

学校給食の新しい指針ができました

平成 25 年 4 月

「小金井市学校給食の指針」を作成しました。

この指針の作成にあたっては、パブリックコメントを募集し、市民や保護者の皆様からのたくさんのご意見をいただき、参考にさせていただきました。より良い給食を目指して、今後の小金井の学校給食事業の指針として活用していきます。



「小金井市学校給食の指針」は、市のホームページでご覧いただけます。一部を抜粋して、ご紹介します。

学校給食の指針 より

(1) 献立の作成方針

ア 食への理解、望ましい食習慣

- 主食・主菜・副菜のバランスのとれた献立を作成します。
- 米飯給食は、週3回以上の実施を目指します。
- 様々な食品を取り入れ、子ども達の苦手な食材については、味付けや食感、見た目等食べやすい献立や調理の工夫をします。 (以下、略)

イ 食文化の伝承

- 和食献立を積極的に取り入れます。
- 行事食を取り入れます。
- 四季を大切に、旬の食材を使用します。

ウ 栄養バランス

栄養量は、文部科学省の「学校給食実施基準の施行について(通知)」及び「児童又は生徒一人一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ます。

(2) 食材料の選定基準

ア 選定の基本的な考え方

- 学校給食食材については、安全性を最優先します。
- 無添加、無着色、非遺伝子組み換え、国産の食材を基本とします
- 低農薬、有機栽培等の食材を取り入れます。

イ 食材の選定方法

- 小金井市では、給食に使用する食材料の買入れの適正を

期するため、「小金井市学校給食物資買入れ指名競争入札参加業者選定要綱」により、2年に1回、校長会が納入業者を選定し指名します。立地条件、経営状況、衛生状況、輸送力を選定の基準とし、この指名により業者は食品の入札(見積合わせ)に参加することができます。

(以下、略)

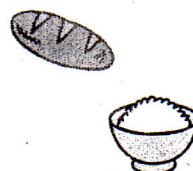
ウ 地産地消

市内の農家で生産される農産物を活用し、ルート開拓に努めていきます。

(3) 給食調理の指針

ア 手作り調理

- 化学調味料は使用しません。
 - だし汁は削り節、煮干、昆布等から、スープは鶏がら等からとります。
 - 献立は素材から手作りします。デザート以外の冷凍食品・半調理品は、使いません(ただし、素材そのもの又は素材を加工したものを冷凍、缶詰、レトルト包装したものは除く。)
 - カレーやシチューのルーは手作りします
 - ご飯は、調理室で炊飯します。
 - パンは、業者納品ですが、揚げパンやトースト等は納品されたパンを調理します。調理パンは使用しません。
- (以下、略)



【問合せ先】

小金井市教育委員会
学務課 保健給食係

042 (387) 9874