

特集

おいしい給食ができるまで

給食は、ただ食べるだけでなく、食を通して新しい学び・気づきを得られる機会です。

今回は八木小学校のみなさんにご協力いただき、給食がどのようにして子どもたちのもとへ届けられるのかを紹介します。

☎ 学校給食課給食担当（学校給食センター内）

☎ 072-447-6471 ☎ 072-447-6473

給食をつくる



市指定の基準を満たした食材を使用



野菜は新しい水で3回洗い、料理に合わせた大きさに切る



鶏ガラからていねいにスープを取る。その後、あくを取る



大きな釜で約450人分のスープを作る



オーブンで焼き、中心温度を測って火の通りを確認



出来上がったおかずの量を量り、各クラスに分ける



毎日、朝早くから給食を作ってくれる調理員さんたち



作り終わったら、給食当番の子どもたちを待つばかり

検食する

検食とは、児童が給食を食べる前に、学校の責任者が給食の安全性を確認するものです。アレルギー除去食を含め、児童が口にしているものを事前に検食しています。また、毎日、検食票に記録しています。



八木小学校
関本 安紀子校長

配ぜんする



給食前は手洗いソングにあわせて、しっかり手洗い



エプロンもマスクも付けたら準備ばっちり！



給食を受け取るときは、みんな元気よくあいさつ！



みんなで力を合わせて牛乳を運ぶよ～



給食当番がみんなに配ぜん



こぼさないように、一人ずつていねいに…

給食の時間も「学びの場」のひとつに

栄養教諭は、主に給食の献立を考えたり、給食調理員と給食を作っています。授業では「食物アレルギーを引き起こす食べ物を食べた場合はどうなる？」「この食材はどこで作られている？」といったテーマで、食について学ぶ機会を作っています。

献立は「おいしい！」と喜んでもらえるよう、給食調理員などと相談しながら作っています。

また、子どもたちが食べやすいように調理方法や味付けを工夫しています。人それぞれ好き嫌いはあってもいいんです。ただ、いろいろな食材・味・料理があることを知ってほしいです。給食を通して初めての食材・料理に出会えたり、みんなと一緒に苦しい食べ物を食べられたり、給食の時間が「学びの場」のひとつになればいいと思います。

栄養教諭 外田 優子先生

献立の決め方

献立づくりは、前年度に作った1年間の献立計画を基に約半年前から始まります。栄養バランスや衛生面だけでなく、行事食、郷土料理など楽しい給食時間を過ごせるよう工夫しています。

いろいろな意見を取り入れるために、保護者・栄養教諭・給食調理員・給食主任・教育委員会などが参加する「献立作成協議会」を年に6回行っています。また、給食で使用する食材は、なるべく地産地消を意識し、原材料や細菌検査など市が指定する基準を満たした安心・安全でおいしいものを選定しています。



こだわりの給食メニュー

物語を再現



小学1年生の国語で習う物語に出てくるレシピを再現したサラダです。にんじんは、ゾウの形にくり抜いています。

世界の食文化を知る



クロワッサン（フランス）やガパオライス（タイ）など、食を通して世界の文化を知ることができます。

食物アレルギーに配慮



小おかず「ホキのコーン衣フライ」はアレルギーに配慮して、コーンスターチやコーンフレークを衣に使用しています。

知ってた？ 給食豆知識



成長に合わせ、少しずつパンが大きくなっています。

本市の食物アレルギー対応

食物アレルギーをもつ子どもは全国的に増加していて、本市でも増加傾向にあります。本市では「安全性」を最優先し、子どもたちが安心して給食を食べられるように、全校で「学校給食食物アレルギー対応ガイドライン」に沿って給食を作っています。

本市の給食は、安全性を第一に考え、特定アレルギー8品目のうち「卵・乳・小麦・えび」については、食べられる程度に合わせた段階的対応をとらず、完全除去または除去食を提供しています。「そば・ピーナッツ（落花生）・かに・くるみ」を含む食品と「生卵」は学校給食に使用しません。また、全校同じシステムを導入して一人ひとりに応じた「アレルギー表示献立表」を作成し、家庭と連携して、学校での事故防止に努めています。

毎年、アレルギー専門医を招いた教職員向けの研修を実施するなど、全教職員が食物アレルギーについて理解し、子どもたちに安心・安全な給食を提供できるよう取り組んでいます。



献立表や食物アレルギー対応について、詳しくは市ホームページをご確認ください。



小・中学校
献立表



食物アレルギー
対応

