

給食会の取組



給食会の役割

- みんなでつくる『健康給食』
川崎市の学校給食は、給食会と学校、教育委員会事務局、物資納入業者が、互いに連携して、「みんなでつくる『健康給食』」をめざしています。

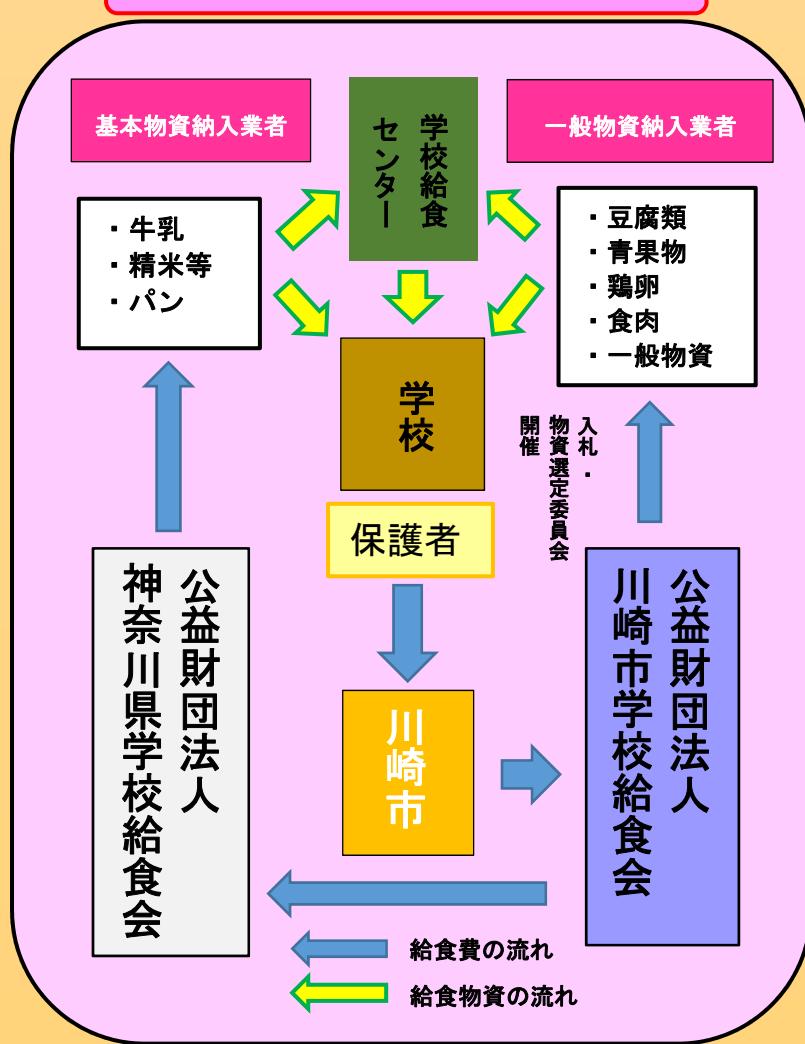
- 安全・安心を第一に
給食で使用する物資は、原則として国産のものを使用し、物資の規格基準やアレルギー物資の内容等を確認しています。また、納入された物資の細菌検査や残留農薬検査などを定期的に行い、安全性の確保に努めています。

- 安定した給食の実施
年間を通して、安定した給食が実施できるように、納入業者を公募により指定登録し、各業種の協力会が物資の安定供給に貢献しています。また、入札競争見積もり、サンプル調査を行い、良質で安価な食材を確保するように努めています。

- 物資の配送と給食人員に合わせた食材調達
各学校で給食を食べる総人数は約11万3千人です。その日の給食人員の物資を確実に届けるため、転入や転出、長期の休業、学校行事等で変更する給食人員に合わせて、食材調達を行っています。

- 購入物資代金の支払
給食物資は共同購入をしています。保護者から川崎市に納入された給食費は、毎月、食材調達の委託を受けた給食会に入金され、給食会が一括して業者に支払っています。

献立決定にもかかわっています



栄養教諭・学校栄養職員による、季節感や栄養価を考慮した献立の試作、検討の際には、「新製品の情報提供」をしています。

文部科学省が定めている学校給食摂取基準に基づき、次年度1年間分の献立原案を作成する際には、「物資規格の内容や生産状況の情報提供」をしています。

年間献立を基に、実施2か月前に予定献立を調整しますがその際には、「価格や入荷情報の提供」をしています。

学校給食献立連絡調整会議（教育委員会事務局・校長会・保護者・栄養教諭・学校栄養職員・調理員・教諭の代表）を開催し、献立を決定します。