

# 府中市立学校給食センターの概要

(平成30年度版)

教育部学務保健課

府中市には、小学校22校、中学校11校の市立学校があります。平成29年2学期より、新給食センターの整備に合わせて、全小・中学校33校において、給食センター方式による学校給食を実施しています。

学校給食の運営については、府中市が施設設備の管理運営費、人件費及び光熱水費等を負担し、保護者の皆さんには食材料費を負担していただいています。

## 1 施設・設備の概要

### (施設)

開設	平成29年9月1日
敷地面積	13,000.07㎡
建築面積	7,392.35㎡ (鉄骨造、地上3階建)
延床面積	14,305.29㎡
調理能力	22,000食

### (主たる設備)

#### ●小学校エリア

蒸気回転釜	420L 28基	ピーラー	4台
	300L 4基	消毒保管機	25台
低輻射蒸気回転釜	350L 4基	カートイン消毒保管機	1台
電気回転釜	330L 4基	予冷機能付消毒保管機	5台
電気連続フライヤー	2台	包丁まな板消毒保管機	6台
スチームコンベクションオープン	10台	野菜洗浄機	10台
マイコンスライサー	4台	粉碎機内蔵シンク	2台
フードミキサー	2台	回転式立体消毒保管機	3台
サイノ目カッター	4台	手動缶切機	4台
高速度ミキサー	6台	器具洗浄機	3台
ロボクープミキサー	2台	ハンバーグ整型機	2台
パススルー真空冷却機	2台	新油・廃油タンク	2台
りんご調理機	2台	自動割卵装置	2台

#### ●中学校エリア

蒸気回転釜	420L 14基	ピーラー	2台
	300L 2基	消毒保管機	27台
低輻射蒸気回転釜	350L 2基	カートイン消毒保管機	2台
電気回転釜	330L 2基	予冷機能付消毒保管機	3台
電気連続フライヤー	1台	包丁まな板消毒保管機	4台
スチームコンベクションオープン	5台	野菜洗浄機	6台
マイコンスライサー	2台	粉碎機内蔵シンク	2台
フードミキサー	1台	回転式立体消毒保管機	1台
サイノ目カッター	2台	手動缶切機	3台
高速度ミキサー	4台	器具洗浄機	3台
ロボクープミキサー	2台	ハンバーグ整型機	1台
パススルー真空冷却機	2台	新油・廃油タンク	1台
りんご調理機	1台	自動割卵装置	1台

●アレルギーエリア			
電気フライヤー	4台	ワンタッチスライサー	1台
IHジャー炊飯器	6台	ブラストチラー	2台
多目的IHコンロ	4台	ピーラー	1台
電磁調理器	6台	消毒保管機	12台
電子レンジ	4台	包丁まな板消毒保管機	8台
スチームコンベクションオーブン	4台	自動食器洗浄機	1台
●炊飯エリア			
節水型連続洗米機	2台	ピーラー	1台
ガス全自動炊飯システム	2式	消毒保管機	2台
昇米機	2台	カートイン消毒保管機	9台
低輻射蒸気回転釜 150L	3基	包丁まな板消毒保管機	1台
マイコンスライサー	1台	手動缶切機	1台
●洗浄エリア			
システム食器洗浄機	4台		
		(浸漬槽、食器供給機、食器整理機を含む一連のシステム)	
自動食器洗浄機	2台		
		(アレルギー食容器等の洗浄)	
食缶類洗浄機	2台		
		(給食が入った食缶の洗浄)	
コンテナ洗浄機	3台		
		(食器・食缶・米飯配送用コンテナの洗浄)	
高圧洗浄機	1台		
粉碎機内蔵シンク	2台		
●コンテナプールエリア			
コンテナイン消毒保管機	18台		
コンベアー	一式		
		(洗浄した食缶等を保管庫に移動する駆動コンベアー)	
●厨芥処理室			
厨芥処理機	2台		
●その他エリア(倉庫・調理実習室等)			
スチームコンベクションオーブン	1台		
移動式煮炊釜	2台		

(洗浄する食器等)  
食器の種類とトレイ

種類(ふちの色)	保管枚数	用 途
小 皿(グリーン)	26,000	サラダ、ソテー等
深 皿 (イエロー)	26,000	カレーライス、揚げ物、焼き物等
飯 碗 (ピンク)	26,000	ごはん等
汁 碗 (ブルー)	26,000	汁物等
トレイ	26,000	緑 25,000 ピンク 550 黄450

(注) 1 使用食器は強化磁器食器で4種類、献立により日々の使用食器数は異なります。  
2 トレイはスベリ止め加工してあります。

2 児童生徒数等(平成30年4月7日現在)

区 分	小 学 校	中 学 校	合 計
児童生徒数	13,605 人	5,711 人	19,316 人
教 職 員 等	644 人	313 人	957 人
計	14,249 人	6,024 人	20,273 人
学 級 数	418 学級	156 学級	574 学級

(注) 1 小学校は全校22校分  
2 中学校は全校11校分  
3 クラス数は普通学級の合計

3 標準的な実施回数

小学校 185回

中学校 178回

※学校行事などにより実施回数は変動します。

4 給食センター稼働日(平成29年度実績)

小学校 190日

中学校 193日

5 学校給食費(平成30年4月現在)(月額)

区 分	低学年	中学年	高学年	教員・その他
小 学 校	3,600円	3,800円	4,000円	4,400円
中 学 校	一律 4,400円			4,800円

6 学校給食費1食当たりの割合

区 分	小 学 校	中 学 校
1食当たりの給食費※	225.95 円	271.91 円
主食(米飯、パン、麺類)	15 %	17 %
副 食	64 %	66 %
牛 乳	21 %	17 %

\*保護者の負担額(補助金分は除く。)

## 7 献立の内容

### (1) 米 飯

米飯給食は、平成29年度では、小学校週3.45回、中学校週3.45回で実施しています。

### (2) パ ン

国内産小麦から作られた当日朝焼きのパンを使用しています。

### (3) 麺 類

うどん・スパゲティ、中華めんは、国産小麦粉を使用しています。

### (4) 牛 乳

200ミリリットルを提供しています。また、牛乳に代えて乳飲料や果汁飲料などを月1回程度提供しています。

### (5) 副 食

副食は、バラエティーに富んだメニューを取り入れるようにしています。

主なものは次のとおりです。

[和食]

たつた揚げ、松風焼、塩こうじ焼、肉じゃが、みそ汁、けんちん汁など

[洋食]

グラタン、オムレツ、バジルオイル焼、マーマレード焼、シチュー、米粉ポタージュなど

[その他]

チリコンカン、マーボー豆腐、ウースータン、ナムルなど

## 8 地元産野菜等の使用

品目と量(平成29年度実績)

	品 目	使 用 量	使 用 時 期
1	ブロッコリー	110 kg	11月～1月
2	長ねぎ	555 kg	12月・2月
3	わけぎ	91 kg	11月・2月
4	たまねぎ	2,242 kg	6月～9月
5	だいこん	2,960 kg	11月～2月
6	白菜	4,056 kg	11月～2月
7	キャベツ	1,270 kg	11月～2月
8	里芋	1,244 kg	9月～3月
9	にんじん	894 kg	10月～3月
10	小松菜	3,731 kg	4月～3月
11	府中産米	3,457 kg	12月
12	府中産黒米	196 kg	4月・3月
13	生しいたけ	67 kg	11月・2月
14	じゃが芋	220 kg	7月～10月
15	チンゲン菜	1,320 kg	4月～12月
16	ブルーベリー	255 kg	9月・11月
17	梨	540 kg	10月
18	ほうれん草	51 kg	12月

## 9 学校給食の残菜等の処理

給食業務で毎日出る野菜くずや残菜は、専門業者に処理を委託しています。処理された残菜は有機肥料(たい肥)となります。