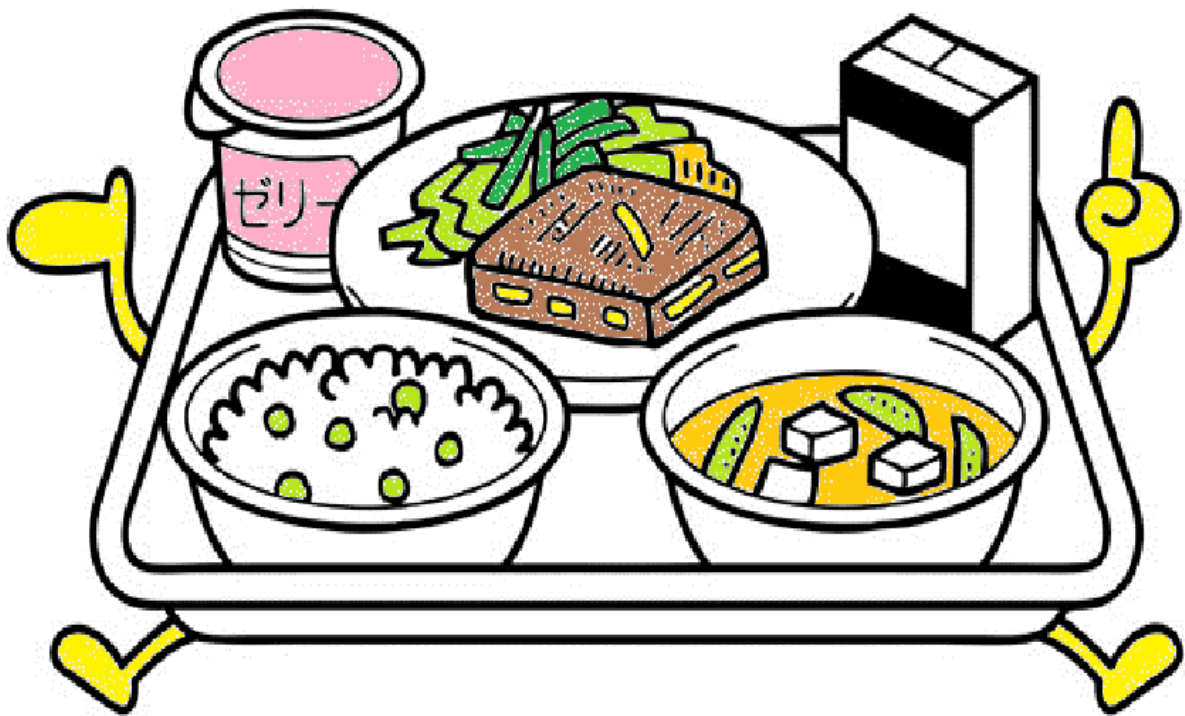


# 立川市学校給食の概要

～平成26年度版～



立川市教育委員会

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	小学校給食の概要	2
	(1) 小学校給食	2
	(2) 小学校給食の沿革	3～5
3	中学校給食の概要	6
	(1) 中学校給食	6
	(2) 中学校給食実施経過	7
	(3) 中学校給食の喫食率推移	7
4	衛生管理	8
5	小学校給食食物アレルギー対応	9
6	主要事業	9
	(1) 食教育支援指導事業	9
	(2) 新学校給食共同調理場整備運営事業	9
7	放射性物質の検査と産地公表	9
8	資料編	10
	(1) 学校給食対象者数	10
	(2) 平均供給栄養量	11
	(3) 立川市学校給食に関わる要綱・基準等一覧	11

# 1 組織・職員配置（平成26年9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）

- 学校給食共同調理場 管理係（6名）給食係（6名）
- 単独調理校8校 （48名）
- 共同調理場校12校 （35名）
- 中学校9校 （17名）

## (2) 学校給食関連職員施設別配置表

### ①学校給食共同調理場

		共同調理場		共同調理場校		計
		常勤	嘱託	嘱託	臨時	
事務	課長	1				1
	係長	1				1
	係員	4				4
栄養士	係長	1				1
	係員	4	1			5
機械技師			1			1
配膳員				4	27	31
代替配膳員					4	4
計		11	2	4	31	48

※共同調理場の調理・配送は業務委託

### ②単独調理校

	第一小			第二小			第三小			第四小			第五小		
	常勤	嘱託	再任用	常勤	嘱託	再任用	常勤	嘱託	再任用	常勤	嘱託	再任用	常勤	嘱託	再任用
栄養士	1				1		1			1			1		
調理員	4	1		4		1	4	1		4			4	1	
	第六小			第七小			第八小			代替調理			計	合計	
	常勤	嘱託	再任用	常勤	嘱託	再任用	常勤	嘱託	再任用	常勤	嘱託	臨時			
栄養士	1			1			1						8	48	
調理員	3			2		1	4	1		1		4	40		

### ③中学校

	臨時
配膳員	17

職員合計	113名
------	------

## 2 小学校給食の概要

### (1) 小学校給食

小学校では、単独調理方式、共同調理場方式ともに、国の「学校給食摂取基準」や、「立川市学校給食衛生管理基準」などにに基づき、栄養バランスと安全衛生に十分配慮して、下記のとおり全校で完全給食を実施しています。

#### ①実施方法

##### (ア) 単独調理方式

第一小学校から第八小学校までの8校で実施しており、各小学校所属の市の栄養士が献立を作成し、各小学校所属の市の調理員が調理をしています。

##### (イ) 共同調理場方式

下表の12校を対象としてA・B2つの献立グループに分け、市の栄養士が献立を作成、委託業者が調理をして、各小学校の配膳室へ配送しています。

(平成26年9月1日現在)

調理方式	ブロック	対象校	校数
単独調理(自校)		一小～八小	8
共同調理場	A	西砂小、幸小、大山小、柏小、上砂川小	5
	B	九小、十小、けやき台小、南砂小、若葉小、松中小、新生小	7

#### ②食材料

「立川市学校給食用材料調達事務要綱」に基づき、原則として国内産の、安全で衛生的かつ良質な食材料を使用しています。野菜等は立川産を優先して使用しています。

##### (ア) 単独調理校

肉、野菜等の生鮮食品は、各学校の契約業者の中から選定して発注しており、その他の乾物、調味料については学期ごとに、見積もり合わせにより納入業者を選定し、発注しています。

##### (イ) 共同調理場

食材の種類によって、年間、学期、月ごとに、登録業者の見積もり合わせにより納入業者を選定しています。生鮮食品等については見本を提出させ、品質を確認した上で納入業者を選定しており、より安全な食材調達に努めています。

学校給食における地元産野菜等使用率(平成25年度)

小学校・単独調理方式	小学校・共同調理場方式	中学校
11.5%	7.8%	4.6%

#### ③給食費

	小学校・単独調理方式(8校)			小学校・共同調理場方式(12校)		
	1・2年生	3・4年生	5・6年生	1・2年生	3・4年生	5・6年生
月額	3,900円	4,150円	4,400円	3,800円	4,050円	4,300円

#### ④給食指導

「立川市学校給食指導の手引き」に基づき、

1. 基本的な生活習慣の育成 2. 豊かな人間性の育成 3. 健康の保持・増進

を指導の重点として、各学校の給食主任、食育リーダー、担当栄養士を中心に、それぞれの学校にふさわしい年間指導計画を作成して、給食指導を実施しています。

また、給食主任会を(全校3回、共同調理場校5回)行い、給食指導の充実を図っています。

⑤給食実施回数(予定) 全校(20校) 186回 延べ3,720回

(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・脱脂粉乳ミルク・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 180cc
昭和43年～	紙パック（三角型・テトラパック） 180cc
昭和45年～	紙パック（三角型・テトラパック） 200cc
昭和63年4月～	紙パック（四角型・ピュアパック） 200cc

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

④食器関連年表

【単】＝単独調理校

【調】＝調理場校

年	内 容
昭和22年	【単】平皿・椀（アルマイト）
昭和38年	【単】先割れスプーン
昭和44年	【調】平皿・椀（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・椀（ポリプロピレン）
昭和64年	【調】7校 ベーカー皿・仕切り皿・椀（ポリプロピレン） 箸（樹脂（タブレン））
昭和64年	【調】 箸（樹脂（タブレン））
平成5年	【単】深皿・大皿・大椀・小椀（強化磁器） （二、五小） ※食器改善
平成7年	【単】深皿・大皿・大椀・小椀（強化磁器） （七小） ※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 （四、五、六、七小）
平成12年	【単】アルマイト・ステンレス併用（一、三、六小）ステンレス食器（四、八小）
平成14年	【単】ステンレス食器（一、三、四、六、八小）
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	【調】大皿・小皿・飯椀・汁椀（強化磁器）箸（木製（強化木））※調理場移転統合
平成26年9月	【単】大皿・小皿・飯椀・汁椀（強化磁器）箸（木製（強化木））（一小）※建替え

⑤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、「学校給食共同調理場」開設

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
		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52年	文部省優良校表彰
		昭和34年4月～	B型	昭和37年	改築	昭和63年	改築
		昭和38年5月～	A型	昭和43年	改築	平成6年	改修
四小	昭和21年1月	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2年	改築
		昭和38年5月～	A型				
五小	昭和24年9月	昭和26年2月～	C型	昭和30年	改築・拡張	昭和45年	改築
		昭和35年10月～	B型	昭和35年	増築	昭和57年	増築
		昭和38年5月～	A型	昭和39年	改築	平成5年	食器改善
六小	昭和25年4月	昭和26年2月～	C型	昭和37年	改築		
		昭和35年10月～	B型	昭和62年	改築		
		昭和38年5月～	A型				
七小	昭和33年3月	昭和26年2月～	C型	昭和63年	改築		
		昭和35年10月～	B型	平成7年	食器改善		
		昭和38年5月～	A型				
八小	昭和42年7月	昭和42年7月～	A型	昭和42年	新築		

## 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			備考
	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	東京都学校給食栄養所量が三段に改訂
平成2年4月～	2,900	3,000	3,100	2,800	2,900	3,000	月額 低100円、中250円、高400円 補助（外数）
平成5年12月～	3,400	3,500	3,600	3,300	3,400	3,500	同上
平成6年4月～	3,450	3,620	3,800	3,350	3,520	3,700	月額 低50円、中130円、高200円 補助（外数）
平成6年12月～	3,500	3,750	4,000	3,400	3,650	3,900	補助金廃止
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	各学年月額200円を補助（外数）
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	補助金廃止
一食あたり単価	230	245	260	224	239	254	

## 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）	学校給食共同調理場		計
		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
平成26年度	3,147（7校）	6,410（13校）		9,557

※平成25年度 学校給食共同調理場移転・統合

※平成25・26年度 第一小学校建て替えにより調理場で調理

### 3 中学校給食の概要

#### (1) 中学校給食

中学校給食は、小学校と同様に国の「学校給食摂取基準」や、「立川市学校給食衛生管理基準」などに基づき、栄養バランスと安全衛生に十分配慮して、下記のとおり実施しています。

平成9年に2校で試行実施を開始し、平成12年4月から本格実施、その後、校数を段階的に増やして平成14年10月からは全9校で実施しています。

#### ①実施方法

##### (ア) 弁当併用外注給食方式

家庭からの弁当か、民間調理業者が調理・盛り付けしたランチボックスによる給食のどちらかを選択できる方式で、献立の作成、食材料の選定、調達等は市の栄養士が行っています。

##### (イ) ミルク給食

弁当併用外注給食の実施日に合わせて原則全員を対象として実施しています。

#### ②献立

市の栄養士が、国の「学校給食摂取基準」に基づき献立を作成します。

#### ③食材料

安全で衛生的な食材料を市の栄養士が調達し、委託の民間調理業者に納入しています。

#### ④調理及び配送

(ア) 調理は、市の選定基準及び「中学校給食調理等業務委託衛生管理基準」の要件を充足する業者2社に委託しています。

(イ) 委託業者は市の調達した食材を使用して調理し、市の用意したランチボックスへ盛り付け、クラス別に配送ケースに入れ、各学校の配膳室に配送しています。また、容器回収、洗浄、消毒、保管、残菜処理も委託業者が行っています。

(ウ) 委託業者の衛生管理に関しては、中学校給食調理等業務委託衛生管理基準を遵守させるとともに、立川市学校薬剤師会に委託し、年間3回学校給食調理場環境衛生検査を実施しています。

方式	調理	対象校	校数
弁当併用 外注給食方式	シントミフーズ株式会社	第一・五・七・八中	4
	立川給食株式会社	第二・三・四・六・九中	5

⑤給食費 1食 287円 ※ミルク代 47.64円/本（税抜）は別徴収。

#### ⑥利用方法

利用する生徒は、献立表や予約機で献立を確認した後、プリペイドカードを使用して、希望する日の給食を予約します。

#### ⑦給食実施回数（平成25年度実績）（ ）内はミルク給食実施回数

学校名	回数	学校名	回数
立川第一中学校	184 (180)	立川第六中学校	163 (161)
立川第二中学校	188 (175)	立川第七中学校	181 (177)
立川第三中学校	180 (180)	立川第八中学校	178 (178)
立川第四中学校	183 (183)	立川第九中学校	177 (177)
立川第五中学校	186 (186)	計	1,620 (1,597)
		平均実施回数	180 (177)



(2) 中学校給食実施経過

年	月	日	内 容
S39	11		ミルク給食開始
H 2	7		市長任命による「中学校給食問題調査委員」制度発足
3	10		上記の報告を踏まえ、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にないので、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。」
4	3	2	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」
4	6		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
4	6	24	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
6	2		「立川市中学校給食準備検討報告書」教育委員会に提出
7	3	17	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
8	11	18	中学校給食準備担当主幹配置
8	12	20	立川市中学校給食試行実施検討委員会設置
9	2	1	中学校給食準備担当栄養士配置
9	4	23	中学校給食管理システム開発業者選定
9	5	1	民間調理業者5/1号広報で公募
9	5	30	「立川市中学校給食試行実施計画」施行
9	7		「立川市立中学校給食調理等業務委託衛生管理基準」施行
9	7	9	民間調理業者選定(協同組合立川給食センター(現 立川給食株))
9	10	20	中学校給食試行開始(第三中学校・第五中学校)1食265円
11	1	29	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
11	9	6	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
12	4	1	中学校給食本格実施「立川市中学校給食実施概要」施行
12	10	20	中学校給食拡大実施(第二中学校・第七中学校)
13	8	1	2社目の民間調理業者選定(シントミフーズ株)
13	10	18	中学校給食拡大実施(第六中学校・第九中学校)
14	9	12	中学校給食拡大実施(第四中学校)
14	10	18	中学校給食拡大実施(第一中学校・第八中学校)
21	3	26	新中学校給食管理システム開発業者選定
21	9	1	新中学校給食管理システム稼働
21	9	14	給食費改定(265円から287円へ(うち11円補助金))
22	4	1	補助金廃止
25	4	1	学校給食共同調理場移転・統合
26	9	1	中学校給食管理システム更新

(3) 中学校給食の喫食率推移

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(平成)	18	19	20	21	22	23	24	25	
喫食率(%)	66.9	65.4	63.5	62.1	60.6	58.7	56.6	52.2	

## 4 衛生管理

「立川市学校給食衛生管理基準」（平成22年5月改訂）に基づき、次のとおり安全・衛生の確保に努めています。

### （1）施設・設備

施設・設備・配膳室においては作業動線を考慮した配置をし、常に補修、整理整頓、清掃、消毒を行い、衛生器具を適切に備え、また、日常点検、定期点検等を行うなど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年3回の定期健康診断等により健康状態に常に注意しているほか、服装や手指についても、常に清潔にするようにこころがけています。

また、東京都等の団体が開催する各種研修への参加や、保健所の協力を得て衛生講習会を開催するなど、衛生管理に関する専門性の向上に努めています。

### （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て記録しています。

納入された食材料は、衛生管理のため一部を2週間冷凍保管しています。

また、納入業者にも従業員の腸内細菌検査の結果や、微生物及び理化学検査の結果を提出させるなど衛生管理の徹底を促しています。

### （4）調理・献立

野菜・果物等は下処理室で3回以上洗浄し、異物混入等を確認しています。

調理は、中心温度が75℃、1分間以上の加熱を原則として、献立ごとの作業手順にしたがって、調理器具等の消毒や取り扱い・使い分けに留意しながら必ず当日に行い、適切な温度管理を行い、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、衛生管理のため一部を2週間冷凍保管しています。

単独調理校では衛生管理上、なま物については提供を中止しています。共同調理場については、和え物室を整備したことに伴い、温度管理に注意して調理し、提供を開始しました。

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、給食の残菜等について、調理場分に関しては調理場に導入された処理機にて衛生的に処理したのち、肥料化することで、環境にも配慮しています。

### （5）その他

配膳・配送・回収についても、同様に衛生管理の徹底を図っています。

児童・生徒に対しては、手洗いの励行や、小学校給食の配膳時は給食当番に白衣・マスク・帽子着用を指導しています。

そのほか、衛生管理体制の整備や、薬剤師等による各種の衛生検査を実施しています。

## 5 小学校給食食物アレルギー対応

近年、アレルギーを持つ児童が増加・多様化している状況の中、平成 24 年にアレルギー対応方針を見直し、平成 25 年度よりこの方針に基づき、小学校現場をはじめとした関係者の情報共有のもと、安心・安全なアレルギー対応食の提供に努めています。

保護者からの学校生活管理指導表等の提出のもと、保護者、学校関係者、栄養士の三者面談を行い、児童ごとに具体的なアレルギー対応を決定するとともに、毎月の献立について、保護者、学校と内容の確認を行い、調理においても確認作業の徹底を図っています。

また、平成 26 年 1 月からは、全校統一の配膳ルールを定め、学校におけるアレルギー児童の情報の共有と配膳時のチェック体制の徹底を図るとともに、緊急時への対応体制の整備など、アレルギー対応の取り組みを進めています。

なお、新しい共同調理場では、アレルギー対応専用の調理室により調理を行っており、また、平成 25 年度からは、単独校、調理場校とともに、乳アレルギー児童に対する豆乳の提供、卵・乳アレルギー児童に対する、卵・乳抜きパンの提供等を行っています。

## 6 主要事業

### (1) 食教育支援指導事業

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つけさせるため、食の専門家である栄養士が給食時間や食に関連する各教科等の時間に学級担任等と連携して、生きた教材である学校給食を活用した授業をチームティーチング方式で実施しています。

平成 25 年度は全小学校 20 校で実施し、また、立川の農業者との協働による授業も、10 校で実施しました。中学校では 2 校で実施し、その他ポスター配布等啓発活動を行いました。

今後はさらに支援指導実施回数を増やし、より充実していく予定です。

### (2) 学校給食共同調理場整備運営事業

2つの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、民間事業者のノウハウを活用する PFI(プライベート・ファイナンス・インシアティブ)手法により、一箇所に統合した共同調理場を整備・運営する事業です。全体の事業期間は平成 23 年度～39 年度で、平成 25 年 4 月から各小学校へ給食を提供しています。

施設の設計、建設、維持管理、運営について一体的に民間事業者と契約し、およそ 15%のコスト削減を図りながら、より安全でおいしい給食を提供していきます。

## 7 放射性物質の検査と産地公表

市場に流通している食材は国や都道府県等の検査によって安全性が確保されていますが、保護者の不安を解消するために、立川市では平成 23 年 8 月から学校および保育園の給食食材の放射性物質検査を実施しています。

検査は、給食で使用した、または今後使用予定の野菜、食肉、卵、魚、牛乳等を対象として、旬のもの、使用頻度・使用量の多いもので、関東以北を産地とする食材を中心に、原則として毎日実施し、結果をホームページで公表しています。

また、学校給食で使用した主な食材の産地について、毎月献立表で公表しています。

## 8 資料編

### (1) 学校給食対象者数（平成26年5月1日現在）

#### 小学校給食

			児童数	職員数	日割職員数	計
単 独 調 理 校			2,857	226	64	3,147
調 理 場 校			5,806	425	179	6,410
合 計			8,663	651	243	9,557
内 訳	単 独 調 理 校	二小	436	38	6	480
		三小	544	34	18	596
		四小	481	30	6	517
		五小	551	39	13	603
		六小	258	24	4	286
		七小	166	29	10	205
		八小	421	32	7	460
	共 同 調 理 場 校	一小	432	37	4	473
		九小	555	39	11	605
		十小	354	29	10	393
		けやき台小	520	37	12	569
		西砂小	621	33	4	658
		南砂小	329	24	8	361
		若葉小	210	24	4	238
		幸小	386	20	5	411
		松中小	381	28	14	423
		大山小	234	20	10	264
		柏小	617	31	7	655
		上砂川小	660	33	12	705
		新生小	507	36	11	554
	学 校 給 食 共 同 調 理 場	立川市		14	4	18
		(株)グリーン ハウス		20	63	83

#### 中学校給食

		生徒数	職員数	日割職員数	計
立川給食(株) 調理分		2,003	149	32	2,184
シントミフーズ(株) 調理分		1,751	126	31	1,908
合 計		3,754	275	63	4,092
内 訳	一中	405	24	11	440
	二中	482	33	18	533
	三中	442	32	4	478
	四中	454	29	5	488
	五中	678	41	5	724
	六中	336	26	2	364
	七中	427	34	3	464
	八中	241	25	12	278
	九中	289	27	3	319
中学校担当			4	0	4

※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。

※教職員、事務職員(事務嘱託を含む)、用務員、介護員など常勤職員は「職員数」、概ね100日以上雇用されている非常勤職員・臨時職員は「日割職員」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（平成26年5月分、児童・生徒1人1回当り）

		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	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)	640	範囲 18~32	エネルギー の25~30%	2.5未満	350	3
	市平均 (中学年)	643	25	30.2	2.6	346	2.1
中学校	国標準	820	範囲 25~40	エネルギー の25~30%	3未満	450	4
	市平均	830	31	27.1	3.4	390	3.3

		ビタミン				食物繊維 (g)	マグネシウム (mg)	亜鉛 (mg)
		A (μgRE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)			
小学校	国標準 (中学年)	170	0.4	0.4	20	5	80	2
	市平均 (中学年)	310	0.37	0.55	30	4.6	89	2.9
中学校	国標準	300	0.5	0.6	35	6.5	140	3
	市平均	302	0.43	0.63	45	6.1	111	3.6

(3) 立川市学校給食に関わる要綱・基準等一覧

要綱・基準名	施行
立川市学校給食指導の手引き	平成8年度
立川市学校給食衛生管理基準	平成9年6月
立川市学校給食用材料調達事務要綱	平成11年9月1日
立川市立小学校給食費取扱要綱	平成14年4月1日
立川市立中学校給食費等取扱要綱	平成16年9月1日
立川市中学校給食調理等業務委託衛生管理基準	平成9年7月
食教育事業における支援指導実施要綱	平成17年4月1日
立川市学校給食運営貸付金取扱要綱	平成25年3月18日
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3月18日

## 立川市学校給食の概要

発行 平成26年9月  
編集 立川市教育委員会  
教育部 学校給食課  
立川市泉町1156-14  
(学校給食共同調理場内)  
☎ 042-529-3511  
Fax 042-529-3516