

給食センターだより

令和6年4月発行
武蔵村山市立学校給食センター
042-560-2597



市公式キャラクター
「Mジロ」

4月の給食目標 **学校給食について知ろう**

ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、生きた教材となるものです。今年度は給食センターだよりを通して、保護者の皆様に学校給食の情報をお届けいたします。よろしくお願いいたします。

給食センター紹介

武蔵村山市小学校の給食は、武蔵村山市本町にある「武蔵村山市立学校給食センター」で調理し、トラックで各校に配送しています。献立は2コースに分かれていて、食数はAコースBコース合わせて約4000食になります。

- Aコース(第一小・第三小・第八小・第十小)
- Bコース(第二小・村山学園・大南学園第七小・第九小・雷塚小)

なお、現在「武蔵村山市防災食育センター」を建設中で、令和7年4月より稼働予定です。



栄養士

栄養教諭を含む計3名が献立作成・発注・検収・衛生管理等を担当しています。



事務

学校給食課長をはじめ、計8名が事務を担当しています。

職員紹介

調理員

市職員9名・委託職員2名の計11名が主な調理を担当しています。



補助職員

16名が午前中の調理補助・16名が午後の食器洗浄を担当しています。



献立・食材・調理について



● 献立

国の学校給食摂取基準に沿って、栄養士3名が共同で作成しています。

児童一人一回当たりの学校給食摂取基準(文部科学省より)

区分	低学年	中学年	高学年
エネルギー(kcal)	530	650	780
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)	1.5未満	2未満	2未満
カルシウム(mg)	290	350	360
マグネシウム(mg)	40	50	70
鉄(mg)	2	3	3.5
ビタミンA(μg RAE)	160	200	240
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5
ビタミンC(mg)	20	25	30
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上

また、学校給食摂取基準以外にも以下のことを心がけています。

- 季節感を出すため旬の食材を使っています。
- カレーやシチューのルーは手作りです。
- 和食の出汁は給食センターで鰹・鯖・煮干しなどを煮出しています。
- 家庭で不足しがちな豆・魚・芋・野菜を多く献立に取り入れています。

● 食材

- 使用する食材はすべて武蔵村山市給食食材選定基準に基づき、契約しています。
- 国産食材を優先的に使っています。
- 野菜や果物は、武蔵村山市内で作られたものを優先的に使っています。

● 調理

- 白いご飯や麦ごはん、わかめご飯は業者に委託しています。
- チャーハンや炊き込みご飯などは、給食センターの蒸気釜で炊いています。
(献立名の後ろ「セ」が目印です。)
- 麺(うどん・スパゲッティ・中華麺)は個袋に入って出ます。

今月の献立紹介

春の味覚をたくさん使用します!

たけのご飯

とれたてフレッシュなたけのこを使用して、炊きこみご飯を作ります。

新じゃが芋のそぼろ煮

春に収穫されたばかりのじゃが芋「新じゃが芋」がたっぷり入ったそぼろ煮です。

ミモザソテー

春の花「ミモザ」をイメージした小松菜といり卵のソテーです。



今年の夏にフランスでパリオリンピック・パラリンピックが開催されます。そこで、世界の食文化を学び、国際理解を深めることを目標に、月に1回、世界の料理を提供します。また、日本の食文化を大切にしていこうとする気持ちを育むことを目標に、月に1回、日本各地の郷土料理を提供します。



世界味めぐりツアー

今月は2008年北京オリンピック開催国**中国**の料理です。



日本味めぐりツアー

今月は**京都府**の料理です。

給食で旅をしよう!



お楽しみラッキーにんじん

月に1回、星型や花型にくりぬいた「ラッキーにんじん」が入ったメニューを提供します。
ラッキーにんじんはクラスに1こ入れます。



給食に関する情報はこちらから

[武蔵村山市ホームページ\(ここをクリック\)](#)で今月の献立表を公開しています。
右のQRコードからもアクセスできます。



[クックパッド\(ここをクリック\)](#)で給食レシピを公開しています。
右のQRコードからもアクセスできます。

