>アンケートで人気があったメニューです!</small>	★ごま油 じゃが芋 でん粉 米 油	★ぎょうざ ★みそ ★豚肉	しょうが たけのこ にんにく ゆかり キャベツ ピーマン 玉ねぎ 人参 洋なし		29日 (木)
7金	837	29.5	○	えびピラフ チーズオムレツマトソース ガーリックポテト ブロッコリーサラダ キウイフルーツ	★ごまドレッシング ★バター じゃが芋 砂糖 米 米粒麦 油	★えび ★チーズオムレツ ★ベーコン	★キウイフルーツ とうもろこし にんにく カリフラワー ブロッコリー マッシュルーム 玉ねぎ 人参	スプーン	30日 (金)
10月	833	30.8	○	華やかごはん ぶり大根 ひき肉と小松菜の炒めもの えびしゅうまい ミントマト	でん粉 砂糖 米 油	★えび焼売 ★豚肉 ぶり 昆布	さやいんげん しょうが トマト 華やかごはんの素 小松菜 人参 大根		12月3日 (月)
11火	830	36.7	○	ハイジバン 手作りりんごジャム 洋風からあげ 豆と野菜のスープ煮 ごぼうサラダ <small>アンケートで人気があったメニューです!</small>	★パン ★小麦粉 でん粉 砂糖 中華ドレッシング 油	★ベーコン ★鶏肉 ★大豆 いんげん豆	★りんご かぶ ごぼう しょうが にんにく セロリー ブロッコリー レモン 玉ねぎ 人参 大根	パンにジャム をつけて食べ ます。 スプーン	4日 (火)
12水	890	31.1	○	コーンごはん 擬製豆腐 コロケ ほうれん草のごまあえ キウイフルーツ シューアイス	★ごま ★コロケ ★シューアイス でん粉 砂糖 米 油	★鶏肉 ★豆腐 ★卵 昆布	★キウイフルーツ しいたけ しめじ とうもろこし ほうれん草 玉ねぎ 人参	スプーン	5日 (水)
13木	871	30.7	○	冬野菜のカレーライス たらこマカロニ たこサラダ パイン缶 <small>アンケートで人気があったメニューです!</small>	★バター ★マカロニ ★小麦粉 押し麦 米 油 玉ねぎドレッシング 里芋	★チーズ ★豚肉 たこ たらこ わかめ	きゅうり しめじ しょうが にんにく カリフラワー キャベツ パインアップル パセリ 玉ねぎ 人参 大根	ごはんにルー をかけて食べ ます。 スプーン	6日 (木)
14金	834	32	○	ごはん さわらのごまみそ焼き あげだし豆腐 白菜のからしあえ 黄桃缶 型ぬきレアチーズ	★ごま でん粉 砂糖 米 油	★みそ ★チーズ ★豆腐 ★油揚げ さわかめ 昆布	★黄桃 しょうが 小松菜 人参 白菜 万能ねぎ		7日 (金)
17月	894	32.8	○	ごはん 手作りふりかけ すきやき風煮 ポテトサラダ きびなごのからあげ	★ごま ★マヨネーズ じゃが芋 でん粉 砂糖 米 油	★豆腐 ★豚肉 きびなご ちりめんじゃこ 鰹節 昆布	えのきたけ きゅうり しらたき ねぎ 人参 白菜	ごはんにふり かけをかけて 食べます。 (月)	10日 (月)
18火	850	36.7	○	わかめごはん 鮭の塩こうじ焼き 卵ときくらげの炒めもの かきあげ 白あえ	★ごま ★小麦粉 さつまいも でん粉 砂糖 米 油	★さけ ★みそ ★豆腐 ★スクランブルエッグ ★豚肉 ★卵 ひじき わかめ 昆布	きくらげ こんにゃく しょうが たけのこ ねぎ ほうれん草 みつば チンゲン菜 玉ねぎ 人参		11日 (火)
19水	806	32.9	○	バターライス 豚肉と豆のトマト煮 いかのしょうが焼き ミックスベジタブル 洋梨缶	★バター ★小麦粉 じゃが芋 砂糖 米 米粒麦 油	★いか ★大豆 ★豚肉	しょうが とうもろこし にんにく トマト パセリ ブロッコリー マッシュルーム 玉ねぎ 人参 洋なし	スプーン	12日 (水)
20木	873	31.1	牛乳	抹茶パン ホキのゆず焼き かぼちゃサラダ キャベツのソテー りんご缶 <small>アンケートで人気があったメニューです!</small>	★バター ★パン ★マヨネーズ じゃが芋 油	★ハム ★ベーコン ホキ	★りんご かぼちゃ きゅうり さやいんげん とうもろこし ゆず キャベツ 玉ねぎ 人参	12/22の冬至に ちなんだ「冬 至メニュー」で す。	13日 (木)
21金	823	33.3	○	雑穀ごはん マーボー豆腐 小松菜とひじきのナムル 甘えびのからあげ キウイフルーツ ヨーグルト	★ごま ★ごま油 あわ きび でん粉 砂糖 赤米 米 米粒麦 油	★みそ ★ヨーグルト ★甘えびのからあげ ★大豆 ★豆腐 ★豚肉 ひじき	★キウイフルーツ ★豆もやし しょうが たけのこ にんにく ねぎ 玉ねぎ 小松菜 人参	スプーン	14日 (金)
25火	836	34.7	○	チキンピラフ ハンバーグ フライドポテト ほうれん草としめじのソテー ミックスフルーツ <small>アンケートで人気があったメニューです!</small>	★バター ★パン粉 じゃが芋 でん粉 米 米粒麦 油	★ベーコン ★鶏肉 ★豆乳 ★豚肉	★りんご缶 ★白桃 しめじ とうもろこし にんにく ほうれん草 グリンピース パインアップル 玉ねぎ 人参	スプーン	17日 (月)

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。
調味料・加工品等については、お問い合わせください。
給食用食材の産地公表は裏面をご覧ください。

・材料の都合により献立を変更することがあります。
・給食実施日は各学校、行事により異なります。
・銀行の引き落としは毎月15日です。
・ごはんは「温かい」状態で提供しています。
・食中毒対策として全て加熱調理し(果物・デザートは除く)、
おかずは調理後、常温まで下げて提供しています。
【給食用食材の放射性物質の検査について】
使用した主な食材の放射性物質の検査を行っています。
結果は、立川市のホームページにて公表しております。

実施した給食の写真を
立川市ホームページに
載せています。
参考にご覧ください。

12月平均	エネルギー	たんぱく質
	850Kcal	摂取エネルギー全体の15%
国の基準	830Kcal	摂取エネルギー全体の13~20%

《お問い合わせ先》
◎ 給食全般・食材等 ◎ 給食費口座・引き落とし
学校給食課 042-529-3511 各学校事務室

アレルギー事故を未然に防ぐため、「ピーナッツ・くるみ・アーモンド・カシューナッツ」は使用しておりません。ただし、加工品の場合は、原材料に使用されていなくても、同一工場内でナッツ類を使用した製品を製造していることがあります。

* はしは毎日持参してください。
こんだてメモに「スプーン」「フォーク」と書いてあるときは、持参すると便利です。

給食のきほん

加熱調理

※それぞれの料理は出来上がった時に、十分に加熱されているか中心温度を測っています。
(75℃で1分間以上。二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85~90℃で90秒以上。) さらに、測った時間と温度を記録しています。

学校給食課

10月の給食の注文数ベスト5をお知らせします♪

<p>【1位】 発芽玄米ごはん 鶏肉の竜田あげ れんこんのきんぴら かつお節あえ 杏仁フルーツ</p>	<p>【2位】 豚丼 えびしゅうまい ほうれん草のナムル はっさく缶</p>	<p>【3位】 豚キムチごはん かに玉 大学芋 わかめともやしのあえ物 はっさく缶</p>
<p>【4位】 セルフオムライス えびのクリーム煮 もやしとピーマンのソテー ポイル野菜 かぼちゃ蒸しケーキ</p>	<p>【5位】 バターライス ポークシチュー きびなごのからあげ 野菜サラダ ピオーネ</p>	<p>毎月、注文数の多かった給食を紹介しています。食べていない人も次回注文してみませんか?</p>

12月の給食カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7	8
	 スパゲッティ ビーンズソース 海そうサラダ スクランブルエッグ りんご缶	 里芋ごはん さばのカレーあげ 小松菜と豆腐の チャンプルー れんこんのきんぴら 煮豆	 じゃごごはん 鶏肉の照り焼き 生あげと白菜の中華煮 大根サラダ ミニトマト	 ごはん ホイコーロー あげぎょうざ ゆかり芋 洋梨缶	 えびピラフ チーズオムレツ トマトソース ガーリックポテト ブロッコリーサラダ キウイフルーツ	
9	10	11 12月人気No.1	12	13 12月人気No.2	14	15
	 華やかごはん ぶり大根 ひき肉と小松菜の 炒めもの えびしゅうまい ミニトマト	 ハイジパン 手作りりんごジャム 洋風からあげ 豆と野菜のスープ煮 ごぼうサラダ	 コーンごはん 擬製豆腐 コロコッ ほうれん草のごまあえ キウイフルーツ シュアアイス	 冬野菜のカレーライス たらこマカロニ たこサラダ パイン缶	 ごはん さわらのごまみそ焼き あげだし豆腐 白菜のからしあえ 黄桃缶 型ぬきレアチーズ	
16	17 12月人気No.4	18	19	20 12月人気No.5	21 12月人気No.3	22
	 ごはん 手作りふりかけ すきやき風煮 ポテトサラダ きびなごのからあげ	 わかめごはん 鮭の塩こうじ焼き 卵ときくらげの 炒めもの かきあげ 白あえ	 バターライス 豚肉と豆のトマト煮 いかのしょうが焼き ミックスベジタブル 洋梨缶	 抹茶パン ホキのゆず焼き かぼちゃサラダ キャベツのソテー りんご缶	 雑穀ごはん マーボー豆腐 小松菜とひじきのナムル 甘えびのからあげ キウイフルーツ ヨーグルト	
23	24	25	26	27	28	29
		 チキンピラフ ハンバーグ フライドポテト ほうれん草としめじ のソテー ミックスフルーツ	<div style="border: 2px solid brown; padding: 10px; text-align: center;">  <h2>立川産の野菜</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>キャベツ</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>大根</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>白菜</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <p>人参</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>キウイフルーツ</p>  </div> </div> </div>			
30	31					



中学校給食改善にむけた取り組み
学校給食課

中学校給食実施経過について

年月	内 容
S39.11	ミルク給食開始
H3.10	市長任命による「中学校給食問題調査委員」の報告を踏まえて、教育委員会の検討結果を市長に報告。「飽食・グルメの時代の中にあっても、中学生の食生活が必ずしも良好な状態にないので、中学校給食を実施することが望ましい。この場合『食』を選択できるよう配慮したり、運営方法について十分に研究する必要がある」
H7.3	教育委員会から「立川市立中学校の給食について」報告。基本方針は以下の通り。 ①弁当併用外注給食方式 ②市の栄養士による献立表の作成と給食の指導 ③管理システム(プリペイドカード方式)の導入
H9.10	中学校給食試行開始 (立川第三中学校、立川第五中学校)
H12.10	中学校給食拡大実施 (立川第二中学校、立川第七中学校)
H13.10	中学校給食拡大実施 (立川第六中学校、立川第九中学校)
H14.9	中学校給食拡大実施 (立川第四中学校)
H14.10	中学校給食を全校で実施 (立川第一中学校、立川第八中学校)

給食提供のプロセス ~相互関係図~

— ...月1回
— ...毎日

食材料発注

予約数の連絡・
調理指示

学校給食課

献立会議

給食予約

献立表
配布



中学校



配送・回収



調理
洗浄・保管

調理委託事業者2社

直送品配送*

食材料品

食品納入業者

※直送品...ヨーグルト、ゼリー、アイスクリームなど

給食提供のプロセス

調理委託事業者2社

中学生 ●

《給食の注文》

- ・プリペイドカードを使い、校内にある予約機で食べたい日の給食を注文する。
- (給食実施日の5日前)

※土日祝日含まず

▲
第一、五、七、八中学校 ●

《委託内容》

- ・調理作業
- ・配送、回収
- ・洗浄、保管
- ・残菜処理

学校給食課

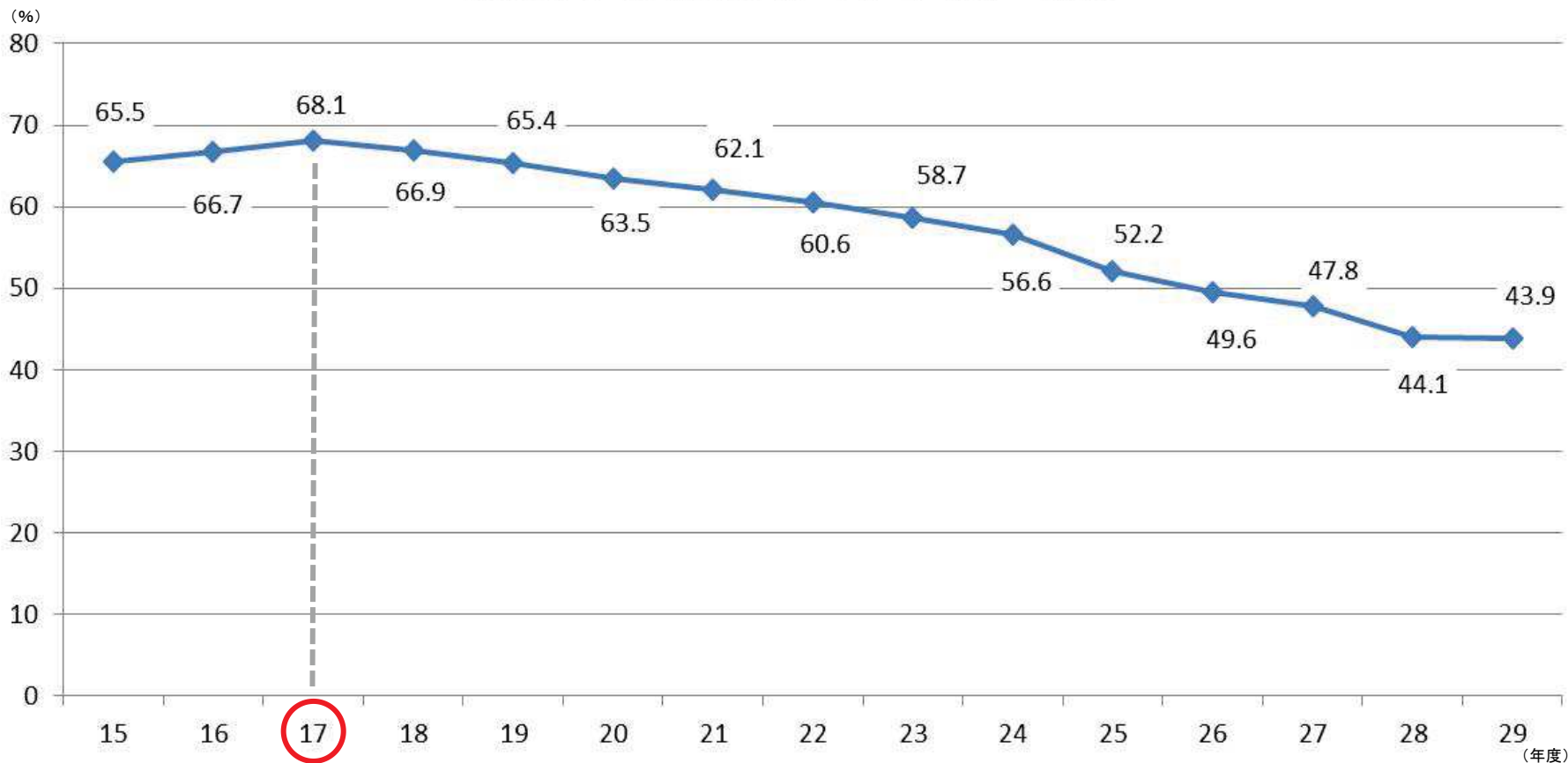
《業務内容》

- ・献立作成
- ・食材料の入札
- ・食材料発注(毎日)
- ・食教育授業
- ・予約数の連絡、調理指示
- ・異物対応

▲
第二、三、四、六、九中学校 ●

中学校給食の現状について

喫食率の推移(全中学校生徒)



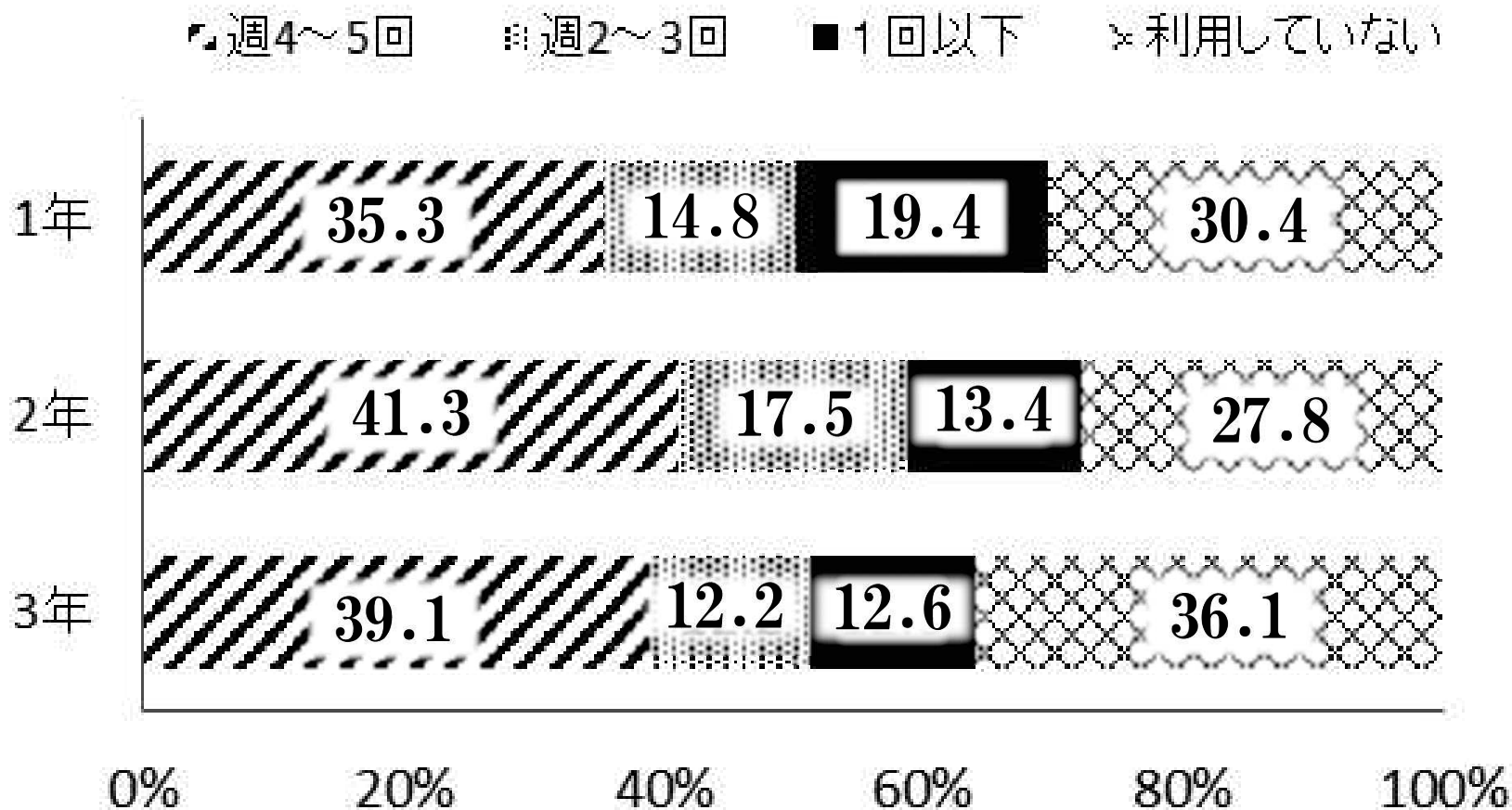
※喫食率は注文可能な生徒(A)のうち、実際注文した生徒(B)の比率($B/A \times 100$)となります。

※喫食率は平成17年度の68.1%をピークに年々減少しています。

※生徒数は3844人(平成30年5月1日現在)

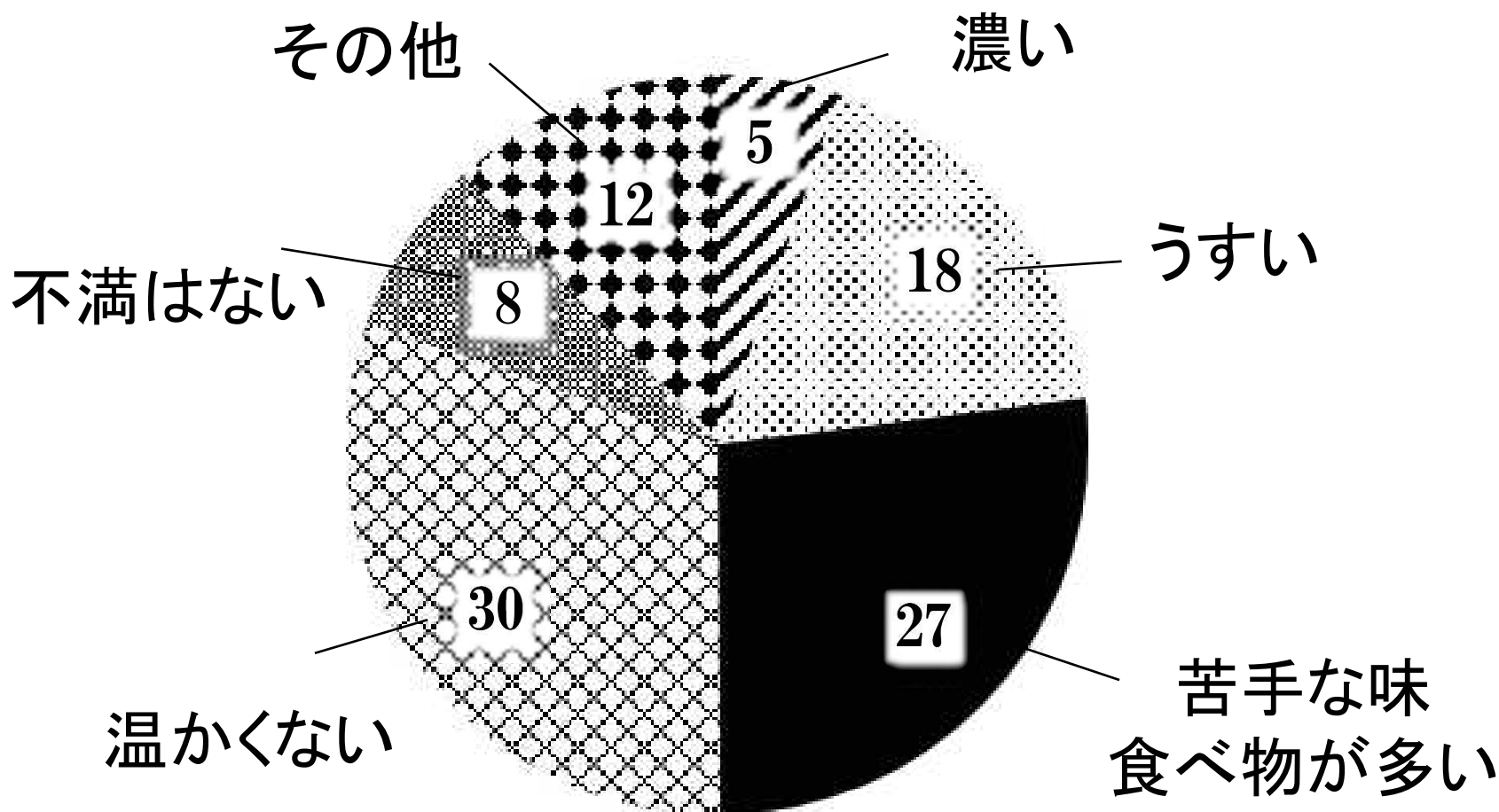
中学校給食アンケート調査結果

Q.給食をどれくらい利用していますか？



中学校給食アンケート調査結果

Q.給食の味について不満はありますか？



中学校給食改善にむけた取り組み

おいしい給食作り

立川市

献立作成

栄養
バランス

嗜好

調理委託事業者2社

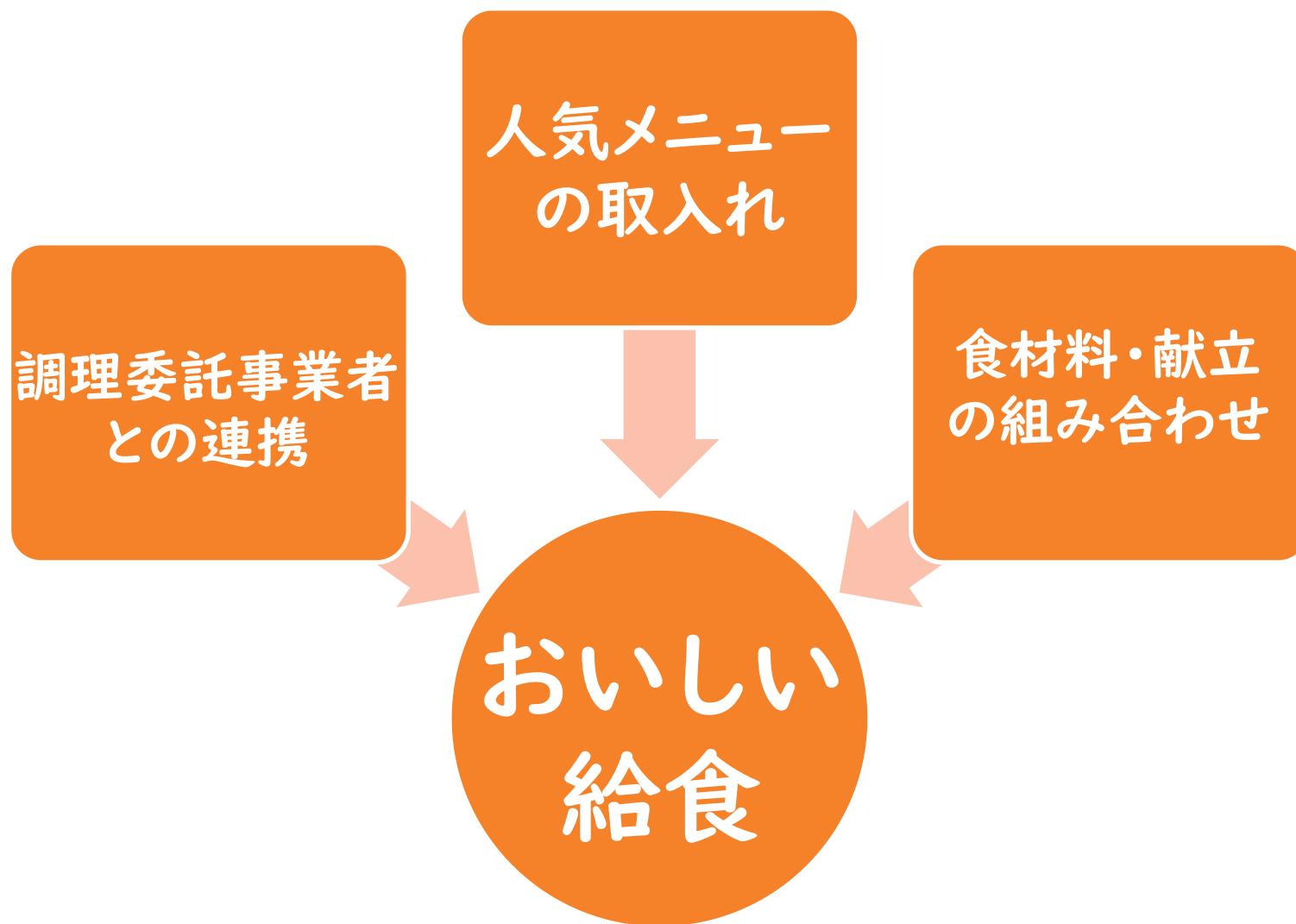
調理

盛付け

- ・中学生主体の事業実施
- ・給食時間の訪問
- ・中学校給食のPR

中学生

おいしい給食作りのために



取り組み事例 ~調理委託事業者との連携①~

献立会議

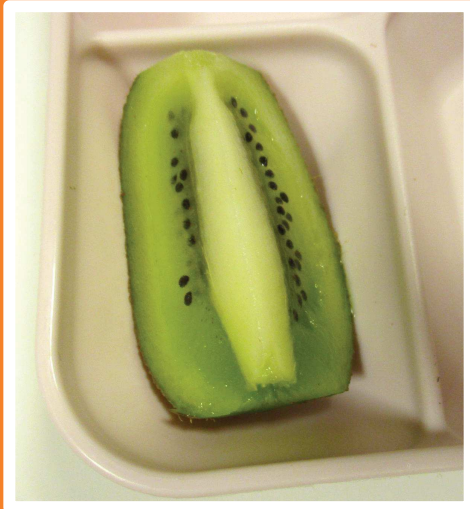


共同で試作



取り組み事例 ~調理委託事業者との連携②~

食材の切り方



- ・旬の食材などの切り方
- ・料理の出来上がり、盛付けのイメージ

出来上がりのイメージ表

日付	献立名	できあがり写真	備考
3/1 (金)	ごまだんご		写真では2個ですが、ランチボックスには1個入れます(一番小さい仕切りに)。すりごま等の付き具合はこんな感じをお願いします。
3/6 (水)	色とりどりナムル		
3/13 (水)	チーズ入り揚げたこやき		写真では青のりが外にまぶされていますが、今回はドロの中にまぜ込んで揚げます。形状やソースのつけ具合、おかかのまぶし方はこんな感じをお願いします。
3/15 (金)	豆苗ともやしのツナサラダ		

取り組み事例 ~中学生主体の事業実施①~

~ メニュー募集 ~

応募用紙を掲載しました。

取り組み事例 ~中学生主体の事業実施②~ ~ 食教育授業 ~



取り組み事例~中学生主体の事業実施②~

~ 食教育授業 ~



たき込み
ごはん



白菜の
甘酢あえ

根菜の
きんぴら

りんご缶

あじのカレー風味

今後の取り組み ~ A市の事例 ~

**A市の中学校給食パンフレット
を掲載しました。**

今後の取り組み ~ B市の事例 ~

**B市の中学校給食パンフレット
を掲載しました。**