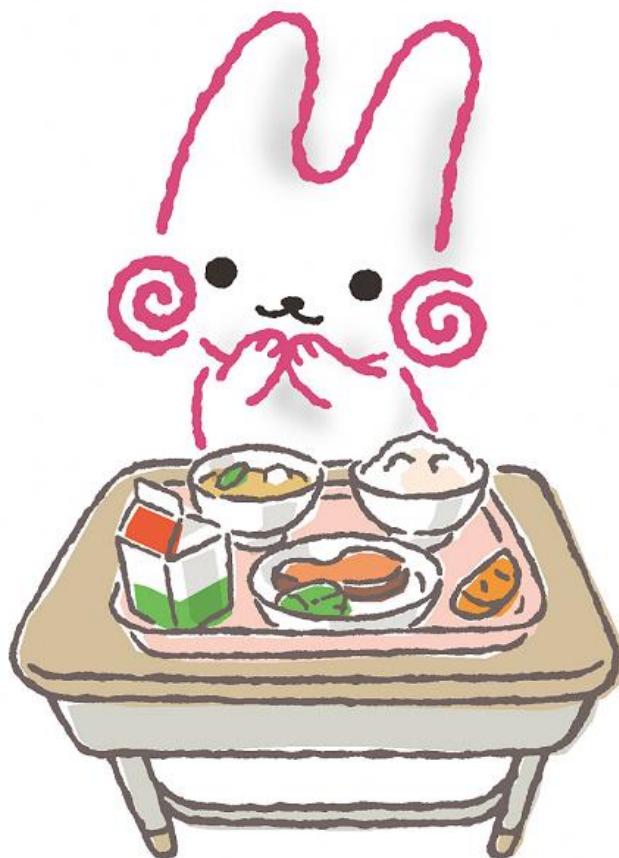


# 立川市学校給食の概要

～令和6年度版～



立川市教育委員会事務局教育部  
学校給食課

## 目 次

1 組織・職員配置	1
(1) 学校給食課組織図	1
(2) 学校給食関連職員施設別配置表	1
2 学校給食	2
(1) 概要	2
(2) 小学校給食の沿革	4
(3) 中学校給食の沿革	9
3 衛生管理	11
4 食物アレルギー対応	12
5 食育支援	12
6 食中毒対策	12
7 学校給食共同調理場整備運営事業（PFI事業）	13
8 学校給食費公会計化事業	13
9 学校給食用食材料高騰対策	13
10 学校給食費の無償化	13
11 愛称「みんなのくるりんキッチン」	14
12 資料編	14
(1) 学校給食対象者数	14
(2) 平均供給栄養量	15
(3) 立川市学校給食に関わる要綱・基準等一覧	15
(4) 学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策	16

## 1 組織・職員配置（令和6年5月1日現在）

### （1）学校給食課組織図

教育長 … 教育部長 … 学校給食課長（1名）

- 学校給食東共同調理場（東調理場） 管理係（4名） 東調理場係（6名）
- 学校給食西共同調理場（西調理場） 管理係（4名） 西調理場係（6名）
- 西調理場配送対象校 11校 （33名：配膳員）

### （2）学校給食関連職員施設別配置表

#### ①学校給食東共同調理場

		東調理場		東調理場配送対象校	計
		常勤	会計年度（月給制）		
事務	課長	1			1
	係員	3	1		4
栄養士	係長	1			1
	係員	4	1		5
計		9	2		11

※東調理場の調理・配送・配膳員は業務委託

#### ②学校給食西共同調理場

		西調理場		西調理場配送対象校	計
		常勤	会計年度（月給制）		
事務	係長	1			1
	係員	2	1		3
栄養士	係長	1			1
	係員	4	1		5
配膳員				29	29
代替配膳員				4	4
計		8	2	33	43

※西調理場の調理・配送は業務委託

職員合計	54名
------	-----

## 2 学校給食

学校給食は、学校給食法に基づき、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ることや、日常生活における食事についての正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うことなどを目的として実施しています。

また、学習指導要領において、学校における食育の推進が教育活動全体を通じて適切に行うように位置付けられたことを踏まえ、各学校がそれぞれの特色を生かして作成した「食に関する指導の全体計画」に基づき、給食を活用した食育等を実施しています。

### （1）概要

立川市の学校給食では、国の「学校給食実施基準」や「立川市学校給食衛生管理基準」などに基づき、栄養バランスを考慮した献立て、安全・安心な給食を提供しています。

#### ①提供方法

令和5年度2学期より、東西2つの共同調理場（愛称：みんなのくるりんキッチン）から市内すべての小・中学校に食缶給食を提供しています（共同調理場方式）。

食缶給食では、共同調理場で調理した給食を保温性の高い食缶に入れ、食器等とともに専用のコンテナに載せたうえで、専用の配送車で各校に配送します。保温食缶を使用することで、温かい料理は温かいまま、冷たい料理は冷たいまま、児童・生徒に提供することができます。

（令和6年5月1日現在）

調理場名称	区分（献立）	配送対象校	校数
学校給食東共同調理場 (東調理場)	小学校	一小～八小	8
	中学校	立川一中～立川九中	9
学校給食西共同調理場 (西調理場)	小学校Aブロック	西砂小、南砂小、幸小、大山小、柏小、上砂川小	6
	小学校Bブロック	九小、十小、松中小、新生小、若葉台小	5



東調理場 外観（令和5年度開業）



西調理場 外観（平成25年度開業）

## ②食材料

「立川市学校給食用材料調達事務要綱」及び「学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」に基づき、原則として国内産の、安全・安心かつ良質な食材料を使用しています。生鮮食品等は、学校給食課の栄養士が納入事業者から提出された書類により品質を確認した上で選定します。食材料の購入に当たっては、市内及び姉妹都市の生産物を優先して使用しています。

食材料の種類によって、年間、学期、月ごとに登録事業者の見積もり合わせにより納入事業者を選定しています。食材料の調達方法と規格表を明確に規定し、納入事業者からの書類を確実に確認することを通じて、安心・安全な食材料調達に努めています。

### 学校給食における地元農産物使用率（令和5年度実績）

年度合計	18.5%
うち小学校 単独調理校（令和5年度1学期まで）	18.1%
うち中学校 弁当併用外注給食方式（令和5年度1学期まで）	7.8%
うち小学校 西調理場（年間）	18.3%
うち小学校 東調理場（令和5年度2学期から）	19.5%
うち中学校 東調理場（令和5年度2学期から）	20.5%

## ③実施回数

共同調理場の稼働日（年間198日）に合わせて、学校給食課が指定する日程の中から、年間195回以内で教育課程に合わせて学校ごとに年間の給食回数を決定しています。

### 給食実施回数（令和6年度予定）

小学校	190回（平均）
中学校	178回（平均）

## ④食器・食具等

給食を盛り付ける食器は、強化磁器食器を使用しています。また、食器や飲用牛乳、パン、デザートを置くためトレーを使用します。食器・トレーは、共同調理場にて洗浄・消毒したものとコンテナに入れて配送します。食具（箸、スプーン、フォーク）は、毎日の献立に応じて学校給食課の栄養士が選別し、洗浄・消毒したうえでコンテナにて配送します。

## ⑤献立と栄養価

給食の献立や提供量は、児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量として国が算出した「学校給食摂取基準」等に基づき、学校給食課の栄養士が決定しています。

## ⑥給食費

子育て世帯の経済的負担を軽減するため、小・中学校に在籍する児童・生徒の給食費の無償化を実施しています。

（小学校）市長公約に基づき、令和6年4月より無償化。

（中学校）東京都公立学校給食費負担軽減事業を活用し、令和6年度分を無償化。

### 給食費の金額（令和6年度）

小学校低学年 (1・2年生)	小学校中学年 (3・4年生)	小学校高学年 (5・6年生)	中学生
271円	288円	306円	354円

## (2) 小学校給食の沿革

### ①献立の形態

開始年度	型式	回数	内 容
昭和 22 年～	C型	週3回	汁物（味噌汁、シチュー等）
昭和 34 年4月～	B型	週4回	コッペパン、マーガリン等・脱脂粉乳ミルク・カレー等
昭和 38 年5月～	A型	週5回	パン、ジャム等（昭和 51 年より米飯導入）・脱脂粉乳ミルク（昭和 39 年より牛乳）・主菜・副菜・デザート

### ②牛乳導入

開始年度	内 容	
昭和 39 年～	小学校 8 校	中びん 180ml
昭和 43 年～	紙パック（三角型・テトラパック）	180ml
昭和 45 年～	紙パック（三角型・テトラパック）	200ml
昭和 63 年4月～	紙パック（四角型・ピュアパック）	200ml
令和 4 年4月～	ストローレス対応紙パック（四角型・ピュアパック）	200ml（※）

（※）ストローレスについて

東京都からの通知に基づき、令和 4 年度より牛乳のストローレス化を推進しています。

### ③米飯導入

開始年度	回 数	内 容
昭和 51 年～	月 2 回	単独校 8 校で開始 箸の使用開始
昭和 61 年～	月 4 回	単独校 8 校
昭和 63 年～	月 4 回	調理場校 13 校（平成 16 年統合により 12 校）で開始
平成 5 年5月～	週 2 回～1.5 回	単独校 8 校
平成 5 年9月～	週 2 回	調理場校 13 校
平成 19 年4月～	週 2.5 回	調理場校 12 校
平成 19 年5月～	週 3 回	単独校 8 校
平成 30 年4月～	週 3 回	調理場校 11 校
令和 5 年9月～	週 3 回以上	調理場校 19 校

### ④食器関連年表

開始年度	内 容
昭和 22 年～	【単】平皿・碗（アルマイト）
昭和 38 年～	【単】先割れスプーン
昭和 44 年～	【調】平皿・碗（アルマイト）・先割れスプーン
昭和 45・46 年	【調】ランチ皿（ポリプロピレン）
昭和 49 年～	【単】平皿（ステンレス・小判型導入）・アルマイト食器併用
昭和 51 年～	【単】箸（木製（南天・鉄木）・樹脂（タブレン・ポリカーボネート）） ※米飯導入
昭和 63 年～	【調・6 校】ベーカー皿・仕切り皿・碗（ポリプロピレン）
平成元年～	【調・7 校】ベーカー皿・仕切り皿・碗（ポリプロピレン） 箸（樹脂（タブレン））
平成元年～	【調】箸（樹脂（タブレン））
平成 5 年～	【単・二、五小】深皿・大皿・大碗・小碗（強化磁器） ※食器改善
平成 7 年～	【単・七小】深皿・大皿・大碗・小碗（強化磁器） ※食器改善
平成 10 年～	【単】ポリカーボネート製の箸をタブレン製に切り替える
平成 12 年～	【単・一、三、六小】アルマイト・ステンレス併用【四、八小】ステンレス食器
平成 14 年～	【単・一、三、四、六、八小】ステンレス食器
平成 16 年～	【単・調】補充用の箸をアミハード製とする

平成 25 年～	※共同調理場移転統合（現西調理場） 【調】大皿・小皿・飯碗・汁碗（強化磁器）箸（木製（京華木））
平成 26 年～	※一小建替 【単・一小】大皿・小皿・飯碗・汁碗（強化磁器）箸（樹脂（アミハード））
平成 28 年～	※六小改築 【単・六小】大皿・小皿・飯碗・汁碗（強化磁器）
平成 29 年～	※八小改築 【単・八小】大皿・小皿・飯碗・汁碗（強化磁器）
平成 30 年～	※2 学期から 【単・三小、四小】大皿・飯碗・汁碗（PEN 食器）
令和 5 年～	※東調理場開設（2 学期から） 【東調】大皿・小皿・飯碗・汁椀（強化磁器）箸（樹脂（強化 SPS））

【単】=単独調理校 【調】=調理場校（西調理場校） 【東調】=東調理場校

##### ⑤共同調理場校年表

開 始 年 度	内 容
昭和 44 年 1 月	第一学校給食共同調理場開設
昭和 44 年 1 月	九小・十小・けやき台小・西砂小・南富士見小で学校給食開始
昭和 45 年 4 月	南砂小開校、学校給食開始
昭和 46 年 4 月	若葉小・幸小・松中小学校開校、学校給食開始
昭和 47 年 4 月	大山小開校、学校給食開始
昭和 49 年 4 月	学校給食課設置
昭和 50 年 9 月	第二学校給食共同調理場開設
昭和 52 年 2 月	柏小開校、学校給食開始
昭和 53 年 4 月	多摩川小開校、学校給食開始
昭和 58 年 4 月	上砂川小開校、学校給食開始
平成 16 年 4 月	多摩川小・南富士見小を統合し新生小開校
平成 25 年 4 月	第一・第二学校給食共同調理場移転・統合 立川市学校給食共同調理場（現西調理場）開設
平成 30 年 4 月	けやき台小・若葉小を統合し若葉台小開校
令和 3 年 4 月	けやき台小跡地に若葉台小新校舎建設
令和 5 年 9 月	東調理場開設、一小から八小が単独調理場校から共同調理場校へ移行

⑥単独調理校学校別年表

学校名	開始年度	給食の形態		施設整備・その他			
一小	昭和 21 年 1 月	昭和 26 年 2 月	C型	昭和 34 年 1 月	改築	昭和 63 年 8 月	改築
		昭和 34 年 4 月	B型	昭和 47 年 11 月	改築	平成 26 年 9 月	新築 食器改善
		昭和 38 年 5 月	A型	昭和 58 年 8 月	改築		
二小	昭和 21 年 1 月	昭和 26 年 2 月	C型	昭和 35 年 12 月	改築	昭和 63 年 8 月	改築
		昭和 36 年 1 月	B型	昭和 41 年 3 月	改築	平成 5 年 8 月	食器改善
		昭和 38 年 4 月	A型	昭和 59 年	都表彰		
三小	昭和 21 年 1 月	昭和 26 年 2 月	C型	昭和 27 年	改築	昭和 63 年	改築
		昭和 34 年 4 月	B型	昭和 37 年	改築	平成 6 年	改修
		昭和 38 年 5 月	A型	昭和 43 年	改築	平成 30 年	食器改善
四小	昭和 21 年 1 月			昭和 52 年	文部省 優良校表彰		
		昭和 26 年 2 月	C型	昭和 37 年	改築	平成元年	改築
		昭和 34 年 4 月	B型	昭和 41 年	文部省 優良校表彰	平成 1 年	改築
五小	昭和 24 年 9 月	昭和 38 年 5 月	A型			平成 30 年	食器改善
		昭和 26 年 2 月	C型	昭和 30 年	改築・拡張	昭和 5 年	増築
		昭和 35 年 10 月	B型	昭和 35 年	増築	平成 5 年	食器改善
六小	昭和 25 年 4 月	昭和 38 年 5 月	A型	昭和 39 年	改築	平成 30 年	改築
				昭和 45 年	改築		
		昭和 26 年 2 月	C型	昭和 37 年	改築		
七小	昭和 33 年 3 月	昭和 35 年 10 月	B型	昭和 63 年	改築		
		昭和 38 年 5 月	A型	平成 7 年	食器改善		
				令和 2 年	改築		
八小	昭和 42 年 7 月	昭和 42 年 7 月	A型	昭和 42 年	新築		
				平成 29 年 4 月	改築 食器改善		

※令和 5 年度 1 学期をもって単独調理場校は廃止となり、共同調理場校へ移行。

⑦給食費（保護者負担額）の推移

（単位：円）

期 間	単独調理校			共同調理校		
	低学年	中学年	高学年	低学年	中学年	高学年
昭和 63 年 4 月～	2,900	3,000	3,100	2,800	2,900	3,000
平成 2 年 4 月～	2,900	3,000	3,100	2,800	2,900	3,000
平成 5 年 12 月～	3,400	3,500	3,600	3,300	3,400	3,500
平成 6 年 4 月～	3,450	3,620	3,800	3,350	3,520	3,700
平成 6 年 12 月～	3,500	3,750	4,000	3,400	3,650	3,900
一食あたり単価	205	220	235	200	215	230
平成 21 年 9 月～	3,700	3,950	4,200	3,600	3,850	4,100
一食あたり単価	217	232	247	212	227	242
平成 22 年 4 月～	3,900	4,150	4,400	3,800	4,050	4,300
一食あたり単価	230	245	260	224	239	254
平成 28 年 10 月～	4,100	4,350	4,600	4,000	4,250	4,500
一食あたり単価	239	254	268	233	248	263
平成 29 年 4 月～	4,300	4,550	4,800	4,200	4,450	4,700
一食当たり単価	248	263	277	243	257	272

令和 2 年 4 月～	4,413	4,670	4,926	4,310	4,567	4,824
一食あたり単価	248	263	277	243	257	272
令和 3 年 4 月～ (一食あたり単価)	248	263	277	243	257	272
令和 6 年 4 月～ (一食あたり単価)				271	288	306

※令和6年4月より児童分を無償化

⑧食数の推移 (各年度5月1日現在・教職員等を含む)

(単位：人)

年 度	単独調理校 (8校)	共同調理場		計	備考
		旧第一	旧第二		
昭和 59 年度	6,093	4,503	3,564	14,160	
平成 7 年度	3,920	2,688	2,805	9,413	
平成 8 年度	3,875	2,618	2,706	9,199	
平成 9 年度	3,819	2,546	2,675	9,040	
平成 10 年度	3,811	2,596	2,655	9,062	
平成 11 年度	3,810	2,498	2,707	9,015	
平成 12 年度	3,849	2,468	2,714	9,031	
平成 13 年度	3,900	2,448	2,717	9,065	
平成 14 年度	3,900	2,541	2,680	9,121	
平成 15 年度	3,827	2,701	2,697	9,225	
平成 16 年度	3,824	2,788	2,808	9,420	
平成 17 年度	3,796	2,840	2,881	9,517	
平成 18 年度	3,742	2,883	2,912	9,537	
平成 19 年度	3,765	2,885	2,966	9,616	
平成 20 年度	3,702	2,928	2,949	9,579	
平成 21 年度	3,734	2,947	2,981	9,662	
平成 22 年度	3,685	2,970	2,988	9,643	
平成 23 年度	3,635	2,940	3,003	9,578	
平成 24 年度	3,599	2,920	2,958	9,477	
平成 25 年度	3,124 (7校)	6,397 (13校)	9,521	共同調理場移転・統合 一小建替えにより共同調理場 から給食を提供	
平成 26 年度	3,147 (7校)	6,410 (13校)	9,557		
平成 27 年度	3,609	5,885 (12校)	9,494		
平成 28 年度	3,635	5,825 (12校)	9,460		
平成 29 年度	3,798	5,773 (12校)	9,571		
平成 30 年度	3,200 (7校)	6,420 (12校)	9,620	旧けやき台小・旧若葉小を統合し 若葉台小開校 五小改修により共同調理場から 給食を提供	
平成 31 年度	3,899	5,793 (11校)	9,692		
令和 2 年度	3,722 (7校)	5,873 (12校)	9,595	七小改修により共同調理場から 給食を提供	
令和 3 年度	3,997	5,698 (11校)	9,695		
令和 4 年度	4,032	5,537	9,569		
令和 5 年度	東調理場 (8校)	西調理場 (11校)	計	新調理場開設により名称変更	
	4,008	5,639	9,647	2学期より単独調理場校から 共同調理場校へ移行	
令和 6 年度	3,848	5,314	9,162		

## ⑨給食実施回数（令和5年度実績）

(単位：回)

学校名	単独調理場方式 (1学期まで)	共同調理場方式 (2学期以降)	計
一小	68	123	191
二小	64	122	186
三小	66	123	189
四小	65	123	188
五小	64	123	187
六小	65	122	187
七小	66	120	186
八小	65	123	188
計	523	979	1,502
平均実施回数	65	122	188

(単位：回)

学校名	回数	学校名	回数
西砂小	192	九小	194
南砂小	192	十小	190
幸小	192	松中小	192
大山小	192	新生小	193
柏小	193	若葉台小	192
上砂川小	192	計	2,114
		平均実施回数	192

### (3) 中学校給食の沿革

#### ①中学校給食の年表

開始年月日	内 容
昭和 39 年 11 月	ミルク給食開始
平成 2 年 7 月	市長任命による「中学校給食問題調査委員」制度発足
平成 3 年 10 月	上記委員の報告を踏まえた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、中学生の食生活は必ずしも良好な状態はないので、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。」
平成 4 年 3 月	立川市第二次基本計画決定。「中学校給食について実施に向け条件整備を進める」
平成 4 年 6 月	教師を中心とした「立川市中学校給食準備検討委員会」発足
平成 4 年 6 月	市議会で「弁当併用・メニュー選択方式の給食の計画の早期策定と実施を求める請願」採択
平成 6 年 2 月	「立川市中学校給食準備検討報告書」教育委員会に提出
平成 7 年 3 月	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 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
平成 8 年 12 月	立川市中学校給食試行実施検討委員会設置
平成 9 年 5 月	「立川市中学校給食試行実施計画」施行
平成 9 年 7 月	「立川市立中学校給食調理等業務委託衛生管理基準」施行
平成 9 年 7 月	民間調理事業者選定（協同組合立川給食センター（現 立川給食株））
平成 9 年 10 月	中学校給食試行開始（立川三中・立川五中）
平成 11 年 1 月	学校給食運営審議会に「中学校給食の本格実施について」諮問
平成 11 年 9 月	学校給食運営審議会「中学校給食の本格実施について」答申「弁当併用外注給食方式」での本格実施について、多数の意見により妥当である」
平成 12 年 4 月	中学校給食本格実施「立川市中学校給食実施概要」施行
平成 12 年 10 月	中学校給食拡大実施（立川二中・立川七中）
平成 13 年 8 月	2社目の民間調理事業者選定（シントミフーズ株）
平成 13 年 10 月	中学校給食拡大実施（立川六中・立川九中）
平成 14 年 9 月	中学校給食拡大実施（立川四中）
平成 14 年 10 月	中学校給食全校実施（立川一中・立川八中）
令和 5 年 8 月	東調理場開設、全中学校が共同調理場校へ移行

#### ②給食費（保護者負担額）の推移

(単位：円)

実施方式	期間	給食費	ミルク代
弁当併用外注給食方式 及びミルク給食	平成 9 年 10 月～	265	36.46 円 ～ 53.73 円 (実費)
	平成 21 年 9 月～	276	
	平成 22 年 4 月～	287	
	平成 28 年 10 月～	293	
	平成 29 年 4 月～	300	
共同調理場方式 (飲用牛乳代含む)	令和 5 年 8 月～	328	
	令和 6 年 4 月～	354	

※令和 6 年度分は生徒分を無償化

## ③弁当併用外注給食方式の生徒喫食率推移

(単位：%)

年度	平成9	10	11	12	13	14	15	16	17
喫食率	38.2	40.2	43.1	48.4	52.7	59.6	65.5	66.7	68.1
年度	18	19	20	21	22	23	24	25	26
喫食率	66.9	65.4	63.5	62.1	60.6	58.7	56.6	52.2	49.6
年度	27	28	29	30	31	令和2	3	4	5
喫食率	47.8	44.1	43.9	42.3	44.0	42.8	41.4	42.6	42.1

※令和5年度は一学期のみ

## ④給食実施回数（令和5年度実績）

(単位：回)

学校名	弁当併用 外注給食形式 (1学期まで)	共同調理場 方式 (2学期以降)
立川一中	64	112
立川二中	61	115
立川三中	66	123
立川四中	62	123
立川五中	64	127
立川六中	62	117
立川七中	63	118
立川八中	61	116
立川九中	62	117
計	565	1068
平均実施回数	63	119

### 3 衛生管理

「立川市学校給食衛生管理基準」及び「学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～」に基づき、以下のとおり安全・衛生の確保に努めています。

#### （1）施設・設備

調理施設・設備・配膳室においては、作業動線を考慮した配置とし、調理用機器・器具類を適切に備えるとともに、日常点検、定期点検を行い、常に整理整頓、清掃、消毒をして衛生管理の徹底に努めています。

#### （2）従事者

毎月2回の腸内細菌検査や毎年10月から翌3月までの期間における月1回のノロウイルス検査、年3回の定期健康診断等により健康状態を注意しているほか、服装や手指についても清潔にするように心がけています。

#### （3）食材料

食材料の納入にあたっては、検収責任者立会いのもと、品質、品温、鮮度、賞味期限、規格、数量、異物混入等について確認し記録しています。

納入された食材料は、衛生管理のため2週間冷凍保存しています。

#### （4）調理・献立

野菜・果物等は、下処理室で3回以上洗浄し、異物等を確認しています。

調理は、中心温度が75°C、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°Cで90秒間以上）またはこれと同等以上の加熱を原則としています。献立ごとの作業手順にしたがって、調理器具等の取り扱い・使い分けに留意し、調理後2時間以内に喫食できるように努めています。調理後の食品については、共同調理場及び各学校で検食を行うとともに、衛生管理のため2週間冷凍保存しています。

残菜・廃品処理についても、分別を徹底し、汚臭・汚液が漏れないように適宜集積場に搬出し、搬出後は清掃を行っています。なお、給食の残菜等を肥料化・飼料化することで環境にも配慮しています。

#### （5）その他

配送・配膳・回収のそれぞれの場面においても、衛生管理の徹底に努めています。

児童・生徒に対し、手洗いを励行するとともに、給食当番が配膳する際は白衣・マスク・帽子を着用するように指導しています。また、食材料の納入事業者に対し、従業員の腸内細菌検査の結果や食品の微生物及び理化学検査の結果の提出を求めるなど、衛生管理の徹底を促しています。

共同調理場及び各校の配膳室については、毎学期1回、薬剤師による衛生検査を実施しています。

## 4 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある児童・生徒が増加するとともに、原因食物が多様化する状況の中で、「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、学校現場をはじめとした関係者の情報共有のもと、安全・安心なアレルギー対応の徹底を図っています。

医師の診断が記載された「学校生活管理指導表」に基づき、保護者、学校、学校給食課の栄養士でアレルギー面談を行い、児童・生徒一人ひとりの具体的な対応を決定するとともに、毎月の対応について、保護者、学校と内容確認を行い、調理・配膳過程においても確認作業の徹底を図っています。

また、教員を対象とした食物アレルギー対応研修を実施し、食物アレルギー事故の防止や緊急時の対応などについて知識及び対応力の習得を図っています。

アレルギー対応の経過

時 期	内 容
平成 25 年4月	①立川市小学校給食におけるアレルギー対応方針を策定 ア) 対応品目を単独調理室における場合と共同調理場における場合とで整理 イ) 乳アレルギーのある児童への豆乳の提供開始（希望者のみ） ウ) 卵・乳アレルギーのある児童への卵・乳抜きパンの提供開始 ②アレルギー対応専用調理室での調理開始（共同調理場）
平成 26 年1月	配膳ルールを全校統一
平成 26 年8月	食物アレルギー対応研修を開始
平成 28 年4月	対応品目を一部変更
平成 30 年4月	上記アレルギー対応方針を、内容と併せて「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」に改定
令和4年 10月	「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」を改正
令和5年 4月	「立川市学校給食における食物アレルギー対応方針」を実施
令和5年 8月	中学校給食における食物アレルギー対応を開始

## 5 食育支援

近年、ライフスタイルの多様化などにより、子どもたちの食生活は大きく変化し、偏食や肥満による生活習慣病の増加などが指摘されています。

成長期にある児童・生徒に望ましい食習慣と自己管理能力を身に付けさせるため、給食時間や食に関する授業において、学校給食課の栄養士が教員とチームティーチング方式で教壇に立ち、学校給食を教材とした食育支援を実施しています。

令和5年度は、学校給食課の栄養士による授業を小学校19校、中学校2校で実施するとともに、市内農業者と連携した授業支援も小学校7校で実施しました。その他、全ての小・中学校にポスターの配布などの食育に関する啓発活動を行いました。

## 6 食中毒対策

平成29年2月に学校給食共同調理場から提供した給食に起因する集団食中毒が発生したことから、「立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会」からの提言を受け、本市の再発防止対策をまとめました。（対策はp16から掲載）

引き続き、この再発防止対策を徹底するとともに、安全・安心な給食を提供しています。

## 7 学校給食共同調理場整備運営事業（PFI事業）

西調理場は、これまで2箇所に分かれていた学校給食共同調理場の老朽化対策と運営の効率化を図るため、平成25年4月から運営しています。

新たに開設した東調理場は、単独調理場方式を実施していた小学校8校、および弁当併用外注給食方式（ランチボックス形式）を実施していた中学校を共同調理場方式に移行し、令和5年8月から運営を開始しています。

両場とも、民間事業者の資金とノウハウを活用するPFI（プライベート・ファイナンス・イニシアティブ）手法によるもので、民間事業者と施設の設計、建設、維持管理、運営を一体的に契約しています。各企業がそれぞれの専門分野を活かすことにより、効率の良い運営を実現し、より安全・安心でおいしい給食を提供しています。

## 8 学校給食費公会計化事業

これまで学校ごとに「私費会計」として学校長が管理していた学校給食費を、市が歳入歳出予算に計上して管理する「公会計」への移行を、令和5年度に実施しました。教職員の負担軽減、保護者の利便性向上、給食費会計の透明性の向上を図るとともに安定的な給食提供を提供しています。

実施時期	対象校	納付方法
令和5年度1学期～	一小から八小を除く小学校 11校	口座振替
令和5年度2学期～	一小から八小、中学校	口座振替

令和5年度からの収入状況

（単位：円）

区分	小学校給食費			中学校給食費		
	調定額	収入済額	収入率（%）	調定額	収入済額	収入率（%）
令和5年度	389,061,166	384,099,190	98.7	144,707,734	141,917,743	98.1

## 9 学校給食用食材料高騰対策

物価高騰により学校給食に使用する食材費へも影響が及んでいることから、給食費の値上げを行わず保護者の負担を回避するため、令和4年6月分から令和6年3月末まで食材の購入費に対して補助を実施しました。

対応期間	補助内容		
令和4年6月～11月分	一食あたり 10円		
令和4年12月～令和5年3月分	一食あたり 15円		
令和5年4月～7月分	小学校	一食あたり	20円
	中学校（ランチ）	一食あたり	15円
	中学校（ミルク）	一本あたり	5.022円
令和5年8月～令和6年3月分	一食あたり 30円		

## 10 学校給食費の無償化

子育て世帯の経済的負担を軽減するため、小・中学校に在籍する児童・生徒の給食費の無償化を実施しています。

（小学校）市長公約に基づき、令和6年4月分より無償化します。

（中学校）東京都公立学校給食費負担軽減事業を活用し、令和6年度分を無償化します。

## 11 愛称「みんなのくるりんキッチン」

東西2つの共同調理場をまとめた愛称として、児童・生徒から応募された645作品から選ばれたのが「みんなのくるりんキッチン」という愛称です。令和5年4月から使用しています。

## 12 資料編

### (1) 学校給食対象者数（令和6年5月1日現在）

		児童・生徒数	職員数	計
東共同調理場校	小学校	3,588	260	3,848
	中学校	3,780	293	4,073
西共同調理場校	Aブロック	2,713	185	2,898
	Bブロック	2,261	155	2,416
合 計		12,342	893	13,235
内 訳	東共同調理場校	一小	484	521
		二小	467	499
		三小	533	562
		四小	535	569
		五小	671	713
		六小	289	313
		七小	185	209
		八小	424	462
	中学校	立川一中	460	496
		立川二中	527	561
		立川三中	411	443
		立川四中	381	408
		立川五中	631	673
		立川六中	396	436
		立川七中	505	541
		立川八中	172	194
		立川九中	297	321
	西共同調理場校	西砂小	739	777
		南砂小	323	350
		幸小	335	360
		大山小	280	317
		柏小	541	570
		上砂川小	495	524
	Bブロック	九小	603	639
		十小	407	432
		松中小	468	502
		新生小	280	305
		若葉台小	503	538

※学校給食提供の「対象者」とし、実際の喫食・非喫食を考慮しない人数です。

※NPO法人等に通学している児童・生徒も「児童数・生徒数」に含みます。

(2) 平均供給栄養量（令和6年5月分、児童・生徒1人1回当たり）

		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)
小学校	国標準 (中学年)	650	エネルギーの 13~20	エネルギーの 20~30	2未満	350	3
	市平均 (中学年)	646	16.7	33.6	2.6	343	2.3
中学校	国標準	830	エネルギーの 13~20	エネルギーの 20~30	2.5未満	450	4.5
	市平均	802	16.9	31.8	3.0	377	2.9

		ビタミン				食物繊維 (g)	マグネシウム (mg)	亜鉛 (mg)
		A (μ gRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)			
小学校	国標準 (中学年)	200	0.4	0.4	25	4.5以上	50	2
	市平均 (中学年)	243	0.41	0.54	38	6.0	93	3.1
中学校	国標準	300	0.5	0.6	35	7以上	120	3
	市平均	239	0.52	0.62	43	6.9	117	4.0

(3) 立川市学校給食に関する条例・規則・要綱・基準等一覧（令和6年4月1日時点）

要綱・基準名	施 行	最終改正
立川市学校給食運営審議会条例	昭和50年6月	平成28年2月
立川市立学校の学校給食費に関する条例	令和4年10月	令和6年3月
立川市学校給食運営審議会条例施行規則	昭和50年6月	令和6年3月
立川市立学校の学校給食費に関する条例施行規則	令和4年10月	令和6年3月
立川市学校給食の提供に関する事務取扱要綱	令和5年4月	令和6年4月
立川市学校給食用材料調達事務要綱	平成11年9月	令和5年2月
立川市立小学校給食費取扱要綱	平成14年4月	令和5年4月
立川市立中学校給食費等取扱要綱	平成16年9月	令和5年4月
立川市学校給食運営貸付金取扱要綱	平成25年4月	令和3年4月
立川市学校給食費アレルギー対応補助金交付要綱	平成25年4月	令和5年4月
立川市学校給食食材費高騰対策補助金交付要綱	令和4年6月	令和5年6月
立川市学校給食衛生管理基準	平成9年6月	令和5年8月
立川市学校給食における食物アレルギー対応方針	平成24年8月	令和4年10月
学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～	平成29年3月	－

（4）学校給食の再開に向けて～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～

# **学校給食の再開に向けて**

## **～立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策～**

**立川市教育委員会**

**平成 29 年 3 月 13 日**

平成29年2月に発生した学校給食に起因する食中毒を受け、立川市学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策検討委員会の提言をもとに、食中毒を二度と起こさないために次の対策を講じる。

## 1 食材料の調達に関する対策

今回の食中毒は「キザミのり」が原因食材であった。この製造事業者を管轄する大阪市によると、製造事業者は海苔の加工を委託し、その委託事業者の衛生管理に問題があったとしている。そのため、食材料選定の際、次のことにより安全性を確認する。

- (1) 原材料、原産地及び加工地・加工場、成分分析、非遺伝子組換を証する書類の他、下記項目については書式を統一して提出させる。
  - ①製造工程表：特に加熱殺菌の方法・温度・時間の記録
  - ②微生物検査結果：一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の確認ができるもの
  - ③製品の納入工程図
    - ア) 製造元から共同調理場に納入されるまでの工程
    - イ) 特に、製造者以外の事業者の関わりの有無や加熱処理後の充填方法が確認できるもの
- (2) 加工場における従業員の衛生管理状況を確認する。
  - ①従業員の検便実施状況
  - ②従業員への衛生研修の実施状況

なお、主な食材料は、下表のとおりとする。

種類	主な食材料
小麦粉加工品	蒸し中華めん 冷凍うどん
こんにゃく	こんにゃく 白滝
大豆加工品	豆腐 油揚げ 生揚げ がんもどき
魚肉加工品	かまぼこ ちくわ さつま揚げ なると
食肉加工品	ハム ベーコン ソーセージ
卵加工品	うずら卵
乳加工品	チーズ バター 生クリーム ヨーグルト
半加工品	焼壳 春巻 餃子 コロッケ
缶詰	コーン・トマト・たけのこ缶
海そう	のり わかめ こんぶ

※製造工程で加熱した食材であっても、今回の「キザミのり」のように調理工程以外で非加熱として使用する場合、納入事業者に対し、(1)及び(2)に加え、新たに食材料の『ノロウイルス非感染検査証明書』を提出させる。

## 2 共同調理場での調理工程における対策について

共同調理場においては、安全性を確認した食材料についても、調理工程において次のことをすでに実施しているが、さらなる徹底を図ることとする。

- (1) 原則として、食材料は共同調理場における調理工程において加熱調理 (75°C以上1分間以上の確認として 85°C以上1分間の確認、ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は 85~90°Cで 90 秒間以上の確認) を徹底 (加熱殺菌) して行い、記録をとる。
- (2) 例外として、果物やミニトマトのように、加熱調理せずに提供する食材料については、国の学校給食衛生管理基準に沿った洗浄・消毒を行う。
  - ・立川市の共同調理場においては、三槽シンクの2槽目において、電解次亜水（有効塩素濃度 50ppm）による3分間程度の洗浄・消毒を行う。

### 3 共同調理場の調理従事者および施設・設備の衛生管理に関する対策

共同調理場における衛生管理は、国の学校給食衛生管理基準や給食調理場H A C C P対応安全衛生マニュアル等に基づき対応を図っている。今回の食中毒の原因となったノロウイルス汚染の防止として、次の対応を図るとともに、引き続き衛生管理の徹底に努める。

- (1) 調理従事者のトイレ使用方法及びトイレの清掃・消毒の徹底
- (2) 調理従事者の手洗いの徹底
- (3) 調理室内で調理従事者がおう吐した場合の対策とシミュレーションの実施

## 立川市学校給食の概要

発行 令和6年（2024年）9月  
編集 立川市教育委員会事務局教育部学校給食課  
東調理場：立川市泉町1156-18  
TEL 042-527-2160  
FAX 042-527-2163  
西調理場：立川市泉町1156-14  
TEL 042-529-3511  
FAX 042-529-3516