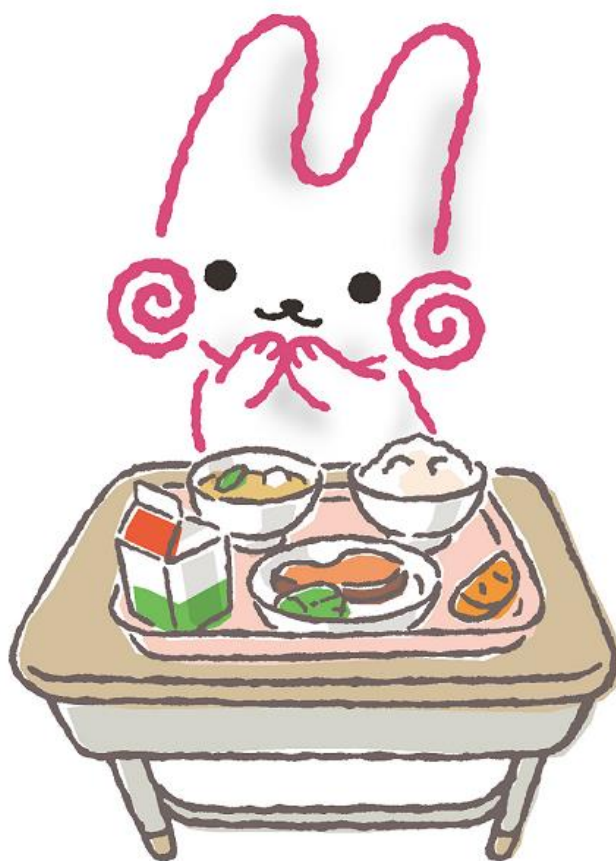


立川市学校給食の概要

～平成29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	8
4	衛生管理	8
5	小学校給食食物アレルギー対応	8
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
	(4) 学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策	12

1 組織・職員配置（平成 29 年 6 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（7名）
- 単独調理校 8校 （50名）
- 共同調理場校 12校 （34名）
- 中学校 9校 （18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	3	3			6
機械技師			1			1
配膳員				1	29	30
代替配膳員					4	4
計		10	4	1	33	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		3	1	1	4	1		5	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	50	
調理員	3	1		2	1		4			1		4	42		

③ 中学校

	臨時
配膳員	18

職員合計	116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」などに基いて、栄養バランスを考えた内容の給食としています。また、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踏まえ、安全・衛生に十分配慮し、下記のとおり全校で完全給食を実施しています。

なお、「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～」の詳細については、p12の『8 資料編』にてご覧いただけます。

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し、委託業者が調理をして、各小学校へ配送しています。

(平成29年5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」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、提出された見本で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28年度)

単独調理校(小学校)	共同調理場(小学校)	中学校
20.0%	12.6%	17.2%

③給食指導

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、給食主任会を年数回行い、給食指導の充実を図っています。

④給食費

	単独調理校（小学校 8 校）			共同調理場（小学校 12 校）		
学年	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	4,300 円	4,550 円	4,800 円	4,200 円	4,450 円	4,700 円

⑤給食実施回数（予定） 平成 29 年度 全校（20 校） 190 回 延べ 3,800 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

開始年度	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）
平成元年	【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））
平成元年	【調】 箸（樹脂（タブレン））
平成 5 年	【単・二、五小】 深皿・大皿・大椀・小椀（強化磁器） ※食器改善
平成 7 年	【単・七小】 深皿・大皿・大椀・小椀（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	【調】大皿・小皿・飯椀・汁椀（強化磁器）箸（木製(京華木)）※調理場移転統合
平成 26 年	【単・一小】大皿・小皿・飯椀・汁椀（強化磁器）箸（樹脂(アミハード)）※建替え
平成 28 年	【単・六小】大皿・小皿・飯椀・汁椀（強化磁器） ※改築
平成 29 年	【単・八小】大皿・小皿・飯椀・汁椀（強化磁器） ※改築

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・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 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 1 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 5 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	平成 28 年 4 月	改築・食器改善		
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		
				平成 29 年 4 月	改築・食器改善		

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	月額補助（外数） 低 100 円、中 250 円、高 400 円
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	月額補助（外数） 低 50 円、中 130 円、高 200 円
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	
平成 28 年 10 月～	4,100	4,350	4,600	4,000	4,250	4,500	各学年月額 200 円を補助（外数）
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	補助金廃止
一食あたり単価	248	263	277	243	257	272	

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（12 校）		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 27 年度	3,609	5,885		9,494
平成 28 年度	3,635	5,825		9,460
平成 29 年度	3,798	5,773		9,571

※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。

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

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

「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。

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、提出された見本で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。

④調理及び配送

ア) 調理は、市の選定基準および「中学校給食調理等業務委託衛生管理基準」に基づき、市内にある2事業者へ委託しています。

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」に基づく指導を行っています。

⑤給食費 1食 300円

※ミルク代 49.38円/本（消費税別）は別徴収。

⑥予約方法

給食を喫食する生徒は、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 28 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	194 (194)	立川第六中学校	176 (176)
立川第二中学校	189 (189)	立川第七中学校	185 (185)
立川第三中学校	178 (178)	立川第八中学校	174 (174)
立川第四中学校	181 (181)	立川第九中学校	179 (179)
立川第五中学校	188 (188)	計	1,644 (1,644)
		平均実施回数	183 (183)

(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』を選択できるように配慮したり、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動
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
28	10	1	給食費改定(287円から300円へ(うち7円補助金 ※3月まで))

(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	18
喫食率（％）	38.2	40.2	43.1	48.4	52.7	59.6	65.5	66.7	68.1	66.9
年度（平成）	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
喫食率（％）	65.4	63.5	62.1	60.6	58.7	56.6	52.2	49.6	47.8	44.1

4 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、次のとおり安全・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。

(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。衛生管理上、非加熱のサラダについては提供を中止しています。

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

配送・配膳・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。

また、納入業者にも従業員の腸内細菌検査の結果や、食品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。

そのほか、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

アレルギーのある児童が増加・多様化している状況の中、『立川市小学校給食におけるアレルギー対応方針』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、安全・安心なアレ

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、現在は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校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

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、栄養士が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 28 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。

(2) 学校給食共同調理場整備運営事業

現在の学校給食共同調理場を、それまで 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、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・インイニシアティブ）手法により、整備・運営する事業のことであります。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、全体の契約期間は平成 23 年度～39 年度です。平成 25 年 4 月から 1 箇所に統合した学校給食共同調理場の運営を開始し、およそ 15% のコスト削減を図りながら、より安全衛生に配慮しておいしい給食を提供しています。

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、肉、卵、魚、牛乳等を対象として、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 29 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			3,448	259	91	3,798
調 理 場 校			5,164	397	212	5,773
合 計			8,612	656	303	9,571
内 訳	単 独 調 理 校	一 小	528	41	13	582
		二 小	454	37	4	495
		三 小	557	35	10	602
		四 小	470	30	11	511
		五 小	581	43	16	640
		六 小	278	24	15	317
		七 小	170	26	6	202
		八 小	410	23	16	449
	共 同 調 理 場 校	九 小	517	42	25	584
		十 小	323	28	18	369
		けやき台小	446	33	7	486
		西砂小	614	34	8	656
		南砂小	345	24	15	384
		若葉小	270	27	5	302
		幸小	361	22	15	398
		松中小	396	34	4	434
		大山小	224	23	11	258
		柏小	589	32	9	630
		上砂川小	618	32	11	661
		新生小	461	31	10	502
学 校 給 食 共 同 調 理 場	立川市		14	4	18	
	(株)グリーン ハウス		21	70	91	

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			2,141	159	28	2,328
シントミフーズ(株) 調理分			1,804	134	24	1,962
合 計			3,945	293	52	4,290
内 訳		一 中	395	31	2	428
		二 中	549	41	2	592
		三 中	417	30	3	450
		四 中	486	31	9	526
		五 中	689	42	7	738
		六 中	367	29	8	404
		七 中	486	34	7	527
		八 中	234	25	8	267
		九 中	322	26	6	354
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、市事務嘱託、用務員、介護員、栄養士、調理員、配膳員などで、週 5 日勤務を基本とする職員は「職員数」、おおむね週 2～4 日、年間で 100 日ほど勤務する非常勤職員は「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 29 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)	639	24.9	29.8	2.5	347	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	829	30.7	25.5	3.8	407	3.5

		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)	260	0.38	0.55	32	4.7	92	2.9
中学校	国標準	300	0.5	0.6	35	6.5	140	3
	市平均	330	0.47	0.63	57	6.8	121	3.8

(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
立川市立小学校給食費取扱要綱	平成 14 年 4 月
立川市立中学校給食費等取扱要綱	平成 16 年 9 月
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
立川市学校給食運営貸付金取扱要綱	平成 25 年 3 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 3 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、非遺伝子組換えを証する書類の他、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	焼売 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℃以上1分間以上の確認として85℃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℃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HACCP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 平成 29 年 8 月
編集 立川市教育委員会
教育部 学校給食課
立川市泉町 1 1 5 6 - 1 4
(学校給食共同調理場内)
☎ 0 4 2 - 5 2 9 - 3 5 1 1
Fax 0 4 2 - 5 2 9 - 3 5 1 6