

給食試食会

平成30年6月22日(金)
世田谷区立京西小学校





前室

朝7時～

給食をつくる準備が
始まります。



検収室

肉20～30kg
たまねぎ40kg
じゃがいも50kg
魚800切れ

乾物以外の食材は、当日の朝、納品されます。



じゃがいもの芽とり、たまねぎの皮むき



納品された食材を確認しながら容器に入れかえます。



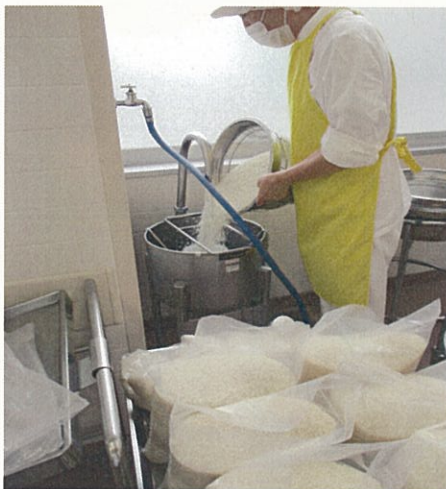
下処理室 野菜の洗浄



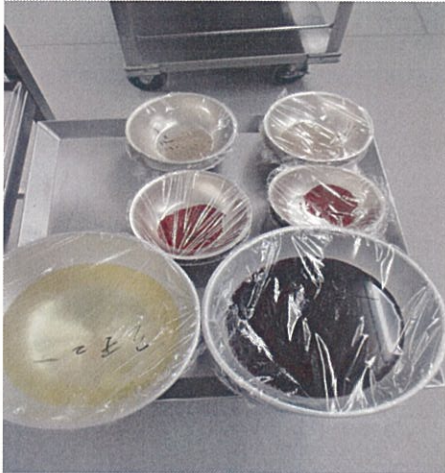
フルーツの洗浄 国産の旬のフルーツを使います。



洗米



調味料の準備



てづくりドレッシング



調理室 野菜のカット



4月 たけのこ



だし

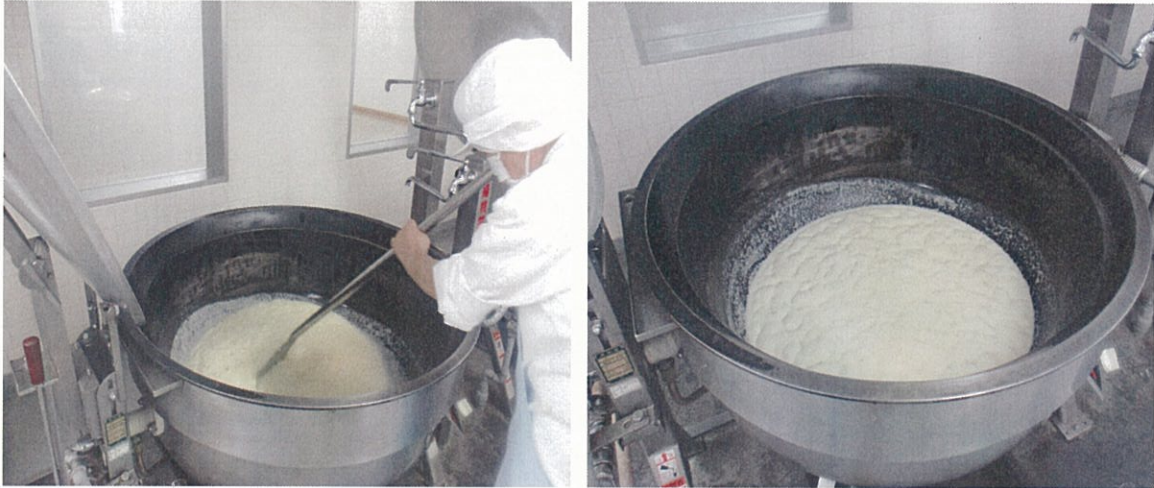
鶏ガラ、野菜の皮で



かつおぶし、昆布で



てづくりルウ



下処理室 肉・魚コーナー



ジャンボぎょうざ



配膳室

クラスごとにワゴンを
準備します



調理室 フルーツのカット



調理室

10時40分～

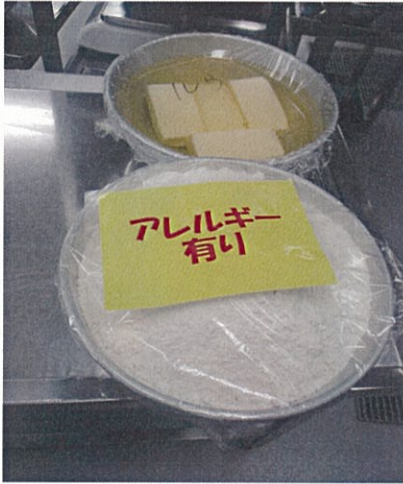
炒める・煮るなどの加
熱作業開始



温度の確認・記録



食物アレルギー除去食



和え物の調理



フルーツ・缶詰
以外は、すべて加熱



加熱後は、すばやく冷却

11時30分～ 配缶



クラスごとに計量します。

11時50分～ 各クラスにワゴンを運びます



洗浄室 残菜を計量後、洗浄がはじまります。



食器・食缶の消毒・保管



90度90分で乾燥



ようがの学び舎

スペインのチュロス



世界の料理

中国

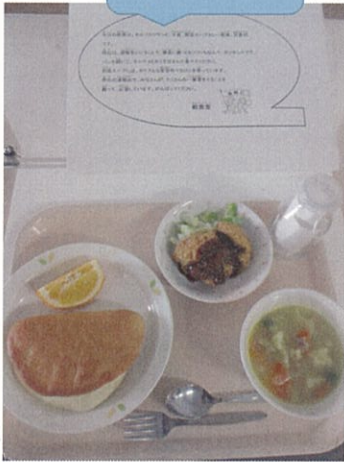


フランス



行事食

運動会



七夕



お月見



ハロウィン



クリスマス



卒業祝い



卒業バイキング給食



リクエスト給食



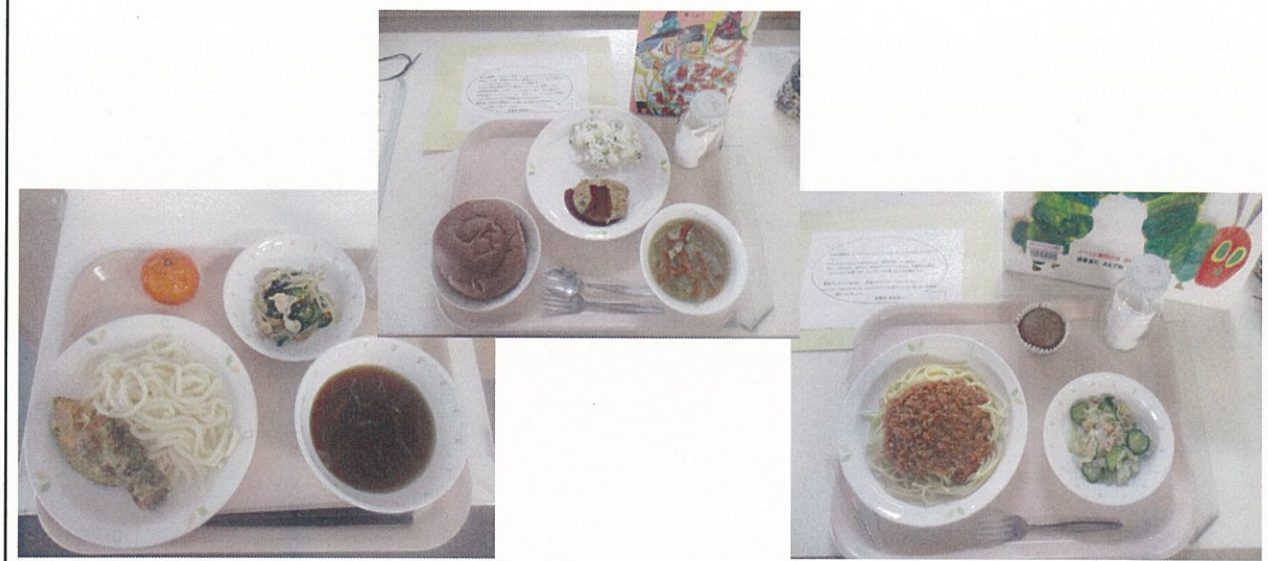
家庭科献立



世田谷産 野菜



絵本からとびだした給食





食体験

2年生



3年生



5月 1年生 グリンピースのさやとり



本日の献立

カレーライス
～絵本「給食番長」より～
ひじきいりサラダ
あじさいゼリー

「絵本からとびだした給食」絵本のレンビと同様にかつおぶしのだしとすりおろしりんごが入っています。

あじさい に見えるように、ぶどうゼリーをクラッシュしてつくりました。





家庭教育学級だより

京西小学校平成30年7月吉日
PTA会長 天野 達
文化厚生委員長

「給食試食会を終えて」

「第1回家庭教育学級」に多数ご参加いただきましてありがとうございました。

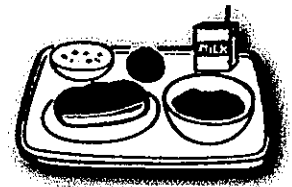
6月22日は世田谷区教育委員会・社会教育指導員の藤本 仁様にもお越しいただき、保護者57名の皆様と一緒に本校栄養士の嶋田先生のお話を伺い、美味しい給食をいただきました。

講演の内容

- ◆ 学校給食は、教育の一環として給食の目標があり、試行錯誤しながら食材や献立、取り組みを考えている。
- ◆ 京西小学校では、全校で21クラス、教職員を含め約790食分を12名の調理員さんで作っている。
- ◆ 素材の味を大切にす為手をかけ、だしは化学調味料を使わず、洋風・中華だしは豚骨と鶏ガラ、和風だしはかつおぶしと昆布から約3時間かけてとっている。
- ◆ シチューやカレーのルー、ドレッシング、ふりかけも手作りしている。ハム、ベーコン、さつまあげ、かまぼこなど無添加のものを使用している。
- ◆ 食体験として、1年生はグリーンピースのさやとり、2年生はとうもろこしの皮むき、3年生は枝豆のさやとりを予定している。
- ◆ 「ようがの学び舎」の取り組みとして、毎月19日は食育の献立を出している。今年度も東京オリンピック・パラリンピックに向けて世界の料理を献立に取り入れている。
- ◆ 季節ごとの行事食、ふれあい給食(2年生)、バイキング給食(6年生)、お別れ給食(6年生)などを行っている。
- ◆ 給食室は大きなガラス窓があり、作っている工程がよく見えるようになっている。
- ◆ 給食従事者、給食室内では万全の衛生管理対策を行っている。(従事者の健康状態チェック・服装、食材の温度管理、すべて加熱した料理、食器の洗浄・消毒など)

アンケートに寄せられたご感想

☆ ご参加いただいた保護者の皆様に、アンケートにご協力いただきました。ありがとうございました。寄せられた感想をご紹介します。



- ◆ 世界の給食やバイキングなど、自分の時代より楽しみの多い内容で驚きました。
- ◆ 1日の限られた時間の中で、朝早くからすごく手をかけて作ってくださっていることを実感して、とてもありがたいと思いました。
- ◆ 夏場はひき肉を使用しない、必ず火を通すなど、衛生管理が徹底されていて、安心しました。
- ◆ 子どもに給食を残さず食べるように伝えたいです。
- ◆ 季節の旬のものを取り入れたり、行事に合わせてたり、だしをきちんととったり、献立を絵本から取り入れたりと、「旬」を生から調理するなど、驚きとともにありがたく、感激して少し目が潤むほどでした。
- ◆ 子どものために栄養バランスがあり、かつこのコストでおいしく提供されていることに感謝しています。
- ◆ 給食も1つの「勉強」でした。

京西小学校 次回家庭教育学級のお知らせ

平成30年9月6日(木)用賀中学校にて、3校合同の家庭教育学級を行います。

内容は、尾山台すすくクリニック児童青年精神科医の新井先生による