

給食試食会



令和元年 6月 18日

～ 献立 ～

☆絵本からとびだした給食☆

ミルクパン

牛乳

てづくりコロツケ

～「11ぴきのねことあほうどり」より～

にんじんのラペ

ジュリエンヌスープ



給食試食会

令和元年6月18日(火)
世田谷区立京西小学校



前室

朝7時～

給食をつくる準備が始まります。

検収室

- 肉20～30kg
- たまねぎ40kg
- じゃがいも50kg
- 魚800切れ

乾物以外の食材は、当日の朝、納品されます。

じゃがいもの芽とり、たまねぎの皮むき

納品された食材を確認しながら容器に入れかえます。



下処理室 野菜の洗浄



フルーツの洗浄 国産の旬のフルーツを使います。



洗米



調味料の準備

てづくりドレッシング



調理室 野菜のカット



4月 新たけのこ

旬の食材を使った給食



だし

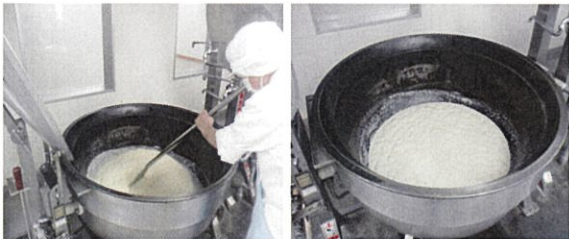
鶏ガラ、野菜の皮で



かつおぶし、昆布で



てづくりルウ



下処理室 肉・魚コーナー

魚のフライ



マフィン



ジャンボぎょうざ

子どもたちも大好き



むらあじバーグ



和風ビスキュイパン





和え物の調理



フルーツ・缶詰
以外は、すべて加熱



加熱後は、すばやく冷却

11時30分～ 配缶



クラスごとに計量します。

11時50分～ 各クラスにワゴンを運びます



洗浄室 残菜を計量後、洗浄がはじまります。



食器・食缶の消毒・保管



90度90分で乾燥



熱風庫内温度検査



温度がしっかりあがっているか、乾燥がしっかりできているか





絵本からとびだした給食



カレーライス



きのこスープ



さんまの塩焼き



ガラコのカレー



パンプキンケーキ



スイートポテト



図書室

給食

食体験

2年生



3年生



5月 1年生 グリンピースのさやとり



<本日の献立>

ミルクパン

牛乳

てづくりコロッケ

～絵本「11匹のねことあほうどり」より～

にんじんのラペ

ジュリエンスープ

「絵本からとび出した給食」
給食室で1つ1つ、てづくり
したコロッケです。





家庭教育学級だより

京西小学校令和元年7月吉日

PTA会長 山口 健太郎

文化厚生委員長 川田 蘭

「給食試食会を終えて」

「第1回家庭教育学級」に多数ご参加いただきましてありがとうございました。

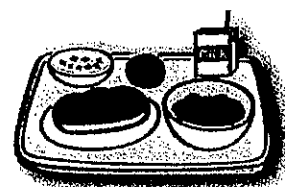
6月18日は世田谷区教育委員会・社会教育指導員の藤本 仁様にもお越しいただき、保護者58名の皆様と一緒に本校栄養士の崎田先生のお話を伺い、美味しい給食をいただきました。

講演の内容

- ◆ 学校給食は、教育の一環として給食の目標があり、試行錯誤しながら食材や献立、取り組みを考えている。
- ◆ 京西小学校では、全校で22クラス、教職員を含め約800食分を11名の調理員さんで作っている。
- ◆ 素材の味を大切にす為手をかけ、だしは化学調味料を使わず、洋風・中華だしは豚骨と鶏ガラと野菜の皮、和風だしはかつおぶしと昆布から約3時間かけてとっている。
- ◆ シチューやカレーのルー、ドレッシング、ふりかけも手作りしている。
- ◆ 食体験として、1年生はグリーンピースのさやとり、2年生はとうもろこしの皮むき、3年生は枝豆のさやとりを予定している。
- ◆ 「ようがの学び舎」の取り組みとして、毎月19日は食育の献立を出している。今年度も東京オリンピック・パラリンピックに向けて世界の料理を献立に取り入れている。
- ◆ 季節ごとの行事食、ふれあい給食(1、2年生)、バイキング給食(6年生)、お別れ給食(6年生)などを行っている。家庭科の授業で6年生が考えた献立、絵本に登場するメニューや食材を使った献立を実施している。
- ◆ 給食室は大きなガラス窓があり、作っている工程がよく見えるようになっている。
- ◆ 給食従事者、給食室内では万全の衛生管理対策を行っている。(従事者の健康状態チェック・服装、食材の温度管理、すべて加熱した料理、食器の洗浄・消毒など)

アンケートに寄せられた感想

- ☆ ご参加いただいた保護者の皆様に、アンケートにご協力いただきました。ありがとうございました。寄せられた感想をご紹介します。
- ◆ 世界の料理や本からの料理など、食への興味が湧く楽しいイベントが多く、感謝の気持ちでいっぱいです。
- ◆ 手間や時間をかけて手作りしてくださっているのを知り、子供にも伝えて一食一食を大切に食べて欲しいと思いました。
- ◆ 食材選びから調理に至るまで、食中毒を出さないように徹底している点が素晴らしいと思いました。
- ◆ 心に残る給食を食べられることを親としても嬉しく思います。
- ◆ 地域で作られた大根・小松菜の利用、図書メニュー等、食育の実施はクラスのお友達と皆で共有できる貴重な時間。これからも大好きな給食を通して食の大切さを学んでいけたらと思いました。
- ◆ 好き嫌い、食べず嫌いの多い子ですが、給食がきっかけで少しずつ食品の幅が広がってきました。
- ◆ 残菜は量を計測し、リサイクル料業者が回収し、飼料に使われていることを初めて知りました。



京西小学校 次回家庭教育学級のお知らせ

令和元年 9月17日(火) 用賀中学校にて、3校合同の家庭教育学級を行います。
(内容は、文教大学付属中学校・高等学校 中学教頭 銅谷新吾先生による『子どもの自己肯定感を高める講座』です)