

令和6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6年度の学校給食事業を次のとおり実施します。

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198日とします（「別表1」）。

第4 年間給食日数

令和6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。
獣鳥肉類	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。国内産のもの。
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。

令和6年度の給食費は、下表のとおりです。

(令和6年4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	250円	4,230円	4,200円
	第2学年		4,370円	4,300円
	第3・第4学年	270円	4,720円	4,640円
	第5・第6学年	290円	5,070円	4,980円
中 学 生		330円	5,550円	5,550円

※令和6年度の児童・生徒の保護者に負担していただく給食費は、市より「学校給食食材料費高騰対応助成金」が交付される予定のため、令和5年度と同額になります。

○令和6年度 学校給食センター稼働表 (改定後)

4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						

*4/8始業式

5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			

6月							稼働	20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	14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					

*7/19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							

*9/2始業式

10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	31				

11月							稼働	20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	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						

*12/25終業式

1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			

*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	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							

*3/25小学校修了式、3/25中学校修了式

一学期	70
-----	----

二学期	78
-----	----

三学期	50
-----	----

年間	198
----	-----

(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 (μ gRAE)	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	1.4	1.6	1.8	1.8
種実類	2	3	3.5	3.5
緑黄色野菜類	1.9	2.3	2.7	3.5
その他の野菜類	6.0	7.0	7.5	8.2
果物類	3.0	3.2	3.5	4.0
きのこ類 (戻し)	3	4	4	4
藻類 (戻し)	2	2	3	4
魚介類	1.3	1.6	1.9	2.1
小魚類	3	3	3.5	3.5
肉類	1.3	1.5	1.7	1.9
卵類	5	6	8	1.2
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。