平成２３年度第１回

国立市立学校給食センター運営審議会次第

日時　：平成２３年７月２７日（水）午後２時
場所　：国立市立学校第一給食センター会議室

１．開　会

２．議　題

（１）委嘱状交付

（２）平成２３年度役員選出について（資料１）

（３）平成２３年度国立市立学校給食センター運営審議会の年間予定について（資料２）

（４）平成２３年度給食センターの現状と課題等について（くにたちの学校給食及び資料３）

（５）意見交換（資料４）

（６）その他

３．閉　会

資料1

平成２３年度役員選出について

１．国立市立学校給食センター設置条例

昭和43年４月１日条例第７号

（設置）

第１条　地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、本市に次の学校給食センターを設置する。

名称	位置
国立市立学校第一給食センター	国立市富士見台２丁目４７番地の３
国立市立学校第二給食センター	国立市富士見台２丁目４７番地の４

（管理、運営）

第２条　国立市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）は、国立市教育委員会（以下「委員会」という。）が管理運営する。

（職員）

第３条　給食センターに所長その他必要な職員をおく。

（事業）

第４条　給食センターは、学校給食法（昭和29年法律第160号）第２条に掲げる目的を達するために、国立市立小学校および中学校の学校給食用物資の調達、調理、輸送その他必要な事業を行なう。

（運営審議会）

第５条　給食センターに運営審議会をおく。

２　運営審議会は、学校給食に関する管理運営事項を審議し決定したことを委員会に答申する。

３　運営審議会委員は、委員会が委嘱する。

（委任）

第６条　この条例の施行に関し必要な事項は、委員会が定める。

附　則（省略）

２．国立市立学校給食センター運営審議会規則

（目的）

第１条　この規則は、国立市立学校給食センター設置条例（昭和43年４月国立市条例第７号）第５条の規定に基づき、条例の施行について必要な事項を定める。

（構成）

第２条　国立市立学校給食センター運営審議会（以下「審議会」という。）の委員は、次の各号に掲げる者を委嘱する。

（１）　市立学校長代表　１名

（２）　市立学校給食主任代表　１名

（３）　市立学校食育リーダー代表　１名

（４）　市立学校保護者代表　各校１名

（５）　市立学校医代表　１名

（６）　市立学校薬剤師代表　１名

（７）　学識経験者　若干名

（任期）

第３条　委員の任期は１年とする。ただし、再任を妨げない。

２　委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（役員）

第４条　審議会に次の役員をおく。

（１）　会長　１名

（２）　副会長　１名

（３）　監査員　２名

２　役員は、委員の互選による。

３　会長は、審議会を代表し会議を主宰する。

４　副会長は、会長を補佐し、会長事故あるときは職務を代行する。

５　監査員は、給食費の経理について定期および臨時に監査を行ない、その結果を審議会に報告しなければならない。

（会議）

第５条　審議会は、必要に応じて会長が招集する。

２　審議会は、委員の半数以上の出席がなければ会議を開くことができない。

３　会議の議事は、出席委員の過半数で決し可否同数のとき会長の決するところによる。

（庶務）

第６条　審議会の庶務は、給食センターにおいて処理する。

附　則（省略）

資料２

平成２３年度国立市立学校給食センター運営審議会の年間予定について

１．任　　期　平成２３年７月１日から平成２４年６月３０日まで

２．会議予定

	日　時	主な予定内容
第１回	７月２７日（水） 午後２時から	①委嘱状交付 ②平成２３年度役員選出について ③平成２３年度国立市立学校給食センター運営審議会の年間予定について ④平成２３年度給食センターの現状と課題等について ⑤意見交換 ⑥その他
第２回	９月２８日（水） 午後２時から	①学校給食費収支状況について（１学期）
第３回	１１月３０日（水） 午後２時から	
第４回	１月２５日（水） 午後２時から	
第５回	２月２２日（水） 午後２時から	①学校給食費収支状況について（２学期） ②平成２４年度主要施策と課題について
第６回	６月２７日（水） 午後２時から	①学校給食費収支状況について（平成２２年度）

３．平成２２年度国立市立学校給食センター運営審議会の経過

	開催日	審議内容等
第１回	７月２２日（木）	①委嘱状交付 ②平成２２年度役員選出 ③平成２２年度給食センターの現状と課題について ④意見交換
第２回	９月３０日（木）	①給食センター事業報告 ②平成２２年度学校給食費収支状況（８月３１日現在）
第３回	１１月２５日（木）	③給食センター事業報告 ④低温殺菌牛乳について
第４回	１月２７日（木）	視察研修 東毛酪農業協同組合（群馬県太田市）
第５回	２月２４日（木）	①給食センター事業報告 ②平成２２年度学校給食費収支状況（１２月３１日現在） ③東毛酪農業協同組合視察の報告、感想等意見交換
第６回	６月２３日（木）	①平成２２年度事業報告について ②平成２２年度学校給食費決算報告について ③平成２３年度主要施策と課題について ④給食用物資について

資料３

給食用物資について

１．食材の購入についての考え方

（１）生鮮食品：基本的に国内生産のもので、産地が明らかなもの
（２）果物：国内生産のもので、農薬等散布回数の少ないもの
（３）加工食品等：主原料は国内生産のもので、食品添加物や遺伝子組換え食品の使用を極力抑えたもので、材料の配合割合などが明らかなもの

２．主な食材について

（１）パン、麺類、一部の調味料
公益財団法人東京都学校給食会から加工委託された業者から仕入れている。
（２）牛乳
群馬県太田市にある東毛酪農業協同組合から牛乳を仕入れている。
（３）その他の食材
毎月の献立は、学校長、学校給食主任、各校保護者代表による学校給食献立作成員会により決定され、その献立に基づく食材は登録されている業者による入札で、学校長、学校給食主任、各校保護者代表による学校給食用物資納入登録業者選定委員会委員で委員立会いのもとに決定している。
（４）地場産野菜
生産者の顔が見え、市内の産業に対する理解も深められる食育としての意義も加え、新鮮な野菜である国立産の地場野菜の活用に努めている。

３．放射能に関して

（１）考え方
国では、食品中の放射性物質については、原子力安全委員会によって示された「飲食物摂取制限に関する指標」を食品衛生法の規定に基づく暫定規制値として、これを上回る食品については食用に供されないよう対応がなされ、暫定規制値を上回る食品については、原子力災害対策特別措置法に基づき出荷を差し控えるよう指示が出される。したがって、出荷制限の指定がない現在流通している食品に関しては食品衛生法に基づく安全が確認されている。

⇩

できるかぎり安全で安心な食材を！！

（２）現状の取組

１）各種の情報収集
平成２３年４月４日付けの厚生労働省からの通知に基づき、総理指示対象自治体４県（福島、茨城、栃木、群馬）、隣接自治体６県（宮城、山形、新潟、長野、埼玉、千葉）、暫定基準値を超えた食品の生産自治体（東京都）が独自に農畜産物等の放射能測定を行っており、これらの検査結果の情報収集に努めている。
併せて、学校給食用物資納入登録業者の選定により食材の予定産地が把握できるので、産地の自治体における検査結果を確認している。

2）地場産野菜の活用

生産者の顔が見え、市内の産業に対する理解も深められる食育としての意義も加え、新鮮な野菜である国立産の地場野菜の活用に努めている。

3）丁寧な洗浄の励行

野菜を洗う、煮る、皮をむくなどにより汚染の低減が期待できるということがあるので、調理の段階での３回の洗浄については丁寧な洗浄に努めている。

4）放射性物質の測定

①牛乳について

東毛酪農業協同組合に対して自主検査の実施を要請した。

②野菜について

現在、市場に流通している食材は、産地において出荷前に検査され食品衛生法に基づく安全が確認されているが、市において放射性物質の測定検査を実施している。

③地場野菜について

東京都における検査のほか、市の都市振興部においても放射性物質の測定検査を実施している。

5）積極的な情報提供

産地の公表や放射性物質の測定検査の結果など必要に応じて情報の提供に努めている。

平成２３年６月６日

保護者の皆様

国立市立学校給食センター
所長　村山　幸浩
（公印省略）

学校給食食材の産地について（お知らせ）

日頃、学校給食へのご理解とご協力を賜り、ありがとうございます。

さて、去る３月１１日の東日本大震災に伴い発生した東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故により、学校給食の食材の産地に関する問い合わせが寄せられておりますので、６月分の食材の産地についてお知らせいたします。なお、市場の供給量によっては変更になる場合もありますが、出荷制限となったものは使用いたしません。また、産地については、今後、市のホームページに掲載するとともに、予定献立に合わせて配布することといたします。

○お米

精白米：福島県、長野県、岩手県、栃木県　　玄米：長野県

○牛乳・乳製品

牛乳：群馬県

チーズ(粉、ピザ用、スライス)：オーストラリア　　バター、生クリーム：北海道

調理用牛乳：千葉県（原乳：北海道、茨城県、千葉県、岩手県）

○野菜・果物

さやいんげん：宮崎県、鹿児島県
大根：千葉県、神奈川県
チンゲン菜：茨城県、埼玉県
にがうり：沖縄県
じゃがいも：長崎県
キャベツ、人参、長ねぎ：千葉県
なす：高知県、香川県
赤ピーマン、生姜：高知県
トマト：静岡県、栃木県
ごぼう：青森県、鹿児島県
レタス：千葉県、山梨県
にんにく：高知県、香川県
白ぶなしめじ：新潟県
にら：群馬県
セロリー：静岡県
ピーマン：茨城県
オクラ：鹿児島県
びわ：長崎県、佐賀県
かぶ、きゅうり、小松菜、白菜、ほうれん草、水菜、玉ねぎ、かぼちゃ：埼玉県
えのき茸、ぶなしめじ、まいたけ、エリンギ、グリーンアスパラ：長野県

○魚介・海藻類

アジ：タイ
サケ：北海道
サバ：青森県、ノルウェー
サワラ：中国
ソイ：アラスカ
メルルーサ：アルゼンチン
むきえび：マレーシア
むらさきいか：ペルー
ワカメ：鳴門
昆布粉末：北海道
ひじき：長崎県

○肉・肉加工品

豚肩肉：茨城県
豚バラ肉：埼玉県
鶏むね肉：宮崎県、山梨県
鶏もも肉：岩手県、鹿児島県
ポークハム、ウインナー：茨城県
焼き豚、ベーコン：茨城県、群馬県

給食物資（７月使用予定分）の産地について

学校給食に使用する食材の産地は次のとおりです。なお、市場の供給量によっては変更になる場合もありますが、出荷制限となったものは使用いたしません。

○お米

種　類	産　地	備　考
精白米	福島県、長野県、岩手県、栃木県	
玄　米	長野県	

○牛乳・乳製品

種　類	産　地	備　考
牛　乳	群馬県	東毛酪農業協同組合
チーズ	オーストラリア	粉、ピザ用、スライス
バター	北海道	
生クリーム	北海道	
調理用牛乳	千葉県	原乳：北海道、茨城県、千葉県、岩手県

牛乳については、６月８日に東毛酪農業協同組合の原乳が検体として検査された結果、放射性物質は検出されませんでした。（群馬県【6月８日】放射線物資汚染に対する畜産物の安全検査について（畜産課）より）

集乳所在地	生産市町村	放射性物質の濃度（Bq/kg）		
		ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
太田市	太田市 （検出下限値）	検出せず (0.3)	検出せず (0.7)	検出せず (0.5)

※暫定規制値：放射性ヨウ素（300 Bq/kg）放射性セシウム（200 Bq/kg）

○野菜・果物

種　類	産　地	備　考
えのき茸	長野県	
エリンギ	長野県	
オクラ	鹿児島県	
かぼちゃ	茨城県、千葉県	
キャベツ	千葉県	5/19 野田市、神崎町、5/27 いすみ市、5/30 茂原市、6/6 袖ヶ浦市、6/13 酒々井町、6/20 松戸市（ヨウ素、セシウム検出せず）
きゅうり	秋田県、山梨県	
ごぼう	群馬県	5/18 伊勢崎市（ヨウ素、セシウム検出せず） 6/8 太田市（ヨウ素検出せず、セシウム 3.5 Bq/kg）
小松菜	埼玉県	5/3、10、17、24、31 さいたま市、5/3、10、17 吉川市、5/24、31 八潮市（ヨウ素、セシウム検出せず）
さやいんげん	秋田県、長野県	
じゃがいも	茨城県	
	千葉県	6/16 睦沢町、6/23 一宮町（ヨウ素、セシウム検出せず）
生姜	高知県	
ズッキーニ	長野県	
セロリー	長野県	6/14 松本市、6/21 茅野市（ヨウ素、セシウム不検出）
大根	青森県、神奈川県	
玉ねぎ	埼玉県	6/7 本庄市（ヨウ素、セシウム検出せず）
チンゲン菜	埼玉県	
冬瓜	茨城県、千葉県	
とうもろこし	神奈川県	
	埼玉県	6/14 深谷市（ヨウ素、セシウム検出せず）
トマト	秋田県、山梨県	
	千葉県	5/23 市川市、5/30 栄町、6/9 佐倉市、6/20 四街道市（ヨウ素、セシウム検出せず）
長ねぎ	茨城県	5/13 阿見町（ヨウ素、セシウム検出せず）3/19 常陸大宮市（ヨウ素 601 Bq/kg、セシウム 5 Bq/kg）、6/3、10、17、24 常陸大宮市（ヨウ素、セシウム検出せず）
	千葉県	6/6 流山市、白井市、6/16 栄町、6/23 松戸市（ヨウ素、セシウム検出せず）
なす	山梨県	
にがうり	宮崎県	
にら	岩手県	

種　類	産　地	備　考
人参	埼玉県	6/7 熊谷市、6/14 深谷市（ヨウ素、セシウム検出せず）
	千葉県	6/13 千葉市、成田市、印西市、6/16 我孫子市、6/20 八千代市（ヨウ素、セシウム検出せず）
	熊本県	
にんにく	高知県、香川県	
白菜	長野県	
パセリ	千葉県	5/4 旭市（ヨウ素検出せず、セシウム 10.8）5/12、19、27、6/2、9、16、23 旭市（ヨウ素、セシウム検出せず）
葉ねぎ	静岡県、福岡県	
ピーマン	茨城県	3/21 神栖市（ヨウ素 56 Bq/kg、セシウム検出せず）
ぶなしめじ	長野県	
ブロッコリー	埼玉県	5/10 深谷市（ヨウ素、セシウム検出せず）
ほうれん草	東京都	5/11～6/1 三鷹、小平、国分寺、国立、武蔵村山、瑞穂町、調布、青梅、八王子、町田、あきる野各市（ヨウ素、セシウムともに 50 Bq/kg以下）
	埼玉県	5/17、31 川越市、越谷市、5/17、24、31 所沢市、本庄市、6/7 熊谷市、朝霞市、和光市、新座市、6/14 坂戸市（ヨウ素、セシウム検出せず）
	岩手県	
水菜	茨城県	3/20、24 鉾田市（ヨウ素 480～1,200 Bq/kg、セシウム 81～289 Bq/kg） 3/24、25 行方市（ヨウ素 200、320 Bq/kg、セシウム 116、153 Bq/kg）

※暫定規制値：放射性ヨウ素（2,000 Bq/kg）放射性セシウム（500 Bq/kg）

※備考の記入は、東京都、群馬県、茨城県、埼玉県、千葉県、長野県の各ホームページから主に５月以降の情報を引用しています。

東京都：文部科学省の「緊急時におけるガンマ線スペクトロメトリーのための試料前処理法」を参考に、検査結果の速報性を考慮しながら、定量可能レベルをセシウムの暫定規制値500Bq/kgの1/10である50Bq/kgに暫定的に設定し、それ以下の場合は「50Bq/kg以下」と表示。なお、現在の測定状況においては、検出限界値（検出できる最小値）は概ね6Bq/kg程度。
群馬県：検出せずは、検査機器が測定できる定量下限値未満であること。定量下限値は、ヨウ素20Bq/kg、セシウム2.2～11.1Bq/kg。
埼玉県：検出せずは、検査機器で測定できる検査下限値未満であること。検査下限値は、ヨウ素 0.3 Bq/kg、セシウム 0.4 Bq/kg
千葉県：検出せずは、放射性物質が存在しない、若しくは検査機器の測定できる能力より低いわずかな量が存在すること。
長野県：不検出は、定量下限値より低い場合。定量下限値は、ヨウ素 20 Bq/kg、セシウム（134）2.6～3.7 Bq/kg、（137）3.0～4.6 Bq/kg

○野菜・果物（地場野菜）

日付け	種　類	日付け	種　類
１日（金）	キャベツ、小松菜、玉ねぎ、トマト、人参	１１日（月）	キャベツ、人参
４日（月）	キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、人参	１２日（火）	キャベツ、小松菜、じゃがいも、玉ねぎ、人参
５日（火）	じゃがいも、玉ねぎ、葉ねぎ	１３日（水）	キャベツ、小松菜、じゃがいも
６日（水）	キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ	１４日（木）	キャベツ、じゃがいも、大根
７日（金）	玉ねぎ、人参	１５日（金）	小松菜、じゃがいも、玉ねぎ、なす、かぼちゃ
８日（金）	玉ねぎ、なす、人参		

国立のほうれん草と小松菜は、５月１９日に検体として検査された結果、放射性ヨウ素と放射性セシウムの実測値は両種類ともに 50 Bq/kg以下で暫定規制値を下回りました。（国立市ホームページ：農産物中の放射能検査結果についてより）
※暫定規制値：放射性ヨウ素（2,000 Bq/kg）放射性セシウム（500 Bq/kg）

○魚介・海藻類

種　類	産　地	備　考
アイナメ	北海道	
イカ	ペルー	
サバ	ノルウェー	
サワラ	九州	
チカ	日本	

○肉・肉加工品

種　類	産　地	備　考
鶏むね肉	山梨県	
鶏もも肉	岩手県、山梨県、鹿児島県	
豚肩肉	茨城県	3/23 行方市、鉾田市（セシウム検出せず）
	群馬県	
豚もも肉	茨城県	3/23 行方市、鉾田市（セシウム検出せず）
ウインナー	茨城県	
ベーコン	群馬県	

平成２３年7月１５日

保護者の皆様

国立市立学校給食センター
所長　村山　幸浩
（公印省略）

学校給食食材の放射性物質の測定検査について（お知らせ）

日頃、学校給食へのご理解とご協力を賜り、ありがとうございます。
さて、現在、市場に流通している食材は、産地において出荷前に検査され食品衛生法に基づく安全が確認されているところですが、市としても学校給食食材について放射性物質の測定検査を実施いたしましたのでお知らせします。
検査食材は、使用頻度が高い食材や各産地の自治体における放射性物質の検査結果を考慮し、次の３品としました。

品　目	選定の理由
ピーマン	茨城県産の納入予定であり、茨城県のホームページでは３月21日以降の検査結果がなかったため。なお、当日の納入では市場の供給量等により青森産に変更になりました。
長ねぎ	茨城県産と千葉県産の納入予定であり、使用頻度が高い食材のため。
水　菜	茨城県産の納入予定であり、茨城県のホームページでは３月以降の検査結果がなかったため。

放射性物資の測定結果について
検査は株式会社同位体研究所に依頼し、検査手法は放射性ヨウ素（I-131）と放射性セシウム（Cs-134、137）を判別して測定する核種検査としました。
検査の結果、放射性物質は検出されませんでした。

品目	産　地	測定日	放射性物質の濃度（Bq/kg）					
			ヨウ素（I-131）		セシウム（Cs-134）		セシウム（Cs-137）	
			暫定規制値	実測値	暫定規制値	実測値	暫定規制値	実測値
ピーマン	青森県	７月１１日	2,000	ND	500	ND	500	ND
長ねぎ	茨城県	７月１１日	2,000	ND	500	ND	500	ND
水　菜	茨城県	７月１１日	2,000	ND	500	ND	500	ND

※ND：検出限界１Bq/kgにて不検出

そのほか、地場野菜である国立市産の農産物（小松菜、きゅうり、じゃがいも）についても６月２７日に採取し、市で放射性物質の測定検査を実施した結果、いずれの農産物も放射性物質は検出されませんでした。（国立市ホームページ：農産物中の放射性物質測定結果より）

また、牛乳については、保護者あての「給食物資（７月分使用予定分）の産地について」で６月８日の群馬県による検査の結果をお知らせしたところですが、給食センター運営審議会でもご意見をいただき、６月２８日に東毛酪農業協同組合に対して自主検査の実施を要請しました。
７月１４日に検査の結果の通知を受け、検査の結果、放射性物質は検出されませんでしたことを併せてお知らせいたします。

測定日	放射性物質の濃度（Bq/kg）					
	ヨウ素（I-131）		セシウム（Cs-134）		セシウム（Cs-137）	
	暫定規制値	実測値	暫定規制値	実測値	暫定規制値	実測値
６月２６日（検出限界値）	300	不検出（2）	200	不検出（5）	200	不検出（5）

なお、二学期初めに今回と同様に別の３品目の検査を予定しています。

2011（平成23）年度

“安全でバランスのとれたおいしい給食を楽しく”

くにたちの学校給食

国立市教育委員会

国立市立学校給食センター

《 目　　次 》

１．はじめに …… － 2 －
２．くにたちの学校給食センターの概要 …… － 2 －
３．国立市の学校給食の現状とこれからの課題 …… － 3 －
４．組織 …… － 4 －
(1)　教育委員会 …… － 4 －
(2)　給食センター職員構成 …… － 4 －
５．専門委員会 …… － 5 －
(1)　学校給食献立作成委員会 …… － 5 －
(2)　学校給食用物資納入登録業者選定委員会 …… － 5 －
(3)　給食主任会 …… － 5 －
６．平成２３年度国立市学校給食開始・終了年間予定表 …… － 5 －
７．国立市の学校給食の沿革 …… － 6 －
８．国の学校給食摂取基準（児童・生徒１人１回当たり） …… － 6 －
９．学校用給食物資の購入について …… － 7 －
(1) 食材の購入についての考え方 …… － 7 －
(2) 主な食材の購入 …… － 7 －
(3) 地場（国立市内）産野菜の購入 …… － 8 －
１０．給食調理残渣・残飯等（生ごみ）の堆肥化事業 …… － 10 －
１１．納入物資の検査について …… － 11 －
１２．衛生管理 …… － 11 －
１３．学校給食費調べ（平成 23 年度・当初予算） …… － 11 －
１４．学校給食費 …… － 12 －
(1)　学年別給食費 …… － 12 －
(2)　平成２２年度学校給食費収支決算額 …… － 12 －
(3)　給食費納入方法 …… － 13 －
１５．アレルギー等、疾病の児童・生徒さんへの対応について …… － 14 －
(1)　アレルギー等、疾病の対応について …… － 14 －
(2) 牛乳アレルギーの対応 …… － 14 －
１６．調理機器一覧表・厨房機器配置図 …… － 15 －
１７．年　表 …… － 18 －
１８．平成２２年度　試食会アンケート集計表 …… － 21 －
１９．条例、規則等資料 …… － 22 －
国立市立学校給食センター設置条例 …… － 22 －
国立市立学校給食センター設置条例施行規則 …… － 23 －
国立市立学校給食センターの給食費に関する規則 …… － 25 －
国立市立学校給食センター運営審議会規則 …… － 27 －
学校給食献立作成委員会規程 …… － 28 －
学校給食用物資納入登録業者選定委員会規程 …… － 29 －
給食主任会規程 …… － 30 －
学校給食法・食育基本法 …… － 31 －

1．はじめに

学校給食法は、昭和２９年に制定され、法律の目的では、学校給食が「国民の食生活の改善に寄与するもの」としていました。

その後、平成１７年の食育基本法成立などによって、食育への関心が高まり、学校給食法は、平成２０年６月、５４年ぶりに改正されて、平成21年４月から施行されています。

新たな目的では、学校給食が「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」とし、現代の児童及び生徒の食をめぐる状況の変化や食生活、食習慣の改善の必要性を踏まえたものとなっています。

主には、学校給食の目的及び目標が見直され、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることとしています。さらに、学校給食の実施及び衛生管理について、国が基準を定めることを法律に明記したことも重要なことでした。

学校給食の目標（学校給食法より）

(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。食糧の生産・配分・消費について、正しい理解に導くこと。
(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．くにたちの学校給食センターの概要

国立の学校給食は、第一給食センターと第二給食センターによるセンター方式で運営されています。

(1) 国立市立学校第一給食センター（小学校対象）		(2) 国立市立学校第二給食センター（中学校対象）	
① 開所	1968年(昭和43年)9月	① 開所	1976年(昭和51年)1月
② 担当校	市立小学校8校	② 担当校	市立中学校3校
③ 実施食数	約 3,550食	③ 実施食数	約 1,550食
④ 年間実施日数	189日(1年生は177日)	④ 年間実施日数	178日
⑤ 敷地面積	1,628.19㎡	⑤ 敷地面積	1,483.66㎡
⑥ 建物面積	981.98㎡	⑥ 建物面積	728.66㎡

３．国立市の学校給食の現状とこれからの課題

給食センターでは施設の老朽化に伴い、順次計画的に衛生管理、施設の修繕等を行っております。衛生管理については、朝、出勤したときは、全員が必ず体調など５項目の健康チェックを行い、細菌検査（赤痢・腸チフス・パラチフス・サルモネラ・Ｏ－１５７）も毎月２回実施しています。（食品納入事業者等も実施。）また、調理場内も害虫消毒を年１１回実施し、さらに職員等の衛生講習指導、機械整備点検などを徹底し、児童・生徒へ安心・安全な給食を供給することを目指しています。

主な施策

１．食の安全安心の確保

（１）良好、安全な食材の調達

①生鮮食品は、基本的に国内生産なもので産地が明らかなものを使用

②果物は、国内生産のもので減農薬のものを使用

③加工食品等は、食品添加物や遺伝子組み換え食品の使用を極力抑えたもので、材料の配合割合などが明らかなものを条件

④新鮮で生産者の顔が見える地場野菜の取入れの推進

⑤納入物資の検査の実施

（２）給食の充実

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進

②旬の食材の使用による季節を感じる給食、米飯給食の提供

③児童及び生徒が喜ぶ給食の提供

④苦手な食材を克服するような給食の提供

（３）食物アレルギーへの対応

①献立内容の詳細資料や食材の成分関係資料の提供

（４）衛生管理の徹底

①衛生講習等の実施

②職員の細菌検査の実施

③学校給食法に基づく学校給食衛生管理基準の遵守

２．食育の推進

（１）食に関する理解の促進

①献立メモ等の情報提供

②残菜の活用

３．円滑な運営管理の実施

（１）給食費徴収事務

（２）各種委員会の運営

（３）安全管理の徹底

（４）施設設備の維持、改善（耐震診断）

これからの課題

１．未納給食費の徴収

２．施設改修の検討

４．組織

（１）教育委員会

教育委員会 ―― 教育長 ―― 教育次長
- 教育庶務課
- 学校指導課
- 生涯学習課
- 給食センター
- 公民館
- くにたち中央図書館

学校給食センター運営審議会（１８名）
（管理、運営事項を審議決定）
- 市立学校長代表　１名
- 市立学校給食主任代表　１名
- 市立学校食育リーダー　１名
- 市立学校保護者代表　各校１名
- 市立学校医代表　１名
- 市立学校薬剤師代表　１名
- 学識経験者　若干名（２名）

（２）給食センター職員構成

（平成２３年４月１日現在）

所長 １名
- 第一給食センター（３０名）
  - 事務職　３名
  - 栄養士　２名
  - 調理員　２５名　正職員３名
    - 臨時調理員１８名
    - 再任用職員１名
    - 嘱託員３名
- 第二給食センター（１６名）
  - 事務職　１名
  - 栄養士　２名（うち嘱託職員１名含む）
  - 調理員　１３名　正職員２名
    - 臨時職員７名
    - 再任用職員４名

※ 給食配膳員（２８名）――小・中学校各校に２～３名ずつ配置

５．専門委員会

（１）学校給食献立作成委員会　　＜８月を除き毎月１回開催＞

（給食をより充実するため調査、研究し献立に役立てる）

委員構成　市立学校長会代表　１名
　　市立学校給食主任　１１名
　　市立学校保護者代表　１１名

（２）学校給食用物資納入登録業者選定委員会　　＜７月を除き毎月１回開催＞

（物資納入登録業者の審査、選定購入方法の調査、研究を行う）

委員構成　市立学校長会代表　１名
　　市立学校給食主任会代表　２名
　　市立学校保護者代表　１１名

（３）給食主任会　　＜年２回開催＞

（給食の目的を達するため、教育委員会、学校との連絡協議をし、調査・研究を行なう）

委員構成　市立学校給食主任　１１名

６．平成２３年度国立市学校給食開始・終了年間予定表

学期 / 学校	１　学　期	２　学　期	３　学　期
	開始　～　終了	開始～終了	開始～終了
第一小学校	4/8～7/19（1年生 4/26～）	9/2～12/21	1/11～3/21
第二小学校	4/11～7/15（1年生 4/27～）	9/2～12/21	1/11～3/21
第三小学校	4/8～7/19（1年生 4/25～）	9/2～12/21	1/11～3/21
第四小学校	4/11～7/19（1年生 4/26～）	9/2～12/21	1/11～3/21
第五小学校	4/11～7/19（1年生 4/27～）	9/5～12/21	1/11～3/21
第六小学校	4/8～7/19（1年生 4/25～）	9/2～12/21	1/11～3/19
第七小学校	4/8～7/19（1年生 4/26～）	9/2～12/21	1/11～3/16
第八小学校	4/8～7/19（1年生 4/26～）	9/2～12/21	1/11～3/21
第一中学校	4/11～7/19	9/2～12/21	1/11～3/22
第二中学校	4/11～7/19	9/2～12/21	1/11～3/21
第三中学校	4/11～7/19	9/2～12/21	1/11～3/21

【給食実施基準日数】

小学校　１８９日（１年生は１７７日）
中学校　１７８日

※ 給食実施可能日数　１９３日（小学校）・１９３日（中学校）

７．国立市の学校給食の沿革

昭和３６年１月、町立第一小学校で自校方式による学校給食が始められた。

昭和４１年９月、学校給食の早期実現を望む１９，０００名に及ぶ署名請願が町議会に出され、各校方式かセンター方式かの論議の末、昭和４２年１１月、小、中学校同時にセンター方式で学校給食を実施することを決定。

翌昭和４３年１月、給食センター建設に着手、９月９日、小中学校７校（当時小学校５校、中学校２校）５，４００食を対象に完全給食が実施された。同時に第一小学校で実施されていた給食は、センター方式に合併された。

その後、児童生徒の増加により、隣接地に第二給食センターを建設、昭和５１年１月１２日から３校（三小、七小、一中）２，６１６食を対象に給食を実施。

昭和５２年９月、小学校と中学校の栄養基準量の違いから、第一給食センターを小学生、第二給食センターを中学生対象とし、今日に至っている。

＊ 昭和４３年９月　第一給食センターにおける一日目の献立
　コーヒーパン・牛乳・シェルマカロニイタリアン・プリン・フルーツドレッシング
＊ 昭和５１年１月　第二給食センターにおける一日目の献立
　肉うどん・ヨーグルト・サラダ

８．国の学校給食摂取基準（児童・生徒１人１回当たり）

項目 / 学年別	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂肪 (%)	カルシウム (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)
小学1・2年生	560	16	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%	300	130	0.4	0.4	20
小学3・4年生	660	20		350	140	0.4	0.5	23
小学5・6年生	770	25		400	170	0.5	0.5	26
中学生	850	28		420	210	0.6	0.6	33

※ 献立表のできるまで

毎月、栄養士が原案を作成、その原案をもとに調理員と協議検討、その後、献立作成委員会に提案し、審議を経て決定する。

９．学校用給食物資の購入について

（１）食材の購入についての考え方

「安全な食品」を前提として、生鮮食品は、基本的に国内生産のもので、産地が明らかなものを使用しています。果物は、国内生産のもので、農薬等散布回数の少ないものを使用しています。（農薬防除暦に基づいた減農薬）加工食品等は、食品添加物や遺伝子組換え食品の使用を極力抑えたもので、材料の配合割合などが明らかなものを条件としています。

（２）主な食材の購入

ア．パン、麺類、一部調味料は、財団法人東京都学校給食会から購入

パンは、学校給食会指定のパン業者、小学校は一松（西東京）、中学校は竹島製パン（八王子）から各学校へ直送

イ．牛乳は、国立市単独契約により、低温殺菌のビン牛乳を東毛酪農業協同組合から当日各学校へ直送

ウ．米は、民間流通米、特別栽培減農薬米、特別栽培農薬不使用米、東京都学校給食会の無洗米を使用し、給食センターで炊飯して各学校へ配送

エ．その他おかず等一般食材の購入

献立作成委員会を経て決定された献立内容に沿って見積書を作成し、公募により登録された業者へ配布

業者から出された見積書・現物見本により、物資納入業者選定委員会の委員の立会いによる入札で決定

野菜、果物、食肉等は新鮮、良質かつ安全性の高い物資を使用、給食センターで調理を行い各学校へ配送

（現在Ｏ－１５７関係で、生野菜は控え、果物は丸ごと皮付きのものに限り提供）

①地域別登録業者数

地域別	市内	他市	都内	他県	計
業者数	4	25	4	2	35

② 業種別登録業者数

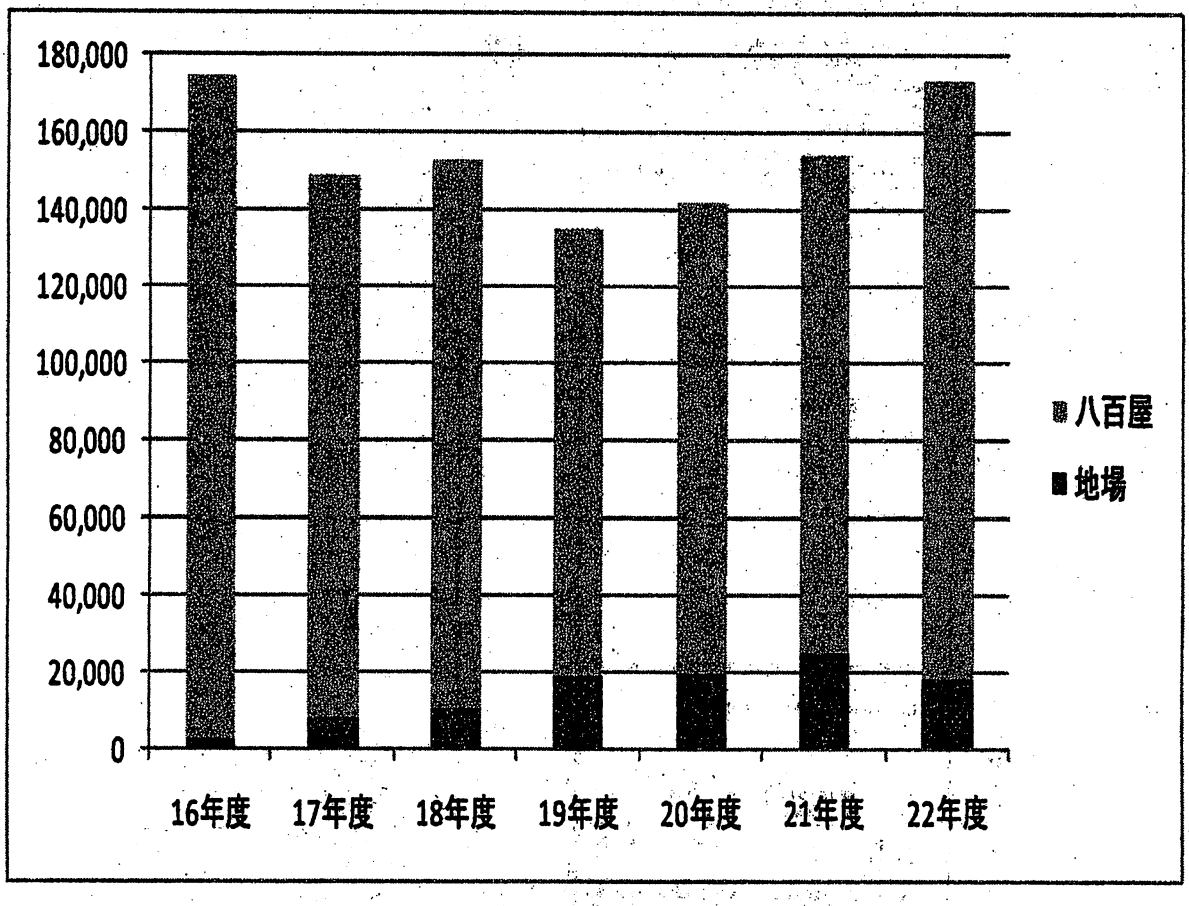
業種	米・パン めん類	野菜 果物	魚介類	食肉類	牛乳 乳製品	その他 （総合）	計
業者数	5	6	3	6	1	14	35

（３）地場産（国立市内産）野菜の購入

地場産野菜の導入は、２００４（平成１６）年３月から試行を開始しました。平成１６年度は２，５００ｋｇだったものが、平成１８年度は１０，８５７ｋｇ、平成２１年度には２４，９６５ｋｇ、平成２２年度は１７，９４１ｋｇとなりました。

今後も引き続いて、ＮＰＯ法人「地域自給くにたち」や地元の生産者と連携して、農薬などをできるだけ使用しない、安心して食べられる新鮮な野菜類を積極的に導入していきます。

地場野菜使用量（Ｋｇ）



地場産（国立市内産）野菜利用状況

平成22年度

月	地場野菜 品名	主な給食の献立 小学校	数量 kg	中学校	数量 kg
4	大根	花麩のすまし汁	104	水菜のサラダ、海藻サラダ、ひじき海藻サラダ、茎若布入りサラダ	173
	ほうれん草	春野菜とマカロニのスープ	30		
	里芋	花麩のすまし汁	78		
5	小松菜			マカロニサラダ	38
	新玉ねぎ			キャロットのポタージュ、野菜のスープ	172
6	トマト			トマトのスープ	45
	小松菜	豚汁	22	海藻サラダ、キャベツのサラダ	25
	玉ねぎ	ラビオリと野菜のスープ、ポークストロガノフ、スープスパゲティー、クリームコーンスープ、一口水ギョーザ、ポークシチュー、なすと挽肉の味噌炒め、ABCスープ、野菜カレー、ニョッキのクリーム煮、八宝菜、豆乳かぼちゃポタージュ	2290	南瓜のシチュー、クラムチャウダー、酢豚、肉じゃが、カレーライス、マカロニのクリーム煮、ミネストローネスープ、八宝菜	468
	大根	トックスープ、うち豆汁	242	豚汁、つみれ汁、大根と海藻のサラダ	119
	キャベツ	ボイル野菜、玉目つけラーメン	298		
7	キャベツ	枝豆サラダ、ポトフ	413		
	玉ねぎ	ミネストローネ、ドライカレー、きのこソテー、エビピラフ	575	かぶのスープ、アスパラソテー	112
	人参	ミネストローネ、春雨サラダ、ポトフ エビピラフ、ポークビーンズ、豆腐と挽肉の煮物、ワンタンスープ、ナムル、春雨スープ	298	かぶのスープ、トマトのスープ、天の川清し汁、いんげんサラダ、豆野菜キーマカレー、あんかけ焼きそば、えのきサラダ、南瓜のクリームシチュー	149
	なす	豆野菜カレー	61	麻婆茄子、豆野菜キーマカレー	144
	じゃがいも	ポトフ、ポークビーンズ、ABCスープ ポテトサラダ	701	チーズポテト、ミネストローネスープ、じゃが芋の炒め煮	285
	かぼちゃ	豆野菜カレー	86	南瓜のシチュー	35
	小松菜	春雨スープ	37	とうがん汁	19
	トマト			トマトスープ	64
9	じゃがいも	スープカレー、根菜の味噌汁、きのこカレー、ABCスープ	322	ミネストローネスープ、チキンカレーライス、ベーコンポテト、クリームコーンスープ、クラムチャウダー	316
	なす	なすと挽肉の味噌炒め	82		
10	キャベツ	ボイル野菜、ライスマカロニサラダ、ごぼうサラダ	569	キャベツとウインナーのソテー、ポトフ、ほうれん草とコーンのサラダ、こんにゃくサラダ	257
	里芋	根菜カレー、根菜の味噌汁	92	里芋玄米御飯	47
	小松菜	レタスと卵のスープ、根菜の味噌汁	8		
	なす	根菜カレー	41		
11	キャベツ	塩焼そば、切干大根サラダ、ひじきサラダ、ポトフ、春雨サラダ、鮭のチャンチャン焼き、サラスパ、ボイルキャベツ、ボイル野菜	1444	キャベツのサラダ、イカのオイスターソース炒め、キャベツのクリームソース、小松菜とキャベツのサラダ	253
	大根葉	青菜ごはん	20		
	大根	豚キムチスープ、白玉すまし汁、打ち豆汁	345	茎若布入りサラダ、すいとん汁	85
	長ねぎ	白玉すまし汁、打ち豆汁、かぼちゃのそぼろあん	73	豆腐の味噌汁、麻婆丼	51
	里芋	じゃが丸汁、打ち豆汁	183		
	ほうれん草	ビビンバ	82		
	人参			すいとん汁、ひじきの煮物、キャベツのクリームスープ	59
12	大根	豚汁、若布つけうどん、大根サラダ さつま汁、煮込みおでん	651	さつま汁、揚げ出し豆腐おろしソース、豆腐の味噌汁、けんちん汁、大根サラダ	204
	人参	豚汁、コーンクリームシチュー、煮込みおでん	143	さつま汁、筑根ひじき煮、ミネストローネスープ、牛蒡サラダ、けんちん汁、白菜とにらのお浸し	75
	長ねぎ	豚汁、さつま汁、ニラと豆腐の炒め物 マーボー豆腐、じゃが芋とキャベツの味噌汁、すき焼き煮	285	さつま汁、キムチチャーハン、干鱈スープ、すき焼き煮、もずくスープ	76
	キャベツ	ボイル野菜、キャベツと卵のソテー れんこんサラダ、春雨のスープ、大豆もやしサラダ、ボイル野菜、じゃが芋とキャベツの味噌汁、	1305	キャベツサラダ、牛蒡サラダ、ほうれん草とコーンのサラダ、こんにゃくサラダ	284
	ほうれん草	れんこんサラダ、じゃが芋とキャベツの味噌汁	92	カリフラワーのクリーム煮、ほうれん草とコーンのサラダ	28
	白菜	すき焼き煮、肉団子スープ	220	すき焼き煮、白菜とにらのお浸し、肉団子スープ、白菜スープ	285
1	大根	ゆばのすまし汁、ほうとううどん、厚揚げの甘酢炒め、一口水ギョーザ、韓国トッポギスープみぞれ汁	345	七草だまこ汁、豚汁、大根サラダ	122
	大根葉			七草だまこ汁	8
	白菜	豚キムチ炒め、韓国トッポギスープ	343	牛蒡サラダ、白菜とにらのお浸し	128
	長ねぎ	ゆばのすまし汁、ほうとううどん、厚揚げの甘酢炒め、一口水ギョーザ、韓国トッポギスープ、みぞれ汁	192		
	ほうれん草	つみれ汁	23		
	じゃがいも	和風カレーライス	320		
	里芋	ゆばのすまし汁、みぞれ汁、里芋のそぼろ煮、和風カレーライス	456		
2	白菜	野菜炒めのあんとじ	275	寄せ鍋	49
	長ネギ			炒飯、干鱈スープ	42
	小松菜			ビビンバ	15
	キャベツ	ボイル野菜、春雨サラダ、ほうれん草ソテー、キャベツのソテー、レタスサラダ、ボイルキャベツ	320		
	ほうれん草	ビビンバ、ほうれん草ソテー、豆腐と挽肉の煮物	194		
3	ほうれん草	マカロニのクリーム煮、花麩のすまし	40	すまし汁	9
計			13700		4,241

１０．給食調理残渣・残飯等（生ごみ）の堆肥化事業

給食センターでは、平成１２年度から調理用残渣、食べ残し等の生ごみの１日あたり平均２００～３００ｋｇについて、ごみ減量課で回収し、国立市清掃分室に設置されている生ごみ処理機で堆肥化処理を行っていましたが、平成１８年度からは、民間事業者へ委託化し、業者による一括回収と堆肥化処理等を行ってきました。（第一・第二）

平成２０年度からは「食品循環資源の再利用等の促進に関する法律」によって、食品残渣の有効な再利用を図り、循環型社会の構築を目指し、生ごみを堆肥化しています。

堆肥は、学校の花壇、地元生産者等で活用するとともに、今後も食べ残しを極力少なくすることに努めながら、ＮＰＯ法人、産業振興課、ごみ減量課等と連携し、子供たちと生産者とのコミュニケーションを図る中で、資源循環型社会や地域づくりを想定した「食教育」を目指します。

＜搬入量＞　１８年度　１２５，３２４ｋｇ
１９年度　１１９，３９０ｋｇ
２０年度　１１７，５７９ｋｇ
２１年度　１０５，７６７ｋｇ
２２年度　９８，２８３ｋｇ

小・中学校残菜量調査

平成23年4月

学校		小学校			中学校		
学期		一学期	二学期	三学期	一学期	二学期	三学期
18年度	供給量	144,370 Kg	163,348 Kg	112,675 Kg	49,672 Kg	56,126 Kg	34,279 Kg
	残量	22,823 Kg	22,566 Kg	14,424 Kg	10,835 Kg	11,400 Kg	6,426 Kg
	残食率	15.8 %	13.8 %	12.8 %	21.8 %	20.3 %	18.7 %
	年間の残食率	14.2%			20.5%		
19年度	供給量	98,234 Kg	112,745 Kg	87,230 Kg	52,023 Kg	54,895 Kg	36,420 Kg
	残量	21,143 Kg	22,083 Kg	11,586 Kg	10,991 Kg	11,537 Kg	6,645 Kg
	残食率	21.5 %	19.6 %	13.3 %	21.1 %	21.0 %	18.2 %
	年間の残食率	18.4%			20.4%		
20年度	供給量	97,912 Kg	111,232 Kg	75,929 Kg	52,377 Kg	57,833 Kg	33,738 Kg
	残量	18,722 Kg	20,472 Kg	12,431 Kg	11,703 Kg	12,056 Kg	6,760 Kg
	残食率	19.1 %	18.4 %	16.4 %	22.3 %	20.8 %	20.0 %
	年間の残食率	18.1%			21.2%		
21年度	供給量	142,180 Kg	162,126 Kg	109,175 Kg	70,777 Kg	75,102 Kg	47,168 Kg
	残量	21,035 Kg	24,379 Kg	13,749 Kg	12,442 Kg	14,423 Kg	8,835 Kg
	残食率	14.8 %	15.0 %	12.6 %	17.6 %	19.2 %	18.7 %
	年間の残食率	14.3%			18.5%		
22年度	供給量	145,778 Kg	159,969 Kg	89,431 Kg	68,959 Kg	72,108 Kg	35,576 Kg
	残量	20,800 Kg	21,004 Kg	11,325 Kg	13,076 Kg	12,927 Kg	6,665 Kg
	残食率	14.3 %	13.1 %	12.7 %	19.0 %	17.9 %	18.7 %
	年間の残食率	13.4%			18.5%		

※平成２１年度から牛乳を残菜量調査に含めています。

１１．納入物資の検査について

ア．　毎月、肉類、野菜類、魚類、加工品から１０品目を選び出し、Ｏ－１５７の検査を実施しています。

イ．　果物や米、パンや麺に使われる小麦粉の残留農薬検査、野菜や果物の細菌検査、食事器具の脂肪分、でん粉質の残留検査を実施しています。

ウ．　放射能検査を実施しています。
主に放射能が濃縮しやすいとされている、海藻類、香辛料類等

１２．衛生管理

ア．　多摩立川保健所より講師を招き、全職員を対象に衛生管理の研修を受けるとともに、学期に１回程度、簡易スタンプ検査を実施し、食中毒予防に対する知識の向上に努めています。

イ．　毎月２回、全職員の細菌検査を実施しています。
検査項目：赤痢菌・腸チフス・パラチフス・サルモネラ・病原性大腸菌Ｏ－１５７

１３．学校給食費調べ（平成２３年度・当初予算）

学校給食費総額　334,380 千円（管理運営費）
※ 前年度　345,807 千円　比較増減△ 11,427 千円

1．職員人件費等　134,927 千円
2．嘱託員報酬　8,979 千円
3．委員報酬等　1,105 千円
4．給食センターの管理運営に係る経費　182,819 千円
（臨時職員賃金・光熱水費・修繕費・委託料・備品購入等）
5．耐震診断委託　6,550 千円

一般会計総額　25,505,000 千円・・・A
教　育　費　2,644,143 千円・・・B
学校給食費　334,380 千円・・・C

一般会計に占める割合　教育費　１０．４％　B／A
学校給食費　１．３％　C／A
教育費に占める割合　学校給食費　１２．６％　C／B
管理運営費（学校給食費）税金負担分
年間延べ食数　913,540 食・・・D
一食当り平均単価　366 円　C／D

市民一人当たり負担額　　4,492円（年額）

※ 平成23年4月1日現在　国立市 人口　74,432人（外国人登録含む）

学校給食費受益者負担分（食材費・保護者負担分）　224,667千円　・・・　E

一食当り単価　246円　E／D

管理運営費＋給食費＝　559,047千円　C＋E

一食当り合計単価　612円

※減価償却費含まず。

１４．学校給食費

（１）学年別給食費

	月　額	一食当り単価	年　額
小学1・2年生	3,650円	212円	1年生 37,600円　2年生 40,150円
小学3・4年生	3,950円	230円	43,450円
小学5・6年生	4,250円	247円	46,750円
中学生	4,500円	278円	49,500円

※ 年間１１回納入（８月分を除く）。小学１年生の給食費は４月分のみ１，１００円とする。

（２）平成２２年度学校給食費収支決算額

収　入

（単位：円）

区　分	調定額	不納欠損額	収入額	未収入額	摘　要
現年度給食費	226,089,622	0	223,945,077	2,144,545	収納率 99.05%
過年度給食費	10,739,128	884,910	1,788,218	8,066,000	収納率 18.15%
前年度繰越金	13,325,525	0	13,325,525	0	
雑　入	7,427	0	7,427	0	預金利子
合　計	250,161,702	884,910	239,066,247	10,210,545	

支出（給食材料購入費）（単位：円）

品　名	金　額
パ　ン	19,514,247
牛　乳	42,950,095
精　米	13,929,841
め ん 類	3,139,289
肉　類	18,048,994
魚　類	18,248,064
野菜・果物類	47,032,464
その他の物資	61,803,593
合　計	224,666,587

合計　（単位：円）

収入合計	239,066,247
支出合計	224,666,587
差引残額	14,399,660

（3）給食費納入方法

給食センターでは、便利な口座振替制度のご利用をお願いしています。

預金口座振替制度利用者　９３％　　納入通知書利用者　７％

納入方法は、「学校給食費預金口座振替依頼書」に必要事項を記入し、預金通帳に使用した印鑑を押印、学級担任の先生へ提出してください。提出された依頼書は今後市立の小中学校在学中を通じて使用いたします。口座振替の中止、口座の変更・解約の際は必ず給食センターへご連絡ください。

都合で口座振替を利用されない方は、納入通知書を発行しますので、口座振替依頼書に学校名、氏名を記入し「納入通知書希望」と余白に記入して提出してください。

① 口座振替について

口座振替の方については、教育委員会が各金融機関へ依頼し、指定された預金口座より引落いたします。（口座振替の方には納入通知書を発行しません。）

なお、残金残高の不足により、給食費が引落できなかった場合は引落できるまで各金融機関に毎月引落依頼をしますので、預金不足にならないようお願いします。

預金口座からの振替は毎月２２日となります。

振替日当日が、土曜、日曜、祝日にあたる場合は翌営業日が振替日になります。

② 納入通知書

納入通知書を利用するご家庭は、その月の２２日までに、取扱金融機関の窓口へ納入通知書に現金をそえて納入してください。

③ その他の納入方法

給食センターに来所され納入する方法と、手数料はかかりますが郵便払込取扱票による振込み方法がありますので、詳しくは給食センターまでお問い合わせください。

＜取扱金融機関＞

下記の金融機関以外は取扱しませんのでご注意ください。

多摩信用金庫国立支店、多摩信用金庫東立川支店、多摩信用金庫北山支店、 東京みどり農業協同組合国立支店、東京みどり農業協同組合富士見台支店、 三菱東京ＵＦＪ銀行国立支店、三菱東京ＵＦＪ銀行国立駅前支店、りそな銀行国立支店 三井住友銀行国立支店、三井住友銀行立川支店、東京スター銀行立川支店（口座振替のみ取扱）

＜給食費の日割計算と返還について＞

① 次のような場合は、日割計算となります。

- 転出、転入の場合

  転出入月の給食費はその月に食べる回数に１食当りの単価を乗じた額を納入していただきます。

- 病気等保護者の届出により給食を受けない日が引き続き５日を超えた場合（土・日・祝日等、給食を提供しない日を除く）、６日目より日割り計算となります。

  ※ 事前に担任まで届け出てください。

② 給食費の過誤納入の返還について

口座振替の方は預金口座に振り込みます。納入通知書で納めている方については、現金

で返還いたします。

※ 経済的にお困りの方は、就学援助制度がありますので、学級担任または学校指導課までご相談ください。なお、就学援助制度を受けた方が、翌年度継続を希望する場合は、年度ごとに申請手続きが必要になります。

１５．アレルギー等、疾病の児童・生徒さんへの対応について

（１）アレルギー等、疾病の対応について

国立市は給食センター方式により給食を実施しており、一人一人にあわせた細かな対応ができない現状にあるため、アレルギー等疾病をもった児童・生徒さんのために除去食を作ってはいません。給食センターでは申請があった保護者の方に、献立内容についての詳細な資料を提供しています。資料には、食べられない食材(成分)が入っている場合、食べられないことがわかるよう表示がされています。

＜申請の流れ＞

保護者 → 学校（校長・副校長・担任・給食主任・養護教諭）→ 給食センター ⇔ 保護者

① 保護者の方から学校に連絡（申請）をしていただきます。
② 学校から給食センター

給食センターでは、資料を作成するために、アレルギーについての細かな内容を面接でお伺いします。そのため、保護者には給食センターへ来ていただいて打ち合わせをさせていただきます。

（２）牛乳アレルギーの対応

牛乳アレルギーのため牛乳を飲めない児童・生徒のために申請をしていただいた方には、その児童・生徒さんの給食から飲用牛乳を除いています。

＜申請方法の流れ＞

保護者 → 学校（校長・副校長・担任・給食主任・養護教諭）→ 給食センター

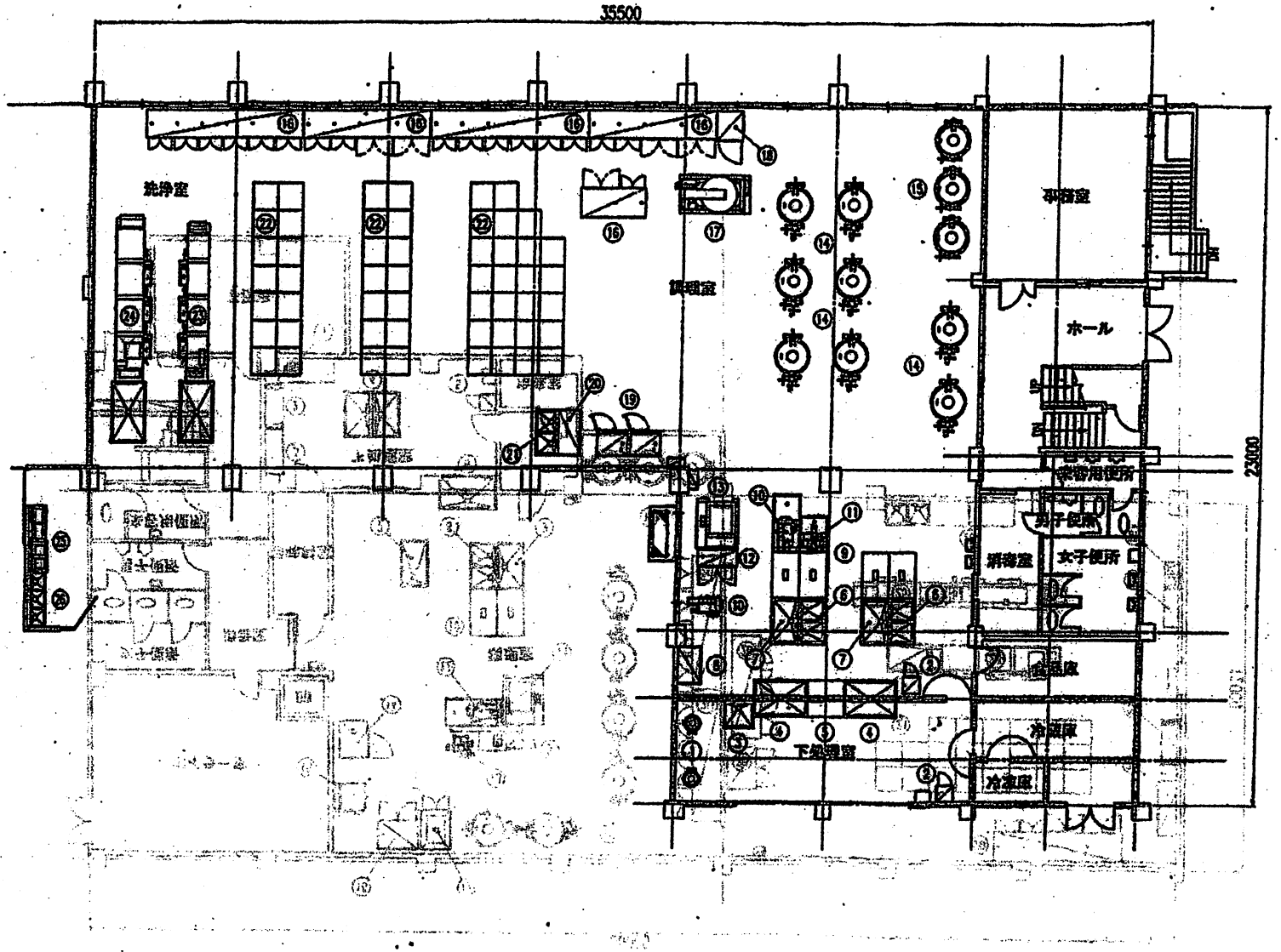
① 保護者から学校に連絡（申請）をしていただきます。
② 学校から給食センター

申請書は学校にあります。（クラス担任か給食主任にお聞きください。）必要事項をご記入のうえ、学校に提出してください。申請のあった場合、牛乳代金は翌年度の５月中に清算のうえ返金されます。

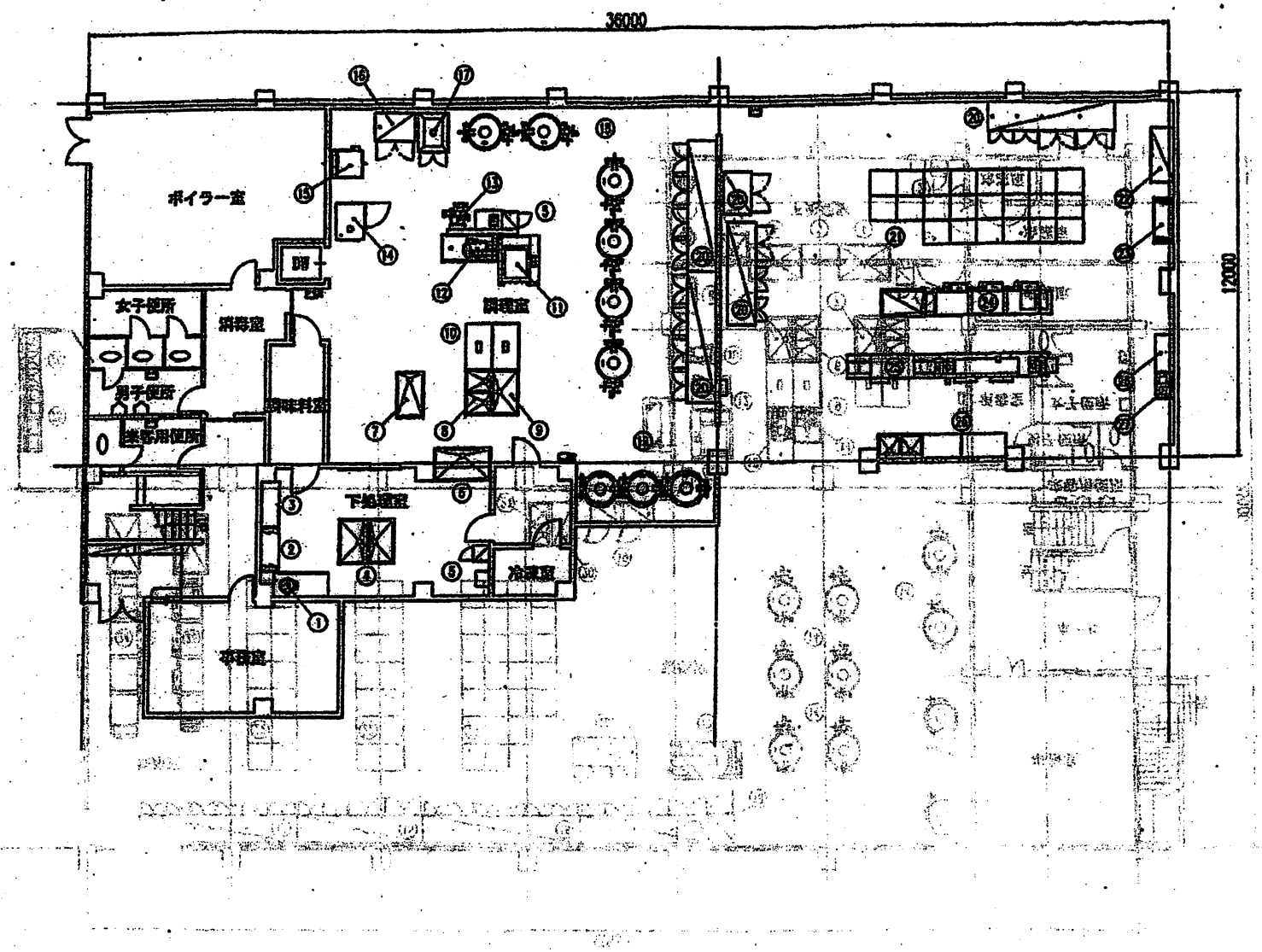
１６．調理機器一覧表・厨房機器配置図

（主な給食関係調理機器）

調理器名	第一センター	第二センター	合　計
蒸気回転釜	8	6	14
ガス回転釜	3	3	6
グランドケトル	1	0	1
蒸し器	1	1	2
野菜裁断機	2	2	4
サイノ目切機	1	1	2
フードカッター	1	1	2
球根皮はぎ機	2	1	3
食器洗浄機	1	1	2
食缶洗浄機	1	1	2
食器消毒保管庫	2	2	4
食缶消毒保管庫	1	3	4
フードミキサー	2	1	3
箸消毒保管庫	1	1	2
コンベクションスチーマ	2	1	3
包丁まな板消毒保管庫	2	2	4
器具用消毒保管庫	1	1	2
真空冷却機	1	1	2
洗米機	1	0	1



番号	機器名
1	球根皮剥皮機
2	包丁まな板消毒保管機
3	一槽シンク
4	水槽
5	作業台
6	三槽シンク
7	一槽シンク
8	戸棚
9	調理台
10	スライサー
11	サイノ目切り機
12	器具消毒保管機
13	真空冷却機
14	回転釜
15	炊飯釜
16	消毒保管機
17	グランドケトル
18	蒸し機
19	スチームコンベクションオーブン
20	戸棚
21	二槽シンク
22	コンテナ
23	食缶洗浄機
24	食器洗浄機
25	鍋釜洗浄機
26	三槽シンク



番号	機器名
1	球根皮剥き機
2	スノコ台
3	戸棚
4	一槽シンク
5	包丁まな板消毒保管機
6	水槽
7	一槽シンク
8	二槽シンク
9	一槽シンク
10	調理台
11	瓦斯冷却機
12	スライサー
13	サイン目切り機
14	スチームコンベクションオーブン
15	焼物機
16	器具消毒保管機
17	蒸し器
18	回転釜
19	油釜
20	コンテナ
21	戸棚
22	シェルフ
23	食器洗浄機
24	食缶洗浄機
25	作業台
26	超音波洗浄機
27	二槽シンク

１７．年　表

昭和３６年　１月　・国立町立第一小学校で給食開始

昭和４１年　９月　・国立町公立学校ＰＴＡ連絡協議会から国立町議会へ学校給食早期実施の請願書が出される

昭和４２年　１月　・国立市制施行

昭和４２年　６月　・国立市教育委員会に対し、学校給食実施について意見答申が求められる

昭和４２年　９月　・国立市教育委員会、国立市の学校給食について答申

昭和４２年１１月　・国立市の学校給食を、小中学校同時にセンター方式で実施することを決定

昭和４３年　１月　・給食センターの建設始まる

昭和４３年　９月　・小学校５校、中学校２校を対象に、完全給食実施。同時に、第一小学校の自校方式給食、給食センターに吸収合併される

給食費

小学校	低学年	８００円（月額）
小学校	高学年	９００円（月額）
中学校		１１００円（月額）

昭和４５年　５月　・給食費改定

給食費

小学校	低学年	１，０００円（月額）
小学校	高学年	１，１５０円（月額）
中学校		１，４００円（月額）

昭和４７年　９月　・アルマイト食器（ボールと皿）を、ポリプロピレン食器（ランチ皿と汁椀）に替える

昭和４７年１１月　・給食費改定

給食費

小学校	１、２年生	１，１００円（月額）
小学校	３、４年生	１，２５０円（月額）
小学校	５、６年生	１，４００円（月額）
中学校		１，６００円（月額）

昭和４８年１１月　・隣接地に第二給食センター建設の素案を、理事者会で検討

・給食費改定

給食費

小学校	１、２年生	１，４５０円（月額）
小学校	３、４年生	１，６５０円（月額）
小学校	５、６年生	１，８５０円（月額）
中学校		２，１００円（月額）

昭和５０年　６月　・第二給食センター建設開始

昭和５０年　７月　・給食費改定

給食費

小学校	１、２年生	１，７５０円（月額）
小学校	３、４年生	２，０００円（月額）
小学校	５、６年生	２，２００円（月額）
中学校		２，５００円（月額）

昭和５１年　１月　・第二給食センター給食開始

対象校第三小学校、第七小学校、第一中学校計２，６１６食

米飯給食を週１回にする

昭和５２年　９月　・小学校８校を第一給食センターで、中学校３校を第二給食センターで調理することとする。

小、中学校とも先割れスプーンを廃止し、スプーン、フォークを使用

・給食費改定

給食費	小学校	１、２年生	２，０５０円（月額）
	小学校	３、４年生	２，３００円（月額）
	小学校	５、６年生	２，５５０円（月額）
	中学校		２，８５０円（月額）

昭和５４年　４月　・米飯給食に割箸を使用

昭和５６年　４月　・給食費改定

給食費	小学校	１、２年生	２，４００円（月額）
	小学校	３、４年生	２，７００円（月額）
	小学校	５、６年生	３，０００円（月額）
	中学校		３，３００円（月額）

昭和６３年　２月　・給食センター運営審議会より「学校給食に供する食事器具（箸）について」の要望書が、教育長あてに出される

昭和６３年　７月　・第一給食センター内外装工事

平成　２年　８月　・第二給食センターに食器、食缶洗浄機購入

平成　３年　７月　・第二給食センター内外装工事

平成　３年１０月　・割箸を廃止し、木製常備箸を採用(小学校白南天、中学校岩手県産のみずめざくら)

平成　５年　１月　・給食センター運営審議会に給食費改定諮問

平成　５年　３月　・給食センター運営審議会より給食費改定の答申

平成　５年　４月　・給食費改定

給食費	小学校	１、２年生	３，０００円（月額）
	小学校	３、４年生	３，３００円（月額）
	小学校	５、６年生	３，６００円（月額）
	中学校		３，６００円（月額）

平成　５年　９月　・中学校給食の一部に、強化磁器食器を導入し試行

平成　７年　９月　・木製常備箸を小学校、中学校ともに白南天に統一

平成　９年１２月　・給食センター運営審議会に給食費改定諮問

平成１０年　３月　・給食センター運営審議会より給食費改定の答申

平成１０年　４月　・給食費改定

給食費	小学校	１、２年生	３，３００円（月額）
	小学校	３、４年生	３，６００円（月額）
	小学校	５、６年生	３，９００円（月額）
	中学校		３，９００円（月額）

平成１３年　４月　・米飯給食を小学校は週１回を週２回実施、中学校は週２回を隔週３回実施

平成１４年　４月　・学習指導要領改訂（完全学校週５日制実施）

・サンプル展示（現物）を写真展示に切り替え

平成１４年　８月　・第一給食センター床改修工事

・第一給食センターコンベクションスチーマ購入

平成１５年　４月　・給食実施基準日数変更

小学校　年間１８０日を１８９日（1年生は１６５日を１７７日）

中学校　年間１６０日を１７８日に回数を増やす

・給食費改定

給食費		
	小学校　１、２年生	３，５００円（月額）
	小学校　３、４年生	３，８００円（月額）
	小学校　５、６年生	４，１００円（月額）
	中学校	４，３５０円（月額）
	（小学校１年生は４月分のみ、１，０５５円）	

・小、中学校とも箸入替え（白南天を京華木にする）

平成１５年　９月　・中学校給食に個別食器導入

平成１６年　３月　・地場野菜利用開始

平成１６年　８月　・第一給食センターボイラー改修工事（重油からガスへ）

平成１７年　１月　・天然ガス配送車購入

平成１７年　４月　・学校給食用牛乳、東京都（森永乳業）から東毛酪農に契約変更

２００ml ビン牛乳を継続、あわせて低温殺菌牛乳を導入

・給食費改定（ビン牛乳継続に伴う改定）

給食費		
	小学校　１、２年生	３，６５０円（月額）
	小学校　３、４年生	３，９５０円（月額）
	小学校　５、６年生	４，２５０円（月額）
	中学校	４，５００円（月額）
	（小学校１年生は４月分のみ、１，１００円）	

平成１７年　８月　・天然ガス配送車購入

・調理場排水処理施設等改修工事

平成１７年　９月　・汁椀をポリプロピレン製から PEN 樹脂製に一部買替え（小学校）

平成１８年　６月　・国立市立学校給食センター運営審議会より答申

平成１８年　８月　・第一、第二給食センターボイラー室・乾燥室等アスベスト除去工事

・天然ガス配送車購入（２台）

・第一給食センター、第二給食センター油釜購入

・第一給食センタープラットホーム屋根修繕

・汁椀をポリプロピレン製から PEN 樹脂製にすべて買替え（小学校）

平成１９年　３月　・国立市立学校給食センター施設・整備性能診断調査業務委託・実施

平成１９年　４月　・害虫等駆除委託（年７回→年１１回に増）

平成１９年　８月　・第一給食センター冷凍庫等改修工事

平成１９年　９月　・学校給食施設整備検討委員会（報告）

（新たに適地を求めて、建替えの方向が示された。）

平成２１年　１月　・国立市の財政健全化方策案の中で平成２５年度の基本設計から平成２７

年度の大規模改修が示された。

平成２１年　４月　・配送業務委託開始

平成２１年　６月　・国立市立学校給食センター運営審議会より意見書を提出

１８．平成２２年度　試食会アンケート集計表

小学校（第一給食センター）

味	主食	おいしい	ちょうど良い	まずい	無記入
		295人	171人	16人	6人
		60.5%	35.0%	3.3%	
		95.5%		3.3%	
	副食	おいしい	ちょうど良い	まずい	無記入
		294人	174人	8人	12人
		60.2%	35.7%	1.6%	
		95.9%		1.6%	
全体の量		多い	ちょうど良い	少ない	無記入
		57人	386人	39人	6人
		11.7%	79.1%	8.0%	
献立の組み合わせ		良い	普通	悪い	無記入
		246人	220人	18人	4人
		50.4%	45.1%	3.7%	
		95.5%		3.7%	
使用した箸・スプーン・フォーク		食べやすい		食べにくい	無記入
		411人		66人	11人
		84.2%		13.5%	
材料の切り方		良い		悪い	無記入
		466人		13人	9人
		95.5%		2.7%	

回数33回・延488人

中学校（第二給食センター）

味	主食	おいしい	ちょうど良い	まずい	無記入
		50人	15人	0人	0人
		76.9%	23.1%	0.0%	
		100.0%		0.0%	
	副食	おいしい	ちょうど良い	まずい	無記入
		42人	23人	0人	0人
		64.6%	35.4%	0.0%	
		100.0%		0.0%	
全体の量		多い	ちょうど良い	少ない	無記入
		9人	49人	6人	1人
		13.8%	75.4%	9.2%	
				9.4%	
献立の組み合わせ		良い	普通	悪い	無記入
		35人	30人	0人	0人
		53.8%	46.2%	0.0%	
		100.0%		0.0%	
使用した箸・スプーン・フォーク		食べやすい		食べにくい	無記入
		59.5人		5.5人	0人
		91.5%		8.5%	
材料の切り方		良い		悪い	無記入
		64人		1人	0人
		98.5%		1.5%	

回数3回・延65人

※ 2つの評価の中間を選択した回答があった場合、それぞれの評価を0.5人として計算しました。

１９．条例、規則等資料

国立市立学校給食センター設置条例　（昭和４３年４月国立市条例第７号）

改正　昭和50年10月1日条例第27号　　昭和56年5月1日条例第20号

（設置）

第１条　地方教育行政の組織及び運営に関する法律（昭和31年法律第162号）第30条の規定に基づき、本市に次の学校給食センターを設置する。

名称	位置
国立市立学校第一給食センター	国立市富士見台２丁目47番地の３
国立市立学校第二給食センター	国立市富士見台２丁目47番地の４

（管理、運営）

第２条　国立市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）は、国立市教育委員会（以下「委員会」という。）が管理運営する。

（職員）

第３条　給食センターに所長その他必要な職員をおく。

（事業）

第４条　給食センターは、学校給食法（昭和29年法律第160号）第２条に掲げる目的を達するために、国立市立小学校および中学校の学校給食用物資の調達、調理、輸送その他必要な事業を行なう。

（運営審議会）

第５条　給食センターに運営審議会をおく。

２　運営審議会は、学校 給食に関する管理運営事項を審議し決定したことを委員会に答申する。

３　運営審議会委員は、委員会が委嘱する。

（委任）

第６条　この条例の施行に関し必要な事項は、委員会が定める。

附　則（省略）

国立市立学校給食センター設置条例施行規則（昭和43年7月国立市教委規則第2号）

改正　昭和43年8月1日教委規則第6号　昭和50年12月20日教委規則第6号
昭和53年7月13日教委規則第6号　昭和62年6月24日教委規則第6号

（目的）

第1条　この規則は、国立市立学校給食センター設置条例（昭和43年4月国立市条例第7号。以下「条例」という。）第6条の規定に基づき、条例の施行について必要な事項を定める。

（職員）

第2条　条例第3条に規定する国立市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）の職員は、次のとおりとする。

（1）　所長

（2）　主事

ア　一般事務

イ　栄養士

ウ　調理員

（任務）

第3条　所長は、教育長の命を受け、第一給食センターおよび第二給食センターの業務を掌理し、所属職員（以下「職員」という。）を指揮監督する。

2　主査は、所長の命を受け、所管分掌事務を掌理し、職員を指導、監督する。

3　他の職員は、上司の命を受け、給食センターの業務に従事する。

（事務分掌）

第4条　第一給食センターおよび第二給食センターの事務分掌は、次のとおりとする。

（1）　学校給食計画に関すること。

（2）　学校給食費に関すること。

（3）　学校給食物資に関すること。

（4）　栄養指導およびその調査研究に関すること。

（5）　献立、調理、配送に関すること。

（6）　衛生、施設、労務管理に関すること。

（7）　学校給食の運営に伴う各種会議に関すること。

（8）　所内の庶務に関すること.

（所長の専決事項）

第5条　所長が専決できる事項は、次のとおりとする。

（1）　給食センターの通常の運営管理に関すること。

（2）　給食用物資の購入および代金の支払いに関すること。

（3）　給食費の徴集および経理に関すること。

（準用規定）

第6条　給食センターにおける事務の処理、職員の服務等については、特別の定めがあるもののほか、国立市教育委員会の規則および規程を準用する。

（業務報告）

第７条　所長は、各月の業務の概況をその翌月の 10 日までに教育長に報告し、その承認を得なければならない。

（運営審議会との関係）

第８条　所長は、運営審議会会長の要請があつた場合は必要な資料を作成し、提出するものとする。

２　所長は、審議会の監査員の求めに応じて給食費に関する経理内容の監査を受けるものとする。

（専門委員会）

第９条　条例第４条の事業を適性かつ円滑に遂行するため、次の専門委員会を設ける。

（1）　学校給食用物資納入登録業者選定委員会

（2）　〃　　献立作成委員会

（3）　給食主任会

２　専門委員会に関することは、別に規程で定める。

附　則（省略）

国立市立学校給食センターの給食費に関する規則（昭和43年8月国立市教委規則第10号）

改正　昭和45年6月23日教委規則第4号　昭和47年10月18日教委規則第2号
昭和48年11月27日教委規則第5号　昭和50年7月15日教委規則第4号
昭和52年7月11日教委規則第5号　昭和56年2月13日教委規則第1号
平成元年3月1日教委規則第1号　平成5年3月24日教委規則第2号
平成10年3月30日教委規則第2号　平成14年3月22日教委規則第2号
平成15年2月26日教委規則第3号　平成17年1月26日教委規則第2号

（目的）

第1条　この規則は、国立市立学校給食センター（以下「給食センター」という。）の給食費に関し、必要な事項を定めることを目的とする。

（給食の実施日）

第2条　給食センターの行なう給食は、週5日制とする。

（給食費の額）

第3条　給食費の額は、次のとおりとし、年間11カ月分を納入するものとする。ただし、小学1年生については、4月分のみ1,100円とする。

（1）　小学1・2年生　月額　3,650円
（2）　小学3・4年生　月額　3,950円
（3）　小学5・6年生　月額　4,250円
（4）　中学生　月額　4,500円
（5）　小学校教職員　月額　4,250円
（6）　中学校教職員　月額　4,500円
（7）　第一給食センター職員　月額　4,250円
（8）　第二給食センター職員　月額　4,500円

2　小学校教職員および第一給食センター職員については、年間の給食基準日数が189日を超えるときは、その超える日1日につき247円、中学校教職員および第二給食センター職員については、年間の給食基準日数が178日を超えるときは、その超える日1日につき278円を別に納付するものとする。

3　嘱託員及び臨時職員は、給食センター職員に準ずる。

（給食費の納入）

第4条　給食費は、その納入についてあらかじめ保護者が教育委員会と指定金融機関に預金口座振替の申し出をおこない、教育委員会が当月分を毎月22日までに、指定金融機関へ請求することにより納入する。

2　第1項によらない場合は、あらかじめ教育委員会が定めた納入書により当月分を毎月20日（3月分は3月5日）までに指定金融機関を通じて納入する。

（給食の基準日数および基準額）

第5条　給食の年間基準日数は、小学1年生については177日、小学2年生から6年生（小学校勤務者、第一給食センター勤務者を含む。）については189日、中学生（中学校勤務者、第二給食センター勤務者を含む。）は178日とする。

2　給食費の1日の基準額は、第3条第1項各号の額に小学1年生については10を乗じ第3条ただ

し書の金額を加え、小学２年生から６年生まで、中学生、教職員および市職員については11を乗じ、それぞれの基準日数で除して得た額とし、端数は円未満で四捨五入する。

給食費の日割計算)

６条　給食費は、次の各号に該当するものについては日割で計算することができる。

（１）　児童、生徒の転出、転入、死亡の場合

（２）　病気または事故その他の事由で保護者の届け出により給食を受けない日が引き続き５日をこえた場合

（給食費の返還）

第７条　保護者は、前条に定める理由により返還金が生じた場合および過誤納入があつた場合は、学校長を通じて給食費の返還を請求することができる。ただし、請求できる期間は、翌年度の５月末日までとする。

２　牛乳によつて起こるとみなされるアレルギー等の疾病を有する児童及び生徒の保護者は、その児童及び生徒が給食として実施される飲むために用いる牛乳（以下「飲用牛乳」という。）を当該疾病の理由により飲まないときは、あらかじめ学校長を通じて、その旨を教育委員会に申請し、承認を得た場合は、別に定める飲用牛乳の単価に給食として飲用牛乳を実施した日数を乗じて得た額について、返還を請求することができる。ただし、請求できる期間は、翌年度の５月末日までとする。

３　教育委員会は、学校行事等により給食費に残額が生じたときは、年間１食単価に 給食未実施日数を乗じて得た額で、翌年度の５月末日までに精算し、返還することができる。

（委任）

第８条　本規則に定めるもののほか必要な事項は教育長が定める。

附　則（省略）

国立市立学校給食センター運営審議会規則（昭和43年7月国立市教委規則第3号）

改正　昭和45年6月23日教委規則第3号　昭和50年5月10日教委規則第3号

（目的）

第1条　この規則は、国立市立学校給食センター設置条例（昭和43年4月国立市条例第7号）第5条の規定に基づき、条例の施行について必要な事項を定める。

（構成）

第2条　国立市立学校給食センター運営審議会（以下「審議会」という。）の委員は、次の各号に掲げる者を委嘱する。

（1）　市立学校長代表　1名

（2）　市立学校給食主任代表　1名

（3）　市立学校食育リーダー　1名

（4）　市立学校保護者代表　各校1名

（5）　市立学校医代表　1名

（6）　市立学校薬剤師代表　1名

（7）　学識経験者　若干名

（任期）

第3条　委員の任期は1年とする。ただし、再任を妨げない。

2　委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（役員）

第4条　審議会に次の役員をおく。

（1）　会長　1名

（2）　副会長　1名

（3）　監査員　2名

2　役員は、委員の互選による。

3　会長は、審議会を代表し会議を主宰する。

4　副会長は、会長を補佐し、会長事故あるときは職務を代行する。

5　監査員は、給食費の経理について定期および臨時に監査を行ない、その結果を審議会に報告しなければならない。

（会議）

第5条　審議会は、必要に応じて会長が招集する。

2　審議会は、委員の半数以上の出席がなければ会議を開くことができない。

3　会議の議事は、出席委員の過半数で決し可否同数のとき会長の決するところによる。

（庶務）

第6条　審議会の庶務は、給食センターにおいて処理する。

附　則（省略）

学校給食献立作成委員会規程（昭和43年7月国立市教委規程第2号）

改正　昭和45年6月23日教委規程第2号　昭和50年5月10日教委規程第3号

（目的）

第1条　この規程は、国立市立学校給食センター設置条例施行規則（昭和43年7月国立市教育委員会規則第2号）第9条第2項の規定に基づき学校給食献立作成委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めることを目的とする。

（委員会の職務）

第2条　委員会は、学校給食をより充実したものにするため、調査、研究を行ない、学校給食の献立に役立てる。

（委員会の構成）

第3条　委員会は、次の各号に掲げるものをもつて構成する。

（1）　市立学校長　1名

（2）　市立学校給食主任　各校1名

（3）　市立学校保護者　各校1名

（委員の任期）

第4条　委員の任期は1年とする。ただし再任を妨げない。

2　委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（会議）

第5条　会議は原則として、毎月1回 給食実施月の前月所長が招集する。

（委任）

第6条　本規程に定めるもののほか、必要な事項は、教育長が定める。

附　則（省略）

学校給食用物資納入登録業者選定委員会規程　（昭和43年7月国立市教委規程第1号）

改正　昭和48年4月1日教委規程第1号

（目的）

第1条　この規程は、国立市立学校給食センター設置条例施行規則（昭和43年7月国立市教育委員会規則第2号）第9条第2項の規定に基づき学校給食用物資納入登録業者選定委員会（以下「委員会」という。）に関して必要な事項を定めることを目的とする。

（委員会の職務）

第2条　委員会は、学校給食用物資納入登録業者の審査、選定を行ない、かつ、物資および購入方法等の調査、研究を行なう。

（委員会の構成）

第3条　委員会は、次の各号に掲げるものをもつて構成する。

（1）　市立学校長　1名

（2）　市立学校 給食主任　2名

（3）　市立学校保護者　各校1名

（委員の任期）

第4条　委員の任期は1年とする。ただし再任を妨げない。

2　委員が欠けた場合における補欠委員の任期は、前任者の残任期間とする。

（会議）

第5条　会議は、毎学期1回以上所長が招集する。

（委任）

第6条　本規程に定めるもののほか、必要な事項は、教育長が定める。

附　則（省略）

給食主任会規程　（昭和43年7月国立市教委規程第3号）

（目的）

第1条　この規程は、国立市立学校給食センター設置条例施行規則（昭和43年7月国立市教育委員会規則第2号）第9条第2項の規定に基づき、給食主任会に関して必要な事項を定めることを目的とする。

（任務）

第2条　給食主任会は、学校給食の目的を達するため、教育委員会と各学校との連絡協議および調査、研究を行なう。

（構成および会議）

第3条　給食主任会は、市立学校の 給食主任をもつて充て会議は教育長が招集する。

（委任）

第4条　本規程に定めるもののほか、必要な事項は教育長が定める。

附　則（省略）

学校給食法　（昭和29年法律第１６０号）

最終改正平成20年6月18日　平成21年4月1日改正施行

目次

第一章総則（第一条―第五条）
第二章学校給食の実施に関する基本的な事項（第六条―第九条）
第三章学校給食を活用した食に関する指導（第十条）
第四章雑則（第十一条―第十四条）
附則

第一章　総則

第一条　（この法律の目的）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

第二条（学校給食の目標）

学校給食を実施するに当たつては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

一　適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

二　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。

三　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。

四　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。

五　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。

六　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。

七　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。

第三条（定義）

この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

２　この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

第四条（義務教育諸学校の設置者の任務）

義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

第五条　（国及び地方公共団体の任務）

国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るように努めなければならない。

第二章学校給食の実施に関する基本的な事項

第六条　（二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）

義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設（以下「共同調理場」という。）を設けることができる。

第七条　（学校給食栄養管理者）

義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

第八条　（学校給食実施基準）

文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項（次条第一項に規定する事項を除く。）について維持されることが望ましい基準（次項において「学校給食実施基準」という。）を定めるものとする。

２　学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食の実施に努めるものとする。

第九条　（学校給食衛生管理基準）

文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準（以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。）を定めるものとする。

２　学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。

３　義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

第三章　学校給食を活用した食に関する指導

第十条

栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は

生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

２ 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たつては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。

３ 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

第四章雑則

第十一条 （経費の負担）

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のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

２ 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費（以下「学校給食費」という。）は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者の負担とする。

第十二条 （国の補助）

国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

２ 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条 に規定する保護者（以下この項において「保護者」という。）で生活保護法 （昭和二十五年法律第百四十四号）第六条第二項 に規定する要保護者（その児童又は生徒について、同法第十三条 の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。）であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

第十三条 （補助金の返還等）

文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。

二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。

三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。

四 補助金の交付の条件に違反したとき。

五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

第十四条 （政令への委任）

この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

食育基本法　（平成十七年六月号外法律第六十三号）

〔総理・財務・文部科学・厚生労働・農林水産・環境大臣署名〕

食育基本法をここに公布する。

食育基本法

目次

前文
第一章　総則（第一条―第十五条）
第二章　食育推進基本計画等（第十六条―第十八条）
第三章　基本的施策（第十九条―第二十五条）
第四章　食育推進会議等（第二十六条―第三十三条）
附則

二十一世紀における我が国の発展のためには、子どもたちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である。

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。今、改めて、食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。もとより、食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。

一方、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送る中で、人々は、毎日の「食」の大切さを忘れがちである。国民の食生活においては、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、過度の痩（そう）身志向などの問題に加え、新たな「食」の安全上の問題や、「食」の海外への依存の問題が生じており、「食」に関する情報が社会に氾（はん）濫する中で、人々は、食生活の改善の面からも、「食」の安全の確保の面からも、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められている。また、豊かな緑と水に恵まれた自然の下で先人からはぐくまれてきた、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」が失われる危機にある。

こうした「食」をめぐる環境の変化の中で、国民の「食」に関する考え方を育て、健全な食生活を実現することが求められるとともに、都市と農山漁村の共生・対流を進め、「食」に関する消費者と生産者との信頼関係を構築して、地域社会の活性化、豊かな食文化の継承及び発展、環境と調和のとれた食料の生産及び消費の推進並びに食料自給率の向上に寄与することが期待されている。

国民一人一人が「食」について改めて意識を高め、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への感謝の念や理解を深めつつ、「食」に関して信頼できる情報に基づく適切な判断を行う能力を身に付けることによって、心身の健康を増進する健全な食生活を実践するために、今こそ、家庭、学校、保育所、地域等を中心に、国民運動として、食育の推進に取り組んでいくことが、我々に課せられている課題である。さらに、食育の推進に関する我が国の取組が、海外との交流等を通じて食育に関して国際的に貢献することにつながることも期待される。

ここに、食育について、基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民

の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進するため、この法律を制定する。

第一章　総則

（目的）

第一条　この法律は、近年における国民の食生活をめぐる環境の変化に伴い、国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが緊要な課題となっていることにかんがみ、食育に関し、基本理念を定め、及び国、地方公共団体等の責務を明らかにするとともに、食育に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的とする。

（国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成）

第二条　食育は、食に関する適切な判断力を養い、生涯にわたって健全な食生活を実現することにより、国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成に資することを旨として、行われなければならない。

（食に関する感謝の念と理解）

第三条　食育の推進に当たっては、国民の食生活が、自然の恩恵の上に成り立っており、また、食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについて、感謝の念や理解が深まるよう配慮されなければならない。

（食育推進運動の展開）

第四条　食育を推進するための活動は、国民、民間団体等の自発的意思を尊重し、地域の特性に配慮し、地域住民その他の社会を構成する多様な主体の参加と協力を得るものとするとともに、その連携を図りつつ、あまねく全国において展開されなければならない。

（子どもの食育における保護者、教育関係者等の役割）

第五条　食育は、父母その他の保護者にあっては、家庭が食育において重要な役割を有していることを認識するとともに、子どもの教育、保育等を行う者にあっては、教育、保育等における食育の重要性を十分自覚し、積極的に子どもの食育の推進に関する活動に取り組むこととなるよう、行われなければならない。

（食に関する体験活動と食育推進活動の実践）

第六条　食育は、広く国民が家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる機会とあらゆる場所を利用して、食料の生産から消費等に至るまでの食に関する様々な体験活動を行うとともに、自ら食育の推進のための活動を実践することにより、食に関する理解を深めることを旨として、行われなければならない。

（伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配意及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献）

第七条　食育は、我が国の伝統のある優れた食文化、地域の特性を生かした食生活、環境と調和のとれた食料の生産とその消費等に配意し、我が国の食料の需要及び供給の状況についての国民の理解を深めるとともに、食料の生産者と消費者との交流等を図ることにより、農山漁村の活性化と我が国の食料自給率の向上に資するよう、推進されなければならない。

（食品の安全性の確保等における食育の役割）

第八条　食育は、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることにかんがみ、食品の安全性をはじめとする食に関する幅広い情報の提供及びこれについて

の意見交換が、食に関する知識と理解を深め、国民の適切な食生活の実践に資することを旨として、国際的な連携を図りつつ積極的に行われなければならない。

（国の責務）

第九条　国は、第二条から前条までに定める食育に関する基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

（地方公共団体の責務）

第十条　地方公共団体は、基本理念にのっとり、食育の推進に関し、国との連携を図りつつ、その地方公共団体の区域の特性を生かした自主的な施策を策定し、及び実施する責務を有する。

（教育関係者等及び農林漁業者等の責務）

第十一条　教育並びに保育、介護その他の社会福祉、医療及び保健（以下「教育等」という。）に関する職務に従事する者並びに教育等に関する関係機関及び関係団体（以下「教育関係者等」という。）は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努めるとともに、他の者の行う食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

2　農林漁業者及び農林漁業に関する団体（以下「農林漁業者等」という。）は、農林漁業に関する体験活動等が食に関する国民の関心及び理解を増進する上で重要な意義を有することにかんがみ、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、自然の恩恵と食に関わる人々の活動の重要性について、国民の理解が深まるよう努めるとともに、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるものとする。

（食品関連事業者等の責務）

第十二条　食品の製造、加工、流通、販売又は食事の提供を行う事業者及びその組織する団体（以下「食品関連事業者等」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、自主的かつ積極的に食育の推進に自ら努めるとともに、国又は地方公共団体が実施する食育の推進に関する施策その他の食育の推進に関する活動に協力するよう努めるものとする。

（国民の責務）

第十三条　国民は、家庭、学校、保育所、地域その他の社会のあらゆる分野において、基本理念にのっとり、生涯にわたり健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、食育の推進に寄与するよう努めるものとする。

（法制上の措置等）

第十四条　政府は、食育の推進に関する施策を実施するため必要な法制上又は財政上の措置その他の措置を講じなければならない。

（年次報告）

第十五条　政府は、毎年、国会に、政府が食育の推進に関して講じた施策に関する報告書を提出しなければならない。

第二章　食育推進基本計画等

（食育推進基本計画）

第十六条　食育推進会議は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進基本計画を作成するものとする。

2　食育推進基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一　食育の推進に関する施策についての基本的な方針

二　食育の推進の目標に関する事項

三　国民等の行う自発的な食育推進活動等の総合的な促進に関する事項

四　前三号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3　食育推進会議は、第一項の規定により食育推進基本計画を作成したときは、速やかにこれを内閣総理大臣に報告し、及び関係行政機関の長に通知するとともに、その要旨を公表しなければならない。

4　前項の規定は、食育推進基本計画の変更について準用する。

（都道府県食育推進計画）

第十七条　都道府県は、食育推進基本計画を基本として、当該都道府県の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「都道府県食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2　都道府県（都道府県食育推進会議が置かれている都道府県にあっては、都道府県食育推進会議）は、都道府県食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

（市町村食育推進計画）

第十八条　市町村は、食育推進基本計画（都道府県食育推進計画が作成されているときは、食育推進基本計画及び都道府県食育推進計画）を基本として、当該市町村の区域内における食育の推進に関する施策についての計画（以下「市町村食育推進計画」という。）を作成するよう努めなければならない。

2　市町村（市町村食育推進会議が置かれている市町村にあっては、市町村食育推進会議）は、市町村食育推進計画を作成し、又は変更したときは、速やかに、その要旨を公表しなければならない。

第三章　基本的施策

（家庭における食育の推進）

第十九条　国及び地方公共団体は、父母その他の保護者及び子どもの食に対する関心及び理解を深め、健全な食習慣の確立に資するよう、親子で参加する料理教室その他の食事についての望ましい習慣を学びながら食を楽しむ機会の提供、健康美に関する知識の啓発その他の適切な栄養管理に関する知識の普及及び情報の提供、妊産婦に対する栄養指導又は乳幼児をはじめとする子どもを対象とする発達段階に応じた栄養指導その他の家庭における食育の推進を支援するために必要な施策を講ずるものとする。

（学校、保育所等における食育の推進）

第二十条　国及び地方公共団体は、学校、保育所等において魅力ある食育の推進に関する活動を効果的に促進することにより子どもの健全な食生活の実現及び健全な心身の成長が図られるよう、学校、保育所等における食育の推進のための指針の作成に関する支援、食育の指導にふさわしい教職員の設置及び指導的立場にある者の食育の推進において果たすべき役割についての意識の啓発その他の食育に関する指導体制の整備、学校、保育所等又は地域の特色を生かした学校給食等の実施、教育の一環として行われる農場等における実習、食品の調理、食品廃棄物の再生利用等様々な体験活動を通じた子どもの食に関する理解の促進、過度の痩

（そう）身又は肥満の心身の健康に及ぼす影響等についての知識の啓発その他必要な施策を講ずるものとする。

（地域における食生活の改善のための取組の推進）

第二十一条　国及び地方公共団体は、地域において、栄養、食習慣、食料の消費等に関する食生活の改善を推進し、生活習慣病を予防して健康を増進するため、健全な食生活に関する指針の策定及び普及啓発、地域における食育の推進に関する専門的知識を有する者の養成及び資質の向上並びにその活用、保健所、市町村保健センター、医療機関等における食育に関する普及及び啓発活動の推進、医学教育等における食育に関する指導の充実、食品関連事業者等が行う食育の推進のための活動への支援等必要な施策を講ずるものとする。

（食育推進運動の展開）

第二十二条　国及び地方公共団体は、国民、教育関係者等、農林漁業者等、食品関連事業者等その他の事業者若しくはその組織する団体又は消費生活の安定及び向上等のための活動を行う民間の団体が自発的に行う食育の推進に関する活動が、地域の特性を生かしつつ、相互に緊密な連携協力を図りながらあまねく全国において展開されるようにするとともに、関係者相互間の情報及び意見の交換が促進されるよう、食育の推進に関する普及啓発を図るための行事の実施、重点的かつ効果的に食育の推進に関する活動を推進するための期間の指定その他必要な施策を講ずるものとする。

2　国及び地方公共団体は、食育の推進に当たっては、食生活の改善のための活動その他の食育の推進に関する活動に携わるボランティアが果たしている役割の重要性にかんがみ、これらのボランティアとの連携協力を図りながら、その活動の充実が図られるよう必要な施策を講ずるものとする。

（生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等）

第二十三条　国及び地方公共団体は、生産者と消費者との間の交流の促進等により、生産者と消費者との信頼関係を構築し、食品の安全性の確保、食料資源の有効な利用の促進及び国民の食に対する理解と関心の増進を図るとともに、環境と調和のとれた農林漁業の活性化に資するため、農林水産物の生産、食品の製造、流通等における体験活動の促進、農林水産物の生産された地域内の学校給食等における利用その他のその地域内における消費の促進、創意工夫を生かした食品廃棄物の発生の抑制及び再生利用等必要な施策を講ずるものとする。

（食文化の継承のための活動への支援等）

第二十四条　国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

（食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進）

第二十五条　国及び地方公共団体は、すべての世代の国民の適切な食生活の選択に資するよう、国民の食生活に関し、食品の安全性、栄養、食習慣、食料の生産、流通及び消費並びに食品廃棄物の発生及びその再生利用の状況等について調査及び研究を行うとともに、必要な各種の情報の収集、整理及び提供、データベースの整備その他食に関する正確な情報を迅速に提供するために必要な施策を講ずるものとする。

2　国及び地方公共団体は、食育の推進に資するため、海外における食品の安全性、栄養、食習慣等の食生活に関する情報の収集、食育に関する研究者等の国際的交流、食育の推進に関する

活動についての情報交換その他国際交流の推進のために必要な施策を講ずるものとする。

第四章　食育推進会議等

（食育推進会議の設置及び所掌事務）

第二十六条　内閣府に、食育推進会議を置く。

2　食育推進会議は、次に掲げる事務をつかさどる。

一　食育推進基本計画を作成し、及びその実施を推進すること。

二　前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する重要事項について審議し、及び食育の推進に関する施策の実施を推進すること。

（組織）

第二十七条　食育推進会議は、会長及び委員二十五人以内をもって組織する。

（会長）

第二十八条　会長は、内閣総理大臣をもって充てる。

2　会長は、会務を総理する。

3　会長に事故があるときは、あらかじめその指名する委員がその職務を代理する。

（委員）

第二十九条　委員は、次に掲げる者をもって充てる。

一　内閣府設置法（平成十一年法律第八十九号）第九条第一項に規定する特命担当大臣であって、同項の規定により命を受けて同法第四条第一項第十七号に掲げる事項に関する事務及び同条第三項第二十七号の三に掲げる事務を掌理するもの（次号において「食育担当大臣」という。）

二　食育担当大臣以外の国務大臣のうちから、内閣総理大臣が指定する者

三　食育に関して十分な知識と経験を有する者のうちから、内閣総理大臣が任命する者

2　前項第三号の委員は、非常勤とする。

（委員の任期）

第三十条　前条第一項第三号の委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

2　前条第一項第三号の委員は、再任されることができる。

（政令への委任）

第三十一条　この章に定めるもののほか、食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、政令で定める。

[委任]

（都道府県食育推進会議）

第三十二条　都道府県は、その都道府県の区域における食育の推進に関して、都道府県食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、都道府県食育推進会議を置くことができる。

2　都道府県食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、都道府県の条例で定める。

（市町村食育推進会議）

第三十三条　市町村は、その市町村の区域における食育の推進に関して、市町村食育推進計画の作成及びその実施の推進のため、条例で定めるところにより、市町村食育推進会議を置くことができる。

2　市町村食育推進会議の組織及び運営に関し必要な事項は、市町村の条例で定める。

附　則

（施行期日）

第一条　この法律は、公布の日から起算して一月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

〔平成一七年七月政令二三五号により、平成一七・七・一五から施行〕

（内閣府設置法の一部改正）

第二条　内閣府設置法の一部を次のように改正する。

〔次のよう略〕

国立市立学校給食センター

第一給食センター

〒186-0003 東京都国立市富士見台 2 丁目 47 番地の 3
電話：(042) 572-4177（代表）
FAX：(042) 572-4178

第二給食センター

〒186-0003 東京都国立市富士見台 2 丁目 47 番地の 4
電話：(042) 575-7855
FAX：(042) 580-3115

HP（国立市）：http://www.city.kunitachi.tokyo.jp/
E-mail：sec_kyushokucenter@city.kunitachi.tokyo.jp

資料4

意見交換について

1．視察の実施について

2．審議テーマについて

3．その他