

子どもの心とからだの健康

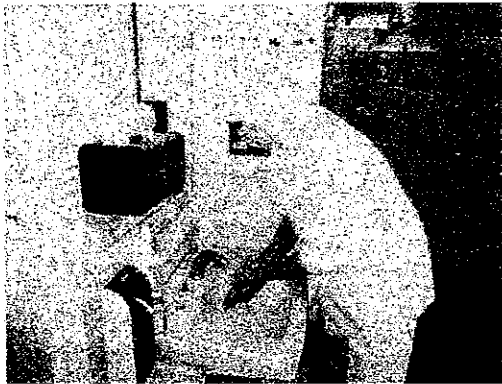
～おいしく楽しい給食の力～

第1回家庭教育学級
給食試食会

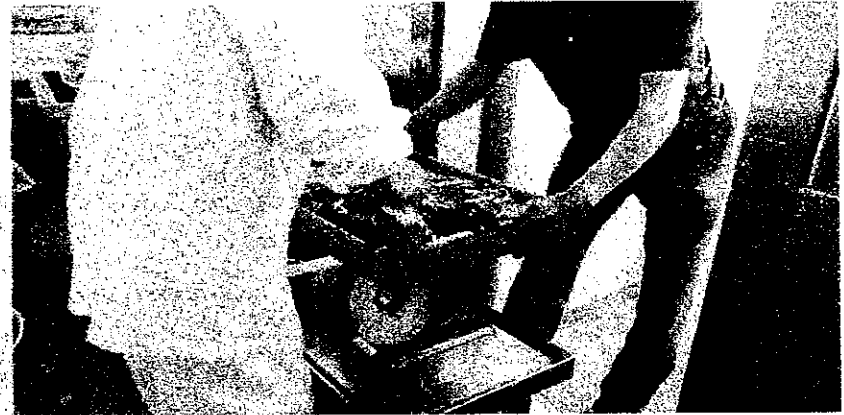
八幡山小の給食

- ・給食業務委託 : 株式会社 レバスト
 - 調理業務従事者 3名 食材、調理、書類
 - パート従業員 6名 準備、配缶補助ほか
- ・衛生(安全) 身支度・手洗い
日常生活
食材、水、器具
調理(除去食含む)
配缶
ワゴンの移動
他、午後の洗浄、片付け
- ・美味しい 素材のうまみ
時間の経過

給食の様子



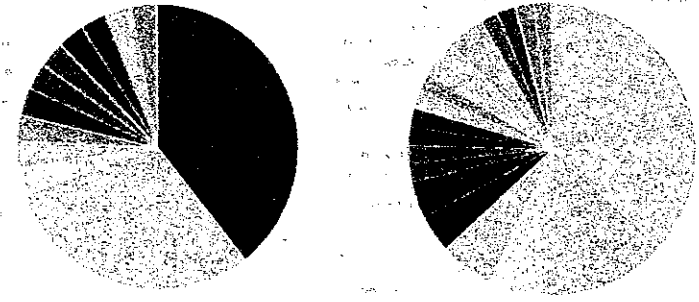
給食室の作業



栄養士の仕事

- ・献立作成 世田谷区の基本献立
 ジャンボ餃子 せたがやカレー
- 市販品 ソフト麺
- 残食率 完食 苦手な食材の食べさせ方
- 八幡山の特色ある献立
- 家でもつくれる給食レシピ
- 疲労回復レシピ

アンケート結果



アレルギー対応

- ・今年度 23名
- ・対応食材

鶏卵	11名
魚卵	3名
乳・乳製品	3名
ごま	3名
海老	3名
雑実類	9名
フルーツ	2名
山芋	2名



アレルギー対応



アレルギー対応



学校給食の歴史

年次	全国	山形県
明治22年	山形県の私立小学校で初めて給食が実施された	
大正08年	区別府管轄の小学校で初めてによる学校給食が開始	
昭和15年	戦況を背景に給食の普及、供食不足、食料配給制の導入	
昭和18年		県内で給食開始
昭和22年	全国平均の給食300万人に増加	県内小学校給食33校中22校で実施
昭和24年	ユニセフからミルクの提供を受ける	
昭和25年	アメリカが世界の小学校に給食を普及	
昭和26年	学校給食法成立	
昭和30年		県立小学校で実施
昭和33年	学校給食法改正により給食法「学校給食法」	
昭和40年		飯沼町から実施される
昭和43年	学校給食法改正により「特別給食の学校給食等」	
昭和53年		アルマイトからポリプロピレンの食器へ メラミン食器へ ランチールム食器も導入開始へ
平成03年	学校給食100周年	
平成04年		食口と食糧増産
平成16年		付帯給食に給食見本の提供が開始
平成17年	食料品安全法が公布	
平成25年		食料品安全法が公布 アレルギー対応の学校給食 県内全小学校で実施開始
平成30年		給食費の払戻制が導入

給食〇×クイズ

第1問

明治22年、
山形県のある学校が
起源とされる学校給食ですが、
その主食はおむすびでした。

〇でしょうか、×でしょうか。

給食〇×クイズ

第2問

戦後制定された、
全国学校給食記念日は1月24日ですが、
本当は、1月7日である。

〇でしょうか、×でしょうか。

給食〇×クイズ

第3問

お母さん方にも人気のある
「揚げパン」は、
実は、世田谷区の深沢小学校が
発祥地である。

〇でしょうか、×でしょうか。

給食〇×クイズ

第4問

学校給食歴史館は、
山形県ではなく
埼玉県にある。

〇でしょうか、×でしょうか。

給食〇×クイズ

第5問

去年の給食試食会の
メニューは
「カレーライス」だった。

〇でしょうか、×でしょうか。

今日の献立は…

- ・ぶどうパン
- ・鮭のガーリック焼き
- ・野菜とコーンのリテー
- ・卵とトマトのスープ
- ・牛乳

ご静聴ありがとうございました。

八幡山小学校 PTA 会長 小野寺 里美
 家庭教育学級委員長 宮東 瑞穂
 同副委員長 戸畑 愛

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山田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か～		
日時	令和元年5月24日(金)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 59名 給食試食会 54名
献立	ぶどうパン 鮭のガーリック焼き 野菜とコーンのソテー 卵とトマトのスープ 牛乳	試食会費	@¥294(税込)

【学級内容】

1. 講演

・八幡山小の給食について

献立作成等は栄養士が行う。調理業務は委託している。
 調理室は厳しい衛生管理をしている。校長・副校長も普段は入れない。
 調理員は普段の食生活も制限し、菌を体に持たないようにしている。
 調理員は、給食室に入る時、目元以外を覆う帽子や白衣を着ている。

・給食室の作業の流れ（試食会前日の動画・写真を交えて）

材料の野菜・肉・魚は当日に納品され、その場で量さ、温度、傷みを確認している。
 材料ごとの作業導線を、毎日紙に書いて計画している。
 エプロンを作業ごとの色で使い分けしている（下処理、調理、盛付、アレルギー食、洗浄清掃）。
 洗米は手洗い。もやしは下ゆでする（意外と菌がついている）。

・栄養士の仕事 献立作成について

旬の食材を使う。食中毒の防止に注意している。
 世田谷区の基本献立に、八幡山小として手を加えている。
 シャンボ餃子は特注の大きい皮を使用。せたがやカレーは大蔵大根を使用。
 世田谷区では使用不可の食材がある。（加工済の市販品、ソフト麺、水煮豆、あんこ、菓子パン、マーガリン、アイス、アレルギー関係食材のそば・ピーナツ・キウイ・生パイン等）
 残食率はクラスごとに毎日量る。通常1%前後。多いと味付けや形を見直す。
 （残食率が多いのは、切り干し大根、ひじき、おでんの大根等）
 完食を無理強いせず、食べる前に減らす。クラスみんなで食べきる意識。
 八幡山小の特色ある献立
 > オリパラ関係都市のメニュー（パンにはさむタンドリーチキン等）
 > おはなし給食（給本に出てくるメニューでコラボ）
 > お箸ウィーク
 > 交流給食（学年ごと）、仲よし給食（縦割りクラス）、ふれあい給食（地域と）、校長との給食

家でもつくれる給食レシピ
 > ドレッシング（玉葱、りんごをすって、油、酢、塩コショウだけで、とても美味しくなる）
 疲労回復レシピは、ビタミン類の多いものを。

・事前アンケート結果（好きな給食メニュー）

子ども
 : ①ジャンボ餃子、②カレーライス、③バリバリサラダ（八幡山小では、バリバリワンタン皮を増量して、「バリバリたっぷりサラダ」にしている）
 大人
 : ①揚げパン、②きなこ揚げパン、③ジャンボ餃子

・アレルギー対応について

今年度は23名。（鶏卵、魚卵、乳・乳製品、ごま、海老、糧菜類等）
 既製品（練り物、パン、豆板醤等）に混ざっていないか注意している。
 給食室内のミニキッチンで、調理している。
 食器の色を分け、多めに盛付けて、おかわりなし、残しOKとしている。担任に直接渡す。
 本人や周りも、食べられないものを知っておくことが大切。

・学校給食の歴史について

・給食O×クイズ

Q1：明治22年、山形県のある学校が起源とされる学校給食。その主食はおむすびだった。
 A1：O

Q2：戦後制定された、全国学校給食記念日は1月24日ですが、本当は、1月7日である。
 A2：X（本当は12月24日。給食がない時期だったので、ずらした。）

Q3：お母さん方にも人気のある「揚げパン」は、実は世田谷区の深沢小学校が発祥地である。
 A3：X（大田区の学校。欠席の子のために、残ったパンで作った。）

Q4：学校給食歴史館は、山形県ではなく、埼玉県にある。
 A4：O

Q5：去年の給食試食会のメニューは「カレーライス」だった。
 A5：O

2. 給食試食会

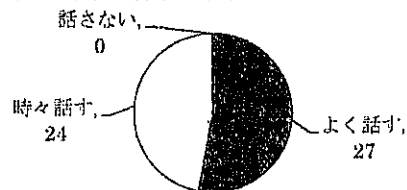
- ・当日の給食メニューを食べました。
- ・卵アレルギー対応食を見せていただき、希望者は試食もしました。

【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？

- ・衛生管理、安全対策が万全にされているとわかり、安心した。(22名)
- ・普段見られない所や、聞けない話を聞いて良かった。(15名)
- ・献立の立て方などが参考になった(苦手な食材の食べさせ方など)。(6名)
- ・Oメクイスが面白かった。(6名)

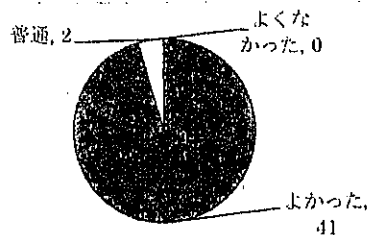
② お子さんと給食の話はしますか？



③ 今日の給食の味はいかがでしたか？

- ・食材を沢山使って、おいしかった。(18名)
- ・優しい味、懐かしい味だった。(9名)
- ・ぶどうパンがおいしかった。(9名)
- ・鮭のガーリック焼きがおいしかった。(9名)
- ・卵とトマトのスープがおいしかった(酸味がさわやかなど)。(9名)

④ 今日の献立はいかがでしたか？



⑤ 学校の給食について、日頃感じていることやお書きください。

- ・家庭ではできないメニューに感謝している。(10名)
- ・バランスの良い献立が考えられている。(9名)
- ・メニューを参考にしている(旬の食材、献立など)(5名)
- ・丁寧に作ってくれて感謝している。(4名)

⑥ 今後、家庭教育学級で扱って欲しい内容はありますか？参加したい内容はありますか？

- ・料理教室(8名)
- ・ストレッチ、ヨガ、ピラティス(7名)
- ・アンガーマネージメント(5名)
- ・子どもをやる気にするコミュニケーション(4名)

他にも複数回答がありました。次回以降の参考にさせていただきます。

次回家庭教育学級は、11月開催予定です。詳細は後日お知らせします。ぜひご参加ください。

【給食レシピ】

☆ 鮭のガーリック焼き

材料	1人分(g)	人分	下ごしらえ
鮭	50		下味をつける
塩	0.2		
こしょう	0.01		
白ワイン	2		
レモン汁	1		ソース
にんにく	0.8		すりおろす
パセリ	1		みじん切り
白ワイン	3		
マヨネーズ	10		
乾燥パン粉	7		
生パン粉	2		

〈作り方〉

- ① 鮭に下味をつける
- ② ソースの材料を合わせる
- ③ 給食では、紙小判皿に鮭を入れ、②のソースをのせ、生パン粉をちらして、250℃のオーブンで10~15分焼く



☆ 卵とトマトのスープ

材料	1人分(g)	人分	下ごしらえ
水	140		ガラスープをとる
鶏ガラ	8		
ベーリーフ	0.01		
油	1		
ベーコン	2		短冊切り
たまねぎ	60		スライス
鶏肉	10		小さい角切り
塩	1.2		
こしょう	0.01		
トマト	30		ざく切り
でんぶん	1		水溶き
鶏卵	30		といておく
パセリ	1		みじん切り

〈作り方〉

- ① 鍋に油を敷き、ベーコン、たまねぎ、鶏肉を炒め、塩・こしょうする
- ② 火が通ったら、ガラスープ、トマトを加え、ひと煮立ちさせる
- ③ 水溶きでんぶんを加え、溶き卵を入れ、パセリをちらす



☆ オニオンドレッシング

- たまねぎ・・・25g
- りんご・・・25g
- さとう・・・小さじ1
- 塩・・・小さじ1
- 酢・・・大さじ1
- こしょう・・・少々
- マスタード・・・少々
- 油・・・大さじ1と1/2

サラダはもちろん、焼き肉のたれとしても使えます。醤油などを加えるとさらにバリエーションが広がります。

☆ ハニードレッシング

- 酢・・・大さじ1弱
- 塩・・・小さじ1弱
- はちみつ・・・大さじ1と1/2
- マスタード・・・少々
- 油・・・大さじ1弱

給食では、千切りのポテトフライと野菜にかけます。

