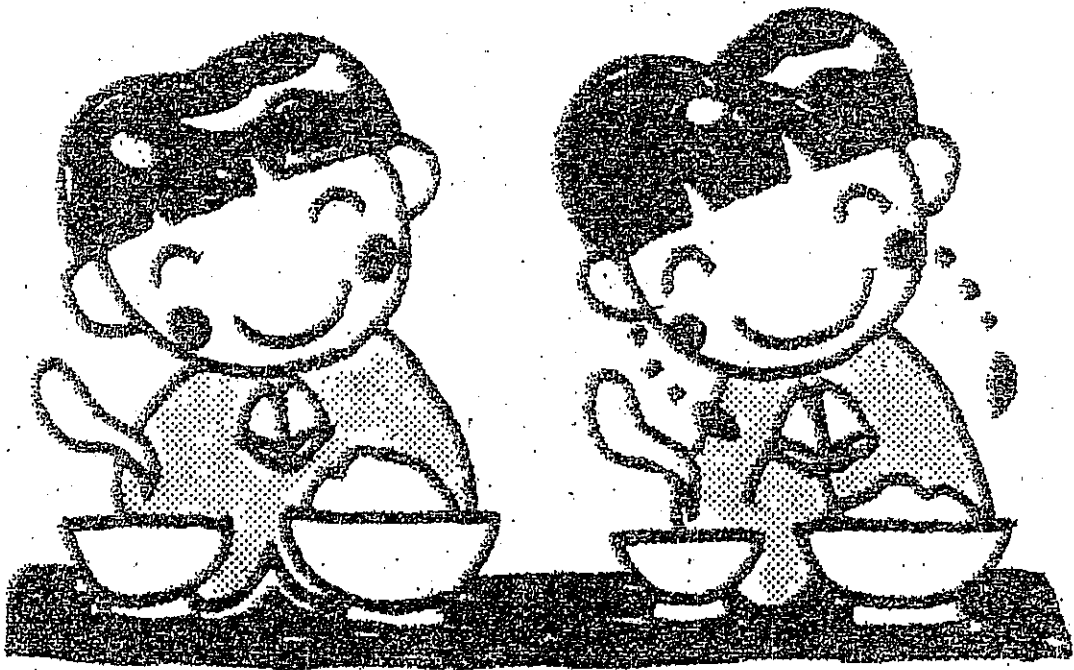


学校給食試食会



平成30年10月4日(木)

世田谷区立中丸小学校

《学校給食のねらい》

学校給食は成長期にある児童の心身の健全な発育のために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供します。健康の増進、体力の向上を図ること、正しい食事のあり方や望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てるなどの多様で、豊かな教育的ねらいをもっています。

学校給食の目標（学校給食法第2条）

- (1) 適切な栄養の摂取による健康増進を図る。
- (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ための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。
- (3) 学校生活を豊かにし、社交性と協同の精神を養う。
- (4) 食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にする態度を養う。
- (5) 食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。
- (6) わ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。
- (7) 食料の生産や、流通、消費についての正しい理解に導く。

学校給食について

〔1〕 給食について

① 学校給食摂取基準

「日本人の食事摂取基準」（厚生労働省）を参考にし、文部科学省が行った「児童生徒の食生活等の実態調査」等の結果を考慮に入れて、児童生徒らの健康増進および食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものです。

学校給食は中学年（3・4年生）を基準にしています。1年生から6年生では生活活動や体の大きさが違います。必要な栄養量も違ってきます。

② 中丸小学校の給食

給食時間は12:15～12:55(特別時程は12:05～12:45)です。40分間に、準備・喫食・片付けを行います。

栄養士1名、給食調理従事者10名で、児童・教職員合わせて約650食を作っています。

大量調理のため、衛生面に注意しながら中丸小みんなに美味しい給食調理を心がけています。

《児童1人1回当たりの学校給食摂取基準》

区分	児童(8～7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(μgRE)	150	170	200
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5
ビタミンC (mg)	20	20	25
食物繊維(g)	4	5	6

〔2〕 衛生および安全管理

給食を作るにあたって留意しなければならないことは、児童においしく、安全で衛生的な食事を提供することです。また食品の取り扱い、給食施設・設備の整備と清潔の保持、給食従事者の健康管理にも注意しています。

* 栄養士・調理員は月2回の細菌検査

赤痢菌・腸チフス菌・パラチフス菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌 O-157 の検査項目があります。また手指や顔の傷の有無、体調などの健康チェックを毎朝行います。

* 薬剤師による施設検査や熱風消毒保管庫の温度検査

* おかずの衛生検査や食器の残留物検査

* 水質検査

調理作業前と作業後1日2回、水を採取し、色・におい・異物の有無・残留塩素濃度を確認します。

* 食品の安全性

給食物資納入の際には調理員が立会い、食品の品質・納品時間・納品時の温度などを確認します。この作業を“検収”といいます。

食材は、その日の使用分を注文し、届けてもらいます。

生鮮食品は使用当日納品を原則とし、使い切ります。

くだもの以外は生食を避け、すべて加熱調理しています。

(ミニトマトについてはくだもの扱いになります。)

* 調理工程・作業動線の確認

当日の作業工程表・作業動線図を事前に作成しておきます。

肉類や魚介類など細菌汚染の可能性の高い食品が他の食品と接触しないように動線を確認し、交差しないようにします。二次汚染を避けるために的確な人員配置を行い、エプロンを色分けして(黄・赤・青・白・緑色)作業ごとに付け替えて、ひとつの作業ごとに必ず石けんとアルコール(手指消毒用)で手を洗います。

細菌の繁殖防止のため、料理の出来上がりから喫食までの時間をなるべく短くするように調理時間を調整しています。

世田谷区では、調理作業のドライ運用に取り組んでいます。

* 加熱食品の内部温度の確認

焼き物・揚げ物・蒸し物など、O-157が死滅する温度(75℃以上1分以上)まで加熱ができていないか中心温度計を使って確認しています。

* 保存・検食

出来上がった給食は保存し(-20℃以上で2週間以上=“保存食”)、また児童が給食を食べる前に校長または副校長が先に食べます(“検食”)。