

令和6年度 あきる野市の学校給食

あきる野市教育委員会
教育部 学校給食課

あきる野市の学校給食は、学校給食センターで調理したものを各学校に配送しています。



●施設について

| 施設名 | 秋川第一学校給食センター | 秋川第二学校給食センター | 五日市学校給食センター |
|-------|---|------------------|----------------------|
| 所在地 | 草花2892番地 | 草花2862番地 | 五日市319番地 |
| 電話番号 | 042-558-1123 | ※事務所は第一センターのみ | 042-595-0817 |
| FAX番号 | 042-559-8008 | ※事務所は第一センターのみ | 042-595-2600 |
| 担当学校 | 東秋留小 多西小 西秋留小 屋城小 南秋留小 草花小 一の谷小 前田小 | 秋多中 東中 御堂中 西中 | 増戸小 五日市小 増戸中 五日市中 |

●給食の献立について

栄養バランスのとれた、おいしくて安心・安全な給食を目指しています。

和食を中心とし、各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史などを知るために行事食、郷土料理、世界の料理、旬の食材、地場産物などを活用した献立を計画的に取り入れています。献立表で紹介していますので、ぜひご覧ください。

◇主食 ご飯を中心にして、パンやめん類も提供します。

◇牛乳 牛乳は、大切なカルシウム源で吸収率もよいため、ほとんど毎日つきます。月1回程度、ヨーグルトドリンクやミルクコーヒー等を提供します。成長期の児童・生徒は、丈夫で強い骨や歯をつくるためにカルシウムを多く必要としています。1日2本を目安に、家庭でもう1本飲むように心がけましょう。

◇主菜 主に肉や魚、卵や豆腐を中心としたおかずで、たんぱく質が摂取できます。給食センターでは、冷凍コロッケやハンバーグなどの半調理品を使用することもあります。国産原料を使用しているものを優先し、食材の配合・作業工程ともに安全が確認された食品を使用しています。

◇副菜 主に野菜や海藻を中心としたおかずで、ビタミンやミネラル、食物繊維を摂取できます。

◇果物 原則として、その時期の旬の国産品を使用しています。

●食物アレルギー対応について

本市の学校給食は、アレルギー対応食を提供できる環境にないため、希望者に対して次の対応を行っております。

①献立の詳細な調理指示書、配合表の配布

◇調理指示書…使用食材の分量を記したもの

◇配合表…加工品の原材料を記したもの

②飲用牛乳の除去

食物アレルギーにより「学校生活管理指導表」を提出、または、乳糖不耐症等その他の医学的な根拠に基づいた診断がされている「医師の診断書」を提出した申請者に対し、飲用牛乳の除去及び給食費の一部減額対応を行っています。

③アレルギー対応パンの提供

アレルギー対応パン希望者には、「乳・乳製品、卵」を除去したアレルギー対応パンの提供を行っています。通常食で提供するパンの種類に関わらず、毎回、乳・乳製品、卵を除去した味のついていないパンが提供されます。

対応の詳細につきましては、学校または学校給食センターにお問い合わせください。

なお、学校給食センター調理場内、食材の製造工場内や生産ラインで、意図しない混入（コンタミネーション）が生じる可能性もありますのでご了承ください。

●栄養摂取の基準

学校給食の栄養摂取基準は、小学校は（１・２年）と（３・４年）と（５・６年）に分かれています。各学年別の児童又は生徒一人一回当りの栄養摂取の基準は次のとおりです。

児童又は生徒一人一回当りの学校給食摂取基準

| 区 分 | 小 学 校 | | | 中 学 校 |
|--------------------|-------------------------|---------|---------|-------|
| | 低（１・２年） | 中（３・４年） | 高（５・６年） | |
| エネルギー kcal | 530 | 650 | 780 | 830 |
| たんぱく質 g | 学校給食による摂取エネルギー全体の13～20% | | | |
| 脂 質 g | 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 |

参考文献：文部科学省 「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」令和3年4月1日施行

◇小学校中学年（３・４年生）を基準にして、低学年（１・２年生）が約0.9倍、高学年（５・６年生）が約1.1倍で、中学校は小学校中学年の約1.26倍となるように量を調整しています。

◇給食では食品を3つの食品群（黄：主にエネルギーのもとになる食品・赤：主に体をつくるもとになる食品・緑：主に体の調子をととのえる食品）に分け、偏りの無いように献立を考えています。

◇日本人に不足しがちなカルシウム、鉄分、食物繊維などの栄養を補うために、胡麻やアーモンドなどの種実類、わかめやひじきなどの藻類、しらすやししゃもなどの小魚類、大豆や大豆製品などを取り入れています。

