

武蔵丘小学校の給食



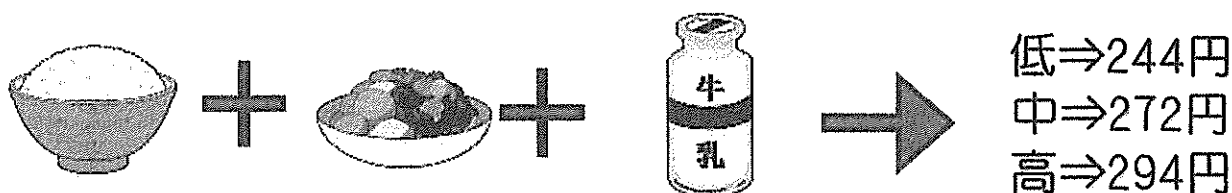
調理業務は協立給食(株)に委託しています。
今年度は児童・教職員合わせて550食を作っています。
年間の行事等に合わせた行事食と、なかよし給食・オリパラ給食等を行っています。

学校給食の目標(学校給食法より)

- 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、健全な食生活をいとなむことができる判断力を培い、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。

給食費

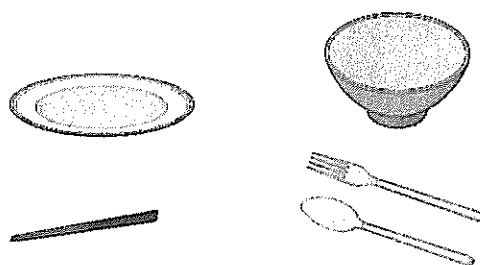
負担していただくのは食材料費のみです。
今年度から給食費は学校徴収ではなく、区が徴収することとなりました。



使用食器類

お盆	⇒	F RTP(ポリプロピレン)
大皿	⇒	強化磁器
大碗	⇒	強化磁器
小碗	⇒	強化磁器
小皿	⇒	強化磁器
箸	⇒	木製
スプーン	}	ステンレス
フォーク		

これらの食器を、その日の料理に合わせて使い分けています。



給食内容

主食 ⇒ 10回給食があったら、米飯：パン：麺 = 6：3：1 の割合になることを基本としています。



ご飯 → 白米・麦ごはん・炊き込みご飯・丼もの・カレーなど



パン → 食パン・コッペパン・サンド・トースト・バターロールなど



麺 → うどん・中華麺・スパゲッティなど

副食 ⇒ 児童の好みも考慮しますが、不足しがちな栄養素をとれるようにと工夫して作っています。



おかずはすべて手作りを基本とし、スープやだし汁は豚骨・鶏がら・鰹節・煮干し・昆布などを、料理によって使い分けています。

また、肉・野菜はできるだけ国産のものを使用するようにしています。

牛乳 ⇒ 毎日一本(200cc)出していますが、献立によってはコーヒー牛乳や飲むヨーグルト・野菜ジュースなどになることもあります。

デザート⇒季節の果物や手作りゼリー、ケーキや蒸しパン、フルーツポンチなどです。



年間指導計画

- 4月 ⇒ 環境を整えよう。
- 5月 ⇒ 手際よく配膳をしよう。
- 6月 ⇒ 衛生に気をつけよう。
- 7月 ⇒ 後片づけについて考えよう。
- 9月 ⇒ いろいろな食べ物について知ろう。
- 10月 ⇒ 食品の働きを知ろう。
- 11月 ⇒ 感謝して食べよう。
- 12月 ⇒ よい食べ方を知ろう。
- 1月 ⇒ よくかんで食べよう。
- 2月 ⇒ 食後の休養をとろう。
- 3月 ⇒ 1年間の反省をしよう。

ひとりじいねばない
おいしくねばない。



アレルギー対応食について

食物アレルギーにより、学校給食で配慮が必要な生徒は、保護者様とよく話し合い、個々にあった給食を提供しています。

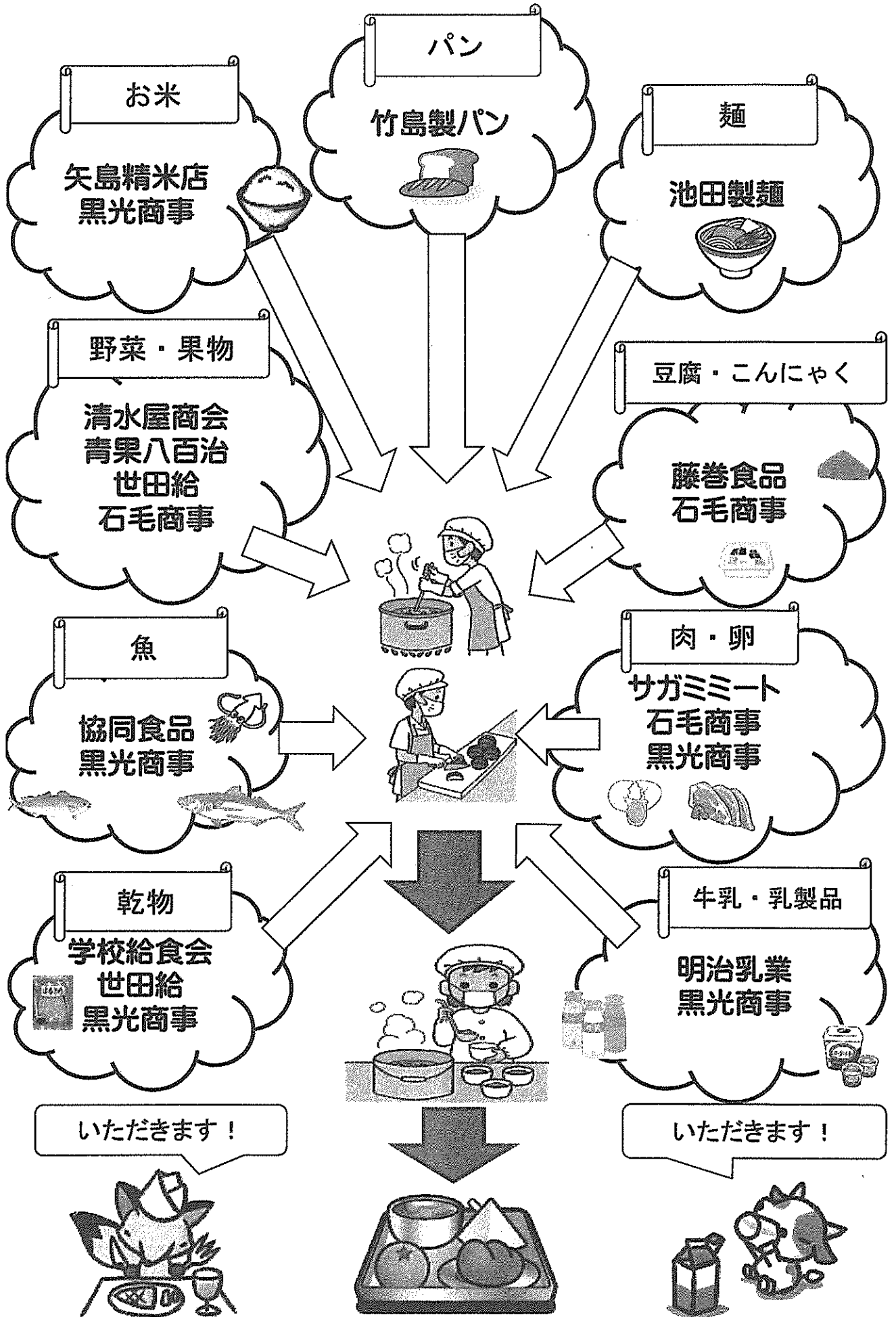
アレルギー対応食を申し込むには、申出書と医師の診断に基づいた『生活管理指導票』が必要となりますので栄養士までお問い合わせください。

基本的に除去食の提供となり、代替食の実施はしておりません。

一生懸命を笑わない。
それも大事なマナです



給食でお世話になっている業者さん紹介



パン

竹島製パン

お米

矢島精米店
黒光商事

麺

池田製麺

野菜・果物

清水屋商会
青果八百治
世田給
石毛商事

豆腐・こんにやく

藤巻食品
石毛商事

魚

協同食品
黒光商事

肉・卵

サガミミート
石毛商事
黒光商事

乾物

学校給食会
世田給
黒光商事

牛乳・乳製品

明治乳業
黒光商事

いただきます！

いただきます！

今日の献立レシピ

献立名/食品名	一人分量 単位	切り方	調理方法等
【キーマカレーライス】			
米	83.00 g		1. Aでごはんを炊く
水	107.90 g	(A)	2. Bをまぜておく
酒	2.00 g		3. Cで鶏がらスープをとる
ひまわり油	1.00 g		4. Dでカレールーをつくっておく
にんにく	0.20 g	みじん	①油とバターを火にかける。 ②①がとけたら小麦粉をふるいながら入れてゆっくり混ぜる。 ③ちいさなアツがぶつぶつとでてきて全体が少しきつね色になったらカレー粉を入れてよく混ぜて火を止める。 ※加熱しすぎるととろみがうまくつかなくなるので気をつけましょう。
ベーコン(短冊)	1.00 g	粗みじん	
たまねぎ	55.00 g		
豚ひき肉	18.00 g		
塩	0.20 g	(B)	5. 油でBと他の具材を炒め、火が通ったらCのスープを入れて煮込む。
こしょう	0.02 g		
セロリー	2.00 g	みじん	6. 5に調味料を入れて煮る。
にんじん	20.00 g	粗みじん	7. Dのカレールーを入れてとろっとするまで煮込む。
水	45.00 g		8. 最後にチーズを入れてとかしてできあがり。
ベリーフ	0.01 g	(C)	9. 8を1で炊いたごはんにかけてたべましょう。
鳥がらパック	8.00 g		
ホールトマト(缶)	10.00 g	実はつぶす	
りんご	5.00 g	おろし	
フルーツチャツネ	1.00 g		
しょうが	0.30 g	おろし	
赤ワイン	1.00 g		
塩	0.50 g		
ひまわり油	3.00 g		
バター	2.00 g	(D)	
小麦粉	6.00 g		
カレー粉	0.80 g		
中濃ソース	3.00 g		
しょうゆ	1.00 g		
シュレッドチーズ	0.90 g		
【牛乳】			
牛乳	1.00 本		200mlです。
【キャベツサラダ】			
キャベツ	40.00 g	太めせん	1. キャベツ・きゅうり・にんじんを切ってゆで、水冷しておく。
きゅうり	10.00 g	小口切り	2. たまねぎはミキサーかみじん切りにしてAを合わせて火にかける。 (たまねぎが透明になるくらいまでにする。)
にんじん	5.00 g	短冊	3. 2でできたドレッシングを冷やして1にかけて和えてできあがり。
たまねぎ	3.00 g	ミキサー	
ひまわり油	2.00 g		
酢	1.50 g	(A)	
さとう	0.30 g		
塩	0.30 g		
こしょう	0.02 g		
マスタード	0.08 g		
【りんごゼリー】			
水	50.00 g		1. ゼラチンを水でふやかしておく
粉寒天	0.50 g		2. 水とりんごジュースに砂糖を加えて火にかけ、粉寒天を入れる。 (寒天は沸騰しないとちゃんと固まりません。)
さとう	7.00 g		3. 2でできた寒天液の火をとめたあと1のゼラチンを入れる。 (ゼラチンは沸騰させると固まりません。)
粉ゼラチン	0.40 g		
りんごジュース	30.00 g		4. 3でできたゼリー液をカップに流し込み、冷やして固める。
ゼリーカップ	1.00 個		