



給食会だより

第252号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0005 川崎区東田町8番地（パレール三井ビル15F） TEL 200-3298, 3300 FAX 222-1442

「素材の味を引き立たせる出汁のように」

公益財団法人川崎市学校給食会 理事長 松岡広記

桜咲きほこる中で、令和8年度の学校が始まり、児童・生徒も気持ちを新たに、新しい学年での学校生活に胸を躍らせていることでしょう。昨年度は健康給食の推進にご尽力いただきありがとうございました。学校給食会でもこれまで以上に安全安心な給食用食材の提供に努めてまいります。

川崎市の学校給食では、素材の味を生かしながら塩分を抑えて、子どもたちに安心して食べてもらえるよう「出汁」が献立の重要な基盤となっています。日本の出汁は、昆布・かつお節・煮干し・干し椎茸といった乾物を中心に構成され、グルタミン酸・イノシン酸・グアニル酸といった複数



のうま味成分を重ねることで、素材の味をじゃませず、深い味わいを生み出します。湿度が高く四季のある日本では、保存性を高めるために乾物文化が発達し海に囲まれた環境により海藻や魚を利用してきました。また、精進料理や和食の思想が「素材の味を引き立てる」方向へと出汁文化を育て、家庭の料理でも大切にされてきました。その文化が現在の給食にも受け継がれています。

一方、世界の出汁も地域の気候や食材の事情に応じて多様な発展を遂げています。フランスのフォンやブイヨンや肉や骨、香味野菜を煮込むことで、肉の有効活用と保存の知恵が反映されています。中国では鶏ガラや豚骨や干し貝柱などを用いたスープが発達して、菓膳思想と結びつきながら体調管理の役割も担ってきました。タイではレモングラスなどの香草を使った香り豊かなスープが親しまれ、さらに、高温多湿の気候なので、香りやスパイスが食材の保存にも役立ってきました。このように、出汁は単なる調味の技術ではなく、それぞれの地域の環境・食材・文化が積み重なって形成された「食の基盤」です。

川崎市の学校給食においても、国内の良質な食材を活かした出汁を適切に使うことで、塩分を抑えながら満足度の高い味を実現し、子どもたちに日本の食文化を伝えています。

私たち給食会もその手助けとなるよう、物資選定委委員会などを通じて上質な物資の提供を心がけていきます。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

学校給食納入業者のための研修会

3月27日（金）に、学校給食納入事業者向けの研修を開催しました。学校給食の基本や食品衛生法の確認とともに、学校給食用物資規格基準の徹底等についての話が、川崎市の健康福祉局保健医療政策部生活衛生課の担当からありました。気温が高くなる季節は、菌の発生に注意が必要であることから、食中毒への注意喚起とともに、「原因物質を（つけない）（ふやさない）（やっつける）」ということを徹底するという話もありました。



川崎市学校給食会といたしましても、学校給食納入事業者、教育委員会健康給食推進室と連携しながら、安全な食材を安定して提供できるように尽力してまいります。

ご理解ご協力をお願いいたします。

川崎市学校給食会の事業内容

● みんなで創る『健康給食』

川崎市の学校給食は、学校給食会と学校、健康給食推進室、物資の納入業者が互いに連携して「みんなで創る『健康給食』」を目指しています。



● 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。さらに、納入された物資の細菌検査や理化学検査等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、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

川崎市で給食を食べる総人数は約 11 万 2 千人です。その日の給食人員分の物資を確実に届けるため、転入や転出、長期の休業、学校行事等の変更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

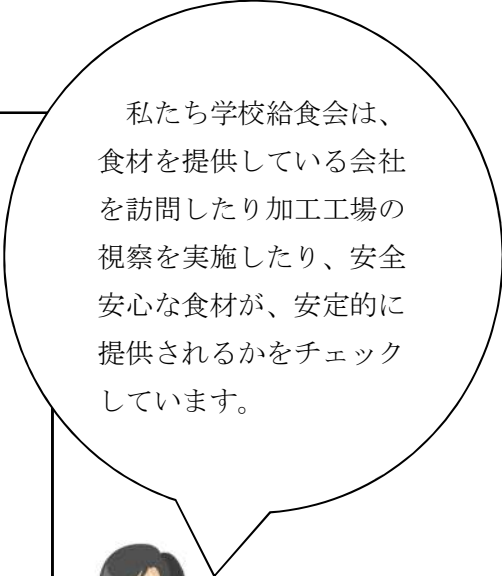
給食物資は一括購入をしています。保護者から川崎市に納入された給食費は、毎月食材調達の委託を受けた学校給食会に入金され、一括して業者に支払っています。

令和 8 年度 川崎市学校給食会 職員担当

- ・理事長 松岡 広記 …… 200-1973
- ・事務長 高田 智幸 …… 200-1973
- ・給食会主任主事(プロパー) 前根 …… 200-3300

<担当>

給食物資の統括	前根	・	200-3300
小学校等給食物資の統括	堺	・	200-3300
小学校等物資計算地区担当			
A地区 川崎・中原	高橋	・	200-3298
B地区 幸・自校調理中学校 特別支援学校	川合	・	200-3298
B地区 多摩・麻生	平野	・	200-3479
C地区 高津・宮前	長崎	・	200-3298
センター給食の統括	松永	・	200-2319
センター給食物資	藤井	・	200-2319
南部、中部、北部給食センター	齋藤	・	200-2319
小中学校未納給食費対策担当	高木	・	200-3479



私たち学校給食会は、食材を提供している会社を訪問したり加工工場の視察を実施したり、安全安心な食材が、安定的に提供されるかをチェックしています。

<イラスト：(独)日本スポーツ振興センター フリーイラスト集より> <文責：川崎市学校給食会 高木>

給食は小学校が4月9日から、中学校では13日から始まる予定です。
安全安心な給食を、毎食安定して届ける「あたりまえ」を続けられるよう多くの関係者の皆様にご協力をいただきながら、美味しい給食の提供に努めます。