

学校給食用材料の調達について

1 令和5年度の学校給食用材料 購入実績

区分	単独調理校	共同調理場校	中学校給食 (ランチ+ミルク)	合 計
食材料購入費 (円)	70,206,228	597,290,971	46,618,210	701,026,306

2 地元農産物の利用促進

(1) 令和5年度の実績

区分	単独調理校	共同調理場校	中学校給食	合 計
地元野菜購入額 (円)	1,685,042	12,763,111	332,930	14,781,083
総野菜購入額 (円)	9,334,395	66,483,943	4,261,995	80,080,333
使用率 (%)	18.1	19.2	7.8	18.5

※東調理場の新設に伴う給食提供方式の変更により、令和5年度の「単独調理校」及び「中学校給食」は1学期分のみの金額、「共同調理場校」は小学校11校の1学期分と小・中学校全28校の2・3学期分のご金額の合算です。

※これまでの推移は別紙「地元農産物の学校給食の活用推移」参照

(2) 令和6年度のご取組

①「いいブロッコリーの日」のご取組

令和6年度より産業振興課が中心となり、都内生産量が第1位である立川産のブロッコリーのPR活動を行っています。その一環として学校給食でも立川産のブロッコリーを提供しています。(11月使用総量：660kg)

②立川産農産物を使用した加工品の提供

令和6年度より市内産農産物を原材料に使用した加工品を学校給食で提供しています。加工品にすることで、旬の時期以外にも市内産農産物を使用できるだけでなく、大きさなどにより学校給食でそのまま使用するための規格は満たさないが、品質に問題のない製品を活用することができ、使用率の向上や食品ロスの削減を図ることができます。

(例) トマトピューレ：6月に収穫し、ピューレに加工。10月以降の献立で使用。

ブルーベリーゼリー：7～8月に収穫し、ゼリーに加工。10月の献立で使用。

梨ゼリー：9～10月に収穫し、ゼリーに加工。11月、3学期の献立で使用。

白菜キムチ：12月に収穫し、キムチに加工。1月以降の献立で使用。

千切りたくあん漬け：1月に収穫し、たくあん漬けに加工。6月以降の献立で使用。

3 令和7・8年度立川市学校給食用材料納入事業者の募集について

令和7年1月から事業者募集を開始します。食材料調達に関する主な特徴は以下のとおりとなります。

- ・立川産農産物を優先的に調達
- ・価格による見積合せ
- ・国内産が原則
- ・食材料規格の適正化を推進
- ・書面による安全性（衛生状況等）の確認
- ・西調理場／東調理場（小）／東調理場（中）の3パターンでの入札・納品