

小学校給食調理業務の新しい運営方法の目的について



行財政改革の成果を子供たちへ還元します

小金井の給食を守り、新たな展開を進めます


学校給食の改善

明日の小金井
教育プランの推進

給食の質（小金井らし
さ）の維持と向上


「新たな展開」の検討

◆一小、本町小の給食室
改善と強化磁器食器の早
期導入



食器 トレー、食器かご	800万円
配膳車	300万円
保管庫、その他備品	3800万円
工事関連	→現在調査中

◆特別支援教育支援員、
スクールカウンセラー、スクールソ
シアルワーカー等の充実



特別支援教育支援員	1人@221万円/年
スクールカウンセラー	(小)1人 @84万円/年 (中)1人@243万円/年
スクールソーシャルワーカー	1人@105万円/年
図書館支援員	1人@73.1万円/年

◆直営校による技術・
伝統の継承

◆直営校と委託校の
調理技術等の交流

◆学校給食の指針
の推進（公民連携）

直営校の欠員を解消し、体制を充実させます。

市内を4つのグループに分け調理員相互の情報交換の場の設定、現場見学、給食試食などを行います。

「委託会社もパートナー」と考え、信頼と緊張感をもってともに小金井の給食をつくります。

◆食育の推進

◆地域への貢献

- ・給食展
- ・クッキング教室

食育推進計画にそって、調理員を含めた事業展開をします。「給食の見える化」をします。

試食会の回数増、アンケートの定期的な実施と公表、検証結果の公表など情報公開に努めます。


- ・保護者等の参加による
学校給食の仕組みづくり

ステップ 1
指針に基くプラン検討のための作業部会設置 【7月】

ステップ 2
検討会設置
(公募市民含む) 【11月】

ステップ 3
検討会の中で、保護者・地域の方の参加の仕組みづくりを検討 【3月までにまとめ】

ステップ 4
(仮称)小金井おいしい給食委員会 をつくり、実践的な取組
【H26,4月から運用】



Koganei-Style

小金井らしい
さって？

小金井産の食材を使用する給食は、小金井らしい給食のひとつです。

学校の調理場でつくる自校方式であること

各学校に配置した栄養士・栄養教諭による学校ごとの献立、

安全性を最優先にした食材の使用、手作り調理、

アレルギー対応、給食行事の取組。環境に配慮した給食・・・

給食調理員が今まで築いてきた伝統と技術を継承し、

行政、学校関係者、保護者、市民の方達、委託会社の方とともにつくる

小金井の子どもたちのための「安全でおいしく温かい給食」です

