

世田谷区立学校給食太子堂調理場の案内



現在の調理場（写真手前が玄関、左奥に給食配送車の車庫、右奥に調理場の門があります。）

世田谷区教育委員会

〒154-0004

世田谷区太子堂1丁目3番46号

TEL3410-2753/FAX3424-4007

（平成30年4月）

1. はじめに

当調理場は、学校給食法（昭和29年、法160号）に基づき、義務教育諸学校において、その児童・生徒に対し実施される学校給食の調理等の業務を効率的に処理するために、区の設定条例により昭和49年に開設されました。

区立中学校の給食は、自校調理方式、共同調理方式（センター方式）及び親子調理方式の3方式により運営されています。当調理場は、共同調理方式（センター方式）により、区内7校の中学校に給食を調理し、配送しています。

※ 現在は、調理室改築中の小学校1校にも給食を調理し、配送しています。

2. 学校給食の目的

学校給食は、栄養のバランスのとれた多様な食事を提供することにより、生徒の体力向上や健康の維持増進を図るとともに、生徒が生涯にわたって健康に過ごすことができるよう、食習慣や食生活の知識を身に付けることを目的としています。

その目標は次のとおりです。（学校給食法第2条）

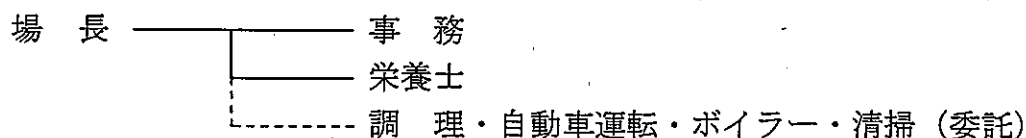
- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- (7) 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。

3. 施設の概要

- | | |
|----------|--|
| (1) 敷地 | 2983.50㎡ |
| (2) 建物 | 2208.64㎡（附帯施設を含む 延面積）
鉄筋コンクリート造、地下1階、地上3階 |
| (3) 主な設備 | ボイラー2基（熱源 都市ガス）
污水处理設備 |
| (4) 調理設備 | 連続炊飯機、連続揚げ物機、焼物機、蒸し物機
真空冷却機、フードスライサー、蒸気釜、ガス釜
熱風消毒保管庫、食器食缶洗浄機 |

4. 組織

世田谷区教育委員会事務局 学校健康推進課の下に、次のような組織となっています



5. 運 営

調理場の給食調理を適正に運営するため、次の審議会・委員会が設置されています。

(1) 運営審議会

調理場の運営を適正かつ円滑に行うための基本事項を審議します。校長代表、PTA代表、給食主任代表、医師会代表、学識経験者などにより構成されています。必要に応じて年に数回開催されます。

(2) 献立作成委員会

献立は栄養職員が献立原案（月単位）を作成し、校長、給食主任、PTA代表及び調理場職員で構成する献立作成委員会の審議を経て決定されます。

献立作成にあたっては、東京都教育委員会が策定した「東京都学校給食栄養摂取の標準」に基づき、生徒の嗜好もできる限り取り入れ、手作り給食となるように、配慮しています。

(3) 物資購入委員会

食材料の購入にあたっては、校長、給食主任、PTA代表及び調理場職員で構成する物資購入委員会で質・味・価格などを審議し、安価で良質な物資を決定し、予め区に登録されている指定納入業者から物資を購入しています。

6. 栄養指導

栄養職員が学校給食の栄養等に関する専門的事項を司るとともに、「試食会」「調理場見学会」の受入れなどにより、家庭との連携を深めています。

7. 給食数・調理食数

給食費は食材料費を保護者負担とし、一食あたり313円（中学校）です。人件費・光熱水費・厨房機器等にかかる費用は公費負担となっています。

当調理場では、一日あたり最大約3,200食を調理しています。また、給食日数は月曜から金曜までで一週間に5日（年間200日弱）、給食を提供しています。

8. 衛生管理

施設、設備について定期的に清掃するとともに、安全で環境負荷の低い方法での害虫の駆除、発生予防にあたっています。また、調理場に勤務する職員については全員、定期的に健康診断や細菌検査を実施しています。

食材料についても定期あるいは臨時に衛生検査機関による検査、保健所の検査、その他自主検査などを実施しており、衛生には万全を期しています。

9. 職業体験の受け入れ等

中学生を対象として、職業体験の受け入れ等を積極的に行っています。

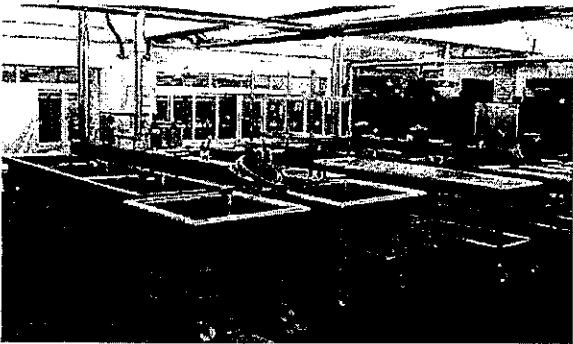
10. 配 送

現在は、8台の配送車により小・中学校8校の受入校に、給食の配送と喫食前後の食器・食缶の配送・回収を行っています。

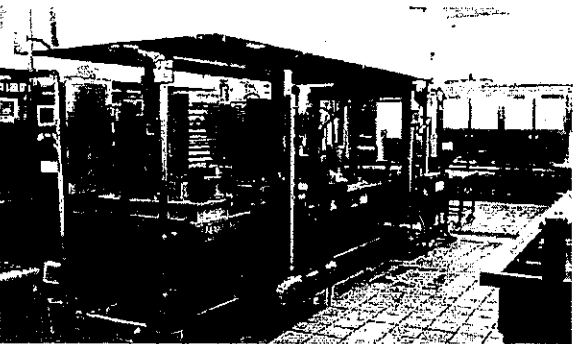
調理場施設紹介



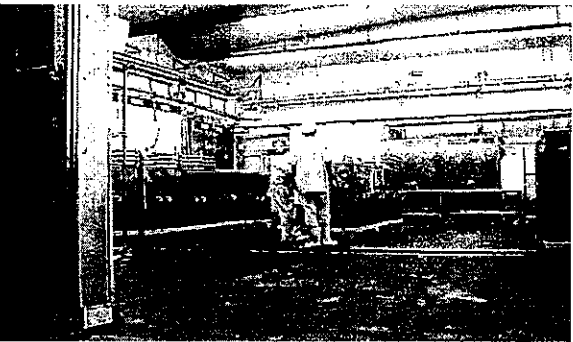
手洗室：作業の前に白衣、帽子、マスク、調理靴を着用し、爪の中まで洗い、消毒します。



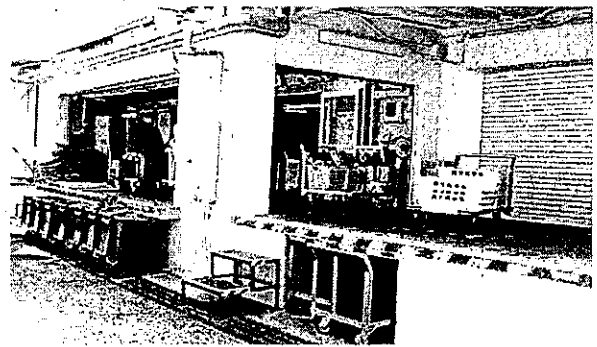
下処理室：野菜、肉、魚などの下処理を行います。



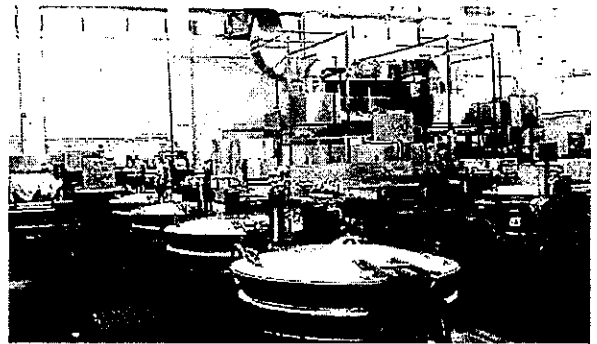
調理室：手前が連続揚げ物機、3段階に温度調節ができます。奥が食缶等の保管庫です。



コンテナ室：コンテナを配送車に積み込み中。壁際には熱風消毒保管庫が並んでいます。食器等を蒸気の熱で90度・1時間殺菌します。



食材の検収室：朝の納品時に色、匂い、温度、産地を確認します。奥が野菜、手前が肉・魚です。



調理室：手前が回転釜、奥が連続炊飯機で一日約2,200食以内を目処にお米を炊いています。



洗浄室：食器・食缶洗浄機。手前で残菜を分別し、容器を水洗いした後、洗浄します。



配送車：食器の届け、給食の配送、食器の回収と毎日受入校との間を3往復しています。

学校名: 千歳中学校

人数: 514人(内、教職員: 32)			1人当りの平均摂取栄養量													
料理名	使用材料名	摂取量 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				コレステロール mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
										A μg	B1 mg	B2 mg	C mg			
昼主	夏野菜カレーライス															
	精白米	100.00	358	6.1	0.9	5	23	0.8	1.4	0	0.06	0.02	0	0	0.5	0.0
	おおむぎ精麦 米粒麦	10.00	34	0.7	0.2	2	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0	0.9	0.0
	ひまわり油	0.30	3	0.0	0.3	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	ひまわり油	0.80	7	0.0	0.8	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	にんにく	0.50	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	しょうが	0.90	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	セロリー	3.00	0	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	若鶏もも 皮つき	30.00	61	5.0	4.3	2	6	0.2	0.5	10	0.02	0.03	0	27	0.0	0.1
	赤ワイン	1.00	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	カレー粉	0.35	1	0.0	0.0	2	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.1	0.0
	たまねぎ	50.00	19	0.5	0.1	11	5	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	1	0.8	0.0
	にんじん	15.00	6	0.1	0.0	4	2	0.0	0.0	86	0.01	0.01	0	0	0.4	0.0
	じゃがいも	30.00	23	0.5	0.0	1	6	0.1	0.1	0	0.02	0.01	5	0	0.4	0.0
	カットかぼちゃ	30.00	27	0.6	0.1	5	8	0.2	0.1	79	0.01	0.02	6	0	1.1	0.0
	なす	20.00	4	0.2	0.0	4	3	0.1	0.0	1	0.01	0.01	0	0	0.4	0.0
	さやいんげん	10.00	2	0.2	0.0	5	2	0.1	0.0	4	0.00	0.01	0	0	0.2	0.0
	水	95.00	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	冷凍からパック(チキン)	10.00	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	ベーリーフ	0.02	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	フルーツチャツネ	3.00	8	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.1
	[市販]アップルソース	4.00	3	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	トマトピューレー	4.00	2	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0	0.1	0.0
	中濃ソース	4.50	6	0.0	0.0	3	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.3
	ウスターソース	2.00	2	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.2
	食塩	1.20	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	1.2
	白ごしょう	0.03	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	ひまわり油	4.75	44	0.0	4.8	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	有塩バター	3.75	28	0.0	3.0	1	0	0.0	0.0	16	0.00	0.00	0	8	0.0	0.1
	薄力粉 1等	9.00	33	0.7	0.1	2	1	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0	0	0.2	0.0
	カレー粉	1.20	5	0.2	0.1	6	3	0.3	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.4	0.0
	ガラムマサラ	0.12	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	濃口しょうゆ	1.80	1	0.1	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.3
	シュレッドチーズ	2.70	10	0.7	0.8	18	1	0.0	0.1	6	0.00	0.01	0	2	0.0	0.1
	(小計)	448.92	689	15.7	15.5	75	67	2.2	2.4	204	0.16	0.12	13	38	5.5	2.4
昼飲	飲用牛乳															
	飲用牛乳	206.00	138	6.8	7.8	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	25	0.0	0.2
昼副	[市販]福神漬															
	福神漬	15.00	20	0.4	0.0	5	2	0.2	0.0	1	0.00	0.02	0	0	0.6	0.8
昼副	大根とひじきのサラダ															
	きゅうり	15.00	2	0.2	0.0	4	2	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0	0.2	0.0
	だいこん	35.00	6	0.2	0.0	8	4	0.1	0.1	0	0.00	0.00	2	0	0.5	0.0
	コーン缶詰 ホール	10.00	8	0.2	0.1	0	1	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	0	0.3	0.1
	赤ピーマン	5.00	2	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	4	0.00	0.01	4	0	0.1	0.0
	ほしひじき	0.80	1	0.1	0.0	11	5	0.4	0.0	2	0.00	0.01	0	0	0.3	0.0
	穀物酢	3.00	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	三温糖	2.00	8	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0

平成30年 7月10日(火) 分

実施献立報告書

学校名: 千歳中学校

人数: 514人(内、教職員: 32)		1人当りの平均摂取栄養量														
料理名	使用材料名	摂取量 g	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				コレステロール	食物繊維	食塩相当量
			kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	mg	g	g
	濃口しょうゆ	4.50	3	0.3	0.0	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0	0.0	0.7
	ごま油	0.40	4	0.0	0.4	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	粉辛子	0.15	1	0.0	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0.0	0.0
	いりごま	1.00	6	0.2	0.5	12	4	0.1	0.1	0	0.00	0.00	0	0	0.1	0.0
	(小計)	76.85	42	1.3	1.0	36	21	0.7	0.3	9	0.00	0.03	7	0	1.5	0.8
	中学校 合計	746.77	889	24.2	24.3	343	111	3.1	3.5	292	0.24	0.48	22	63	7.6	4.2
				12.5						345	0.33	0.54	49			

第1回家庭教育学級 開級式 および 給食試食会のご報告

- 日時 : 平成30年7月10日(火) 11:30~13:30
- 場所 : 被服室(講話)、3A・3B教室(試食)
- 出席者 : 世田谷区教育委員会 社会教育指導員 原田 武司先生
学校給食太子堂調理場 場長 小川 忠昭様、栄養士
千歳中学校 校長 神保 敏彦先生、教諭 青木 久美子先生、
保護者 50名

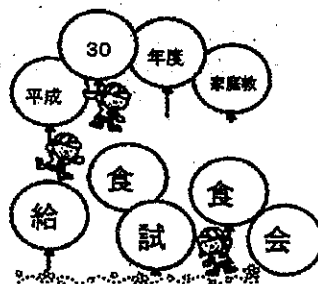
栄養士の先生をお迎えしてご講話いただきましたので、内容をご報告いたします。

成長期の子どもの保護者として、「食」の大切さを見直し、「食を通じて子どもたちのためにできること」について考えるきっかけになればと思います。



平成30年7月18日

世田谷区立千歳中学校
PTA会長 大橋 志珠佳
家庭教育学級委員長 龍本 美保



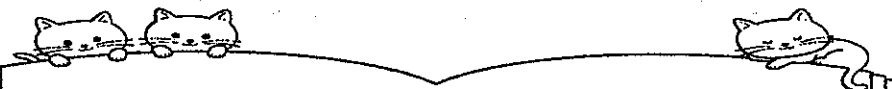
1. 開級式

世田谷区教育委員会 社会教育指導員 原田 武司先生のお話

教育委員会でPTA活動のお手伝いをしております。
各学校で行われる家庭教育学級にお邪魔して皆様と一緒に色々な勉強をさせていただいております。

家庭教育学級は、世田谷区教育委員会が、区内の全ての公立幼稚園・小学校・中学校に保護者の皆様同士が集まり情報交換をしたり、子育て等の様々な勉強をしたりする機会を年間3回、各校のPTAが中心となり開催していただくよう委託している事業です。開催に伴いかかる費用は、区から活動費として予算配当させていただき、その中で活動していただいております。

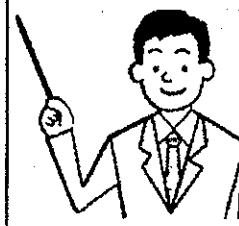
2回目の講演会、3回目のPTAコーラスも是非参加していただければと思います。今日は、給食を試食しますが、家に帰って「おいしかった」などの感想だけではなく、給食が栄養バランスを考えて作られている、調理場でどのように作られているのかなどをお子さんに話していただきたいと思っています。また、残さず食べるようにとお話してください。
今日はよろしくをお願いします。



今年度の家庭教育学級について

第二回 : 9月8日(土) 13:30~
講演会 「目からウロコ! 知ってナットク わが子の個性」
~個性心理学入門~

第三回 : 10月12日(金) 学芸発表会
PTAコーラス 曲目 「心に花を咲かせよう」



2. 太子堂調理場 場長 小川 忠昭様のお話

いつも給食へのご協力ありがとうございます。
毎年、千歳中学校の給食試食会に呼んでいただけるのを大変嬉しく思っております。

調理場では、毎回検食して、私としては美味しいと思ってお出ししております。ただ運ぶ時間などがあるので調理や食缶に工夫をし、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で運ぶなど、できるだけ美味しく食べてもらえるようにしています。

また献立作成委員会、食材購入委員会を設置し、千歳中学校からもPTAの方に毎回来ていただき、献立を確認してもらったり、一緒に食材を選んだりしてもらっています。

私たちは実際に子どもたちが食べている様子を見る事ができないので、いろいろお話が聞けて大変助かっています。やはり美味しいと言われますと、よし頑張ろうと力が湧いてきます。毎年中学生が職場体験で太子堂調理場に来てくれた時には、子どもたちに給食について根掘り葉掘り聞いたりして、美味しく食べていただくためにさまざまな工夫をして頑張っております。

食を通して子どもたちの健やかな成長を育むために、調理場も、ご家庭と学校の先生方と一緒にその一端を担っていきたいと思っておりますので、これからもどうぞよろしくお願いいたします。

何か疑問点、知りたいことなど、お電話でも構いませんのでお聞かせください。
来年度も試食会に呼んでいただける事を楽しみにしております。



3. 太子堂調理場 栄養士

のお話



太子堂調理場の施設と1日の流れについて、TVモニターを見ながらご説明いただきました。

調理場での衛生面に留意した食材の取り扱いや、手作りで化学調味料を使わない自然な味付け、多くの学校へ安全に効率的に正確に美味しい給食を届けるための工夫がたくさんありました。

《調理場のスタッフ》

事務（場長を含む）3名、栄養士3名、調理員（委託）29名、運転手（委託）8名、ボイラーマン1名、清掃員（委託）1名の総勢45名で作っています。

調理場では2つのコース分の献立をたて、1日に2種類のメニューを作り、交互に提供しています。これは、一度に炊けるお米の量が場内で決まっているため、ご飯のメニューとパンか麺のメニューを組み合わせているためです。

《衛生面への配慮》

- ◆調理場に入る際には、白衣、帽子、マスク、調理靴を着用し、繊維などを粘着クリーナーで除去します。
- ◆手洗いは爪ブラシなどを使って爪の中も洗います。
紙ペーパーで水分をふき取って最後にアルコール消毒をします。これを2回繰り返します。
- ◆野菜と肉・魚等は納品場所や台車を変え、エプロンも扱うものによって色を変えています。
- ◆野菜の洗浄は三層シンクで層を変えて3回洗います。
汚れがひどいときは6回洗うときもあります。
- ◆野菜は基本的に全て加熱していますが、真空冷却機を使って一気に冷却することで、菌の繁殖を抑え、同時にシャキシャキの食感を出しています。
- ◆全ての調理の最後に必ず温度測定をしています。
- ◆毎日戻ってきた食器や食缶、コンテナにいたるまで全て洗浄しています。
一つずつ下洗いしてから食洗機にかけ、洗浄後は熱風消毒保管庫に入れて殺菌します。

《手作りで自然な味付け》

- ◆野菜はJAと協力して世田谷産のものを積極的に使っています。
- ◆スープや出汁、ドレッシング、たれ、カレールゥなどは全て手作りしています。

《美味しい給食を届けるために》

- ◆食缶は二重食缶になっており、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいままで出せるようになっています。

《事前アンケートで出た質問についての回答》

Q.先生が献立を作る際、特に気を遣っていることが何かありましたら教えてください。

A.世田谷区で衛生上、ひき肉や大量の豆腐料理を使える月が決められているので、調理場では5～10月は使わないようにしています。
調理場内で焼き物と揚げ物の調理工程が被らないよう、考えながら作っています。
あとは、子どもたちが食缶を開けたときの喜ぶ顔を想像しながら作っています。



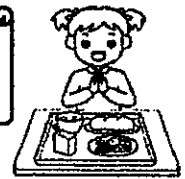
Q.献立を作るときに参考にしているものは？前年の月献立の他に何かあるのでしょうか？

A.最初は旬と行事を確認し、パンと麺とご飯のバランスをみながら献立を立てています。
各校からのリクエストも参考にしています。（人気はジャンボ餃子・揚げパンです）

Q.給食の献立に、日本各地や外国の地域色あるメニューが出てくることありますが、そのメニューについての説明やレシピを献立表の裏面に載せていただくことはできますか？

A.今後、人気のメニューはレシピを献立表の裏面に載せていきたいと思っています。
何か欲しいレシピがありましたら、ぜひ教えてください。

4. 参加保護者アンケート (50人参加、48枚回収)



1.味付け		2.量 (子どもたちから見て)		3.献立の組合せ		4.毎月の献立表を見る		5.学校給食に望むもの ベスト3(3つ選択)	
ちょうどよい	45	ちょうどよい	30	良い	41	必ず見る	23	栄養価	93
濃い	0	多い	0	悪い	1	時々見る	16	安全性	77
薄い	2	少ない	16	わからない	6	ほとんど見ない	9	味	55
未記入	1	わからない	2	未記入	0	未記入	0	旬の食材	24
		未記入	0						

5はウエイトを付けてポイント計算しました。↑

《給食についての意見・感想など》

- ◆とても美味しくいただきました。
いつも当たり前食べさせていたのですが、たくさんの方々が関わってくださっていることがよくわかり、息子にも伝えたいと思います。
- ◆調理法や味付けなど工夫して作っていただいていることに感心しました。
- ◆聞いていた給食のイメージと違い、とても美味しかったです。
子どもたちに人気メニューを教えていただけると、食事でも出せるので嬉しいです。
- ◆カレーのルーから手作りされているとは知りませんでした。
手間をかけて、安全で美味しい給食を毎日ありがとうございます。
- ◆もう1品デザートがつくといいなと思いました。
- ◆調理場から運ばれてくるので冷めているのかと思いましたが、温かくて美味しかったです。
調理も丁寧で工夫されているので安心しました。
- ◆中学生男子には量が少ないように感じました。
いつも足りないとぼやいているのがよくわかりました。
- ◆薄味でありながら深みがあり、おいしかったです。
家の調理の塩分を控えようと気付かされました。
- ◆中学はまずい、冷めていると聞いていたのですが、全くそんなことはなくとても美味しくいただきました。安心しました。



5. 家庭教育学級委員会より

分かりやすいスライドで丁寧に説明していただき、太子堂調理場のみなさまが、子どもたちに美味しい給食を届けるためにいろいろな工夫をされていることがわかりました。

なかでも、衛生面への配慮や、丁寧に出汁をとったりすることは、家庭ではつい手を抜いてしまうことも多く、見習わなければと思いました。

栄養士さん、調理師さんをはじめ、運転手さんや学校で配膳を下さっている方など、本当にたくさんの方々の手で給食が作り上げられていること、あたりまえのように子どもたちが給食をいただけることに感謝し、子どもたちにも伝えたいと思います。

給食試食会の開催にあたりまして、ご協力いただきましたみなさまありがとうございました。