

子どもの心と体の健康

おいしく楽しい給食の力

第一回八幡教育学区
給食試食会
平成30年5月29日(火)
八幡山小学校


八幡山小の給食

- 給食型 主食、副食、牛乳による完全給食
- 回数 週5回、今年度は189回
(世田谷区の基本回数は187回)
- 給食時間 12時25分～13時10分
(うち、食事時間は20分)
- 調理は民間委託 株式会社レバスト 8名
- 給食費

1食単価	低学年	244円
	中学年	272円
	高学年	294円

献立作成

- * 季節感, 行事食, 旬の食材
- * 伝統食 (和食)
- * 食べさせたい食材



様々な食の体験

給食かできるまで

- 7:15～ 身支度
- 7:30～ 食材の検取
- 8:00～ 食材の下処理, 調理の準備, 水質検査ほか
- 9:00～ ミーティング
- 9:15～ 調味料・調理・ワゴンの準備
- 10:30～ 調理開始
- 11:55～ 校長検食
- 12:05～ 配缶, エレベーター室へ移動
- 12:25～ 給食開始

身支度

マスク・帽子・調理靴を着用

ポリラシ、石鹸で手洗い

アルコール消毒

調理靴に履き替える

食材の検収

エプロンの色で作業分け

品名・量・(過期) をチェック

原材料150gを保存 (冷蔵：2週間)

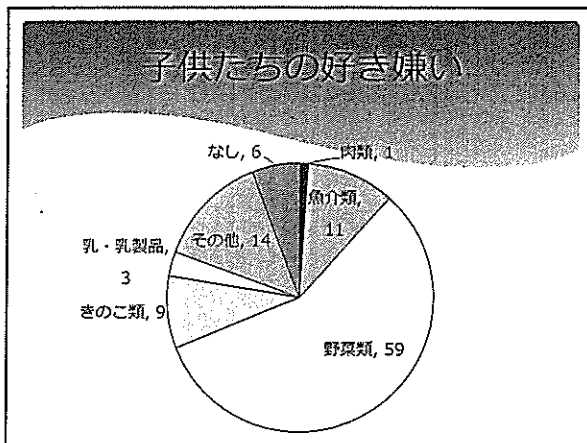
下処理と準備

洗浄

皮むき、へたとりなど

切る

調理 (かき揚げの成形)



ご清聴ありがとうございました

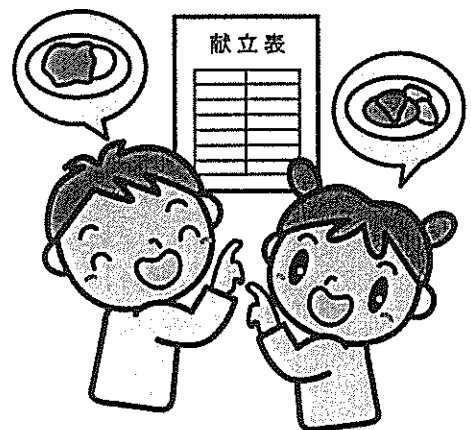
引き続き試食会です

今日のメニュー

- カレーライス
- パリパリたっぷりサラダ
- キャロットゼリー
- 牛乳

本日のレシピ

5月29日 (火)	
【カレーライス】	g
米	80
水	88
酒	2
油	1
にんにく	0.2
ベーコン	2
たまねぎ	30
たまねぎ	30
豚肉	20
セロリー	2
カレー粉	0.2
塩	0.2
こしょう	0.02
にんじん	20
鶏ガラ	10
水	70
ベーリーフ	0.01
じゃがいも	50
トマトピューレ	1
りんご	5
フルーツチャツネ	1
しょうが	0.3
白ワイン	2
塩	0.8
油	3
★バター	3
★小麦粉	7
カレー粉	0.4
中濃ソース	2
しょうゆ	1
カレー粉	0.2
★粉チーズ	1
グリーンピース	2
【パリパリたっぷりサラダ】	
キャベツ	30
だいこん	10
にんじん	5
きゅうり	10
たまねぎ	4
油	3
酢	2
さとう	0.4
塩	0.2
こしょう	0.02
マスタード	0.08
★ワンタンの皮	6
油	1
【キャロットゼリー】	
水	20
粉寒天	0.4
さとう	8
粉ゼラチン	0.4
にんじん	10
みかんジュース	50
【牛乳】	
★牛乳	206



PTA 会員各位

八幡山小学校 PTA 会長 綿抜 千春
 家庭教育学級委員長 新井田 杏子
 同副委員長 西村 玲子

第一回家庭教育学級のご報告

日ごろ PTA 活動にご協力いただきまして、ありがとうございます。

先日、第一回家庭教育学級を開催いたしました。世田谷区教育委員会より社会教育指導員の土橋先生にお越しいただき、本校栄養士の阿久津順子さんに「八幡山小学校の学校給食」についてお話をさせていただきました。

テーマ	子どものこころと体の健康 ～おいしく楽しい給食のカ～		
日時	平成 30 年 5 月 29 日(火) 10:30～	場所	八幡山小学校ランチルーム
講師	八幡山小学校栄養士 阿久津順子さん	出席者数	家庭教育学級 66 名 給食試食会 55 名
献立	カレーライス パリパリたっぷりサラダ キャロットゼリー 牛乳	試食会費	@ ¥294(税込)

【学級内容】

1. 講演

- 献立作成について
季節感のあるもの、行事食、伝統食、近年の和食離れを意識して、作成。
- 給食ができるまで
調理のタイムスケジュール紹介。
一番の完成品を校長先生が検食している。
出来上がりから喫食までは 2 時間以内。
- 衛生管理
O-157 対策として生野菜は避け、牛肉も使用していない。
サラダに使う野菜も、75℃以上 1 分以上湯通ししている。
原材料 50g を冷凍で 2 週間保存している（食中毒検査のため）。
調理員の方は、エプロンの色で作業分けをしている。
- 各調理工程の紹介（動画も交えて）
試食会前日の献立（きつねうどん・かき揚げ・キャベツの塩昆布かけ）の調理動画の紹介
- 事前アンケート結果について
「わが子が嫌いな食材は、何ですか？」
家庭教育学級参加 66 名から回収（複数回答有）
やはり野菜が一番多く、中でもピーマンと回答した人が多かった。
パクチーや香味野菜が苦手な子も多い。
食感が苦手だと思われるきのこ類も多い。
- 八幡山小で残食率が高い献立（直近 2 ヶ月以内）
けんちん汁 — ごぼうの色が出て汁が黒くなり、見た目が悪かったからか？
白いんげん豆の田舎風スープ — 白いんげんが家庭で食べ慣れていないからか？

・質疑応答（抜粋）

Q.「献立はどのように決めているのか？」

A.「世田谷区の参考献立を基本に栄養師、調理工程等の衛生面、食器数等が可能か考慮したうえで、新しい献立を導入したり、変更し、八幡山小の献立を作成。」

Q.「アレルギー対応は？」

A.「専用のミニキッチンで調理。
専用食器（色も変えている）を使用。」

Q.「季節食材で価格高騰した場合は？」

A.「仕入業者が連絡してくれることが多いので、他の食材に変更する等、早めに対応できている。
同じ食材のままで大きさが変わることに対応することもある。」

Q.「ラーメンはどのように出しているのか？」

A.「最近麺とスープを別々に給食室から配缶し、教室での配膳時にお椀に麺を入れ、そこにスープを注ぐ方式を試している。」

Q.「親世代では給食によく出ているソフト麺は出ないのか？」

A.「世田谷区では使用を控えている。食育の観点から袋麺をそのまま提供するのは抵抗がある。」
【参考】ソフト麺は、給食室の整備が整っていない時代に、茹で麺を1人分ずつ袋に入れ、60℃という温度を保って納品、配缶したもの。現在は給食室の設備等も整い、調理師が手作りし、麺料理を提供している。

阿久津さんから

作り方を知りたい献立があった場合、連絡帳に知りたい旨を書いてもらえれば、レシピをお知らせする。

・試食メニューについて

材料の説明

アレルギー対応の場合の説明

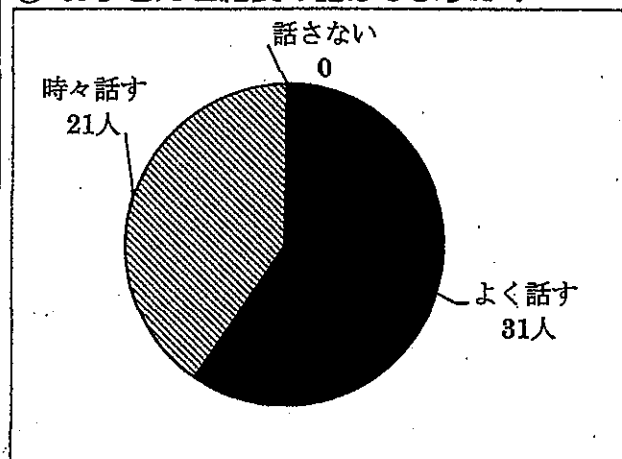
2. 給食試食会

【アンケート集計結果】（※回収した感想より抜粋）

① 栄養士さんのお話はどうでしたか？

- ・作業工程でエプロンを変えていることを初めて知りました。
- ・サラダといえば生野菜というイメージが変わりました。
- ・普段見ることのできない給食室の様子がわかりました。
- ・季節や行事、安全面などに気を配られた給食を食べていることがわかりました。
- ・細かい決まりの中で、いろいろな工夫をして献立を考えてくれているんだと感じました。

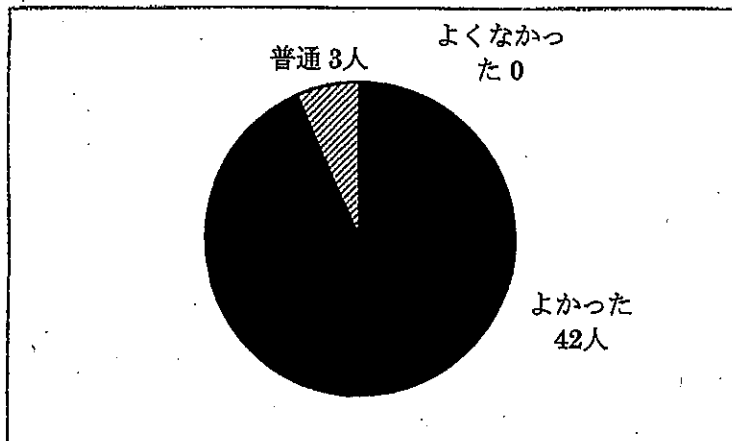
② お子さんと給食の話はしますか？



③ 今日の給食の味はいかがでしたか？

- ・薄味でしたが、うまみを感じました。
- ・とてもやさしい味でスパイスの味もして、とてもおいしかったです。
- ・家庭のカレールーを使ったものと違い、自然な味がしてとてもおいしかったです。
- ・昔大好きだった給食のカレーライスを食べることができ、うれしかったです。
- ・サラダに入っているワンタンの皮がパリパリで食感がよかったです。
- ・パリパリたっぷりサラダを子どもが大絶賛していたので、今回食べられてよかったです。
- ・キャロットゼリーは、一緒に食べていた息子も人参が入っていると気付かなかったようです。

④ 今日の献立はいかがでしたか？



⑤ 給食で試食してみたいメニューはありますか？

- 1位 ラーメン
- 2位 シャンボ餃子
- 3位 大豆とじゃこの甘辛揚げ
- 4位 魚料理
揚げパン
- 5位 キムチチャーハン
カレーライス
麺類

他にも多数回答がありました。来年度の参考にさせていただきます。

⑥ 学校の給食について、日頃感じていらっしゃることをお書きください。

- ・今回のような給食のつくる様子動画を子どもたちに見せると、きっと給食を食べる子が増えるのかなと思います。
- ・学校で食べておいしかったものは、家でリクエストされることも多く、晩ごはんの献立に活用しています。
- ・翌月の献立表が配布されるのが、月末最終日又は月初なので、もう2~3日早く配布してもらえるとありがたいです。
- ・放射能、野菜の産地、何の油を使っているのか、気になります。
- ・メニューの品数が少ないかなと思う日が時々あります。
- ・自分の小学生時代の給食はあまりおいしかった記憶がなかったので、子どもたちから八幡山小のおいしい給食の話を知ると、恵まれているなと羨ましいです。
- ・子どもは6年生、もうこんなおいしい給食を食べることができなくなる日も近いと思うと・・・
- ・家では味わえない食材、料理が食べられる機会を与えてくれて、とてもありがたく思っています。

※試食会の様子は八幡山小学校HP(5/29の日記)でもご覧いただけます。