

8 米飯給食について

厚木市の米飯給食は、昭和 56 年 4 月から始まりました。

食育の観点から、文部科学省は週 3 回以上を目標として米飯給食を推進しており、厚木市では週 3.7 回程度米飯給食を実施しています。

令和 5 年 9 月から、月に一度「あつぎ産米」を給食に提供する取組みを行っており、令和 6 年 11 月からは月に二度の提供に拡大しました。

北部学校給食センター及び単独調理場方式の学校においては、施設内の炊飯設備で炊飯を行い、各学校へ提供しています。

また、南部学校給食センターの受配校においては、委託炊飯工場から直接学校へ「飯缶方式」での米飯の配送を行っています。配送する際は、温度の低下を防ぐために、保温箱を使用しています。

(1) 飯缶方式での 1 人当たり使用量

小学校	低学年(1、2年生)	精白米 70g
	中学年(3、4年生)	〃 80g
	高学年(5、6年生)	〃 90g

(2) 委託炊飯工場

㈱栄屋製パン 海老名市国分南 2-5-4 1

(3) 保温箱について

ア 材質 本体 ポリプロピレン (断熱材 発砲スチロール)
米飯包装用炊飯紙

イ 外寸 483W×373D×218H