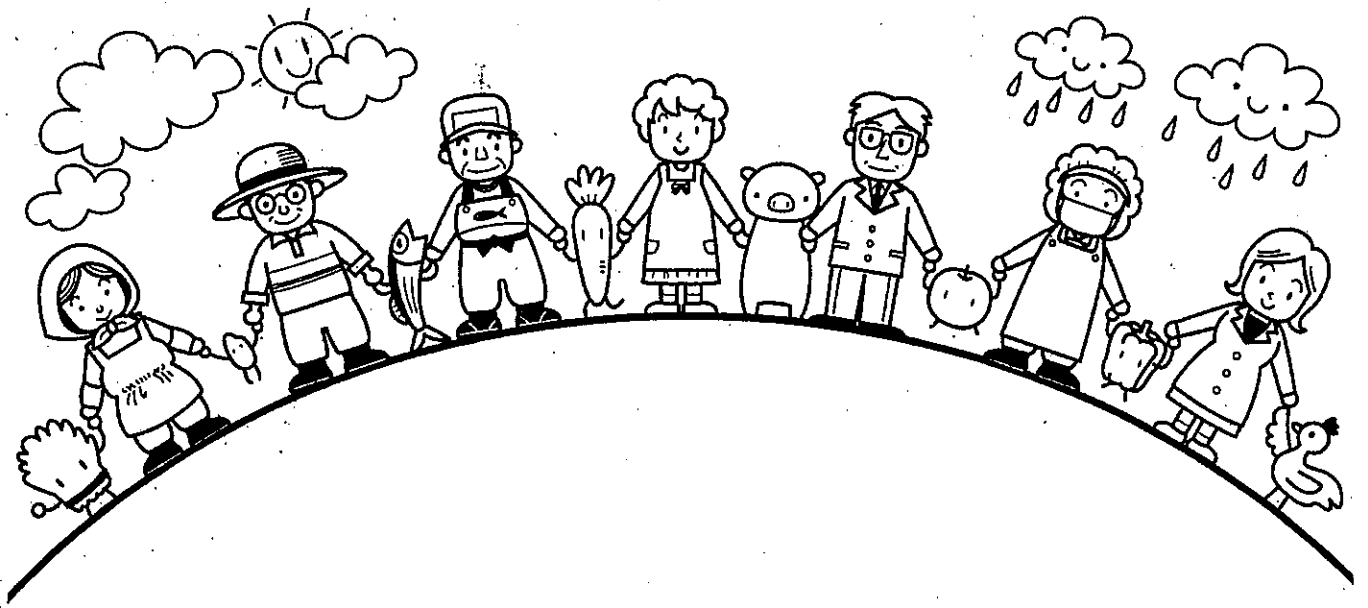


# 給食試食会



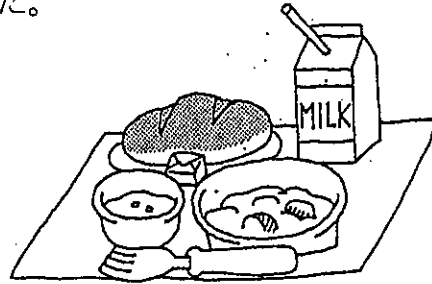
平成29年7月6日

世田谷区立中町小学校

## 学校給食の始まり



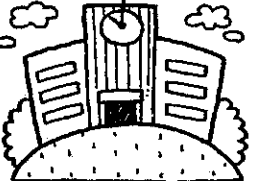

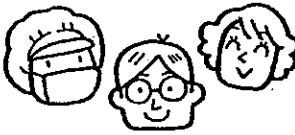
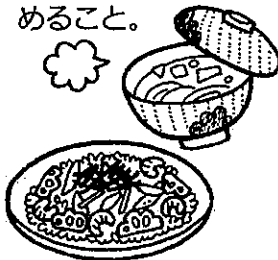
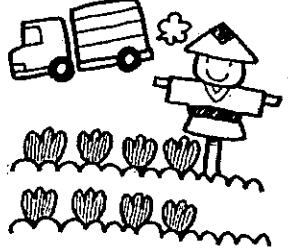

わが国の学校給食は、明治のなかば、貧困な子どもたちを救おうとするところから始まりました。戦後、児童・生徒の栄養補給を目的として再開されました。

その後、子どもたちの心身の健全な発達に教育上の役割が認められ、教育活動の一環として、学校給食は定着しました。



## 学校給食のねらい

### 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る判断力を培い、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> 	

このねらいを達成するために給食をつくる側と適切に指導する側とが協力しあいよりよい給食にするよう努力しています。

## 児童1人1回あたりの学校給食摂取基準

区分	児童(6~7歳)	児童(8~9歳)	児童(10~11歳)
エネルギー(kcal)	530	640	750
たんぱく質(g)	20	24	28
脂肪(%)	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
マグネシウム(mg)	70	80	110
亜鉛(mg)	2	2	3
鉄(mg)	2	3	4
ビタミンA( $\mu$ gRE)	150	170	200
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.4	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.4	0.5
ビタミンC(mg)	20	20	25
食物繊維(g)	4	5	6

## 一人一回当たり平均食品分類別摂取量

(g)

食品分類別	標準食品構成	食品分類別	標準食品構成
米	48	その他の野菜	75
パン(小麦)	15	果実類	32
牛乳	206	きのこ類(戻し)	6
小麦粉製品及び製品	11	藻類(戻し)	4
芋及びでんぷん	38	魚介類	16
砂糖類	3	小魚類	3
豆類(戻し)	7	肉類	16
豆製品	16	卵類	6
種実類	2.5	乳類	4
緑黄色野菜	25	油脂類	4

## 本校の給食

給食の形態	主食・牛乳・副食による完全給食。週5日
給食回数	189回（今年度）
給食調理	調理業務委託 株式会社 スエヒロ 社員6名、パート7名、合計13名で調理作業を行っています。
食数	1日 900食（小・中教職員を含む）

## 給食費

年間を通して決定、世田谷区内同一単価です。

	低学年	中学年	高学年
月額	4148円	4624円	4998円
一食単価	244円	272円	294円

給食費は、すべて食材料費として使われています  
(施設設備費、光熱水費、人件費などは含まれていません)

## 献立作成のポイント

- 1, 学校給食摂取基準、食品構成、施設設備等を考慮にいれ作成しています。
- 2, 出盛りの食品を使い、季節感のあるものを出すようにこころがけています。
- 3, 手作りをこころがけています。
- 4, 塩分はできるだけ控えています。
- 5, 1日の使用食品数は15～20種類です。
- 6, リクエストを取り入れています。

## 給食の安全性

- 1, 化学調味料は使用していません。  
スープのだし汁は、鶏ガラ、煮干し、削り節、昆布、香味野菜などを使い、時間をかけてとっています。
- 2, カレーやシチューのルーもバター、サラダ油、小麦粉から作っています。

- 3, コロッケ、ハンバーグなど当日の朝から作り始めます。
- 4, ゼリーも手作りです。
- 5, 野菜・果物は国産を使用しています。  
(キウイフルーツやパイナップルも国産です)
- 6, 遺伝子組み換え食品は使用していません。
- 7, パンは 給食指定業者に作ってもらい、添加物などは使用していません。

## 給食の衛生管理

- 1, 食材料は当日の朝納品で、品質や温度などはチェックします。
- 2, 果物以外の食品はすべて加熱調理します。  
(内部まで火が通っているか中心温度計を使って確認します。)
- 3, 食器は洗浄後、熱風消毒保管庫で保管をします。  
調理器具も消毒してから使用します。
- 4, 保健所、教育委員会、学校薬剤師による衛生検査を実施しています。

## 家庭にお願いしたいこと

- 1, 給食のことを話題にしてください

教室での食事の様子・食べること・係りのこと・後片付けのことなど家庭と違って子どもたちが自分ですることがたくさんあります。学校での様子を聞いてみてください。

- 2, お箸の持ち方

正しいお箸の使い方のできない子がたくさんいます。ひじをついている子・おわんやお皿（料理によっては持たないときもある）を持って食べない子ども・おわんにご飯をたくさんつけたまま返す子も目立ちます。

日本の文化である箸のすばらしさなどを話ながら正しい持ち方を身につけさせたいものです。あわせて食事のマナーについても教えていただきたいと思います。

- 3, 果物について

給食では甘夏や八朔などの皮もそのままです。この皮がむけない・面倒だといって残す子やそのままかぶりつく子が多くいます。家庭でも自分でむいて食べられるよう練習しましょう。

平成29年7月19日

会員の皆様

中町小学校 PTA  
会長 川崎 雄一郎  
家庭教育学級委員会

## 第一回家庭教育学級『給食の今講座』給食試食会報告

第一回家庭教育学級を下記の通り開催致しました。当日は多数ご出席を頂き、ありがとうございました。簡単ではございますが、内容の一部をご紹介します。

## 記

- 日時：平成29年7月6日(木) 11:20~13:00 ランチルームにて
- 出席者：37名
- 内容：給食の試食・半田栄養士による講演『給食の今講座』

まず社会教育指導員の藤本さんより、世田谷区は他区に比べ家庭教育学級活動に熱心に取り組んでおり、本活動を通じて保護者自身が知見を広め、PTA全体も相互に輪を広げて欲しいとのお話がありました。

■ 講演は、栄養士の半田先生に給食の今をテーマにお話して頂きました。

学校給食は、明治のなかば、貧困児童を救うためにおにぎりから始められたそうですが、現代では子どもたちの心身の健全な発達を支える教育活動の一環としての役割も担っています。中町小の給食では、以下の工夫がされています。

1. 学校給食摂取基準をもとに学校独自の献立をたて、手作りの料理をたくさん取り入れています。カレーやシチューのルーやコロッケ、ゼリーも全て手作りです。
2. 化学調味料は使用せず、削り節や昆布、鶏がら等で時間をかけてだしをとっています。
3. 遺伝子組み換え食品は使用せず、できる限り無添加の食材を使用しています。
4. 野菜・果物は国産のものを使用し、なるべく季節の旬の食材を出すようにしています。
5. 塩分はできるだけ控え、1日の使用食品数は15~20種類としています。
6. 食材料の当日納品や温度管理のもとで、果物以外の食品は全て加熱調理し、調理員も作業ごとにエプロンを変える等、衛生面の管理も徹底しています。

毎日13名の方で、中町小学校と玉川中学校の児童・生徒・教職員等合わせて約900食の給食を作っているだいております。子どもたちが毎日安全でおいしい給食をいただいていることに、私たち保護者も日々感謝の気持ちを忘れずにいたいと思います。また家庭でも、親子で給食のことについて話したり、正しいお箸の持ち方を意識しながら残さず綺麗に食べたり、柑橘類の皮等も子どもが自分でむいて食べるようにして欲しいとの願いもありました。

■当日はアンケートにご協力いただきましてありがとうございました。

「調理の過程や様子を、写真を多用して説明していただき、安心・安全に努めていることがわかり感謝です」「とてもおいしかったのでレシピを教えてください」「子どもも給食が大好きで毎日楽しみにしているようです」「栄養士さんや調理されている方々の努力に頭が下がります」「今日の内容を子どもたちにも伝えたい」等のご意見を多数いただきました。

また、「子どもたちにも今日のようなお話や映像を見る機会があれば、給食にもっと親しみや感謝の気持ちがわくと思う」「食べることや栄養面だけでなくマナーや後片付け等も学んでいきたい」等の意欲的なご意見もいただきましたので、今後検討していきたいと思っております。

最後に藤本さん、半田先生、貴重なお話をどうもありがとうございました。