



基本方針		基本施策		施策の展開		取組項目		主な事業			
5	【教育支援課】 特別支援教育の推進	立川市第4次特別支援教育実施計画策定検討委員会で検討									
6	【学校給食課】 学校給食の提供と食育の充実	14	学校給食事業の適切な運営	東西調理場の管理運営	PFI手法により整備した2つの共同調理場において、民間企業の資金・ノウハウ等を活用した効率的な事業運営を図ります。また、令和9年度末で現在のPFI事業契約が終了する西調理場について、新たな事業契約を適切に締結し、全ての小・中学校に安全・安心な給食を安定的に提供します。	効率的な事業運営	事業モニタリングの実施	市政アドバイザーの活用			
				学校給食費の徴収管理	国や都の補助制度の動向を注視しながら給食費の無償化を実施します。また、教職員等の給食費については、公会計において適切に徴収管理を実施します。	西調理場の管理運営	事業手法の検討	民間活力の活用	市政アドバイザーの活用		
			15	安全で安心な給食の提供と食育の充実	安全で安心な給食提供の推進	衛生的かつ良質な食材料を円滑に調達し、調理工程及び配送・配膳時の衛生管理を徹底することで、国の基準を満たす安全で安心な栄養バランスのとれた給食を安定的に提供し、児童・生徒の健康増進を図るとともに、食中毒事故の防止を徹底します。また、立川市学校給食における食物アレルギー対応方針に基づき、関係者の情報共有と調理から配膳までの各工程での確認を徹底することで、食物アレルギーのある児童・生徒に安全で安心な給食を提供します。	学校給食費無償化の実施	小学校給食費の無償化の実施	中学校給食費の無償化の検討	国・都補助制度の活用	
							適切な徴収管理の推進	学校給食費無償化の実施	公正・公平な入札の実施	地元農産物の使用拡大	食材料規格の適正化
		15	安全で安心な給食の提供と食育の充実	食育支援の推進	小・中学校9年間を見通した計画的な食育を推進するため、共同調理場における「食に関する指導の全体計画」に基づき、各校の「食に関する指導の計画」と連携しながら、小・中学校における食育の充実を支援します。また、保護者等への学校給食に係る情報発信を強化します。	衛生的かつ良質な食材料の調達	衛生管理の徹底	手づくり給食の推進	食物アレルギー対応の充実	食育指導の支援	情報発信の強化
						栄養士による確認・指導	献立の工夫	アレルギー面談の実施	給食時間の学校訪問	Instagramの充実	
						薬剤師会や保健所との連携	児童・生徒アンケートの実施	実施手順等の改正	社会科見学・職場体験の受入れ	給食だよりや各種ポスター等の提供	
						給食調査の実施	教員研修の実施	栄養士や地元農家と連携した食育支援指導	試食会・イベントの開催		

※基本方針2「学校施設環境の充実」について、今後の組織改正により所管する部署が市長部局へ移管する可能性があります。