

本日の予定

- ◆ **給食試食**
- ◆ **本校の給食について**
- ◆ **アレルギー対応について**
- ◆ **残菜率について**
- ◆ **給食での新しい取組・挑戦**



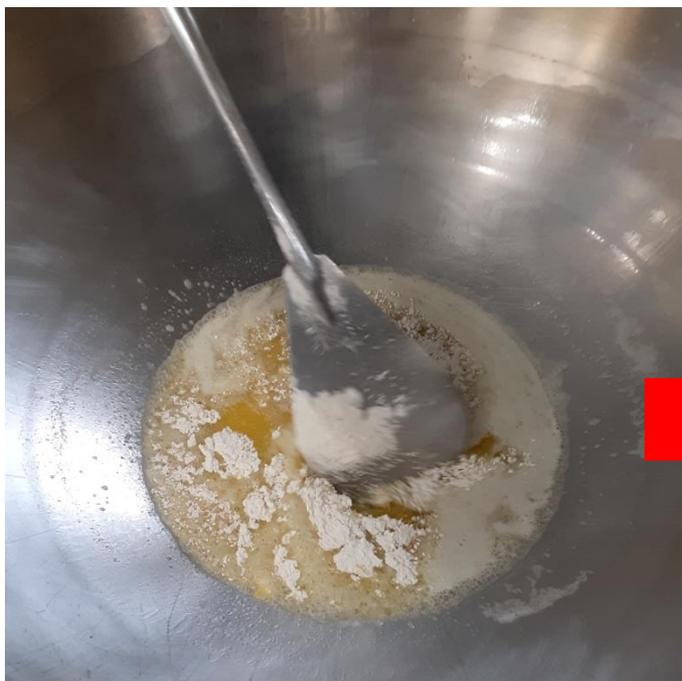
献立

- フィッシュフライバーガー
- かぼちゃシチュー
- キャロットかん
- 牛乳



- ◎ フィッシュフライバーガーは、パンに茹でキャベツ・揚げた魚を給食室で挟みます。
- ◎ かぼちゃシチューのルウは手作りです。
- ◎ キャロットかんは食べやすいように、にんじんだけでなく、りんごジュースも入っています。

本日のかぼちゃシチューのルーは手作りです
粉っぽさをなくすために、30分ほどかけて炒めます。



約400人分のルーです。

材料は	バター	0.7kg
	サラダ油	1kg
	小麦粉	2.2kg

本校の給食について



◎食数・・・405食(平均)

◎給食調理従事者・・・正規職員 3名
パート 6名

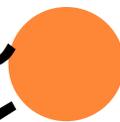


常時9名で調理業務を行っています。
(パートさんの出勤状況により8人体制)

◎アレルギー除去対応の生徒数 15名



たまご・乳製品・ししゃも(魚卵)・えび・いか
くるみ・アーモンド・豆乳・納豆・きな粉・豆もやし
ごま・ほうれん草・トマト・りんご・梨・桃・メロン



汁もののに使用する手作りのだし



豚骨・鶏ガラ



さば節



にぼし

生徒たちに人気の手作りメニューの数々



料理の温かさ・冷たさの管理



- ◎ ゼリー・果物・牛乳は給食の配送直前まで冷蔵庫で冷やしておく
- ◎ 温かいスープやご飯は生徒たちに配送する直前に配食する



衛生管理



①手洗いの徹底

②75度以上の加熱

爪ブラシでしっかり洗います



87.4度



③記録として書類に残す

中心温度記録表

令和4年10月14日(金)

④ 加熱調理（揚げる・焼く・蒸す等）調理のもの

※ 1段階ごと、1段階ごと、中心温度が75度1分以上加熱されていること、3回以上確認し、達成と特別を記録する。

料理名	調理名	調理名
まご飯	じゃがいも炊き込み	
配膳時間	配膳時間	配膳時間
時刻	時刻	時刻
中心温度(℃)	中心温度(℃)	中心温度(℃)
11:55	10:35	10:00
11:55	10:40	10:00
11:55	10:45	10:00
11:55	10:50	10:00
11:55	10:55	10:00
11:55	11:00	10:00
11:55	11:05	10:00
11:55	11:10	10:00
11:55	11:15	10:00
11:55	11:20	10:00
11:55	11:25	10:00
11:55	11:30	10:00
11:55	11:35	10:00
11:55	11:40	10:00
11:55	11:45	10:00
11:55	11:50	10:00
11:55	11:55	10:00
11:55	12:00	10:00
11:55	12:05	10:00
11:55	12:10	10:00
11:55	12:15	10:00
11:55	12:20	10:00
11:55	12:25	10:00
11:55	12:30	10:00
11:55	12:35	10:00
11:55	12:40	10:00
11:55	12:45	10:00
11:55	12:50	10:00
11:55	12:55	10:00
11:55	13:00	10:00
11:55	13:05	10:00
11:55	13:10	10:00
11:55	13:15	10:00
11:55	13:20	10:00
11:55	13:25	10:00
11:55	13:30	10:00
11:55	13:35	10:00
11:55	13:40	10:00
11:55	13:45	10:00
11:55	13:50	10:00
11:55	13:55	10:00
11:55	14:00	10:00
11:55	14:05	10:00
11:55	14:10	10:00
11:55	14:15	10:00
11:55	14:20	10:00
11:55	14:25	10:00
11:55	14:30	10:00
11:55	14:35	10:00
11:55	14:40	10:00
11:55	14:45	10:00
11:55	14:50	10:00
11:55	14:55	10:00
11:55	15:00	10:00

出来上がりの温度を記録

令和4年度 調理作業工程表

学校名 清瀬市立清瀬中学校

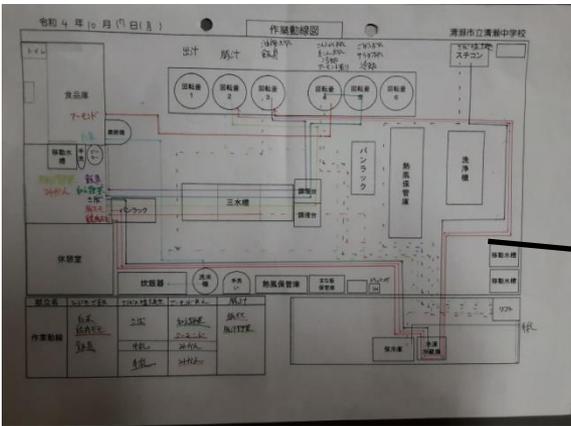
校長 安藤 孝一

令和4年10月14日(金)

調理師 栗田 友紀、小園 悠太、小園 純子、吉田 百合子、石塚 恵子、結方 和佳、木村 淳子、高田 マキ、青山 友理奈、日向 久子

調理工程	調理時間	調理工程	調理時間	調理工程	調理時間	調理工程	調理時間
① 揚げ物	7:30 - 7:50	② 煮物	8:00 - 8:30	③ 炒め物	8:30 - 9:00	④ 揚げ物	9:00 - 9:30
⑤ 揚げ物	9:30 - 10:00	⑥ 煮物	10:00 - 10:30	⑦ 炒め物	10:30 - 11:00	⑧ 揚げ物	11:00 - 11:30
⑨ 揚げ物	11:30 - 12:00	⑩ 煮物	12:00 - 12:30	⑪ 炒め物	12:30 - 13:00	⑫ 揚げ物	13:00 - 13:30
⑬ 揚げ物	13:30 - 14:00	⑭ 煮物	14:00 - 14:30	⑮ 炒め物	14:30 - 15:00	⑯ 揚げ物	15:00 - 15:30
⑰ 揚げ物	15:30 - 16:00	⑱ 煮物	16:00 - 16:30	⑲ 炒め物	16:30 - 17:00	⑳ 揚げ物	17:00 - 17:30
㉑ 揚げ物	17:30 - 18:00	㉒ 煮物	18:00 - 18:30	㉓ 炒め物	18:30 - 19:00	㉔ 揚げ物	19:00 - 19:30
㉕ 揚げ物	19:30 - 20:00	㉖ 煮物	20:00 - 20:30	㉗ 炒め物	20:30 - 21:00	㉘ 揚げ物	21:00 - 21:30
㉙ 揚げ物	21:30 - 22:00	㉚ 煮物	22:00 - 22:30	㉛ 炒め物	22:30 - 23:00	㉜ 揚げ物	23:00 - 23:30
㉝ 揚げ物	23:30 - 24:00	㉞ 煮物	24:00 - 24:30	㉟ 炒め物	24:30 - 25:00	㊱ 揚げ物	25:00 - 25:30
㊲ 揚げ物	25:30 - 26:00	㊳ 煮物	26:00 - 26:30	㊴ 炒め物	26:30 - 27:00	㊵ 揚げ物	27:00 - 27:30
㊶ 揚げ物	27:30 - 28:00	㊷ 煮物	28:00 - 28:30	㊸ 炒め物	28:30 - 29:00	㊹ 揚げ物	29:00 - 29:30
㊺ 揚げ物	29:30 - 30:00	㊻ 煮物	30:00 - 30:30	㊼ 炒め物	30:30 - 31:00	㊽ 揚げ物	31:00 - 31:30
㊾ 揚げ物	31:30 - 32:00	㊿ 煮物	32:00 - 32:30	㊿ 炒め物	32:30 - 33:00	㊿ 揚げ物	33:00 - 33:30

作業の記録



食材の動きを記録



④保存食の採取

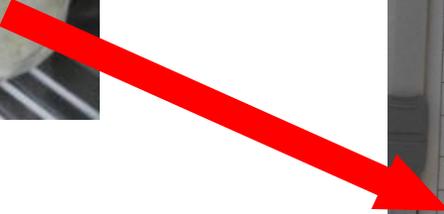
書類に記録します



2022年 9月 1日 ~ 2022年 9月30日
0 調査員 清瀬市立清瀬中学校 2022-09-24 印刷

【保存食日誌】

月	日	曜日	献立名	天気	採取者	調査者	調査日
9	1	月	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲	石塚 高田	吉田	9/15
9	2	火	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雨	木村	青山	9/16
9	3	水	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	緒方	高田	9/20
9	4	木	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	石塚	高田	9/20
9	5	金	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲雨	吉田	木村	9/21
9	6	土	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雨雲	青山	緒方	9/22
9	7	日	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲	高田	石塚	9/26
9	8	月	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲	木村	吉田	9/27
9	9	火	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	緒方	吉田	↓
9	10	水	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	石塚	青山	9/28
9	11	木	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲	吉田	高田	9/29
9	12	金	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	青山	木村	10/3
9	13	土	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雨	高田	木村	10/4
9	14	日	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲	木村	緒方	10/5
9	15	月	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲	緒方	石塚	10/6
9	16	火	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	石塚	吉田	10/9
9	17	水	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	吉田	青山	10/11
9	18	木	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	晴	青山	高田	10/12
9	19	金	○冷凍 (スプレッドタイプ) ○カレーライス (鶏) ○わかずか (2中) (鶏) ○お好み焼き (鶏)	雲	高田	木村	10/13



アレルギー対応について



食器



通常給食の食器



**アレルギー対応
除去食用の食器**



除去食を作る手順

除去食対応例(えび・いか)



アレルギー原因食材

えび・いか

献立

- エビピラフ
- ミネストローネ
- オムレツ
- ヨーグルトかん
- 牛乳



例 えびピラフのえび・いか除去の手順



アレルギー



アレルギー



ご飯に混ぜる具を作ります。
えび・いか除去なのでえび・いか以外の食材を調理します。

できあがったえび・いか抜き具をボールに3人分ほどとります。

炊きあがったご飯を混ぜ、えび・いか除去のエビピラフの完成です。

通常食

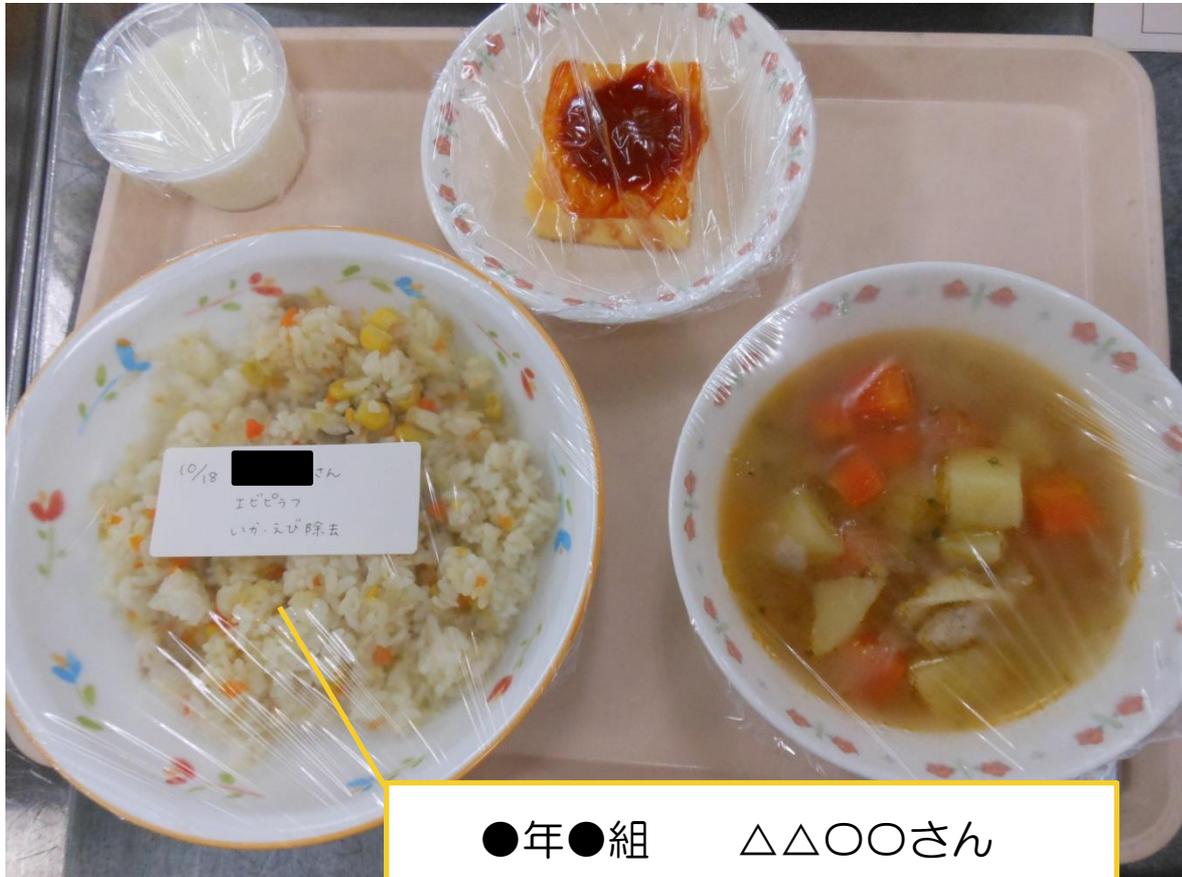


通常の給食を作ります。
えび・いかを加えてエビピラフの具を仕上げます。



除去食（盛り付け後）

除去食対応（えび・いか）



●年●組 △△〇〇さん

料理名

えび・いか(アレルギー食材)除去

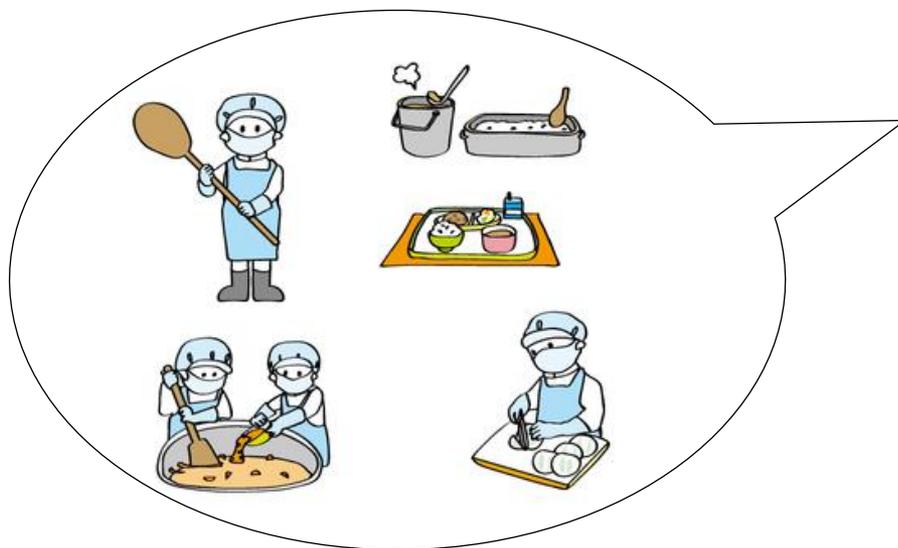


アレルギー対応は何度も確認！

- 毎週木曜日に行く翌週分の打ち合わせで確認
- 当日の朝、全員で行う朝の打ち合わせで再確認
- 盛り付けて、ワゴン台車に乗せた時点で更に確認
- 生徒に受け渡す際に担任が最終確認



○ 毎週木曜日に翌週の内容を確認



この時、アレルギーだけでなく
全体的な打ち合わせも行います。



◎当日の朝、全員で給食室で行う朝の打ち合わせで再確認

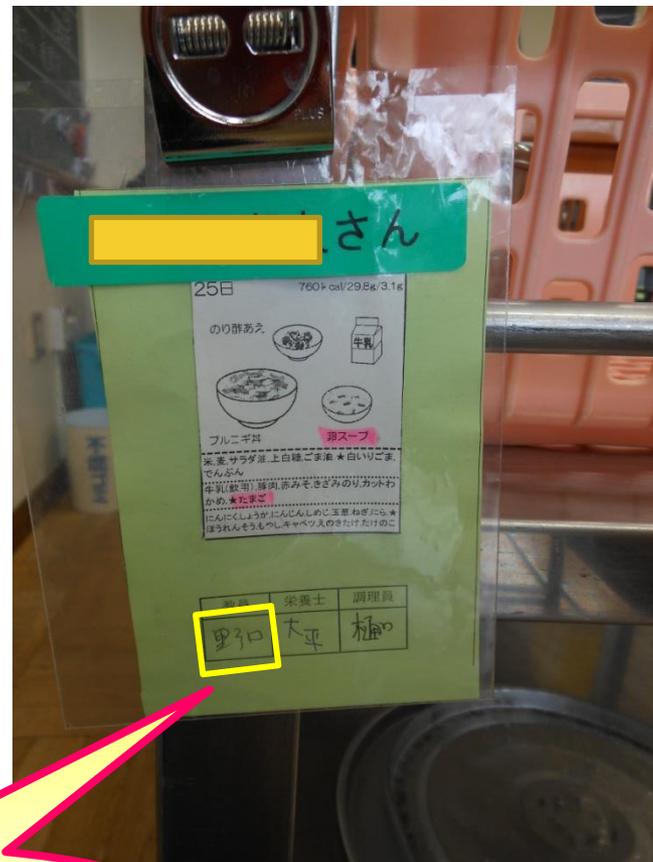


◎盛り付けて、ワゴン台車に乗せた時点で更に確認



栄養士・チーフの確認サイン

◎生徒に受け渡す際に担任が最終確認



担任の確認サイン



残菜からみる生徒のし好について

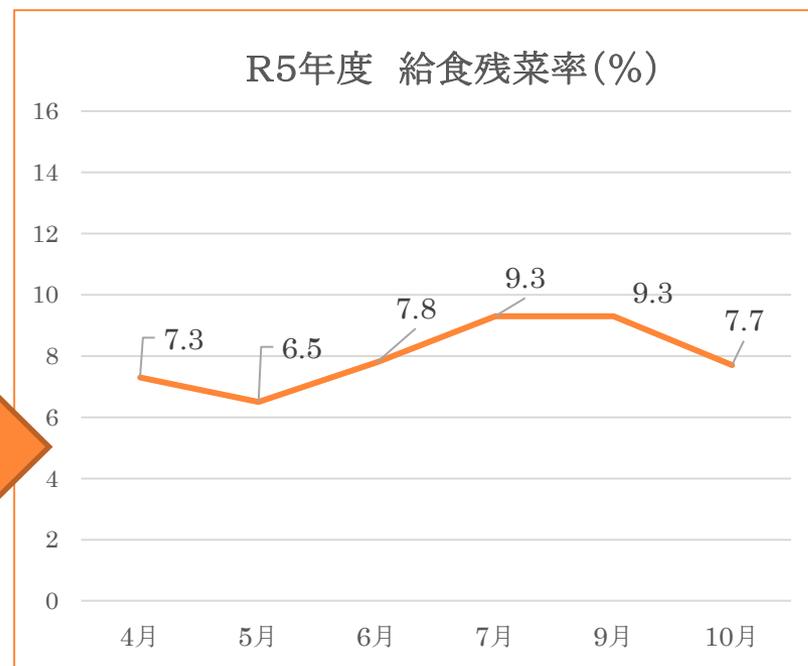
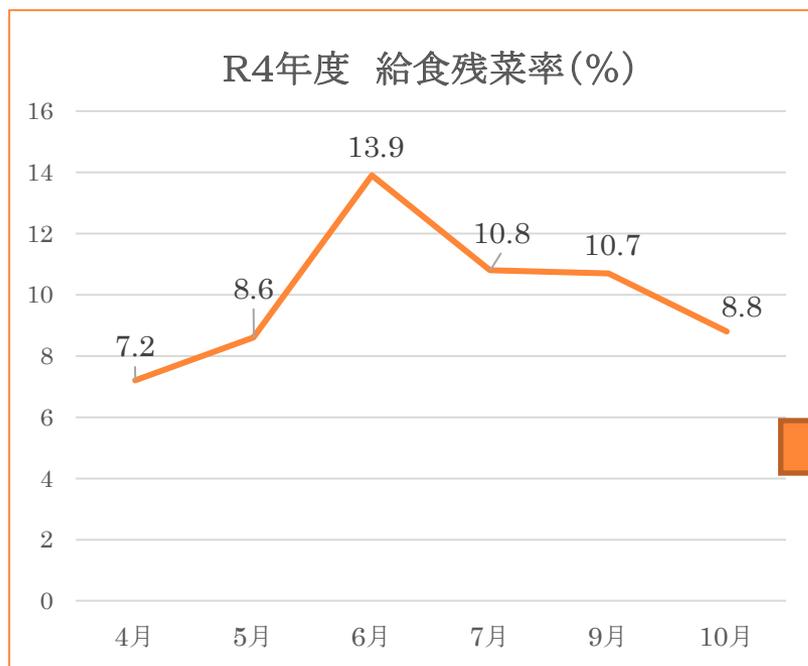


給食残菜率の推移

昨年度に比べ、1日あたり
4.6Kgの残菜が減っています。

平均残菜 10%

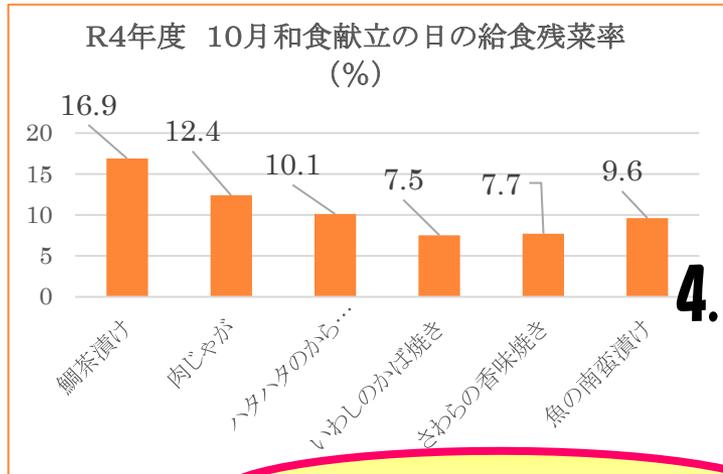
平均残菜 7.9%



昨年度に比べると2.1%減少



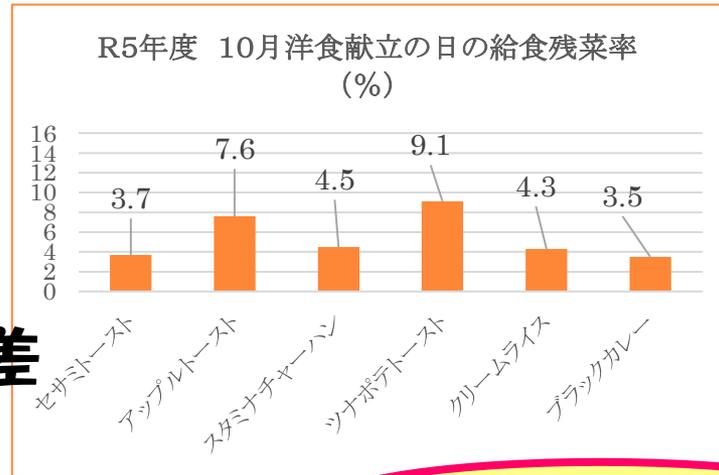
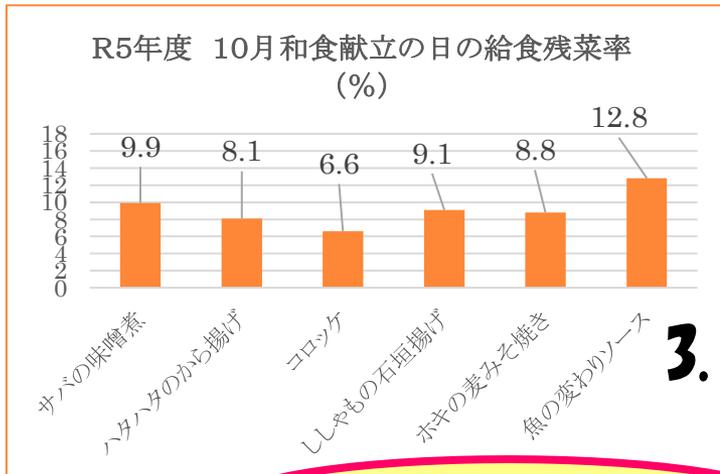
和食献立と洋食献立の日の給食残菜率 (10月の6日間抽出)



4.3%の差

平均残菜 10.7%

平均残菜 6.4%



3.8%の差

平均残菜 9.2%

平均残菜 5.4%

給食残菜率から考える好き嫌いの傾向

- 野菜はよく食べる(和え物やサラダ)
- 魚が苦手な生徒が多い
- 和食よりも洋食を好む
- 皮が付いた果物よりも、そのまま食べられる果物を好む
(みかんやぶどうより、りんごやいちご)



家庭の食卓でも、魚料理や自分の手で皮をむいて食べる果物を取り入れ、し好を広げていくことをお願いします。

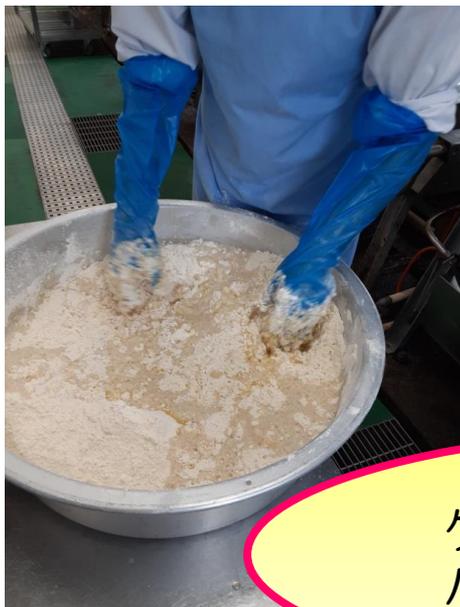
調理員さんと給食時間中に教室巡回



給食での取組・挑戦



手作りパン（ナン・フォカッチャ）に挑戦



ケーキミキサーがないので
パン生地を手ごねしました



ちょっとしたアイデアを取り入れて



1くみマラソン大会



音楽祭



ハロウィン



今年度初めて挑戦したメニュー



焼きそばへの挑戦

べちゃっとした焼そばにならないように・・・
カリカリに焼いた中華麺と、ソースで煮込んだ
お肉、炒めた野菜を混ぜます。

生徒からの
リクエストメニューを実現

- ・ねぎ塩豚丼
- ・ずんだもち
- ・焼き芋

給食レシピ本から・・・

スタミナチャーハン



全国学校給食甲子園に応募しました



清瀬産の食材を
フルに活用した献立です！

9月21日の給食で実施

- ◎ にんじん色のごはん
- ◎ アジの磯部揚げ
- ◎ にんじンドレッシング和え
- ◎ 清瀬野菜たっぷり豆乳みそ汁
- ◎ はちみつレモンゼリー
- ◎ 牛乳



残念ながら1次審査で落選・・・

1組と一緒にとうもろこしの皮むき体験



生徒たちが剥いたとうもろこしを給食室で調理して、その日の給食に登場しました。

ご清聴ありがとうございました

