

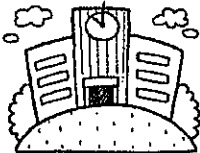





# 令和元年度 給食試食会

令和元年10月2日(水)  
世田谷区立旭小学校

## 《学校給食の目標》

### 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p>
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

学校給食法より

## 《旭小学校の給食について》

### ◎自校調理方式

学校に給食室を設置し、調理した給食を本校児童に提供する方式です。できたての給食を適温で提供できる等のメリットがあります。民間委託給食会社の『東洋食品(株)』が調理を行っています。社員3名、パート従業員6名で調理・配膳・洗浄業務を担当しています。

### ◎食器

強化磁器食器を使用しています。

(飯碗・汁椀・大皿・小皿・トレー・はし・スプーン・フォーク・デザートスプーンを献立によって使い分けています)

◎食数（令和元年9月1日現在）

児童数	479名（16学級）
教職員数	56名
合計	535名

◎学校給食摂取基準に基づく栄養管理

本校の給食は、文部科学省の学校給食摂取基準を満たす栄養所要量になるよう献立作成しています。学校給食は1日に必要な栄養素の1/3を満たす目標になっていますが、不足しがちなカルシウム、ビタミン類は1日の1/2を摂取できるようになっています。

給食の分量や栄養価は中学年（3・4年）を基準に、低学年（1・2年）0.8倍、高学年（5・6年）1.2倍になっています。

給食における児童1人1回あたりの摂取基準

区分	低学年	中学年	高学年
エネルギー	530	650	780
たんぱく質（g）	学校給食における摂取エネルギー全体の13～20%		
脂肪（%）	学校給食における摂取エネルギー全体の20～30%		
食塩（g）	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360
マグネシウム（mg）	40	50	70
亜鉛（mg）	2	2	2
鉄（mg）	2.5	3	4
ビタミンA（ $\mu\text{gRE}$ ）	170	200	240
ビタミンB1（mg）	0.3	0.4	0.5
ビタミンB2（mg）	0.4	0.4	0.5
ビタミンC（mg）	20	20	25
食物繊維（g）	4以上	5以上	5以上

◎安心・安全な素材を活かした献立

- ・肉、野菜、果物などの生鮮食品は、国産の低農薬や添加物の少ないものを使用しています。
- ・生鮮食品以外の食品は、生産者、原材料、消費期限等の表示が明確なものを使用しています。
- ・既製品や加工品はできるだけ使わず、ドレッシングやカレーやシチューのルーなどもすべて手作りしています。
- ・旬の食材や行事食を献立に取り入れています。

◎HACCPの概念に基づく安全・衛生の管理

HACCP（ハサップシステム）とは、食品の仕入れ、製造、調理、保存、温度管理、調理時間など、食品すべての取り扱い過程における安全性を確保する一連の手順を体系化し示したものです。

- ・食材は東京都の指定業者、世田谷区や本校が契約した業者から購入しています。

