

給食試食会

☆☆ 今日の献立 ☆☆

カレーライス

牛乳

にんじんサラダ

福神漬

さくらんぼ

平成29年6月22日(木)
さぎそう学舎世田谷区立八幡小学校
栄養士 植田佳奈子

学校給食について

学校給食は1888年（明治22）に山形県の小学校で始まりました。昭和29年に制定された「学校給食法」に基づいて、教育の一環として実施されています。

学校給食法第2条（学校給食の目的）

- * 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- * 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- * 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- * 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- * 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- * 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- * 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食の内容

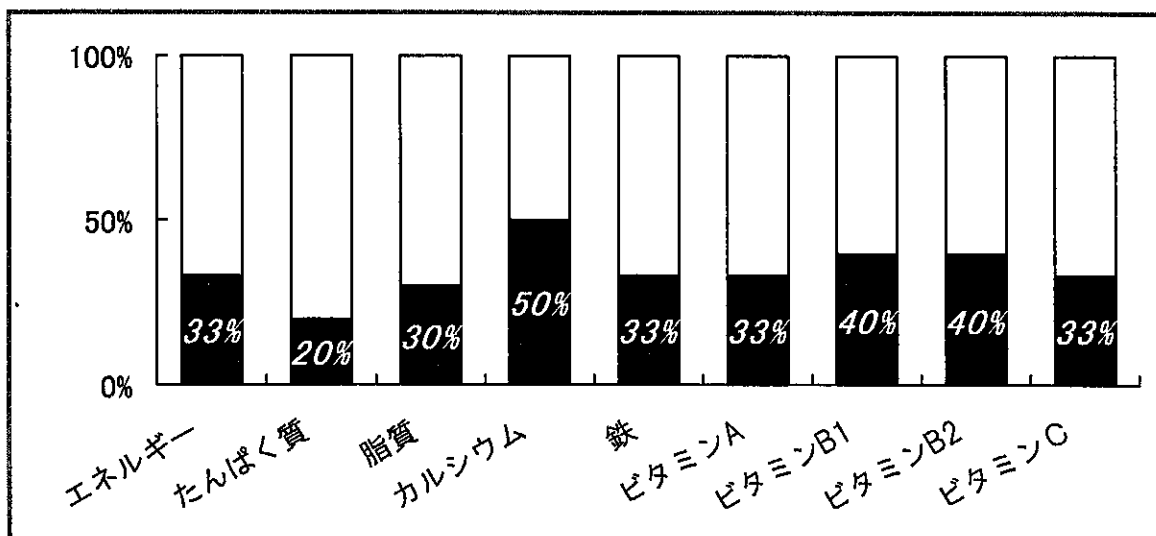
- 給食形態 主食・牛乳・副食による完全給食 週5回
- 年間（平成29年度） 188回程度（学校行事等で異なる）
- 献立内容

栄養的にバランスがとれ、衛生的で児童に夢をもたせる献立を作成するように心がけています。化学調味料等の添加物は使用せず、スープはガラ、だし汁は昆布やかつお節から取り、シチュー類のルーやコロケ、ハンバーグ、デザートはゼリー類等は、手作りで調理を行っています。米飯給食は週3回程度実施しています。

季節の食材や行事食、各地の郷土料理、食育の日（毎月19日）、オリンピック献立かみかみデー（毎月8日）、を取り入れるようにしています。

<学校給食の栄養価>

児童の栄養所要量（1日）に対し、学校給食に含まれる栄養価の割合



＜児童の1人1回あたりの学校給食摂取基準＞

区分	栄養量		
	低学年 (6～7歳)	中学年 (8～9歳)	高学年 (10～11歳)
エネルギー(Kcal)	530	640	750
たんぱく質(g)	20	24	28
脂質	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%		
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム(mg)	300	350	400
鉄(mg)	2	3	4
ビタミンA(μgRE)	150	170	200
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	20	25
食物繊維(g)	4.0	5.0	6.0

食物アレルギー対応

食物アレルギーの対応を行っています。

施設等の関係で対応できる献立に制限がありますが、できるかぎりの対応を行っています。世田谷区教育委員会の方針のもと、除去食（例：卵アレルギーの場合は、卵スープの卵を入れない）で対応しています。

食器等について

平成26年度の給食室改修工事後より食器は強化磁器食器を使用しています。汁碗、菜皿、小皿、丼ぶりの4種類です。プリンカップを使用することもあります。献立に応じて、木製箸、スプーン、フォーク、デザートスプーンを使用します。

調理について

本校は平成26年度より「(株)東洋食品」に給食調理委託しています。正社員3名、パート6名体制で調理を行っています。




給食費について

低学年（1・2年）	1食	244円
中学年（3・4年）	1食	272円
高学年（5・6年）	1食	294円

徴収した給食費は、食材料費のみに使われています。施設費・光熱費・備品・消耗品費・人件費・サンプル代などは公費で負担されています。

給食費の月額額は年間給食実施回数を187回として設定しております。ただし、給食回数は学校行事等により増減がありますので、2・3月の給食費の徴収の際、喫食回数に応じて調整いたします。

☆ 1食あたりの給食費の内訳（中学年の場合） ☆

	+		+		= 272円
					(月額：4,624円)
※低学年は1食244円（月額：4,148円）、高学年294円（月額：4,998円）					

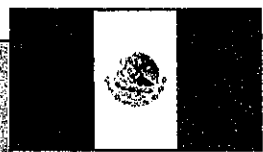
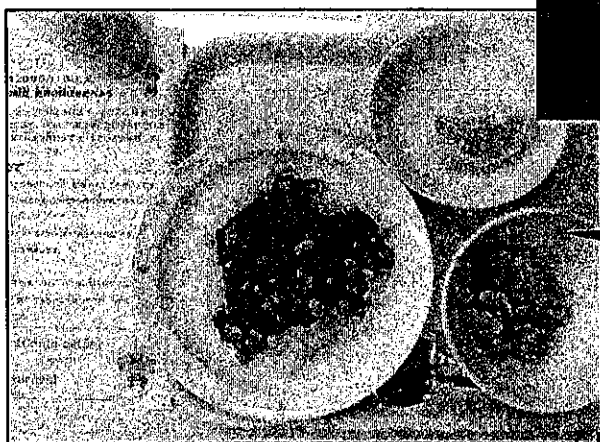
作業の流れ

調理	7:30	納品・検収・調理作業開始
	9:00	パート出勤 ミーティング
	11:50	管理職による検食 各クラスへの配食
	12:05~	ワゴンをリフトで各階へ
	12:20~	給食時間開始
片付け	13:05	給食時間終了
	13:20~	食器類の洗浄作業開始
	15:00	洗浄作業終了 パート退勤
	15:00~	翌日準備・打ち合わせ 等

< えんどう豆のさやむき (1年生) 5月実施 >



< 郷土料理・行事献立を食べよう 29年度版 >

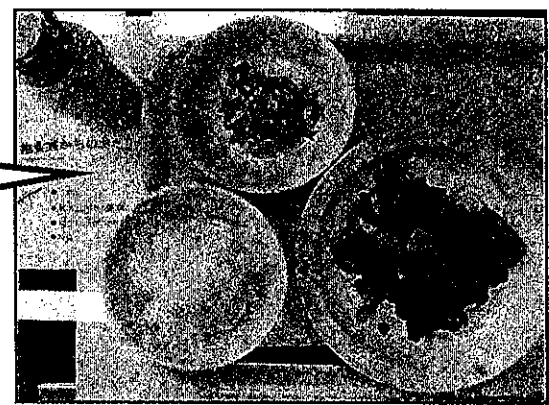


(オリンピック献立・メキシコ合衆国料理)
 チリコンカン、ターメリックライス、牛乳
 パンプキンサラダ、ニューサマーオレンジ



(運動会応援献立・地産地消)
 ごはん、牛乳、むろあじのメンチカツ
 ボイルキャベツ、切り干し大根の煮つけ

(かみかみデー)
 ごはん、牛乳
 豚肉とごぼうの揚げ煮、
 切干大根ののりごまサラダ



<<今日の献立 (中学年ひとり分) >>

・カレーライス

米	80 g
水	102 g
ひまわり油	1 g
にんにく	0.2 g
ベーコン	2 g
たまねぎ	60 g
豚肩肉	20 g
セロリー	2 g
カレー粉	0.4 g
塩	0.3 g
こしょう	0.02 g
にんじん	20 g
鶏がら	10 g
水	70 g
ベーリーフ	適量
じゃがいも	50 g
トマトピューレ	1 g
リンゴ	5 g
フルーツチャツネ	1 g
しょうが	0.3 g
白ワイン	2 g
塩	0.9 g
ひまわり油	3 g
バター	3 g
小麦粉	7 g
カレー粉	0.4 g
中濃ソース	2 g
しょうゆ	1 g
粉チーズ	1 g
グリーンピース	3 g
福神漬	12 g

(作り方)

<ごはん>

- ① 米は洗米してから規定の水をそそぎ浸水させておく。
- ② 点火する。
- ③ 炊きあがったらさっくりと混ぜておく。

<カレー>

- ① 鶏がらでスープをとる。
- ② 油・バター・小麦粉・カレー粉でルウを作る。
- ③ グリンピースはゆでておく。
- ④ 豚肉はセロリー・カレー粉につけ込む。
- ⑤ 油で順に材料を炒め、スープを入れる。
- ⑥ じゃがいもを加える。
- ⑦ 調味料を加え、じゃがいもがやわらかくなったらルウを加える。
- ⑧ 中濃ソース、しょうゆを入れ仕上げに粉チーズ、グリーンピースを加える。

できあがり♪

• にんじんサラダ

にんじん	20 g
ホールコーン	10 g
ツナ	8 g
レモン	0.05 g
らっきょう	1 g
油	2 g
酢	2.5 g
さとう	0.2 g
塩	0.2 g
しょうゆ	2 g
白ごま	0.5 g

(作り方)

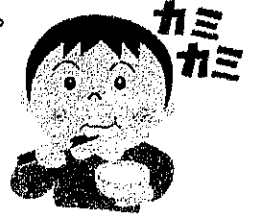
- ① にんじんは千切りにして、ホールコーンと一緒にゆでて水冷し、冷やしておく。
- ② ツナはレモンの絞り汁をかけ蒸して、さましておく。
- ③ らっきょうは荒みじん切りにする。
- ④ ドレッシングの材料をミキシングし、らっきょうも加え、加熱後冷却する。
- ⑤ ごまは、から入りする。
- ⑥ 冷ましておいた①に、ドレッシングとごまをかける。〈食べる直前にかける。〉

できあがり♪

<<かみかみ レシピ (中学年ひとり分) >>

毎月8日を“かみかみデー”として食べ物の音や歯ごたえなど、食感を楽しめる献立を取り入れています。「噛むこと」は、食事を味わうだけでなく、健康にも深い関係があります。

是非、ご家庭でも噛むことを意識する献立を作ってみてください。



<切干大根ののりごまサラダ>

切干大根	3g
きゅうり	10g
にんじん	6g
白すりごま	1.6g
刻みのり	0.4g
白ねりごま	3g
しょうゆ	1.8g
さとう	0.5g
塩	0.15g
ごま油	1g

(作り方)

- ① 切り干し大根はたっぷりの水で戻して、ざく切りする。
- ② きゅうり、にんじんは千切りにする。
- ③ ①と②をゆでて冷ましておく。(冷蔵庫)
- ④ すりごまは炒しておく。
- ⑤ 調味料を合わせて加熱し、冷ましておく。(冷蔵庫)
- ⑥ 冷めた野菜にドレッシングをかけいただきます。
(ドレッシングは食べる直前にかけます)
できあがり♪

<するめのミックスあげ>

さきいか	6g
にんじん	10g
たまねぎ	25g
さつまいも	35g
さやいんげん	4g
ホールコーン	4g
小麦粉	12g
卵	7g
でんぷん	6g
揚げ油	適量
さつま揚げ	7g
するめ	1.6g
酒	0.8g
さとう	1.5g

(作り方)

- ① 食材を切る。
にんじん、さつまいも・・・せん切り
たまねぎ・・・1/2スライス切り
さやいんげん・・・ななめ小口切り
- ② 切った野菜、さきいか、ホールコーンを混ぜ合わせ分量内の小麦粉を薄くまぶす。
- ③ 小麦粉、でんぷん、卵で衣になるドロを作る。
- ④ 油を温めて180度くらいにする。③のドロに②の野菜を入れ1人分の量で成型して揚げる。
(かき揚げのような感じ)
- ⑤ からっと揚がればできあがり♪

<お豆のかりんとう>

さつまいも	25 g
大豆	7 g
かたくり粉	1 g
油	適量
さとう	3.5 g
牛乳	7 g
黒ごま	1 g

(作り方)

- ① 大豆は硬めにゆで、かたくり粉をまぶして、油で揚げる。
- ② さつまいもは 1.5 cm角くらいの大きさに切り、素揚げする。
- ③ 黒ごまは炒る。
- ④ さとう、牛乳を合わせ混ぜながら粘りが出るまで加熱する。

(とろみが出るまで少し時間がかかります)

- ⑤ さつまいもと大豆に④をからめて、黒ごまをふる。

できあがり♪

<大豆とじゃこの甘辛あげ>

大豆	10 g
でんぷん	1 g
じゃこ	4 g
しょうゆ	1.5 g
さとう	1.5 g
みりん	1.5 g
白ごま	1 g

(作り方)

- ① 大豆は固めにゆでて、でんぷんをつけ、油で揚げる。
- ② じゃこはから炒りする。(素揚げしてもよい)
- ③ しょうゆ、さとう、みりんを合わせ加熱する。
- ④ ごまは、から炒りする。
- ⑤ ①、②を③にからませ、ごまをふる。

できあがり♪

<荳わかめのきんぴら>

油	0.8 g
豚肉	5 g
ごぼう	10 g
糸こんにゃく	10 g
荳わかめ	8 g
にんじん	5 g
さつま揚げ	7 g
するめ	1.6 g
酒	0.8 g
さとう	1.5 g
しょうゆ	2.5 g
白ごま	0.7 g
ごま油	0.2 g

(作り方)

- ① 食材を切る。
ごぼう・・・・・・・・・・1/2斜め半月切り
にんじん、さつま揚げ・・せん切り
- ② ごまは、から炒りする。
- ③ 糸こんにゃくは下茹でして、2~3 cmに切る。
- ④ するめはさっと湯通しする。
- ⑤ 油で豚肉からさつま揚げまでを炒め、調味する。
- ⑥ するめを加えてさらに炒める。
- ⑦ 炒りごまとごま油を加える。

できあがり♪

<はりはり漬>

切り干し大根	4 g
細切り昆布	0.05 g
さとう	0.5 g
みりん	2 g
しょうゆ	3.5 g
酢	2 g
七味唐辛子	0.01 g

(作り方)

- ① 調味料をすべて合わせて加熱して冷ましておく。
- ② 切り干し大根、細切り昆布は戻してから加熱し、冷ましておく。

できあがり♪

※食べる直前に①をかけていただく。

<ごぼう入りドライカレー>

米	80 g
水	96 g
塩	0.3 g
ターメリック	0.08 g
油	1 g
にんにく	0.2 g
しょうが	0.3 g
玉ねぎ	50 g
大豆	10 g
ごぼう	20 g
豚ひき肉	20 g
にんじん	15 g
水	15 g
ベーリーフ	適量
鶏がら	5 g
りんご	5 g
赤ワイン	1 g
塩	0.8 g
油	1.5 g
バター	1.5 g
小麦粉	4 g
カレー粉	0.8 g
トマトケチャップ	8 g
中濃ソース	1 g
しょうゆ	1 g
粉チーズ	1 g
バター	1 g
グリーンピース	5 g

(作り方)

<ごはん>

- ① 米は洗米してから規定の水を注ぎ、浸水させて、塩、ターメリックをよく混ぜ合わせて点火する。
- ② 炊きあがったらさっくりと混ぜておく。

<ドライカレー>

- ③ 分量の水とベーリーフ、鶏がらでスープをとる。
- ④ 大豆は固めにゆでておく。
- ⑤ 野菜を切る。
にんにく、しょうが・・・みじん切り
たまねぎ、にんじん・・・みじん切り
ごぼう・・・・・・・・・・1 cm角切り
りんご・・・・・・・・・・すりおろし
- ⑥ ごぼうは歯ごたえを残したいのでさっとゆでておく。
- ⑦ 油、バター、小麦粉、カレー粉でルウを作る。
- ⑧ 油でにんにく、しょうがを炒め、材料を順に炒め、調味する。(大豆、ごぼうは後で加える)
- ⑨ ルウを加え、トマトケチャップ、中濃ソース、しょうゆを入れる。
- ⑩ 大豆、ごぼうを入れる。
- ⑪ 仕上げに粉チーズ、バター、グリーンピースを入れる。

できあがり♪



給食試食会

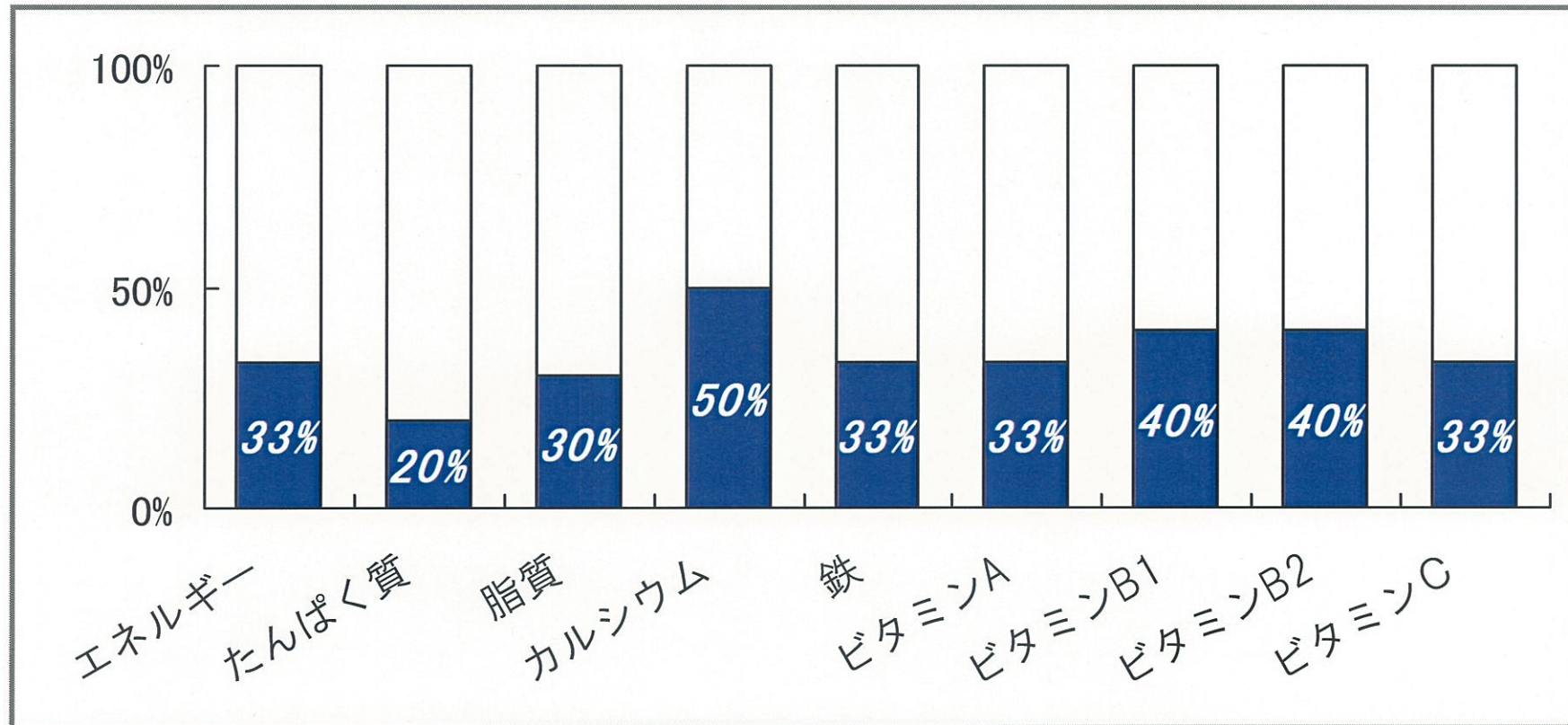
平成29年6月22日
さぎそう学舎世田谷区立八幡小学校
栄養士 植田佳奈子

学校給食の目的（学校給食法第2条）

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

学校給食の栄養価

- 児童の栄養所要量（1日）に対して、学校給食に含まれる摂取基準の割合

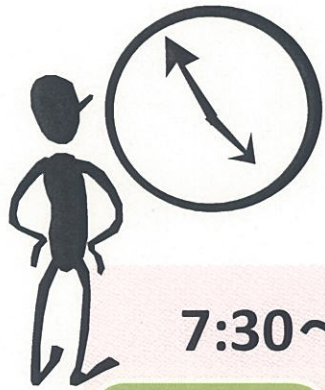


給食の献立

児童1人1回あたりの学校給食摂取基準

区分	栄養量		
	低学年 (6~7歳)	中学年 (8~9歳)	高学年 (10~11歳)
エネルギー(Kcal)	530	640	750
たんぱく質(g)	20	24	28
脂質	学校給食による摂取エネルギー全体の25%~30%		
ナトリウム (食塩相当量)(g)	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム(mg)	300	350	400
鉄(mg)	2	3	4
ビタミンA(μ gRE)	150	170	200
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	20	25
食物繊維(g)	4.0	5.0	6.0

給食室の一日



7:30~

①
検収

8:00~

②
洗浄

9:00~

③
切菜

10:00~

④
調理

11:50~

⑤
検食

15:30~

⑥
洗浄・
打ち合わせ

給食室の一日

給食を作る上で最も大事なこと

『衛生の維持・管理』

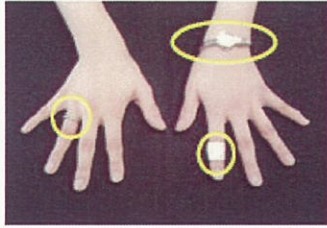
①手洗い/身だしなみ



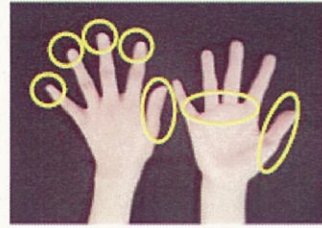
*** 食品衛生の基本は「手洗いに始まって、手洗いに終わる」**

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

1 手を洗う前に



2 洗い残しのない手洗いを



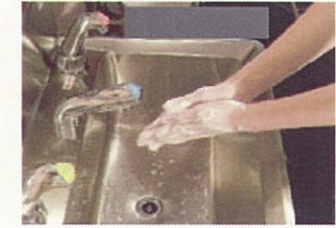
3 流水で軽く手を洗う



4 手洗い用石けん液をつける



5 十分に泡立てる



6 手の平と甲を洗う (5回程度)



7 指の間を洗う (5回程度)



8 親指の付け根まで洗う (5回程度)



9 指先を洗う (5回程度)



10 手首を洗う (5回程度)



11 肘まで洗う



12 爪ブラシで爪の間を洗う



13 流水でよくすすぐ(15秒程度)



14 ペーパータオルでふく



15 アルコールをかける



16 指先にすり込む



17 親指の付け根まですり込む



18 手のひらと甲にすり込む



19 指の間にすり込む



20 手首にすり込む



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

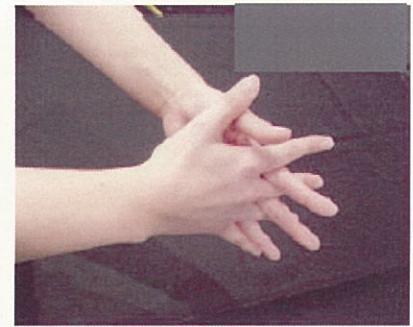
- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものを触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける



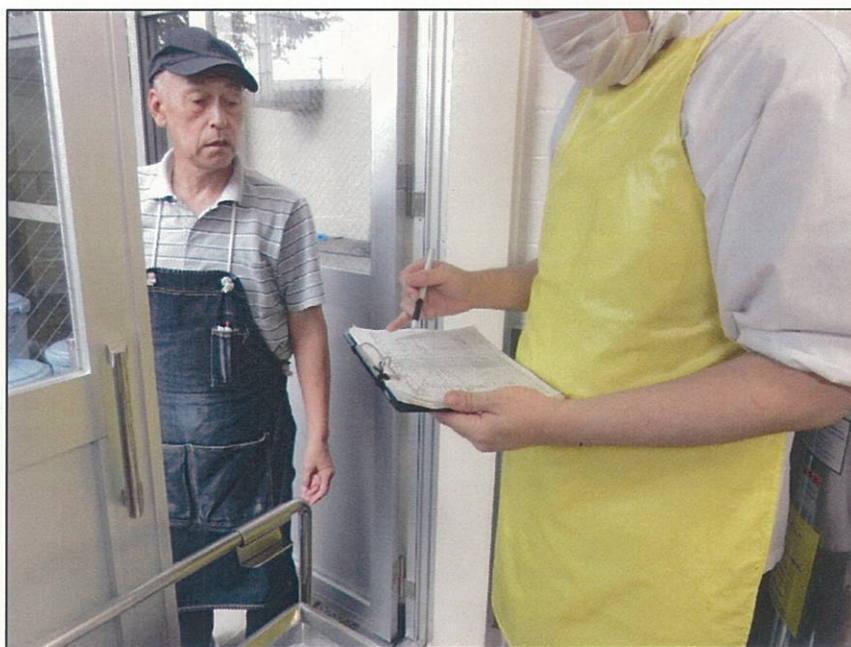
7 手全体にアルコールをすり込む



①納品～検収



冷蔵品



その日に使う食材は、
毎朝、配達してもらいます。

納品温度
確認中

①納品～検収



検収します。



専用容器に移し替え、
調理まで冷蔵庫に保管。

①納品～検収



保存食として納品された食材をそれぞれ50g保存しています。



出来上がった献立をそれぞれ50g保存しています。



－20度で2週間以上保存。

②下処理(野菜)



野菜を洗浄する前に
皮を剥いたりヘタを落とします。

②洗淨作業



流水の中、四槽で
丹念に洗淨します。
(果物も同じです)

②下処理(肉・魚・卵)



生もの取り扱い中！



メンチの具を混ぜ合わせたり、
衣つけをしているところです。



③切菜作業(野菜)



多い日には100kgの食材を切り込みます。



④調理



給食のだしには、化学調味料は一切使いません。
全て、鶏がら・かつお・昆布等からとります。



*朝から鶏ガラと野菜で2時間以上煮込んでスープをとります。

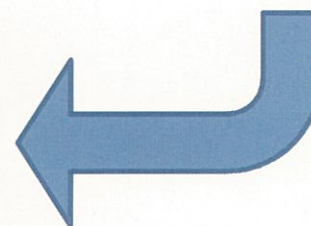
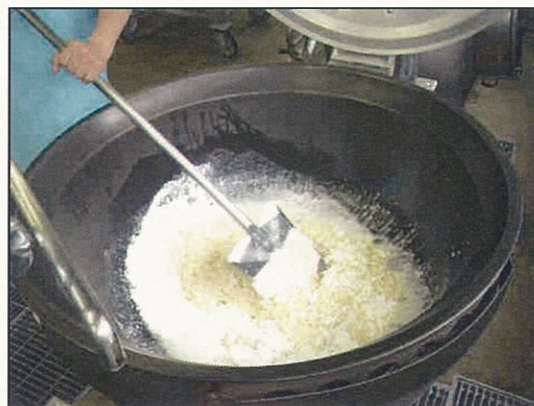


*かつお節をこしてだしをとります。

④調理



カレーなどのルーも手作りします。



できあがり

調味料庫



④調理

4つの大釜がフル回転しています。

1.検収

2.洗浄

3.切戻

④調理

5.検収



加熱前食材取扱い中

④調理

食器は熱風保管庫に入れています。

1. 検取

2. 洗浄

3. 切込

④調理

5. 検取



④調理(配缶作業)



中心温度を測り、中まで火が通っているか確認します。



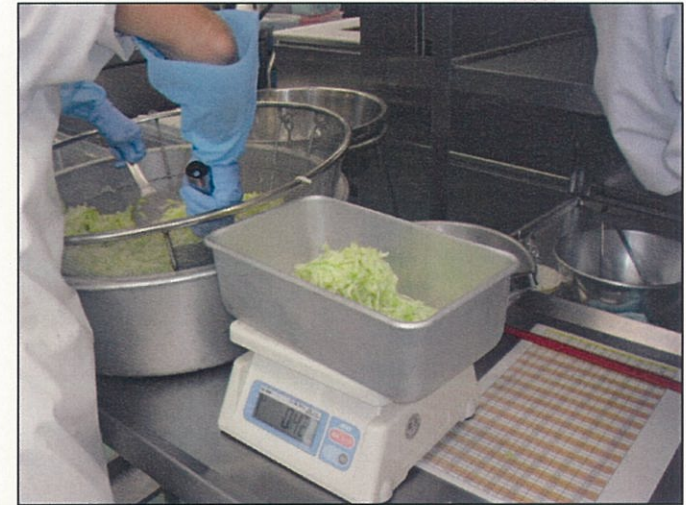
④調理(配缶作業)



子どもたちの食べる時間に合わせて配缶します。



各クラスごとに数えて配食します。



各クラスごとに計量します

⑤検食・サンプルを作る。



⑤検食

子どもたちが食べる30分前くらいに検食してもらいます。



OKです！

OKです！



味つけは？
量は？
盛り付け方は？
いかがでしょうか？

給食室の一日



給食室から出発



エレベーターで各フロアへ



教室へ



給食室の一日（アレルギー対応）



ラップをかけて、
食札に名前・献立名・
除去の内容が
記入されています。

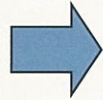


アレルギー対応専用食器

給食室の一日（洗浄作業）



<つけおき>



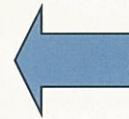
<石けんで手洗い>



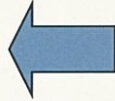
<すすぎ>



<すすぎ（食器洗浄機）>



<熱風消毒保管庫で保管>



*片付けが終わると、明日の打ち合わせをします。
そして、一日の作業が終了します。

給食室からのおたより

給食室からのおたより

平成 29年 5月 16日(火)

☆ **オリンピック献立** **世界の料理をたべよう** ☆



2020年に東京でオリンピックが開催されます。そこで、給食ではオリンピックの開催された国や、参加した国の献立を取り入れていきたいと思ひます。色々な国の料理を味わってオリンピックを応援しましょう。今日は **メキシコ合衆国** です。

😊 きょうのこんだて

メキシコ料理は、主食としてのとうもろこしと豆、調味料としての唐辛子です。

これらはメキシコの地では紀元前のはるか昔の時代から食べ継がれてきました。

チリコンカン、ターメリックライス・・・

ひき肉と豆をチリパウダーやトマトなどと一緒に煮込んだ料理です。名前はスペイン語で「肉入りとうがらし」を意味します。

パンブキンサラダ・・・

かぼちゃは輸入されることで年中食べられています。輸入される国の1つにメキシコがあります。今日の給食のかぼちゃは沖縄産ですが、今度お店で並んでいるかぼちゃの産地を見てください。

Hola!

やあ!

¿Cómo estás?

調子はどう?

Buenas tardes!

こんにちは!



給食室からのおたより

平成29年6月8日(木)

😊 きょうのこんだて

かみかみデー

- ◆ ごはん
- ◆ 牛乳
- ◆ 魚のごまだれかけ
- ◆ きざみこんぶの煮もの
- ◆ おひたし(カリカリ油揚げ入り)



😊 きょうの豆知識

【きざみこんぶの五目煮】

きざみこんぶの煮ものは、こんぶ、ごぼう、油揚げなどかみこたえのある食材を使っています。給食では、食材をみんなの口に合わせた大きさに切ったり、ほどよい硬さで仕上げることでよくかむことを意識できるように調理しています。よくかんでたべましょう。

😊 給食クイズ

かむことの良さはつぎのうちどれでしょうか??

- ① 虫歯を予防してくれる
- ② 消化を助けることになる
- ③ 足がはやくなる。

『おたより』の発行は、毎月1回、毎月10日(木)に発行します。発行部数は、毎月100部です。発行部数は、毎月100部です。発行部数は、毎月100部です。

残菜の多い献立

切干し大根の
のりごまサラダ



ビーンズ
シチュー



パンプキン
サラダ

人気の献立



衛生面について

- ◆石けんで手洗いの後、アルコールで消毒を徹底
(汚染物取り扱い後、作業区分ごと、各食品取り扱いごと)
- ◆汚染区域、非汚染区域を分け、調理器具の使い分けを徹底
- ◆水道水の残留塩素が0.1 ppm以上あるか、作業前・作業後に確認
- ◆栄養士、調理員は日々健康管理し、月2回細菌検査を実施
- ◆保存食として、納品された食材・調理済みの食品を各50g以上採取し
-20℃で2週間以上保存
- ◆給食実施の記録、保存食記録簿、検食記録簿の実施
- ◆生ものを出さない(果物、飲用牛乳以外はすべて加熱調理)
- ◆出来上がった料理には、中心温度計を使って、75℃1分以上加熱しているか確認
- ◆配食の際には使い捨て手袋の使用(素手で行わない)
- ◆作業区分ごとにエプロンを替える

ご清聴ありがとうございました。

日頃より、学校給食へのご理解、ご協力、誠にありがとうございます。

これからも給食室一同、子どもたちに安全でおいしい給食が提供できるよう、頑張ります。今後もしよろしくお願いいたします。

平成29年度 第一回家庭教育学級講演会実施報告

(世田谷区立八幡小学校PTA)

6月22日木曜日、本校の植田佳奈子栄養士に講演をお願いし
本年度第一回家庭教育学級、給食試食会を開催いたしました。
当日は28名の方が参加、なかでも1年生の保護者の方が多く参加されていました。

◆講演「今日の献立～給食ができるまで～」

植田栄養士がご準備くださったスライドを見ながら、栄養素やカロリーの話、
給食室一日の作業の流れ(早朝準備から片付け終了まで)、衛生上で気をつけている点、
子供の人気&不人気のメニューなど、わかりやすくお話していただきました。



↑ 熱心に講演を聞いている保護者



↑ 給食室内の様子も写真でわかりやすい



↑ 忘れないようメモをとっている方も



↑ 当日、保護者に配布した資料

◆質疑応答タイム

保護者の方から植田栄養士へ以下のような質問がありました。

- 1 献立はどのようにして決めているのでしょうか。一年間を通してもう決まっているのでしょうか。
>> 季節に合うもの、八幡小の子どもたちに食べさせたいもの、各種行事に合わせたメニューを一ヶ月前までには確定していきます。世田谷区から提案された基本メニューの中から採用することもあります。
- 2 給食室スタッフの腸内検査などのチェックは世田谷区の予算で行われているのでしょうか。または委託している東洋食品の予算なのでしょうか。また他のチェックはしているのでしょうか。
>> 世田谷区の予算で植田栄養士、東洋食品の方々は東洋食品の予算で月に2回行われてます。
- 3 放射能の心配があります。どのように安全を確かめているのでしょうか。
>> 年間3回、世田谷区から指定された日に、当日の給食をサンプルとして提出し、保健所で検査します。結果は、世田谷区のホームページで閲覧することもできます。
- 4 学校で作っている給食と聞きますが、給食センターでまとめて作る方が利点はありませんか。
>> 学校内ですと、作ってすぐ出せる、温かいものが温かいうちに出せる点が良いところです。
- 5 毎日のように給食にはひまわり油が多く使われていますがなぜでしょうか。
>> たね油などは遺伝子組み換えがされている可能性があり、ひまわり油は遺伝子組み換えがない油のために使用しています。その他の材料(大豆やコーンなど)も全て、遺伝子組み換えの可能性がない国産のものを使用しています。

- 6 先日のキムチチャーハンなど、辛さのチェック、レベルはどうやって決めるのでしょうか。
 >>まず調理師さんが本来入れるであろう香辛料を半分量入れ、植田栄養士が味見し、もう少し辛くてもいいと判断すれば徐々に加えていくという工程を何回か繰り返し、味を決めています。
- 7 学校はどのように好き嫌いが多い子に対応してますか。残してはいけないのでしょうか。
 >>昔のように嫌いなものなど全部食べるまで居残りはさせてないが、一口だけは食べるように指導しています。

◆試食タイム

当日の献立は、子供たちにも人気のカレーライス、牛乳、にんじんサラダ、福神漬、さくらんぼでした。



↑各テーブル会話もはずみ試食中



↑本当に多くの手間をかけて作られる給食



↑子供たちと同じ配膳台で給食体験



↑ほとんど残さず完食していただきました

植田栄養士の講演のおかげで、給食に関する知識も深まった保護者の皆様。
 小麦粉から作るカレーの優しい味、懐かしい牛乳瓶の味なども大満足の様子でした。
 最後にご参加いただいた皆様アンケートにご協力いただき、閉会しました。