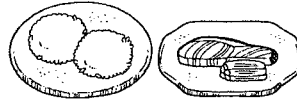


狭山市の学校給食

< 学校給食について >

(1) 学校給食のはじまり



明治22年山形県鶴岡町の小学校で貧困児童を対象に無料で昼食（おにぎり・焼き魚・漬物）を提供しました。その後はすこしずつ広まっていき、昭和の戦争で中断しましたが、昭和29年に「学校給食法」が制定され、全国で実施されるようになりました。

(2) 学校給食の目標

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)

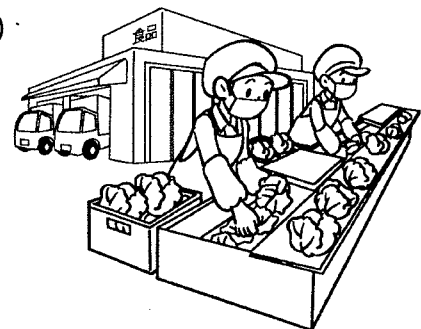
< 組織と運営 >

以下、3つのセンターで、市内小中学校分の給食を作っています。

◎入間川学校給食センター（調理委託）

◎堀兼学校給食センター（調理委託）

◎柏原学校給食センター（調理委託）



(1) 給食費及び給食実施回数

(平成28年度)

区分	月額給食費	給食回数	1食単価
小学校	3,800円	185回	230円
中学校	4,500円	185回	270円

※給食費は食材料の購入費のみに使用しています。

給食費の納入にご協力お願いいたします。

(2) 各センター給食数

(平成28年4月5日現在)

区分	小学校	中学校	合計
入間川センター	3,413	1,192	4,605
堀兼センター	1,946	1,798	3,744
柏原センター	2,025	1,045	3,070
合計	7,384	4,035	11,419

(3) 献立のできるまで

【3か月前】献立の原案作成

担当栄養士が、栄養面・作業面・金額等を考慮し、地場産食材等を取り入れた季節感のある献立原案を1か月分作成します。



【2か月前】献立会議

原案をもとに、各センター所長・栄養士・調理員が集まり、会議を開き、内容の検討をします。

給食主任献立会議

学校の給食主任の先生方と、献立の内容を検討する会議を開き、1か月分の献立が決定します。



発注

選定した食材を業者へ発注します。



【1か月前】見本審査・入札

使用予定の食材料の見本品を、取引先の各業者から提出してもらい、栄養士・調理員で、味や作業面、金額を確認しながら選定します。青果物や乾物類は入札で決定します。

資料・書類の作成

食材を選定するための見本審査と入札の書類作成や、献立表・給食だより・アレルギー資料等を作成します。

(4) 給食センターの1日

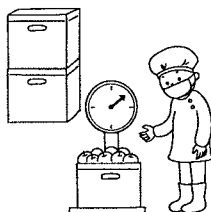
【8:30】作業開始

調理員は身支度の確認をし（爪が伸びてないか、傷はないか等）手は、ブラシを使用して洗い消毒します。
※作業によってはもっと早い時間から始めています。



食材料が届く

品質・数量・日付・温度等を確認します。食材料は保存検食をとっています。



食材料の下処理

野菜を洗って切り、調味料の計量や、だしをとるなどします。



給食が届く

給食配送車で、順番に給食を届けます。
学校では、配膳員さんが、各クラスのワゴンに乗せます。



配缶

調理後の保存検食をとったあと、各クラスの人数にあわせて、重さを量り、正確に食缶に入れます。



調理開始

大きな釜や、揚げ物機等の機械を使い調理します。加熱調理するものは、中心温度が85℃以上であることを確認します。



< 狭山市学校給食の特色 >

(1) 献立・調理面

●衛生管理



安全な給食を提供するため、給食センター内で、定期的に研修会を行っています。衛生マニュアルをつくり、それに基づいて作業をしています。
具体的には、出来上がった料理の中心温度が85℃以上であることを確認・記録し、検食を保存しています。また、4月から10月の暖かい時期には、サラダを和えて出すことを避け、クラス別ドレッシングにしています。果物は1つ1つ手洗いした後、お酢の入った液で消毒をし、果物専用の包丁とまな板で切っています。

●地場農産物



子供たちに、狭山市内の農産物への親しみと地域の農業と食文化への理解を深めてもらうため、狭山市内でとれた野菜（アスパラ・里芋・水菜等）を給食に使用しています。

●季節感

四季折々の旬の食材を多く取り入れるように心がけています。

(ブロッコリー・小松菜・ほうれん草・新じゃが・なす・かぼちゃ・栗・きのこ・りんご・プルーン・メロン・あじ・さんま・さわら等)

●添加物



加工食品も不必要な食品添加物(保存料・漂白剤・発色剤)が添加された食品は使用しないよう、配合表等を出してもらい、中身を確認し選んでいます。また、21年度から、アレルギー対応食の提供が始まったので、なるべく5大アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・落花生)を使用していないものを選んでいきます。

●手作り

カレーやシチューのルーは油と小麦粉で作ります。だしも昆布・かつお節・煮干し・鶏ガラ・とんこつ(ローリエと香味野菜を加え)でとっています。27年度は、9月に白身魚のバジルマヨソースかけ、3月にフレンチトーストを手作りしました。

(2) アレルギー対応について

狭山市では、21年9月から申請のあった児童・生徒に対し、5大アレルゲン(乳・卵・小麦・そば・落花生)の除去食または代替食の提供をしています。対象は市内の全児童・生徒になりますが、調理は特別調理室にて行います。

除去食及び代替食の提供は、給食センターで調理する料理が対象となるため、直接学校へ配送される、パン・ごはん・めん・牛乳・デザート類は対象外となります。

◎食物アレルギー対応食は、4パターンです。(28年4月現在)

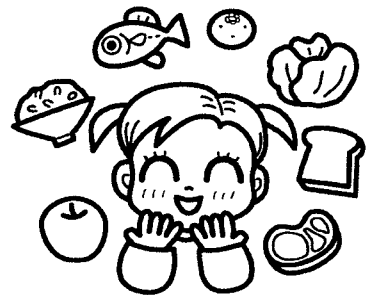
- ・乳除去
- ・卵除去
- ・乳・卵除去
- ・乳・卵・小麦除去

※他にアレルゲンを持っている場合は、毎月の資料で確認が必要になります。

◎アレルギー対応食調理の流れ

1. 食材の準備をする。
2. 特別調理室にて、専任の調理員が調理する。
3. 栄養士が試食する。
4. 専用のランチジャーに間違いのないように配食する。

(複数の調理員で確認します)



5. 専用のかごに入れて、配送車で、各学校へ（配膳室やクラスでも確認します）。
6. クラスで、ジャーから食器に移し替えて食べるか、ジャーからそのまま食べる。
7. 残したら、食缶に入れないで、ランチジャーにいれたままもどす。
(残の確認をしています)

(3) 食育に関すること

①給食時間放送資料の提供

特別な食べ方をする献立の日や、食育の目的、たてた献立の紹介等で、不定期に放送資料を提供しています。

②給食だよりの発行

毎月、その月に特に注目してもらいたい事項等の食関連情報を掲載し、各家庭へ配布しています。

③給食時間学校訪問の実施

市内全小学校2年生及び3年生を対象に、年に1回、10分程度の食に関する話を給食時間に行うと同時に、児童の話聞く等実態把握に努めています。

④食に関する授業の実施

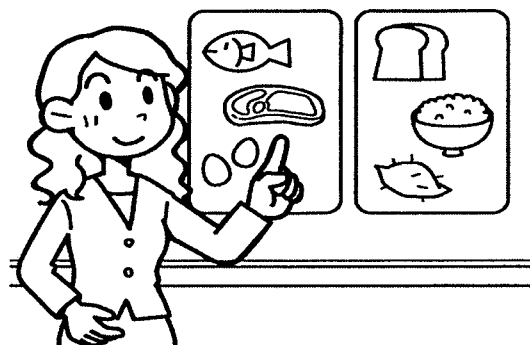
依頼のあった学校で、担任の先生と協力し、食に関する授業を行っています。22年度からは、栄養教諭が市内に2名配属されたので、授業回数が増えているところです。

⑤たべものニュースの発行

各クラスのトレーカゴに、その日の一口メモを入れると同時に、その日の給食についてアンケートをとっています。(月1~2回程度)

⑥その他

保護者や保育園児や地域の方対象の試食会は、随時受け付けております。ご要望があれば、センター見学や食に関しての話を簡単にしています。



狭山市の学校給食のあゆみ

- 昭和33年(1958)** 12月 入間小・入間中・堀兼小・堀兼中で、給食開始
- 昭和35年(1960)** 1月 柏原小・柏原中・水富小・水富中で、給食開始
- 昭和37年(1962)** 1月 入間川小で、給食開始
- 昭和39年(1964)** 4月 奥富小で、給食開始
- 昭和47年(1972)** 5月 狭山市立第一学校給食センター完成。センター給食開始
- 昭和49年(1974)** 1月 α 化米を導入し、月2回の米飯給食を行う
- 昭和52年(1977)** 4月～12月 補助給食の実施
- 昭和53年(1978)** 1月 狭山市立第二学校給食センター完成
- 昭和54年(1979)** いわしを利用した「狭山ふりかけ」を給食で使用
※現在は使用していません
- 昭和61年(1986)** 4月 汁椀の使用開始
8月 給食システムのコンピューターを導入
- 平成3年(1991)** 狭山市の抹茶「明松（みょうしょう）」の使用を開始
- 平成4年(1992)** 12月 給食のビデオを作成
- 平成7年(1995)** 11月 全国学校給食研究大会において第一センターが文部大臣賞を受賞
- 平成13年(2001)** 7月 友好交流都市新潟県津南町の米を給食に使用
※現在は使用していません
はし箱セット・ごはん茶碗を導入
9月 狭山市の抹茶を使用した「マチャくん」の使用開始
- 平成14年(2002)** 1月 狭山市の抹茶を使用した「さやまっ茶プリン」が登場
5月 狭山市産米を給食に使用
- 平成15年(2003)** 3月 狭山市産の里芋を使用した「里芋コロッケ」が登場
- 平成16年(2004)** 4月 セミドライ化実施
- 平成17年(2005)** 4月 学校給食センターのホームページ開設
- 平成21年(2009)** 9月 入間川・柏原の2つのセンター（完全ドライ化）完成
アレルギー対応食の提供を開始
- 平成27年(2015)** 9月 堀兼センター（完全ドライ化）完成、運用開始