

小金井市学校給食の指針の新旧対照表

新	旧
<p>【表紙】 <u>(変更案)</u> 平成25年4月作成 令和4年2月一部変更</p> <p>【1ページ、2ページ】 2 小金井市の給食 本市の学校給食は、ミルク給食に始まり、時代の変遷とともに充実し、現在は14のすべての小中学校において、完全給食（※1）を実施しています。 「安全でおいしく温かい給食」を基本理念として、安全な食材を使用し、衛生管理に留意し、手作りを基本とした自校方式による調理をしています。 自校方式は、学校の敷地内に給食調理場があるので、給食時間にあわせて調理をするため、子ども達はできあがったばかりの温かい給食を食べることができます。また、調理中において（だし汁や炒めものしょうが・ニンニクなどの香り等）を感じることもでき、食についての好奇心や楽しみを生む機会ともなっています。 児童・生徒が、直に食材に触れる体験や日常的に調理員とふれあうことにより給食をつくる人への感謝の気持ちを育て、食べ物の大切さを学ぶことができます。 また、<u>各学校に配置している</u>栄養教諭・栄養士が献立をたてているので、教科や学校行事と連携した給食を組み立てやすく、<u>生きた教材として活用しています。今後とも、自校方式で調理し、各学校に栄養教諭・栄養士を配置します。</u></p> <p>※1 （省略）</p>	<p>【表紙】 平成25年4月</p> <p>【1ページ、2ページ】 2 小金井市の給食 本市の学校給食は、ミルク給食に始まり、時代の変遷とともに充実し、現在は14のすべての小中学校において、完全給食（※1）を実施しています。 「安全でおいしく温かい給食」を基本理念として、安全な食材を使用し、衛生管理に留意し、手作りを基本とした自校方式による調理をしています。 自校方式は、学校の敷地内に給食調理場があるので、給食時間にあわせて調理をするため、子ども達はできあがったばかりの温かい給食を食べることができます。また、調理中において（だし汁や炒めものしょうが・ニンニクなどの香り等）を感じることもでき、食についての好奇心や楽しみを生む機会ともなっています。 児童・生徒が、直に食材に触れる体験や日常的に調理員とふれあうことにより給食をつくる人への感謝の気持ちを育て、食べ物の大切さを学ぶことができます。 また、<u>各学校の</u>栄養教諭・栄養士が献立をたてているので、教科や学校行事と連携した給食を組み立てやすく、<u>生きた教材として活用しています。</u></p> <p>※1 （省略）</p>

新				
【3ページ】 【令和3年2月12日 文部科学省告示第10号 学校給食実施基準】 別表（第4条関係） 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準				
区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	児童（12歳～14歳）の場合
エネルギー (kcal)	530	<u>650</u>	<u>780</u>	<u>830</u>
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の <u>13%～20%</u>			
(削除)				
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の <u>20%～30%</u>			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	<u>1.5未満</u>	<u>2未満</u>	<u>2未満</u>	<u>2.5未満</u>
カルシウム (mg)	<u>290</u>	350	<u>360</u>	450
マグネシウム (mg)	<u>40</u>	<u>50</u>	<u>70</u>	<u>120</u>
鉄 (mg)	2	3	<u>3.5</u>	<u>4.5</u>
ビタミンA (μ gRAE)	<u>160</u>	<u>200</u>	<u>240</u>	300

旧				
【3ページ】 平成25. 1. 30 文部科学省告示第10号 学校給食実施基準 【児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準】				
区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳）の場合	児童（8歳～9歳）の場合	児童（10歳～11歳）の場合	児童（12歳～14歳）の場合
エネルギー (kcal)	530	<u>640</u>	<u>750</u>	<u>820</u>
たんぱく質 (g)	<u>20</u>	<u>24</u>	<u>28</u>	<u>30</u>
範囲 ※1	<u>16～26</u>	<u>18～32</u>	<u>22～38</u>	<u>25～40</u>
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の <u>25%～30%</u>			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	<u>2未満</u>	<u>2.5未満</u>	<u>2.5未満</u>	<u>3未満</u>
カルシウム (mg)	<u>300</u>	350	<u>400</u>	450
鉄 (mg)	2	3	<u>4</u>	<u>4</u>
ビタミンA (μ gRE)	<u>150</u>	<u>170</u>	<u>200</u>	300

新					旧				
ビタミン B 1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5	ビタミン B 1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミン B 2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6	ビタミン B 2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミン C (mg)	20	<u>25</u>	<u>30</u>	35	ビタミン C (mg)	20	<u>20</u>	<u>25</u>	35
食物繊維 (g)	<u>4以上</u>	<u>4.5以上</u>	<u>5以上</u>	<u>7以上</u>	食物繊維 (g)	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>6.5</u>
<p>(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。</p> <p> <u>亜鉛…児童（6～7歳）2mg、児童（8～9歳）2 mg、児童（10～11歳）2mg、児童（12～14歳）3mg</u></p> <p> 2 （省略）</p> <p> 3 <u>献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。</u></p>					<p>(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。</p> <p> <u>マグネシウム…児童（6歳～7歳）70mg、児童（8歳～9歳）80 mg、児童（10歳～11歳）110mg、生徒（12～14歳）140mg</u></p> <p> <u>亜鉛…児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2 mg、児童（10歳～11歳）3mg、生徒（12～14歳）3mg</u></p> <p> 2 （省略）</p>				
<p>※ <u>上記の「学校給食実施基準」は文部科学省告示による。なお、内容の改定があった場合には、本指針についても、随時、変更するものとする。</u></p>					<p>※ <u>範囲…示した値の内に納めることが望ましい範囲</u></p>				
<p>【10ページ】</p> <p>(4) より良い給食を目指して <u>試食会、アンケートの実施等で保護者や児童・生徒からの意見や意向を反映する機会をつくり、おいしい給食を目指します。</u></p>					<p>【10ページ】</p> <p>(4) より良い給食を目指して <u>試食会、アンケートの実施等で保護者や児童・生徒からの意見や意向を反映する機会をつくり、おいしい給食を目指します。</u></p>				

新	旧
<p>市は、給食に関して市民が意見を出せるよう仕組みづくりを検討した結果、平成27年4月に、「<u>小金井みんなの給食委員会</u>」を立ち上げました。</p> <p>「学校給食の指針」については、今後も国・都の動向や保護者等の意見を参考にしながら、よりよい改善をしていきます。</p>	<p>市は、給食に関して市民が意見を出せるよう仕組みづくりを検討します。</p> <p>「学校給食の指針」については、今後も国・都の動向や保護者等の意見を参考にしながら、よりよい改善をしていきます。</p>