

稲城市の学校給食について

稲城市教育委員会

○○○ 給食内容 ○●○

◎給食形態

主食・牛乳・おかず（果物等含む）【完全給食】

第一調理場・第二調理場：最大食数合計 約 8,500 食/令和5年4月現在

◎献立内容ほか

- 1 主食
 - ・ご飯を基本とし、パンやめん類等を組み合わせています。
- 2 牛乳
 - ・成長期の子どもの栄養として大切です。
- 3 おかずなど
 - 調理について
 - ・手作りを基本とし、自然の味を大切にしています。
 - ・和風のおかずや汁ものは、削り節でだしをとり、洋風、中華料理等のおかずやスープは、鶏ガラからとっています。
 - ・カレーやシチュー等は、ルウから手作りしています。
 - ・野菜や調味料を使用して、ドレッシング等の手作りもしています。
 - ・多様な調理方法を取り入れています。



第一調理場



第二調理場

○ 給食食材について

- ・特別なものを除き、国産の食材を使用しています。
- ・加工品等は、無添加のものを極力選んでいます。
- ・納入業者等の協力を得て、産地が分かり、新鮮で安心できる食材の選定を心がけています。
- ・地産地消を推進しています。

→市内農家、姉妹都市（北海道大空町）、友好都市（長野県野沢温泉村）の方々の協力と、JA 東京みなみや市役所経済課との連携により、地場産農産物と産直農産物等の積極的な活用を行っています。

○ その他

- ・季節を感じられ、栄養価が豊富な、旬の食材の使用を心がけています。
- ・日本の食文化を伝えていくために、和食の献立や行事食、郷土料理等を取り入れています。
- ・献立により、食具は箸、スプーン、フォークを、食器は4種類を使い分けています。
- ・1回の給食に使用する食品数は、おおよそ17品目程度です。

◎栄養量等

- ・文部科学省が策定した「学校給食摂取基準」に基づき献立を作成しています。（エネルギー・たんぱく質・脂質は1日の摂取基準量の1/3を、比較的摂りにくいカルシウム・ビタミン類は1/2程度を取れるよう心がけています。）

◎食物アレルギー対応について（令和3年度から）

- ・第一調理場内に、食物アレルギー対応食の専用調理室を設け、市内小中学校に食物アレルギー対応食の提供を行います。食物アレルギー対応食は、除去品目である「乳」「卵」「小麦」「えび」「かに」の5品目を全て除去して調理します。
- ・食物アレルギー対応における詳細な情報提供書類を配布し、市ホームページへ掲載します。
- ◆医師の診断による「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」に基づき、学校と保護者で面談の上、対応内容を決定します。対応内容については下記のとおりです。
 - ・対応1 食物アレルギー対応食の提供
 - ・対応2 詳細な献立表の提供
 - ・対応3 弁当対応（給食停止）
 - ・豆乳対応 乳成分を含まない豆乳の提供
 - ・牛乳停止 飲用牛乳（その他乳飲料含）提供停止



*なお、面談等の詳細は各校にお問い合わせください。

対応1 食物アレルギー対応食の提供例

○●○ 学校給食の沿革 ○●○

学校給食は、昭和 29 年に制定された学校給食法に基づき、実施されてきました。平成 17 年に食育基本法の制定、平成 21 年には学校給食法が改正され、それまでの目的に加え「学校における食育の推進」が明確化されました。

● 学校給食法抜粋

● 一章 総則

● (この法律の目的)

● 第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

● (学校給食の目標)

● 第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

● 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

● 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

● 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

● 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

● 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

● 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

● 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



- 稲城市ホームページで学校給食を紹介しています。

【稲城市ホームページ】→【子育て・教育】
→【学校教育】→【学校給食】



- クックパッド

「稲城市学校給食のキッチン」で子どもたちに人気の給食レシピを掲載しています。



- インスタグラム

献立、調理風景などを紹介しています。



©K.Okawara・Jet Inoue

*その他、ご不明な点があれば、学校、学校給食共同調理場までお問合せください。
学校給食第一調理場 042-377-8904 学校給食第二調理場 042-331-7103