

令和3年度

給食試食会



横浜市立緑小学校

学校給食について

わが国の学校給食は、明治のなかば、貧困な子どもたちを救おうとするところから始まりました。戦後、児童・生徒の栄養補給を目的として再開されました。

その後、子どもたちの心身の健全な発達に教育上の役割が認められました。現在行われている学校給食は、平成 20 年 6 月に改正された学校給食法に基づき実施されており、文部科学省学習指導要領の中で、教育活動の一環として位置付けられています。

学校給食の目標（学校給食法より）

- (1) 適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること。
- (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。
- (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。
- (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。
- (5) 食生活が食に関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。
- (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。
- (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。

給食指導のねらい（小学校学習指導要領解説特別活動編より）

- 望ましい食習慣を形成する。
- 食事を通して好ましい人間関係を育成する。

横浜市の学校給食

横浜市では、全市統一の基準献立に基づいて、共同購入した給食用物資を各校に配送し、各校の給食室で調理しています。（自校調理方式）

(1) 献立について

基準献立は、校長・教諭・栄養教諭・栄養職員・調理員等で構成される「献立作成委員会」で検討し、教育委員会で決定しています。

(2) 食材の購入について

給食物資は共同購入です。良質で安全な物資を安定的に供給することができますよう「よこはま学校食育財団」が食品の種類に応じて入札しています。学校独自献立で使用する物資は、各学校で手配し横浜市が業者に支払います。

(3) 給食費について（H30.9より改定）

4600円 × 11ヶ月 ÷ 188回 = 約269,14円

（1ヶ月の給食費）（8月を除く）（年間実施予定）（1食平均価格）

*教職員は5000円です。来校者（大人）の方は1食300円です。

- 集めた給食費は、食材料だけに使われます。
- 光熱費、人件費、消耗品、備品費は横浜市が負担しています。

(4) 食物アレルギーについて

特定の食べ物に対してアレルギーのあるお子さんには、医師からの「学校生活管理指導票」に基づいて除去食を提供しています。

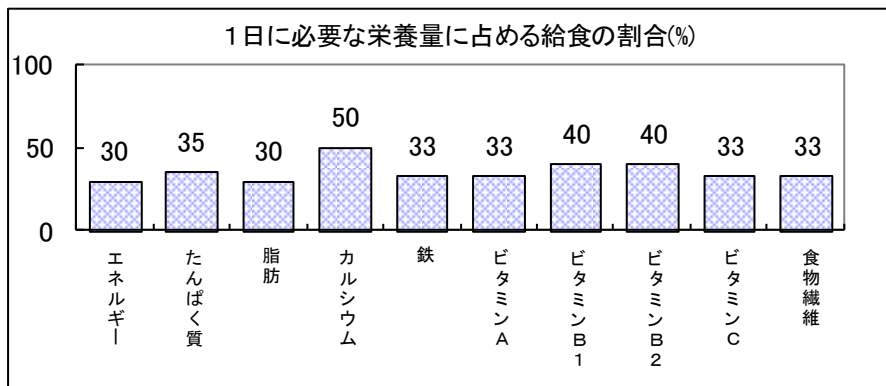
(5) 栄養摂取基準

文部科学省が決めた栄養摂取基準で献立を作り、給食を実施しています。※摂取基準に合うように、主食は3段階（低中高）、おかずは中学年を1として、低：0.8倍、高：1.2倍の量を配食します。

○学校給食摂取基準（H30.8.1 改訂）

区分	低学年	中学年	高学年
エネルギー（kcal）	530	650	780
たんぱく質（g）	摂取エネルギー全体の13～20%		
脂質（g）	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未満	2.5未満
カルシウム（mg）	290	350	360
鉄（mg）	2.5	3	4
ビタミンA（ μ 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（mg）	4	5	5
マグネシウム（mg）	70	80	110
亜鉛（mg）	2	2	3

○一日に必要な栄養量に占める給食の割合



児童の1日に必要な量の1/3を基準として決められています。

不足しがちなカルシウム・ビタミン類については1日分の1/2程度を摂取できるように配慮されています。

(6) 献立内容

- 主食：パン 週 1.5 回
(食パン, コッペパン, ロールパン, チーズパン, サンドパン, ぶどうパン, 黒パン, 黒食パン, 丸パン, バンズパン, ツイストロールパン, ねじりパン・ココアパン・はい芽パンなど)
ご飯 週 3.5 回
(白米, 胚芽ご飯, 麦飯, 酢飯, ターメリックライス, 茶飯など)
- 牛乳：ほとんど毎日牛乳ですが, はっこう乳や・緑茶・麦茶の場合もあります。
- おかず：煮物, 揚げ物, 炒め物, 蒸し物, 和え物, スープ, シチュー, サラダなどいろいろ組み合わせています。

(7) 衛生

学校給食日常点検票に基づき, 毎日点検しています。作業前, 作業中, 作業後, それぞれにおける衛生管理のチェックポイントが定められています。

作業前：給食従事者の健康状態, 服装・手洗いなど

施設・設備, 使用水, 食材料の状態

作業中：下処理, 調理時, 保存食, 配食の状況

作業後：使用水, 食品庫の状態

食器・器具等の洗浄・消毒, 残菜等の処理方法 など

○ 給食従事者の健康管理

栄養士, 調理員の全員が毎月 2 回の検便を実施し, 赤痢菌, サルモネラ, 腸管出血性大腸菌等について検査します。

毎日, 作業前・作業後に健康状態をチェックし, 記録しています。

○ 給食施設, 設備等の消毒

毎日の給食終了後に, 次亜塩素酸ナトリウムやアルコールを使って消毒します。器具・食器類は洗浄後, 熱風消毒保管庫にて消毒します。

○ 検収

調理はすべて当日行います。調理する前に物資の検収をして、異常のないことを確認してから作業を始めます。

○ 野菜や果物

流水で3回以上洗ってから使用します。食中毒予防の観点からサラダ・あえ物に使用する野菜もすべて加熱処理しています。

○ 温度確認

揚げ物・蒸し物・煮物などは、中心温度85℃達温を確認してから配食します。加熱処理した野菜を冷やす時にも、きちんと冷えたか温度確認をします。

○ 常に一作業一手洗いを心がけています。

○ 検食

子どもたちにおいしい給食が出せるように、毎日、校長先生が給食開始前に検食をしています。

○ 保存食

万が一の事故に備えて、感染食品、感染経路等の原因究明をし、素早く安全対策がとれるように、原材料及び調理済み食品を各50gずつ、-20℃以下で2週間以上の保存が義務付けられています。

○給食当番について

当番児童は、白衣とマスクと帽子を必ず着用します。マスクは口の中の雑菌を飛ばさないためです。配膳時に衛生的に食べ物を扱えるよう、爪を切っておくことも忘れないようお願いいたします。

身支度や体調などを確認しています。体調不良や手指のけがなどがある場合は、給食当番をすることはできません。

当番終了後、持ち帰った白衣の洗濯・アイロンがけ、補修などのご協力をお願いします。

本校の給食

(1) 実施人数

児童 896名（11月1日現在）

教職員 52名

調理員 12名（正規職員5名、パート7名）

調理業務は（株）シーエスエフに委託しています。

栄養教諭 1名・・・中野

計961名

緑小学校では、調理員さん12名で約960人分の給食を作っています。

※1～3年生までは運搬業務もお願いしています。

(2) 献立

主食

パン・・・材料の配合，製造方法，品質などについて横浜市の規格があります。あげパンは学校でコッペパンを揚げ，砂糖・グラニュー糖・きなこ・ココアなどをまぶします。

ご飯・・・委託炊飯方式で炊きあがったご飯を納品しています。

緑小では、三重県から届く「有悠米」を炊飯しています。

おかず

温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく食べられるように、調理時間を工夫したり、冷蔵庫で冷やしたり、適温給食を心がけています。

★できるだけ手作りを心がけています。

だし・・・削り節，昆布などでとっています。

スープ・・・豚骨をコトコト煮てとります。

カレー，シチューなど・・・小麦粉，バター等でルウから作ります。

サラダ・・・生野菜は一切使いません。ドレッシングは学校で作ります。

豆料理・・・乾燥した豆を購入し，学校で煮ています。

焼きそば・・・蒸し麺を学校で揚げ，中華麺を作ってから炒めて作ります。

ワンタンスープのワンタンも手作りで。

ふりかけ・・・ちりめんじゃこ，ごま，干し赤シソ・ひじき・青のりなどを使って手作りしています。

本日の給食

ロールパン・牛乳・変わり五目豆

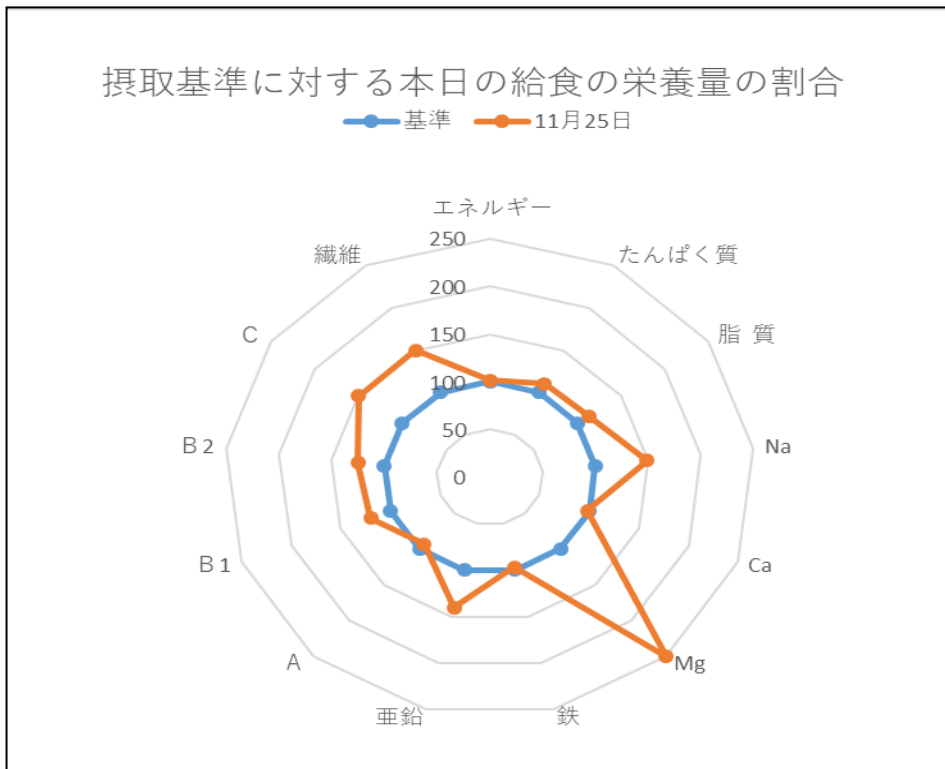
・わかめスープ・ラフランスゼリー



栄養量（中学年）

エネルギー 660kcal たんぱく質 26.8g 脂質 24.4g

カルシウム 343mg 鉄分 2.9mg



本日の給食のねらい：神奈川県で作られる大豆について知る

本日の給食の調理のポイント

変わり五目豆：大豆の大きさに合わせて野菜を切ること

じゃがいもはカラッときつね色になるまで揚げることで、
煮崩れないようにする。

わかめスープ：かつお節のだしとチキンブイヨンを使用したダブルだしで、
奥深い味を出す。