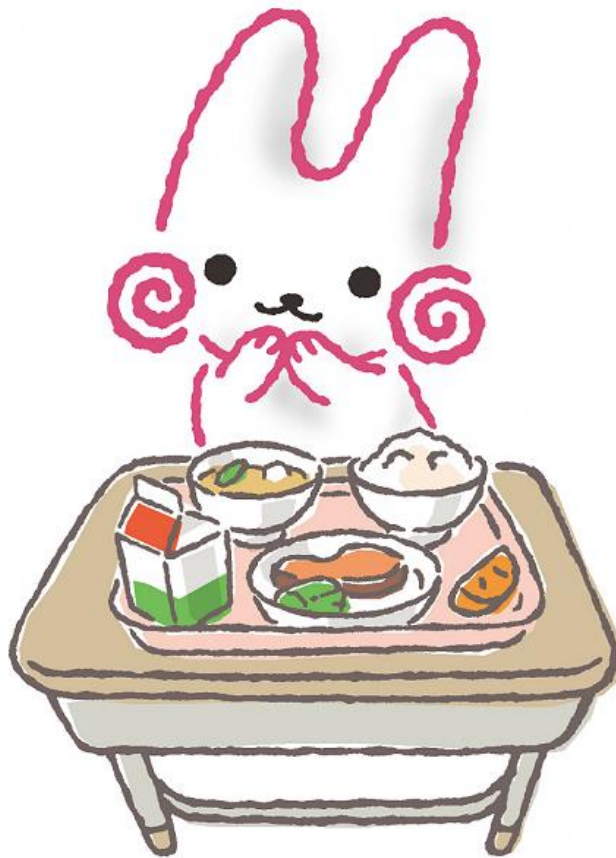


# 立川市学校給食の概要

～令和2年（令和2年・2020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
3	中学校給食の概要	7
	(1) 中学校給食	7
	(2) 中学校給食実施経過	8
	(3) 中学校給食の喫食率推移	9
4	衛生管理	9
5	小学校給食食物アレルギー対応	10
6	食教育支援指導事業	10
7	学校給食共同調理場整備運営事業	10
8	放射性物質の検査	11
9	食中毒対策	11
10	新学校給食共同調理場の整備	11
11	資料編	12
	(1) 学校給食対象者数	12
	(2) 平均供給栄養量	13
	(3) 立川市学校給食に関わる要綱・基準等一覧	13
	(4) 学校給食共同調理場における食中毒再発防止対策	14

# 1 組織・職員配置（令和2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）
- 学校給食共同調理場 管理係（6名）給食係（7名）  
学校給食共同調理場新設整備等担当（2名）
  - 単独調理校8校 （50名）
  - 共同調理場校12校 （32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
	主査	1				1
	係員	5				5
栄養士	係長	1				1
	係員	4	2			6
機械技師			1			1
配膳員					30	30
代替配膳員					2	2
計		13	3		32	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	5	1		3	1	1	4	1	1	4	1		4	1	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	4						4	1		1		4	42		

※第七小学校は、大規模改修中のため、1学期中は共同調理場方式の学校になります。

### 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完全給食を実施しており、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、栄養バランスを考慮した献立で、安全・安心な給食を提供しています。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た衛生管理を実施しています。

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、p14の『11 資料編(4)』に掲載しています。

#### 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し、委託事業者が調理をして、各小学校へ配送しています。

(令和2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～六小、八小	7
共同調理場	A	西砂小、幸小、大山小、柏小、上砂川小、七小(※)	6
	B	九小、十小、南砂小、松中小、新生小、若葉台小	6

※第七小学校は、大規模改修中のため、1学期中は共同調理場方式の学校になります。

#### 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。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、各学校の登録事業者の中から選定して発注しており、その他の乾物、調味料等については学期ごとに、見積もり合わせにより納入事業者を選定し、発注しています。

##### イ) 共同調理場

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。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事業者を選定しており、より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産野菜等使用率(平成31年度)

小学校		中学校	全体
単独調理校	共同調理場		
23.3%	18.2%	7.6%	18.2%

#### 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

(令和2年5月1日現在)

	単独調理校（小学校7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	4,413円	4,670円	4,926円	4,310円	4,567円	4,824円

※第七小学校は、大規模改修中のため、1学期中は共同調理場方式の学校になります。

※新型コロナウイルスの影響により、従来の月額徴収によらず、日割り徴収や徴収月の調整を行う予定です。

⑤給食実施回数（予定） 令和2年度 全校（19校） 195回 延べ3,705回

※新型コロナウイルスの影響により、実施回数が少なくなる予定です。

## (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
平成 30 年	【単・三小、四小】 大皿・飯椀・汁椀（PEN 食器）	※2学期から

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
平成 30 年 4 月	けやき台小及び若葉小を統合し若葉台小開校

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			
		昭和	C型	昭和	改築	昭和	改築
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
				昭和52年	文部省優良校表彰		
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			平成30年	食器改善
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
		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		
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		

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	

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2年度の給食費は、新型コロナウイルスの影響により、従来の月額徴収によらず、日割り徴収や徴収月の調整を行う予定です。

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
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

※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

※平成30年度

5月1日現在、第五小大規模改修により共同調理場から給食を提供。

また、旧けやき台小と旧若葉小が統合した結果、学校数は下記のとおり。

- ・単独調理場校 7校
- ・共同調理場校 12校

※平成31年度

学校給食共同調理場の対象校 11校

※令和2年度

5月1日現在、第七小大規模改修により共同調理場から給食を提供。

- ・単独調理場校 7校
- ・共同調理場校 12校



### 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、栄養バランス等を考慮した献立で、安全・安心な給食を提供しています。

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月から全9校で実施となりました。

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。野菜等は立川産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。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事業者を選定しており、より安全な食材料調達に努めています。

#### ③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、市内にある調理事業者2社へ委託しています。

イ) 委託事業者は市の調達した食材料を使用して調理し、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、残菜処理も委託事業者が行っています。

ウ) 委託事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。

#### ④給食費 1食 300円

※ミルク代 52.32円/本（消費税別）は別徴収。

#### ⑤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。

#### ⑥給食実施回数（平成31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	177 (176)	立川第六中学校	160 (160)
立川第二中学校	175 (175)	立川第七中学校	167 (167)
立川第三中学校	163 (163)	立川第八中学校	163 (163)
立川第四中学校	165 (165)	立川第九中学校	162 (162)
立川第五中学校	175 (175)	計	1507 (1506)
		平均実施回数	167 (167)

## (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らないので、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	民間調理事業者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	民間調理事業者選定(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社目の民間調理事業者選定(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	中学校給食全校実施(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事業者選定
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
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
年度（平成）	29	30	31							
喫食率（％）	43.9	42.3	44.0							

## 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、調理用機器・器具類を適切に備え、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に常に注意しているほか、毎日の検温を実施するとともに、服装や手指についても、常に清潔にするように心がけています。

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（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℃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。

そのほか、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に努めています。

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、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について提出を求めるなど衛生管理の徹底を促しています。さらに、各調理施設及び配膳室については、毎学期1回、薬剤師による衛生検査を実施しています。

## 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、「立川市学校給食における食物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・配膳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
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

## 6 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、給食時間や食に関する授業において、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て食教育支援指導を実施しております。

平成 31 年度は全小学校 19 校で実施し、また、立川の農業者との協働による授業も、9 校で実施しました。中学校では 4 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。

## 7 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は、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、平成 25 年 4 月から 1 箇所に統合して運営しています。

これは、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。全体の契約期間は平成 23 年度～令和 9 年度で、およそ 15% のコスト縮減を図りながら、より安全・安心でおいしい給食を提供しています。

## 8 放射性物質の検査

市場に流通している食品は、国の定めた基準に基づき、産地で検査により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した。しかし、この間基準値を超えたことがないことから令和 2 年 3 月末をもって検査を終了しました。

## 9 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 p 14 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。

## 10 新学校給食共同調理場の整備

「防災力の向上、アレルギー対策の充実、中学校給食の完全実施のための学校給食共同調理場を新設」という市長公約に基づき、公募市民、保護者、学校長、関係行政機関、有識者の計 18 名を委員とする学校給食運営審議会への諮問及びこれに対する答申、さらにはパブリックコメントを経て、平成 30 年 2 月に「学校給食共同調理場の新設に係る方針」を策定しました。同方針の策定後、建設用地について、国有地・市有地を含め、庁内で検討を重ね、平成 30 年 9 月に候補地を現学校給食共同調理場の東側国有地として公表しました。

平成 31 年度に実施した新学校給食共同調理場整備事業化調査等業務委託の検討結果を踏まえ、令和元年 11 月に、「新学校給食共同調理場整備基本計画」を策定しました。同計画の概要は下記のとおりです。

### ①基本的な考え方

学校給食衛生管理基準に沿った施設整備、アレルギー対応の実施、災害時に対応した給食施設の整備

### ②前提条件の整理

配送対象校は第一～第八小学校、立川第一～第九中学校の合計 17 校、提供食数は最大 8,500 食とする など

### ③施設の基本要件

計画する機能や主な諸室、災害時対応機能、食育機能

### ④事業スキーム

事業手法や事業範囲、事業期間、事業スキームの評価

### ⑤財政計画

概算事業費の試算、資金調達方法の概要、財政負担の削減

### ⑥事業手法の総合評価

事業手法は PFI 手法 BTO 方式を採用

### ⑦事業スケジュール

建設予定地が順調に取得できた場合には、令和 5 年の 2 学期からの供用が可能  
現在、新学校給食共同調理場整備運営事業者選定等アドバイザー業務委託において、事業者募集・選定等の準備を進めており、令和 2 年度中に整備運営事業者を選定する予定です。  
なお、国有地の取得手続きや配送対象校改修に係る設計業務も並行して進めています。

# 11 資料編

## (1) 学校給食対象者数（令和2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			3,367	244	111	3,722
調理場校			5,232	363	278	5,873
合計			8,599	607	389	9,595
内 訳	単独調理校	一小	571	44	19	634
		二小	438	30	15	483
		三小	553	39	11	603
		四小	500	29	13	542
		五小	573	43	20	636
		六小	292	25	17	334
		八小	440	34	16	490
	共同調理場校	七小	179	18	21	218
		九小	544	39	27	610
		十小	363	27	20	410
		西砂小	675	34	14	723
		南砂小	335	23	11	369
		幸小	361	23	21	405
		松中小	452	30	11	493
		大山小	229	27	11	267
		柏小	534	29	24	587
		上砂川小	530	31	17	578
		新生小	398	30	20	448
		若葉台小	632	40	24	696
		学校給食 共同調理場	立川市		14	0
(株)グリーン ハウス			16	78	94	

### 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			2,048	155	69	2,272
シントミフーズ(株) 調理分			1,728	128	48	1,904
合計			3,776	283	117	4,176
内 訳	一中	392	26	11	429	
	二中	547	36	13	596	
	三中	429	34	13	476	
	四中	443	26	18	487	
	五中	668	44	21	733	
	六中	321	32	7	360	
	七中	486	36	7	529	
	八中	182	19	9	210	
	九中	308	24	18	350	
中学校担当					6	0

※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。

(週1日勤務や不規則勤務で週平均の算出が難しい場合は、対象外としています。)

※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2年2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)	642	15.5	30.4	2.5	344	2.1
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
	市平均	830	16.0	26.1	2.7	378	2.9

		ビタミン				食物繊維 (g)	マグネシウム (mg)	亜鉛 (mg)
		A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)			
小学校	国標準 (中学年)	200	0.4	0.4	20	5以上	50	2
	市平均 (中学年)	258	0.37	0.56	31	5.0	88	2.8
中学校	国標準	300	0.5	0.6	30	6.5以上	120	3
	市平均	258	0.48	0.66	46	5.6	125	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	最終改正
立川市学校給食衛生管理基準	平成 9年6月	平成 30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	平成 29年4月
立川市立小学校給食費取扱要綱	平成 14年4月	令和 2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 2年2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4月	平成 27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	平成 28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「キザみのり」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 なんと
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「キザみのり」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 令和2年(2020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