

# 東京都学校給食会

## ＜品質管理＞

毎年、規格のパン、牛乳の抜き取り調査を実施

### ○基本物資

規格のパン、めん、米穀、牛乳

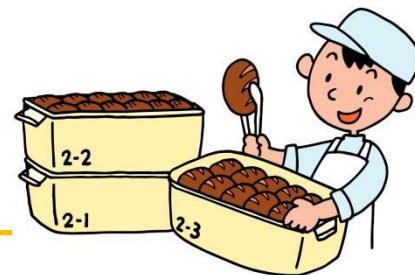
### ○その他の物資

小麦粉製品、缶詰、乾物、調味料、乳製品、  
地場産物（八丈島産）等

糸寒天や明日葉、  
魚類など

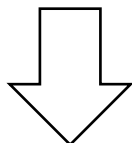
## 契約の仕組み

# 【パン・牛乳】



東京都教育委員会・東京都学校給食会

関係団体と調整し、価格、製造納品業者、配送学校等の決定



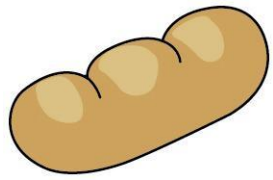
東久留米市教育委員会 契約

＜今年度＞

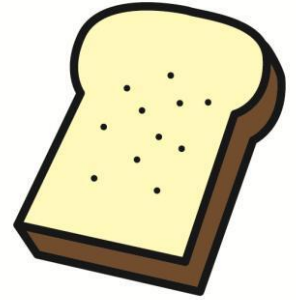
パン・・・(株)イチマツ食品

牛乳・・・協同乳業





# 学校給食用の規格パン



- 東京都で配合割合や規格を統一
- 指定のパン工場で製造



○保存料、乳化剤は不使用

○脱脂粉乳を使用し、たんぱく質、カルシウム、強化

# 【東久留米市で購入する物資】

## 共同購入する物資

学期契約

約220食品

月契約：旬や行事食

約15食品



雑穀類、小麦粉、小麦粉製品、砂糖類、油脂類、豆類、冷凍缶詰、野菜果物加工品、海藻類、肉の加工品、魚介類、調味料、香辛料等

## 契約の仕組み

「物資選定委員会」にて、安全性が高く、廉価なものを選定し、契約する。

# 学校ごとに購入する物資

米類、肉類、野菜・果物、豆腐等

**契約の仕組み**

毎年、業者登録を行う  
登録業者から物資を購入



## <品質・衛生管理>

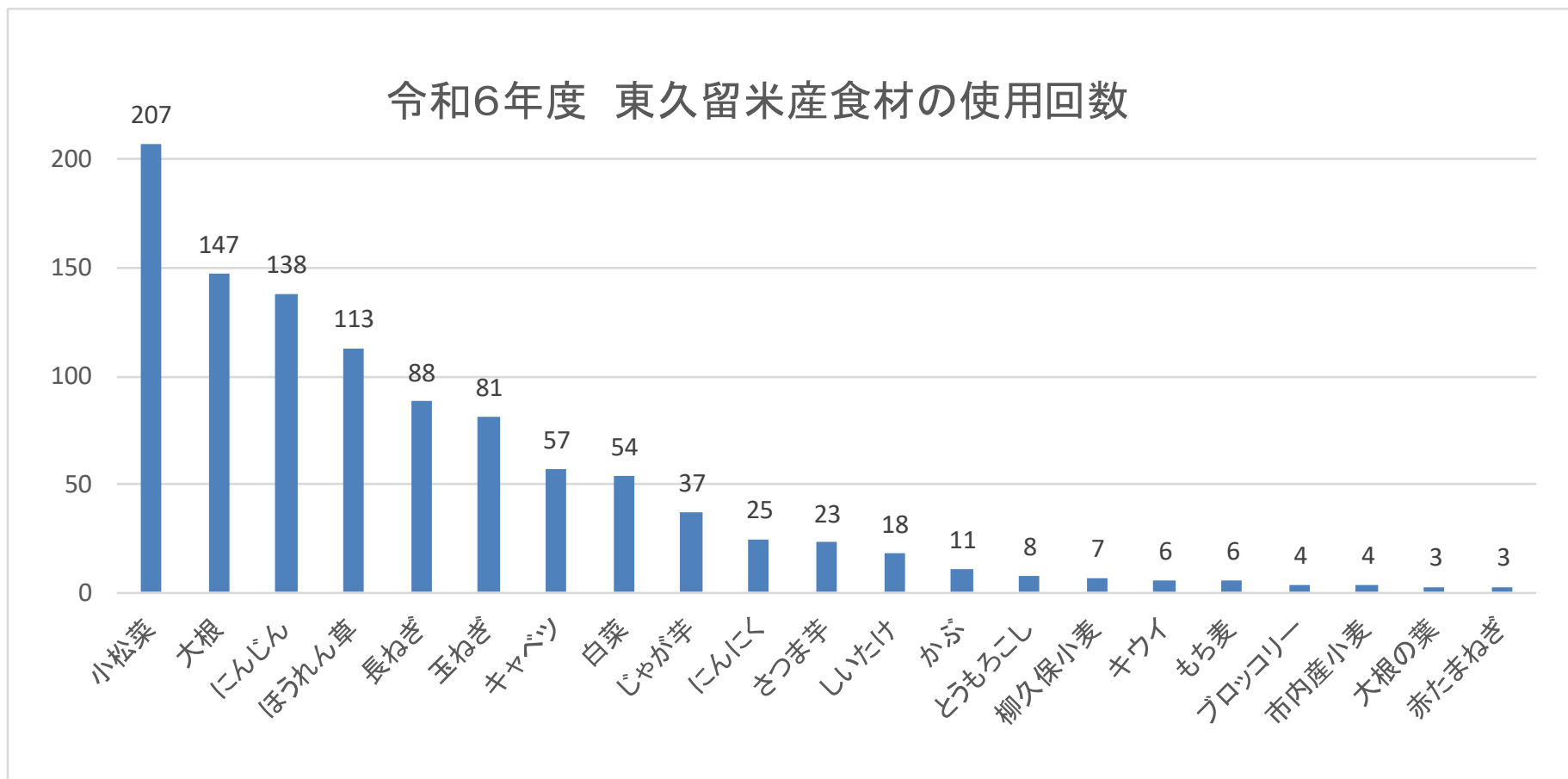
米類・・・学校ごとに品質証明等で安全性を確認

肉類、豆腐等・・・納入業者の細菌検査証明書の提出

野菜果物・・・東久留米市産・国産を優先

※納品された物資の食材細菌検査を実施（年2回）

# 東久留米市産食材の活用状況



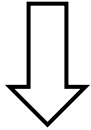
その他の野菜・・・

枝豆・ブルーベリー・筍・ビーツ(各2回)

トマト・青梗菜・梨・ズッキーニ・ゆず・ヤングコーン・よもぎ・かぼす(各1回)

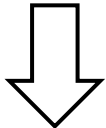
# 学校給食物資の流れ

○参考献立検討・基準献立作成



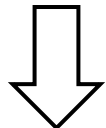
献立作成会で、小中学校栄養士が検討・作成

○一般物資見積もり



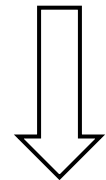
献立に使用される食材

○物資選定委員会



市内全栄養士で、廉価かつ品質の良い食材を選定

○献立作成



文部科学省の学校給食摂取基準に  
そって各学校の実態を考慮し作成

○各学校発注・納品

毎日、検収表にて食品の品質等を確認



# 学校給食物資納入業者の 業者登録について

1年間(4月～翌年3月)の登録制

(令和7年度 40業者)

条件を満たす、信頼のおける業者を登録する。

＜学校給食物資納入業者選定委員会＞

学務課長、小中学校長代表、栄養士代表

※条件付き登録について

施設等に改善希望がある場合、年度ごとに改善したか確認する。

# 登録の判定基準について

## 納入業者の衛生管理等について

- ・食品衛生監視票（保健所の審査）等の衛生管理状況
- ・調理従事者の腸内細菌検査結果
- ・製造場所、食品管理場所の清潔な管理
- ・配送車、配送容器の衛生管理や、配送時の温度管理



# 登録の判定基準について

食材は毎日厳しくチェックしています！

## 各学校の1年間の納入状況

- ・納入回数、品質状態の実績
- ・発注通りの納品（数量、時間、場所）
- ・学校給食経験年数
- ・食材の品質、適正価格
- ・食品の各種証明書に対応





**\* ご清聴ありがとうございました \***

これからも、安全・安心の給食を実施できるように努めてまいります。

