

PTA会員の皆様

横浜市立北綱島小学校  
PTA会長 白方 智司  
学 年 委 員 会

## 学年委員会からのお知らせ

### ～北綱島小学校の給食紹介～

日頃より委員活動にご協力いただきありがとうございます。

例年開催されていた給食体験会・食育教室に代わり、今年度は、北綱島小学校の給食について紹介させていただきます。

毎日子供達が食べている給食がどのように作られているのか、栄養技師の武井先生にご協力いただきました。ご一読いただけますと幸いです。



### 北綱島小学校の給食

食数	690食/日・回
運搬	全校運搬（2・3階は教室前、4階分は3階ピロティエまで運搬） ※個別支援級を除く
給食時間	給食開始12時10分
	給食終了12時55分（45分間）
給食室スタッフ	学校栄養職員1名
	調理員13名（協立給食株式会社さんに業務委託）

(1) 安全で食べやすくおいしい給食の提供を目標に、丁寧な作業をされています。



だしは豚骨から1.5時間かけて煮出します。野菜のうまみも取り込みます。



ふりかけやドレッシング、ルーは、材料を混ぜ合わせ、一から作ります。



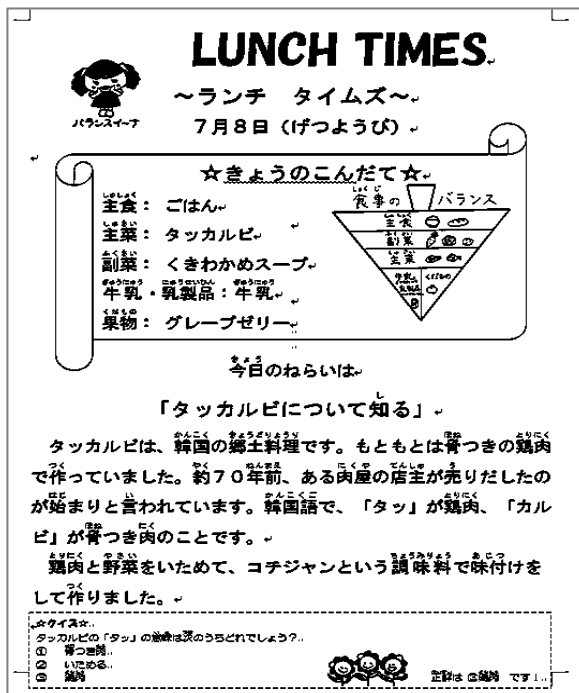
乾物類はとくにきょう雑物が多いため、広げて何度も確認します。



児童の一口に合わせて小さめに、また火を均一に通すため大きさをそろえています。

(2) 毎日の食材の産地が給食室前に  
掲示されています。

(3) 食育として給食時間に放送委員が  
「LUNCH TIMES」を紹介しています。



(4) 食物アレルギー対応として、本校では、該当食材を除いて個別に調理する、「除去食」の提供のみ  
行われています。



除去食はコンロ  
で個別に調理し  
ます。



除去食などがあ  
る日は、専用の  
食器・トレーを  
使います。

#### ○学年委員の感想○

子供たちが食べるものを、安全、衛生面に配慮して丁寧に作って下さっていることを、改めて知ることができました。毎日お忙しい中、子どもたちのために頑張ってお下さっている給食室スタッフの皆さん、ありがとうございます。来年度以降給食体験会が開催された際には、是非参加して子供達の食べている給食を食べてみたいです。