

令和3年第7回小金井市教育委員会定例会議事日程

令和3年7月13日(火)

午後1時30分開会

第2庁舎8階 801会議室

日程	議	題
第1		会議録署名委員の指名
第2	議案第22号	小金井市公民館企画実行委員の委嘱について
第3	報告事項	1 令和3年第2回小金井市議会定例会について
		2 小学校給食調理業務の更なる委託について
		3 その他
		4 今後の日程
第4	代処第8号	職員の分限処分に関する代理処理について

議案第 22 号

小金井市公民館企画実行委員の委嘱について

小金井市公民館条例第 21 条に定める小金井市公民館企画実行委員(第 26 期)を、同条例第 22 条の規定に基づき別紙のとおり委嘱する。

令和 3 年 7 月 13 日提出

小金井市教育委員会
教育長 大熊 雅士

(提案理由)

第 26 期小金井市公民館企画実行委員の改選に際して、1 人の欠員が生じていた。当該欠員を補充するために新たに小金井市公民館企画実行委員を委嘱する必要があることから、本案を提出するものであります。

別 紙

第26期小金井市公民館企画実行委員名簿（欠員補充）

任期：令和3年8月1日から

令和4年7月20日まで

公民館名	氏 名	立候補・推薦団体等	備 考
貫井北 分館	森 千尋	推薦（ひとひら）	新任

議案第22号資料

第26期小金井市公民館企画実行委員（追加募集）概要

- 1 人数 1人（女性、新任）
- 2 任期 令和3年8月1日～令和4年7月20日
- 3 委員全体の年齢構成等 男性21人（70.0%）、女性9人（30.0%）

年代別男女別人数

	男性	女性	合計
30歳～39歳	0人	0人	0人
40歳～49歳	0人	※2人	2人
50歳～59歳	0人	1人	1人
60歳～69歳	10人	2人	12人
70歳～79歳	10人	4人	14人
80歳以上	1人	0人	1人
合計	21人	9人	30人
平均年齢	70.3歳	64.1歳	
	68.5歳		

※ 今般の被委嘱者は、40歳～49歳に該当します。

- 4 選任基準 小金井市公民館企画実行委員選出要綱

令和3年第2回小金井市議会定例会（教育委員会関係）

学校教育部

NO	質問議員	会派	表題及び質問の具体的内容等
1	吹春 やすたか 議員	自由民主 党・信頼 の小金井	新型コロナウイルス対策について ・コロナ禍により困っている人に支援できないか。 小金井市の道路での交通事故を防ぐための対策について問う。 ・子ども達、児童生徒の交通安全について見直さないか。
2	沖浦 あつし 議員	みらいの こがねい	【小学校 学区域】 ・調整区域の実施初年度の効果について ・第3小学校での実績を踏まえ効果の検証と今後について
3	白井 亨 議員	小金井を おもしろ くする会	「不登校」という言葉をなくすために、公的な学びの保障と選択肢を ・不登校及び隠れ不登校の現状・特性や個性に応じた対応、専門家との連 携を強化しないか。・不登校の公的な学びの保障・パソコンの活用・フ リースクールの負担を・学習状況の把握と支援づくりの方針は・教育セン ター構想は
4	古畑 敏男 議員	元気！ 小金井	情緒障害児等への学習支援の取組みについて。 ・特に、巡回型の学習支援である「特別支援教室」の運営状況について問 いたい。
5	村山 ひでき 議員	みらいの こがねい	名勝指定100周年を迎える小金井桜を活用しよう ・玉川上水沿いの整備活用について、学校教育のなかで小金井桜について どのような教え方をしているのか。
6	清水 がく 議員	自由民主 党・信頼 の小金井	ヤングケアラーについて ・早期発見、支援策の推進等取り組むべき施策 ・文科省が取り組む「家庭教育支援の推進」と本市の施策との連携の検 討。
7	水谷 たかこ 議員	小金井を おもしろ くする会	こどもの放課後の居場所を地域全体で考えよう ・緊急事態宣言下でも学校施設開放事業は継続すべきではないか。 「生理の貧困」への対応について、市の考えを問う ・児童・生徒のために学校トイレ等での無料配布を。
8	渡辺 ふき子 議員	公明党	障がい者・障がい児支援の更なる充実を ・市内の各小中学校における特別支援学級のあり方について 現状、知的障害の無い発達障害児への対応、情緒障害児学級の設置 調布市を参考に、学校に行きづらい子どもへの支援に取り組まないか ・3歳から18歳までの相談体制として「教育支援係」ができた。同様に 教育相談の充実を図らないか。 ・共通の悩みを持つ親同士の語らいの場が必要である。
9	宮下 誠 議員	公明党	外国籍の子どもに対する就学支援について ・日本語教育推進に関する施策・外国籍児童・生徒の実態③就学支援の実 態・日本語学習の支援実態・支援の充実
10	岸田 正義 議員	みらいの こがねい	子どもが子どもらしく、のびのびと育つまちづくりについて ・中学校の部活動について、現状、部活動指導員の状況、地域との連携
11	遠藤 百合子 議員	自由民主 党・信頼 の小金井	省エネ住宅および省エネ校舎のススメ

学校教育部

NO	質問議員	会派	表題及び質問の具体的内容等
12	安田 けいこ 議員	生活者 ネット ワーク	セクシャル・リプロダクティブ・ヘルス&ライツ～性と生殖に関する健康と権利について ・性教育の必要性についての認識は ・生理の貧困について、必要な児童・生徒が気兼ねなく入手できる仕組みを 公立小中学校のオリンピック観戦について ・各校の日程・移動手段②熱中症とコロナ対策③不参加者への対応
13	湯沢 綾子 議員	自由民主 党・信頼 の小金井	スクールロイヤーの導入について ・年々深刻さを増しているネットいじめに対策する上でも、再度スクールロイヤーの活用可能性を考えたい。
14	森戸 洋子 議員	日本共産 党 小金井市 議団	新型コロナウイルス感染症対策の強化と経済的支援を拡充しないか ・経済的支援が必要な小中学生、女性に整理用品の配布を ・オリンピック・パラリンピックの小中学生の観戦動員は中止するよう東京都に要請すべきではないか。
15	片山 かおる 議員	市民と いっしょ にカエル 会	居住支援施策の充実と福祉施策の広報を ・生活保護制度を教育現場ではどのように伝えているか。

生涯学習部

NO	質問議員	会派	表題及び質問の具体的内容等
1	沖浦 あつし 議員	みらいの こがねい	【スポーツ環境整備】（テニス編） ・公民館、緑分館テニスコート維持管理等の課題
2	村山 ひでき 議員	みらいの こがねい	名勝指定100周年を迎える小金井桜を活用しよう ・都市間交流 ・玉川上水沿いの整備活用について ・国の名勝指定100周年（2024年12月）を迎える前に
3	清水 がく 議員	自由民主 党・信頼 の小金井	ヤングケアラーについて ・家庭教育支援推進という観点から生涯学習部として実施していること
4	水谷 たかこ 議員	小金井を おもしろ くする会	こどもの放課後の居場所を地域全体で考えよう ・緊急事態宣言下放課後子ども教室の実施状況は ・中学生の居場所（放課後カフェ、自習室等の検討は） ・児童館、公民館、集会施設、図書館、プレーパーク等の連携は ・放課後子どもの活動を支える人材の確保について
5	森戸 洋子 議員	日本共産 党 小金井市 議団	新型コロナウイルス感染症対策の強化と経済的支援を拡充しないか ・聖火リレーではボランティアの応募状況 ・市として聖火リレーを「中止」することを提案しないのか ・パブリックビューイングは人流を抑えるために見直すべきである
6	渡辺 大三 議員	情報公開 こがねい	コロナ対策について ・聖火リレー、自転車ロードレース、パブリックビューイングが行われる場合どのような感染防止策がとられるのか

保護者説明会資料（案）

小学校給食調理業務の更なる委託について

1 民間委託の経過

市では、平成18年度から中学校調理業務を民間業者に委託し、民間の力を活用することによって、小金井の給食の伝統である「安全でおいしく温かい給食」を提供することにしました。民間業者の御努力により、伝統が守られるだけでなく、財政効果も上げることができると、一定の成果を上げることができました。

これを受けて、平成22年度から小学校給食調理業務の在り方と経営方法について検討を開始し、平成25年9月から、小学校9校中5校の給食業務を民間委託することとしました。これは、「第3次行財政改革大綱」、「小金井市学校給食の指針」とともに、「学校給食検討委員会の答申」を踏まえて決定したものです。

小学校給食調理においても、給食調理業務を民間委託することによって、小金井の給食が目指す「安全でおいしく温かい給食」がしっかりと継承されるだけでなく、一定の財政効果を上げることができ、児童・生徒の教育充実に向けて貢献できています。

2 教育行政の新たな需要と国の方針の変化への対応

教育行政においては、特別な支援を必要とする児童・生徒への新たな対策や学校施設への設備の充実が求められています。限りある財源の中から、これらの事業を展開するためには、一定の財政効果を上げることができるとの施策のより一層の推進が求められています。

また、国は、平成28年度から地方交付税の算定において「学校給食に要する経費について、トッパー方式を導入し、民間委託等を前提として、給与費から委託料等に振り替えた」ことにより、基準財政需要額の算定で、直営校では人件費の計上ができなくなりました。

このような状況を踏まえて、今回新たに小学校の残りの4校についても、民間委託を進めるために検討を重ね、令和4年4月から1校を、令和6年4月からもう1校を民間委託することとしました。

その上で、厳しい財政環境下においても、今後も小金井市の学校給食の質を維持・発展させるための経営方法を示します。

3 給食の提供方式

市区町村によっては、給食の提供方式は様々です。小金井市では自校調理方式による「安全でおいしく温かい給食」を提供しています。

給食提供方式の一例

区 分	調理業務	栄養士業務	
センター方式	委託	委託	
	委託	直営	
	直営	直営	
自校調理方式 ※学校敷地内に給食調理設備があり、 自校で調理する。	委託	委託	
	委託	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)
	直営	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)

※その他

○親子方式

自校分の調理に加え他校分の給食を提供する学校を「親」とし、提供を受ける学校を「子」とする方式

○弁当併用外注方式

※ 内が、小金井市で採用している方式

多摩26市の提供方式

区 分	小学校	中学校
自校調理方式のみ	12市 (親子方式1市を含む。)	9市 (親子方式2市を含む。) (弁当併用2市を含む。)
自校調理方式・ センター方式併用	5市 (親子方式1市を含む。)	1市
センター方式のみ	9市	16市

4 経営方法

(1) 直営・民間の調理形態に捕らわれない給食の提供

厳しい財政環境下においても、今後も小金井市の学校給食の質を維持・発展させるための経営方法とは、全ての児童・生徒に、直営・民間の調理形態の区別なく、「安全でおいしく温かい給食」が提供できるようにするとともに、学校における「食育」を推進し、豊かな学校生活を実現することです。さらに、民間委託によって生み出された財政効果を児童・生徒の教育推進のために活用することです。これを実現するために、1校1人の栄養教諭又は栄養士を配置します。

また、これまでも栄養教諭・栄養士及び調理員による給食の質の検証を行ってきましたが、全ての学校が民間委託に切り替わるまでに、第三者による給食の質の評価、改善の勧告等を適切に行う機関を設置します。

(2) 栄養教諭・栄養士の役割

栄養教諭・栄養士が常に学校に在籍している利点を生かし、これまでどおり直営・委託業者の調理員と細やかなコミュニケーションをとり、小金井市の給食の伝統を継続し、より発展させた給食を提供します。

これを実現するためには、学校ごとに配属された栄養教諭・栄養士が、調理員と相互の立場を尊重した連携を図ることが重要と考えています。

また、食育リーダーとも、常日頃から研究し、学校の特色にあった食育を推進していきます。

(3) 第三者機関の設置

第三者機関の設置においては、給食調理に高度な知識をもった専門家も参加できないか検討します。

また、第三者機関と「小金井みんなの給食委員会」との関係において、委員の皆様のご意向も伺いながら、市民とともに目指す「指針の推進」、「見守り支援」が実践できるよう検討します。

5 今後の経営方法の目的

(1) 行財政改革の成果（民間委託により生み出された財源）は全て子どもたちに還元し、教育の更なる充実を図ります。

① 学校給食の改善

エアコンなど調理室の環境を改善する設備の整備を推進するとともに、おいしい給食がより効率的に提供できるように定期的な調理機器の入替えを推進します。

② 「明日の小金井教育プラン」の推進

民間委託により生み出された財政効果を活用し、「明日の小金井教育プラン」の実現に向けて活用します。

(2) 小金井市の伝統である「安全でおいしく温かい給食」を守り、発展させます。

① 第三者機関の設置

市民及び専門家による機関を設置し、給食提供に関わる者への提言を行います。

② 栄養教諭・栄養士の1人配置

各校に配置された栄養教諭・栄養士は、栄養士会を通じて給食の質の維持・向上のための献立の共有など、研究及び情報交換を行います。

(3) 小金井市の「安全でおいしく温かい給食」を発展させ、豊かな学校生活を実現します。

① 生産者の見える学校給食の実現

地場産野菜の活用の促進

② 子供の思いを取り入れた給食の実現

リクエスト給食、選択給食

③ 日本の季節又は伝統的な食文化、世界の料理を知ることができる給食の実現

季節給食、郷土料理、世界の料理

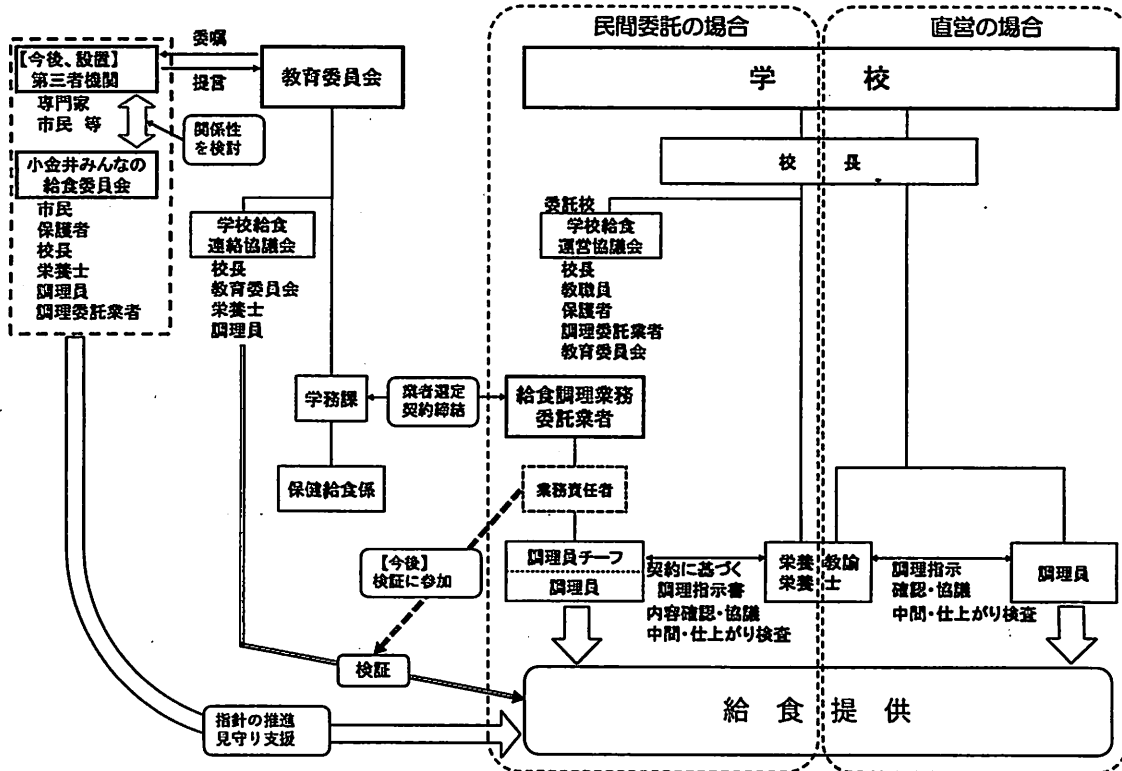
④ 保護者との連携

栄養教諭・栄養士と保護者との交流（クッキング教室等）、給食試食会の開催

(4) 各学校に配置された栄養教諭・栄養士、食育リーダーは、「食育」を更に推進します。

- ① 発達段階に応じた栄養のとり方を学び、自ら管理する能力を身につける。
- ② 食物の生産等に関わる人々への理解を深め、感謝する心を育む。

6 組織



7 今後の委託化の推進

直営校の残る4校のうち、2校について給食調理業務の委託化を行います。

(直営校) 三小 : 令和4年4月から委託

一小 : 令和6年4月から委託 (三小委託の検証後)

8 三小の調理業務委託化における委託業者の選定スケジュール (予定)

令和3年10月上旬 プロポーザル実施公表

令和3年11月中旬 一次審査結果 (書類審査)

令和3年11月下旬 二次審査 (プレゼンテーション) ※公開により実施予定

令和3年12月上旬 結果発表

令和4年 1月上旬～3月下旬

業者打合せ、引継ぎ

令和4年 4月 委託業者による給食提供開始

(改定案)

小金井市学校給食の指針

安全でおいしく温かい給食



平成25年4月作成

令和3年7月一部改訂

小金井市教育委員会学務課

目次

1 学校給食の目的	1	(1) 食材の検査	
2 小金井市の給食	1	ア 食肉等細菌検査	
3 学校給食の指針	2	イ 放射能測定	
(1) 献立の作成方針		(2) 食器の検査	
ア 食への理解、望ましい食習慣		ア 残留洗剤検査	
イ 食文化の伝承		(3) 調理場の検査	
ウ 栄養バランス		ア 保健所による拭き取り検査	
(2) 食材料の選定基準		イ 日常の点検	
ア 選定の基本的考え方		ウ 学校薬剤師による定期点検	
イ 食材の選定方法		(4) 栄養士・調理員の検査等	
ウ 地産地消		ア 健康診断、その他必要な検査	
(3) 給食調理の指針		(5) その他	
ア 手作り料理		7 環境への配慮	8
イ アレルギー対応		8 食育の推進	8
ウ 給食行事の取組		(1) 食育の取組	
4 衛生管理の指針	5	(2) 食育リーダー会議の開催	
(1) 調理の過程について		(3) 小中学校栄養士会の活動	
(2) 衛生管理について		9 給食の充実と市民参加	10、11
5 給食環境の整備	6	(1) 学校給食運営協議会	
(1) 食器		(2) 学校給食連絡協議会	
(2) 設備		(3) 学校給食の検証について	
6 安全性の確保	7	(4) 小金井みんなの給食委員会	
		(5) 栄養士・調理員の役割と責務	
		(6) より良い給食を目指して	

はじめに

「小金井市学校給食の指針」は、平成18年度に制定された「小金井市学校給食の基本的指針」の基本理念を受け継ぎながら、法的部分の改訂を含めた内容となっています。

「ルーから手作りのカレー」に代表される小金井らしい給食を、未来を担う子ども達の健やかな成長のため、市が責任をもって提供していきます。

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するものです。

1 学校給食の目的

学校給食は、学校給食法によって義務教育諸学校の「教育の目的を実現するため」のものとして位置付けられており、同法第2条に基づいて7つの目標を達成するために市立学校の児童・生徒に対して提供しています。

また、平成21年4月に施行された学校給食法の改正では、法律の目的に「学校における食育の推進」が明確に位置付けられました。

【学校給食の7つの目標】(学校給食法第2条)

- 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 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、食べ物大切さを学ぶことができます。

また、各学校の栄養教諭・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、生きた教材として活用しています。

※1 完全給食・・・学校給食法施行規則第1条で定められている区分（以下は法令上の定義による）。給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食

3 学校給食の指針

(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。
- 噛む習慣づくりに資する食材を使用します。
- 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。

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。
- 四季を大切にし、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。



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
 【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	生徒（12歳～14歳） の場合
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (g)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRE)	160	200	240	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(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。
 亜 鉛・・・児童（6歳～7歳） 2mg、児童（8歳～9歳）2mg、児童（10歳～11歳） 2mg、生徒（12～14歳） 3mg
 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
 3 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。

【学校給食の標準食品構成表（幼児、児童、生徒1人1回あたり）】

区分	(単位:g)				
	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	生徒（12歳～14歳） の場合	
米	42	48	60	66	(備考) (1) 1ヶ月間の摂取目標量を一回当たりの数値に換算したものである。 (2) 適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
強化米	0.13	0.14	0.18	0.2	
小麦	20	23	26	30	
イースト	0.5	0.57	0.65	0.75	
食塩	0.4	0.46	0.52	0.6	
ショートニング	0.7	0.8	0.91	1.1	
砂糖類	0.7	0.8	0.91	1.1	
脱脂粉乳	0.7	0.8	0.91	1.1	
牛乳	206	206	206	206	
小麦粉及びその製品	4	5	7	9	
芋及び澱粉	32	38	42	44	
砂糖類	3	3	3	4	
豆類	5	6	6	6	
豆製品類	15	20	21	22	
種実類	2.5	3.5	3.5	3.5	
緑黄色野菜類	19	23	27	35	
その他の野菜類	60	70	75	82	
果物類	30	32	35	40	
きのこ類	3	4	4	4	
海藻	2	2	2	4	
魚介類	13	16	16	21	
小魚類	3	3	3	4	
肉類	12	16	17	19	
卵類	6	6	8	14	
乳類	3	4	5	6	
油脂類	3	3	3	4	

(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。

○「学校給食用物資見積規格書」に記載のある食品（米、めん、野菜を除く。）

指名業者は、取扱品目について、「学校給食用物資見積規格書」に沿った製品の銘柄・規格を届け出ます。栄養成分表・原料配合表・アレルギー食品表示・遺伝子組み換え原材料・食品添加物内容表等の証明を添付します。

校長会では、品質、価格の適正を期するため、見積会を行います。

見積会では、栄養士が品目ごとに味見をし、適当と思われる銘柄を指定します。指定した銘柄の品目について見積合わせをして安価な業者に落札します。見積合わせは、通常学期ごとに行いますが、価格が変動しやすい調味料や魚貝類、大豆、季節のもの等は月ごとに行います。銘柄の指定は、2年間有効です。

○米、めん類、野菜、肉、卵、その他見積品以外の食品

各学校が、指名業者又は（公財）学校給食会に発注します。食品についての必要な証明は随時求め、産地を確認します。

○パン・牛乳

安全性を重視しつつ、価格等の条件のよい業者を教育委員会が選定します。

ウ 地産地消

市内の農家で生産される農産物を活用し、学校給食に提供します。

小金井市内で生産される主な野菜(例)

通年：小松菜、ほうれん草

夏：ルバーブ・トマト・なす

きゅうり・とうもろこし

冬：大根・ブロッコリー・白菜

(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。



イ アレルギー対応

学校給食において、食物アレルギーのある児童・生徒が健康な生活を営めるよう支援する立場で、「小金井市立小中学校における食物アレルギー対応の基準」に沿って実施します。

アレルギー対応の実施は、学校と保護者、児童・生徒が安心できるよう医師による診断をもとに学校長が決定します。

安全を期するため、除去食を基本とし、アレルギー対応食は一日（一食）あたり2種類までの対応とします。

ウ 給食行事の取組

バイキング給食、セレクト給食、リザーブ給食、行事給食、世界の給食など、各学校で工夫した取組を行います。

4 衛生管理の指針

平成8年の病原性大腸菌O-157による全国的な食中毒事故の発生以来、食中毒事故防止が調理現場における重要な課題となりました。

調理中の衛生管理を徹底するために、調理員は、「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生調理マニュアル」及び「小金井市学校給食作業マニュアル」を遵守し調理作業を行います。

(1) 調理の過程について

食材は、当日納品とします（缶詰、調味料等、常温で保存可能なものを除く。）。検収責任者が、納品された食材を検品します。

食品は、当日に調理を行い（豆類、もち米の浸水は除く。）、果物以外の食材は加熱処理をします。

できあがった給食は、児童・生徒に提供する前に校長（検食責任者）が摂食開始時間の30分前までに検食（※2）を行います。

保存食（※3）は、調理済給食1食分と原材料50gを冷凍庫に入れ、マイナス20℃以下で2週間以上保存します。

※2 検食とは、安全性、分量、味が適正かどうかを実際に食べるなどして確認すること。

※3 保存食とは、食中毒などが起きたときに原因を探るため、原材料及び調理済食品を、食品ごとに一定期間保存すること。

(2) 衛生管理について

調理員は、調理室内では、調理衣、帽子、マスクを着用し、調理作業に従事します。前掛けは、作業ごとに使い分けます。

手洗いは、作業の区切りごとに行います。使い捨て手袋の場合も同様に交換します。

調理室はドライシステム（※4）ではありませんが、衛生的な観点からドライ運用（※5）の導入を図ります。

※4 ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業ができるシステムのこと。調理場内の湿度を低く保つことができ、はね水による二次汚染の防止、細菌繁殖の抑制、作業の効率化に効果がある。

※5 ドライ運用とは、ウェット方式の調理場で、ドライ仕様の調理器具を使用したり作業方法を工夫することで、できるだけ床が乾いた状態を維持しながら調理を行う方法

5 給食環境の整備

(1) 食器

給食の食器は、温かみのある強化磁器食器（※6）を使用します。洗浄後は、専用の食器消毒保管庫で保管し、衛生的に管理します。

※6 強化磁器食器とは、磁器食器にアルミナを配合し割れにくく強化したもの。

熱が伝わりにくく、熱くなりにくいという利点もある。栄養士、調理員で構成する食器・備品プロジェクト会議で使いやすさの検討をして現在の食器を選択した。

(2) 設備

回転釜、コンベクションオープン、食器洗浄機、ボイラー、食器消毒保管庫など的高額な大型給食備品については、耐用年数を考慮しながら、計画的に入替を行います。

6 安全性の確保

(1) 食材の検査

ア 食肉等細菌検査

年1回、食肉、豆腐、ハム・ウインナー等の加熱済食品等の細菌検査を実施します。数値が市の基準を超えた場合は、業者に改善を指導し、改善されるまで取引を中止します。

イ 放射能測定

食材の残留放射性物質検査を実施します。

子ども達の健康のため、内部被ばくを避けるようにします。

検査は、使用頻度・量の多い食材、放射能汚染傾向が高い食材を優先に行います。

測定の下限值は、国の基準値より厳しくします。市は、検査の結果を公表し、下限値を超えた場合は、当面の間、当該食材は使用を控えます。再度検査し、下限値を超える数値がでなくなったら使用を再開します。

(2) 食器の検査

ア 残留洗剤検査

年1回、洗浄後の食器類（はし、お椀、お皿）に付着している洗剤、脂肪、蛋白の残留量を検査します。

(3) 調理場の検査

ア 保健所による拭き取り検査

調理員の手指、食器具類の細菌検査を実施し、検査結果を含めて衛生管理について研修会を実施します。

イ 日常の点検

施設設備（機械、器具、使用水など）や調理機器の衛生点検を行います。

ウ 学校薬剤師による定期点検

調理場の施設の状況について点検します。

(4) 栄養士・調理員の検査等

ア 健康診断、その他必要な検査

年1回以上の健康診断と毎月2回の腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ菌及び下痢原性大腸菌（腸管出血性大腸菌）O157、O26、O111）及び毎月1回のノロウイルス検査を行います。

(5) その他

日常の清掃とあわせて、害虫駆除、フード・換気扇清掃、グリストラップ清掃を長期休業中に行い、調理場の衛生環境を整えます。

7 環境への配慮

各学校に生ごみ処理機が設置されており、調理中のごみと残渣は、生ごみ処理機によって堆肥化を図ります。

洗剤は石鹼を使用、排水溝にはバイオ製剤（※7）を利用し、環境に配慮します。

光熱水費については、給食機器の使用を工夫し、最大需要電力を抑制します。また、衛生基準を尊重しつつ、環境負荷の少ない無駄のない給食の運営に努めます。

※7 油分を分解させるバクテリア製剤。使用することで臭いの発生や排水管の詰まりを解消する効果があるといわれている。

8 食育の推進

学校給食法だけでなく、平成20年3月に改訂された新学習指導要領においても総則で「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、関連教科においても食育に関する記述がなされ、食育の推進が一層求められています。

各学校では、食に関する指導の全体計画及び年間指導計画を作成しています。

給食を「生きた教材」として活用し、食育を推進していきます。

「食に関する指導の手引」

第一次改訂版（平成22年3月）より

—文部科学省

【食に関する指導の目標】

- 1 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- 2 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取り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
- 3 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つける。
- 4 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。
- 5 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。
- 6 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し尊重する心をもつ。

(1) 食育の取組

小金井市は、小金井市食育推進計画により、「野菜」、「団らん」、「ふれあい」、「環境」をキーワードとする小金井らしい食生活のあるひとづくり・まちづくりをKoganei-Styleとして地域に展開しています。

4つのキーワードにからめて学校における食育の取組例を紹介します。

野菜

◆農園見学

市内の農家を見学します。

◆野菜の収穫

農家での収穫体験や、学校園で野菜の栽培、収穫をします。

◆給食での活用

地場野菜を給食の食材として活用します。



ふれあい

◆地域の生産者や働く人たちとの交流
地場野菜等を生産している生産者と交流し、顔の見える関係を大切にします。

児童・生徒が給食調理室を見学したり、栄養士や調理員と交流し、コミュニケーションを図ります。

◆親子でクッキング

児童保護者が参加する料理教室を実施します。

団らん

◆給食だより等で、保護者向けに情報提供を行います。

◆全クラスへのおたよりや掲示等で、児童・生徒向けに食の情報を発信します。

◆授業実践

給食に使用する食材を扱い、授業を行います。

・(トウモロコシの皮むき・

そら豆のサヤむき・

ルバーブジャム作り等)



環境

◆好き嫌いなどの理由による食べ残しを減らす指導をします。

◆給食の残菜は、生ごみ処理機で堆肥化します。

Koganei-Style

(2) 食育リーダー会議の開催

各学校の食育リーダー（※8）による食育リーダー会議を開催します。
栄養教諭を中心に、「小金井らしい」食育の実践を目指します。

※8 食育リーダーとは、食に関する指導の全体計画の作成や授業構築の際の助言、家庭や地域、関係機関との連携におけるコーディネーター機能を担う。栄養士、養護教諭、家庭科教諭等が選任されている。

(3) 小中学校栄養士会の活動

小金井市立小中学校栄養士会では、各学校での取組をまとめ、研究を行います。
食育に関しての情報交換や研修も行います。また、家庭でも作ることでできる給食のレシピを公開します。

9 給食の充実と市民参加

(1) 学校給食運営協議会

調理業務を業者委託している学校は、学校・保護者・業者・教育委員会で構成する学校給食運営協議会を開催し、給食の運営について意見交換を行います。

(2) 学校給食連絡協議会

給食を実施していくうえでの諸問題について研究協議し、学校給食業務の充実、発展と業務を円滑に行うために学校給食連絡協議会を設置します。

学校長の代表、栄養士の代表、調理員の代表、教育委員会等の委員で構成します。

(3) 学校給食の検証について

栄養教諭・栄養士の代表・調理員の代表が、現場視察を行い小金井市学校給食作業マニュアルに沿った作業が行われているか、また、給食を試食し、安全でおいしく温かい給食が提供できているか検証しています。

今後は、栄養教諭・栄養士の代表、調理員の代表に業者の担当を加え、現場視察を行い、チェックリストを活用し、小金井市学校給食作業マニュアルに沿った作業が行われているかを検証します。また、給食を試食し、「安全でおいしく温かい給食」が提供できているか検証します。

(4) 小金井みんなの給食委員会

給食に関して市民が意見を出せるような仕組みづくりを検討した結果、平成27年に、学校長、保護者、市民、栄養教諭・栄養士、調理員、業者で構成する「小金井みんなの給食委員会」が設置されました。小金井市学校給食の指針を推

進し、学校給食の見守り支援を行うことを目的としています。

(5) 栄養士・調理員の役割と責務

栄養士・調理員は、給食の向上のため、情報交換を行い、必要な知識の習得・技術の向上に努めます。市は、必要な研修を継続して行います。

(6) より良い給食を目指して

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。

「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。

教育委員会の今後の日程

令和3年7月13日

会 議 名	日 時	場 所
第8回教育委員会定例会	7月27日(火) 午後1時30分	Web会議
第9回教育委員会定例会	8月24日(火) 午後1時30分	801会議室
市町村教育委員会オンライン協議会	① 9月 2日(木) ② 11月18日(木) ③ 12月23日(木) ④ 2月10日(木)	オンラインで実施
第10回教育委員会定例会	10月12日(火) 午後1時30分	801会議室