

■要求水準書についての質問回答No40 資料

砂川学習館 航空機騒音測定結果

【平成19年度】

年－月	ピーク値 db(A)		WECPNL	時間別飛行回数				騒音レベル別飛行回数			有効 測定日数 (日)
	平均値	最大値		合 計				>70db(A)	>80db(A)	>90db(A)	
				0～7	7～19	19～22	22～24				
19 - 4	79.9	92.0	68.1	8	821	29	4	862	255	1	30
				0.3	27.4	1.0	0.1	28.7	8.5	0.0	
19 - 5	80.1	91.3	68.2	5	762	38	8	813	258	1	31
				0.2	24.6	1.2	0.3	26.2	8.3	0.0	
19 - 6	79.2	91.1	67.7	5	912	31	0	948	231	2	30
				0.2	30.4	1.0	0.0	31.6	7.7	0.1	
19 - 7	79.9	92.0	65.9	5	550	6	0	561	126	6	31
				0.2	17.7	0.2	0.0	18.1	4.1	0.2	
19 - 8	80.5	103.1	68.4	3	839	37	0	879	246	1	31
				0.1	27.1	1.2	0.0	28.4	7.9	0.0	
19 - 9	80.4	100.4	68.4	1	834	35	1	871	255	5	30
				0.0	27.8	1.2	0.0	29.0	8.5	0.2	
19 - 10	79.0	96.5	66.2	5	665	19	0	689	133	3	30
				0.2	22.2	0.6	0.0	23.0	4.4	0.1	
19 - 11	78.7	91.3	57.8	0	119	1	0	120	12	2	5
				0.0	23.8	0.2	0.0	24.0	2.4	0.4	
19 - 12	79.4	94.0	65.6	2	614	5	0	621	134	3	31
				0.1	19.8	0.2	0.0	20.0	4.3	0.1	
20 - 1	78.3	92.8	66.8	6	919	27	1	953	138	2	31
				0.2	29.7	0.9	0.0	30.7	4.5	0.1	
20 - 2	79.2	91.8	66.4	3	714	20	0	737	127	8	29
				0.1	24.6	0.7	0.0	25.4	4.4	0.3	
20 - 3	79.5	101.4	67.5	3	851	35	0	889	177	2	31
				0.1	27.5	1.1	0.0	28.7	5.7	0.1	
合 計		103.1		46	8600	283	14	8943	2092	36	340
平 均	79.5	(最 大)	66.4	0.1	25.2	0.8	0.0	26.1	5.9	0.1	

*時間別及び騒音レベル別飛行回数の下段は1日当たりの回数

砂川学習館 航空機騒音測定結果
【平成20年度】

年－月	ピーク値 db (A)		WECPNL	時間別飛行回数				騒音レベル別飛行回数			有効 測定日数 (日)
	平均値	最大値		0～7	7～19	19～22	22～24	合 計			
								>70db (A)	>80db (A)	>90db (A)	
20 - 4	80.1	97.9	68.0	1	778	44	1	824	203	8	30
				0.0	25.9	1.5	0.0	27.5	6.8	0.3	
20 - 5	79.7	93.4	66.8	3	684	29	0	716	172	3	31
				0.1	22.1	0.9	0.0	23.1	5.6	0.1	
20 - 6	79.5	91.6	66.7	2	656	29	1	688	191	2	30
				0.1	21.9	1.0	0.0	22.9	6.4	0.1	
20 - 7	80.0	95.2	67.0	5	635	29	0	669	210	2	31
				0.2	20.5	0.9	0.0	21.6	6.8	0.1	
20 - 8	80.7	104.2	67.0	1	571	15	0	587	106	3	31
				0.0	18.4	0.5	0.0	18.9	3.4	0.1	
20 - 9	78.7	91.4	66.6	2	800	34	0	836	187	2	30
				0.1	26.7	1.1	0.0	27.9	6.2	0.1	
20 - 10	79.7	98.3	66.6	1	711	15	0	727	165	4	31
				0.0	22.9	0.5	0.0	23.5	5.3	0.1	
20 - 11	79.4	97.6	65.6	1	617	4	0	622	137	1	30
				0.0	20.6	0.1	0.0	20.7	4.6	0.0	
20 - 12	78.5	88.6	63.2	0	453	3	0	456	88	0	31
				0.0	14.6	0.1	0.0	14.7	2.8	0.0	
21 - 1	78.7	91.9	65.5	3	657	8	1	669	121	3	31
				0.1	21.2	0.3	0.0	21.6	3.9	0.1	
21 - 2	79.8	99.4	67.0	5	606	21	0	632	119	4	28
				0.2	21.6	0.8	0.0	22.6	4.3	0.1	
21 - 3	81.0	102.6	68.6	2	841	22	0	865	250	5	31
				0.1	27.1	0.7	0.0	27.9	8.1	0.2	
合 計		104.2		26	8009	253	3	8291	1949	37	365
平 均	79.7	(最 大)	66.6	0.1	22.0	0.7	0.0	22.7	5.3	0.1	

*時間別及び騒音レベル別飛行回数の下段は1日当たりの回数

学 校 給 食

共 同 調 理 場 の 概 要



第一学校給食共同調理場

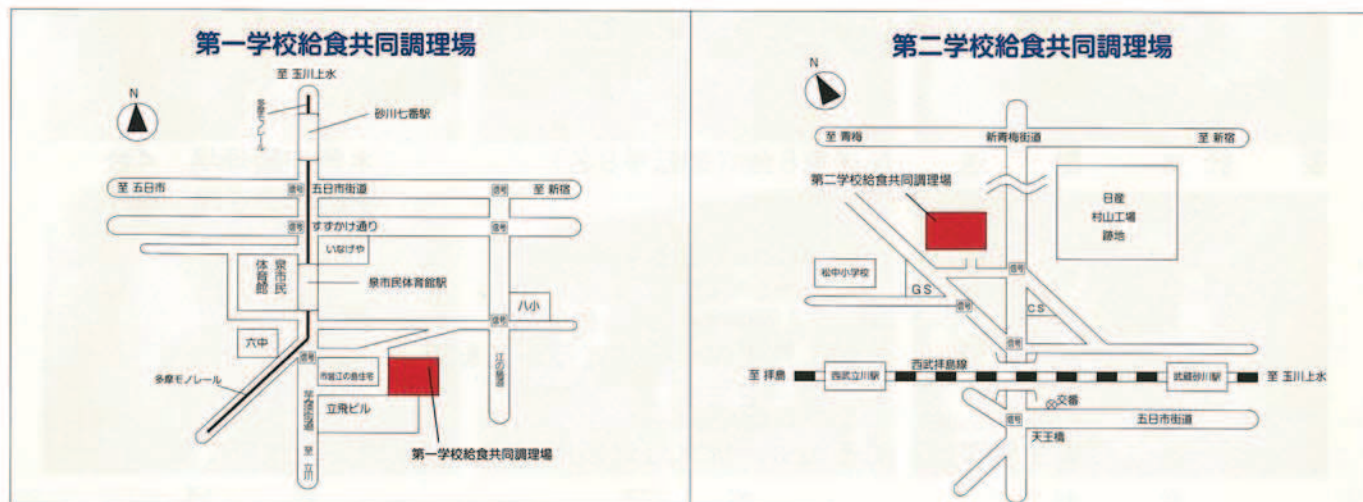


第二学校給食共同調理場

施設の概要

名 称	第一学校給食共同調理場	第二学校給食共同調理場
所 在 地	立 川 市 栄 町 6 - 1 3 - 1	立 川 市 一 番 町 4 - 5 5 - 2
電 話 番 号	0 4 2 - 5 3 6 - 1 5 9 3	0 4 2 - 5 3 1 - 3 7 1 1
開 設 年 月 日	昭 和 4 3 年 1 2 月 1 0 日	昭 和 5 0 年 8 月 5 日
給食開始年月日	昭 和 4 4 年 1 月 1 0 日	昭 和 5 0 年 9 月 5 日
敷 地 面 積	3,947.49 m ²	5,784.00 m ²
建 物 延 面 積	1,425.05 m ²	1,920.10 m ²
構 造	鉄骨造 2 階建	鉄筋コンクリート造 2 階建

施設の案内図



運 営

運営機構

立川市教育委員会

— 学校給食運営審議会	委 員	18 人
— 給食主任会	給食主任	12 人
— 学校給食課	職 員	73 人

職員構成

区 分 役職名等	人数 合計	内 訳		備 考
		第一共同 調 理 場	第二共同 調 理 場	
課 長	1		1	学校給食課長(場長)
係 長	4	1	3	給食管理係長1 調理場係長2(栄養士) 主査1
事 務 主 事	4	1	3	
栄 養 士	4	1	3	小学校給食2 中学校給食2
機 械 技 士	2	1	1	嘱託職員
調 理 員	32	16	16	第一5名、第二5名は嘱託職員
用 務 員	1		1	第一は臨時職員
配 膳 員	22	12	10	所属は各小学校、内5名は嘱託職員
代替配膳員	3		3	
合 計	73	32	41	臨時職員除く

作業時間

8時～12時 下処理・調理・配缶・配送作業

*〔7時～8時／食材料検収・米飯準備＝2名～3名の交替制業務〕

13時～16時45分 洗浄・保管・残菜処理作業・給食打合せ

委 託

配 送 配送車8台(運転手8名) *第一調理場 4台
*第二調理場 4台

警 備 総合ガードシステム

施 設 電気工作物保安、ボイラー運転等

衛生管理 防そ防虫、排水処理装置保守、薬剤師衛生検査 等

給食内容

(平成21年5月1日現在)

名 称	第一学校給食共同調理場	第二学校給食共同調理場
給食回数	年間稼働回数191回 (小学校実施回数186回)	年間稼働回数191回 (小学校実施回数186回)
対象学校	2本献立 Aブロック けやき台小・柏小・大山小 Bブロック 十小・南砂小・若葉小・幸小	2本献立 Aブロック 九小・上砂川小 Bブロック 西砂小・松中小・新生小
給食費	(低学年) (小学1年生～小学2年生) *月額3,400円 (中学年) (小学3年生～小学4年生) *月額3,600円 (高学年) (小学5年生～小学6年生) *月額3,900円	
児童数	2,676人	2,737人
給食数	2,947食	2,981食

*他に、単独調理方式(自校調理)実施校が8校(児童数3,428人)
給食費は、低学年 月額3,500円、中学年 月額3,750円、高学年 月額4,000円

給食のできるまで

共同調理場でつくる学校給食は、大きくわけてつぎのような順序で作られます。



入札・開札



下 処 理



調 理



配 缶



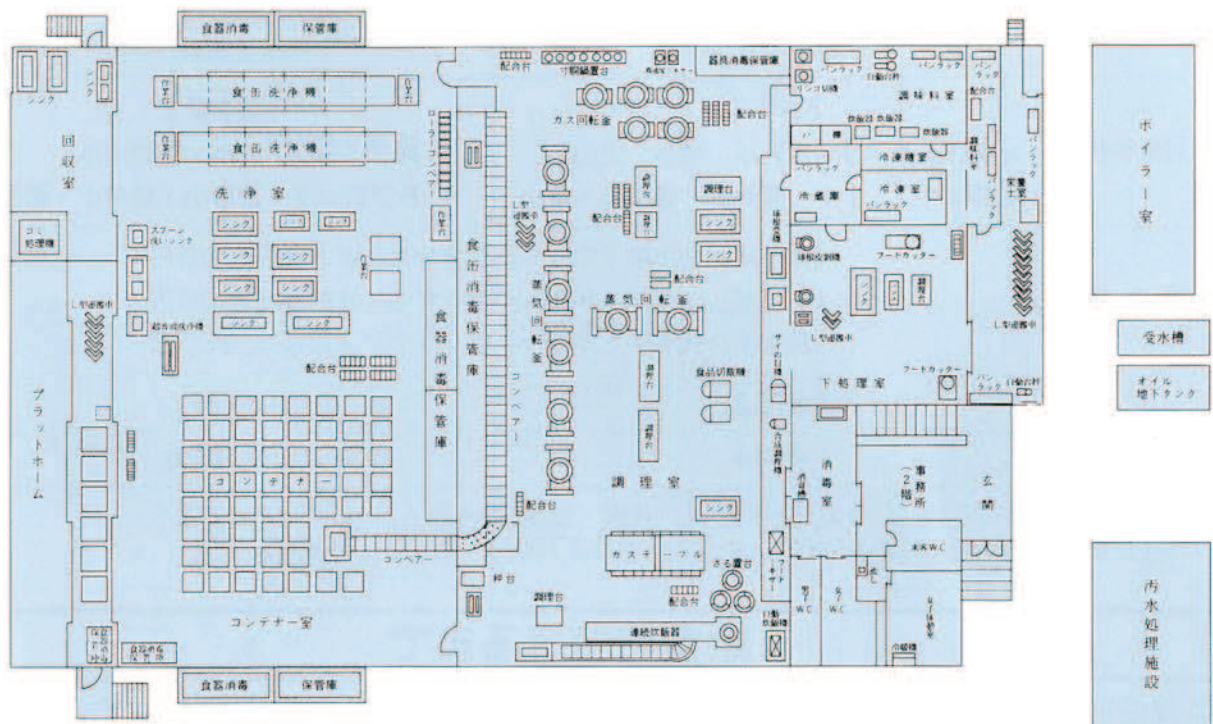
配 送



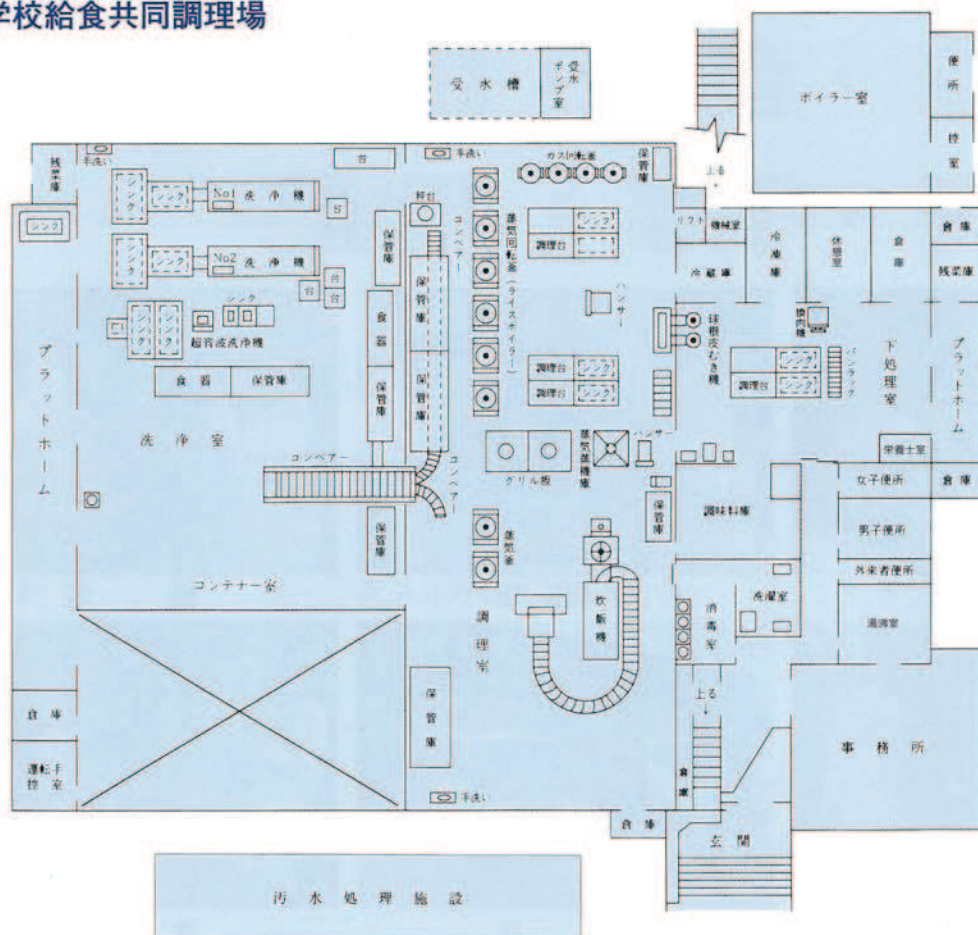
洗 浄

調理機材等配置図

第一学校給食共同調理場



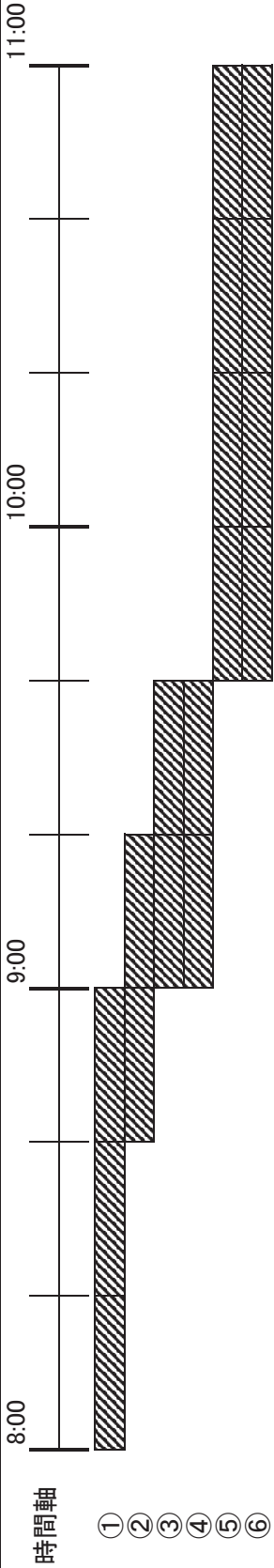
第二学校給食共同調理場



献立カード			分類	焼き物	献立名	オムレット (きのこソース)		
食品名	可食量 (g)	下処理	食品名				可食量 (g)	下処理
鶏卵	50							
天然の塩	0.2							
こしょう(白)	0.01							
サラダ油(米糠)	0.5							
しめじ	10							
たまねぎ	10	1/2スライス3mm幅						
サラダ油(米糠)	0.5							
ソース 中濃	1							
バター	0.9							
トマトケチャップ	2							
デミグラスソース	5							
ワイン(赤)	2							
しょうゆ(こいくち)	0.5							
でん粉	0.2							
作り方								
① (きのこソース)野菜の下処理をする。バターで玉ねぎをよく炒め、しめじをいれさらに炒める。調味料を加え煮込み水溶きでんぷんとろみをつける。								
② ソースポットに配缶する。								
③ 卵を割りほぐす。塩・コショウを加えよく混ぜる。								
④ ③の卵を計量し、20人分づつボールに分ける。容器の用意やグリルテーブルを熱し準備をする。								
⑤ ボールに分けた卵を1つずつお玉で流し、ターナーで丸める。(この時、卵に2/3ぐらい火が通ってから丸める)								
⑥ 丸めた、卵を一箇所に集め、裏返し、熱を加えて中心温度を確認し配缶する。⑤⑥の作業を繰り返す								
仕掛かり時間								
時間軸			8:00 9:00 10:00 11:00					
①			ソース下処理				ソース調理	
②								
③								
④								
⑤								
⑥								

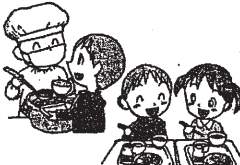
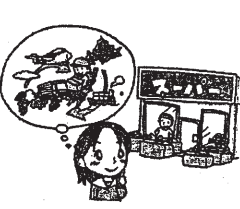
献立カード			分類	焼き物	献立名	ニラ豚お焼(たれ)		
食品名	可食量(g)	下処理	食品名				可食量(g)	下処理
豚肩ロース	20							
にら	10	2cmカット						
小麦粉・薄力粉1等	20							
鶏卵	15							
天然の塩	0.7							
水	15							
サラダ油(米糠)	1							
ごま油	1							
ねぎ	2	あらミジン						
しょうゆ(こいくち)	5							
みりん(本みりん)	0.8							
米酢	3							
砂糖	0.2							
ごま油	0.3							
水	5							
作り方								
① 野菜の下処理及び卵を割りほぐす。								
② (たれ)水と調味料を合わせ沸かして煮、葱を入れて一煮立ちさせ、味を整える。ソースポットにクラスごとに配缶する。								
③ 豚肉を炒めておく。定量の水と卵の中に小麦粉をふりいれドロを作る。ドロのなかに豚肉とにらを入れむらなくまぜる。								
④ ③を計量し、20人分ずつボールに分ける。容器の用意やグリルテーブルを熱し準備をする。								
⑤ 1つずつお玉で丸く落とし焼く。(片面を焼いたらふたをする。)温度を確認してクラスごとに配缶する。								
⑥								
仕掛かり時間			時間軸					

献立カード				分類	種類	献立名 焼きそば		
食品名	可食量(g)	下処理				食品名	可食量(g)	下処理
蒸し中華麺(オイルコーティ)	95							
サラダ油(米糠)	2							
豚肩ロース	15							
キャベツ	70	1.5×3cm短冊						
にんじん	10	せん切り						
かまぼこ	6	1×3cm短冊						
ソース(ウスターソース)	15							
ソース 中濃	9							
天然の塩	0.4							
こしょう(白)	0.01							
サラダ油(米糠)	0.7							
作り方								
① 野菜・かまぼこの下処理をする。								
② 蒸し中華はよくほぐし10回分にける。								
③ キャベツはボイルしよく湯を切る。10回分に分ける。								
④ 豚肉・人参・かまぼこの順に炒め規定量の調味料の中から下味をつけ、10回分に分ける。残りの調味料を10回分に分けておく。								
⑤ グリルテールをよく熱し、ほぐした麺を炒める。(1面に1回分)								
⑥ 温度が上がったら1回分の③④を入れ、さらに炒める。ソース・塩・こしょうを加え味を整え温度を確認し各クラスに配缶する。⑤⑥を10回繰り返し								
仕掛かり時間								



がっこうきゅうしょく

1 学校給食の目標

食育基本法が成立したのを受け、昨年、学校給食法も大きく改正されました。学校給食では新たに7つの目標を定めました。	 ①適切な栄養の摂取による健康増進を図る。	 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ための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。	 ③学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う。
 ④食生活が自然の恵恩によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にする態度を養う。	 ⑤食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。	 ⑥わ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。	 ⑦食料の生産、流通、消費について正しい理解に導く。

2 学校給食の内容

学校給食は子供の健康を考えて、栄養量・食品構成が決められています。肉類・脂肪は控えめに魚・大豆製品・野菜・海藻類を多く摂るようになっていきます。

栄養のバランスのとれた、おいしくて、安全な給食づくりを目指しています。

◎献立

主食

- ・パン・・・・・・・・・・食パン・バターロール・ミルクパン・ソフトフランスパンなど国産小麦粉を使用した当日焼きです。トーストは調理場で焼きます。
- ・ごはん(週 2.5 回)・・・・白飯・五目ごはん・ちらし寿司・カレーライス・ピラフ・チャーハンなど
- ・めん類(月 2～3 回)・・・うどん・中華めん(焼きそば、ジャージャーめん)・スパゲッティ

飲み物

- ・成長期に必要なカルシウムをとるため、毎日牛乳をつけるようにしていますが、発酵乳(ジョア・ヨーク・ヨーグルト)のときもあります。

副食

- ・煮物・揚げ物・焼き物・汁物など変化をつけ、筑前煮・ひじきの煮付など昔からある献立も取り入れ、ハンバーグ・グラタン・肉団子のもち米蒸し、手作りさつま揚げ・たこ揚げボールなどできる範囲での手作り給食に努力しています。

◎ 栄養

低・中・高学年の3区分にして発育の度合いに応じた内容となっています

児童1人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値		
	低 学 年	中 学 年	高 学 年
エネルギー(kcal)	560	660	770
たんぱく質(g)	16	20	25
範 囲※1	10~25	13~28	17~30
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
カルシウム(mg)	300	350	400
目標値※2	320	380	480
鉄(mg)	3	3	4
ビタミンA(μ gRE)	130	140	170
範 囲※1	130~390	140~420	170~510
ビタミンB ₁ (mg)	0.4	0.4	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.5	0.5
ビタミンC(mg)	20	23	26
食物繊維(g)	5.5	6.0	6.5

※1範囲……示した値の内に納める事が望ましい範囲

※2目標値……摂取することがより望ましい値

◎ 食材料

- ・ 原則として国内産のものを使用しています。
- ・ 化学調味料は、使用していません。だしは、鰹節やさば節などを使用しています。
- ・ ハム・ベーコン、練り製品などすべて無添加指定しています。
- ・ 大豆及び大豆製品など非遺伝子組み換えのものを使用しています。
- ・ 米は、立川市と姉妹市の、大町市の米《コシヒカリ》を使用しています。
- ・ 果物は、国産で減農薬・ノーワックスを指定しています。
- ・ 野菜は、立川産を優先に取り入れています。

3 衛生について

平成8年に病原性大腸菌 O-157 が発生してから集団給食における衛生管理は、より厳しくなっています。立川市でも国や東京都の方針に従い、安全衛生管理に努めています。

☆ 献立の注意点

- ・ 食品はすべて加熱しています。《果物・デザートは除く》
- ・ 生野菜や和え物は出しません。ポイル野菜としドレッシングは、別添えです。
- ・ 果物は丁寧にひとつずつ手洗いができ、皮をむいたり、切ったりすることの少ないものを使います。
(柑橘類・キウイフルーツ)

食材料・調理作業に気をつけながら多様になるよう工夫しています。

☆ 安全な食材と調理

- ・ 納品時に食材の品質・鮮度や表面温度及び製造日(加工日)消費期限などの確認をしています。
- ・ 細菌などの食材定期衛生検査を年 2 回、残留農薬・遺伝子組み換えなどの検査を学期に 1 回行っています。
- ・ 調理器具は、肉・魚・野菜など食材別に区分しています。
- ・ 調理時の加熱を充分おこないます。(中心温度 75℃1分間・魚介類 85℃1分間)

☆ 衛生管理

- ・ 毎朝、職員の衛生チェック(手・指に傷がないか、発熱、下痢はないかなど)をします。
- ・ 月2回、職員の細菌検査を行ないます。

4月

の予定献立表(Aブロック)

平成22年度

A ブ ロ ッ ク	パ ン	牛 乳	デ ザ ー ト	給食回数 16回		安全と清潔に気をつけてたくをしよう 三つの食品群とその働きについて知る			※たべかたの ちゅうい ※そのた
				こんだてめい	ざいりょうのはたらき				
					ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)		
8 木		○		ごはん なつとう いかのさらさあげ ぶたじる のぎわなづけ	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★いか ★なつとう ★とうふ ★みそ	こめ あぶら さといも ★こむぎこ でんぶ	だいこん にんじん しょうが ごぼう ねぎ こんにやく のぎわな		
9 金		○	はるみ	スパゲッティベスカトーレ ポイルやさい	★ぎゅうにゅう ★ウインナー ★えび ★いか ★だいず はたて たこ ★ベーコン	★スパゲッティ ジャがいも あぶら ★バター オリーブあぶら さとう	にんじん とうもろこし たまねぎ マッシュルーム セロリー にんにく トマト パセリ ★はるみ		
12 月		○		さくらごはん まつかぜやき けんちんじる ひじきのにつけ	★ぎゅうにゅう ★とりにく ひじき ★あぶらあげ ★とうふ ★だいず ★たまご ★かまぼこ ★みそ	こめ さといも あぶら さとう ★パンこ ごま	ごぼう ねぎ にんじん こんにやく しいたけ さくらのほな だいこん えだまめ しょうが		
13 火	ミルク ツイスト	○		さかなのパーベキューソース まめとやさいのスープに ごぼうサラダ(ごまドレッシング)	★ぎゅうにゅう メルルーサ ★とりにく ★ベーコン いんげんまめ ★たまご	★パン ★こむぎこ でんぶ ジャがいも あぶら さとう ごま	ごぼう だいこん にんじん かぶ ねぎ たまねぎ ほうれんそう セロリー ★りんご にんにく しょうが レモン		
14 水		○	いちご ゼリー	※オムライス(トマトソース) とうにゅうスープ	★ぎゅうにゅう ★ベーコン ★とりにく ★とうにゅう ★たまご	こめ ★バター ジャがいも ★こむぎこ あぶら さとう でんぶ	たまねぎ にんじん パセリ マッシュルーム トマト いちご レモン	※オムライスは、 チキンライスのうえに うすやきたまごをのせ、 トマトソースをかけてたべます。	
15 木		○	※あべかわ いも	とろみうどん だいずもやしいため	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ぶたにく ★きなこ	★うどん さつまいも あぶら さとう でんぶ	★だいずもやし もやし にんじん ピーマン しめじ ねぎ にんにく こまつな たまねぎ しょうが	※あべかわいもは あげたさつまいもに きなこをかけてたべます。	
16 金		○		わかめごはん ※ちくわのいそべあげ にくどうふ	★ぎゅうにゅう ★ちくわ ★とうふ ★ぶたにく あおのり ★たまご わかめ ★だいず	こめ むぎ ★こむぎこ あぶら ごま さとう	たまねぎ にんじん しらたき	※ちくわは 1・2ねん 1ぼん 3〜6ねん 2ぼんです。	
19 月	プチ フランス	○	きよみ オレンジ	ラザニア やさいのスープに	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ぶたにく ★チーズ	★パン ★リボンパスタ ジャがいも あぶら ★バター ★こむぎこ さとう	にんじん ブロッコリー たまねぎ しめじ グリンピース トマト ★きよみオレンジ	今月の 立川産の野菜	
20 火		○	もも (れいとう)	わかなごはん さけのしおやき やさいのもの	★ぎゅうにゅう ★さけ ★ぶたにく	こめ さといも あぶら ごま さとう	だいこん にんじん ひろしまな きょうな だいこんのほ こんにやく たけのこ ごぼう さやいんげん ★もも		
21 水	コア マール	○	リング バイ	チキンカツ ポイルキャベツ(ソース) ジャがいものベーコンに	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ベーコン ★たまご	ジャがいも ★パン さとう ★こむぎこ ★パンこ あぶら	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく パセリ しょうが パインアップル	にんじん(8・9日)	
22 木		○	デコボン	ちゅうかおこわ ※あげきょうざ ニラたまスープ	★ぎゅうにゅう ★たまご ★ぶたにく ★だいず ★さくらえび ★とりにく	もちごめ こめ あぶら でんぶ ごまあぶら さとう ★パンこ ★こむぎこ	にら もやし しょうが しいたけ にんじん たけのこ キャベツ たまねぎ ★デコボン	※あげきょうざは、 ひとり2こです。	
23 金	パイン ロール	○		さかなのオープンやき パセリポテト はくさいのクリームスープ	★ぎゅうにゅう たら ★ベーコン ★チーズ ★なまクリーム	★パン ジャがいも あぶら ★こむぎこ ★パンこ オリーブあぶら ★バター	にんじん パセリ たまねぎ はくさい さやいんげん しめじ にんにく		
26 月		○		たけのこごはん わかさぎのかわりあげ だんごじる きざみこんぶのにつけ	★ぎゅうにゅう こんぶ わかさぎ ★とりにく ★ぶたにく ★うずらたまご やきちくわ ★あぶらあげ	こめ しらたまもち あぶら ごま さといも ★こむぎこ でんぶ さとう	はくさい にんじん たけのこ ごぼう さやえんどう しめじ ねぎ		
27 火	くろざとう パン	○	キウイ フルーツ	ニラぶたおやき(たれ) とうふのうまに	★ぎゅうにゅう ★とうふ ★ぶたにく ★うずらたまご ★ハム ★たまご	★パン ★こむぎこ あぶら ごまあぶら さとう でんぶ	にら にんじん さやえんどう はくさい たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが ★キウイフルーツ	河内晩柑(かわちばんかん) 熊本県河内町で発見 されたざんぼん(柑振園) の一種で、遅い時期に とれるのでこの名前が つきました。	
28 水		○		カレーライス ポイルやさい(かんきつドレッシング) ふくじんづけ	★ぎゅうにゅう ★えび ★ぶたにく ★チーズ	こめ あぶら ジャがいも ★バター ★こむぎこ ごま	たまねぎ にんじん にんにく しょうが さやえんどう とうもろこし グリンピース キャベツ だいこん なす しそ れんこん トマト ゆず ★みかん レモン かぼす		
30 金		○	かわち ばんかん	やきそば ※むしシュウマイ ちゅうかスープ	★ぎゅうにゅう ★とうふ ★とりにく ★ぶたにく ★かまぼこ ★たまご	★むしちゅうかめん あぶら でんぶ ★こむぎこ さとう ごまあぶら ★だいず	にんじん たけのこ キャベツ ねぎ デンゲンサイ もやし きくらげ たまねぎ しょうが ★かわちばんかん	※シュウマイは ひとり2こです。	

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

ご入学・ご進級
おめでとうございます

<第一調理場>

Aブロック・・・けやき台小 大山小 柏小
Bブロック・・・十小 南砂小 若葉小 ☆幸小

<第二調理場>

Aブロック・・・九小 上砂川小
Bブロック・・・※西砂小 ※松中小 新生小

(※印の学校は9日, ☆印の学校は12日から給食開始です)

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	663 kcal	28.0g
国の基準	660 kcal	13~28g

<<立川市学校給食共同調理場>>

<<一年生の給食開始日>>

4月14日(水) 柏小・新生小
15日(木) 上砂川小
16日(金) 大山小・九小
19日(月) けやき台小・若葉小・幸小
20日(火) 十小・南砂小・松中小
26日(月) 西砂小



にんじん(8・9日)

※あげきょうざは、
ひとり2こです。

河内晩柑(かわちばんかん)
熊本県河内町で発見
されたさぼん(柑類)
の一種で、遅い時期に
とれるのでこの名前が
つきました。

※シュウマイは
ひとり2こです。

4月

の予定献立表(Bブロック)

平成22年度

				給食回数 16回		給食目標 安全と清潔に気をつけてたくをしよう		
				栄養指導目標 三つの食品群とその働きについて知る				
B ブ ロ ッ ク	パ ン	牛 乳	デ ザ ー ト	こんだてめい	ざいりょうのはたらき			※たべかたの ちゅうい ※そのた
					ちやにくに なるもと(あか)	ちからやねつに なるもと(き)	からだのちようしを ととのえるもと(みどり)	
8 木		○	はるみ	スパゲッティベスコートレ ポイルやさい	★ぎゅうにゅう ★ウインナー ★えび ★いか ★だいず ぼたて たこ ★ベーコン	★スパゲッティ ジャがいも あぶら ★バター オリーブあぶら さとう	にんじん とうもろこし たまねぎ マッシュルーム セロリー にんにく トマト パセリ ★はるみ	※あべかわいもは あげたさつまいもに きなこをかけてたべます。 ※オムライスは、 チキンライスのうえに うずやきたまごきをのせ、 トマトソースをかけてたべます。 ※ちくわは 1・2ねん 1ぼん 3〜6ねん 2ぼんです。 今月の 立川産の野菜  にんじん(8・9日) ※あげきょうざは、 ひとり2こです。  ※シュウマイは ひとり2こです。 河内晩柑(かわうちばんかん) 熊本県河内町で発見 されたさばん(柑類類) の一種で、遅い時期に とれるのでこの名前が
9 金		○		ごはん なつとう いかのさらさあげ ぶたじる のざわなづけ	★ぎゅうにゅう ★ぶたにく ★いか ★なつとう ★とうふ ★みそ	こめ あぶら さといも ★こむぎこ でんぶ	だいこん にんじん しょうが ごぼう ねぎ こんにやく のざわな	
12 月	ミルク ツイスト	○		さかなのバーベキューソース まめとやさいのスープに ごぼうサラダ(ごまドレッシング)	★ぎゅうにゅう メルルーサ ★とりにく ★ベーコン いんげんまめ ★たまご	★パン ★こむぎこ でんぶ ジャがいも あぶら さとう ごま	ごぼう だいこん にんじん かぶ ねぎ たまねぎ ほうれんそう セロリー ★りんご にんにく しょうが レモン	
13 火		○		さくらごはん まつかぜやき けんちんじる ひじきのにつけ	★ぎゅうにゅう ★とりにく ひじき ★あぶらあげ ★とうふ ★だいず ★たまご ★かまぼこ ★みそ	こめ さといも あぶら さとう ★パンこ ごま	ごぼう ねぎ にんじん こんにやく しいたけ さくらのほな だいこん ★えだまめ しょうが	
14 水		○	※あべかわ いも	とろみうどん だいずもやしいため	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ぶたにく ★きなこ	★うどん さつまいも あぶら さとう でんぶ	★だいずもやし もやし にんじん ピーマン しめじ ねぎ にんにく こまつな たまねぎ しょうが	
15 木		○	いちご ゼリー	※オムライス(トマトソース) とうにゅうスープ	★ぎゅうにゅう ★ベーコン ★とりにく ★とうにゅう ★たまご	こめ ★バター ジャがいも ★こむぎこ あぶら さとう でんぶ	たまねぎ にんじん パセリ マッシュルーム トマト いちご レモン	
16 金	プチ フランス	○	きよみ オレンジ	ラザニア やさいのスープに	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ぶたにく ★チーズ	★パン ★りぼんバスタ ジャがいも あぶら ★バター ★こむぎこ さとう	にんじん ブロッコリー たまねぎ しめじ グリンピース トマト ★きよみオレンジ	
19 月		○		わかめごはん ※ちくわのいそべあげ にくだうふ	★ぎゅうにゅう ★ちくわ ★とうふ ★ぶたにく あおのり ★たまご わかめ ★だいず	こめ むぎ ★こむぎこ あぶら ごま さとう	たまねぎ にんじん しらたき	
20 火	コア マール	○	リング パン	チキンカツ ポイルキャベツ(ソース) ジャがいものベーコンに	★ぎゅうにゅう ★とりにく ★ベーコン ★たまご	ジャがいも ★パン さとう ★こむぎこ ★パンこ あぶら	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく パセリ しょうが パインアップル	
21 水		○	もも (れいとう)	わかめごはん さけのしおやき やさいのにも	★ぎゅうにゅう ★さけ ★ぶたにく	こめ さといも あぶら ごま さとう	だいこん にんじん ひろしまな きょうな だいこんのは こんにやく たけのこ ごぼう さやいんげん ★もも	
22 木	パイン ロール	○		さかなのオープンやき パセリポテト はくさいのクリームスープ	★ぎゅうにゅう たら ★ベーコン ★チーズ ★なまクリーム	★パン ジャがいも あぶら ★こむぎこ ★パンこ オリーブあぶら ★バター	にんじん パセリ たまねぎ はくさい さやいんげん しめじ にんにく	
23 金		○	デコボン	ちゅうかおこわ ※あげきょうざ ニラたまスープ	★ぎゅうにゅう ★たまご ★ぶたにく ★だいず ★さくらえび ★とりにく	もちごめ こめ あぶら でんぶ ごまあぶら さとう ★パンこ ★こむぎこ	にら もやし しょうが しいたけ にんじん たけのこ キャベツ たまねぎ ★デコボン	
26 月	くらざとう パン	○	キウイ フルーツ	ニラぶたおやき(たれ) とうふのうまに	★ぎゅうにゅう ★とうふ ★ぶたにく ★うずらたまご ★ハム ★たまご	★パン ★こむぎこ あぶら ごまあぶら さとう でんぶ	にら にんじん さやえんどう はくさい たまねぎ きくらげ ねぎ しょうが ★キウイフルーツ	
27 火		○		たけのこごはん わかさぎのかわりあげ だんごじる きざみこんぶのにつけ	★ぎゅうにゅう こんぶ わかさぎ ★とりにく やきちくわ ★あぶらあげ	こめ しらたまもち あぶら ごま さといも ★こむぎこ でんぶ さとう	はくさい にんじん たけのこ ごぼう さやえんどう しめじ ねぎ	
28 水		○	かわち ばんかん	やきそば ※むしシュウマイ ちゅうかスープ	★ぎゅうにゅう ★とうふ ★とりにく ★ぶたにく ★かまぼこ ★たまご	★むしちゅうかめん あぶら でんぶ ★こむぎこ さとう ごまあぶら ★だいず	にんじん たけのこ キャベツ ねぎ デンゲンサイ もやし きくらげ たまねぎ しょうが ★かわちばんかん	
30 金		○		カレーライス ポイルやさい(かんきつドレッシング) ふくじんづけ	★ぎゅうにゅう ★えび ★ぶたにく ★チーズ	こめ あぶら ジャがいも ★バター ★こむぎこ ごま	たまねぎ にんじん にんにく しょうが さやえんどう とうもろこし グリンピース キャベツ だいこん なす しそ れんこん トマト ゆず ★みかん レモン かぼす	

※たべかたの
ちゅうい
※そのた※あべかわいもは
あげたさつまいもに
きなことかけてたべます。※オムライスは、
チキンライスのうえに
うずきたまごをのせ、
トマトソースをかけてたべます。※ちくわは
1・2ねん 1ぼん
3・6ねん 2ぼんです。今月の
立川産の野菜

にんじん(8・9日)

※あげきょうざは、
ひとり2こです。※シュウマイは
ひとり2こです。河内晩柑(かわちばんかん)
熊本県河内町で発見
されたざんぼん(柑模顔)
の一種で、遅い時期に
とれるのでこの名前が
つきました。

★印はアレルギー物質を含んだ食品です。

ご入学・ご進級
おめでとうございます

中学年(3・4年生)	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	663 kcal	28.0g
国の基準	660 kcal	13~28g

<<立川市学校給食共同調理場>>

<第一調理場>

Aブロック・・・けやき台小 大山小 柏小
Bブロック・・・十小 南砂小 若葉小 ☆幸小

<第二調理場>

Aブロック・・・九小 上砂川小
Bブロック・・・※西砂小 ※松中小 新生小

<<一年生の給食開始日>>

4月14日(水) 柏小・新生小
15日(木) 上砂川小
16日(金) 大山小・九小
19日(月) けやき台小・若葉小・幸小
20日(火) 十小・南砂小・松中小
26日(月) 西砂小

(※印の学校は9日，☆印の学校は12日から給食開始です)

4月給食だより

給食費の取扱いについて

1. 給食費について

区分	低学年 (1・2年生)	中学年 (3・4年生)	高学年 (5・6年生)
給食費月額	3,800 円	4,050 円	4,300 円
1食単価	224 円	239 円	254 円

2. 欠席などによる返金について

- ① 休みが長引きそうな時は給食を止めてほしいと担任まで申し出てください。
- ② 出席停止・忌引等は欠席に準じます。
- ③ 学級・学年・学校閉鎖などで給食を食べなかった時は、翌々日から食べなかった回数を返金します。

(食べなかった回数×1食単価)

- ④ その他の場合は、その都度審議します。
- ⑤ 返金はすべて振込みとなります。

3. 転入・転出について

その月に食べた回数を徴収致します。(食べた回数×1食単価)
ただし回数が多い月、17日以上食べた場合は月額になります。

4. 給食費の引き落としについて

4・5月分については2ヶ月分一緒に引き落としします。6月からは通常通りです。

1年生 (4月分の食べた回数+5月分の食べた回数)×224円
2年生 3,800×2ヶ月分=7,600円
3・4年生 4,050×2ヶ月分=8,100円
5・6年生 4,300×2ヶ月分=8,600円

食物アレルギー児童への対応について

1. 実施目的

食物アレルギー児童に対しては、除去食及び代替食等対応方法を学校等関係職員(校長・副校長・担任・養護教諭・単独校栄養士及び共同調理場栄養士)と保護者の個人面談をとおして的確に把握し、対応を図ることとする。

2. 実施方法

校長は、以下の手順にそって対応し、必要と認めた場合は学校給食課長と協議し、決定することとする。

- ① 保護者からの医師等の診断書をもとに「アレルギー等による特別給食申出書」による申し出を受ける。
- ② 学校等関係職員による面談をおこない、具体的な対応方法(除去食・代替食・非喫食・詳細献立表の対応者等)を検討する。
- ③ 関係職員の検討を踏まえ、対応を決定する。

なお、学校長は、決定事項について「アレルギー等による特別給食報告書」により学校給食課長に報告を行う。

- ④ 決定事項は保護者に説明し、栄養士と詳細な実施方法を相談の上、実施する。
- ⑤ 不測の事態に関する対応については、学校関係職員・保護者・学校医・学校薬剤師・主治医等と充分な協議をし、共通理解を図る。

※代替食は単独校のみの対応になります。

3. 実施上の留意事項

- ① 学校と保護者は、常に情報交換を行い細心の配慮を行う。
- ② 対象児童の程度により、具体的な方法を選択し、医師・調理関係職員との連携を密にし、対応方法等を充分に理解しておく。
- ③ 献立内容については、保護者に前月末までに献立表を配布し、食材・調理等について相互の確認を行う。
- ④ 給食費については、小学校給食費取扱要綱第6条第2項(5)によることとする。

＜アレルギー物質を含んだ食品の表示について＞

厚生労働省は、アレルギーを引き起こすことが明らかになった原材料25品目を特定原材料等として指定しています。その内、重篤度・症例数の多い7品目を省令で表示を義務づけ、症例数の少ない18品目を、通知で表示を奨励することとしています。

この通知の表示の義務等は、学校給食は対象外になっていますが、立川市の学校給食課は、毎月配布される献立表の食材料欄で、特定原材料等に★印を付けることにより、保護者への情報提示とします。

特定原材料等は以下の通りです。

省令に定められた7品目・・・卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
通知に定められた18品目・・・あわび・いか・いくら・オレノジ
キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

■ 現共同調理場見学会（4/27）当日の給食A、Bの盛り付け写真



資料－16 食器・食缶等及び学校使用備品リスト

品 名	型 式	W	D	H	数量	備考
食器類						
飯椀	強化磁器食器	145	145	61	7,000	市指定絵柄付
汁椀	強化磁器食器	145	145	61	7,000	市指定絵柄付
深皿	強化磁器食器	180	180	39	7,000	市指定絵柄付
小皿	強化磁器食器	130	130	32	7,000	市指定絵柄付
トレイ	FRP製	428	318	19	7,000	
先丸スプーン	穴明 150mm				7,000	ステンレス製
フォーク	穴明 150mm				7,000	ステンレス製
はし	強化木 195mm				7,000	
アレルギー対応食用容器						
アレルギー対応食用容器					200	安全性に優れ食品による着色が少ないもので、消毒保管のため耐熱性を有するもの
配膳器具						
汁杓子	ステンレス				440	2個／1クラス
うどん杓子	ステンレス 90mm				440	2個／1クラス
トンゴ	ステンレス 爪型				440	2個／1クラス
パンバサミ	ステンレス 並型 220mm				440	2個／1クラス
飯しゃもじ	樹脂製 エンボス加工品				440	2個／1クラス
食缶						
汁物食缶	丸型16L(角形13Lでも可)	315	315	320	220	オールSUS製 高断熱性能品
汁物食缶	丸型10L(角形7Lでも可)	315	315	240	220	オールSUS製 高断熱性能品
和え物・サラダ食缶	角型13L	370	320	200	220	オールSUS製 高断熱性能品
フライ缶	角型7L	370	320	130	220	オールSUS製 高断熱性能品
その他食缶	丸型4L(角形4Lでも可)	290	265	190	300	オールSUS製 高断熱性能品
残食用食缶(牛乳)	丸型6L(角形7Lでも可)	230	230	95	440	アルマイト 一重 クリップ・パッキン付
食器籠類						
飯椀用籠(プレート付)		320	240	230	220	ナイロンコーティング
汁椀用籠(プレート付)		320	240	230	220	ナイロンコーティング
深皿用籠(プレート付)		350	330	230	220	ナイロンコーティング
小皿用籠(プレート付)		320	200	230	220	ナイロンコーティング
トレー用籠(プレート付)		480	240	230	220	ナイロンコーティング
スプーン・フォーク通し	ステンレス				440	2個／1クラス
スプーン・フォーク籠	ステンレス				440	2個／1クラス
はし籠	ステンレス				220	洗浄機用
配膳台・配膳車類						
配膳用運搬車	ステンレス製 棚2段以上	960	660	825	220	1クラス分の食缶・食器籠類を積載可能なものとする 食缶の転倒・脱落防止に配慮すること
配膳台	親子スライド式	1200 (2250)	450	560	220	学校教室に据置き、配膳に使用するコンパクトに収納可能で耐久性、耐擦傷性に優れたものとする

※上表W、D、Hの単位はmmとし、参考値とする。

■入札説明書についての質問回答 No23 資料

プラットホーム等の寸法

単位：c m（センチメートル）

小学校	プラットホーム			搬入する門	門の前の道	備考
	横	奥行	高さ	幅	幅	
九小	405	50	87	470	354	
十小	385	備考	79	447	487	117～198
けやき台小	備考	備考	90	350	2車線道路	配膳室自体が受台(外側なし)
西砂小	510	73	89	505	610	
南砂小	284	128	90	600	490	
若葉小	299	73	72	450	590	
幸小	510	142	85	450	378	
松中小	408	48	73	520	400	
大山小	366	83	89	398	390	
柏小	477	252	86	500	465	
上砂川小	370	433	84	402	617	
新生小	400	147	87	456	640	