

令和4年度学校保健給食委員会 給食関係について



宇都宮市立清原北小学校

給食の様子

① 給食時間

・ 12:15～12:50

② 配膳

- ・ 話をせず速やかに着席する
- ・ 残さず食べきれる量を自分で考える
- ・ 盛り付け例をもとに正しく食器を並べる

③ 片づけ

- ・ 自分の食器はすべて自分で片づける



静かに配膳



献立の発表



おかわりの様子

児童が向かい合うことの無いように同じ方向を向いて給食を食べます。また、中止していた給食当番制を再開しました。片付けは、自分の食器はすべて自分で片づけるようにしています。

献立作成の基本的な考え方

- ・ 学校給食摂取基準の充足
- ・ 多様で魅力的な食事内容の充実(味・食感・色どり)
- ・ 季節の食材や地域農作物の活用(地産地消)
- ・ 郷土食や行事食の実施
- ・ 食材料費の配慮

(月額 低4,400円, 中4,500円, 高4,600円)

給食は子どもたちへの食育をするうえでの生きた教材です。毎日の給食の時間を大切に、これからも安心・安全でおいしい給食を提供していきます。

栄養価について

学校給食摂取基準量

	低学年	中学年	高学年
エネルギー (kcal)	530	650	780
たんぱく質 (g)	エネルギーの13%~20% およそ19g~30g		
脂質 (g)	エネルギーの20%~30% およそ25g		

厚生労働省が策定した日本人の食事摂取基準に基づいてエネルギー、たんぱく質、脂質の基準量が決められています。1か月の平均が基準量に見合うよう、栄養のバランスと和洋中の偏りが無いよう、献立を作成しています。

食物アレルギーの対応

アレルギー対応の流れ

アレルギー調査を実施（年１回）→ 学校管理指導票の提出 →
保護者との面談 → 同意書作成 → 職員の共通理解の徹底

※市教委からの「食物アレルギー対応マニュアル」に基づき対応を実施

給食でアレルギー対応を実施している児童(疾病含む)…11名

原因食品：牛乳，鶏卵，ピーナッツ，アーモンド，
カシューナッツ，グレープフルーツ

アレルギー対応の基本的な考え方

- 1 多段階対応は行わず、原因食物の完全除去とします。※多段階対応とは個人の食べられる範囲に応じて対応すること
- 2 「学校生活管理指導表」の提出を必須とします
- 3 極微量で反応が誘発される場合は家庭からの弁当持参とします。

お弁当持参の基準

- 1 調味料・だし・添加物においても除去が必要
- 2 コンタミネーション（製造ラインや共用皿の使用）の配慮が必要
- 3 揚げ油の共用ができない

衛生面について

- ・ 給食前の手洗いの徹底
- ・ ランチルーム入室前の手指アルコール消毒
- ・ 給食室衛生管理の徹底
- ・ 定期環境衛生検査(5・9・1月実施)
- ・ 給食食材の放射線量測定(月に1度実施)



85度で90秒以上
加熱されているか検温



残留でんぷん,
残留脂肪検査



スタンプ培地による細菌検査

薬剤師による定期環境衛生検査を年3回実施し、給食室で使用する調理器具、備品の細菌検査や給食用食器の残留でんぷん、脂肪検査などを行っています。給食食材は毎月放射能検査を受けており、安全な食材を使用しています。

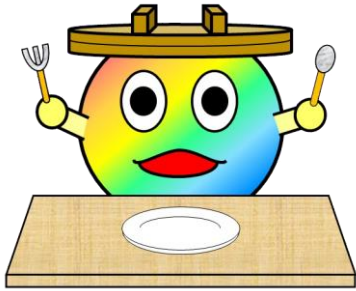
給食の取り組み

幼少期から食生活の重要性と食事の大切さを知り、将来を健康で過ごせることを目指して、家庭と協力を図りながら自分の食に対する意識を深める。

- ・ お弁当の日
- ・ 委員会による啓発活動
- ・ 郷土食・行事食給食
- ・ 食育強化月間
- ・ 全校スクスク，学年スクスクの実施
- ・ お話給食
- ・ 6年生リクエスト給食
- ・ 地産地消の取り組み

主な取り組みです。コロナ禍以前は、親子給食、招待給食などの取り組みも行っていましたが、本年度は実施しませんでした。来年度以降は、適宜実施していきたいと考えております。

お弁当の日



12月1日、お弁当の日を実施しました。子どもたちからは、「自分でおかずを詰められた!」「卵焼きを上手に巻けた!」「お弁当作りは時間がかかることが分かった」「朝起きたらお弁当がすでに出来ていた...」という声を聞きました。保護者の皆さま、ご協力ありがとうございました。

おたんじょうび給食



お祝い献立として赤飯や、給食が楽しみになるようなデザート等を提供し、給食委員会よりプレゼントをもらいます。

おはなし給食



うどん対
ラーメンより

・味噌野菜
ラーメン

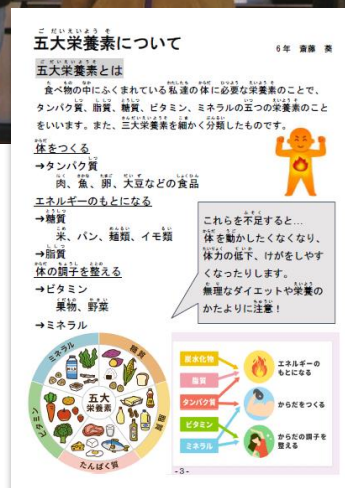
おたんじょうび給食、おはなし給食といった取り組みも行っています。おはなし給食は、学校図書館司書と連携し、給食を通して物語を共有し、本と給食により興味をもってもらうことが目的です。

食育強化月間



食事のマナーを身につけ、楽しく食事ができるように、清原北小学校では、5月30日から6月2日まで食事のマナーに関する校内放送と、「正しい箸の持ち方を身に付けよう！まめつかみ大会」を行いました。

給食委員会の啓発活動



令和3年度の給食委員会では、給食や、食材、食事のマナー、行事食の紹介などをまとめたパンフレットを作成し、全校児童に配布しました。本年度は、食育に関する動画を作成し、校内で放映したいと考えています。

行事食



冬至メニュー



クリスマス



目の愛護デー



十五夜メニュー

行事食を積極的に取り入れています。今年度はこのほかにも、子どもの日、七夕、いい歯の日にちなんだ給食で食文化を学びました。2月は節分、初午、3月はひな祭りにちなんだ行事食を実施する予定です。また、清原地域学校園統一献立として、1月の学校給食週間を実施する予定です。

郷土食・宮っ子ランチ



春



夏



秋



冬

四季折々の地元の食材を使った宮っ子ランチを提供しました。宮っ子ランチは、宇都宮市内の小中学校全校で食べられています。春には宇都宮産の豚肉の炒め、にらの味噌汁、苺のミルクプリン、夏にはあげ餃子、大銀杏型のかまぼこ入りのスープ、秋にはモロのから揚げ、船頭鍋、冬には里芋のコロッケ、柚子ゼリーなど、郷土を感じられる献立になっています。

食農体験と給食



田植え



さつまいも堀り



稲刈り



さつまいもの
シチュー



収穫したもち米
を混ぜた白米

地域の方からの指導を受け、食農体験をすることで地域とのつながりに触れるとともに、食材を給食で提供し、地産地消や食の大切さを学ぶ機会を設けました。

全校スクスク



食事のマナーをみにつけて！
食器のならべ方・箸の持ち方

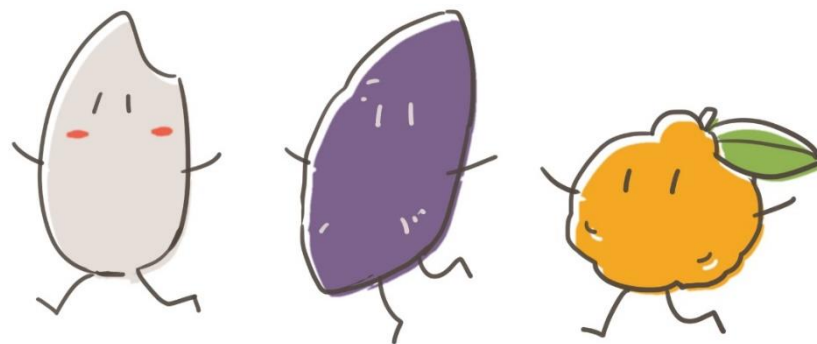


栄養素について知れ！栄養戦隊の登場！



全校スクスク、食育面からは、本年度実施日に感染症の拡大がみられたため、予定していた「偏食を減らそう！魚のろい」給食委員会の小さな劇は延期となりました。年度内に実施予定です。画像は昨年度のものです。

ご高覧ありがとうございました。



本校では、衛生的で安心安全であることを第一に、おいしい給食を提供できるように努めていきたいと思っております。学校医の先生方、保護者のみなさま、学年の先生方には変わらぬ、ご支援、ご協力を賜ればと存じます。どうぞ、これからもよろしくお願い申し上げます。ご清聴ありがとうございました。