



2025年度までに中学校の
全員給食をはじめます！

～ ②給食内容編 ～



2023年7月

町田市教育委員会学校教育部保健給食課

(1) 町田市の学校給食が大切にすること

小中学校の9年間を通じて、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、子どもたちが将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた、健やかな暮らしを営んでいくことができる素地を形成していくことをめざします。

《学校給食が大切にすることの3つのキーワード》

- ◆ 「美しく味良く」・・・ “見た目、味、香り、食感、音” を感じながら
「美味しさ」の本質を知る
- ◆ 「温もり」・・・ つくり手の“込めた思い”を感じられる食、
つながりを生み出す食
- ◆ 「四季を愉しむ」・・・ 旬や年中行事、食の文化、地域色に触れながら、
彩りあふれた食の愉しみを学ぶ



(2) 給食センターの献立

- ・市教育委員会の栄養士が、子どもたちの成長に必要な栄養を考えた献立を一ヶ月ごとにつくります。各センターは1献立ずつとします。
- ・町田オリジナルの手づくりメニューや、生徒と一緒に考える献立づくりなどに取り組み、生徒たちにとって日々の楽しみや学びにつながる献立とします。

<献立の特長>

- ・主食、主菜、副菜（2品、うち1品は汁物）の4品程度とします。
- ・地場産の食材を使用したメニューを充実させます。
- ・旬の食材や行事食、郷土料理など、季節感や文化を体感・理解できる献立とします。
- ・デジタルツールを活用して、ご家庭でも楽しめる献立として積極的に情報発信します。



(3) 給食センターの献立

- 中学校給食センターでも、市内小学校で実施している給食（自校方式）と同様の手作り給食を実施します。

- 食の安全・安心に配慮するとともに、食材の持つ本来の味を感じることができるようにします。

- 可能な限り加工品を使用せず、素材から調理します。

- 新鮮な野菜、肉、魚、生鮮食品は当日搬入します。

- 削り節、昆布、煮干し等それぞれの料理に合った食材から出汁をとります。

- 塩分や糖分は控え、素材の持つ本来の味を引き出すように仕上げます。

(4) 食材の安全・安心について

＜国内産使用＞

町田市の給食においては使用する食材は原則として国内産を使用するとともに、各食材について基準を定めて利用しています。給食センター方式の給食についても、同様に、基準に基づいた購入を行ってまいります。

＜地場農産物＞

市内で四季折々に収穫される新鮮な地場農産物を生徒が味わい、農産物の生産過程をより身近に感じながら食に関して学ぶことができるようにします。

2022年12月、JA町田市と学校給食の充実及び食育の推進に取り組むことについて協定を結びました。

(1) 穀類	
品目	米・押麦・ビーフン・小麦粉・パン粉・パン類・スパゲティ、マカロニ・中華麺・うどん・ワフタン・皮・ギョーザの皮・シューマイの皮
共通事項	原材料が国内産のもの、(小麦粉および小麦粉加工品を除く)
米	① 国内産のもの。 ② ゆか層がよく除去されていて透明(もち米は胚乳部が白色)で米の表面がよく光っているもの。 ③ 粒が丸く整い、変形した粒や砕粒が少ないもの。 ④ 米 以外の混入物がないもの。 ⑤ どう精年月日が納入日を含め14日以内であるもの。 ⑥ 包装袋に破損、汚損がないもの。
押麦	① 庄べんの度合いが平滑で光沢のあるもの。 ② 麦粒に亀裂がなく、薄くなく、そりのないもの。 ③ 黒糸が細いもの。
ビーフン	① 1本1本が離れていて色の白くさえたもの。
小麦粉	① 薄力粉、無漂白、乾燥良好、異物、固まりのないもの。
パン粉	① 包装が完全なもの。 ② 粒子が整っているもの。 ③ 生パン粉は、製造後冷蔵(5℃以下)管理された7日以内のもの。
パン類	① 小麦の香りとイーストの発酵による芳香との混ざった快い香りするもの。 ② 原則として、前日または当日焼き上げたもの。
スパゲティ	① JAS規格によるもので、デュラム・セモリナ100%のもの。 ② 変色やカビが発生していないもの。



(5) 学校給食を活用した食育の推進

9年間の全員給食が実現することを契機に、将来にわたり、子どもたちの望ましい食選択、食行動を実現できる力をより強化するため、学校給食を活用して、子どもたちの「なりたい自分」に寄り添った食育を実践します。

- なりたい自分づくりのための健康な体づくりに適した栄養素を知ることができるようにします。
- 学校給食に郷土料理、行事食を取り入れることで日本の豊かな食文化に触れる機会や、地場農産物を活用することで地域の良さを知る機会を設けます。
- 農産物の生産者の方との交流を通して、生産の工夫などを知る機会を設けます。
- 農産物の栽培・収穫・調理等の体験活動を設けます。

(6-①) アレルギー対応について

食物アレルギー対応は、安全性を最優先とします。
複数校かつ大人数に提供するため、食物アレルギー事故が起こらないよう、食物アレルギー対応は簡素なものとしています。

⇒食物アレルギー対応食の献立を作成し、給食提供を行います。
(一人の生徒へ通常食と食物アレルギー対応食を併用することは行いません)

該当の方には、栄養士、養護教諭などが面談を行います。

(6-②) アレルギー対応について

＜食物アレルギー対応食の内容＞

- 食品表示法令で定められた「特定原材料」8品目は、アレルギー発症数が多く重篤度が高いため、一切使用しません。
- 「特定原材料に準ずるもの」は、アレルギー症例数や重篤な症状を有する人数が相当数みられるため、中学生において発症原因や初発原因となることが多いものなど7品目は使用しません。

「食物アレルギー対応食」で除去する食材

＜特定原材料（8品目）＞

落花生、そば、卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ

＜特定原材料に準ずるもの（7品目）＞

アーモンド、カシューナッツ、もも、りんご、
キウイフルーツ、バナナ、いくら

上記のうち通常食にも使用しない食材

＜特定原材料（3品目）＞

落花生、そば、くるみ

＜特定原材料に準ずるもの（5品目）＞

アーモンド、カシューナッツ、キウイフルーツ、バナナ、いくら

(6-③) アレルギー対応について

- 食物アレルギー専用食は通常食とおおむね同等の栄養価を確保、またおいしさを保証できるよう工夫します。
- 牛乳の代替食は豆乳を提供します。牛乳と同等に提供されるその他の乳製品（飲むヨーグルト等）についても、原則、豆乳を代替食として提供します。
- 通常食に小麦を使用する場合の、食物アレルギー専用食の献立例

通常食 献立名	通常食使用食材	アレルギー専用食 献立名	アレルギー専用食使用食材
牛乳	牛乳	豆乳	豆乳
焼きカレーパン	パン	ドライカレー	精白米
	油		油
	豚ひき肉		豚ひき肉
	赤ワイン		赤ワイン
	玉ねぎ		玉ねぎ
	人参		人参
	塩		塩
	ナツメグ		ナツメグ
	中濃ソース		中濃ソース
	カレー粉		カレー粉
	塩・こしょう		塩・こしょう
	薄力粉		米粉
	パン粉		

(7) 町田市学校給食問題協議会諮問 (第13期)

「全員給食・給食センター方式」を実施することで給食環境が大きく変わることに伴い、生徒が給食に関心を持ち、楽しみながら喫食できる環境を整える必要があるため、2022年9月に、次の3項目を諮問しました。

- (1) 中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について
〈適正な給食日数及び給食時間、食物アレルギーの対応方法〉
- (2) 給食費について
- (3) 学校給食における食育の推進について

(8) 町田市学校給食問題協議会諮問 (第13期)

(1) については調査・審議が行われ、2023年2月に答申（第一次）がなされました。

(2) 給食費については、物価高騰を背景として食材価格等が上昇していることが背景にあります。2022年度は不足する食材費に国の補助金を充当することで対応しました。2023年度も補正予算を計上して対応しています。

一方で、国では給食費の無償化について検討がされており、町田市としては国の動向を注視している状況にあります。

(3) 食育の推進については、今後具体的な内容を検討し、実施に向けて取り組んでいく予定です。

(9) 町田市学校給食問題協議会第一次答申 (第13期)

(1) 給食日数

授業実施日に給食を提供することを基本とする。
180日~185日程度とする。
定期試験期間中は、学校の要望に応じて給食を提供できるようにする。
土曜日・日曜日は給食実施日としない。

【参考】

現在の給食について
〈中学校の平均日数〉
158日
〈小学校の平均日数〉
186日

(2) 給食時間

準備から片付けの実践活動を通じて、生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができ、また、給食に関心をもち愉しみながら喫食できるようにする。
準備10分、喫食15分、片付け5分を目安として、計30分とする。
その上で、昼休憩時間の20分と合わせて柔軟に対応する。

【参考】

現在の給食について
〈中学校の給食時間〉
15~25分

(10) 給食費の公会計化

中学校全員給食に伴い公会計化を予定しています。

- ①利用の届出が必要となります。
- ②口座振替が原則となります。

※口座振替を利用されない方は納付書払となります。

- ・コンビニ決済
- ・スマートフォンのアプリを利用（バーコード読取して支払い）

※振込手数料負担はありません。

<現行中学校給食の利用方法>

- ①利用者登録
- ②給食費入金
 - ・学校で配布される払込票を使用してコンビニで支払う方法
 - ・クレジットカード決済の方法
- ③給食の予約

ご視聴ありがとうございました

給食センターへのご意見などは

電話：042-724-2177

メール：mcity5220@city.machida.tokyo.jp

町田市教育委員会学校教育部保健給食課