

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、区の設置条例により昭和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）

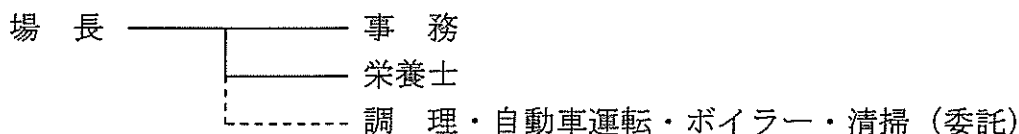
- (1) 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- (2) 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- (4) 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- (5) 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (6) 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理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

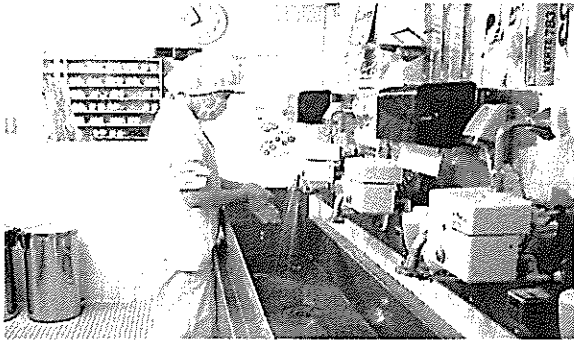
9. 職業体験の受け入れ等

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。

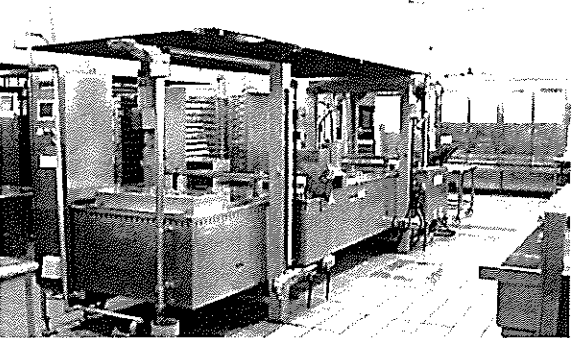
調理場施設紹介



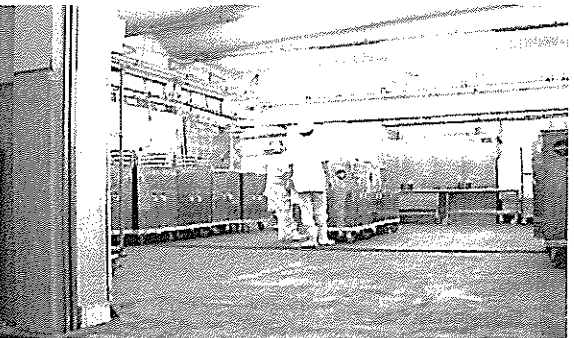
手洗室：作業の前に白衣、帽子、マスク、調理靴を着用し、爪の中まで洗い、消毒します。



下処理室：野菜、肉、魚などの下処理を行います。



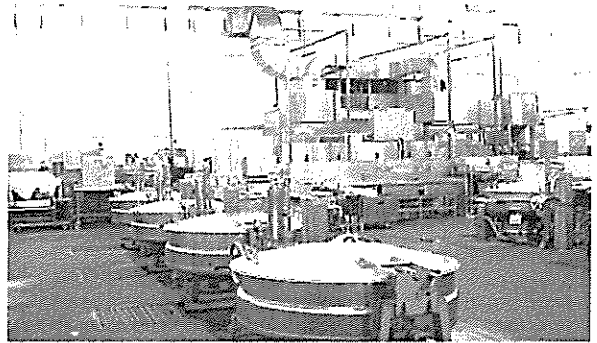
調理室：手前が連続揚げ物機、3段階に温度調節ができます。奥が食缶等の保管庫です。



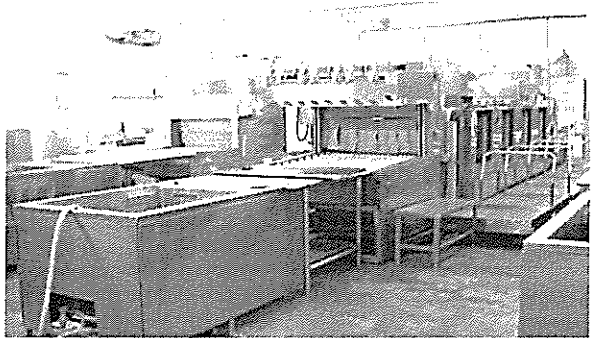
コンテナ室：コンテナを配送車に積み込み中。壁際には熱風消毒保管庫が並んでいます。食器等を蒸気の熱で90度・1時間殺菌します。



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: 緑丘中学校

調理場名: 世田谷区立学校給食太子堂調理場
 コース名: 千歳・緑丘・八幡・太子

人数: 282人(内、教職員: 26)		1人当りの平均摂取栄養量													
料名	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				食物繊維	食塩相当量
			kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	g	g
昼主	セサミトースト														
	食パン	83.00	221	7.0	4.1	34	15	0.6	0.6	0	0.06	0.06	0	1.6	1.0
	有塩バター	10.00	75	0.1	8.1	2	0	0.0	0.0	42	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	いりごま	4.50	27	0.9	2.4	54	16	0.4	0.3	0	0.02	0.01	0	0.6	0.0
	グラニュー糖	5.00	19	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	(小計)	102.50	342	8.0	14.6	90	31	1.0	0.9	42	0.08	0.07	0	2.2	1.2
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	0.0	0.2
昼副	ポトフ														
	ひまわり油	1.00	9	0.0	1.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	にんにく	0.30	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ベーコン	2.00	8	0.3	0.8	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.0	0.0
	豚もも 脂身つき	25.00	46	5.1	2.6	1	6	0.2	0.5	1	0.16	0.04	0	0.0	0.0
	白ワイン	1.00	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ソーセイジウインナー	15.00	48	2.0	4.3	1	2	0.1	0.2	0	0.03	0.01	1	0.0	0.3
	食塩	1.20	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	1.2
	白こしょう	0.03	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	たまねぎ	55.00	20	0.6	0.1	12	5	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.9	0.0
	にんじん	35.00	14	0.2	0.1	10	4	0.1	0.1	202	0.02	0.02	1	1.0	0.0
	セロリー	2.00	0	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	じゃがいも	80.00	61	1.3	0.1	2	16	0.3	0.2	0	0.05	0.02	14	1.0	0.0
	水	100.00	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	冷凍がらパック(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
	くず野菜	0.00	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	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
	白ワイン	1.00	1	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	濃口しょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	パセリ	0.50	0	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.0	0.0
	(小計)	331.05	209	9.7	9.0	29	34	0.8	1.1	206	0.28	0.09	19	2.9	1.8
昼副	ツナサラダ														
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	1	1	0.0	0.0	29	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	キャベツ	40.00	9	0.5	0.1	17	6	0.1	0.1	1	0.01	0.01	8	0.7	0.0
	きゅうり	15.00	2	0.2	0.0	4	2	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	ツナ缶詰	10.00	29	1.9	2.4	0	3	0.2	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1
	ひまわり油	3.00	28	0.0	3.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	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
	たまねぎ	3.00	1	0.0	0.0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	三温糖	1.00	4	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.50	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5
	白こしょう	0.01	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	粉辛子	0.10	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	濃口しょうゆ	1.00	1	0.1	0.0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	(小計)	81.61	77	2.7	5.5	23	13	0.3	0.1	33	0.01	0.02	9	1.0	0.7
昼副	くだもの(梨・1/4個)														
	なし	63.00	27	0.2	0.1	1	3	0.0	0.1	0	0.01	0.00	2	0.6	0.0
	中学校 合計	784.16	793	27.4	37.0	370	102	2.1	3.0	359	0.46	0.49	32	6.7	3.9
				16.8						428	0.62	0.54	60		

PTA 会員の皆様

緑丘中学校 PTA 会長 秋元 知子

家庭教育学級委員長 中井 有花

第 2 回家庭教育学級報告書

秋色深みゆく今日この頃、保護者の皆様には、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

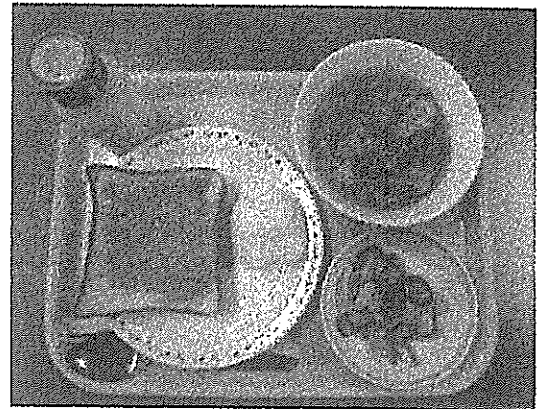
さて、10月5日(木)に第2回家庭教育学級を開催いたしました。太子堂調理場より場長小川様、世田谷区教育委員会学校健康推進課 学校給食係より栄養士、世田谷区教育委員会 社会教育指導員の原田先生、副校長先生、保護者 35 名にご出席いただきました。内容の一部を簡単にご紹介させていただきます。

テーマ

「成長期の中学生にとってバランスの良い食事」

太子堂調理場 場長 小川 様

世田谷区学校給食係 栄養士



【メニュー】

セサミトースト・ポトフ・ツナサラダ・梨・牛乳

【カロリー】 793 kcal

《太子堂調理場 小川様より》

- ・世田谷太子堂では 45 名のスタッフで区内 8 校（中学校 7 校）3,200 食を毎日作っています。太子堂から緑丘中学校までは 30 分以上かかるので、温かいものは温かいうちに、冷たいものはつめたいうちに届けられるように食缶（入れ物）など工夫をしています。
- ・朝 8:00 から食材が届き始めます。食材は原則、国産の物（世田谷育ちのものが入手できれば優先）を使うようにしています。また、納品時に色、匂い、温度、産地を確認します。
- ・安全性に特に配慮していて、食材や調理段階によってエプロンの色を変えています。
- ・食中毒防止の工夫として、肉と野菜は搬入場所を変え、肉等はカットした状態のものを購入しています。
- ・調理に入る前にはマスク＞帽子＞白衣の順で着用し、激しい手洗いも徹底しています。
- ・野菜は 3 回～6 回洗い、必ず熱を通して調理します。

《栄養士 より》

- ・現在、子どもたちに「不足している栄養素」としてあげられているのが、カルシウム、鉄、食物繊維、ビタミンA（特に男子に不足）という調査結果が出ました。
- ・「不足している食品」は、野菜、豆、果物、キノコ、海藻など
- ・不足している栄養素を補うために「何を食べたらいいのか？」

カルシウム：牛乳・ヨーグルト、チーズ、青菜（水菜、小松菜）わかめ、こんぶなど

鉄：肉（レバー、豚・牛肉の赤身）、貝（アサリ、シジミ、ハマグリ、佃煮もOK）、赤身魚（カツオ、さんま血合い肉の部分）、ひじき、海藻、きなこ、納豆、青菜など

食物繊維：芋、こんにゃく、ごぼう、セロリ、アスパラガス、バナナ、パイナップル、豆類、わかめ、寒天、ところてん、えのき、しいたけなど

- ・お弁当を作る時には彩りを気遣うと、自然とバランスのとれたものを作ることができます。
- ・ブドウ糖は、脳の栄養になります。ご飯、餅、果物に含まれるブドウ糖は集中力を高めます。
- ・野菜・豆・海藻を心がけて摂ると、不足しがちな栄養素が補えて健康に近づきます。

【感想】

- ・とても安全な給食を作ってくださっている事が良く分かりました。
- ・時間をかけて運ばれてくるにもかかわらず、給食がとても温かいことに驚きました。
- ・毎日、このような美味しい給食を食べられるこどもたちは幸せだと思いました。
- ・調理場でのお話が聞けたのでとても良かったです。

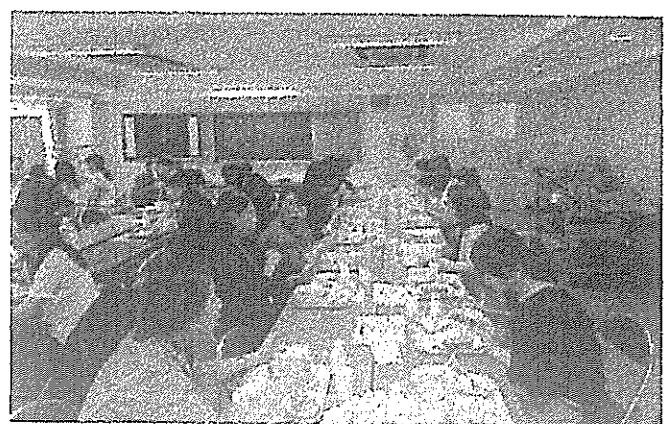
【Q&A】

Q：全ての野菜に火を通すとのことですが、きゅうりなども火を通すのですか？

A：はい。ですから、生野菜はご家庭で摂るようにしてください。

Q：毎日、給食で牛乳が出るのですがカルシウムを摂るために、牛乳以外のものはないのでしょうか？

A：牛乳がカルシウムを摂取するには優等生の食品であること。牛乳はカルシウム吸収率がいいことに加えて他の食べ物のカルシウムも一緒に摂りこむという利点があります。豆乳・豆も献立に入れることがあります。



【家庭教育委員】

本日の試食会を機会にお子さまと改めて食事の大切さに触れて頂ければ幸いです。

家庭教育委員会 委員一同