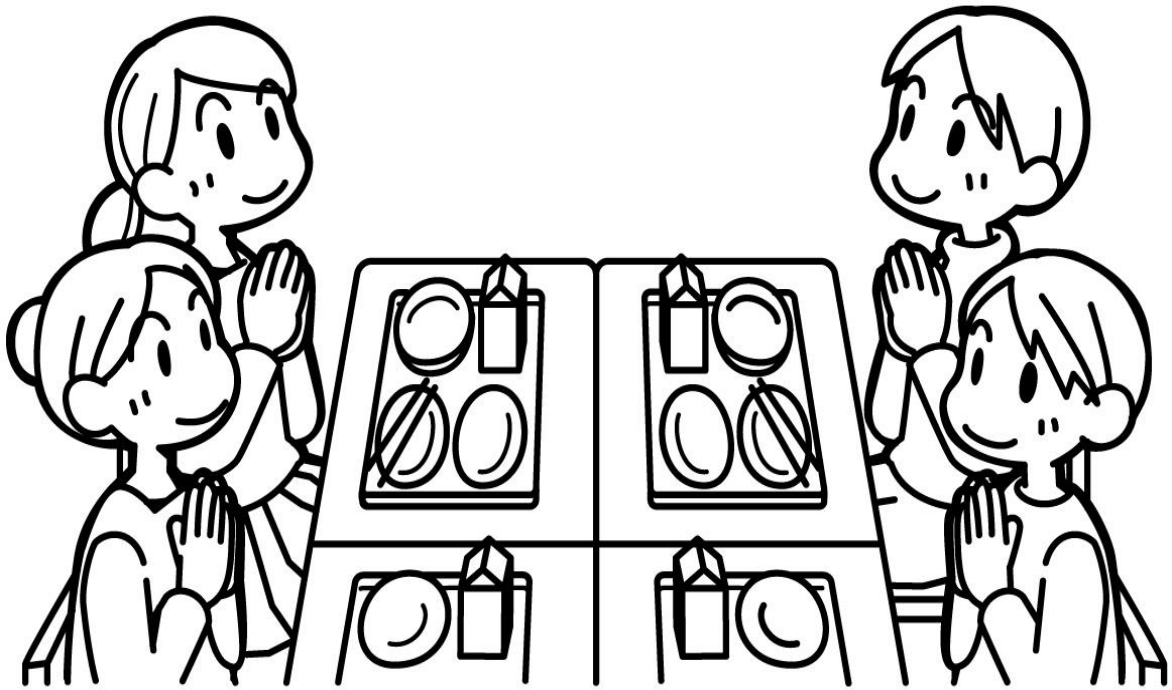


# 給食試食会



令和6年10月30日(水)

川崎市立登戸小学校

## 《本日の日程》

10:50~ 受付(C棟昇降口)

11:00~ 給食試食会

教頭の挨拶

栄養士の話 給食ができるまで } (図書室)

11:45~ 給食準備 5-1教室(1-1・1-2保護者)

5-2教室(1-3・1-4保護者)

みなさんと協力して配膳のお手伝いをお願いします。

いただきます 食事 ごちそうさま

給食試食・アンケート記入後、提出して随時解散

12:35~ 児童給食参観(希望される方のみ) 1年教室(B棟1階)

写真撮影等ご遠慮ください。配膳中は廊下からの参観となります。

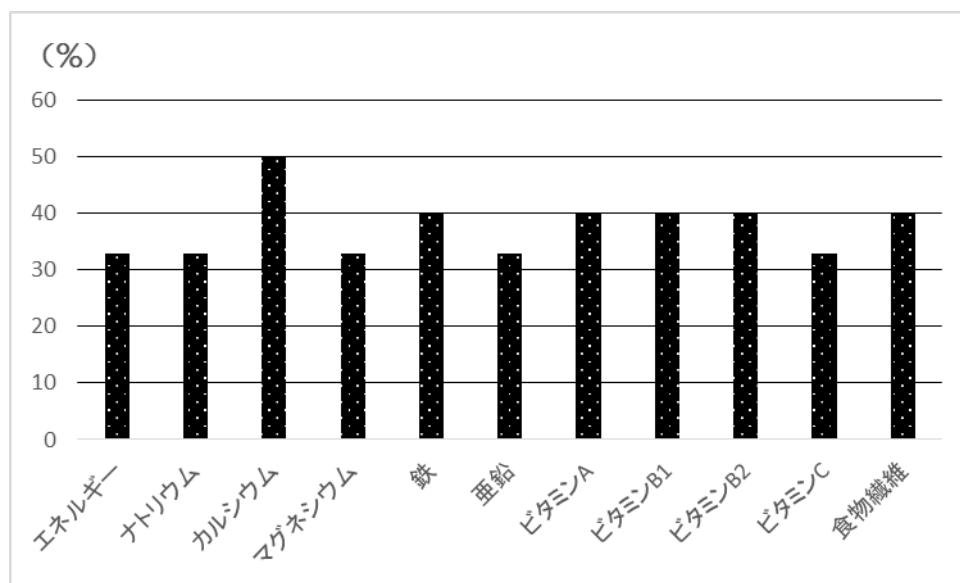
# 学校給食の目標（学校給食法 平成20年6月改正）

- ① 適切な栄養の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働の精神を養うこと。
- 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、生命およ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。
- 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 食糧の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



## 給食でとる栄養量のめやす

学校給食では、1日にとる栄養量の1/3程度をとるようにしていますが、不足しがちなカルシウムやビタミンなどについては、特に多くとるように心がけています。ご家庭でも、子どもたちが栄養バランスのよい食生活を送れるよう心がけてください。



※たんぱく質はエネルギー全体の13~20%、脂質は20~30%が基準値です。

# 給食の内容

## <主食>

### ☆パン

給食用パンの原料は、小麦粉・イースト・ショートニング・砂糖・食塩がベースになっています。

種類は、コッペパン・食パン・ぶどうパン・ロールパン・黒パン・白パン・サンドパン・パンブキンパン・はちみつパン・米粉パン・ソフトフランスパンなどがあります。その他に学校でコッペパンを揚げて、きな粉・ココア・抹茶など各種の味をつけて調理する揚げパンもあります。

大きさは、小麦粉の重量で 30g～60g までのものがあります。15g～25g のパンを使う時は、給食室で 1/2 にカットしています。おかずの内容により使い分けています。

### ☆ごはん

基本的に県内産の精白米を使っていますが、集荷不足の場合は他県産のものを使用します。

米の重量は、60g～90g を使い分けています。献立にあわせて、麦・発芽玄米・黒米・十穀米・五色米・きび等を混ぜて炊いています（1人分の量：麦は 10 または 15g、発芽玄米は 10g、黒米は 2g、十穀米は 4g、五色米・きびは 5g）。米飯給食の回数も年々増えて、今年度は週 2～3 回実施しています。

<牛乳> 市販の牛乳と同じ成分で、200cc の紙パックのものを使用しています。

## <おかず>

子どもの嗜好も取り入れ、栄養バランスのとれた献立をつくるよう心がけています。味覚の幅を広げたり、食品の名前を覚えたりするためにも、できるだけ多くの食材を使うようにしています。

調理法・味付けなど毎日変え、季節の野菜や果物もできるだけ取り入れています。主食・飲み物・おかず・デザートなど、1日に必要な栄養価の 1/3 を目安にとることができるよう組み合わせを考えています。

## ◎ かながわ産品学校給食デー

川崎市では、毎月の献立の中でかながわ産品（米・野菜・海産物等）を取り入れた献立を実施しています。また、1日の給食献立の中で複数の県内産食材を使用する日を「かながわ産品学校給食デー」として、12・1・2月に実施予定です。

## ◎ 安全な給食のために

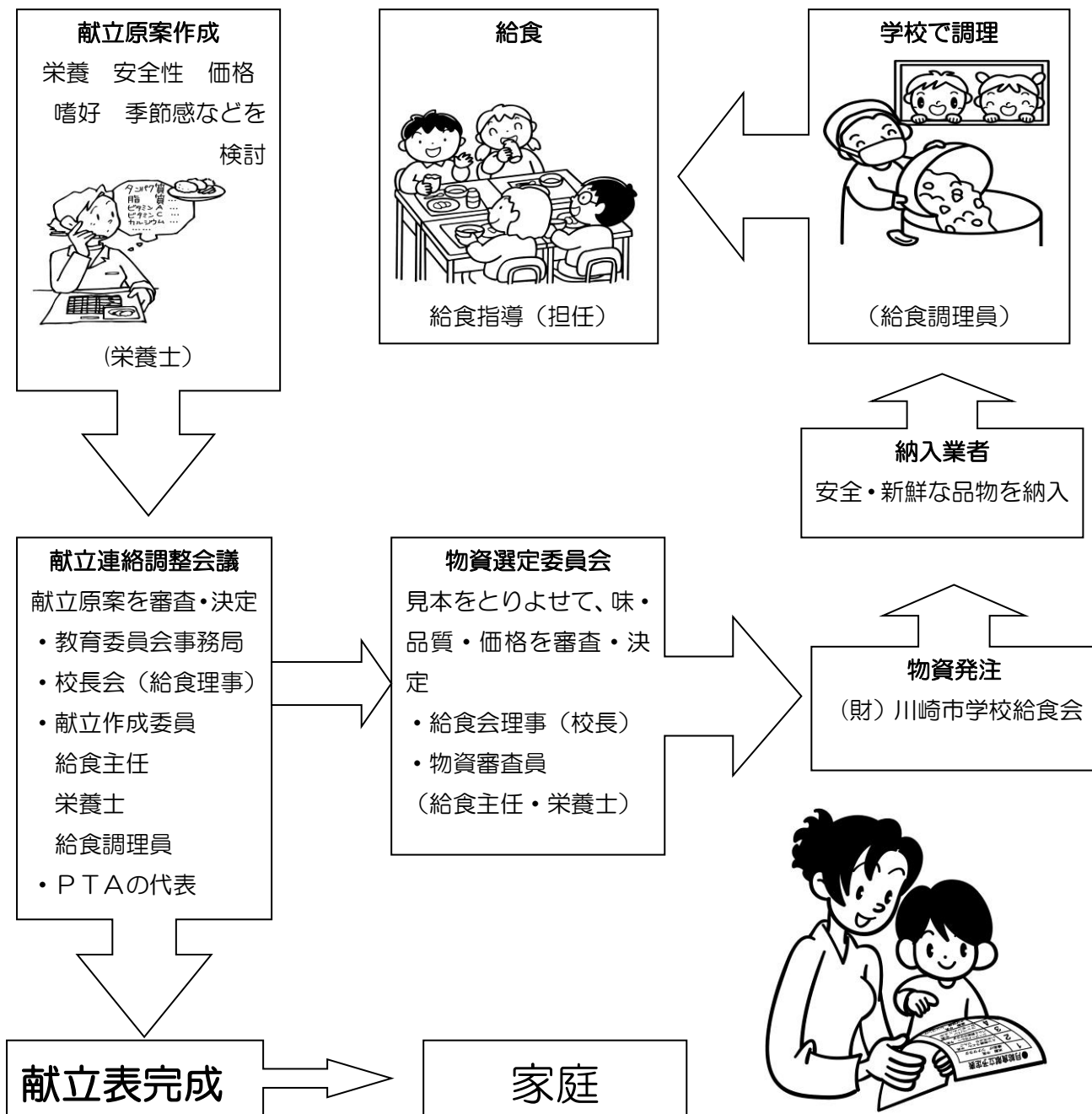
食中毒を起こさないように、調理の際には食品を衛生的に取り扱っています。出来上がりの中心温度を測定し、火通りなどにも細心の注意をはらっています。O-157 による食中毒発生以来、原則的に生野菜の使用はしていませんが、衛生検査をして安全性が確認されたミニトマト、舟形きゅうり（きゅうりに食塩をふったもの）を献立に取り入れています。このような生食野菜や果物は流水で決められた回数を洗浄し、必要に応じて熱湯消毒をして子どもたちに提供しています。

使用する食材はより安全性の高いものを求め、できる限り国産のものを取り入れています。また、化学調味料・食品添加物の使用をできるだけ控えています。遺伝子組み換えの可能性の高い大豆油の使用をやめて、米油にしました。しょうゆ・豆腐・油揚げなどの大豆製品も、遺伝子組み換えをしていない大豆から作ったものを使用しています。環境ホルモンで話題になった塩化ビニールの手袋は使わないようにしています。

# 給食ができるまで

川崎市の学校給食は、共同献立・共同購入方式で運営されていて、すべての子どもたちが、同じ給食を食べられるように配慮されています。

## ○ 献立作成から給食実施までの過程



○ 円滑な物資の流通を図るため、市内A（川崎・中原）B（幸・多摩・麻生）C（高津・宮前）の3地区に分けて、同じ献立が重ならないように日をずらして実施しています。

# 給食時間について

① 給食時間 12:25~13:10

12:25

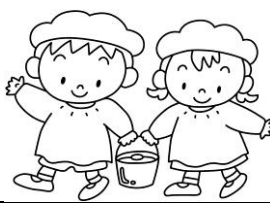


12:40

13:00

13:10

食前 (身支度・手洗い・配ぜん)	食中 (食事時間)	食後 (後片付け)
---------------------	--------------	--------------

## ② 給食の流れ

		児童の活動	給食当番の活動
	1. 食べる環境を整える	<ul style="list-style-type: none"> <li>机をグループにする。</li> <li>ナフキンを用意する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配膳台の用意をする。</li> <li>配膳台や机を専用のふきんでふく。</li> </ul>
食前	2. トイレ・手洗い・うがいをする。 衣服を整える	<ul style="list-style-type: none"> <li>トイレを済ませる。</li> <li>手洗いうがいをする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>トイレを済ませる。</li> <li>手洗いうがいをする。</li> <li>エプロン・帽子・マスクを身につけさせる。</li> </ul>
	3. 運搬	<ul style="list-style-type: none"> <li>呼ばれるまで席で待つ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>慌てず、食缶などを配膳台に運ぶ。</li> </ul>
	4. 配膳 	<ul style="list-style-type: none"> <li>呼ばれたら、一列に並び、配膳中は大きな声を出したり、おしゃべりをしたりしないようにする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>平等になるように配る。</li> <li>配膳が終わったら、エプロンなどを脱ぎ、たたんで袋にしまう。</li> </ul>
食中	5. いただきます	<ul style="list-style-type: none"> <li>「いただきます」のあいさつをする。</li> <li>良い姿勢で、大きな音をたてないで食べる。</li> <li>良くかんで食べる。</li> <li>放送が流れている時は、静かに聞きながら食べる。</li> <li>決められた時間内に食べ終わるようにする。</li> </ul>	
	6. ごちそうさま	<ul style="list-style-type: none"> <li>「ごちそうさま」のあいさつをする。</li> </ul>	
食後	7. 後片づけ 	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛乳パックの後始末をする。牛乳の残りは、専用バケツに入れる。パックは、小さくたたむ。</li> <li>残飯は、食缶にもどす。</li> <li>同じ食器を重ねて、食器かごにもどす。</li> <li>自分の食器は自分で責任を持って片付ける。</li> <li>机をもとにもどす。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食器の片付けをしたら、自分が配膳したおかずなどの場所へ行き、他の児童の残飯処理や片付けの手伝いをする。</li> <li>ワゴンに食缶などを返す。</li> <li>配膳台をふく。</li> <li>パンボックス・米飯缶・牛乳ケース・パック・デザートのカップなどは、給食室まで返す。</li> </ul>

今日の献立 麦ごはん 牛乳 大豆ミートのドライカレー ピクルス

試食会の給食の量は、高学年と同じ量です。

食品名	可食量(g)	4人分
精白米	70	280g
米粒麦 1kg	15	60g
飲用牛乳 200cc	200cc	
米白絞油	1	小さじ1
豚ひき肉 (もも)	25.0	100g
たまねぎ	66.0	280g
にんじん	22.0	80g
ホールコーン (冷凍)	20	80g
塩	0.8	小さじ1/2
ウスターソース	4.0	大さじ1
トマトピューレ	4.8	大さじ1
大豆ミート(小粒)	8.3	32g
しょうゆ	2.4	小さじ1と1/2
カレー粉 400g	0.8	3g
米白絞油	1.2	小さじ1
小麦粉 1kg	1.2	小さじ1と1/2
ピーマン	3.5	16g
塩 (ゆで塩)		
大根	20.0	80g
にんじん	7.0	28g
塩 (ゆで塩)		
きゅうり kg	10.0	40g
砂糖	2.0	大さじ1
酢	3.0	大さじ1
塩	0.3	1g

※可食量は中学年一人あたりの量

- ・精白米 低学年 70g  
高学年 90g
- ・牛乳・焼きのり 全学年同量
- ・おかず 低学年 1割減  
高学年 1割増

【本日の栄養価】

栄養価	単位	中学年			低学年	高学年
		基準値	給与量	給与量	給与量	
エネルギー	kcal	650	611	555	672	
たんぱく質	g	21.1~32.5	23.6	21.5	26.0	
脂質	g	14.4~21.6	13.3	12.1	14.6	
ナトリウム	mg	787未満	811	737	892	
カルシウム	mg	350	292	265	321	
マグネシウム	mg	50	97	88	107	
鉄	mg	3.0	2.5	2.3	2.8	
亜鉛	mg	2.0	3.4	3.1	3.7	

【大豆ミートのドライカレーの作り方】

①大豆ミートは水で戻し、ザルに上げておく。たまねぎ、にんじんは粗みじん、ホールコーンは下茹で、ピーマンは1cmのさいの目切りにし、下茹でする。カレールー(カレー粉は一部残しておく)を作っておく。②油を熱し、豚ひき肉を炒める。③たまねぎをよく炒め、にんじんを加えてさらに炒める。④ホールコーンを加えてさらに炒める。⑤塩、ウスターソース、トマトピューレを入れてなじませた後、大豆ミートを入れて混ぜる。⑥しょうゆ、残りのカレー粉を入れる。⑦①のルーを入れる。⑧下茹でしたピーマンを加え、温度を確認し仕上げる。

ご家庭へのお願い

☆給食用のナフキンやハンカチは、毎日洗って清潔なものを持たせてください。

☆給食当番は、マスクと帽子が必要です。個人持ちですので、当番の日を持たせてください。

☆給食当番用の白衣は共用しています。週末に持ち帰りましたら、洗濯をし、殺菌のためにアイロンをかけて月曜日に持たせてください。



# 給食試食会アンケート

1年組

本日は給食試食会へのご参加、ありがとうございました。今後の給食運営に役立てたいと思いますので、下記の項目へのご回答をお願いいたします。

## 1. 献立について

・今日の献立の分量は高学年用ですがいかがでしたか。

1 多い            2 ちょうど良い    3 少ない

・味はいかがでしたか。

1 おいしい    2 ふつう            3 おいしくない

ご意見・ご感想

[ ]

## 2. お子さんに「苦手な食品」がありますか。

1 ない            2 ある            3 給食に出る食品にはない

苦手または食べられない食品

[ ]

## 3. お子さんは喜んで給食を食べていますか。

1 食べている    2 食べていない    3 どちらでもない

ご意見・ご感想

[ ]

## 4. 家庭に配布される献立表はご覧になりますか。

1 必ず見る            2 時々見る            3 ほとんど見ない

## 5. その他ご意見ご感想などありましたらお書きください。

[ ]

ご協力ありがとうございました。

令和6年9月 日

## 領収証

1年 1組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和6年10月30日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 印

令和6年9月 日

## 領収証

1年 1組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 1組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 吉田 美起 印



平成31年4月 日

## 領収証

1年 2組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 幾左田 涉 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 2組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 幾左田 涉 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 2組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 幾左田 涉 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 3組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 山本 史也 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 3組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 山本 史也 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 3組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 山本 史也 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 4組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 笹田 光美 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 4組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 笹田 光美 印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 4組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任 笹田 光美 印

平成31年4月 日

# 領収証

1年 \_\_\_\_\_ 様

金額

¥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校

担任 大畑 正実 印

平成31年4月 日

# 領収証

1年 \_\_\_\_\_ 様

金額

¥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校

担任 大畑 正実 印

平成31年4月 日

# 領収証

1年 \_\_\_\_\_ 様

金額

¥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校

担任 大畑 正実 印

## 1年生保護者対象の試食会について

実施日：10月30日（水）

### 実施までの流れ

8月26日（月） 案内状をミマモルメで配信

8月 日（ ） 保護者申し込み締め切り

\* 領収書に印鑑を押していただき、保護者に領収書を発行してください。2名参加の方には、540円分の領収書（主任の先生にのみ配付）を発行してください。

9月6日（金） 岸まで人員報告をお願いします。

\* 学級名簿に参加者に○印をつけて（2名の場合人数で記入）提出をお願いします。

合計人数もご記入ください。当日の受付名簿になりますので未記入の名簿でお願いします。

\* 申し込み書を名簿順に並べ、併せて提出をお願いします。

平成31年4月 日

## 領収証

1年 組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥540

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任

印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥540

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任

印

平成31年4月 日

## 領収証

1年 組 \_\_\_\_\_ 様

金額 ￥540

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校  
担任

印

平成31年6月7日

# 領収証

1年 組

様

金額

¥270

但し 令和元年6月7日の給食試食会代金として

川崎市立登戸小学校

栄養教諭 佐藤 繭美 印