

資料－18 配送先各学校の給食開始時間及び後片付け終了時間

■平成 22 年度

学校名	給食開始時間	給食終了時間
第九小学校	12:10	12:50
第十小学校	12:20	13:05
けやき台小学校	12:20 (水曜 12:10)	13:05 (水曜 12:55)
西砂小学校	12:20 (水曜 11:55)	13:00 (水曜 12:35)
南砂小学校	12:20	13:00
若葉小学校	月・水 12:10 火・木・金 12:20	月・水 12:50 火・木・金 13:00
幸小学校	12:20	13:05
松中小学校	12:05	12:50
大山小学校	12:10 (水曜 12:30)	12:55 (水曜 13:15)
柏小学校	12:20	13:00
上砂川小学校	12:05 (水曜 12:10)	12:50 (水曜 12:55)
新生小学校	12:20	13:00

□平成 21 年度（参考）

学校名	給食開始時間	給食終了時間
第九小学校	12:20	13:00
第十小学校	12:20	13:05
けやき台小学校	12:20	13:00
西砂小学校	12:20	13:00
南砂小学校	12:20	13:00
若葉小学校	12:20	13:00
幸小学校	12:20	13:05
松中小学校	12:05	12:50
大山小学校	12:15	13:00
柏小学校	12:20	13:00
上砂川小学校	12:10	12:55
新生小学校	12:20	13:00

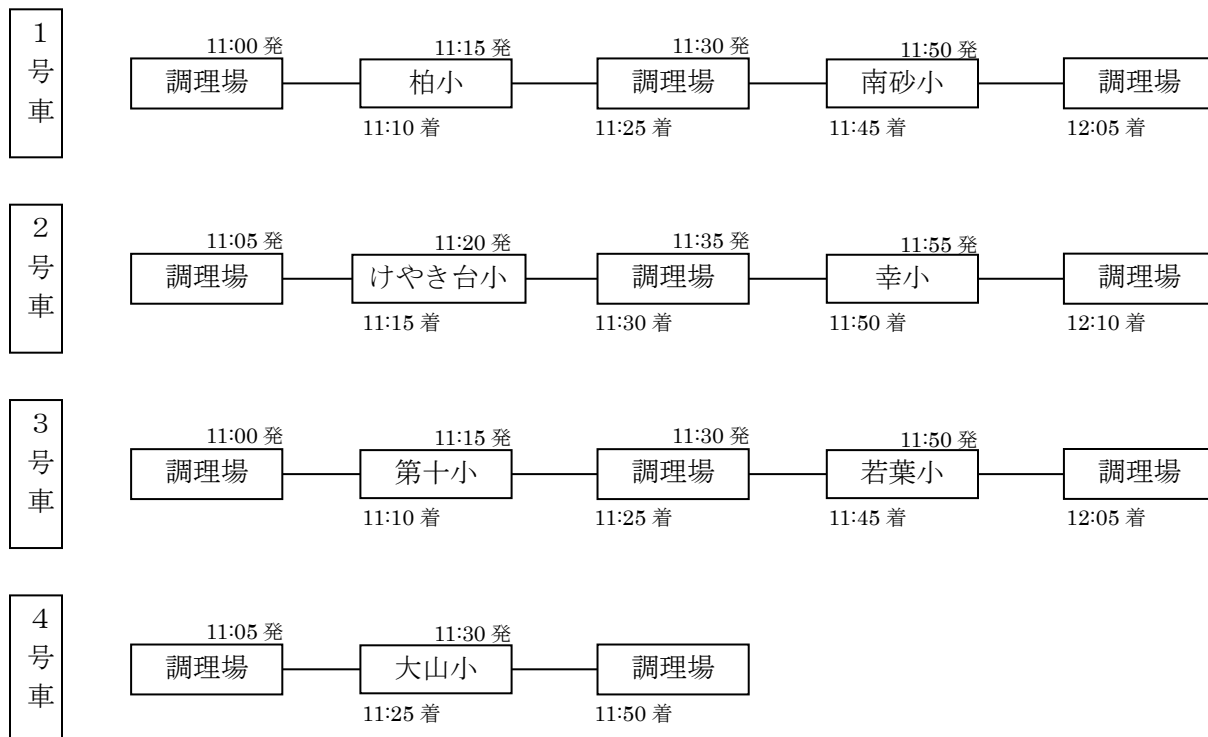
※ 給食開始時間及び終了時間は、週の内 1 日だけ異なる場合がある。

資料－19 配送・回収計画

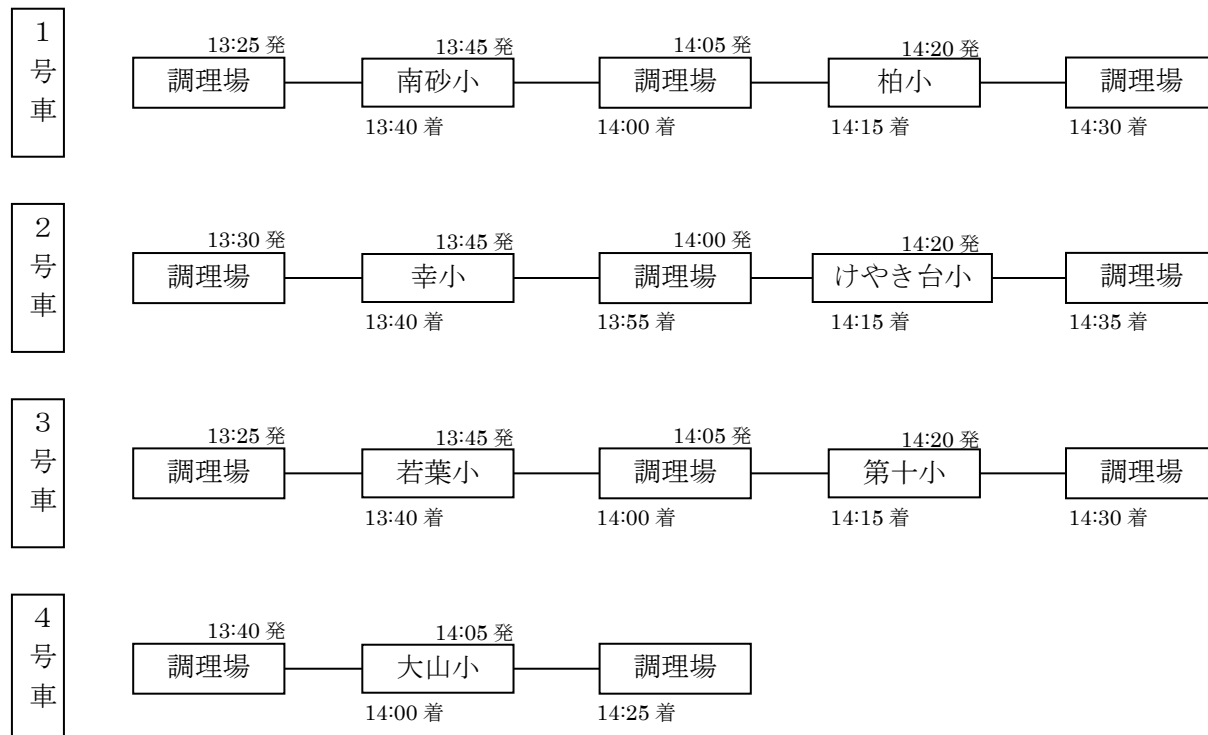
平成 22 年度

■第一学校給食共同調理場

【配送】

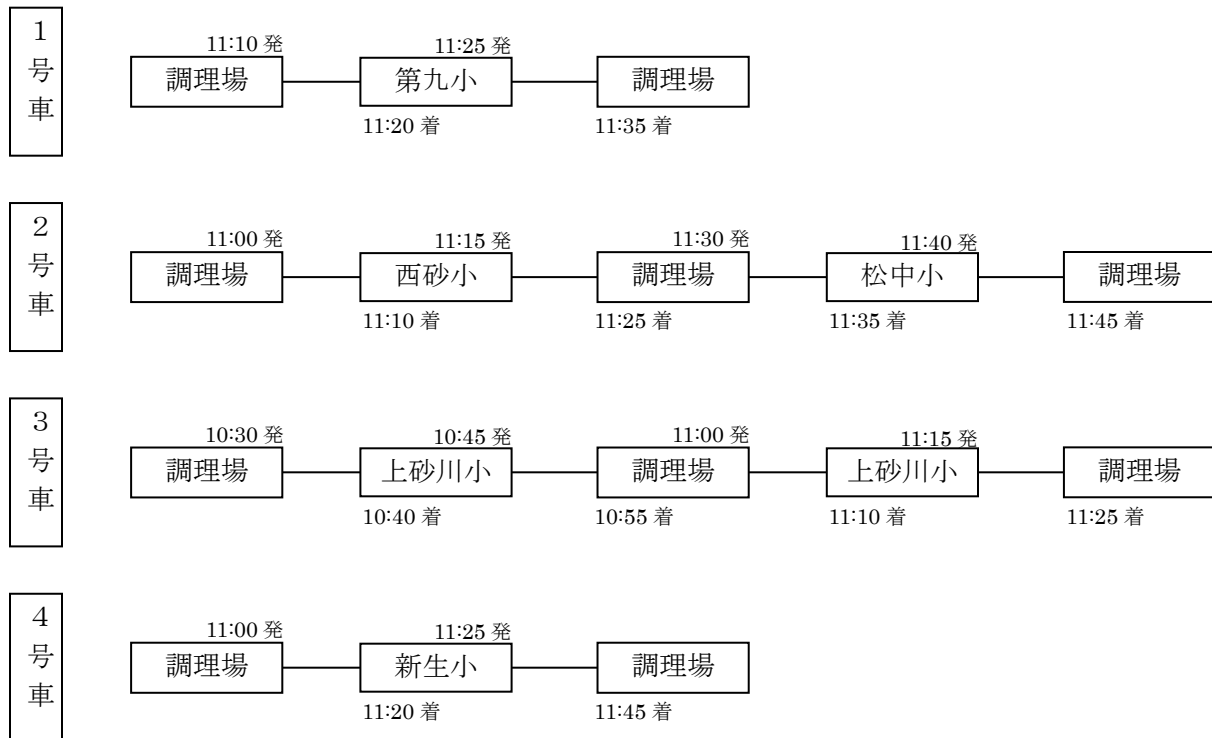


【回収】



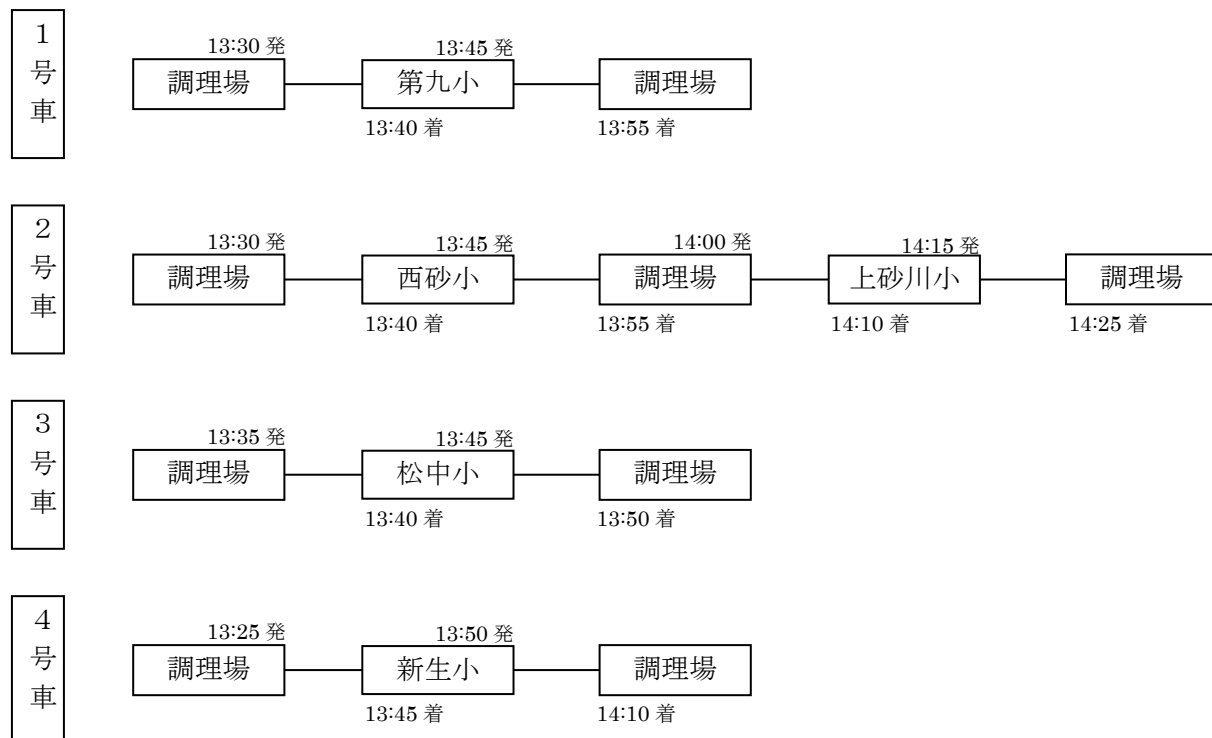
■第二学校給食共同調理場

【配送】



※1号車は、他場所の忘れ物等にも対処する予備車とすること。

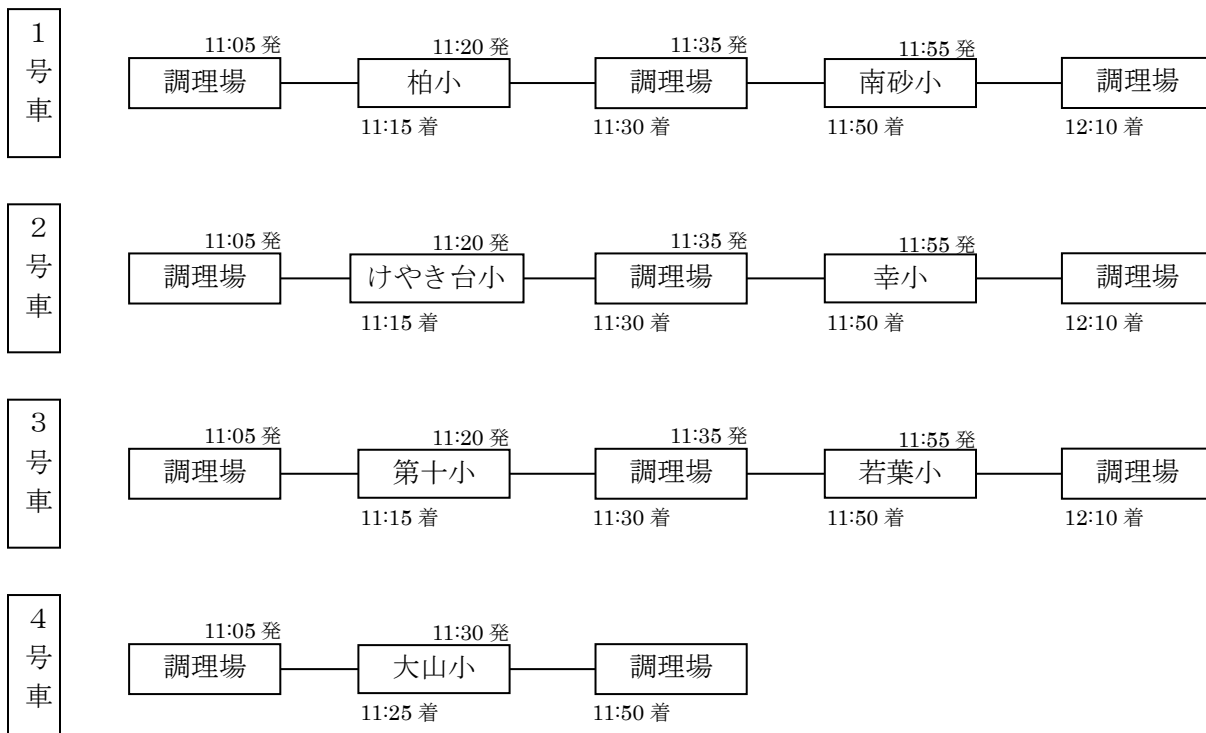
【回収】



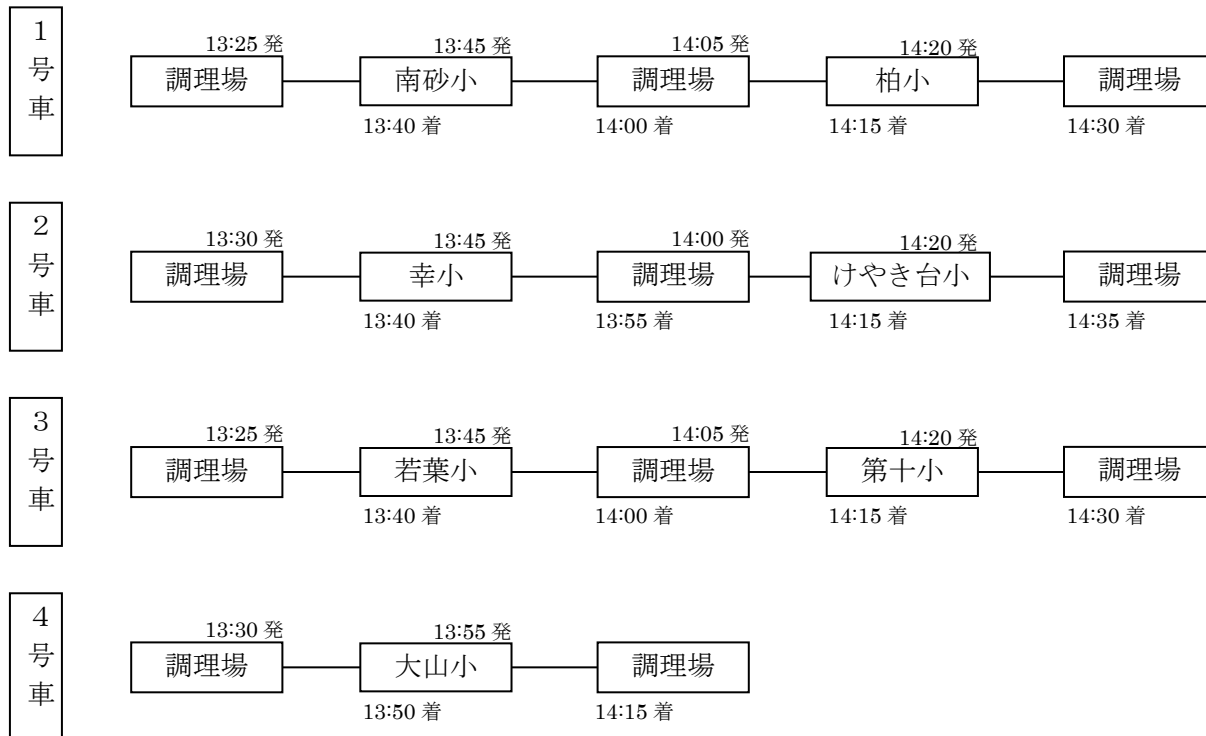
平成 21 年度（参考）

□第一学校給食共同調理場

【配送】

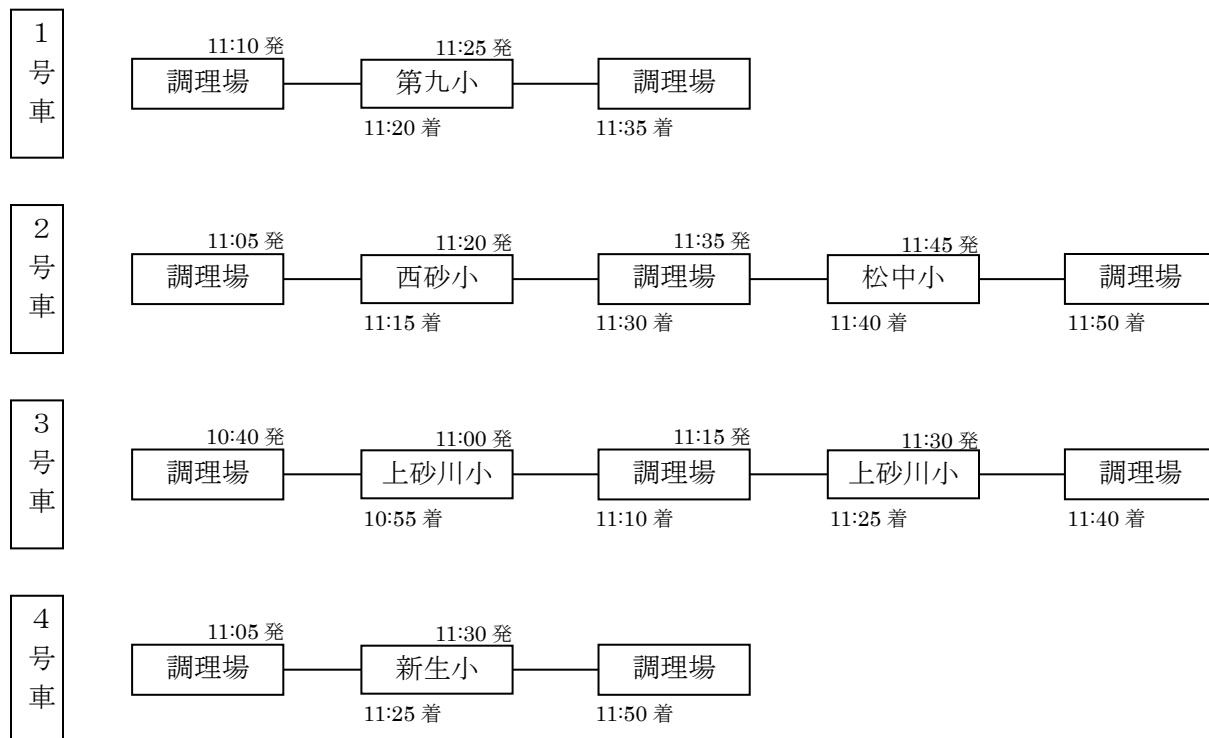


【回収】



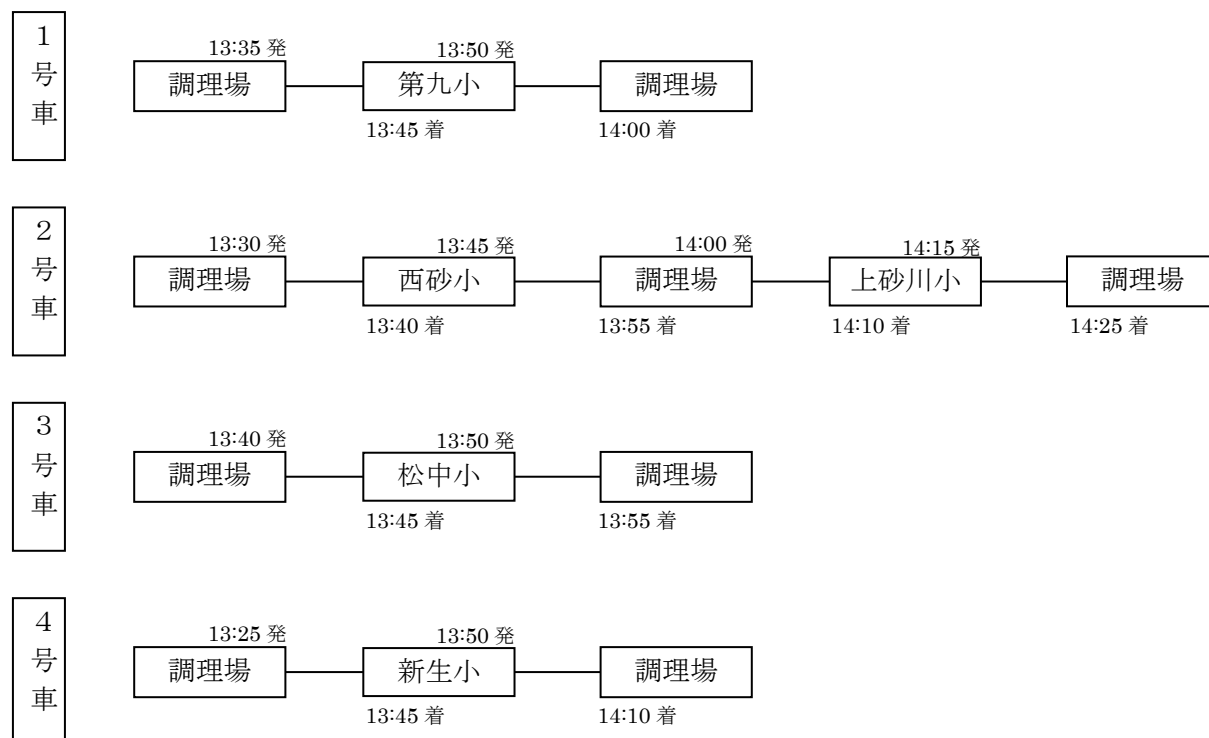
□第二学校給食共同調理場

【配送】



※1号車は、他場所の忘れ物等にも対処する予備車とする。

【回収】



資料-20 使用食材の発注量

■平成 21 年 11 月 19 日

献立	A	B
料理名	牛乳 五穀めし ししゃもの香り揚 肉豆腐 野沢菜漬	牛乳 カレーうどん もやしといかの炒め物 ミルクスイートポテト
実人員	1,328	1,586
換算人員	1,349	1,594

納品日	使用日	献立	食品名	料理名	形状・規格	単位	発注量
11/18	11/19		バター	合算	450g	個	30
11/18	11/19		コンソメスープの素		500g 入り グルソー無添加	袋	3
11/19	11/19		サラダ油(米糠)		16.5kg 無添加非遺伝子組替	缶	2.261
11/18	11/19		米白絞油		16.5kg 無添加非遺伝子組替	缶	6
11/19	11/19		小麦粉・薄力粉 1 等		25k 国産 100%1 等粉	袋	0.584
11/19	11/19	A	牛乳(普通牛乳)	牛乳	200ml	本	1328
11/18	11/19	A	米・精白米	五穀めし	大町産	Kg	54
11/18	11/19	A	もち米		国産水稻	Kg	27
11/18	11/19	A	押し麦			Kg	5
11/18	11/19	A	あわ		もちあわ	Kg	5
11/18	11/19	A	きび		もちきび	Kg	5
11/18	11/19	A	小豆(乾)			Kg	7
11/19	11/19	A	日本酒			Kg	1.3
11/19	11/19	A	天然の塩			Kg	0.67
11/19	11/19	A	サラダ油(米糠)			Kg	0.5
11/19	11/19	A	ししゃも	ししゃもの香り揚げ	18～20g 子持ち焼きししゃも	本	1400
11/19	11/19	A	小麦粉・薄力粉 1 等			Kg	5.4
11/19	11/19	A	天然の塩			Kg	0.27
11/19	11/19	A	鶏卵		遺伝子組換えのない飼料を使用 洗浄・殺菌済	Kg	3
11/19	11/19	A	黒・炒りごま		無着色	Kg	1.3
11/19	11/19	A	白・炒りごま		無漂白	Kg	0.7
11/19	11/19	A	米白絞油			Kg	2.7
11/19	11/19	A	豆腐(木綿)	肉豆腐	330g	丁	246
11/19	11/19	A	豚肩ロース		スライス 2cm カット 国産	Kg	13
11/19	11/19	A	豚ばら肉		スライス	Kg	13
11/19	11/19	A	たまねぎ		A2L	Kg	86
11/19	11/19	A	にんじん		L～2L	Kg	21
11/19	11/19	A	しらたき			Kg	20
11/19	11/19	A	しめじ		ほぐししめじ おがくずのないもの	Kg	11
11/19	11/19	A	青大豆(冷凍)		国産 100%	Kg	4
11/19	11/19	A	サラダ油(米糠)			Kg	1.3
11/19	11/19	A	しょうゆ(こいくち)		18L 国産丸大豆 非遺伝子組換	Kg	10.8
11/19	11/19	A	砂糖		上白 30Kg	Kg	2.7
11/19	11/19	A	みりん(本みりん)		本醸造	Kg	2.7
11/19	11/19	A	日本酒		1.8L 無添加 本醸造	Kg	1.3
11/18	11/19	A	鯉節 厚削り		宗田カツオ 削節	Kg	0.5

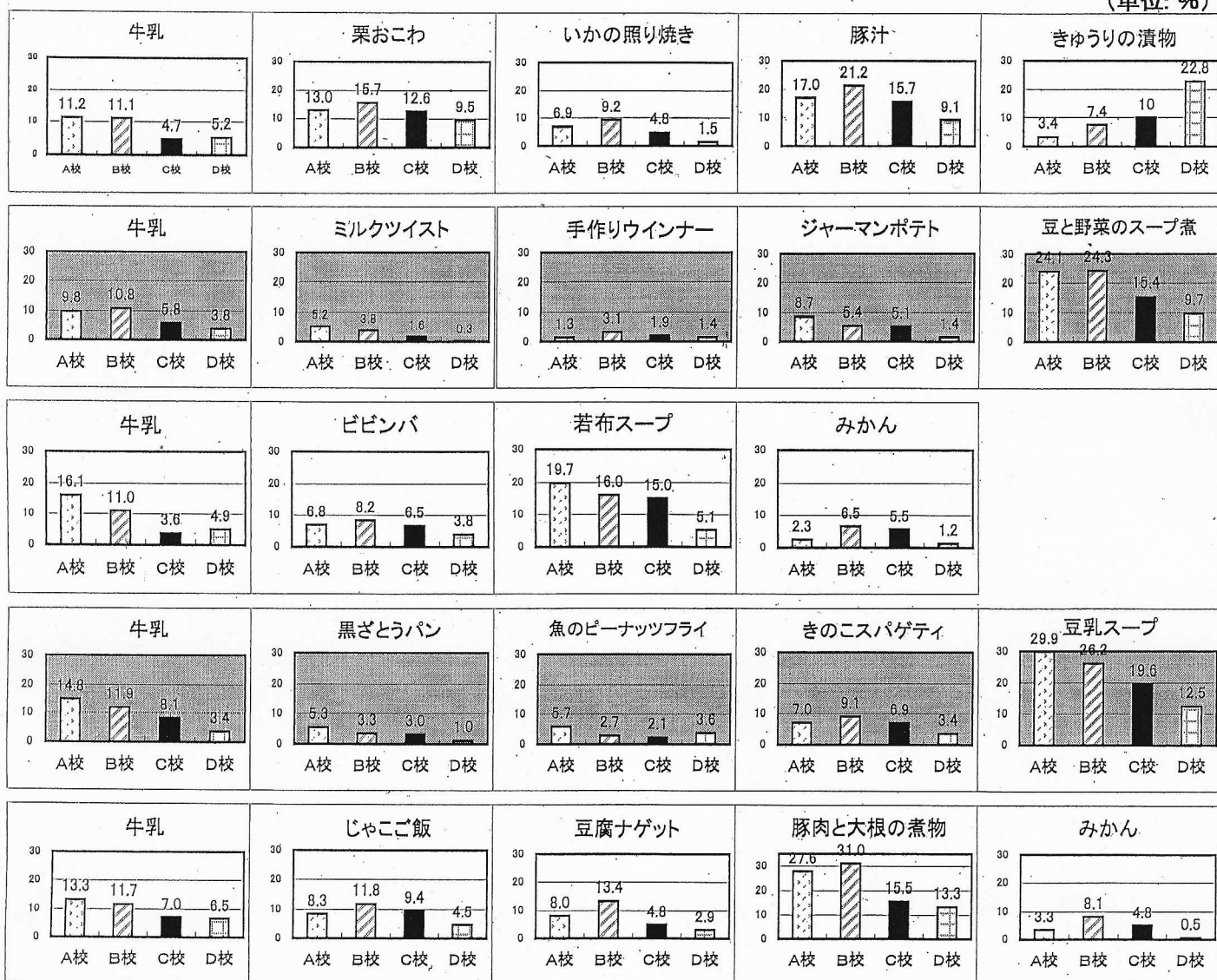
納品日	使用日	献立	食品名	料理名	形状・規格	単位	発注量
11/19	11/19	A	水			Kg	33.7
11/19	11/19	A	野沢菜漬	野沢菜漬	2cm カット 無添加 原材料が国産	Kg	20
11/19	11/19	B	牛乳(普通牛乳)	牛乳	200ml	本	1494
11/19	11/19	B	冷凍うどん	カレーうどん		Kg	90
11/19	11/19	B	豚肩ロース		スライス 2cm カット 国産	Kg	37
11/19	11/19	B	にんじん		L~2L	Kg	15
11/19	11/19	B	たまねぎ		A2L	Kg	32
11/19	11/19	B	ねぎ		AL 太さ M	Kg	9
11/19	11/19	B	こまつな		一束 300g 程度のもの	Kg	18
11/19	11/19	B	かまぼこ		無添加 板なし	Kg	15
11/19	11/19	B	しょうゆ(こいくち)		18L 国産丸大豆 非遺伝子組換	Kg	11.2
11/19	11/19	B	みりん(本みりん)		本醸造	Kg	4.5
11/19	11/19	B	天然の塩		1kg	Kg	0.45
11/19	11/19	B	カレー粉		2kg 入り	Kg	0.75
11/19	11/19	B	でん粉		北海道産じゃがいも	Kg	2.2
11/19	11/19	B	サラダ油(米糠)			Kg	1.5
11/18	11/19	B	さば節		厚削り	Kg	1.8
11/18	11/19	B	鰹節 厚削り		宗田カツオ 削節	Kg	1.8
11/19	11/19	B	水			Kg	209.9
11/19	11/19	B	いか	もやしといかの炒め物	短冊・せん切り 切り目入り	Kg	22
11/19	11/19	B	鶏肉もも 皮付		角切り・せん切り	Kg	22
11/19	11/19	B	にんじん		L~2L	Kg	15
11/19	11/19	B	もやし(緑豆)		遺伝子組換えのないもの	Kg	77
11/19	11/19	B	にら			Kg	16
11/19	11/19	B	ホールコーン(冷凍)			Kg	7
11/19	11/19	B	天然の塩		1kg	Kg	0.75
11/19	11/19	B	コンソメスープの素			Kg	0.6
11/19	11/19	B	しょうゆ(こいくち)			Kg	0.7
11/19	11/19	B	こしょう(白)			Kg	0.01
11/19	11/19	B	サラダ油(米糠)			Kg	1.5
11/19	11/19	B	さつまいも	ミルクスイートポテト	紅系 A2L	Kg	133
11/19	11/19	B	砂糖		上白 30Kg	Kg	39
11/19	11/19	B	バター		450g	個	7
11/19	11/19	B	牛乳		調理用	本	13
11/19	11/19	B	生クリーム		1L 乳脂肪 45%	本	2
11/19	11/19	B	天然の塩		1kg	Kg	0.06

1月 きゅうしょくたより



残量調査結果 (11月10日～11月13・17日実施)

(単位: %)



立川市の小学校給食では、毎年、共同調理場校4校・単独校8校の児童を対象に残量調査を実施しています。この調査は、児童の喫食状況、嗜好の実態を把握し、今後の献立作成や食指導の参考にすることを目的としています。昨年度と同じ献立で実施いたしましたが、結果を参考にして、食材料や分量等の内容を変更し調査いたしました。

今回の調査結果から

上記のグラフは各校の平均値です。18年度から継続して実施している学校2校とその他2校について調査しました。グラフではわかりませんが、よく食べているクラスと残量の多いクラスの差が見られました。また、容器のふたを開けると「カラ」というクラスがあり、調査をしていてうれしく思いました。

主食；ピビンバは、ぜんまいを入れず大豆を入れて実施しました。その結果、全体的に見ると昨年度より食べていました。栗おこわはたくさん残りましたが、昨年度よりは減少しました。じゃご飯は、反対に多く残りました。

牛乳；クラスの差が大きく、低学年での残量が目立ちました。ますます寒くなると、残量が増える傾向にありますが、牛乳には、成長期に必要なカルシウムやたんぱく質が豊富に含まれています。丈夫な骨を作っていくためにも大切な食品ですので、心がけて飲んでほしいと思います。学校給食課でも「牛乳を飲もう」というテーマで支援指導をしています。その結果、成果があらわれているクラスもありますので学校からの依頼によってこれからも実施していきます。

おかず；手作りウィンナー・魚のピーナッツフライはよく食べていました。きのこスパゲティは量的に検討した結果、昨年度よりかなり残量が減りました。他に、豚汁・豆と野菜のスープ煮・豆乳スープは昨年より減りましたが、若布スープや、牛肉から豚肉にかえて実施した大根の煮物は、残量が増えてしまいました。児童にとって苦手な豆・海藻などは、給食にも取り入れにくく、不足しがちな食品です。献立の工夫で少しずつでも残量が減るようにしていきたいと考えます。

給食費納入のお願い

給食の食材料は全て給食費でまかなっています。給食費を滞納しますと食材料の支払いに支障をきたすばかりでなく、正しく納められている保護者の方に大きな迷惑をかけることになってしまいます。引き落とし口座の残高をご確認下さると共に未納がないようご協力をお願いします。

資料-22 アレルギー対応食 (除去食) 実施状況

■第一共同調理場

10月アレルギー対応

第一学校給食共同調理場

(※対応数→除去した料理の数)

日付	Aブロック									Bブロック									合計	
	柏小学校			大山小学校			けやき台小学校			幸小学校			第10小学校			若葉小学校				
	人数	種類	※ 対応数	人数	種類	対応数	人数	種類	対応数	人数	種類	対応数	人数	種類	対応数	人数	種類	対応数	人数	対応数
1(木)																				
2(金)	1	卵	1	1	卵	1				1	小麦粉	1							3	3
5(月)	1	小麦粉	1							1	卵	1				1	卵	1	3	3
6(火)																				
7(水)																				
8(木)	1	小麦粉	1							2	卵	2	1	卵	1	1	卵	1	5	5
9(金)	1	卵	1	1	卵	1	1	いか	1	1	小麦粉	1							4	4
13(火)	1	くるみ	1																1	1
14(水)										1	麦	1	4	くるみ	4				5	5
15(木)										1	小麦粉・卵	1	1	卵	1	1	卵	1	4	4
16(金)	1	小麦粉・卵	1	1	卵	1													2	2
19(月)	1	卵	1							1	マヨ・たらこ	1	1	マヨ・たらこ	1	1	マヨ・たらこ	1	5	6
20(火)	1	マヨ・たらこ小麦粉	2	1	マヨ	1	1	マヨ	1				2	卵	2	1	卵	1	6	7
21(水)										2	ヨーグルト	2	1	ヨーグルト	1				3	3
22(木)	1	ヨーグルト	1				1	桃	1										2	2
23(金)	1	小麦粉卵	2	1	卵	1													2	3
26(月)										1	卵	1	2	卵	2	1	卵	1	5	6
27(火)																				
28(水)				1	マヨ・卵	1													1	1
29(木)										1	卵	1	1	卵	1	1	卵	1	4	5
30(金)	1	小麦粉卵	2	1	卵	1	1	いか	1	1	バター	1							4	5
合計	11		14	7		7	4		4	17		20	13		13	7		7	59	65

■第二共同調理場

10月アレルギー対応 第二学校給食共同調理場（※対応数→除去した料理の数）

日付	Aブロック						Bブロック				
	上砂川小学校			第9小学校			松中小学校			合計	
	人数	種類	対応数	人数	種類	対応数	人数	種類	対応数	人数	対応数
1(木)											
2(金)	1	卵	1	1	卵	1				3	3
				1	ごま	1					
5(月)											
6(火)				1	ごま	1				1	1
7(水)							1	ごま	1	1	1
8(木)											
9(金)	1	卵	1				1	いか・えび	1	4	4
							1	卵	1		
							1	ごま油	1		
13(火)							1	ごま	1	1	1
14(水)				1	ごま	1	1	くるみ	1	3	3
							1	ごま油	1		
15(木)							1	卵	1	1	1
16(金)	1	卵	1	1	卵	1				2	2
19(月)	2	卵	2	1	卵	1	1	たらこ	1	5	5
							1	マヨネーズ	1		
20(火)				1	マヨネーズ	1	1	ごま油	1	3	3
							1	卵	1		
21(水)							1	パイン	1	2	2
							1	ヨーグルト	1		
22(木)				1	パイン	1				1	1
23(金)	2	卵	2	1	卵	1				3	3
26(月)							1	卵	1	2	2
							1	ごま油	1		
27(火)											
28(水)											
29(木)							1	いか	1	3	3
							1	卵	1		
							1	ごま	1		
30(金)	1	卵	1	1	卵	1	1	乳・生ク	1	3	4
					ごま	1					
合計	8		8	10		11	20		20	38	39

資料-23 廃棄物処理実績

学校給食共同調理場 廃棄物処理実績

年度	調理場	可燃	生ごみ	不燃	プラスチック類	小計
16	kg	11,674	70,769	2,149	1,036	85,628
	率(%)	13.63	82.65	2.51	1.21	100
17	kg	11,061	73,402	2,211	749	87,423
	率(%)	12.65	83.96	2.53	0.86	100
18	kg	11,588	72,315	2,535	631	87,069
	率(%)	13.31	83.05	2.91	0.72	100
19	kg	8,161	81,248	2,961	714	93,084
	率(%)	8.77	87.28	3.18	0.77	100
20	kg	6,832	84,115	2,894	659	94,500
	率(%)	7.23	89.01	3.06	0.70	100
21	kg	2,198	32,681	829	184	35,892
	率(%)	6.12	91.05	2.31	0.51	100

※H21は8月まで

平成19年度 学校給食共同調理場 廃棄物処理実績

月	調理場	可燃	生ごみ	不燃	プラスチック類	小計
4月	第一	435	2,196	95	20	2,746
	第二	255	2,307	101	24	2,687
5月	第一	265	4,647	149	31	5,092
	第二	370	4,799	158	22	5,349
6月	第一	370	4,623	142	33	5,168
	第二	380	5,115	161	29	5,685
7月	第一	446	2,929	89	45	3,509
	第二	405	2,969	88	29	3,491
8月	第一	180	0	71	19	270
	第二	285	151	107	23	566
9月	第一	350	3,659	120	30	4,159
	第二	390	4,057	131	34	4,612
10月	第一	390	4,140	99	26	4,655
	第二	440	4,069	145	25	4,679
11月	第一	330	4,340	189	41	4,900
	第二	380	4,373	178	37	4,968
12月	第一	330	2,959	124	36	3,449
	第二	340	3,031	130	30	3,531
1月	第一	270	3,561	75	20	3,926
	第二	350	3,600	91	19	4,060
2月	第一	250	4,006	100	25	4,381
	第二	330	4,045	130	25	4,530
3月	第一	225	2,847	133	36	3,241
	第二	395	2,825	155	55	3,430
計		8,161	81,248	2,961	714	93,084
率(%)		8.77	87.28	3.18	0.77	100

資料-24 揚げ油注油量、廃油処理量(平成20年度)

■揚げ油(米ぬか白絞油)注油量(平成20年度)

	第二調理場	
	缶 (16.5kg)	kg
4月	24	396
5月	8	132
6月	28	462
7月	16	264
8月	0	0
9月	16	264
10月	18	297
11月	20	330
12月	18	297
1月	20	330
2月	20	330
3月	16	264
合計	204	3,366

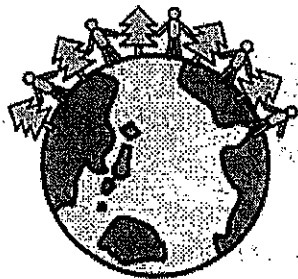
■廃食用油取引実績(平成20年度)

○第二共同調理場

	缶 (16.5kg)	kg
4月17日	42	693
6月3日	28	462
9月11日	33	545
11月17日	26	429
1月9日	24	396
合計	153	2,525

※ 第一調理場については、第二調理場とほぼ同数。

※ 同じ油を3回程度使用。



みんなで減らそう

燃やせるごみ減量 50%!

事業系ごみの減量と 適正処理について

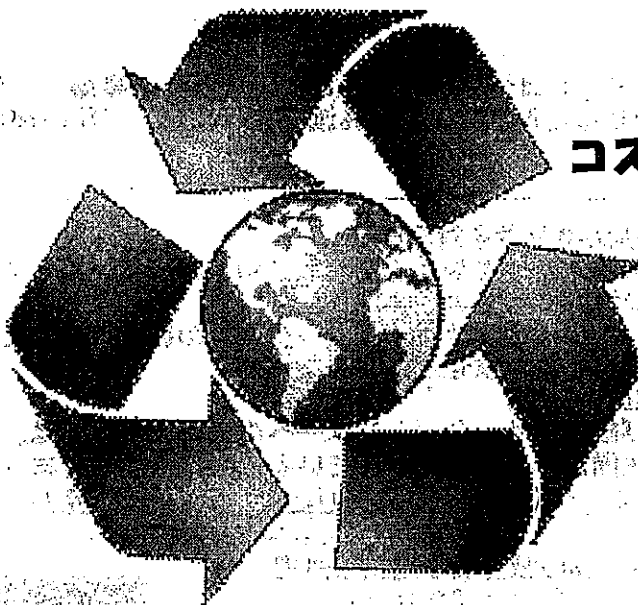
(多量排出事業者の皆様へ)

企業のイメージアップ!

地球環境問題に大きな関心が集まっている昨今、環境に配慮した事業活動を行うことにより、社会的に評価を得ています。企業全体でごみの減量と分別・リサイクルに取り組むことは、企業のイメージアップにつながります。

社員の意識改革!

企業全体でごみの減量と分別・リサイクルに取り組むことで、環境配慮や品質管理に対する社員の意識改革が進みます。



コストの削減・効率化!

企業全体で体系的な節約を行うことで、設備や事務用品などの浪費・無駄を減らして、ごみの減量化と経費削減、効率化が図れます。

立 川 市

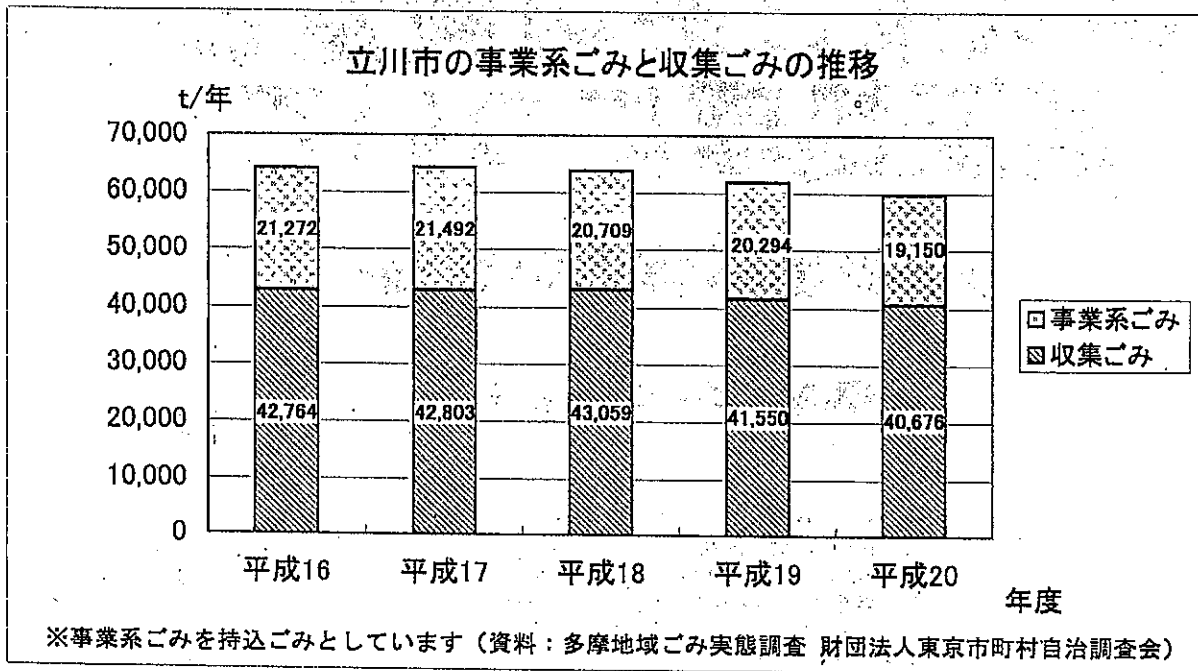
事業系ごみの現状

立川市の清掃工場は、現在3基の焼却炉があります。そのうち稼働開始から約30年経過している90t炉2基の老朽化が進んでいますが、移転までの間稼働させなければなりません。

また、日の出町にある最終処分場の延命化や、よりよい環境を次世代に残すため、地球温暖化を防止するための対策として、ごみの減量と分別・リサイクルを推進する必要があります。ごみの総排出量を抑制し、なかでも燃やせるごみの減量が強力に求められています。

本市における事業系ごみは、事業所が多いことから、ごみ量全体の約30%を占めており、ごみ総排出量の大幅な削減を進めるためには、家庭ごみはもとより、事業系ごみの減量が、大きな課題となっています。

ごみの減量と資源化に積極的に取り組んでいる事業者も昨今多くなり、事業系ごみは年々減少傾向にあります。多摩26市平均の約2倍に相当するごみが排出されています。



事業系ごみの施策

立川市は、平成21年3月10日号の広報で「ごみの現状非常事態！ 燃やせるごみ減量待ったなし」を発し、燃やせるごみ5年で50%減量を目指し、下記の事業系ごみ減量施策を実施します。

*事業系ごみの減量（多量排出事業者を対象に）

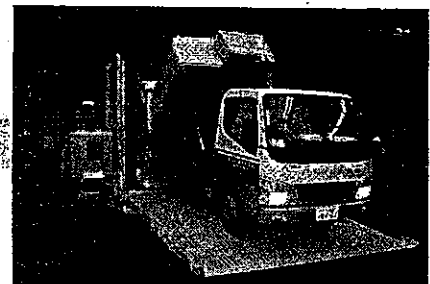
- ・ごみ検査機を清掃工場に導入し、燃やせるごみの分別指導を強化します。
【平成22年1月より試行、同年7月より実施】
- ・燃やせないごみ、粗大ごみの総合リサイクルセンターへの搬入については、産業廃棄物扱いのため、持込できません。
【平成22年7月より実施】
- ・資源ごみの清掃工場及び総合リサイクルセンターへの搬入については、資源再生利用に関する意識も向上し、民間ルートも確立されているため、持込できません。
【平成22年7月より実施 ※(白古紙(OA紙))については平成23年7月より実施】

事業者の責務として、廃棄物の減量及び適正な処理について、市長の施策に協力しなければなりません。

「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（第3条）
「立川市廃棄物処理及び再利用促進条例」（第9条）

事業者の区分け

- *多量排出事業者：1日平均ごみの排出量10kg以上
- *少量排出事業者：1日平均ごみの排出量10kg未満

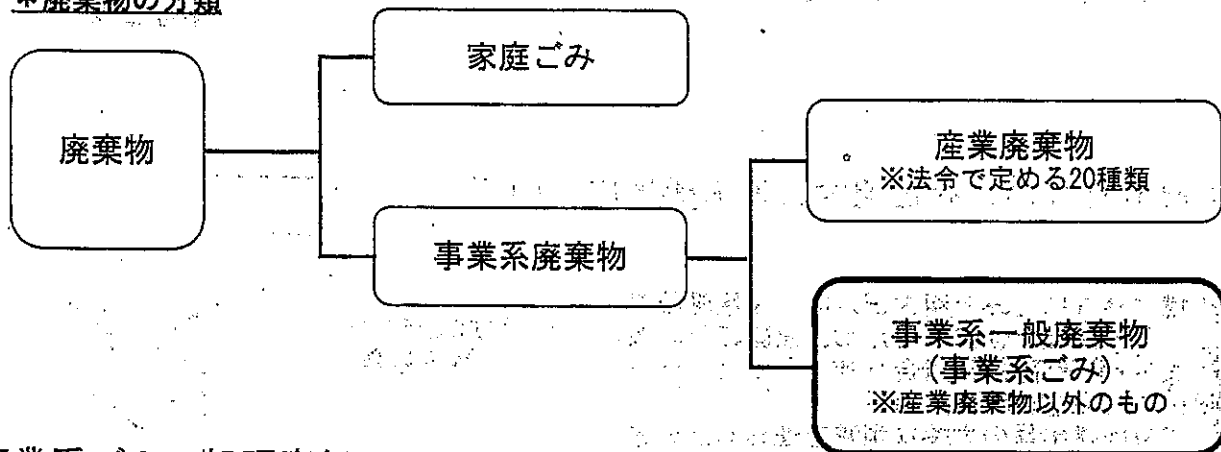


事業系ごみ（一般廃棄物）とは

一般家庭から排出される廃棄物と区分して、会社、事務所、工場だけではなく、自営業、病院、学校、官公署などの公共サービス等を行っているところも含めて、あらゆる事業活動から排出される廃棄物のうち産業廃棄物以外の廃棄物のことをいいます。

例えば、事務所、工場等から発生する生ごみ、事務室から発生する紙くずなどが挙げられます。

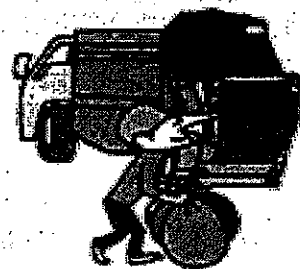
*廃棄物の分類



事業系ごみの処理責任

事業系ごみの処理責任は事業者にあります、事業者が自らの責任で適正に処理しなければなりません。「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」第3条（事業者の責務）

自己処理ができない場合は、許可業者へ処理を委託してください。その際、事業系一般廃棄物は立川市が許可した収集運搬業者に、産業廃棄物は東京都が許可した処理業者に委託しなければなりません。許可内容を確認して処理を委託してください



※産業廃棄物処理業許可業者 ⇒ (社)東京産業廃棄物協会 (03-5283-5455) へお問い合わせください

事業系ごみの処理について

事業系ごみは、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律（第3条）」及び「立川市廃棄物処理及び再利用促進条例（第9条）」において、「事業者自らの責任において適正に処理しなければならない。」と規定されています。

したがって、事業活動から発生したごみは、そのごみを排出した事業者自らの責任と負担によって、許可業者に依頼するなどして適正に処理してください。（事業系ごみは、家庭ごみの集積所には出せません。）

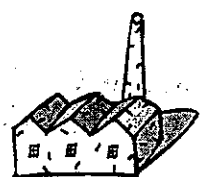
*産業廃棄物（法令で定める20種類）：東京都が許可した産業廃棄物処理業者に依頼

*一般廃棄物（産業廃棄物以外のもの）：立川市が許可した一般廃棄物収集運搬業者に依頼

事業系ごみの自己搬入について

事業系の燃やせないごみと粗大ごみは、産業廃棄物扱いのため、平成22年7月からは市の施設に持込できるのは事業系の燃やせるごみのみとなります。事業系の燃やせるごみを持込まれる事業者の方は清掃工場にお持込ください。

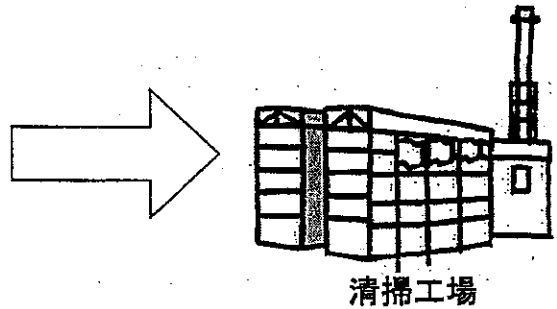
ご理解とご協力をお願いします。



事業系の燃やせるごみの処理について

事業系の燃やせるごみは、これまでのとおり、清掃工場に持込することができます。ただし、平成22年7月より、リサイクル可能な紙資源は、持込できません。一般廃棄物収集運搬業許可業者または資源回収業者に、処理を委託してください。

なお、清掃工場にごみ検査機を導入し、排出事業者の分別指導を強化します。平成22年1月試行、同年7月実施以降は資源ごみや産業廃棄物の不適切物が持込できなくなります。

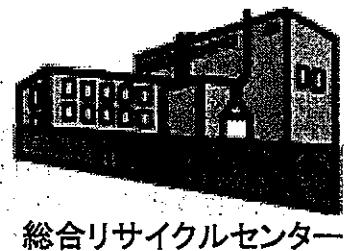


事業系の燃やせないごみと粗大ごみの処理について

事業系の燃やせないごみと粗大ごみは、産業廃棄物扱いですが、適正処理を促進するため、家庭ごみの処理に支障にならない範囲で、総合リサイクルセンターにおいて受け入れてきました。

しかし、ごみ総排出量の大幅な削減を進めるため平成22年7月より、総合リサイクルセンターには持込できません。一般廃棄物収集運搬業許可業者や東京都が許可した産業廃棄物処理業者に、産業廃棄物として処理を委託してください。

平成22年7月～
持込制限

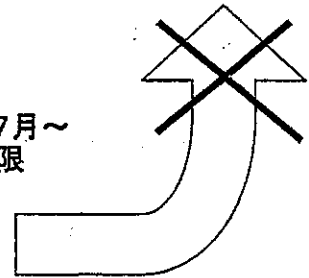


事業系の資源ごみの処理について

事業系の資源ごみについては、これまで、資源再生利用を推進するため、総合リサイクルセンターにおいて受け入れられました。

しかし、近年、資源再生利用に関する意識も十分向上し、民間回収ルートも確立されたことから、平成22年7月より、総合リサイクルセンターには持込できません。一般廃棄物収集運搬業許可業者または資源回収業者に処理を委託してください。

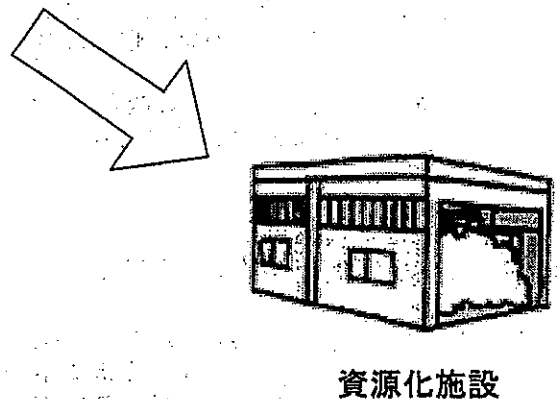
平成22年7月～
持込制限



(白古紙(OA紙)については平成23年7月より実施)

- * 事業系の資源とは、
紙資源：紙の台帳、OA用紙、ダンボール、新聞、雑誌、本、カタログ、その他紙製のもの
金属資源：あき缶、一斗缶、その他金属製のもの
その他資源：あきびん、ペットボトル
プラスチック

【注意】有機物などによる汚れが付いていると、再生可能な資源とならない場合もあります。



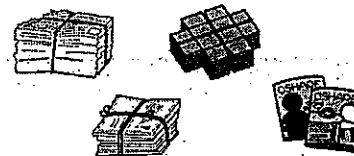
事業系ごみの分別一覧

【業種により、この一覧にないものも発生します。法令に従い正しく分別しましょう】

資源物

古紙

ダンボール
新聞
雑誌
雑紙
OA紙



- ・古紙回収業者または一般廃棄物の許可業者へ委託しリサイクルしてください
- ・資源化可能な古紙類は市の処理施設へ搬入することはできません
- ・機密文書も機密性を保持したままリサイクルできる業者があります

生ごみ

食品の食べ残り
売れ残り
調理残さ など



- ・食料品製造業などの特定の事業活動に伴う場合は産業廃棄物です
- ・食品関連事業者（廃棄物量一定以上）は食品リサイクル法により定期報告が義務づけられています
- ・生ごみ処理機や、リサイクル施設に搬入して資源化する方法があります

一般ごみ
(燃やせるごみ)

汚れのついた紙
リサイクル
できない紙 など



- ・可能な限り排出抑制やリサイクルするよう分別を徹底してください

廃プラスチック類

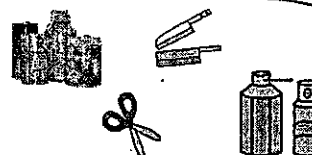
ペットボトル
弁当容器
ビニール袋
緩衝材類
PPバンド など



- ・汚れが付いていても、一般廃棄物ではありません。産業廃棄物として処理してください

金属類

缶
ハサミや刃物類
バインダーの金具
スプレー缶 など



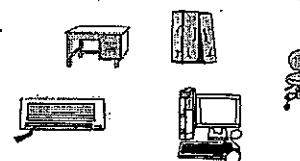
ガラス・
陶磁器類

びん
コップ等ガラス類
茶碗等の陶器類
蛍光灯や電球 など



大型ごみ
(粗大ごみ)

オフィスの机・椅子
ロッカー・棚等
家電製品
パソコン など



- ・テレビ、エアコン、冷蔵庫(凍)庫、洗濯機、衣類乾燥機、パソコンは法律によりリサイクルが義務づけられています。処理については、販売店やメーカーにお問い合わせください
- ・金属製品、プラスチック、ガラス等については、産業廃棄物の許可業者、木製品は一般廃棄物の許可業者へ委託し、処理してください。

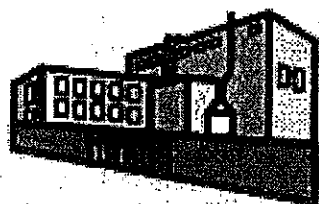
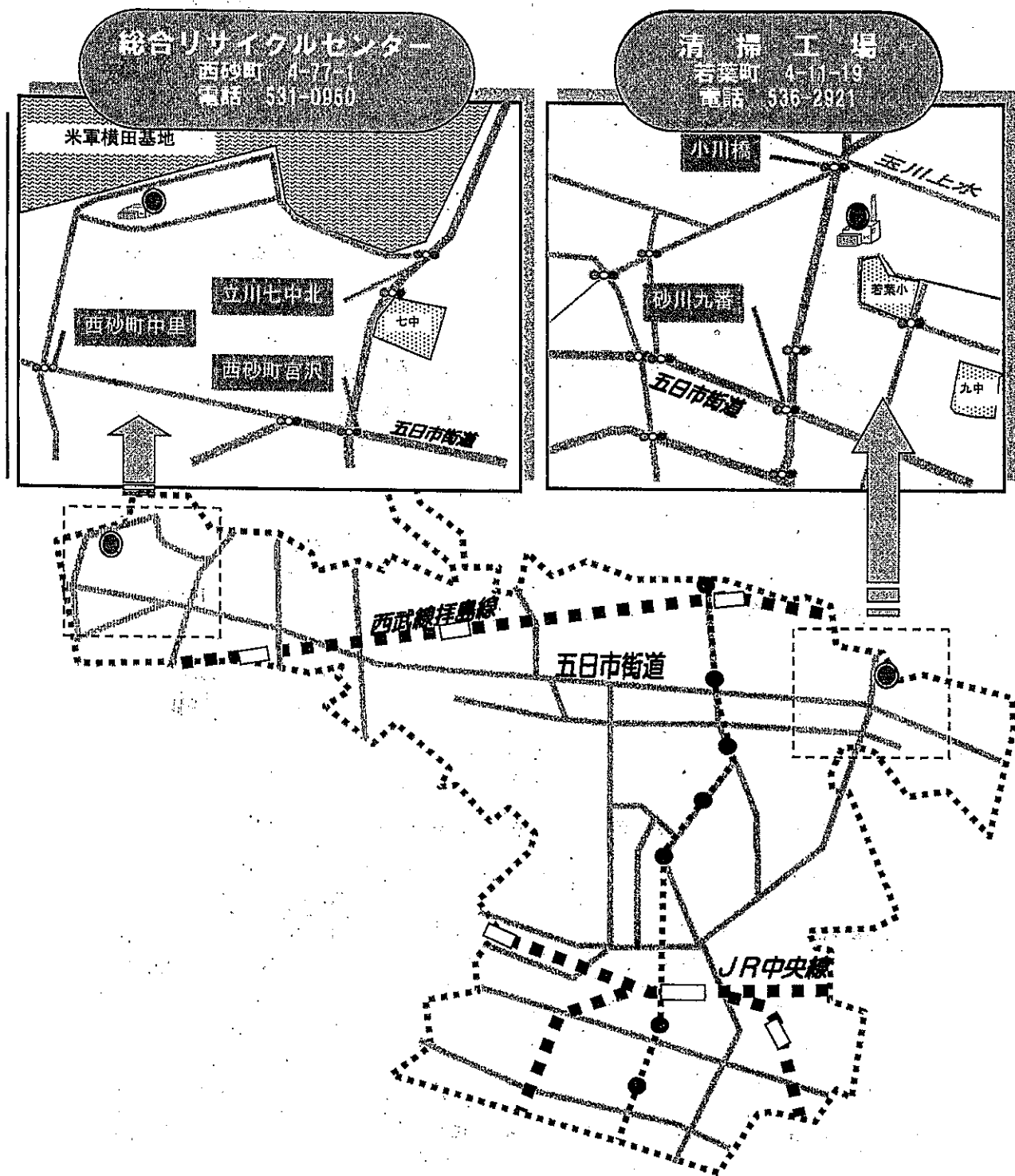
一般廃棄物

産業廃棄物（市の処理施設へ搬入することはできません）

一般廃棄物

産業廃棄物

ごみ処理施設の場所



【問合せ先】

立川市環境下水道部ごみ対策課
(総合リサイクルセンター内)
TEL 042-531-0950

調査位置平面図 縮尺 1:1,000

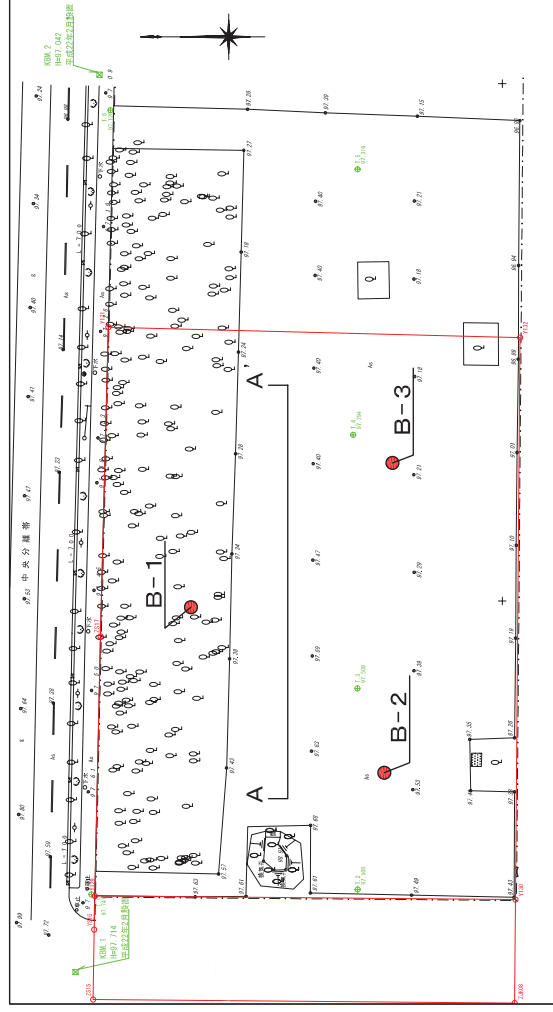
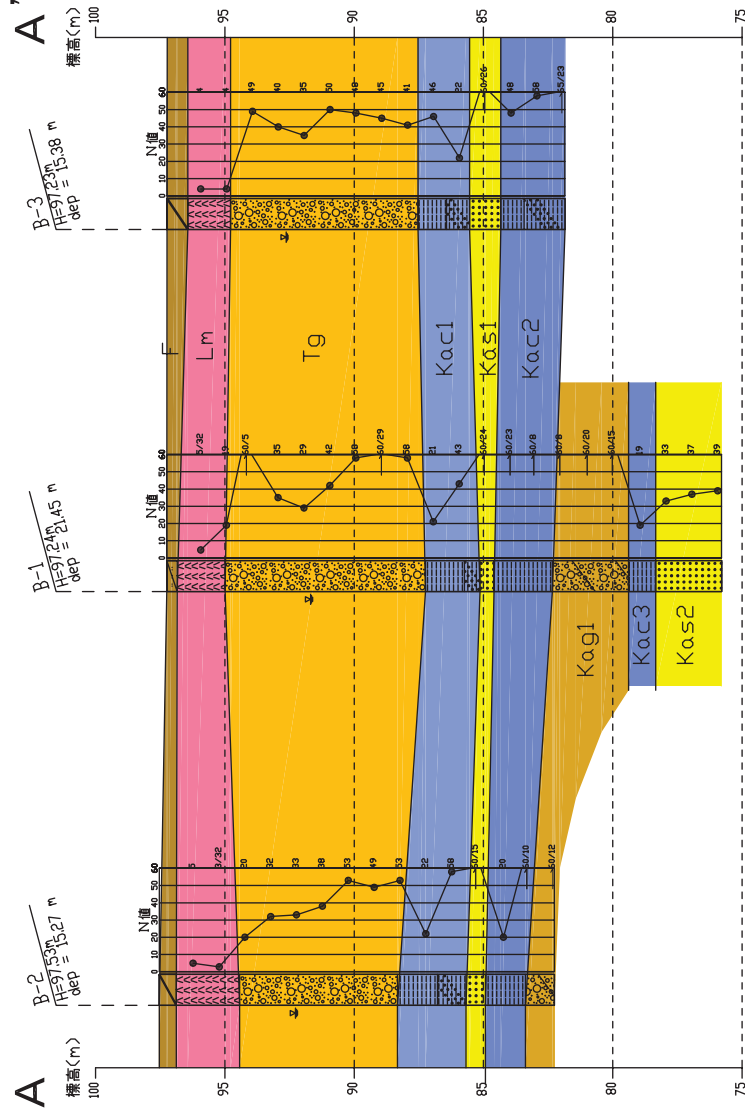


圖 斷面地質想定

縮尺 縦1:200 横1:400

A



地質層序表

地質時代	地層名	記号	土質	N値	記事
現代	表土・盛土	F	ローーム質土 腐質土、黒ボク	—	地盤によりローーム質土、腐混り土砂、黒ボク等の層がなる。
第四紀	立川ローーム層	Lm	火山灰質土	3~5	粘性中位の均質なローーム。
	立川礫層	Tg	砂礫	10~40以上	粒径20~50mmの重粒、歪角礫の主体。上部の約100mm程度は土石混在する。
	上総海岸群	第1粘性土層 Kae1	凝灰質シルト 砂質シルト	21~58	全体に均質なシルト、上部は凝灰質混入し、下部では砂が混入する。
		第1砂質土層 Kas1	細砂	60以上	粘土均一で密な砂層。
第三紀	上総海岸群	第2粘性土層 Kae2	固結シルト、シルト	20~40以上	全体に硬質で粘性は少~中位。砂混入となる。
		第1礫質土層 Kag1	シルト混じり砂礫	60以上	マトリックスがシルト混じり粗砂。礫はφ2~30mmの亜角礫。
	上総海岸群	第3粘性土層 Kae3	シルト	19,000	粘性中位。 均一なシルトである。
		第2砂質土層 Kas2	細砂	33~39	粘土均一。 全体に若干の粘性を有す。

件名	
調査地	東京都 立川市 桑町 1389-18 他
図面名	想定地質断面図
縮尺	図 示
作成年月	平成 22 年 6 月
	立 川 市

ボーリング柱状図

調 査 名

ボーリングNo.

事業・工事名

シート No.

ボーリング名	B-1		調査位置		立川市泉町地内						北緯		35° 43' 13.0"	
発注機関	立川市				調査期間		平成 22年 5月 17日 ~ 22年 5月 18日				東経		139° 24' 0.0"	
調査業者名	電話		主任技師		現場代理人		コ		ア		ボーリング責任者			
孔口標高	H=97.24m	角	180° 上	方	北 0° 270° 90° 西 180° 東	地盤勾配	鉛直 90° 水平 0°	使用機種	試錐機	KR-100		ハンマー落下用具	半自動落下	
総掘進長	21.45m	度	下 0°	向				エンジン	NFD10N		ポンプ	V-6		

[illegible]

ボーリング柱状図

調 査 名

ボーリングNo.

事業・工事名

シート No. _____

ボーリング名	B-2		調査位置		立川市泉町地内						北緯		35° 43' 12.0"		
発注機関	立川市				調査期間		平成 22年 5月 19日 ~ 22年 5月 19日				東経		139° 23' 59.0"		
調査業者名	電話		主任技師		現場代理人		コア鑑定者		ボーリング責任者						
孔口標高	H=97.53m	角		方		地盤勾配		使用機種	試錐機		KR-100		ハンマー落下用具	半自動落下	
総掘進長	15.27m		度		向			エンジン	NFD10N		ポンプ		V-6		

[illegible]

ボーリング柱状図

調 査 名

事業・工事名

ボーリングNo.

シート No.

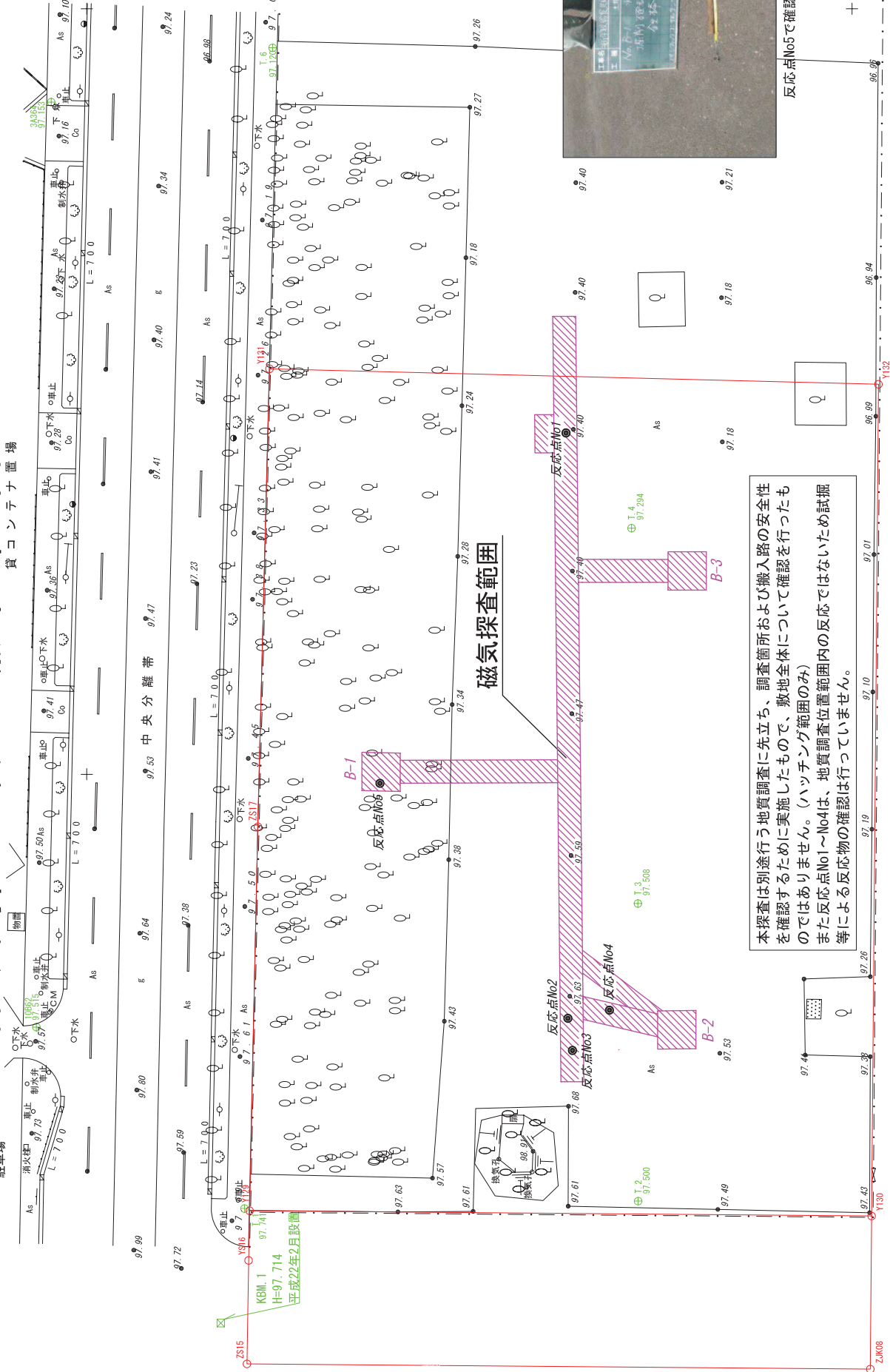
ボーリング名	B-3		調査位置		立川市泉町地内						北緯		35° 43' 12.0"	
発注機関	立川市				調査期間		平成 22年 5月 18日 ~ 22年 5月 20日				東経		139° 24' 1.0"	
調査業者名	電話		主任技師		現場代理人		コア鑑定者		ボーリング責任者					
孔口標高	H=97.23m	角 180° 上 90°	方 北 0° 270° 西 180° 90° 東 南	地盤勾配 鉛直 90° 水平 0°	使用機種	試錐機		ハンマー落下用具		半自動落下				
総掘進長	15.38m					エンジン		ポンプ		V-6				

標尺	標高	層厚	深度	柱状図	土質区分	色調	相対密度	相対稠度	記号	孔内水位(m)／測定月日	標準貫入試験					原位置試験		試験採取		室内試験(月日)	掘進	
											深 度 (m)	10cmごとの 打撃回数			打撃回数／貫入量 (cm)	深 度 (m)	試験名 および結果	深 度 (m)	試験 番号			採取 方法
												0 〜	10 〜	20 〜								
(m)	(m)	(m)	(m)	図	分	調	度	度	事						N	値						
1	96.43	0.80	0.80		盛土	暗茶褐			全体にローム質土主体。	5/19 4.50	1.15	2	1	1	4/30	4						
2	94.78	1.65	2.45		ローム	茶褐			均質なロームである。 炭化物混入する。		1.45											
3											2.15	1	1	2	4/30	4						
4											2.45											
5											3.15	13	17	19	49/30	49						
6											3.45											
7											4.15	13	12	15	40/30	40						
8											4.45											
9											5.15	12	11	12	35/30	35						
10	87.53	7.25	9.70								5.45											
11	86.43	1.10	10.80		凝灰質シルト	黄褐			固結した。炭化物混入。		6.15	20	17	13	50/30	50						
12	85.53	0.90	11.70		砂質シルト	暗灰			非常に硬い砂を混入。		6.45											
13	84.33	1.20	12.90		細砂	暗灰	非常に密な		粒子ほぼ均一。 密に締まる。		7.15	12	16	20	48/30	48						
14	83.43	0.90	13.80		固結シルト	暗灰			固結した。下部色調黄褐となる。		7.45											
15	81.85	1.58	15.38		砂質シルト	黄褐			全体に砂が多く混じる。 全体に固結状を呈する。		8.15	14	16	15	45/30	45						
16											8.45											
17											9.15	10	12	19	41/30	41						
18											9.45											
19											10.15	15	15	16	46/30	46						
20											10.45											
21											11.15	8	7	7	22/30	22						
22											11.45											
23											12.15	14	28	18/6	60/26	69						
24											12.41											
											13.15	12	15	21	48/30	48						
											13.45											
											14.15	14	22	22	58/30	58						
											14.45											
											15.15	21	28	16/3	65/23	85						
											15.38											

磁気探査反応点位置図

貸コテナ置場

駐車場



陸上自衛隊立川駐屯地

50

100m

件名	
調査地	東京都 立川市 泉町 1389-18 地
図面名	磁気探査反応点位置図
縮尺	1 : 500
作成年月	平成 22 年 6 月
立川市	

参考資料3 航空機騒音測定結果

砂川学習館

【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		0～7	7～19	19～22	22～24	合 計	>70db(A)	>80db(A)	>90db(A)
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	

【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

■7月2日（A1）

学校給食記録簿（計画・結果）

献立名				A		B		1人分の食材費		
牛乳 ソフトフランス なすとトマトのペンネグラタン かき玉スープ すいかゼリー				7月2日(木)		7月1日(水)		コース	A	B
				実人員	1324	実人員	1579	低		
				換算人員	1345	換算人員	1587	中		
								高		
食品名	形状・規格	単位	可食量 (g)	使用量 (kg)	金額 (円)	使用量 (kg)	金額 (円)	単価	A行事	B行事
牛乳（普通牛乳）	206 g 200ml	本	206	1340本		1585本				
ソフトフランス	20 g 国産小麦粉使用 当日焼き	こ	29	415こ		520こ				
	30 g 国産小麦粉使用 当日焼き	こ	44	373こ		491こ				
	40 g 国産小麦粉使用 当日焼き	こ	58	552こ		574こ				
ペンネ	デュラムセモリナ100%	g	15	20		24				
豚ひき肉	国産 脂肪15%以下	g	20	27		32				
たまねぎ	A2L	g	35	50		59				
マッシュルーム水煮缶	ランダムスライス 1号缶 国産	g	7	5缶		6缶				
なす	A L	g	25	38		44				
米白絞油	無添加 非遺伝子組替	g	3	4.1		4.8				
トマトケチャップ	3kg	g	8	4袋		4袋				
トマト	JA 完熟 L～2 L	g	10	14		16				
トマトピューレ	3kg	g	5	2袋		3袋				
ソース（ウスターソース）	1.8L ペットボトル	g	3	4.1		4.8				
ナツメグ	()g缶	g	0.01	0.01		0.02				
天然の塩	1kg	g	0.2	0.27		0.32				
こしょう（白）		g	0.01	0.01		0.02				
砂糖	上白 30kg	g	0.4	0.5		0.6				
チキンストック		g	1	1.4		1.6				
小麦粉・薄力粉1等	国産100%1等粉	g	4	5.4		6.4				
バター		g	2	7こ		7こ				
サラダ油（米糠）	無添加 非遺伝子組換	g	1	1.4		1.6				
パセリ		g	0.5	0.8		0.9				
シュレッドチーズ	給食用 1kg	g	13	18		21				
サラダ油（米糠）	無添加 非遺伝子組換	g	1	1.4		1.6				
水		g	10	13.6		15.9				
アルミカップ	2 g 特大小判型 0.3	枚	2	1390枚		1670枚				
豆腐（木綿）	木綿 原材料が国産	g	20	82丁		97丁				
たまねぎ	A2L	g	15	22		25				
ホールコーン	1号缶	g	5	4缶		4缶				
合計										

栄養価	エネルギーkcal	食物繊維 g	タンパク質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ナトリウム mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩 g

■7月2日 (A2)

学校給食記録簿 (計画・結果)

献立名				A		B		1人分の食材費		
牛乳 ソフトフランス なすとトマトのペンネグラタン かき玉スープ すいかゼリー				7月2日(木)		7月1日(水)		コース	A	B
				実人員	1324	実人員	1579	低		
				換算人員	1345	換算人員	1587	中		
								高		
食品名	形状・規格	単位	可食量 (g)	使用量 (kg)	金額 (円)	使用量 (kg)	金額 (円)	単価	A行事	B行事
にんじん	L〜2L	g	10	14		16				
ほうれんそう	一束300g程度のもの	g	10	15		18				
鶏卵	遺伝子組換えのない飼料を使用 洗浄・殺菌済	g	12	19		22				
チキンストック		g	1	1.4		1.6				
塩	並塩	g	0.6	0.8		1				
こしょう(白)		g	0.01	0.01		0.02				
でん粉	北海道産 じゃがいも	g	1	1.4		1.6				
しょうゆ(こいくち)	18L 国産丸大豆 非遺伝子組換	g	0.4	0.5		0.6				
水		g	125	170.1		199.1				
すいかゼリー	60g (40)g 学校配送 容器回収なし	こ	60	1340こ		1585こ				

栄養価	エネルギー kcal	食物繊維 g	タンパク質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ナトリウム mg	ビタミンB群 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩 g
	669	6.7	24.9	26.3	420	4.2	1334	282	0.36	0.69	76	2.9

■7月2日 (B1)

学校給食記録簿 (計画・結果)

献立名				A		B		1人分の食材費		
牛乳 えだ豆ごはん アジの南蛮漬 のっぺい汁 つぼ漬け				7月1日(水)		7月2日(木)		コース	A	B
				実人員	1324	実人員	1579	低		
				換算人員	1345	換算人員	1587	中		
								高		
食品名	形状・規格	単位	可食量 (g)	使用量 (kg)	金額 (円)	使用量 (kg)	金額 (円)	単価	A 行事	B 行事
牛乳(普通牛乳)	206 g 200ml	本	206	1339本		1589本				
米・精白米	(大町)産	g	77	105		123				
えだめめ 冷凍	むきみ	g	7	10		11				
天然の塩	1kg	g	0.8	1.08		1.28				
日本酒 酒	1.8L 無添加 本醸造酒	g	2	2.7		3.2				
サラダ油(米糠)	無添加 非遺伝子組換	g	0.4	0.5		0.6				
こあじ	7~8 g	g	24.5	34		40				
でん粉	北海道産 じゃがいも	g	5	6.8		8				
米白絞油	無添加 非遺伝子組替	g	3	4.1		4.8				
しょうゆ(こいくち)	18L 国産丸大豆 非遺伝子組換	g	6	8.1		9.6				
砂糖	上白 30kg	g	3	4.1		4.8				
みりん(本みりん)	本醸造	g	1	1.4		1.6				
ねぎ	AL 太さM	g	7	11		13				
にんじん	L~2L	g	3	4		5				
しょうが	Lサイズ	g	0.5	0.8		1				
米酢	1.8L ()	g	2.5	3.4		4				
唐辛子(一味)	計り売り	g	0.07	0.095		0.112				
白・炒りごま	無漂白	g	1.5	2		2.4				
水		g	3	4.1		4.8				
生揚げ	200gを揚げる	g	20	27		32				
だいこん	L~2L 葉付3cm以内	g	20	30		35				
さやいんげん	生	g	5	7		8				
里芋	2L~3L 泥付	g	20	32		38				
こんにゃく 板・黒		g	15	20		24				
にんじん	L~2L	g	10	14		16				
ごぼう	泥なし 無漂白 素洗い 新物	g	10	15		18				
ねぎ	AL 太さM	g	10	16		19				
サラダ油(米糠)	無添加 非遺伝子組換	g	1	1.4		1.6				
しょうゆ(こいくち)	18L 国産丸大豆 非遺伝子組換	g	2	2.7		3.2				
しょうゆ(うすくち)	国産丸大豆 非遺伝子組換	g	2	2.7		3.2				
合計										

栄養価	エネルギーkcal	食物繊維 g	タンパク質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ナトリウム mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩 g

■7月2日 (B2)

学校給食記録簿 (計画・結果)

献立名				A		B		1人分の食材費		
牛乳 えだ豆ごはん アジの南蛮漬 のっぺい汁 つぼ漬け				7月1日(水)		7月2日(木)		コース	A	B
				実人員	1324	実人員	1579	低		
				換算人員	1345	換算人員	1587	中		
								高		
食品名	形状・規格	単位	可食量 (g)	使用量 (kg)	金額 (円)	使用量 (kg)	金額 (円)	単価	A 行事	B 行事
日本酒 酒	1.8L 無添加 本醸造酒	g	2	2.7		3.2				
天然の塩	1kg	g	0.2	0.27		0.32				
でん粉	北海道産 じゃがいも	g	0.5	0.7		0.8				
ごま油	()g入 ごま100%	g	0.5	0.7		0.8				
鰹節 厚削り	宗田カツオ 削節	g	1.2	1.6		1.9				
さば節	厚削り	g	1.2	1.6		1.9				
水		g	100	135.3		159.5				
つぼ漬	無添加 原材料が国産	g	15	20		24				
合計			588.9							

栄養価	エネルギー kcal	食物繊維 g	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ナトリウム mg	ビタミンB群 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩 g
	622	3.9	21.8	17.9	354	2	1313	184	0.23	0.42	9	2.8

■ 献立カード(グリルテール使用)①

献立カード		分類	焼き物	献立名	オムレツ (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 ソース下処理 ソース調理 ① ② ③ ④ ⑤ ⑥						

■ 献立カード(グリルテール使用)②

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。

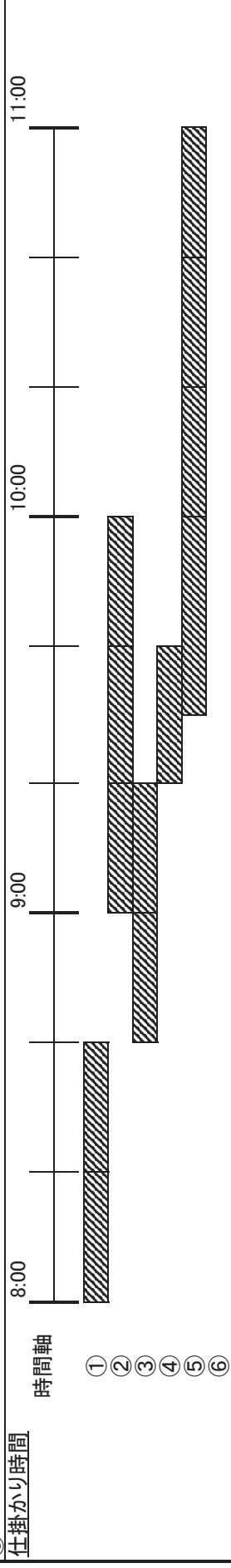
② (たれ)水と調味料を合わせ沸かして煮、葱を入れて一煮立ちさせ、味を整える。ソースポットにクラスごとに配缶する。

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



ト力立献

作り方

- 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回繰り返す。



■ 献立カード(平成21年7月2日 B献立)②

献立カード		分類	揚げ物	アジの南蛮漬	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g) 下処理
豆あじ	30				
でん粉	5				
なたね油	3				
しょうゆ(こいくち)	5				
砂糖	3				
みりん(本みりん)	1				
ねぎ	7	みじん切り			
にんじん	3	短いせん切り			
しょうが	0.5	みじん切り			
米酢	2.5				
唐辛子(一味)	0.07				
白・炒りごま	1.5				
水	3				
作り方					
① 水・砂糖・醤油・みりん・酢を煮立たせる。野菜を加え一煮立ちさせ味を整える。仕上げに唐辛子・煎りごまを加える。					
② 鰯はさつと水洗いし、水気を切っておく					
③ ②にでん粉をまぶし170℃～180℃の油で揚げる。					
④ ③をクラスごとに数えて①をかけ配缶する。					
⑤					
⑥					

■ 献立カード(平成21年7月2日 B献立)③

献立カード		分類	汁物	献立名	のっぺい汁	
食品名	可食量(g)	下処理		食品名	可食量(g)	下処理
生揚げ	20	縦1/3 1cm厚		水	100	
だいこん	20	いちよう3mm厚				
だいこん(葉)	3	小口5mm				
里芋	20	半月orいちよう3mm				
こんにゃく 板・黒	15	縦1/3 1cm厚 ボイル				
にんじん	10	いちよう3mm厚				
ごぼう	10	少し斜め2mm厚				
ごま油	1					
しょうゆ(こいくち)	2					
しょうゆ(うすくち)	2					
日本酒 酒	2					
天然の塩	0.2					
でん粉	0.5					
鰹節 厚削り	1.2					
さば節	1.2					
作り方						
① ごぼうをよく炒めておく。						
② にんじんを炒める。						
③ だしを入れ、ごぼう・大根の順に煮る。						
④ ③が煮えたら、こんにゃく・里芋を加え沸騰したらアクを取りながら煮る						
⑤ 里芋が柔らかくなったら生揚げを入れる。						
⑥ 生揚げが浮いてきたら、調味料を加え味を整え、水どきでん粉でとろみをつける。最後にねぎを入れ仕上げる。						

参考資料7 立川市学校給食地元野菜使用量

(平成21年度 重量)

(単位:キログラム)

	品目	立 川 市 内 産					立 川 市 外 産					合 計					立川市内産 使用率
		小学校		中学校	計	順位	小学校		中学校	計	順位	小学校		中学校	計	順位	
		単独校	共同調理場				単独校	共同調理場				単独校	共同調理場				
1	う ど	65.0	271.0	362.2	698.2	12	0.0			0.0		65.0	271.0	362.2	698.2	19	100.0%
2	とうもろこし	241.1	508.5		749.6	11				0.0		241.1	508.5	0.0	749.6	18	100.0%
3	キウイフルーツ	914.4	1,226.0	233.6	2,374.0	5	489.0		489.0	17	914.4	1,715.0	233.6	2,863.0	11	82.9%	
4	にんじん	4,668.8	6,713.0	2,376.2	13,758.0	1	6,191.9	12,587.7	4,703.5	23,483.1	3	10,860.7	19,300.7	7,079.7	37,241.1	3	36.9%
5	とまと	70.4	231.0		301.4	14	239.0	482.0		721.0	16	309.4	713.0	0.0	1,022.4	17	29.5%
6	白 菜	949.1	1,283.0	383.5	2,615.6	3	2,110.0	3,321.0	1,072.1	6,503.1	7	3,059.1	4,604.0	1,455.6	9,118.7	7	28.7%
7	ほうれん草	910.9	597.0	49.9	1,557.8	8	1,306.8	3,021.0	158.4	4,486.2	9	2,217.7	3,618.0	208.3	6,044.0	8	25.8%
8	さといも	455.8	457.0		912.8	10	1,368.8	2,790.0	194.8	4,353.6	10	1,824.6	3,247.0	194.8	5,266.4	10	17.3%
9	大 根	1,037.3	844.0	436.0	2,317.3	6	2,860.1	6,575.0	2,013.8	11,448.9	6	3,897.4	7,419.0	2,449.8	13,766.2	5	16.8%
10	キャベツ	1,494.0	599.7	223.3	2,317.0	7	4,284.5	8,223.0	3,327.6	15,835.1	4	5,778.5	8,822.7	3,550.9	18,152.1	4	12.8%
11	ブロッコリー	246.9	47.0		293.9	15	751.8	1,100.0	616.5	2,468.3	12	998.7	1,147.0	616.5	2,762.2	12	10.6%
12	小松菜	177.5	234.0	95.0	506.5	13	2,163.8	1,384.0	1,326.6	4,874.4	8	2,341.3	1,618.0	1,421.6	5,380.9	9	9.4%
13	ネ ギ	1,013.5			1,013.5	9	2,704.3	7,028.0	2,528.5	12,260.8	5	3,717.8	7,028.0	2,528.5	13,274.3	6	7.6%
14	な す	97.6	50.0		147.6	16	214.6	323.0	1,386.7	1,924.3	13	312.2	373.0	1,386.7	2,071.9	14	7.1%
15	じゃがいも	1,158.3	1,706.0		2,864.3	2	10,905.7	20,855.0	11,072.5	42,833.2	2	12,064.0	22,561.0	11,072.5	45,697.5	2	6.3%
16	玉ネギ	2,608.5			2,608.5	4	15,969.1	31,324.0	13,091.6	60,384.7	1	18,577.6	31,324.0	13,091.6	62,993.2	1	4.1%
17	きゅうり	15.7			15.7	17	194.9	78.0	904.7	1,177.6	15	210.6	78.0	904.7	1,193.3	16	1.3%
18	カリフラワー				0.0		185.5	698.0	614.3	1,497.8	14	185.5	698.0	614.3	1,497.8	15	0.0%
19	ピーマン				0.0		627.7	1,062.0	993.1	2,682.8	11	627.7	1,062.0	993.1	2,682.8	13	0.0%
20	みつば				0.0		65.3	93.0	27.0	185.3	19	65.3	93.0	27.0	185.3	21	0.0%
21	水 菜				0.0		67.4	70.0	85.5	222.9	18	67.4	70.0	85.5	222.9	20	0.0%
上記野菜の小計		16,124.8	14,767.2	4,159.7	35,051.7		52,211.2	101,503.7	44,117.2	197,832.1		68,336.0	116,270.9	48,276.9	232,883.8		15.1%
上記以外の 野菜類計(※)		0.0	0.0	0.0	0.0		10,610.8	19,015.4	7,971.0	37,597.2		10,610.8	19,015.4	7,971.0	37,597.2		
合 計		16,124.8	14,767.2	4,159.7	35,051.7		62,822.0	120,519.1	52,088.2	235,429.3		78,946.8	135,286.3	56,247.9	270,481.0		
立川市内産/全野菜類		20.4%	10.9%	7.4%	13.0%												

※ 「上記以外の野菜類計」欄については、果実、きのこ類は含まない。

参考資料 8 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	