

令和元年度 給食試食会





➤ 学校給食とは

➤ 太子堂小学校の給食

➤ 本校の食育

(東京都アクティブライフ研究実践校)

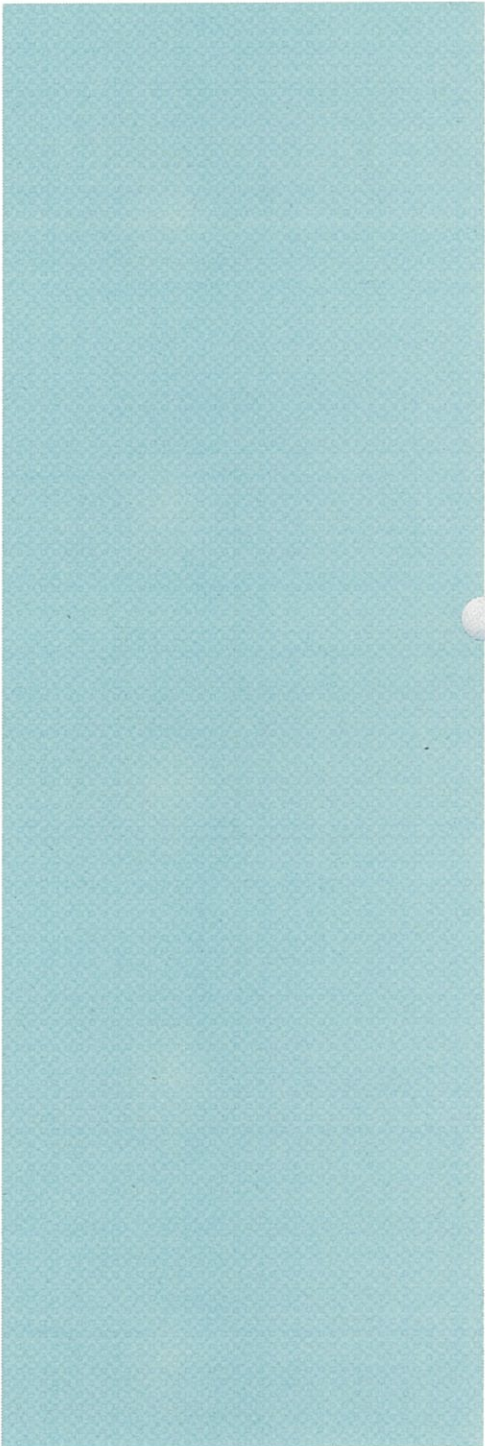
学校給食は・・・

学校給食法に基づき、
教育の一環として
実施しています。

太子堂小学校の給食

<概要>

- 食数 440食
- 調理方式 自校調理
- 調理委託会社 協立給食(株)
- 調理員人数 7名



食材料について

食材の確認 (検収)



調理 「揚げパン」



調理 「トースト」



だしとり



ルーづくり



約40分
炒めます



調理 「ハンバーグ」



調理 「魚フライ」



「揚げ 餃子」

調理 「スイート ポテト」



「おかしな目玉焼き」



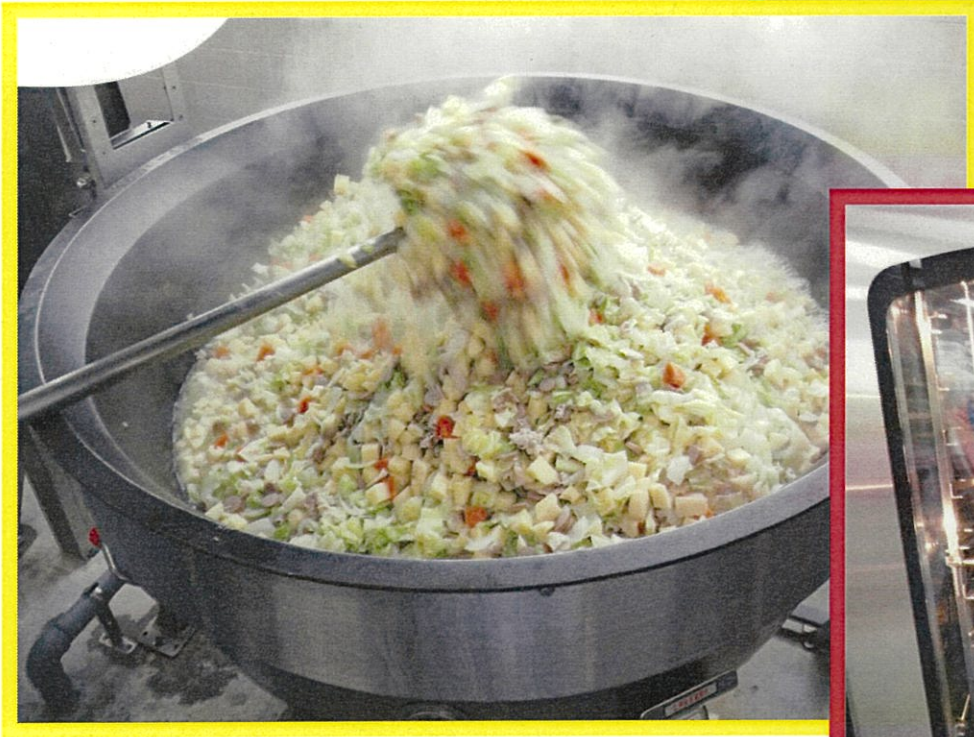
● 衛生管理について

① 食品の洗浄と調理

野菜の 下処理



加熱調理



「サラダ・和え物」調理

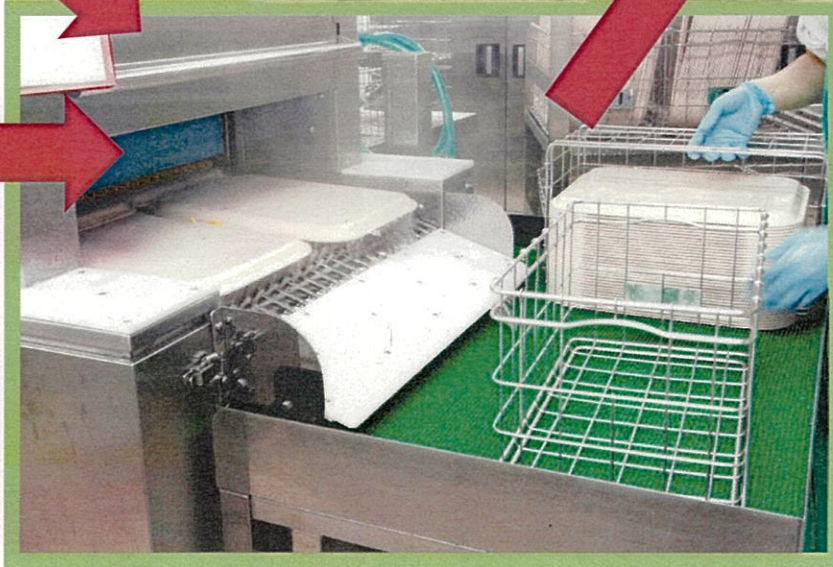




● 衛生管理について

②食器・調理器具の衛生管理

食器の洗浄・消毒



器具の 使い分け





衛生管理について

③調理員の衛生管理

手洗いの徹底



★各部屋に設置

<タイミング>

- 入室時
- トイレ後
- 作業が変わる時
- 生肉・生魚・生卵を触った後
- 配缶前

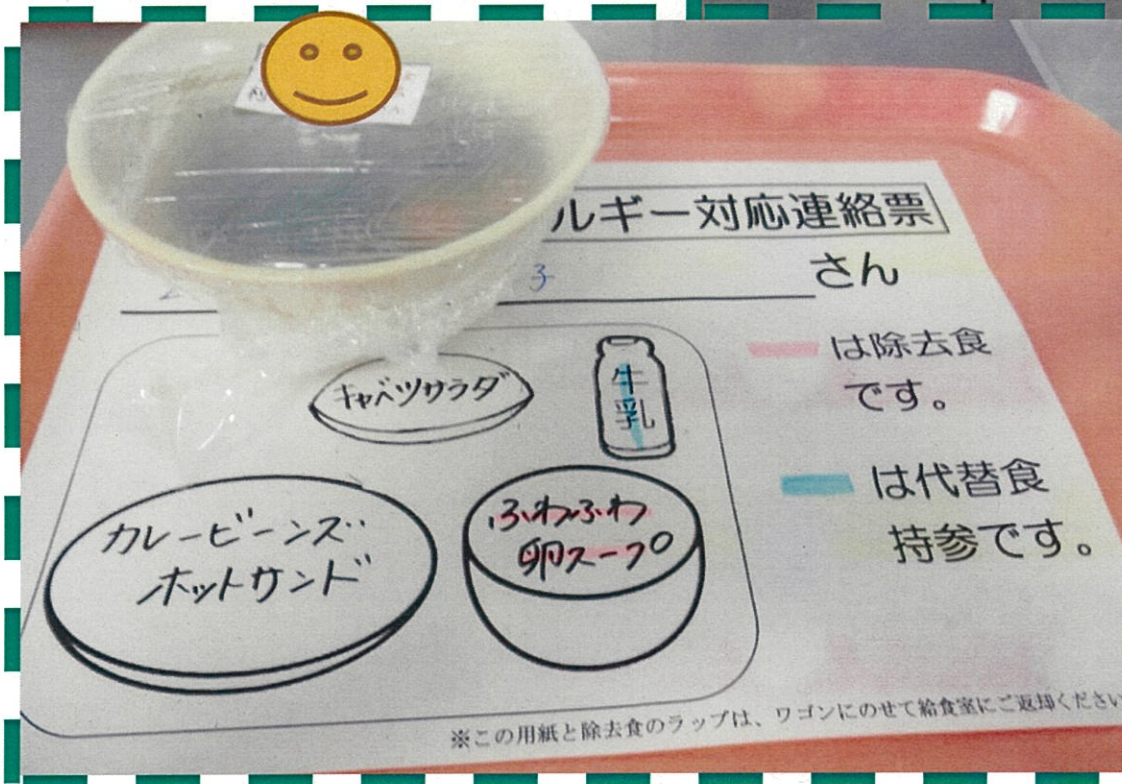
給食室



エプロン・手袋



アレルギー対応





● 本校の食育



平成30年度 1年生

生活科

「とうもろこしの皮むき」

平成29年度 1年生

学級活動

「給食ができるまでを知ろう」



調理員さんとの交流給食



平成29年度 2、3年生

学級活動

「ご飯の食べ方名人になろう」

ご静聴ありがとうございました。

令和元年度

給食試食会

●期 日 令和元年 10月17日(木)

●場 所 太子堂小学校 ランチルーム

【献立】

キムタクごはん
ジャンボ揚げぎょうざ
わかめスープ
牛乳




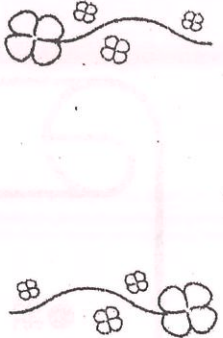


大志の学び舎

世田谷区立太子堂小学校

学校給食について

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p>
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

学校給食は

「生きた」教材です

日々の給食時間が「食事」という、実践活動の場です

教科などの学習と関連させて知識を深めることができます



くりかえしの指導で望ましい食事のとり方を身につかせます

学校における食に関する指導は、学校給食を中心とし、各教科、特別活動、総合的な学習の時間などに関連させて指導を行います。

＜太子堂小学校の給食＞

衛生的で安全な給食を第一とし、おいしくて変化のある楽しい給食づくりを目指しています。本校の施設設備、食数なども考慮して献立を作成しています。

食数 : 460食
調理委託業者 : 協立給食(株)
調理員人数 : 社員3人 パート7人

1 食材料について

給食で使用する食材は、すべて契約(区契約・学校契約)を結んだ業者から購入しています。生鮮食品は、使用当日の朝に納品され、鮮度や品質、産地などを確認・記録しています。青果・肉類は国産とし、缶詰類についてもできるだけ国産のものを選んでいきます。主な食材の産地については、本校のホームページに掲載しておりますのでご覧ください。

① 牛乳

東京都から指定された牛乳業者である(株)明治より購入しています。牛乳の産地は、北海道、青森県、岩手県、宮城県、山形県、福島県、栃木県、群馬県、千葉県、埼玉県、神奈川県、静岡県、愛知県、三重県です。

② 米

銘柄は、山形県産「ひとめぼれ」の検査米を使用しています。

③ パン・麺

公益財団法人東京都学校給食会により配合割合が規定されており、指定の工場に依頼して作ってまいります。そのため原材料が明確で、不必要な添加物(乳化剤、保存料)は使われていません。給食室では、パンに手を加えて、揚げパン、トーストなどを作っています。

④ スープ・だし・ルー

給食では、素材本来の味を覚えてもらうため、化学調味料は使用せず、鶏がら・豚骨・削り節・昆布などから、料理に合わせてスープ・だしをとっています。また、カレーやシチューなどのルーも、小麦粉・バター・米ぬか油を使って、時間をかけて手作りしています。

⑤ その他

ハンバーグ、フライ、ゼリー、ドレッシングなども手作りをしています。食材選択にあたっては、不必要な食品添加物の添加されたものは使用していません。

2 衛生管理について

① 食品の洗浄と調理

野菜と果物は、決められた方法（1個ずつ手洗い・3回洗い）で洗浄しています。トマト以外の生野菜は使用せず、すべて加熱調理を行います。揚げ物・蒸し物・焼き物等、加熱調理をするものは、食品の内部温度を測定し、確実に火が通っているか（75℃1分以上）を、また和え物はしっかりと冷めているか（25℃以下）を確認・記録しています。

② 食器・調理器具の衛生管理

食器・調理器具は、洗浄や消毒を確実に行っていきます。肉や魚、卵など、食中毒の危険のある食材を扱う際には専用の器具を使います。包丁やまな板も、下処理用、仕上げ用などに分けて使用しています。

③ 調理員の衛生管理

調理に相応しい身だしなみと手洗いを徹底しています。本校の給食室は、検収室、下処理室、調理室、洗浄室、配膳室で構成され、作業区域が明確になっています。作業区域が変わる際には、念入りに手洗いをしたり、作業に合わせてエプロンや靴を使い分けたりしています。また、調理終了後の食品を扱う際は、素手で触らず、エンボス手袋を着用しています。

調理員および栄養士は、月2回の細菌検査を実施し、日頃から食生活にも配慮しています。

3 献立作成にあたって

① 栄養摂取基準や食品構成をみたすようなバランスの良い献立を考えています。

・主食については、10日間で米飯7回、パン2回、麺1回のサイクルを目安にしています。

・できるだけ主食・主菜・副菜の形態となるよう料理の組み合わせを考慮しています。

② 児童の嗜好だけでなく、食べてほしい食材（野菜・豆・魚など）や料理を取り入れています。

③ 旬の食材を使用し、年中行事なども意識した献立を実施しています。

④ 郷土食や地場産物（東京都八丈島産の海産物 {トビウオ・ムロアジ}、せたがやそだち {大蔵大根}）を取り入れています。

⑤ 衛生管理面や作業工程、食器や食缶、クラスでの配膳作業なども考慮しています。

⑥ 年度末に給食費の過不足がないよう、予算を執行しています。

🌸 今日の献立とレシピ 🌸

料理名	食品名	1人分 (g)	4人分 (g)	目安量	作り方
牛乳	牛乳	206			
キムタク ごはん	精白米	67	268	1.8合	① キムチの汁を入れてごはんを炊く。 ② フライパンに油を入れ、材料を炒め、しょうゆで調味する。 ③ ②にごまを入れる。 ④ ごはんと③を混ぜ合わせる。
	いため油	1	4	小さじ1	
	ベーコン(短冊)	10	40		
	はくさいキムチ	11	44		
	たくあん(きざみ)	13	52		
	しょうゆ	2.2	8.8	大さじ1/2	
	白ごま	0.6	2.4	小さじ1	
ジャンボ あげ ぎょうざ	ぎょうざの皮	1枚	4枚		① キャベツは塩もみして水気をきる。 ② しょうが、肉をよく練る。 ③ ②にほかの材料も混ぜて、皮で包む。皮を閉じるときに水で溶いた小麦粉をのりとして使用。 ④ 油で揚げる。 ※給食では160℃で揚げています。
	豚ひき肉	22	88		
	しょうが(みじん)	0.5	2		
	酒	0.5	2	小さじ1/2弱	
	しょうゆ	0.5	2	小さじ1/3	
	キャベツ (荒みじん)	18	72		
	ねぎ(荒みじん)	5.5	22		
	にら(荒みじん)	3.3	13.2		
	にんにく(みじん)	0.2	0.8		
	塩	0.3	1.2	ひとつまみ	
	こしょう	0.02	0.08	少々	
	ごま油	2.2	8.8	小さじ2	
	かたくりこ	0.2	0.8	小さじ1/3	
	揚げ油	4	16		
	小麦粉	1	4	大さじ1/2	
水	適宜				

❀ 今日の献立とレシピ ❀

料理名	食品名	1人分 (g)	4人分 (g)	目安量	作り方
わかめ スープ	豚肩肉(うす切)	6.8	27.2		① 肉は一口大に切り、酒をふる ② だしをとる。 ③ 煮立てだしに①をほぐしながら、入れる。 ④ 野菜を煮る。 ⑤ 調味料、しょうが汁を入れる。 ⑥ 残りの材料とごま油を加える。
	酒	1.7	6.8	大さじ 1/2	
	にんじん	8.5	34		
	えのきたけ	6	24		
	たまねぎ	21	84		
	水	140	560		
	中厚削り節	2.5	10		
	こしょう	0.03	0.12	少々	
	塩	0.9	3.6	小さじ 1/2	
	しょうが(おろす)	0.25	1		
	マロニー	3.4	13.6		
	ねぎ(斜め小口)	5	20		
	乾燥わかめ	0.6	2.4		
	白ごま	0.3	1.2	小さじ 1/2	
	ごま油	0.3	1.2	小さじ 1/2	

※ 大量調理のレシピのため、家庭で作る際には調整が必要となります。

特に汁物は、家庭調理では蒸発量が多くなるため、水を多めに入れてください。