

令和 8 年度
東大和市学校給食事業計画

(案)

東大和市教育委員会

第1 学校給食の目的

学校給食は、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、もっ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。（学校給食法第一条引用）

第2 学校給食事業の主旨

学校給食事業は、学校給食の目的に基づき、身体の発育期にある児童・生徒にバランスのとれた食事を提供し、健康の増進、体位の向上を図るとともに、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身につけさせ、好ましい人間関係を育成することにより、心身の健全な発達に役立てる教育活動です。

このことを踏まえるとともに、「東大和市教育委員会の基本方針」に基づき、令和8年度の学校給食事業を次のとおり実施します。

1. 食育の推進

家庭・学校・地域と連携し、学校給食を生きた教材として積極的に活用することにより、児童・生徒の食に対する理解を深め、自己の健康管理に必要な栄養素・食材・料理等を選択する力を養う「生きる力を身につけるための食育」を推進します。

具体的には、栄養士が学校へ出向き食育授業を実施します。また、市公式ホームページや各種SNSを活用し、食育に関わる情報を発信します。地元農家と協力して学校で食育の授業を実施し、生産者からの生の声を伝えることにより食への理解を深めます。

また、主に教職員や保護者を対象に、食育に対する理解を深めるための講演会を給食センターで初めて実施します。

2. 地場農産物活用の促進

地場農産物を学校給食の食材として積極的に活用します。活用にあたっては、地元農家と連携し、旬の食材を計画的に購入することや地場農産物を活用した献立を創意工夫することで、地場農産物の使用率の向上に努めます。

3. 試食会の実施

学校給食センターの取組を広く周知し、学校給食事業の更なる理解と協力を得るため、前年度に引き続き各種試食会を実施します。

4. 残菜率の抑制

学校給食費の無償化に伴い、給食の内容の低下を招かないよう、学校と連携し、食育の推進や献立の工夫により残菜率の抑制に努めます。

5. 学校給食費の公会計化

私会計である給食会計について、給食費無償化を実施していることに伴い、公費を給食食材料費に投入していることを踏まえ、学校給食費の管理における透明性の向上が今まで以上に必要であることから学校給食費の公会計化を実施します。

6. 給食センターの計画的な施設修繕

新学校給食センターが稼働して令和8年度で10年となることから、各機器において経年劣化等に伴う機器の不具合が確認されている。今後安全安心な学校給食を提供するために計画的な維持管理及び修繕を実施します。

第3 学校給食センターの稼働日

各小・中学校は、学校ごとに行事等を計画するため、給食を実施する日が一律に定められない状況にあります。このため、学校給食センターの稼働日は各学校において給食を行う日が選択できるよう、年間196日とします（「別表1」）。

第4 年間給食日数

令和8年度の児童・生徒が学校で給食を食する日数は、下表のとおりです。

区 分	給食実施基準日数
小学生第1学年	186日
小学生第2～第6学年	192日
中学生	185日

第5 栄養摂取基準及び食品構成

上記「第2」に掲げた学校給食事業の主旨に沿った給食内容とするため、国が設定した学校給食摂取基準（「別表2」）及び学校給食の標準食品構成表（「別表3」）を参考とし、栄養価計算等を実施します。

第6 食材料

安全を第一に考え、新鮮で品質の高いものをより低廉な価格で購入し、給食内容の充実に努めます。

選定にあたっては、「東大和市学校給食用物資規格基準」及び「東大和市学校給食用物資添加物規制」に基づき、鮮度や品質等、価格のみの条件では選定できない食材料について、見本品を徴したうえで、視覚、触覚、嗅覚、味覚による確認を行います。

主な食材料の選定基準は、下表のとおりです。

食材料	基準の内容
精白米	生産地・生産年度が明記されたもの。原則前日に精米されているもの。
パン	食品衛生法に基づく食品衛生監視票の点数が80点以上のパン加工委託工場から東大和市教育委員会が選定したもの。
めん	中華めんは無漂白粉を使用したもの。うどんは国内産小麦粉を100%使用したもの。
魚介類	鮮度が良く弾力があり、肉がしまっているもの。色つやが良いもの。
肉類	品質・色彩・鮮度ともに良好で、他の畜肉が混入していないもの。
野菜類	新鮮良好なもの。国内産のもの。
果実類	新鮮であるもの。成熟度は適当で未過熟のないもの。
卵	国産鶏卵。卵黄が盛り上がり濃厚卵白が大量を占めるもの。
乳製品	異味・異物・異臭のないもの。
油脂類	特有の色を呈し、清澄で香味良好なもの。
調味料	香味が良好であるもの。調和の良いもの。

※各種食材料について、原則として不必要な添加物は使用しない。

第7 給食費

児童・生徒の保護者に負担していただく給食費は、給食に必要な食材料の購入費のみに充てます。

なお、子ども子育て施策の推進のため、令和7年1月（3学期）から当面の間、市立小中学校の児童・生徒の学校給食費の無償化を実施しており、令和8年度も引き続き児童・生徒の保護者に負担はありません。

令和8年度の給食費として設定している基準額は、下表のとおりです。

（令和7年1月1日改定）

区 分		1食当たり基準額	月額給食費	
			4月～翌年2月の分	3月分
小 学 生	第1学年	300円	5,080円	5,000円
	第2学年		5,240円	5,200円
	第3・第4学年	320円	5,590円	5,540円
	第5・第6学年	340円	5,940円	5,880円
中 学 生		390円	6,560円	6,550円

○令和8年度 学校給食センター稼働見込表【案】

4月 稼働 16日						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

*4/7始業式

5月 稼働 18日						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

6月 稼働 22日						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

7月 稼働 13日						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

*7/20終業式

8月 稼働 0日						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

9月 稼働 18日						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

*9/1始業式

10月 稼働 21日						
日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

11月 稼働 19日						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

12月 稼働 19日						
日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

*12/25終業式

1月 稼働 15日						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

*1/8始業式

2月 稼働 18日						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

3月 稼働 17日						
日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

*3/24小学校修了式、3/25中学校修了式

一学期	69
-----	----

二学期	77
-----	----

三学期	50
-----	----

年 間	196
-----	-----

(別表2)

○学校給食摂取基準 (児童・生徒1人当たり)

区 分	小 学 生			中学生
	低学年	中学年	高学年	
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)	1.5未満	2未満	2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	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

(別表3)

○学校給食の標準食品構成表 (児童・生徒1人当たり)

(単位: g)

区 分	小 学 生			中学生
	低学年	中学年	高学年	
米	50	70	90	100
強化米	0.15	0.21	0.27	0.3
小麦	40	50	70	80
イースト	1	1.25	1.75	2
食塩	1	1.25	1.75	2
ショートニング	1.4	1.75	2.45	2.8
砂糖類	1.4	1.75	2.45	2.8
脱脂粉乳	1.4	1.75	2.45	2.8
牛乳	206	206	206	206
小麦粉及びその製品 (小麦粉換算)	4	5	7	9
芋及び澱粉	26	30	34	35
砂糖類	3	3	3	4
豆類 (戻し)	4.5	5	5.5	6
豆製品類	14	16	18	18
種実類	2	3	3.5	3.5
緑黄色野菜類	19	23	27	35
その他の野菜類	60	70	75	82
果物類	30	32	35	40
きのこ類 (戻し)	3	4	4	4
藻類 (戻し)	2	2	3	4
魚介類	13	16	19	21
小魚類	3	3	3.5	3.5
肉類	13	15	17	19
卵類	5	6	8	12
乳類	3	4	5	6
油脂類	2	3	3	4

※ (戻し) は、乾燥材料を水やぬるま湯に浸したり、茹でたりして乾燥前に戻した状態をいう。