

# 東久留米市立 小学校の給食 について

東久留米市学校給食運営協議会  
令和8年7月9日（木）



# 調理方式

## ・ 単独 ・ 親子給食併用方式

単独調理 2校

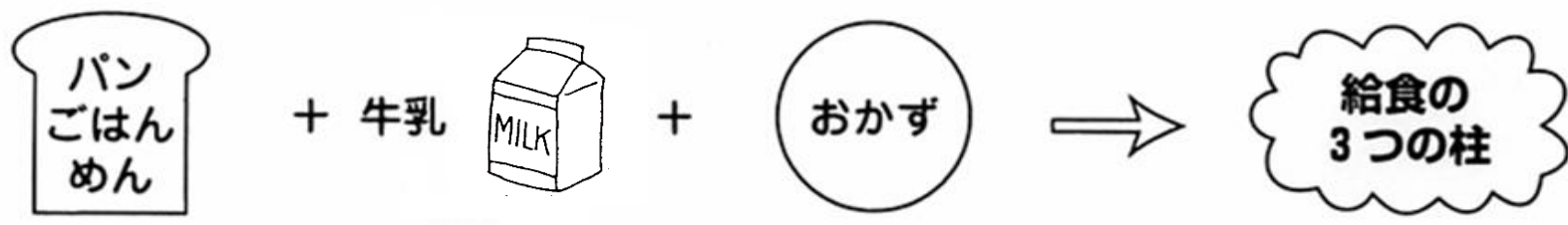
親子調理 5組 10校

| 単独調理校 | 親校（調理校） | 子校（受配校） |
|-------|---------|---------|
| 第二小学校 | 第九小学校   | 南町小学校   |
| 第五小学校 | 第十小学校   | 第七小学校   |
|       | 小山小学校   | 第三小学校   |
|       | 神宝小学校   | 第六小学校   |
|       | 本村小学校   | 第一小学校   |

# 配送の様子



# 給食の3つの柱



## 献立作成 各学校（調理校）の栄養教諭・栄養士が献立を作成

- ・旬のおいしい食材
- ・市内の地場産野菜を積極的に使用
- ・季節にあわせた伝統の行事食
- ・日本各地の郷土料理
- ・世界各国の料理



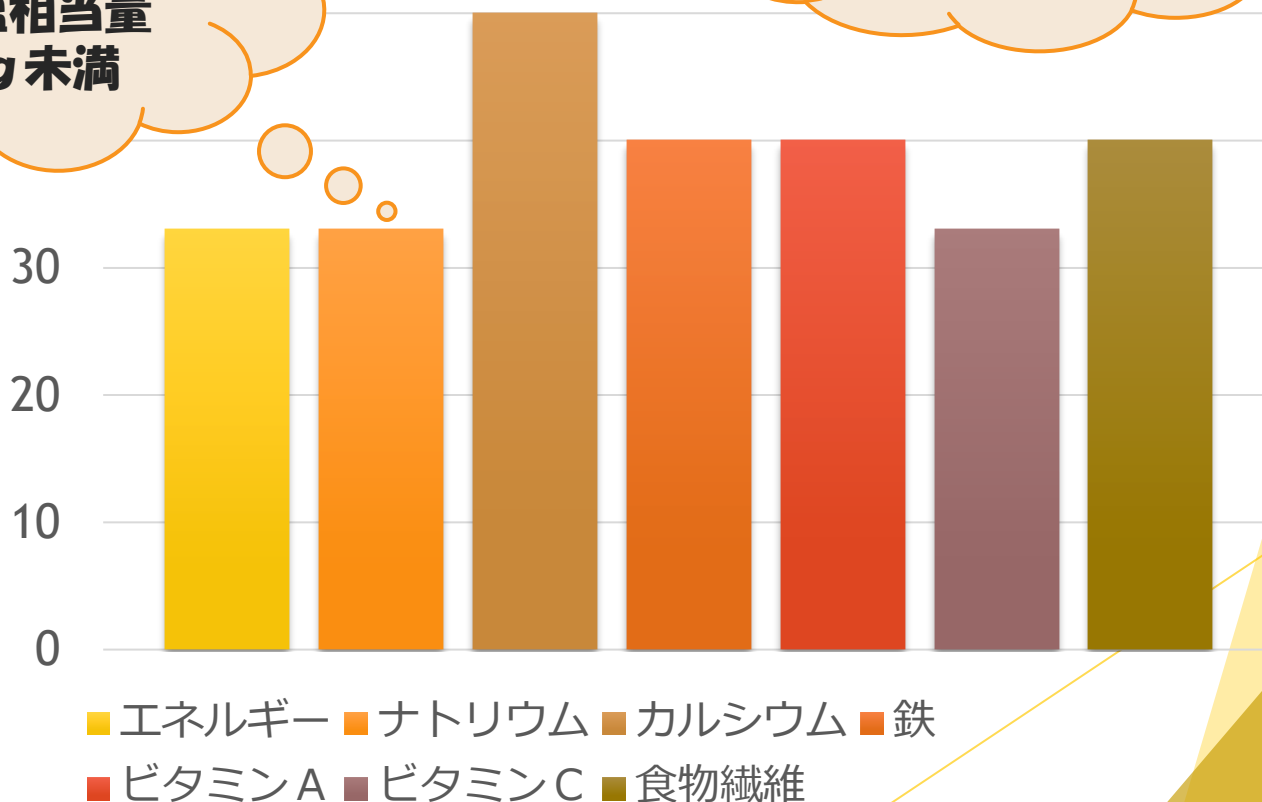
# 給食摂取基準(3・4年生)

|                     | 基準               |
|---------------------|------------------|
| エネルギー (kcal)        | 650              |
| たんぱく質 (%)           | 摂取エネルギー全体の13~20% |
| 脂 質 (%)             | 摂取エネルギー全体の20~30% |
| 食塩相当量 (g)           | 2未満              |
| カルシウム (mg)          | 350              |
| マグネシウム (mg)         | 50               |
| 鉄 (mg)              | 3                |
| ビタミンA ( $\mu$ gRAE) | 200              |
| ビタミンB1 (mg)         | 0.4              |
| ビタミンB2 (mg)         | 0.4              |
| ビタミンC (mg)          | 20               |
| 食物繊維 (g)            | 5以上              |

# 1日の食事摂取量に対する 学校給食の割合

1食あたり  
食塩相当量  
2g未満

カルシウムだけは  
**50%**  
摂取できるように！



# 調理作業

- ・だしは削り節、昆布、鶏ガラ、豚骨などを使用。
- ・野菜の下処理（皮むき、洗浄、芽とり等）は給食室で実施
- ・コロッケ、ハンバーグ、しゅうまい、ケーキはもちろん、ルウ、ドレッシング等も手作り



**手作りの味を  
大切に**

# 調理作業

鶏ガラ・豚骨・野菜くず



給食室内で、朝から時間をかけてじっくりだしをとります。

# 調理作業

芽とい

野菜の下処理は給食室で行います。カット野菜などは使用しません。

# 調理作業

ケーキ

ケーキは焼いた後きれいに切り分けます。

# 調理作業

ドレッシング



# 安全・衛生管理

野菜の洗浄作業

付着している菌を減らし  
泥や虫の混入を防ぐため、  
流水で3回以上洗浄

# 安全・衛生管理

エフロンの使い分け



調理作業ごとにエフロンの色を変更

白: 調理中

青: 出来上がり品

# 安全・衛生管理

- 「学校給食衛生管理基準」に基づいて、栄養士・調理員が日常的に適切な管理の徹底に努めています。
- 施設設備の改修、備品等の買い替えを計画的に進め、円滑な給食が行えるよう努めています。

安心・安全な給食を  
お届けするために！

**ご清聴ありがとうございました**

