



小学校給食の実施状況

(2022年5月1日現在)

学校給食実施校

小学校 42校 児童数 20,958名
全校 自校調理方式(うち、23校は民間事業者へ調理業務を委託)
(小中一貫ゆくのき学園大戸小学校は、武蔵岡中学校と親子方式で実施しています。)

年間給食実施予定回数

平均187回
(小学校により異なります)

給食費

「町田市立小学校等の学校給食費等に関する規則」で定めています。

- ・低学年(1・2年生) 1食 230円
- ・中学年(3・4年生) 1食 245円
- ・高学年(5・6年生) 1食 265円



給食従事員

栄養教諭 3名 栄養士 39名
調理員 110名
(正規職員26名、再任用職員7名、会計年度任用職員77名)

食材の購入

◇学校長の責任のもと、各学校で購入しています。
◇パン・牛乳については東京都学校給食の指定業者となっています。
パン 竹島製パン株式会社(八王子工場)
牛乳 株式会社 タカナシ乳業

食器類

強化陶磁器食器の使用により、食事マナーの向上等が見られましたが、経年劣化による破損や個々の重量などが課題となり、2016年度から新たな材質の食器の導入を開始しました。

- ◇強化陶磁器食器 20校
- ◇PEN樹脂食器(ポリエチレンナフタレート製) 22校
- ◇トレイ、箸(京華木)、スプーン、フォーク
- ◇食物アレルギー対応専用の食器とトレイも配備

強化陶磁器食器



PEN樹脂食器



食物アレルギー対応食器



給食内容



- ・米飯給食は、週 3.5～4 回実施しています。
- ・ハンバーグやぎょうざ・コロッケなどは素材から手作りしています。
- ・だしやスープは煮干・昆布・鰹節・ガラパックを煮出して取っています。
- ・カレーやシチューのルウも学校で作ります。
- ・できるだけ国内産の食材を使用しています。
- ・地場農産物（まち☆ベジ）も取り入れています。（米、牛乳、野菜など）
- ・毎月 19 日の「食育の日」に合わせ、地場の野菜を多く使い、行事食や郷土料理等を取り入れ、食に関する興味関心を深める取組みを行っています。
- ・オリンピック、パラリンピック教育の一環として、世界の料理を給食に取り入れています。

食物アレルギー対応

「小学校給食における食物アレルギー対応の手引き」（2021年3月改訂版）に沿った対応をしています。

学校給食の衛生管理

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）および学校給食衛生管理基準（文部科学省）に基づいて実施しています。

- ・焼き物や揚げ物、蒸し物などは中心温度（75℃以上 1 分）を測っています。
- ・使い捨て手袋を使用し、作業が変わるたびに取替えています。

学校給食摂取基準

《基準値》	
エネルギー(kcal)	650Kcal
たんぱく質(%)	摂取エネルギー全体の 13%～20%
脂質(%)	摂取エネルギー全体の 20%～30%
カルシウム(mg)	350
鉄(mg)	3
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満
ビタミンA(ugRE)	200
ビタミンB1(mg)	0.4
ビタミンB2(mg)	0.4
ビタミンC(mg)	25
食物繊維(g)	4.5以上
マグネシウム(mg)	50
亜鉛(mg)	2

・学校給食における食事摂取基準は児童の食事の実態や学校給食の食事内容の向上を考慮し、文部科学省の「学校給食における食事内容について」により示されています。

・エネルギーは1日の必要量の3分の1、家庭で不足しがちなカルシウムや鉄分は目標値の2分の1が基準値となっています。