

「昭島市学校給食運営基本計画（改訂版）」（素案）

～未来を担うたくましい昭島っ子の心とからだを育む学校給食～

（令和３年度～令和７年度）

昭島市教育委員会

目 次

第1章 昭島市学校給食の基本理念と基本方針

1	計画の背景と趣旨	1
2	学校給食の基本理念	1
3	学校給食の基本方針	2
4	計画の役割と期間	2
	(1) 計画の役割	2
	(2) 計画の期間	3
5	学校給食の概要	4
	(1) 共同調理場の概要	4
	(2) 自校調理校の概要	5
	(3) 組織体制及び配置人員	6
	(4) 児童・生徒数の推移	7
	(5) 学校給食摂取基準及び実施状況	9

第2章 昭島市学校給食の現状と課題

1	共同調理場の現状と課題	11
	(1) 施設・設備の現状について	11
	(2) 災害時における対応について	11
2	自校調理校の現状と課題	12
	(1) 施設・設備の現状について	12
	(2) 災害時における対応について	12
3	学校給食運営方式の現状と課題	12
	(1) 学校給食調理業務について	13
	(2) 栄養士の配置について	13

4	安全衛生管理の現状と課題	13
(1)	食中毒の防止について	14
(2)	食品の安全衛生管理について	14
(3)	施設の安全衛生管理について	14
(4)	労働安全衛生委員会について	14
(5)	異物混入について	14
(6)	職員研修について	15
5	食物アレルギー対応の現状と課題	15
(1)	アレルギー疾患がある児童・生徒の人数	15
(2)	食物アレルギー対応給食について	17
6	食育推進の現状と課題	19
(1)	昭島市の食に関する現状と課題	19
(2)	学校給食を通じた食育の取組について	20
7	学校給食費会計の現状と課題	21
(1)	学校給食費について	21
(2)	学校給食費の未納問題について	21

第3章 より良い学校給食のための取組

1	共同調理場について	23
(1)	整備の基本方針について	23
(2)	共同調理場の敷地について	24
(3)	共同調理場の諸室について	24
(4)	導入する機器及び食器・食缶について	24
(5)	食育施設としての役割について	25
(6)	災害時における対応について	25
(7)	環境への配慮について	26
2	自校調理校について	27
(1)	中学校給食の親子調理方式移行について	27
(2)	施設・設備の老朽化について	28
(3)	食物アレルギー対応について	28
(4)	災害時における対応について	29
3	学校給食運営方式について	29
(1)	学校給食調理業務について	29
(2)	栄養士の配置について	30
4	安全衛生管理について	31
(1)	食中毒の防止について	32

(2) 食品の安全衛生管理について	33
(3) 施設の安全衛生管理について	34
(4) 労働安全衛生委員会について	34
(5) 異物混入について	34
(6) 職員研修について	35
5 食物アレルギー対応について	35
(1) 食物アレルギー対応に関する手続き等について	36
(2) 新共同調理場における食物アレルギー対応給食について	37
6 食育推進について	38
(1) 学校給食を活用した食育の取組について	39
(2) 食育を推進するための仕組みの整備について	41
7 学校給食費会計について	44
(1) 学校給食費について	44
(2) 学校給食費の未納問題について	45

<参考資料>

・昭島市学校給食運営審議会条例	49
・昭島市学校給食運営審議会委員名簿	51
・昭島市学校給食の残菜量	52
・昭島市学校給食における地場野菜（果物）・地場米・地場卵の使用状況	53
・昭島市学校給食費の推移	54
・昭島市学校給食のあゆみ	55
・用語解説	57

第1章 昭島市学校給食の基本理念と基本方針

1 計画の背景と趣旨

本市の学校給食事業は、共同調理場の老朽化による建て替え整備、食物アレルギー（注1）対応、学校給食が担う食育推進（注2）、安全衛生管理の充実、学校給食費の問題など、さまざまな課題があります。昭島市ではこれらの諸課題を解決するため、学校給食の総合的な方針として平成28年3月に「昭島市学校給食運営基本計画（平成28年度～平成32年度）」を策定し、学校給食の充実にむけて運営を行ってまいりました。

今回の「昭島市学校給食運営基本計画（改訂版）」（以下「計画」という。）は喫緊の課題である共同調理場の建て替え整備や、これに伴う中学校給食の親子調理方式（注3）への移行、食育への取り組み、食物アレルギーへの対応など、学校給食における重要な課題への市の取組方針を示し、市民の理解を深めることを目的としています。

2 学校給食の基本理念

学校給食は、児童・生徒に栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の保持増進、健全な心と身体を培い、さらに食育への関心を高めるなど、子どもたちの健やかな成長のために大きな役割を担っています。

また、「学校給食法」では、学校給食の目標を次のように定めています。

- 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。

「学校給食法第二条（学校給食の目標）」

本市では、「第5次昭島市総合基本計画」において、将来都市像を「ともにつくる 未来につなぐ 元気都市 あきしま ～人も元気 まちも元気 緑も元気～」としております。学校教育においても、将来都市像の実現のため、子どもたちの健やかな成長を願い、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供及びさらなる充実を目指し、昭島市学校給食の基本理念を次のように定めます。

《学校給食の基本理念》

～未来を担うたくましい昭島っ子の心とからだを育む学校給食～

(子どもたちの成長のため、栄養バランスのとれた学校給食の提供と食に関する教育の推進)

3 学校給食の基本方針

学校給食の基本理念の実現のため、基本方針を次のように定めます。

《学校給食の基本方針》

- (1) 安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食の提供に努めます。
- (2) 学校給食を通してさらなる「食育の推進」に努めます。
- (3) 学校給食の安定した提供と効率的、効果的な運営に努めます。

学校給食の運営については、この基本方針をもとに、保護者、学校、地域と連携し、学校給食への市民の理解を深め、未来の昭島の子どもたちのために一体となり取り組みます。

4 計画の役割と期間

(1) 計画の役割

この計画は、今後の昭島市の学校給食のあり方を示すものであり、関係する法令の「学校給食法」や「食育基本法」、「学校給食衛生管理基準」(注4)などを遵守するとともに、市の上位計画である「第五次昭島市総合基本計画」や「昭島市教育に関する大綱」、「第2次昭島市教育振興基本計画」に沿って実施していきます。また、食育については、関連計画である「健康あきしま21」との整合性も踏まえ推進していくとともに、今後の学校給食の基本的な方針を定め、老朽化や耐震問題に伴う共同調理場の整備や学校給食を安定して提供する効率的な運営方式などについて、具体的な方向

性を示すものです。

さらに、この計画の実効性を推進するため、現在の学校給食を取り巻く現状と課題について把握し、その課題の改善に向けた具体的な取組についても示すものです。

（２）計画の期間

計画の期間は、令和３年度から令和７年度までの５年間とし、共同調理場の整備、運営方式、食育の推進などの学校給食運営に関する基本的な方針などを定めます。

なお、計画の内容に変更、追加事項などが必要な場合には、その内容を検討し、見直します。

5 学校給食の概要

本市の学校給食は、昭和 35 年に拝島第二小学校で開始されたのが始まりです。その後、共同調理場が昭和 43 年 5 月に完成し、拝島第二小学校を含む小学校 8 校で給食が開始され、同年 9 月には清泉中学校と拝島中学校、翌年には昭和中学校を含めた全小中学校で給食を開始しました。その後、昭和 47 年に共同調理場に第二調理室が完成以降は、小学校給食は第一調理室、中学校給食は第二調理室で調理しています。

また、自校調理方式の学校は、昭和 49 年に武蔵野小学校が開校するとともに学校給食が始まり、現在は小学校 5 校・中学校 3 校が自校調理方式で学校給食を実施しています。現在も、共同調理場と自校調理校で市内全小中学校の児童・生徒に、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供しています。

(1) 共同調理場の概要

(令和 2 年 7 月 1 日現在)

名 称	第一調理室 (小学校)	第二調理室 (中学校)
開設年月	昭和 43 年 5 月稼働	昭和 47 年 4 月稼働
所 在 地	東町二丁目 2 番 29 号	
用途地域	第一種中高層住居専用地域	
構 造	鉄骨造平屋建	鉄骨造平屋一部 2 階建
建物面積	870 m ²	770 m ²
(述べ床面積)	その他施設 213 m ² (機械室・倉庫など)	述べ床面積 1,882 m ²
敷地面積	約 3,326 m ²	
調理食数	3,684 食/日	1,641 食/日
実施日数 (標準)	185 日/年	180 日/年
栄養士配置	都栄養教諭・市栄養士	都栄養士・市栄養士
調理業務	直営 (正規職員・会計年度任用職員)	
配膳業務	直営 (会計年度任用職員)	
配送業務	民間委託	
配食校	小学校 8 校 (東・共成・玉川・中神・成隣・ 光華・拝一・拝三)	中学校 3 校 (昭和・清泉・拝島)

共同調理場第一調理室（小学校）



共同調理場第二調理室（中学校）



（２） 自校調理校の概要

（令和２年７月１日現在）

学校名	供用（給食） 開始年月	食数	調理室面積 (㎡)	備考
富士見丘小学校	昭和 53 年 4 月	276	333	
武蔵野小学校	昭和 49 年 9 月	493	216	
つつじが丘小学校	昭和 57 年 5 月	571	360	
田中小学校	昭和 54 年 4 月	367	318	
拝島第二小学校	昭和 52 年 4 月	633	271	現在の調理室での開始年月
福島中学校	昭和 55 年 5 月	278	324	H25 年度から民間委託
瑞雲中学校	昭和 56 年 4 月	444	331	H24 年度から民間委託
多摩辺中学校	昭和 53 年 4 月	335	325	H23 年度から民間委託
合計（食数）	—————	3,397 食	—————	

※中学校３校の調理業務は、すべて民間委託方式で実施しています。

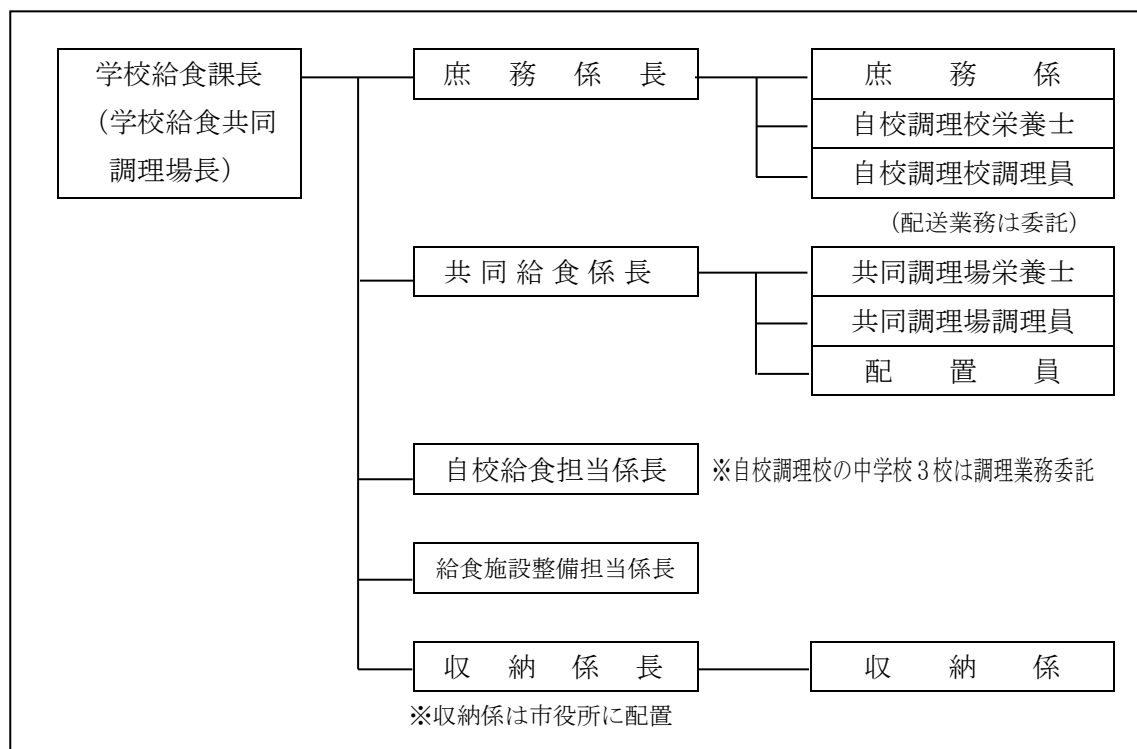
※拝島第二小学校は、昭和 35 年に自校調理方式で給食を開始し、昭和 43 年に共同調理場の完成に伴い共同調理場校となりました。その後、共同調理場の食数の増加などから、昭和 52 年に現在の調理室で提供を開始しています。

※つつじが丘南小学校とつつじが丘北小学校が平成 28 年 4 月に統合し、つつじが丘小学校となりました（旧つつじが丘北小学校の校舎を利用）。

(3) 組織体制及び配置人員

ア 組織体制

(令和2年4月1日現在)



イ 配置人員

◆事務職員（共同調理場・収納係）

(令和2年4月1日現在)

配置先	課長	係長職	主事	再任用職員	会計年度任用職員
共同調理場	1人	4人	3人	1人	—
市役所収納係	—	1人	1人	—	2人

◆栄養士・調理員・配置員（共同調理場）

(令和2年4月1日現在)

調理室名	栄養士	調理員 (正規職員)	調理員 (会計年度)	調理補助 (会計年度)	配置員 (会計年度)	合計
第一調理室 (小学校8校)	市：2人 (内:会計年度1) 都：1人	5人 (再任用1)	5人	10人	20人	43人
第二調理室 (中学校3校)	市：1人 都：1人	4人 (再任用2)	3人	7人	9人	25人
合計	5人 (市3・都2)	9人	8人	17人	29人	68人

◆栄養士・調理員（自校調理校）

（令和２年４月１日現在）

学校名	栄養士	調理員 (正規職員)	調理員 (会計年度)	調理補助 (会計年度)	合 計
富士見丘小学校	１人(会計年度)	２人(再任用２)	１人	１人	５人
武蔵野小学校	１人(会計年度)	３人(再任用１)	１人	１人	６人
つつじが丘小学校	１人	２人(再任用１)	１人	２人	６人
田中小学校	１人	２人(再任用１)	１人	１人	５人
拝島第二小学校	１人	３人(再任用２)	—	３人	７人
福島中学校	１人(再任用)	※自校調理校の中学校の調理業務は全て 民間委託方式で実施			１人
瑞雲中学校	１人(再任用)				１人
多摩辺中学校	１人				１人
合 計	８人	１２人	４人	８人	３２人

◆合計（共同調理場・自校調理校・収納係）

（令和２年４月１日現在）

給食方式等	事務職員	栄養士	調理員 (正規職員)	調理員 (会計年度)	調理補助 (会計年度)	配置員 (会計年度)	合 計
共同調理場	９人	５人 (会計年度１)	９人 (再任用３)	８人	１７人	２９人	７７人
自校調理校	０人	８人 (再任用２・ 会計年度２)	１２人 (再任用７)	４人	８人	０人	３２人
収 納 係	４人 (会計年度２)	—	—	—	—	—	４人
合 計	１３人	１３人	２１人	１２人	２５人	２９人	１１３人

※事務職員・栄養士・調理員（正規職員）の人数には、再任用職員（週 38 時間勤務職員及び週 31 時間勤務職員）を含む。

※共同調理場配送委託の人数は含まない。

※自校調理校の中学校 3 校の調理業務委託の人数は含まない。

（４）児童・生徒数の推移

本市の児童・生徒の人数は、小学校が昭和 57 年度の 9,562 人、中学校が昭和 61 年度の 4,656 人をピークに年々減少傾向にあります。今後は、令和 5 年度まで若干の増加が予測されますが、将来的には緩やかな減少傾向が続くと考えられます。

▼平成 28 年度から令和 2 年度までの実人数

(単位：人)

年 度	小学校（児童数）	中学校（生徒数）	合 計
平成 28 年	5,469	2,692	8,161
平成 29 年	5,515	2,633	8,148
平成 30 年	5,537	2,561	8,098
令和元年	5,595	2,504	8,099
令和 2 年	5,612	2,497	8,109

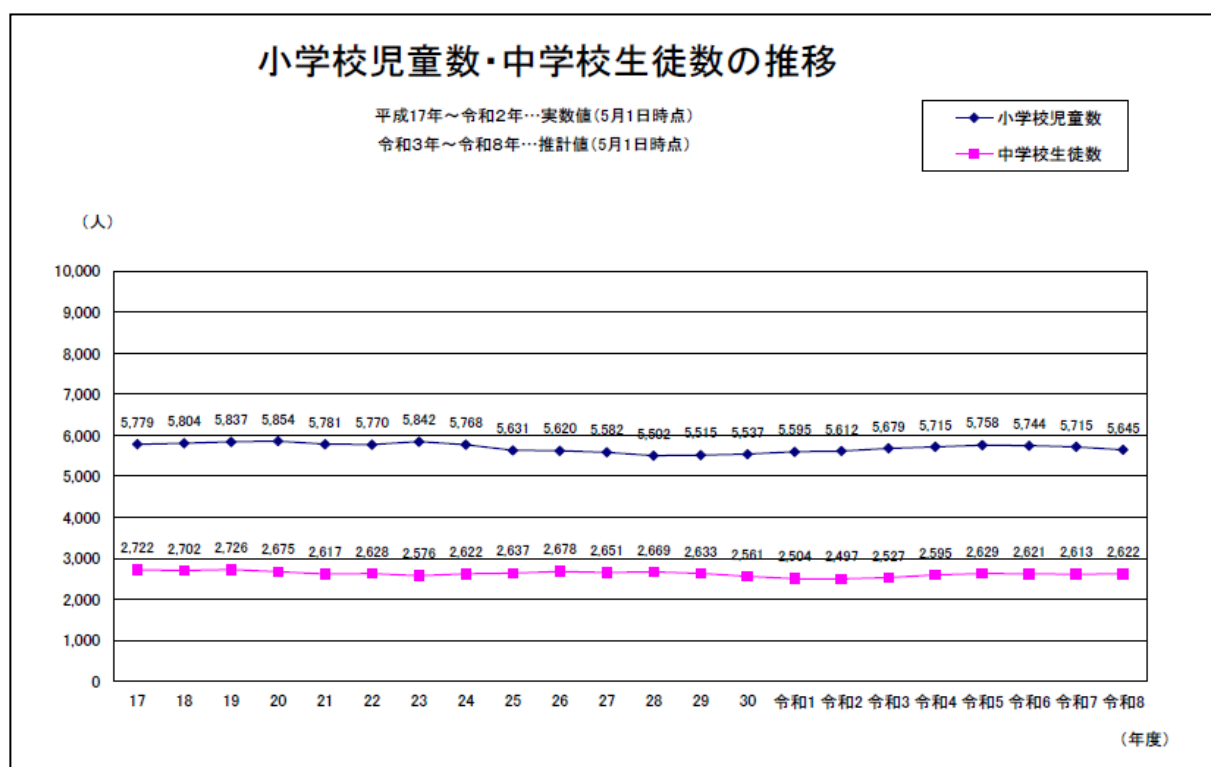
※各年 5 月 1 日現在の人数

▼令和 3 年度から令和 8 年度までの推計人数

(単位：人)

年 度	小学校（児童数）	中学校（生徒数）	合 計
令和 3 年	5,679	2,527	8,206
令和 4 年	5,715	2,595	8,310
令和 5 年	5,758	2,629	8,387
令和 6 年	5,744	2,621	8,365
令和 7 年	5,715	2,613	8,328
令和 8 年	5,645	2,622	8,267

▼児童・生徒数の推移のグラフ（平成 17 年度～令和 8 年度）



※令和 3 年度から令和 8 年度の児童・生徒数は、「令和 2 年度教育人口推計・小学校児童数、中学校生徒数の推移」（指導課資料）から令和 2 年 5 月 1 日現在の住民基本台帳人口の人数をもとに、就学予定者及び年齢進行により推定した人数です。

(5) 学校給食摂取基準及び実施状況

学校給食は、学校の給食主任と栄養士などが食材を選定し（味、原産地・加工地、価格、品質など）、「学校給食実施基準」（昭和 29 年文部省告示第 90 号）に基づき、栄養価のバランスがとれた給食を提供しています。日本の主食である米飯（お米）給食も平均で週 3.7 回提供しており、また、四季折々の行事食や、各地の伝統食などを取り入れた学校給食を提供し、食育の推進にも努めています。

なお、学校給食の基本実施日数は、小学校が 185 日、中学校が 180 日となっており、実施日数の増減は、事前に報告を受け対応しています。

ア 学校給食における栄養の摂取基準

毎日の献立は、「児童又は生徒 1 人 1 回当たりの学校給食摂取基準」に基づいて作成しています。摂取基準とは、児童・生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものです。学校給食における摂取基準は、次の表のとおりとなっています。

<学校給食摂取基準一覧>

(令和 2 年 4 月 1 日現在)

区 分	基 準 値			
	低学年 (6～7 歳)	中学年 (8～9 歳)	高学年 (10～11 歳)	中学生 (12～14 歳)
エ ネ ル ギ ー (kcal)	530	650	780	830
た ん ぱ く 質 (%)	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)	2 未満	2 未満	2.5 未満	2.5 未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2.5	3	4	4
ビタミン A (μgRAE)	170	200	240	300
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 C (mg)	20	20	25	30
食 物 繊 維 (g)	4 以上	5 以上	5 以上	6.5 以上

※学校給食における栄養素の多くは、1 日に必要な栄養摂取基準の約 3 分の 1 がとれるように作られています。

イ 学校給食実施日数

学校給食実施日数は、各学校からの報告を受け行事などに合わせ実施しています。
 なお、各学校の実施日数は、行事などにより異なるため、学校給食費を年度末に精算しています。

<学校給食実施日数>

学校名等		平成 28 年度	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度※
共同調理場	東 小 学 校	189	191	192	176
	共 成 小 学 校	190	193	191	174
	玉 川 小 学 校	188	192	192	175
	中 神 小 学 校	188	192	193	175
	光 華 小 学 校	190	193	192	175
	成 隣 小 学 校	186	189	192	174
	拝島第一小学校	189	191	191	174
	拝島第三小学校	189	192	191	173
	昭 和 中 学 校	186	189	189	174
	清 泉 中 学 校	178	186	182	168
	拝 島 中 学 校	180	183	183	166
自校調理校	富士見丘小学校	192	194	192	174
	武蔵野小学校	191	193	191	173
	つつじが丘小学校	190	193	192	174
	田 中 小 学 校	188	190	191	173
	拝島第二小学校	192	195	193	175
	福 島 中 学 校	183	180	182	165
	瑞 雲 中 学 校	181	189	180	166
	多摩辺中学校	185	182	181	167
小学校平均実施日数		189.4	192.2	191.8	174.2
中学校平均実施日数		182.2	184.8	182.8	167.7
全体の平均実施日数		187.1	189.8	188.9	172.2

※小学校一年生については、1学期の給食の始まりが遅いため日数は同一ではありません。

※新型コロナウイルス感染症流行による一斉休校により、令和2年3月は給食を実施していません。

第2章 昭島市学校給食の現状と課題

本市の学校給食の現状においては、共同調理場や自校調理校の老朽化など施設面での課題と食育推進、食物アレルギー対応、学校給食費会計における未納問題などの事業面での課題があります。

1 共同調理場の現状と課題

共同調理場は、第一調理室、第二調理室ともに開設から50年以上が経過し、施設・設備の老朽化が進んでいます。平成24年度に実施した耐震診断においても「耐震補強等の対策が必要である」との診断結果を受け、施設改修が必要であり、「学校給食法」の一部改正（平成21年4月改正）により明確化された「学校給食衛生管理基準」に沿った施設面の運用が難しい状況となっています。

そのため、昭島市では平成29年5月に「昭島市学校給食共同調理場整備基本計画」を策定し、共同調理場の整備に向けて様々な観点から検討を進めてきました。その結果、中学校給食を親子調理方式へ移行したうえで現在の共同調理場の跡地に、小学校8校の新たな共同調理場の建て替え整備を行うこととしました。

新たな共同調理場の運用開始までの間は、課題を改善しながら現在の共同調理場を運用していく必要があります。

（1）施設・設備の現状について

学校給食の適切な衛生管理を図るため、「学校給食衛生管理基準」があります。現在の共同調理場においても、この基準に沿った適切な衛生管理が求められますが、施設の老朽化や狭さのため、ドライシステム（注5）での運用、汚染区域と非汚染区域の明確な区切りやパススルー方式（注6）による汚染防止などの運用に課題があります。また、耐震診断の結果、耐震補強等の対策を実施しなければならない状況です。

新たに整備する共同調理場では「学校給食衛生管理基準」や「耐震基準」に沿った運用を実施していく施設や設備の整備が必要です。また、食育推進のために、施設見学が行える見学通路や試食会・勉強会ができる会議室、食育資料の展示ブース等を設け、食育施設の役割を備えた施設の整備が必要です。

（2）災害時における対応について

共同調理場は、「昭島市地域防災計画」において災害時に食糧供給の拠点として炊き出しする機能が求められます。しかし、耐震補強等の対策を必要としている現在の共同調理場では、災害時の対応が懸念されるとともに、ライフラインの確保や非常電

源の自家発電設備もないため、新たな共同調理場では災害時に稼働可能な施設として整備していく必要があります。

2 自校調理校の現状と課題

自校調理校も、開設からすべての学校が 30 年以上経過し、共同調理場と同じく施設・設備の老朽化が課題です。

現在も、施設の修繕、耐用年数による調理機器などの買換え、調理室の設備や調理機器の保守点検などを行い、適正な維持管理に努めています。今後も、施設の改修や調理機器の買換えなどの改善を、計画的に行う必要があります。

(1) 施設・設備の現状について

施設の老朽化などにより「学校給食衛生管理基準」に対応した運用が一部において難しい状況です。また、施設の衛生面での改善、調理室の大規模改修・修繕、調理機器の買換えなどにより、学校給食の提供に影響が出ないための対応について検討が必要です。

特に中学校の自校調理校については、今後、親子調理方式への移行に向けて、必要な調理食数に対応できるよう調理室の改修が必要です。

(2) 災害時における対応について

自校調理校は、災害時において避難所となるため食糧提供が可能な施設として必要な整備及び体制づくりの検討が必要です。なお、調理業務委託校については、災害時における調理業務に関する協力体制をとっております。

3 学校給食運営方式の現状と課題

学校給食運営は、以下の職員で行っています。

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">・ 栄 養 士・・・学校給食の献立作成や食育推進、食物アレルギー対応などの業務・ 調 理 員・・・学校給食の準備・調理・洗浄などの業務・ 配 送 員・・・共同調理場校へ学校給食を配送する業務・ 配 置 員・・・共同調理場校で学校給食を配膳する業務・ 事務職員・・・学校給食の運営や学校給食費に関する業務 |
|---|

栄養士や調理員の定年退職などによる補充は、再任用職員や会計年度任用職員で補っています。

今後も、正規職員の退職者が増えるため、安定した学校給食を提供していくことが求

められています。

また、配送業務は民間に委託を行い、配膳業務については会計年度任用職員で対応し業務を行っていますが、今後、中学校給食が親子調理方式へ移行し、共同調理場校は小学校8校のみとなることから、総合的に効率の良い運営方式の検討が必要です。

(1) 学校給食調理業務について

調理業務は自校調理校の中学校3校を民間に委託していますが、そのほか共同調理場校（小学校8校、中学校3校）と自校調理校（小学校5校）は、市が直営で行っています。

こうした中、現在、市が直営で行っている調理業務は、職員と会計年度任用職員による体制で行っていますが、職員の減少に加え会計年度職員の安定的な確保が難しい状況にあり、ここ数年、調理員定数の欠員が常態化していることから、安全・安心で安定した給食の提供のため運営体制について検討が必要です。

(2) 栄養士の配置について

栄養士は、共同調理場に5人（うち2人は東京都派遣職員）と自校調理校に8人（各学校に1人）を配置しています。今後、中学校給食の親子調理方式への移行及び新たな共同調理場の整備を踏まえ、安全・安心で栄養バランスの取れた給食の提供や、食育指導などに支障が出ない栄養士の配置についても検討が必要です。

＜栄養士の配置状況＞

（令和2年4月1日現在）

方 式	人 数	内 訳
共同調理場第一調理室（小学校給食）	3	都栄養教諭1人、市職員1人 会計年度任用職員1人
共同調理場第二調理室（中学校給食）	2	都職員1人、市職員1人
自校調理校（小学校5校・中学校3校）	8	市職員6人（内再任用職員2人） 会計年度任用職員2人

※栄養教諭・・・児童・生徒の栄養指導及び栄養管理を行うとともに、学校における食育推進において重要な役割を担っています。

4 安全衛生管理の現状と課題

安全衛生管理については、安全・安心な学校給食を提供するため、食品の安全衛生管理、調理施設的环境や器具などの衛生管理、調理する人の労働安全と衛生管理が重要になります。

そのほかにも、異物混入の防止対策や調理員の技術と意識向上のための研修会など、

安全衛生管理のさらなる充実や徹底が求められています。

(1) 食中毒の防止について

食中毒は、絶対に起こしてはならないものです。食中毒は、その原因となる微生物が食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発症します。食中毒を起こす微生物は、人からの感染と食材からの感染があり、種類も多種多様で、その対策と対応について学校給食従事者が正確に熟知することが重要になります。今後、食中毒の防止のため施設面の改善も含め、さらなる衛生管理の徹底が求められています。

(2) 食品の安全衛生管理について

食品は、「食品衛生法」（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）及び「学校給食衛生管理基準」の法令に基づいた食品検査により、食材の安全性の確認を行い、衛生管理の徹底を図ることが求められています。

また、学校給食に使用する食材は、国産を積極的に使用し、外国産は極力使用しないように努めていますが、食材によっては外国産のものや一部の調味料についても外国産に頼らざるを得ないものもあります。食品の安全性のためには、産地、加工地、流通などについて確認し、その徹底を図ることが求められています。

(3) 施設の安全衛生管理について

学校給食施設は、調理施設や使用する機材、器具などを対象に衛生検査（注 7）を行い、衛生管理の徹底に努めています。

また、施設や機材においては、破損や故障などがないか定期的に検査しています。しかし、施設、機材の老朽化など施設面における課題があります。

(4) 労働安全衛生委員会について

学校給食従事者の安全衛生及び労働環境は、従事者などで構成する労働安全衛生委員会を設置し、その改善に取り組んでいます。

今後も、衛生的で安全な職場環境及び労働環境における安全面、衛生面の改善に向けた取組が必要となります。

(5) 異物混入について

学校給食を安全・安心に提供するため、毎日の食品の検収や洗浄、調理、配食時などは、細心の注意を払って作業を行っていますが、予期しないさまざまな要因により、学校給食の中に異物が混入してしまう場合があります。異物混入については引き続き防止対策を講じてまいります。

(6) 職員研修について

職員研修は、学校給食従事者を対象に衛生管理や食物アレルギー対応などについて、年2回研修会を開催しています。技術及び意識向上のため、引き続き、より充実した内容の実施に努めていく必要があります。

5 食物アレルギー対応の現状と課題

食物アレルギーは、生命にかかわる重要な事項であり、学校や保護者との連絡体制を整え、情報の共有や共通した認識をもった対応が必要となっています。

近年、子ども達を取り巻く生活環境・食生活の変化や疾病構造の変化などにより、食物アレルギーを有する児童・生徒の増加、原因食品の変化が指摘されています。本市においても、食物アレルギーを有する児童・生徒は年々増加し、食物アレルギーの原因食品も多岐にわたっており、食物アレルギー対応が、安全・安心な学校給食を提供するための重要な課題となっています。

学校給食における食物アレルギー対応食は、専用の調理室や調理器具などを用いて、アレルギー原因食品の混入を防止するための対策が必要です。

しかし、現在、共同調理場、自校調理校ともに、食物アレルギー専用の調理室が整備されていません。そのため、食物アレルギー対応食は通常食と同じ調理室内で、栄養士による管理、指導のもと調理し、提供しています。

今後は、新たな共同調理場に食物アレルギー専用の調理室を整備し、安全な食物アレルギー対応食の提供をしてまいります。また、文部科学省による「学校給食における食物アレルギー対応指針」、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に沿って、学校や家庭との緊密な連絡と連携をさらに深めてまいります。

(1) アレルギー疾患を有する児童・生徒の人数

ア 調査対象（「令和元年11月に実施したアレルギー調査」より）※3年ごとに実施

小学校	13校	(児童数	5,587人)
中学校	6校	(生徒数	2,505人)
合計	19校	(計	8,092人)

イ 食物アレルギー疾患を有する児童・生徒数

小学生 全体の7.3%の児童が食物アレルギー疾患を有していました。

学年	1	2	3	4	5	6	合計
男	31	31	41	37	41	38	219
女	40	28	24	26	41	29	188
計	71	59	65	63	82	67	407

中学生 全体の 8.3%の生徒が食物アレルギー疾患を有していました。

学年	1	2	3	合計
男	33	31	46	110
女	35	29	34	98
計	68	60	80	208

ウ 食物アレルギーの原因食品群別の人数（複数回答を含む）

小学生・食品群別

果物類が最も多く全体の 48.9%、次いで卵類 30.5%、種実類 26.5%、魚介類 19.2%、甲殻類 13.0%、乳類 12.0%であった。

順位	原因食品群	各食品群をアレルゲンとする児童数（割合） n=407
1	果物類	199 人（48.9%）
2	卵類	124 人（30.5%）
3	種実類	108 人（26.5%）
4	魚介類	78 人（19.2%）
5	甲殻類	53 人（13.0%）
6	乳類	49 人（12.0%）
7	穀類	31 人（ 7.6%）
8	野菜・きのこ類	21 人（ 5.2%）

※網掛けしているのが現在アレルギー対応している食品

中学生・食品群別

果物類が最も多く全体の 74.0%、次いで魚介類 19.7%、種実類 19.2%、卵類 18.3%、甲殻類 16.3%であった。

順位	原因食品群	各食品群をアレルゲンとする児童数（割合） n=208
1	果物類	154 人（74.0%）
2	魚介類	41 人（19.7%）
3	種実類	40 人（19.2%）
4	卵類	38 人（18.3%）
5	甲殻類	34 人（16.3%）
6	野菜・きのこ類	26 人（12.5%）
7	乳類	25 人（12.0%）
8	穀類	19 人（9.1%）

※網掛けしているのが現在アレルギー対応している食品

(2) 食物アレルギー対応給食について

食物アレルギー対応給食は、「昭島市学校給食食物アレルギー対応給食実施要項」(平成 29 年 4 月 1 日改訂)に沿って実施しています。現在、対応するアレルギー原因食品(卵・魚卵、牛乳・乳製品、えび)を対象に、除去食又は代替食で実施しています。今後も対応する人数は増加傾向にあり、食物アレルギー対応給食の安全かつ確実な提供が求められています。

また、現在、学校給食では、主な食物アレルギー原因食品のうち、キウイフルーツ、そば、落花生、(ごま・栗以外の)種実類、くるみ、かに、あわび、いくら、牛肉、まつたけ、バナナは使用していません。

〈食物アレルギー対応給食提供人数の 5 年毎の推移〉

食物アレルギー対応給食を開始した当初は、3 施設で少人数への対応でしたが、その後、需要が急激に増え、今は全施設で食物アレルギー対応給食を提供しています。

年度	小学生	中学生	合計
平成 17 年度	6 人	0 人	6 人
平成 22 年度	36 人	4 人	40 人
平成 27 年度	60 人	12 人	72 人
令和 2 年度	57 人	16 人	73 人

〈各施設における食物アレルギー対応給食提供人数〉

各自校給食校、第一・第二調理室において、それぞれの原因食品の除去食又は代替食を提供している人数は下記の表のとおりです。一人で複数の原因食品とする児童・生徒もいるため、原因食品ごとの人数の合計と各施設での対応人数の合計は異なります。

小学校

(令和 2 年 7 月 31 日現在)

施設名 原因食品名	富士見丘	武蔵野	つつじが丘	田中	拝島第二	第一調理室	計
卵	0 人	2 人	3 人	3 人	5 人	24 人	37 人
魚卵	1 人	0 人	1 人	1 人	1 人	9 人	13 人
乳・乳製品	1 人	0 人	2 人	1 人	0 人	10 人	14 人
えび	1 人	3 人	0 人	0 人	3 人	5 人	12 人
計	3 人	5 人	6 人	5 人	9 人	48 人	76 人

中学校

(令和2年7月31日現在)

施設名 原因 食品名	福島	瑞雲	多摩辺	第二調理室	計	小・中合計
卵	1人	2人	0人	2人	5人	42人
魚卵	0人	3人	0人	0人	3人	16人
乳・乳製品	1人	1人	0人	0人	2人	16人
えび	1人	4人	1人	2人	8人	20人
計	3人	10人	1人	4人	18人	94人

〈令和2年度各施設における情報提供数〉

食物アレルギー対応を行っている食品以外をアレルギーの原因食品とする児童・生徒に対しては、情報提供として、料理ごとに食品の使用量を明記した詳細な献立表を配布しています。詳細な献立表は、食物アレルギーのみでなく、宗教上食べられない食品があるなどの場合でも配布しています。

(令和2年7月31日現在)

小学校

施設名	対応人数
富士見丘小学校	2人
武蔵野小学校	8人
つつじが丘小学校	3人
田中小学校	2人
拝島第二小学校	2人
第一調理室	50人
小計	67人

中学校

施設名	対応人数
福島中学校	6人
瑞雲中学校	3人
多摩辺中学校	3人
第二調理室	20人
小計	32人

小・中合計 99名

6 食育推進の現状と課題

食育とは、生きる上での基本であり、様々な経験を通じて食に関する知識等を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てることです。一方で、栄養の偏った食生活、一人で食べる孤食、一緒に食べるが別々のものを食べる個食などが問題となっています。食の大切さを教え、食育を推進していくためには、家庭、学校、地域が一体となり、どのように取り組んでいくかが課題となります。その取組の一環として、学校給食が担うその役割について検討が必要です。

また、食育の一つとして、地産地消（注8）の取組における地場野菜や地場米などの利用の促進が求められています。今後使用量を増やすために、地元生産者と連携をさらに深める必要があります。

（１）昭島市の食に関する現状と課題

ア 朝食の欠食

平成31年度全国学力・学習状況調査の昭島市における結果では、「朝食を毎日食べている。」と回答した割合は小学6年生で87.3%、中学3年生で82.2%であり、それぞれ都の平均値と同程度の結果となりました。

一方で、市民アンケートの結果（令和元年度12月調査、以下同じ）では、「朝食をほぼ毎日食べている。」と回答した10～20代の割合は男性で60.7%、女性で53.7%でした。親元を離れた後の食生活の乱れが予想されるため、児童・生徒が自分の力で朝食を用意できる力の育成が必要です。

イ 野菜摂取量の低下

市民アンケートの調査結果では、1日の中で「毎食野菜を食べる。」と回答した割合は39.6%で、1日に必要な野菜の量とされる「小鉢で5皿以上」を食べている割合は5.8%でした。野菜の摂取量は全世代において少ない状況ですが、10～20代では「小鉢で1皿くらい」が男性で41.7%、女性で22.0%、「小鉢で2皿くらい」は男性で37.5%、女性で46.0%であり、特に若年層で野菜不足の傾向があります。児童・生徒が野菜を好ましく思う気持ちを育てる取組が必要です。

ウ 主食・主菜・副菜をそろえて食べる割合の低下

市民アンケートの調査結果では、主食・主菜・副菜のそろった食事をしているかについて、「1日1回はそろった食事をしている。」が39.1%と最も割合が多く、次いで「1日2回はそろった食事をしている。」が28.9%、「毎食そろった食事をしている。」は17.0%という結果でした。10～20代では「毎食そろっていない。」と回答した割合が、男性では21.4%、女性では29.6%であり、全ての世代の中で一番高い結果となりました。主食・主菜・副菜をそろえることの重要性和、バランスのよい献立を自分で考えられる力の育成が必要です。

エ 伝統的な食文化に対する意識の低迷

学校給食における残菜調査の結果を比較すると、洋食献立の日に対して、白いごはんや魚や煮物等を組み合わせた和食献立の日の方が、残量が多くなる傾向があります。また、市民アンケートの結果では、「食にまつわる地域の文化や伝統を守ること」に関心があると答えた割合は 15.0%と低く、食文化に対する意識の低迷が考えられます。日本の食文化に親しみ、郷土を大切に思う心の醸成が必要です。

オ 食品ロス等環境問題に対する関心の高まり

昭島市では、生ごみ堆肥化容器の購入費補助制度や環境コミュニティセンターにおけるフードドライブの活動等、環境部ごみ対策課を中心に環境問題への取組が積極的に行われています。市民アンケートの結果でも、「食材の廃棄や食べ残しが多い現状」に関心があると答えた割合は 56.8%と高い一方で、環境問題の解決に向けて具体的な行動を起こせるように、普及啓発する活動が引き続き必要です。

(2) 学校給食を通じた食育の取組について

食育の推進を図るため、「学校給食法」において、「学校における食育の推進」が規定されており、学校給食を「生きた教材」としてどのように活用していくか、その取組について検討が必要です。

現在は市内の小学生及び保護者を対象とした Let's 食育クッキング教室や市役所ロビーでの学校給食食育展示、食育に関して学校との連携を深めるため、年に 2 回食育リーダー会議を開催するなど、学校給食を通じた食育活動に取り組んでいます。

○学校給食を通じた食育活動（令和元年度）

＜Let's 食育クッキング教室＞

実 施 日：	令和元年 7 月 26 日（金）27 日（土）
目 的：	料理を作る楽しみや食事の重要性、栄養バランスなどについて、料理を作りながら学ぶ。
場 所：	あいぽっく（保健福祉センター 3 階 調理実習室）
対 象 者：	小学生及び保護者
参加人数：	第 1 回 7 月 26 日（金）9 組 21 名、第 2 回 7 月 27 日（土）13 組 28 名

＜学校給食食育展示＞

実 施 日：	令和 2 年 1 月 24 日（金）～30 日（木）
実施場所：	昭島市役所 1 階ロビー
展示内容：	給食時間週間と昭島の学校給食について 給食時間、各教科等での食育について 等
来場者数：	387 名

7 学校給食費会計の現状と課題

学校給食費は、学校給食法第 11 条において、「学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費以外の学校給食に要する経費は、学校給食を受ける児童又は生徒の保護者の負担とする」とされています。すなわち設備や運営に要する経費以外の食材料に関わる経費は、学校給食費として保護者が負担することとなっています。

学校給食費の詳細については、昭島市学校給食費会計規則（平成 12 年 3 月 29 日教育委員会規則第 5 号）において定めています。

（１）学校給食費について

近年、消費税の増税や物価上昇による食材料費の高騰、新型コロナウイルス感染症の流行による経済状況の悪化など社会情勢が変化するなか、学校給食費の予算内で、品質の良い食材を調達することが引き続き課題となっています。

今後も、品質の良い食材を調達し、献立の充実と安定した学校給食を提供するため、物価動向に注視し、適正な学校給食費について検討が必要となっています。

<学校給食費>

（令和 2 年 4 月 1 日現在）

区 分		月 額	1 食単価
小学校	低学年（１・２年生）	3,850	229
	中学年（３・４年生）	4,000	238
	高学年（５・６年生）	4,150	247
	教職員	4,250	253
中学校	生徒（全学年）	4,700	287
	教職員	4,800	293

（２）学校給食費の未納問題について

学校給食費の未納問題は、食材料費として学校給食費を負担している保護者の公平性が保てないばかりでなく、給食用食材の購入にも影響してきます。

現年度分の未納者に対しては、早期対応による納期内の納付の促進をしており、また、過年度分の未納者に対しても、催告の実施や家庭訪問などを行い、納入のお願いをしております。

<平成 30 年度学校給食費収納状況>

(単位:円)

	調定額(A)	収入済額(B)	収入未済額(A-B)	不納欠損額	収納率
現年度分	411,884,653	411,182,370	702,283	0	99.83%
過年度分	1,733,146	644,975	1,088,171	0	37.21%
合 計	413,617,799	411,827,345	1,790,454	0	99.57%

※平成 30 年度学校給食費会計決算から抜粋

<令和元年度学校給食費収納状況>

(単位:円)

	調定額(A)	収入済額(B)	収入未済額(A-B)	不納欠損額	収納率
現年度分	374,464,592	373,724,337	740,255	0	99.80%
過年度分	1,790,454	848,266	942,188	0	47.38%
合 計	376,255,046	374,572,603	1,682,443	0	99.55%

※令和元年度学校給食費会計決算から抜粋

第3章 より良い学校給食のための取組

より良い学校給食の実現のために、今後の学校給食の具体的な方針や取組などを定め、共同調理場の整備や食育、労働安全衛生、食物アレルギーへの対応など学校給食が抱えるさまざまな課題の解決に取り組む必要があります。これらの課題を解決するためにはハード面、ソフト面の両面から対応方法を検討し、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を安定して提供していきます。

1 共同調理場について

児童・生徒に安全・安心で安定した学校給食提供をしていくため、新たな共同調理場は衛生管理の徹底を図るとともに、更なる学校給食の充実が図れる施設として整備を進めます。

<共同調理場の整備方法>

- ・現在、共同調理場第二調理室で対応している中学校3校の給食を、中学校自校給食校3校で調理・配送する親子調理方式へ移行します。
- ・中学校給食の親子調理方式移行後、第二調理室を取り壊し、その跡地に小学校8校、約4,300食の調理能力を有する新たな共同調理場を整備します。

(1) 整備の基本方針について

共同調理場の整備については、平成29年5月に「昭島市学校給食共同調理場整備基本計画」を策定し、他市の共同調理場の設置状況の調査や見学、整備に係る補助金の調査等の検討を行ってきました。共同調理場は建築基準法上の主要用途の区分から「工場」の取り扱いとなることから、原則、準工業地域又は工業地域でのみ建設可能となり現位置での建て替えは困難であること、整備の間は給食の提供を止めなければならないことから、これまで立川基地跡地での整備を検討してきました。

しかし、国土交通省から住居系用途地域（注9）での建築について前向きな検討を可能とした通達があったこと、中学校給食を親子調理方式へ移行することで、給食を停止することなく建築が可能であることから、中学校給食を親子調理方式への移行並びに小学校8校の新たな共同調理場の現位置建て替え整備を行うこととしました。

(2) 共同調理場の敷地について

現在の共同調理場の敷地は東小学校とともに関東財務局から借り受けて使用しています。現在、共同調理場として借用している敷地面積は約 3,300 m²ですが、新たな共同調理場は第二調理室の跡地に建て替えるため、敷地面積を南側に延伸する必要があります、東小学校の敷地を一部使用することとなります。これまでと使用する敷地面積が変わるため、改めて測量を行い、借り受ける面積を決めていきます。

(3) 共同調理場の諸室について

新たに整備する共同調理場は「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)に基づき、汚染作業区域と非汚染作業区域の明確に区分し作業工程を配慮した諸室を配置します。

さらに、学校給食における危機管理の徹底を図るため「HACCP」(注10)の概念を取り入れ、衛生管理の観点から二次汚染防止のためにドライシステムを導入するなど、安全・安心な給食を提供できるよう整備します。

食物アレルギー対応については、自校調理校の食物アレルギー対応も含めて対応できるよう、最大100食対応可能な食物アレルギー対応給食専用の調理室を整備します。

アレルギー原因食材の混入防止や、より安全な給食を提供するための調理室を整備していきます。

(4) 導入する機器及び食器・食缶について

新たに共同調理場にて整備する調理機器等については最大4,300食の給食を提供できる調理能力を有するとともに、作業の効率性・安全性、衛生面を考慮した機器を整備します。

食器は、正しい姿勢での食事や献立内容の充実を図るため個々食器を導入することとし、児童が利用することから、安全を第一に考えポリエチレンナフタレート樹脂製の食器(PEN食器)を導入します。現在、箸、スプーン・フォークは献立内容により使用するものを区別していますが、新たな共同調理場でも献立内容により使用を区別し、箸については使用しやすい長さや、持ちやすく滑りにくい素材を導入します。

食缶についても献立内容と合わせて強度、耐久性、使いやすさを考慮し、汁物用、主菜用、副菜用、果物用、ご飯・麺類用の5種類の食缶を使用します。また、適温での給食ができるよう、さらに保温保冷性の高い食缶を導入します。

新たな調理場で使用する食器内容

食器	用途
ト レ イ	配膳用
飯 椀	ご飯用
汁 椀	味噌汁やスープなど
深 皿	カレーライスやスパゲティーなど
仕切り皿	主菜や副菜など
小 皿	果物やデザートなど

<現在の食器構成>



小学校給食の食器



中学校給食の食器

<新たな個別食器の構成例>



(飯椀、汁椀、仕切り皿、小皿
4種類での使用例)

(5) 食育施設としての役割について

新たに整備する共同調理場では、児童・生徒が施設見学をするために必要な見学通路を整備し、見学しやすい施設として整備します。また、学校給食を試食することのできる部屋、食育に関する資料を展示できるホール等の整備を進めます。

また、児童・生徒だけでなく、保護者や市民を対象とした施設見学や試食会を行うなど食育の推進を図ります。

(6) 災害時における対応について

新たに整備する共同調理場では、耐震基準等の法令等に沿った施設として整備するとともに、地震に強いライフライン設備を整備します。特に、災害時にライフラインの供給が停止した場合でも炊き出しが可能な熱源を確保し、停止した場合でも対応可

能な調理機器等の整備を行います。さらに、自家発電設備等を設置し、停電時でも食糧提供に必要な調理機器の電力を確保します。

また、災害時提供用の米等を備蓄できるよう整備します。

(7) 環境への配慮について

新たに整備する学校給食共同調理場は建物の省エネルギー化を図るとともに周辺への影響を十分配慮した施設とします。これまで回収業者へ委託し処理をしていた牛乳パックは、令和2年度より新たに牛乳パック処理機を共同調理場に設置し敷地内で洗浄破砕を行い、リサイクル処理をしています。また、施設から発生する残菜や汚水などによる臭気や排水などの環境対策を図ります。

<新たに整備する学校給食共同調理場の概要について>

項 目	概 要
所在地	昭島市東町2丁目2番29号
対応校数	小学校8校（東・共成・玉川・中神・成隣・光華・拝島第一・拝島第三）
対応食数	最大調理食数4,300食（教員、予備食等含む）
献立数	1献立
敷地面積	約4,500㎡
延べ床面積	約2,500㎡（1階1,800㎡、2階700㎡）
導入食器	個々食器
用途地域	第1種中高層住居専用地域
建ぺい率	60%
容積率	200%
防火・準防火地域	準防火地域
高度地区	第2種高度地区
食物アレルギー関係	食物アレルギー対応給食専用調理室を整備 （自校調理校の対応も含む最大100食対応）
主な整備内容	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯設備（最大4,300食） ・食物アレルギー対応給食専用調理室 ・食育施設（会議室・見学通路・食育展示スペース等） ・災害時対応設備・ユニバーサルデザインを取り入れた施設

2 自校調理校について

自校調理校は、「学校給食衛生管理基準」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」などに対応した施設の改善について、学校や関係部署と検討します。また、施設の適切な維持管理や保守に努めるとともに、設備修繕、機器・器具などの交換や買換えなどを計画的に実施していきます。

特に中学校の自校調理校については新たな共同調理場の整備に伴い親子調理方式へ移行するため、安全・安心で安定した給食の提供に対応できるよう整備していきます。

<自校調理校の基本方針>

- ① 中学校給食は自校調理校を親校とした親子調理方式へ移行します。また、食数に対応した調理能力を有する調理室の改修を行い、地域の防災拠点としての能力も兼ね備えた施設とします。
- ② 小学校自校調理校は運用開始から約40年経過しているため、学校や関係部署と調整するとともに、施設の状況を確認し改修していきます。さらに、調理機器などの保守管理を徹底するとともに、耐用年数を考慮した買換えを計画的に実施します。
- ③ 災害時に食糧提供が行える施設や体制について検討します。

(1) 中学校給食の親子調理方式移行について

中学校給食は、新たな共同調理場の整備に伴い親子調理方式に移行します。

親子調理方式とは親校（自校調理校）調理室で2校分の給食を調理し、子校（調理校）へ配送、提供する方式で、福島中学校（親校）と昭和中学校（子校）、瑞雲中学校（親校）と清泉中学校（子校）、多摩辺中学校（親校）と拝島中学校（子校）がそれぞれの組み合わせとなります。

また、親子調理方式への移行にあたり各親校（福島中、瑞雲中、多摩辺中）の調理施設の調理能力を高めるため、改修工事を実施します。すべての中学校の工事完了後、令和4年度より全中学校一斉に親子調理方式による運用を開始します。

また、食育指導等については、親校に在籍する栄養士が子校も併せて対応します。すべての中学校へ、これまで同様、給食の質を維持し提供できる施設の整備をします。

<親子調理方式の基本方針>

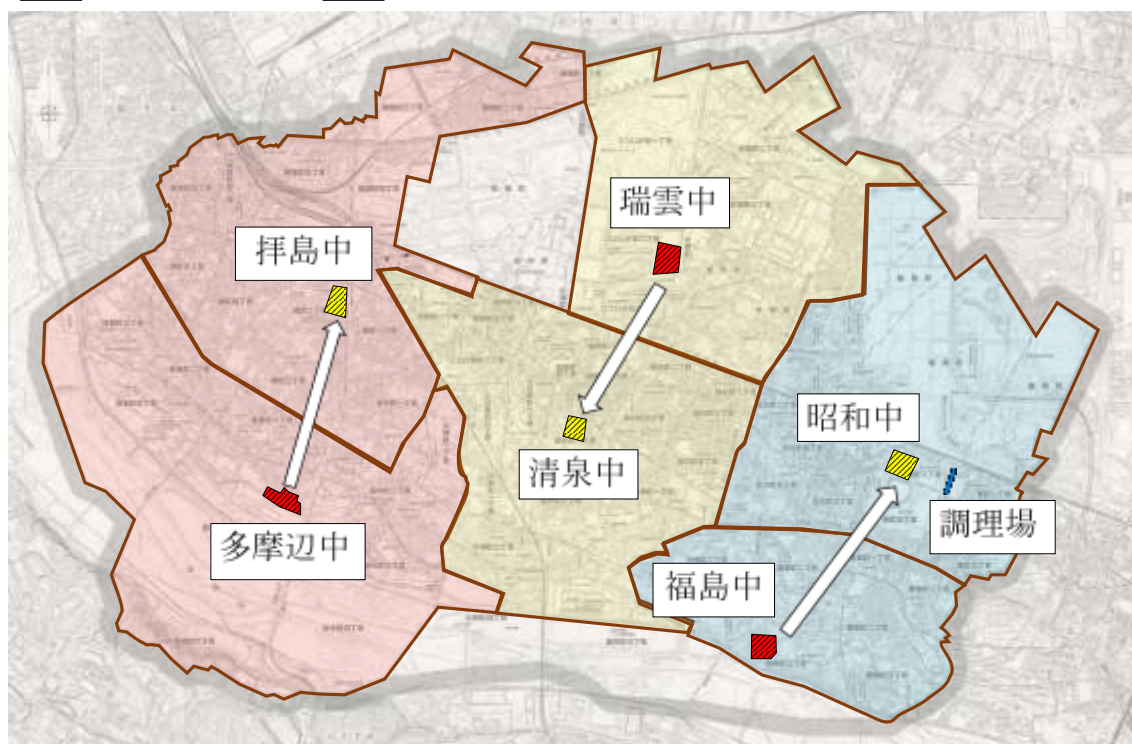
- ① 親子調理方式移行後もこれまでの質を維持した給食を提供します。
- ② 調理から配食までの時間を考慮し、親校、子校に温かい給食を提供します。
- ③ 子校の食育指導等は親校の栄養士が対応します。

◆親子調理方式移行後の予定食数

	東部地区	中部地区	西部地区	合 計
親（調 理 校）	福島中学校（260）	瑞雲中学校（460）	多摩辺中学校（340）	1,060
子（配送先校）	昭和中学校（390）	清泉中学校（640）	拝島中学校（760）	1,790
予定食数（食）	650	1,100	1,100	2,850

◆親子調理方式の組み合わせ図

■ 親（調理校） ■ 子（配送先校）



（２）施設・設備の老朽化について

自校調理校も施設や設備の老朽化のため、施設面において「学校給食衛生管理基準」に沿った運用が一部で難しい状況にあります。

運用開始から約 40 年が経過しているため、老朽化した施設の床改修や調理機器等の買換えなど整備を進めていくことが必要です。

衛生管理については、ドライ運用を徹底してまいります。

（３）食物アレルギー対応について

新たに整備する共同調理場では新たに最大 100 食対応可能なアレルギー専用調理室を整備することとしており、自校調理校の食物アレルギー対応についても、共同調理場の専用調理室で対応する予定です。

共同調理場の整備が完了するまでの間は、食物アレルギー原因食品の混入防止を徹

底していくとともに、自校調理校の特徴を活かした、きめ細かい食物アレルギー対応を行い、安全・安心で安定した学校給食の提供に努めます。

(4) 災害時における対応について

中学校の自校調理校については親子調理方式移行の際に、災害時使用可能な機器の設置を行い災害時の防災拠点としての強化を図ってまいります。さらに、災害時における委託業者との協定書に基づき災害時でも食糧提供が行える体制を整えます。

小学校の自校調理校も、災害時において避難所となるため、炊き出しなどの食糧提供が可能な施設の整備が求められています。引き続き、関係部署と調整などを行い、災害時の対応について検討します。

3 学校給食運営方式について

学校給食調理業務は、自校調理方式の中学校3校は民間に委託していますが、その他の共同調理場方式（小学校8校、中学校3校）及び自校調理方式の小学校5校は、市が直営で行っています。

また、栄養士は、共同調理場に5名、自校調理校に各1名を配置（調理業務委託している中学校にも配置）しています。

ここ数年、職員の減少に加えて、会計年度任用職員の安定的な確保が厳しい状況にあり、欠員が生じています。このため、安全・安心な学校給食の提供、質の維持、献立の充実を安定的、継続的に実現するため、調理業務を民間委託に移行していく必要があり、配送業務や配膳業務についても効率性が良い運営方式について検討していきます。

<学校給食運営方式の基本方針>

- ① 安全安心な学校給食を提供するため、共同調理場第一調理室の調理業務を民間委託します。
- ② 共同調理場及び中学校親子調理方式の配送業務、配膳業務についても、総合的に効率性を考慮した運営方式を検討します。
- ③ 栄養士は、献立の作成や安全な食材の選定及び調達をすることから、学校給食の提供に支障が出ない配置を検討するとともに、東京都には栄養教諭の配置についても要望していきます。

(1) 学校給食調理業務について

調理業務は、共同調理場と自校調理校の小学校では、正規職員と会計年度任用職員が調理しています。

今後、正規職員の定年退職者が増えるなか、退職者の補充は、再任用職員や会計年

度任用職員で補充するほか、学校給食の提供に支障が出ない運営方式として、調理業務を民間委託していきます。また、配送業務、配膳業務についても効率性を考慮し、総合的な運営方式を検討します。

＜多摩地区の運営状況＞

（令和元年度東京都における学校給食の実態より）

方 式	業務内容	直 営	委 託	昭 島 市
共同調理場	調理業務	14 場	10 場	直営（正規職員・会計年度任用職員）
自校調理校	調理業務	105 校	227 校	小学校 5 校直営、中学校 3 校委託

※共同調理場は、26 市中 15 市に設置、共同調理場数は 24 場あります。

※自校調理校で、親校から学校給食を提供する子校は含んでいません。

（２）栄養士の配置について

栄養士は、安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい学校給食を提供するため、献立の作成や安全な食材の選定、調達、食物アレルギー対応、食育の推進などに携わっており、引き続き配置が必要です。

しかし、栄養士も、定年退職者が増えることから、今後の退職者の推移を考慮し、自校調理校における献立の統一や食物アレルギー対応など学校給食の提供に支障が生じない配置をし、併せて東京都へ栄養教諭の配置も要望していきます。親子調理方式の学校については親校に栄養士を配置し、子校についても食育指導等を行います。

＜民間委託した場合の業務区分の例＞

作業順	区分	業務内容	備 考
1	市	食材の選定	これまでどおり、栄養士などが選定する。
2	市	献立の作成	これまでどおり、栄養士などが作成する。
3	市	食材料の購入	これまでどおり、市が契約・購入をする。
4	市/民	食材料の検収	委託先の調理員が納品された食材料の鮮度、品目、量目などを検査し、栄養士などが確認する。
5	市(民)	調理の指示	栄養士などが委託先の現場責任者に対し、調理の手順や使用する食器などを詳細に指示する。
6	民	調理作業	委託先の調理員が共同調理場などで調理する。
7	市	調理の検査	栄養士などが調理の味付けや加熱の加減などを検査する。
8	市/民	検 食	場長が配送前に学校給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。

9	民	配送・配膳	委託先が各校へ運搬し、クラスごとに配膳する。
10	市	検 食	各学校長が児童・生徒へ提供する前に学校給食を食べて、異物混入、異味異臭などを検査する。
11	市	給食時間 食育指導	児童・生徒がクラス内で盛り付けから片付けまでを行い、食缶や食器などを配膳エリアに返却する。また、これまでどおり、担任や栄養士などが食育指導を行う。
12	民	洗浄・清掃	委託先が食器や調理器具を洗浄・消毒し、施設の清掃を行い、調理ゴミなどを処理する。

※ 区分のうち市は行政が担当する業務で、民は委託業者が行う業務

※ 栄養士などとは、栄養教諭、栄養士を言う。

4 安全衛生管理について

学校給食を提供するにあたり安全衛生管理は、「食品衛生法」や「学校給食法」などの法令に基づいた「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った作業の徹底を図るとともに、「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」（注 11）をもとに実施します。

また、必要に応じ保健所の指導、助言を受けながら安全衛生管理の徹底に努めます。

さらに、異物混入の防止対策や調理員の技術と意識向上のための研修会など、安全衛生管理のための取組について検討を進めます。

<安全衛生管理の基本的な取組>

- ◆ 安全衛生管理のため、「食品衛生法」や「学校給食法」などの法令に基づいた「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などに沿って衛生管理の徹底に努めます。
- ① 「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」をもとに、衛生管理の徹底に努めます。また、法令の改正に沿った内容の見直しを検討します。
- ② 使用する食品の安全のため、「食品衛生法」に基づいた検査を年 3 回実施するとともに、食中毒の防止のため、食品の安全管理の徹底に努めます。
- ③ 異物などの混入を防ぐため、異物混入対応マニュアルを作成し、施設・調理機器等に破損がないかなどの点検を実施して保守管理の徹底に努めます。
- ④ 働く環境を改善し、労働安全衛生の徹底に努めます。
- ⑤ 日頃から、学校給食従事者の衛生管理や体調管理の徹底に努めるとともに、研修会などによる職員の意識向上に努めます。
- ⑥ ドライ運用に取り組んでいきます。

(1) 食中毒の防止について

食中毒を防ぐために、食中毒を起こす微生物を食べ物に「つけない」、「増やさない」、「やっつける」、という3原則に取り組んでいます。

今後も、「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った衛生管理を徹底するとともに、保健所との連携を図り、情報を共有することにより、食中毒の防止に努めます。また、万が一食中毒が起こってしまった場合の対策や措置についても検討します。

ア 細菌検査の実施

学校給食従事者を対象に、月2回の細菌検査（腸内細菌検査）を実施し、引き続き食中毒などの感染防止の徹底に努めていきます。また、冬季期間におけるノロウイルス検査についても実施していきます。

イ 学校給食の調理

調理行程においては、「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」により衛生管理の徹底を図るとともに、調理温度の確認と記録を確実に実施し、適切な温度管理を行います。また、予め作業工程表や作業導線図を作成し、作業中の交差による汚染防止に努めます。

食材の保管、保存、調理後の喫食時間についても、法令などの基準に沿って徹底します。

ウ 日常の衛生管理

日常点検票に基づき、調理従事者や給食当番の健康状態や衛生状態のチェックを行い、施設・設備の点検、作業中・作業後の衛生管理の徹底に努めます。

エ ドライ運用の取組

床が乾いた状態であれば、床からの跳ね水による二次汚染もなく、また調理室内の湿度を低く保つことで食中毒菌の繁殖を抑えることができます。ウェットシステムの調理室であっても、調理器具の改善や作業方法の工夫をしていきます。

オ 食中毒の対応

食中毒が起きてしまった場合には、「食中毒における危機管理マニュアル」や保健所の指導により適切に対応します。また、学校、学校医、関係機関などと連絡・調整を図り、連携して対応します。

さらに、再発防止のための対策についても検討し、迅速に対応します。

＜大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント＞

集団給食施設などにおける食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです。

- ① 原材料の受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒を引き起こす微生物などを死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底させること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。
- ⑤ 責任者は、従事者の健康状態の把握とその記録、定期的な細菌検査を行い、体調不良者には調理作業に従事させないなど食中毒予防の管理を行うこと。また、原材料仕入れ先の衛生管理体制や配送中の温度管理等の情報収集に努めること。

(2) 食品の安全衛生管理について

食品の安全管理は、「食品衛生法」や「学校給食衛生管理基準」に基づき、食材の選定、産地・加工地の確認、毎朝の検収、検食、献立の保存などを実施します。

また、食品検査による食材の安全性の確認や業者視察を実施し、その徹底に努めます。

ア 食材の選定

実際に使用する食材は、食品の安全管理のため「昭島市学校給食用物資購入基準書」(注12)に沿って品質、価格、味、生産地などにより選定し、食材の産地を市の公式ホームページに掲載し、周知に努めます。

また、国産の食材を積極的に使用していきませんが、外国産を使用する場合についても、産地、食品加工地を確認し、安全管理の徹底に努めます。

さらに、遺伝子組換えを行っていない食材を使用し、安全・安心な学校給食の提供に努めます。

イ 食品の安全検査の実施

「食品衛生法」に沿った食品検査を年3回(各学期に1回)実施し、「学校給食衛生管理基準」に基づいた食品の衛生管理を徹底します。

ウ 業者視察の実施

食材納入業者の工場などの視察については、新たに登録した業者及び食品検査の結果を基に実施し、食品の衛生管理体制や施設などの管理状況について確認します。

また、さらなる食品の安全管理のため定期的な視察の実施について検討します。

なお、この視察により不備がある場合は、改善について要望します。

(3) 施設の安全衛生管理について

学校給食施設の衛生管理は、施設や調理器具、学校給食従事者などを対象に衛生検査を実施します。

また、施設や調理器具の破損・不備などの確認を行う衛生管理定期検査（施設点検）を実施し、安全衛生の徹底に努めます。

ア 衛生検査の実施

学校給食施設や調理に使用する機材・器具、食材、学校給食従事者の着衣及び手指などを対象に、年2回スタンプ培養法（注13）を用いた検査を実施します。保健所の教示を受けながら検査結果を確認し、衛生管理の徹底に努めます。

イ 衛生管理定期検査の実施

衛生管理定期検査を年3回（各学期の始まりに1回）実施し、学校給食施設の安全衛生管理の徹底に努めます。

(4) 労働安全衛生委員会について

学校給食従事者の安全衛生及び労働環境は、従事者などで構成する労働安全衛生委員会を設置し、その改善に取り組んでいます。

今後も、職場環境及び労働環境における安全面・衛生面について検討し、安全で衛生的な職場環境と働きやすい労働環境に改善していきます。

ア 労働安全衛生委員会の開催

「学校給食安全衛生委員会要綱」（平成15年4月1日実施）に基づき、学校給食従事者などから委員を選出した労働安全衛生委員会を毎月1回開催し、職場環境の安全及び衛生管理などの改善について検討します。

イ 学校給食施設職場点検の実施

毎年、夏休みに、施設などの不具合箇所を確認し、その改善に向けて検討します。

ウ 昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル

学校給食従事者の衛生管理や調理機器などの衛生管理、食品の選定・保管時の衛生管理などを詳細に記載した作業マニュアルを作成しており、それに沿った衛生管理の徹底に努めます。また、必要に応じて内容の見直しも行います。

(5) 異物混入について

安全・安心な学校給食を提供するため、異物が混入しないよう細心の注意を払い業務を行っていますが、さまざまな予期せぬ要因により、給食の中に異物が混入してしまう場合があります。

このような異物混入に関し、その防止対策や混入してしまった場合の対応などについて検討します。

ア 異物混入対応マニュアルの策定

学校給食における異物混入の防止と、異物が混入した場合の対応及び再発防止のための対策などについて、マニュアルを策定します。

イ 異物混入防止の取組

異物混入を事前に防ぐためには、給食従事者の身支度の徹底や検収でのチェック、作業前・中・後の確認が不可欠です。マニュアルに沿った調理工程などの衛生管理の徹底を図るとともに、施設面、作業面などのさらなる改善に努めていきます。

(6) 職員研修について

職員の研修は、学校給食従事者などを対象に年2回（夏休み期間・春休み期間）実施し、食中毒防止対策や異物混入防止対策、食物アレルギー対応などの研修会や講演会を行い、衛生管理の重要性について再認識し、技術と意識向上に努めます。特に、食中毒の防止のため、保健所から講師を招き研修会を開催し、食中毒を起こすノロウイルスの危険性などについて学び、衛生管理意識の高揚に努めます。

また、東京都などが実施する各種講習会や研修会にも積極的に参加し、安全衛生管理の意識や技術の向上に努めます。

5 食物アレルギー対応について

食物アレルギーの症状は、じんましんのような軽い症状から、アナフィラキシーショック（注14）のような命にかかわる重い症状までさまざまです。食物アレルギーを有する児童・生徒への対応は、「アレルギー疾患対応マニュアル」に沿った対応を徹底していくとともに、「学校給食における食物アレルギー対応指針」も活用し、食物アレルギー対応に努めます。

また、食物アレルギー対応給食は、「昭島市学校給食食物アレルギー対応給食実施要綱」に沿って卵（魚卵を含む）、牛乳・乳製品、えびの除去食又は代替食の対応をしています。個別対応については、アレルギー疾患を把握するため、医師の診断により提出された「学校生活管理指導表」（アレルギー疾患用）（注15）をもとに、学校関係者、保護者、栄養士などが面談し、症状や対応について話し合うとともに、共通の認識をもつことが大切です。

食物アレルギーの事故防止のために、アレルギー原因食品を「入れない・間違えない・食べさせない」を原則として、「アレルギー疾患対応マニュアル」などによって、個別対応のさらなる充実、徹底を図っていきます。

＜食物アレルギー対応の基本的な取組＞

- ◆ 食物アレルギーを有する児童・生徒の対応は、保護者や学校と連携を図り、共通した認識のもと安全を最優先に考えた対応について検討します。
- ① 食物アレルギー対応は、「学校生活管理指導表」をもとに面談を行い、児童・生徒の症状などを把握するとともに、個別のプランを作成し、その内容と対応について徹底していきます。
- ② 「アレルギー疾患対応マニュアル」に基づいて、昭島市教育委員会の各課で連携して食物アレルギー対応を行います。
- ③ 食物アレルギー対応給食におけるアレルギー原因食品の混入防止やさらなる対応の充実のため、新たな共同調理場においては、食物アレルギー対応給食専用調理室を設置するとともに、対応する食品を追加し、専用栄養士や調理員を配置します。
- ④ 自校調理校は、新たな共同調理場の整備に合わせ、食物アレルギー対応給食の調理を共同調理場で統一して行います。整備までの間は専用の調理室の設置は困難なため、安全を第一に継続して対応をします。

(1) 食物アレルギー対応に関する手続等について

ア 学校生活管理指導表の提出

食物アレルギーを有する児童・生徒の状態を正しく把握するため、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出を依頼し、アレルギー内容を確認し、その対応について検討します。

イ アレルギー対応面談の実施

学校に提出された「学校生活管理指導表」をもとに、保護者、学校関係者及び学校給食関係者と面談します。この面談において、アレルギー原因食品、症状などを把握するとともに、学校給食における対応について確認し、その内容に応じた個別プランを作成し、安全性の徹底を図ります。

ウ アレルギー情報提供依頼書（注16）の提出

卵（魚卵を含む）、牛乳・乳製品、えび以外の食品の食物アレルギーを有していたり、宗教上食べられない食品があるなどの理由で、詳細な献立表を必要とする場合には、「アレルギー情報提供依頼書」の提出が必要となります。

エ 詳細な献立表（注17）の提供

詳細な献立表は、「学校生活管理指導表」又は「アレルギー情報提供依頼書」の提出を受け、食物アレルギーを有する児童・生徒の保護者に提供します。詳細な献立表には、献立ごとに食材や調味料の使用量が記載されており、調味料や加工食品等に含まれる原材料の配合割合表も提供します。これらをもとに、保護者自身で献立に含まれるアレルギー原因食品の確認を行ってもらい、誤食防止に努めます。

(2) 新共同調理場における食物アレルギー対応給食について

ア 食物アレルギー専用室の整備等について

新たな共同調理場では、食物アレルギー専用調理室を整備し、混入防止のための施設・設備を充実させ、専用の食器具等を購入し、安全性、効率性等を考慮した食物アレルギー対応給食を提供します。自校給食校においては、専用の調理室の設置が困難なため、新たな共同調理場で統一した食物アレルギー対応給食を提供します。

食物アレルギー対応食の提供方法について、現在は、対応している料理のみを別に提供し、それ以外の料理については、通常食より取り分けて配膳しています。この方法では、クラスでの誤配、誤食を起こす危険性があり、細心の注意が必要です。

そのため、新たな共同調理場では、アレルギー対応をしていない料理以外もすべて食物アレルギー専用室で調理し、1食分として完成したものを市内の各小・中学校へ配送し、対応が必要な児童・生徒へ提供します。このことにより、安全に食物アレルギー対応給食を提供することが可能となります。

また、確実に安全・安心な食物アレルギー対応給食を提供するために、専任の栄養士・調理員の配置をし、ヒューマンエラーのないよう関係職員全員で打ち合わせを行い、調理器具や調味料等の管理についてルールを決めるなど、混入防止対策を徹底します。さらに、献立作成時、発注時、検収時、配食時、配送時、受取時には、確実に確認を行うチェック体制を整えます。

イ 食物アレルギーの対応内容について

新たな共同調理場における食物アレルギー対応を行う原因食品は、今まで対応している卵・魚卵、乳・乳製品、えびに加え、対応する食品を増やし、より多くの児童・生徒が安全・安心な給食を食べられるようにします。この対応に向けて、教育委員会内の各課で連携し「アレルギー疾患対応マニュアル」や「昭島市学校給食食物アレルギー対応給食実施要綱」の内容について検討していきます。

また、食物アレルギーを有する児童・生徒が安心して給食を食べることができる工夫として、献立表での表記や、加工食品については、表示が義務付けられている特定原材料が含まれていないものを選定するなど配慮します。

6 食育推進について

現代の社会環境・生活環境の急激な変化は、国民の心身の健康に大きな影響を与えており、生活習慣の乱れや偏った栄養摂取、朝食の欠食等、様々な課題が顕在化しています。特に、成長期にある子供にとっては、健全な食生活は将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすもので、極めて重要です。子供たちが生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことを目的として、学校給食を「生きた教材」として活用した食育推進に取り組みます。

健康寿命の延伸を基本方針とした「健康あきしま 21(第2次)」の「栄養・食生活」の分野は、食育基本法第18条に基づく市町村食育推進計画として位置付けられます。本計画の実施にあたっては、「健康あきしま 21(第2次)」を踏まえるとともに、「第五次昭島市総合基本計画」において将来都市像としている「ともにつくる 未来につなぐ 元気都市 あきしま」を目指し推進するものとします。

<食育推進の基本的な取組>

- ◆ 学校給食を「生きた教材」として活用し、児童・生徒の食に関する知識の定着や、食への感謝の気持ちの育成、健全な食生活の実践につなげるため、食に関する指導の全体計画を策定し、計画に沿った食育指導を行います。
- ◆ 家庭・学校・地域が連携・協力し、一体となって食育の推進に取り組むため、その体制作りについて検討します。
- ① 食育リーダーをはじめとする教職員や、栄養に関する専門家である栄養教諭・栄養士が連携をして、食育指導を行います。
- ② 朝食習慣の定着、野菜摂取の促進、栄養バランスのとれた食生活の実践、伝統的な食文化の継承、そして学校給食に係る環境問題への対策と取組を、食育推進の5つの重点項目と位置付けて、改善に取り組みます。
- ③ 給食だよりやホームページを活用し、食に関する情報の発信を積極的に行うとともに、食育の取組について周知していきます。
- ④ 農家や関係団体と連携をして、地場産食材のさらなる活用を図ります。また、児童・生徒の地場産食材に対する興味関心を高める取組を行います。
- ⑤ 共同調理場は、食育施設としての役割を兼ね備えた整備を行います。
- ⑥ 食育のさらなる推進を図るため、栄養教諭の複数配置について、東京都へ要望していきます。
- ⑦ 定期的に児童・生徒の食生活調査等を行い、実態に即した食に関する指導の充実を図っていきます。

(1) 学校給食を活用した食育の取組について

子供たちが健康的で豊かな食習慣を身に付けられるように、5つの重点項目に基づいて学校給食運営に取り組んでいきます。

ア 朝食を毎日食べる生活習慣の定着

一日の元気の源となる朝ごはんをしっかりと食べることの重要性について、保護者や児童・生徒に広く周知します。

◆早寝・早起き・朝ごはん運動の推進

昭島市の健康教育活動として行われている「グッドモーニング 60 分」の取組をふまえて、「早寝・早起き・朝ごはん」についての指導や情報発信を行います。

◆朝食に活用できるレシピ発信

給食だよりやレッツ食育クッキング等の機会を活用して、家庭で簡単に作ることができる朝食レシピを発信していきます。

イ 野菜摂取の促進

野菜は、ビタミン、ミネラル、食物繊維等の重要な供給源であり、健康な食生活を送る上で重要です。児童・生徒の将来的な生活習慣病予防の視点もふまえて、野菜摂取を促進する取組を行っていきます。

◆体験学習を通じた野菜への興味関心を高める活動

野菜の皮むきや収穫体験等、五感を使った体験学習を取り入れて、野菜への興味関心を高めます。

◆野菜の適切な摂取量と機能性についての知識普及

1日に必要な野菜量（成人で350g）の知識や、健康促進に役立つ野菜の働きについて、継続的に指導をします。

◆旬の野菜についての情報発信

給食に積極的に取り入れる他、給食だよりや献立メモを活用した食材の紹介を通して、旬の野菜の魅力を発信します。

ウ 栄養バランスのとれた食生活の実践

1日の中で「何を」「どれだけ」食べたらよいかを、将来的に身に付けることができるように、栄養バランスを考えるための基礎を培う指導を行います。

◆お弁当の日の実施

市内全小中学校で、年3回以上の「お弁当の日」を実施します。お弁当作りを通して、子供たちが食事作りの楽しさや大変さを実感し、食材や食事を作る人への感謝の気持ちをもつ機会とします。また、食の大切さについて親子で考えるきっかけ作りとするねらいがあります。

◆リクエスト給食の実施

児童・生徒が考案した献立のリクエスト給食を実施します。自分たちが考案した給食が出ることで、児童・生徒の食に対する興味関心の向上につながります。

◆三色食品群、主食・主菜・副菜に関する知識の普及

児童・生徒が自らバランスの整った食事を選択できるように、発達段階に合わせた栄養に関する知識の普及に努めます。三色食品群の基本的な分類や、五大栄養素の働きについて、主食・主菜・副菜を組み合わせる食べることの重要性について、家庭科の学習と関連させながら指導を行います。

エ 伝統的な食文化の継承

(ア) 和食給食の推進

「和食；日本人の伝統的な食文化」は、平成 25 年 12 月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。米飯と味噌汁を中心とした和食の献立を学校給食で充実させて、伝統的な食文化の継承を目指します。

◆日本の文化を伝える献立の充実

日本の郷土料理や旬の食材を用いた献立や行事食を、食に関する指導の年間計画に基づいて、学校給食で毎月提供していきます。

◆米飯給食の充実

米飯給食（米を主食とした献立の給食）は、食文化の伝承、食事マナーの習得など教育的な意義もあることから、引き続き週平均 4 回以上を目標とします。

◆和食の日の取組

毎年 11 月 24 日（いい・にほん・しょく）が「和食の日」となっていることにちなみ、市内全小中学校の給食を和食献立に統一し、和食の魅力と素晴らしさを広く周知します。

(イ) 地産地消の普及

食への意識を高めるためには、食に関する体験学習の充実が大切です。東京都は「消費と生産の乖離」を課題としてとらえていますが、昭島市では身近に生産の場がある地域のよさを生かして、生産者との交流を図り、農業への理解と子供たちの食への関心を高めていく取組を行います。

◆地場産食材の活用

昭島市の地場産食材（野菜・果物・米・卵）を、学校給食で活用してその魅力を発信していきます。都市農業の多面的な役割や、生産の背景にある地元生産者の思いや苦勞を発信することで、児童・生徒の食に対する関心を高めるとともに、自然の恩恵に対する感謝の心を育みます。

＜学校給食での地場野菜（果物）、地場米、地場卵の使用量の推移＞

品目	平成 29 年度	平成 30 年度	令和元年度
地場野菜	11,463 kg	7,324 kg	8,248 kg
地場果物(梨ゼリー)	8,978 個	8,932 個	8,914 個
地場米	1,524 kg	1,628 kg	1,583 kg
地場卵	1,354 kg+1,640 個	1,365 kg+1,520 個	1,093 kg+530 個

※卵については、献立内容により総量（kg）と個数での使用があるため、表記が分かれています。

オ 学校給食に係る環境問題への対策と取組

近年、食品が食べられる状態で廃棄される「食品ロス」が問題になっています。食品ロス等、環境への負荷を減らす配慮をした学校給食の運営管理をします。

◆食品ロス削減の取組

食べ物への「もったいない」の気持ちを大切にして、自然への恩恵や生産者等への感謝の気持ちを育むための指導を行います。また、毎日残菜調査を行い廃棄量の可視化をすることで、各学校が食べ残し量の実態を把握することで食事の傾向を知り、残菜を減らすための取組に反映させます。また、その取組を、学校の食育に生かせるよう検討します。

◆牛乳パックの調理場への回収

給食納入業者による牛乳パックのリサイクル回収が全都的に終了したことから、昭島市では令和2年度から牛乳パックを回収し、共同調理場に設置した処理機により洗浄破碎処理をしています。これによって、牛乳パックを燃えるゴミにすることなく、リサイクル処理をすることが可能となっています。

◆給食の残菜および廃油の活用

外部事業者に委託して、給食の残菜は発電エネルギーに、揚げ物の後の廃油はボールペンのインクやタイヤの素材にリサイクルされています。

（２）食育を推進するための仕組みの整備

広く学校との連携を図り食に関する指導を行うとともに、家庭や地域においても食育に対する理解が進み食育の取組が推進されるように、積極的に働きかけを行います。

ア 学校との連携

◆食育リーダー会議の開催

学校給食を活用した食育を推進していくためには、学校と一体となり取り組むことが重要であるため、学校内に食育推進チームを設置しています。食育推進チームの代表による食育リーダー会議を年2回開催し、子どもたちを取り巻く食に関する問題を話し合う場として活用します。また、課題に対して必要な支援を検討して、栄養教諭を中心に効果的な食育の指導に取り組みます。

◆給食主任会の開催

各学校の給食主任と栄養士・栄養教諭が学校給食に関する連絡を密にするために、給食主任会を定期的に行います。この会で学校給食に関する情報共有を図り、共同調理場と各学校との円滑な連携と、安心・安全な給食運営に取り組めます。

自校調理校については、給食主任と所属校の栄養士が連携を図ります。

◆給食時間の食育指導

栄養士、調理員等が直接教室訪問をしてその日の献立内容に関する情報を発信したり、事前に栄養士が提供をした献立メモや食育の媒体を活用して学級担任が指導を行ったりすることで、児童・生徒の食に関する興味関心を高める活動を行います。

◆小学1年生の給食事前指導

入学してから給食が始まる前までに、給食白衣の着用や配膳の仕方など、給食のルールについての給食事前指導を全ての小学校で行います。

◆ランチルーム給食の実施

みんなで食べることで楽しさを実感し、食事を通して好ましい人間関係作りを目指す交流の機会とするため、学校と連携し、ランチルームを積極的に活用します。

◆定期的な実態調査の実施

食生活に関するアンケートや残菜調査を学校と協力して実施し、その結果をアセスメントすることで、子どもたちの食習慣や生活リズムなどの改善に役立てます。

イ 保護者に向けた情報発信

◆献立表や給食だよりを活用した情報発信

学校給食の献立には、食育の視点に基づいたねらいがあります。献立を通して伝えたい知識について、毎月の献立表や給食だよりを通して発信していきます。

◆給食試食会における情報発信

保護者を対象とした給食試食会において、必要な栄養素とその摂取量や献立内容の工夫などについて栄養士から紹介します。学校教育における給食の役割の理解促進や、家庭での食育に繋がります。

◆Let's 食育クッキング教室の開催

小学生とその保護者を対象に、クッキング教室を開催します。料理を作る楽しさや栄養バランスのよい食事について、料理を作りながら学びます。また、調理には地産食材を積極的に使用し、地産地消の普及に繋がります。



ウ 市民に向けた情報発信

◆ホームページの充実

昭島市のホームページを活用して、食に関する情報の発信を積極的に行います。毎月の学校給食の献立表や給食だよりの他、使用食材についての情報や、児童・生徒向けに作成した食育のツール等について、ホームページで公開していきます。

◆食育の取組に関する発表会の開催

全国学校給食週間（毎年1月24日～30日）に合わせて、食育に関する講演会や、学校での食育活動の発表、パネル展示などを行い、学校給食が担う役割や食育について広く周知するとともに、学校給食について考える機会を提供します。

◆消費生活展における給食パネルの展示

消費生活展において、学校給食に関わるパネル展示や、おすすめ献立レシピの配布などを行います。多くの市民に学校給食について広く知らせることにより、学校における取組や学校給食の意義についての理解を深めていきます。

◆食育月間の啓発活動

市民に自らの食について考えてもらう機会とするために、保健福祉部健康課との共催で、市内小中学校での食育の取組について紹介をします。保健福祉センター・あいぼっくにおいて、食育月間である6月にパネル展示やおすすめ献立レシピの配布などを行います。



7 学校給食費会計について

学校給食費については、昭島市学校給食費会計規則を遵守し、未納者に対しては、保護者負担の公平性を保つため、はがきや電話による納入のお願いをするなど、引続き実施します。

また、折にふれ、保護者などに学校給食費の必要性や重要性を説明し、納入意識の向上に努めます。

引き続き、学校給食費会計の一層の透明化を図るため、公会計化に関する調査・研究を行います。

＜学校給食費会計の基本的な取組＞

- ◆ 学校給食費は、消費税の増税や物価上昇による食材価格の高騰で、食材料の購入に影響が出ない適正な金額について検討します。
また、学校給食費の未納問題については、食材の購入に影響が出るばかりでなく、保護者の負担の公平性を保つためにも、積極的に取り組みます。
- ① 口座振替の依頼時や献立表の配布時などさまざまな機会を捉え、学校給食の意義や役割、給食費の仕組みに対する保護者への理解の促進を行い、納入意識を高めます。
- ② 未納家庭に対して、電話による納入のお願いや督促通知の送付、臨戸徴収の実施等、未納対応に努め、収納率の向上に繋がります。
- ③ 保護者から入学時に給食申込書を提出してもらうことについて検討するとともに、高額未納家庭に対しては、法的措置を含めた対応を検討します。
- ④ 学校給食費の改定は、保護者などからの意見を参考に検討するとともに、食材などの価格の動向や近隣市の状況なども注視し、学校給食費の改定の時期や内容について検討します。
- ⑤ 学校給食費会計の一層の透明化を図るため、公会計化に関する調査・研究を行います。

(1) 学校給食費について

学校給食の食材料費は、学校給食の運営に必要な経費のうち、法令に基づき保護者などが負担することとなっています。すなわち、児童・生徒が食べる給食の食材は、保護者などから納入される学校給食費で賄っています。

本市は、平成21年10月に学校給食費の改定を行いましたが、今後、消費税の増税や食材料費の高騰などにより、安全・安心な食材の確保が困難なことなども予想されます。

品質の良い食材料の確保や、一層の献立内容の充実のため、適正な学校給食費につ

いて検討します。

また、学校給食費の改定については、近隣市の動向にも注視するとともに、保護者や学校関係者などの意見を参考に、改定が必要な理由などについても丁寧に説明し、理解を求めています。

（２）学校給食費の未納問題について

学校給食費の未納は、食材の購入など学校給食の提供に影響を及ぼすほか、保護者負担の公平性という意味でも、この問題に対応していく必要があります。

このため、口座振替の依頼時や献立表の配布時などさまざまな機会を捉え、学校給食の意義や役割、給食費の仕組みについて、保護者への理解の促進に努めるとともに、個人情報保護に配慮しつつ、保護者の納入意識を高めます。

さらには、再三の納付のお願いや家庭への訪問などにもかかわらず、学校給食費を納入しない家庭に対しては、法的措置も含め検討し、収納率の向上と負担の公平性を確保します。

ただし、学校給食費の未納対応については、児童・生徒への影響も考え、慎重に対応し、まず、はじめに保護者の意識改革に取り組んでいきます。

参 考 資 料

○昭島市学校給食運営審議会条例

平成4年9月25日条例第33号

改正

平成13年3月8日条例第3号

(設置)

第1条 昭島市立学校の学校給食の円滑な運営を図るため、昭島市教育委員会(以下「教育委員会」という。)に昭島市学校給食運営審議会(以下「審議会」という。)を設置する。

(所掌事項)

第2条 審議会は、教育委員会の諮問に応じ、学校給食の運営に関する事項を調査審議し、答申する。

(組織)

第3条 審議会は、委員15人以内をもって組織する。

2 委員は、次の各号に掲げる者のうちから教育委員会が委嘱する。

- (1) 市立小学校長 3人以内
- (2) 市立中学校長 1人
- (3) 市立学校のPTA連合組織の代表者 1人
- (4) 学校医 2人以内
- (5) 所轄保健所の職員 1人
- (6) 学識経験者 4人以内
- (7) 公募による市民 3人以内

(任期)

第4条 委員の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

2 教育委員会は、委員が欠けた場合は、補欠委員を委嘱することができる。

3 補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

(会長及び副会長)

第5条 審議会に会長及び副会長1人を置き、委員の互選による。

2 会長は、審議会を代表し、会務を総理する。

3 副会長は、会長を補佐し、会長に事故があるとき、又は欠けたときは、その職務を代理する。

(会議)

第6条 審議会は、会長が招集する。

2 審議会は、委員の半数以上が出席しなければ会議を開くことができない。

3 会長は、審議会の議長となる。

4 審議会の議事は、出席委員の過半数で決し、可否同数のときは、会長の決するところ

ろによる。

(会議の公開)

第7条 審議会の会議は、公開とする。ただし、会議の内容に昭島市情報公開条例（平成10年昭島市条例第2号）第9条各号のいずれかに該当する情報が含まれるときは、審議会の議決により非公開とすることができる。

(庶務)

第8条 審議会の庶務は、学校給食担当課において処理する。

(委任)

第9条 この条例の施行について必要な事項は、教育委員会が別に定める。

附 則

1 この条例は、平成4年10月1日から施行する。

2 この条例施行前に改正前の昭島市学校給食共同調理場運営審議会条例（以下「改正前の条例」という。）の規定に基づき昭島市学校給食共同調理場運営審議会委員に委嘱された者で、この条例施行の際、現にその職にある者については、この条例により委嘱された委員とみなし、その任期は、改正前の条例の規定に基づき委嘱された期間とする。

(昭島市特別職の職員の報酬及び費用弁償に関する条例の一部を改正する条例)

3 昭島市特別職の職員の報酬及び費用弁償に関する条例（昭和31年昭島市条例第6号）の一部を次のように改正する。

別表第1中「学校給食共同調理場運営審議会委員」を「学校給食運営審議会委員」に改める。

附 則（平成13年3月8日条例第3号抄）

(施行期日)

1 この条例は、平成13年4月1日から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

(1)・(2) (略)

(3) 第11条中昭島市学校給食運営審議会条例第3条第2項の改正規定 平成13年7月1日

(4)～(7) (略)

(経過措置)

3 改正後の昭島市学校給食運営審議会条例第3条第2項第7号の規定により、平成13年7月1日以後最初に昭島市 学校給食運営審議会の委員として委嘱される者の委員の任期は、同条例第4条第1項の規定にかかわらず、平成14年7月31日までとする。

昭島市学校給食運営審議会委員名簿

(令和 2 年10月15日現在)

役 職	氏 名	選 出 団 体 及 び 役 職	任 期
	小 瀬 和 彦	市立小学校長 (拝島第二小学校長)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	相部 公太郎	市立中学校長 (多摩辺中学校長)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	星 野 典 靖	市立小学校長 (成隣小学校長)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	小 原 弘 樹	市立小学校長 (拝島第三小学校長)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	西 上 大 助	P T A 連 合 組 織 代 表 者 (中神小学校 P T A 会 長)	令和 2. 10. 15 ～ 4. 7. 31
	金 杉 靖 子	学校医 (昭島市医師会)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	松 尾 豊	学校医 (昭島市歯科医師会)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	垣 弘 一	所轄保健所職員 (多摩立川保健所、生活環境安全課長)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	中 畠 朱 実	学識経験者 (福島中学校 P T A 会 長)	令和 2. 10. 15 ～ 4. 7. 31
	山 崎 美 穂	学識経験者 (田中小学校 P T A 会 長)	令和 2. 10. 15 ～ 4. 7. 31
	山 田 大 祐	学識経験者 (拝島第三小学校 P T A 会 長)	令和 2. 10. 15 ～ 4. 7. 31
	佐々木 輝 雄	学識経験者 (日本獣医生命科学大学教授)	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	山 口 節 子	公募による市民	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	森 悦 子	公募による市民	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31
	嘉手納 真 樹	公募による市民	令和 2. 8. 1 ～ 4. 7. 31

昭島市学校給食の残菜量（令和元年度・平成30年度）

方式	年度	平成 30 年度			令和元年度		
	学校名等	年間残菜量 (kg)	年平均残 菜率 (%)	1 日の平均 残菜量 (kg)	年間残菜量 (kg)	年平均残 菜率 (%)	1 日の平均 残菜量 (kg)
共同調理場方式校	東小学校	1,275	3.7	6.5	1,143	3.6	6.4
	共成小学校	3,437	8.6	17.6	3,164	9.4	18.1
	玉川小学校	2,880	6.0	14.8	2,614	6.2	14.8
	中神小学校	3,518	6.4	18.1	3,286	7.1	18.7
	光華小学校	4,593	7.5	23.6	3,944	7.2	22.3
	成隣小学校	2,245	4.6	11.6	2,501	5.6	14.3
	拝島第一小学校	6,209	7.7	32.2	6,573	8.7	37.5
	拝島第三小学校	4,681	6.3	24.1	3,035	4.6	17.3
	共同調理場合計	28,838	6.5	148.5	26,260	6.6	149.4
自校調理方式校	富士見丘小学校	1,112	3.5	5.6	1,699	5.0	9.0
	武蔵野小学校	2,116	3.7	11.0	2,126	3.7	11.0
	つつじが丘小学校	1,187	2.0	6.6	1,395	2.4	8.0
	田中小学校	1,064	2.5	5.4	1,153	2.6	6.0
	拝島第二小学校	2,986	3.8	15.5	3,252	4.2	17.0
	自校合計	8,465	3.1	44.1	9,625	3.6	51.0
小学校合計		37,303	4.8	192.6	35,885	5.1	200.4
共同調理場方式校	昭和中学校	5,635	10.2	29.0	4,896	10.4	28.4
	清泉中学校	10,076	12.9	55.0	9,612	13.7	57.1
	拝島中学校	7,647	9.1	41.0	6,968	9.5	41.7
	共同調理場合計	23,358	10.7	125.0	21,476	11.2	127.2
自校調理方式校	福島中学校	2,545	8.7	14.0	2,501	8.0	15.0
	瑞雲中学校	7,328	10.3	38.5	6,518	9.5	39.0
	多摩辺中学校	4,284	8.4	23.7	3,547	7.9	23.0
	自校合計	14,157	9.1	76.2	12,566	8.5	77.0
中学校合計		37,515	9.9	201.2	34,042	9.9	204.2
全体合計		74,818	7.4	393.8	69,927	7.5	404.6

※前処理で出るものは含んでいません。

昭島市学校給食における地場野菜(果物)・地場米・地場卵の使用状況

＜令和元年度実績＞

施設名	使用食材及び使用量
共同調理場(小学校)	・地場野菜 (玉葱)336Kg (長葱)475kg (小松菜)1,646kg (大根)661kg (白菜)44kg (人参)830kg (キャベツ)89kg ・地場米 540kg ・梨ゼリー 3,743 個
共同調理場(中学校)	・地場野菜 (玉葱)627kg (長葱)269kg (小松菜)1,335kg (大根)654kg (白菜)239kg (人参)738kg (キャベツ)305kg ・地場米 281.9kg ・梨ゼリー 1,631 個
富士見丘小学校	・地場米 54kg ・梨ゼリー 300 個
武蔵野小学校	・地場米 100kg ・梨ゼリー 510 個
つつじが丘小学校	・地場米 107kg ・梨ゼリー 550 個 ・地場卵 439kg個
田中小学校	・地場米 76kg ・梨ゼリー 380 個
拝島第二小学校	・地場米 129kg ・梨ゼリー 665 個
福島中学校	・地場米 73kg ・梨ゼリー 282 個
瑞雲中学校	・地場米 135kg ・梨ゼリー 515 個 ・地場卵 654kg+530 個
多摩辺中学校	・地場米 88kg ・梨ゼリー 338 個
総使用量	・地場野菜 (玉葱)963kg (長葱)744kg (小松菜)2,981kg (大根)1,315kg (白菜)283kg (人参)1,568Kg (キャベツ)394kg ・梨ゼリー 8,914 個 (種類:豊水・新高を使用) ・地場米 1,583.9kg ・地場卵 1,093kg+530 個

昭島市学校給食費の推移

改定年月日		小学生			中学生	備 考
		低学年	中学年	高学年		
昭和 43 年5月	月額 1食	800 円 43 円 82 銭	—	900 円 52 円 11 銭	1,100 円 63 円 68 銭	
昭和 45 年4月	月額 1食	1,000 円 57 円 89 銭	—	1,100 円 63 円 68 銭	1,300 円 75 円 26 銭	200 円改定
昭和 47 年9月	月額 1食	1,200 円 69 円 47 銭	—	1,300 円 75 円 26 銭	1,500 円 89 円 19 銭	200 円改定
昭和 49 年4月	月額 1食	1,700 円 98 円 42 銭	—	1,800 円 104 円 21 銭	2,100 円 124 円 86 銭	小学生 500 円 中学生 600 円 改定
昭和 50 年 10 月	月額 1食	2,100 円 121 円 58 銭	—	2,300 円 133 円 16 銭	2,600 円 154 円 59 銭	小学生低学年 400 円 高学年 500 円 中学生 500 円 改定
昭和 55 年4月	月額 1食	2,600 円 150 円 53 銭	—	2,800 円 162 円 11 銭	3,200 円 190 円 27 銭	小学生 500 円 中学生 600 円 改定
昭和 59 年4月	月額 1食	2,900 円 172 円 43 銭	—	3,200 円 190 円 27 銭	3,600 円 220 円 00 銭	小学生低学年 300 円 高学年 400 円 中学生 400 円 改定
平成 5 年 4 月	月額 1食	3,300 円 196 円 21 銭	3,450 円 205 円 13 銭	3,600 円 214 円 05 銭	4,000 円 244 円 44 銭	400 円 改定 * 中学年給食費を新設
平成 10 年4月	月額 1食	3,550 円 211 円	3,700 円 220 円	3,850 円 229 円	4,350 円 266 円	小学生 250 円 中学生 350 円 改定
平成 21 年 10 月	月額 1食	3,850 円 229 円	4,000 円 238 円	4,150 円 247 円	4,700 円 287 円	小学生 300 円 中学生 350 円 改定

昭島市学校給食のあゆみ

昭和 35 年 5 月 拝島第二小学校で自校調理方式により給食が始まる。

昭和 43 年 5 月 学校給食共同調理場ができる。

小学校 9 校（東小、富士見丘小、玉川小、中神小、成隣小、光華小、
拝島第一小、拝島第二小、拝島第三小）の給食を共同調理場方式で開始する。

※拝島第二小学校は、共同調理場方式に切り替える。

9 月 清泉中学校、拝島中学校の給食を共同調理場方式で開始する。

昭和 44 年 4 月 昭和中学校の給食を共同調理場方式で開始し、市立小中学校全校での給食が実現する。

昭和 46 年 4 月 拝島第四小学校が開校し、共同調理場方式で給食を開始する。

昭和 47 年 4 月 共同調理場に第二調理室ができる。

小学校と中学校の給食を分け、第一調理室は小学校給食、第二調理室は中学校給食となる。

昭和 49 年 4 月 武蔵野小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 51 年 4 月 共成小学校が開校し、共同調理場方式で給食を開始する。

昭和 52 年 4 月 拝島第二小学校を自校調理方式に切り替える。

昭和 53 年 4 月 富士見丘小学校を自校調理方式に切り替える。

多摩辺中学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 54 年 5 月 田中小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 55 年 4 月 福島中学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 56 年 4 月 つつじが丘南小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

瑞雲中学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

昭和 57 年 5 月 つつじが丘北小学校が開校し、自校調理方式で給食を開始する。

平成 23 年 4 月 多摩辺中学校の調理業務を民間委託する。

平成 24 年 4 月 瑞雲中学校の調理業務を民間委託する。

平成 25 年 4 月 福島中学校の調理業務を民間委託する。

平成 27 年 4 月 拝島第四小学校が拝島第一小学校に統合される。

平成 28 年 4 月 つつじが丘南小学校とつつじが丘北小学校が統合され、つつじが丘小学校となる。

ランチルームの設置

平成3年 2月 拝島第四小学校にランチルームが設置される。

平成5年 11月 富士見丘小学校にランチルームが設置される。

平成6年 11月 東小学校にランチルームが設置される。

平成7年 11月 中神小学校にランチルームが設置される。

平成13年9月 拝島第一小学校、武蔵野小学校、つつじが丘南小学校、
つつじが丘北小学校に、簡易ランチルームが設置される。

平成14年9月 共成小学校、玉川小学校、田中小学校、拝島第二小学校に、
簡易ランチルームが設置される。



※現在は、拝島第一小学校と武蔵野小学校の簡易ランチルームは、教室などとして使用しています。また、拝島第四小学校は、平成27年4月に拝島第一小学校と統合しました。
＜ランチルーム＞



～東小学校～



～中神小学校～

教室2室分を利用してとても広く大勢と一緒に給食を食べられます。現在は、小学校3校に設置しています。

<用語解説>

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注1)	食物アレルギー	摂取した食物が原因となり、免疫学的機序（体を守る働きを免疫と言う）を介して、じんましん・湿疹・下痢・咳などの症状が起こること。場合によっては、アナフィラキシーショックを発症して生命にかかわることもある。	P 1
(注2)	食育	一人ひとりが生涯を通じて健全な食生活を送り、日本固有の食文化を継承できるように、「食」について考える習慣や食べ物を選択する力を身に着けるための教育のこと。	P 1
(注3)	親子調理方式	自校調理校（親校）で調理した給食を、調理施設がない学校（子校）へ提供する方式。親校の調理室は「建築基準法」で工場扱いとなる。	P 1
(注4)	学校給食衛生管理基準	学校給食における適切な衛生管理の徹底を図るための重要事項について示した基準。給食施設や設備、給食従事者の健康管理、献立の作成、日常の定期点検、食品の購入・検収・保存、配送・配食、調理過程などについて規定されている。	P 2
(注5)	ドライシステム	床に水を流さない構造の施設・設備・機器・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステム。 床に水がたまらないため、細菌の増殖を防止するとともに、床からの水跳ねによる食品などへの二次汚染も防止できる。	P11
(注6)	パススルー方式	食品投入から加熱調理、取出しまでの一連の流れを一方向にして交差汚染を防止するため、投入側と取出し側を壁などで仕切って行う方式。	P11

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注 7)	衛生検査	細菌などの微生物は肉眼では、見ることはできないため、衛生状態について科学的手法により検証すること。主にスタンプ培養法や拭取り培養法を用いて、一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌について行う検査。	P14
(注 8)	地産地消	地域で生産された農産物や水産物を、その地域で消費すること。	P19
(注 9)	用途地域	都市計画法により、都市の環境保全や利便の増進のために、用途の混在を防ぐことを目的とし、住居、商業、工業など市街地の大枠としての土地利用の用途を定めたもの。第一種低層住居専用地域など 12 種類がある。 また、建築基準法には用途地域別に建てられる建物について規定がある。	P23
(注 10)	H A C C P (ハサップ)	食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染などの 危害をあらかじめ分析（ Hazard Analysis ） し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（ Critical Control Point ） を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法のこと。 危害要因の分析、重要管理点の設定、管理基準の確立、モニタリング方法、改善措置の確立、検証方法の手段、記録・保管の 7 原則から成り立っている。	P24

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注 11)	昭島市学校給食 安全衛生作業マ ニュアル	<p>学校給食衛生管理基準などに沿って作成した、学 校給食の安全衛生のための昭島市独自の作業マニ ュアル。</p> <p>「昭島市学校給食安全衛生作業マニュアル」は、昭 島市公式ホームページに掲載</p> <p>(https://www.city.akishima.lg.jp/s117/010/010/010/010/010/080/20151029102009.html)</p>	P31
(注 12)	昭島市学校給食 用物資購入基準 書	<p>学校給食用の物資購入に関する注文、納品及び検 収などについての規格の基準。</p> <p>「昭島市学校給食用物資購入基準書」は、昭島市公 式ホームページに掲載。</p> <p>(https://www.city.akishima.lg.jp/s117/010/010/010/010/010/090/20151106164049.html)</p>	P33
(注 13)	スタンプ培養法	<p>細菌などの簡易検出検査。培地に検査したい箇所 を押し当て、付着している細菌などについて検査を 行う方法。</p>	P34
(注 14)	アナフィラキシ ーショック	<p>アレルギー反応により、血圧が低下して意識の低 下や脱力をきたすような症状で、直ちに対応しないと 生命にかかわる重篤な状態なこと。</p>	P35
(注 15)	学校生活管理指 導表（アレルギー ー疾患用）	<p>医師の診断に基づき、学校生活のなかで特別な配 慮が必要であると認められた児童・生徒が提出する ものであり、学校がアレルギー疾患の児童・生徒の 症状を正しく把握し、学校での取組を決定していく 根拠となるもの。</p>	P35

番 号	用 語	解 説	掲載 ページ
(注 16)	「アレルギー情報提供依頼書」	学校給食での対応は特に必要とはしないが、アレルギー症状が起こる食品などについて保護者が記載し、アレルギーに関する情報を受け、保護者に詳細献立表を提供するために提出してもらうもの。	P 36
(注 17)	詳細献立表	献立に使用する食材や調味料に含まれる原材料や、使用する量などが詳細に記載された献立表のこと。	P 36