

# 多摩市の学校給食

～食で育む子どもの未来～



子どもたちに人気の麺給食



週4回提供を目指す米飯給食

平成23年2月

多摩市教育委員会

# 目 次

はじめに	2
第1章 学校における食育の推進	3
1 食育の指導と指導体制の充実	3
2 生産農家とのかかわりと地場野菜の活用	4
3 保護者とのかかわり	5
4 学校給食センターとのかかわり	5
第2章 学校給食の提供	6
1 学校給食の変遷	6
2 多摩市の学校給食	7
3 学校給食の指針	8
4 給食調理及び衛生管理の指針	10
5 アレルギー対応	11
6 給食行事の取組み	11
7 給食センターからの資料提供	11
第3章 学校給食の運営	12
1 多摩市立学校給食センター運営委員会	12
2 学校給食費会計予算・決算・監査	12
3 食器へのこだわり	13
4 環境への配慮	13
おわりに	14

## はじめに

この「多摩市の学校給食」は、多摩市の学校給食の目標を明確化して、それを実現するために作成しました。

私たちは、食べることで命を支えています。正しい食生活で、健康を増進させるためにも、子どもの頃から食について学んでいくことが大切です。

平成 17 年度に食育基本法が施行され、平成 18 年 3 月には食育推進基本計画が策定されました。食育とは、健康で豊かな生涯を過ごすための基礎を、食生活を通して育むことであり、様々な体験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活の実践を育てることです。

国は、「食に関する指導の手引き」の中で、食に関する指導目標として次のように掲げています。

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。
- 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

多摩市においては、「多摩市食育推進計画」を平成 20 年5月に決めました。副題を“食で育む多摩の子どもと市の未来”とし、学校給食を含め、地域全体で子どもの食育に取り組むこととしています。

子どもの食生活に大きな影響をもたらす家庭の中で、家族一緒に食卓を囲む機会の減少や食べることの楽しさや食文化の伝承が難しくなっています。そこで、学校から家庭への食育の情報提供や栄養教諭を通じた食育の授業を通して、子どもたちの食育に取り組むことが今求められています。

多摩市の学校給食では、おいしく安全な給食を提供し、子どもたちが給食を楽しみに登校するような学校給食も目指していきます。



市内で採れた玉葱の納品

# 第1章 学校における食育の推進

近年我が国では、子どもたちの生活リズムの変化に伴い、朝食の欠食や間食・孤食といった食生活の乱れが社会問題になるとともに、生活習慣病の低年齢化も見られます。そこで、子どもたちが食に関する正しい知識を身に付けるとともに、早食い・丸のみや軟食を防止し、望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校において食育を推進することが重要となってきています。このような中で「食育基本法」が施行され、「食育推進基本計画」が策定されました。また、小・中学校の学習指導要領の改訂や学校給食法の改正を受けて、「学校における食育の推進」が新たに位置づけられました。

## 1 食育の指導と指導体制の充実

多摩市では、平成18年度から、北貝取小学校と諏訪中学校での研究により、「食に対する興味・関心を高め、食の大切さに気づき、食物や健康にかかわる知識・理解を深め、自分の力で望ましい食行動を実践できるようにすること」を先行的に取り組んでいます。今後、取り組みの成果を市内全小・中学校に広め、各学校において、食に関する全体計画や年間指導計画を作成し、計画的に実施していきます。

○食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

学級担任や食育について担当の教諭等と栄養教諭のチーム・ティーチングによる食に関する授業を行い、食事の重要性を学びつつ食べることの喜びや楽しさを共有できるような給食時間の工夫を行っています。また、各学校の教員に食育リーダーをお願いし、校内における食育推進計画の充実に取り組むとともに、家庭や地域との連携におけるコーディネーターとしての役割も担っていただいています。



チーム・ティーチングの授業の様子

○心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

栄養教諭による、食育だより「らんちたいむ」を毎月発行し、多摩市内全小中学校の児童・生徒に配布しています。その中で、朝食を食べる意義や規則正しい食生活による生活リズムの立て直し、食生活のバランスについての啓発を行っています。また、季節の旬な食材も紹介しその効用等の内容や市内の学校で行われた食育授業の様子も紙面で紹介しています。



○正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

平成 21 年度から ESD（持続発展教育）の取り組みとともに、食育と国際理解教育や食糧自給率、食糧問題等との関連を図った指導が展開できるように各学校を指導しています。

○食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。

市内の全校児童・生徒に配布している「給食だより」では、平成 21 年度は地場野菜を特集し、多摩市の野菜や生産農家の方々の紹介をしました。また、食育の授業の中で地元農家の方々をお招きし、野菜を栽培する思いや苦労することなどのお話も伺っています。



○食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。



担任や栄養教諭、養護教諭、栄養職員等による給食時間における指導を行い、学校給食を生きた教材として活用することをおして、栄養だけでなく食べ物の歴史や食事のマナー、感謝の気持ちなどの正しい食事の在り方や望ましい食生活の形成を進めます。

○各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

平成 22 年度の給食だよりでは、「日本各地名産の旅」を特集し、様々な地域の名産品や伝統食を紹介するとともに、給食の献立に郷土料理を採用しています。

## 2 生産農家とのかかわりと地場野菜の活用

多摩市では平成 7 年度から、児童・生徒の学校給食への関心を高め、食の生産現場を身近に感じられるようにするとともに、食への感謝の心を育み、都市農業への理解を促進するため、東京南農業協同組合多摩支店の協力により、多摩市内の農家で栽培された野菜を学校給食の食材として利用しています。また、平成 21 年 3 月に学校給食に農作物を納品している農家により「多摩市学校給食連絡協議会」が設立され、農家と東京南農業協同組合、栄養士が年に 2～3 回の話し合いを行い、計画的な作付け等により、無理や無駄なく地産地消を推進しています。



そのほか、総合的な学習の時間のゲストティーチャーとして市内農家の方をお招きするとともに、小学校 3 年生では社会科見学として市内農家の畑の見学や生産者のお話を伺い、市内農家による中学生の職場体験の受け入れもお願いしています。

### 3 保護者とのかかわり

学校給食センターの「給食だより」や教育指導課の「ランチたいむ」を通して、日本各地の特産物や郷土食等に関する情報や、生活リズムや食のバランスといった情報を、全小中学校の家庭に発信しています。また、各学校で行った栄養教諭による授業の様子も紹介し、学校と家庭が情報を共有できるような取り組みを行っています。



また、センター長や所長、栄養教諭、栄養士が学校へ出向き、給食試食会や地域ふれあい給食等を通して、保護者からの要望を伺ったり、学校給食や献立・栄養などについての説明をしています。今後は、さらに多くの方々に調理所の見学や試食会に参加いただき、学校給食への理解を深めていただきます。

また、献立作成委員会を立ち上げ、給食主任の先生方や保護者の意見を献立の中に反映させる予定です。

### 4 学校給食センターとのかかわり

学校給食センターでは、小学校3年生の社会科見学で、調理場内の説明や学校給食ができるまでの話、栄養の話などを行っています。また調理場で使っている器具を実際に手にしてもらい、その大きさや調理の大変さを学ぶとともに、調理員への感謝の気持ちも育てています。

また、多摩市の地場産物を使用したときは、学校給食センターからお便りを出したり、献立表の「主な材料」の表記を太文字にして、地産地消を意識できるような工夫もしています。併せて「きゅうしょくメモカレンダー」を各小学校のクラスへ配布し、給食に使用している食材や季節の伝統食についての解説をして、食への関心を高める工夫も行っていきます。



## 第2章 学校給食の提供

### 1 学校給食の変遷

学校給食は今から百年ほど前の明治22年に、山形県鶴岡市の小学校において、貧しい家庭の子どもたちに米飯を無料で配食したのが初めとされています。戦前までの学校給食は、貧困児童の救済を主な目的として運営されてきました。全児童を対象とした公的な学校給食が全国的に始まったのは、戦後の昭和22年1月からです。

ユニセフによる無償の資金が供与されるようになり、脱脂粉乳によるミルクのみの給食やおかずのみの給食、主食も含め、パン・ミルク・おかずによる学校給食が全国に普及していきました。昭和29年6月には、学校給食法が制定され、学校給食の目的や目標、国庫負担などが明確にされました。

平成20年6月には、学校給食法が改正され、平成21年4月から施行されました。法改正で、学校における食育の推進を図る観点から、学校給食の目標を見直し、栄養教諭等がその専門性を生かして、学校給食を活用した食に関する指導を行うとともに、文部科学大臣が望ましい学校給食の衛生管理基準を定めることとなりました。

また、学校給食の目標が4つから7つになり、学校給食は教育の一環として実施していくことが明確になりました。

#### 学校給食法

(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。

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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。

## 2 多摩市の学校給食

多摩市の学校給食は、昭和 43 年に関戸学校給食センターの開設により始まり  
ました。その後、昭和 48 年に永山第一学校給食センター、昭和 52 年に永山第  
二学校給食センター、昭和 55 年に南野学校給食センターを新設し、市内全ての  
小・中学校に完全給食を実施しています。関戸学校給食センターは昭和 52 年に  
廃止しました。

学校給食センターは、施設の衛生面の向上及び強化磁器食器の導入のための改  
修及び増築工事を南野学校給食センター・永山第二学校給食センターの順に行い、  
平成 20 年 4 月からそれぞれ南野調理所・永山調理所と改名し、ドライ方式の調  
理場として、市内全小中学校に強化磁器食器を使用した給食を提供しています。  
児童・生徒数の減少による効率的な運営のため、永山第一学校給食センターは廃  
止し、2 調理所による運営としました。

学校給食は、適切な栄養の摂取によ  
る健康の保持・増進を図ることのみな  
らず、教育活動の一環として実施され  
るものです。また、成長期の子どもた  
ちに食を提供するという点から、安全  
性や衛生への配慮も重要です。あつて  
はならない異物混入対策として、平成  
22 年度には「異物混入・食中毒対応  
マニュアル」を策定し、さらなる安全  
性の確保と適切な対応を図っていま  
す。



ドライ運用となった調理所室内



本市の学校給食は、安全、衛生的で、栄  
養バランスの取れたおいしい給食を安定的  
に提供し、学校のみならず子どもをとりま  
く地域や行政サービスと連携・協力して、  
食育を支援・推進するとともに、栄養士な  
どの専門知識を活かし、食に関する正しい  
情報を子どもや家庭に伝えていきます。



### 3 学校給食の指針

#### － 健康と望ましい食習慣を育む学校給食 －

#### (1) 献立の作成方針

##### (ア) 食への理解、望ましい食習慣

児童・生徒が食事に対する興味と関心をもち、喜んで食べる楽しい食事であるよう工夫し、日常の食事のモデルであることを念頭におき、献立を立てます。

また、食への理解を深め、望ましい食習慣作りのため、学校給食が生きた教材となるように、以下の点に留意して献立を作成します。

- 主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立を作成します。「主食＋主菜＋副菜と果物から1～2品」の形態を原則とし、組み合わせが適切で調和がとれたものになるようにします。また、牛乳については、成長期に必要なカルシウムを摂取するには有効な飲料であるため、適宜提供します。
- 米飯を中心とした献立構成とし、米飯給食は週3回以上、4回を目指します。また、パンや麺の献立も、国際理解教育の視点から盛り込みます。
- 様々な食品を取り入れ、子どもたちの苦手な食材については、味付けや食感等食べやすい献立や調理の工夫をします。
- 噛む習慣づくりに資する食材の使用を心がけます。
- 豆、海藻、小魚、魚、根菜類、乾物、緑黄色野菜など、一般的に食べる機会の少ない食品をできるだけ多く取り入れるようにします。
- 給食に提供する料理は加熱が原則ですが、献立が単調にならないようにします。
- 塩分・糖分・脂質の摂取過多にならないように注意します。
- 旬の食材を使用するようにします。

##### (イ) 食文化の伝承

- 和食食材を積極的に取り入れます。
- 伝統行事と食との関係を伝えるため、行事食を取り入れます。
- 日本国内の様々な郷土食についても、献立に取り入れます。

##### (ウ) 栄養バランス

栄養量は、平成21年4月1日付、21文科ス第6007号「学校給食実施基準の施行について（通知）」のⅡ二2「学校給食摂取基準について」及び「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」の内容を踏まえ、適切なものとしします。

【児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準】

学年	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム 食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物 繊維
	kcal	g	学校給食による 摂取エネルギー の25% ～ 30%	g 未満	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g
1・2年	560	10～25		2	300	3	130	0.4	0.4	20	5.5
3・4年	660	13～28		2.5	350	3	140	0.4	0.5	23	6
5・6年	770	17～30		3	400	4	170	0.5	0.5	26	6.5
中学	850	19～35		3	420	4	210	0.6	0.6	33	7.5

## (2) 食材料の選定基準

### (ア) 選定の基本的な考え方

学校給食の食材については、安全性を最優先に選定します。具体的には、「多摩市学校給食物資取扱要項」により行います。

#### ■食材料の選定基準

- 国産の旬の食材を使用し、良質で新鮮なもの、できる限り地場産物を選定します。
- 食材はできるだけ国産品を使用します。但し、調味料類（七味唐辛子の一部等）で、やむを得ないものについては外国産を使用します。
- 不必要な食品添加物を使用した食品は使用しません。
- 化学調味料は、使用しません。
- 調理済み冷凍加工食品は、使用しないように努めます。
- 遺伝子組み換え食品は、食材として選定しません。
- 肉類は、国産品を指定して購入していますが、とりわけ牛肉は固体識別番号で出生地や産地の確認も行います。

#### ■購入基準

- 学校給食物資を納入する業者は、栄養士が衛生や供給能力等について現地を確認した上で登録を認めます。
- 納品業者から「学校給食用物資内容表」の提出を受け、原材料名、配合割合、原産国を確認のうえ使用します。
- 加工食品については、納入業者から「学校給食用物資製造工程表」の提出を受け、製造場所を確認し、国内製造の物のみ使用します。
- 「見積もり合わせ」を7月を除く毎月1回実施し、業者から見本品の提出を受け、品質・味・形態を比較し、良好な品質を有するものの中で妥当な価格のものを選定します。
- 食材料は缶詰・調味料等、常温で保存可能なものを除いては、1回で使いきる量を当日納品させます。納品された食材は、栄養士等が、規格、品質鮮度、荷姿、容器、品温、異物、保管についてチェックし、記録します。

## (イ) 地産地消

市内産の野菜は、食材が身近な生産地から届けられることで、子どもたちが生産に携わる人たちの努力や思いを知る機会にもなります。このことから、これからも市内生産者との連携を深めながら、できる範囲で地産地消を進めていきます。

○玉ねぎ・なす・じゃが芋・長ねぎ・大根・キャベツ・白菜・ほうれん草・小松菜・味噌など季節により、市内で生産された地場野菜をとりいれます。

○市内生産農家の「多摩市学校給食連絡協議会」と東京南農業協同組合、栄養士との情報交換会を年2～3回に行い、市内産野菜の生産状況や給食に使用したい食材などの情報交換により、献立の作成に反映します。

○市内産野菜とその生産者の紹介を積極的に行います。



市内で生産されている野菜類

## 4 給食調理及び衛生管理の指針

給食調理は、次に掲げる指針に基づき行うほか、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、食材の安全性の確保及び調理場の衛生管理に努めます。

### ①調理

- 旬で新鮮な食材を使用し、薄味で子どもたちが喜んでくれる給食を作ります。
- 食材の持つ本来の味や歯ごたえ、色を生かした給食にします。
- 副食は十分な下処理の上、出汁から手間をかけて調理することを推進します。
- 温かいうちに食べられるような、適温給食に努めます。



### ②安全及び衛生管理

- 学校給食の食材の安全性を確保するとともに、その食材が安全かつ衛生的に調理場及び学校に納品されるよう、給食物資納入業者を指導します。
- 定期的に食品・調理器具・水質の各検査、調理員・配膳員の手指の細菌検査を行います。
- 衛生講習会などの研修により、栄養士や調理員の衛生知識や意識の向上を図ります。
- 年2回の定期健康診断の受診、1ヶ月に2回の腸内病原菌培養検査、毎日の健康調査により、学校給食従事者の健康を確認します。
- 調理所及び学校配膳室は、各学期開始前に業者による消毒を行います。
- 給食調理場はドライシステムに更新し、衛生的なドライ運用で行います。

## 5 アレルギー対応

食物アレルギーを持つ児童・生徒への対応として、一人ひとりのアレルギーに対応して献立に含まれるアレルゲンの量や割合をお知らせする「アレルギーカルテ」の配布や乳製品アレルギーを持つ児童・生徒を対象に、飲用牛乳の代替として豆乳の提供を行います。また、アレルギー除去食の提供を初めとした、更なる対応ができないか検討の課題です。

## 6 給食行事の取組み

毎日の学校給食では献立で出しにくい、手の込んだ料理や価格の高い食材を、お楽しみ給食として各学期に一回程度実施しています。小学生には、献立が公表されていないため、食缶の蓋を開くまで何が提供されるかわからないといったドキドキ感が子どもたちには好評です。

またいつもの教室ではなくて、弁当箱に詰めかえて公園等で食べられる野外給食も2学期に一回程度実施しています。当日は汁ものがなく、弁当箱に詰め込みやすいから揚げ等を提供しています。

その他、七夕・七草・クリスマス・節分等、季節行事に因んだ給食も随時提供しています。

## 7 給食センターからの資料提供

児童・生徒の各家庭に配布する「献立表」については、主な材料の中で「血や肉を作る」、「力や体温となる」、「身体の調子を良くする」といった項目に分けて表記しています。また、給食のエネルギー量やタンパク質の量を表示することにより、不足する1日に必要な摂取量を各家庭の食事取るようお願いしています。また、各クラスに毎日の献立の配膳の仕方や盛り付け例を記載した「配食参考例」も配布し、見栄え良く食事のマナーも守れるような指導をしています。

日	11月20日	11月21日	11月22日	11月23日	11月24日
献立	ごはん、味噌汁、豚のしょうが焼き、ほうろく煮、ゆでたまご、お漬物	ごはん、味噌汁、鶏のしょうが焼き、ほうろく煮、ゆでたまご、お漬物	ごはん、味噌汁、豚のしょうが焼き、ほうろく煮、ゆでたまご、お漬物	ごはん、味噌汁、鶏のしょうが焼き、ほうろく煮、ゆでたまご、お漬物	ごはん、味噌汁、豚のしょうが焼き、ほうろく煮、ゆでたまご、お漬物
エネルギー	2100kcal	2100kcal	2100kcal	2100kcal	2100kcal
たんぱく質	45g	45g	45g	45g	45g
脂質	25g	25g	25g	25g	25g
糖質	280g	280g	280g	280g	280g
塩分	10g	10g	10g	10g	10g

## 第3章 学校給食の運営

### 1 多摩市立学校給食センター運営委員会

多摩市立学校給食センターの運営に関し、重要な事項について教育委員会から諮問を受け、審議及び必要に応じ調査、研究等を行い、学校給食センターの運営を適正かつ円滑に行うため、学校給食センター運営委員会を設置しています。

#### (1) 委員 14 人

市立小中学校長代表	2 人
市立小中学校給食主任代表	2 人
市立小中学校保護者代表	2 人
公募市民	3 人
所轄保健所長が指名した者	1 人
関係行政機関の職員	1 人
学識経験者	3 人

#### (2) 任期 2 年

### 2 学校給食費会計 予算・決算・監査

学校給食の食材を購入する経費は、児童・生徒の保護者から徴収した費用で賄われています。この給食費は、市税ではなく保護者が負担した私費会計となり、独自の予算・決算・監査の性格を有しています。この給食費の徴収率は約 99% ですが、給食費を支払っていない児童・生徒の給食は、周りの児童・生徒が肩代わりしているといった性格になりますので、徴収率 100%を目指します。

なお、食材以外の学校給食に係る経費（人件費・光熱水費・維持管理経費等）については、市の一般財源から支出しています。

#### ・ 予算

毎年度、事業開始前に児童・生徒数及び徴収率の推計から予算を編成し、学校給食センター運営委員会に諮問を行い、その答申を受けて予算を決定し、多摩市教育委員会に報告します。この予算を上回らない範囲で、栄養士が献立をたてます。

#### ・ 決算

給食にかかった食材の費用に関する決算書を作成し、監査委員の監査に付して教育委員会、学校給食センター運営委員会、保護者、教職員に報告します。

#### ・ 監査

会計に関する執行を監査するため、監査委員 2 名（校長 1 名・保護者または公募市民 1 名）を選任し、決算書・諸帳簿等について監査しています。

### 3 食器へのこだわり

給食に使用する食器については、その時々で安全性の高い材質を選択してきましたが、平成19年9月から、これまで使用していたメラミン食器や竹箸に変えて、強化磁器の食器と耐熱強化木の箸に変更しました。給食を盛りつけた時の見栄えが良く、温もりを感じる食器類は、給食担当者にも好評です。食器が重くなった事により調理や配膳に係る職員の作業負担が増えましたが、多摩市では食器へのこだわりを持って給食を提供しています。



また、割れてしまった食器については、回収して製陶元に戻し、粉碎して新しい食器の材料としてリサイクルしています。

### 4 環境への配慮

食器の変更と並行して、南野・永山両調理所に消滅型生ごみ処理機を設置し、調理所から排出される野菜くずや給食の残渣を水と炭酸ガスに分解して、廃棄物の減量による環境保全に貢献しています。

## おわりに

学校給食とこれを通じた食育の推進は、児童・生徒が生涯にわたって健全な心と身体、豊かな人間性を培うことを目指すものであり、子どもたちに生きる力を育む上で基礎となる大切な課題です。

このため、給食にかかわる全ての者が、この「多摩市の学校給食」において示した、学校における食育の推進や学校給食の方針等を踏まえ給食事業を行うことが重要であり、関係者が互いに支え合いながら、児童・生徒の立場に立って給食事業を推進することを目指します。

多摩市教育委員会では、この「多摩市の学校給食」に則り、今後も「健康と望ましい食習慣を育む学校給食」を推進するとともに、多摩市の児童・生徒に、安全で衛生的、おいしい給食づくりを継続したいと考えています。

