

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**



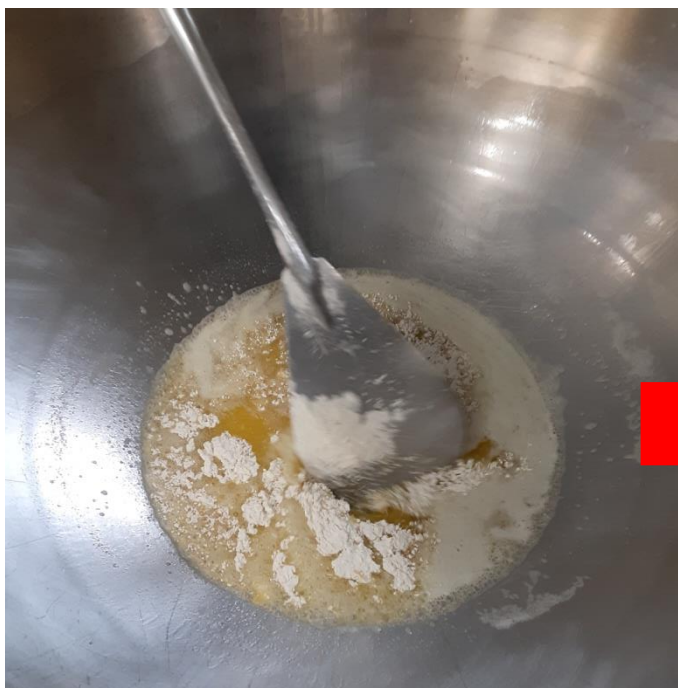
献立

- 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ウは手作りです
粉っぽさをなくすために、30分ほどかけて炒めます。



約400人分のルウです。

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



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 通常献立

清瀬市立清瀬中学校 2022-09-24 印刷

【保存食日誌】

月	日	曜	献立名	天気	採取者	調査者	調査日
9	1	木	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雲	石塚高	吉田	9/15
9	2	金	〇鶏チキンスープ 〇鶏チキンスープ (鶏) 〇おみそ汁 (鶏) 〇おみそ汁 (鶏)	雨	木村	青山	9/16
9	3	土	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	緒方	高田	9/20
9	4	日	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	石塚	高田	9/20
9	5	月	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雲雨	吉田	木村	9/21
9	6	火	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雨雲	青山	緒方	9/22
9	7	水	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雲	高田	石塚	9/26
9	8	木	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雲	木村	吉田	9/27
9	9	金	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	緒方	吉田	↓
9	10	土	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	石塚	青山	9/28
9	11	日	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雲	吉田	高田	9/29
9	12	月	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	青山	木村	10/3
9	13	火	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雨	高田	木村	10/4
9	14	水	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雲	木村	緒方	10/5
9	15	木	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	雲	緒方	石塚	10/6
9	16	金	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	石塚	吉田	10/9
9	17	土	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	吉田	青山	10/11
9	18	日	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	晴	青山	高田	10/12
9	19	月	〇米食 (スチーフン・ポーク) 〇カレーライス (鶏) 〇わかずき (鶏) 〇おみそ汁	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
の具をボールに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

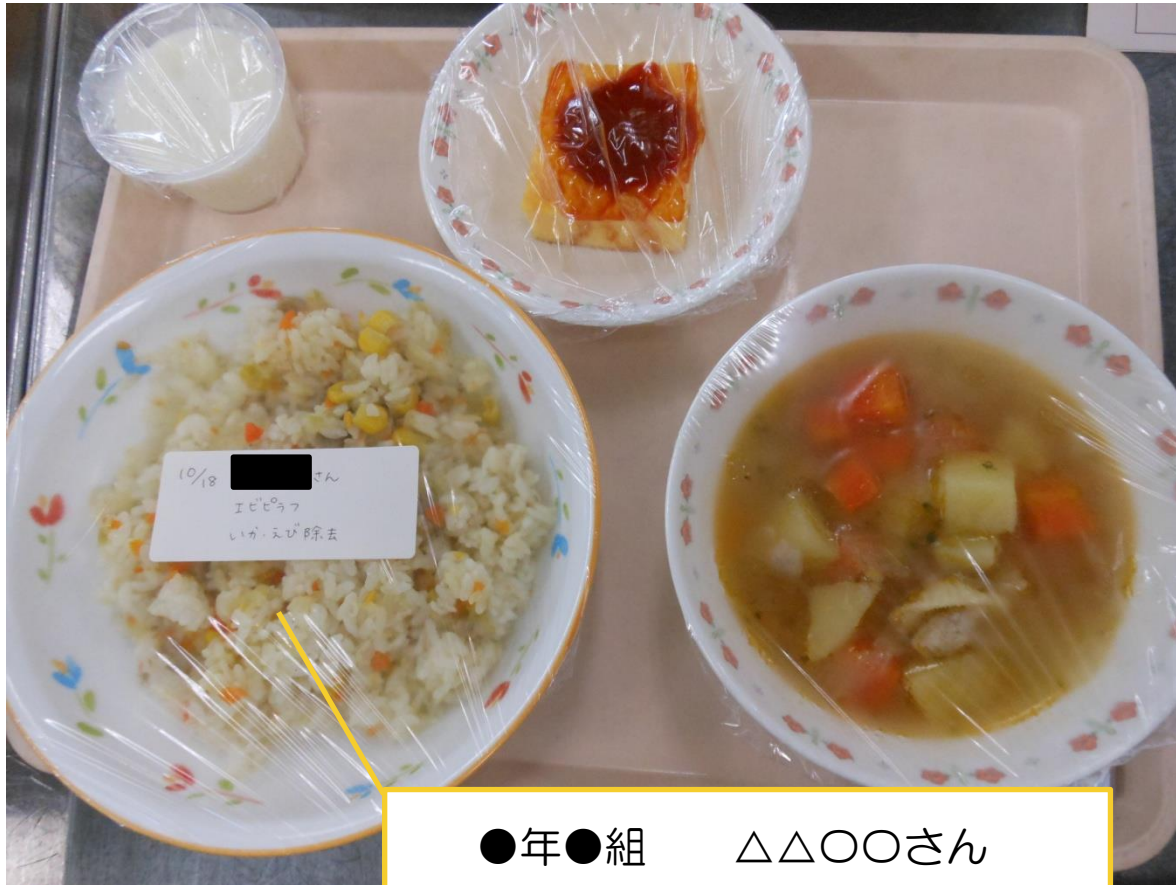


通常の給食を作ります。
えび・いかを加えてエビピラフの具を仕上げます。



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

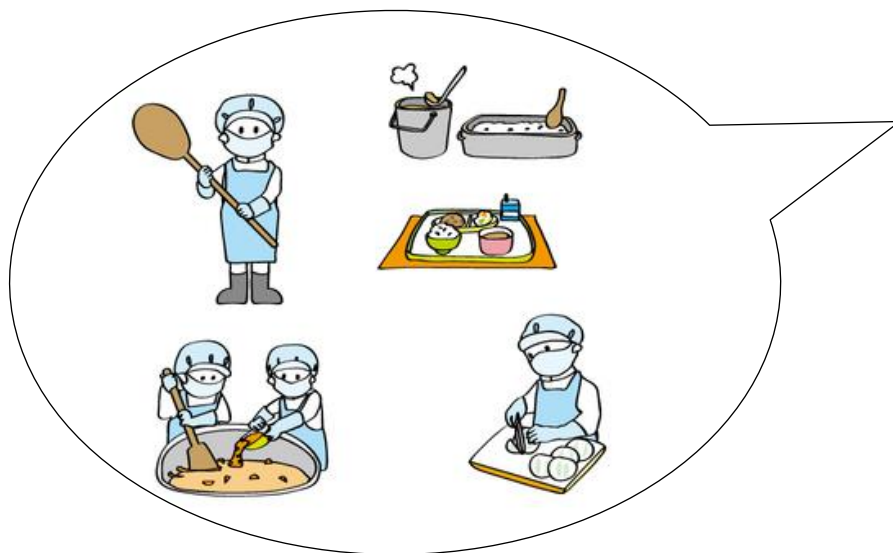


アレルギー対応は何度も確認！

- 毎週木曜日に行う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

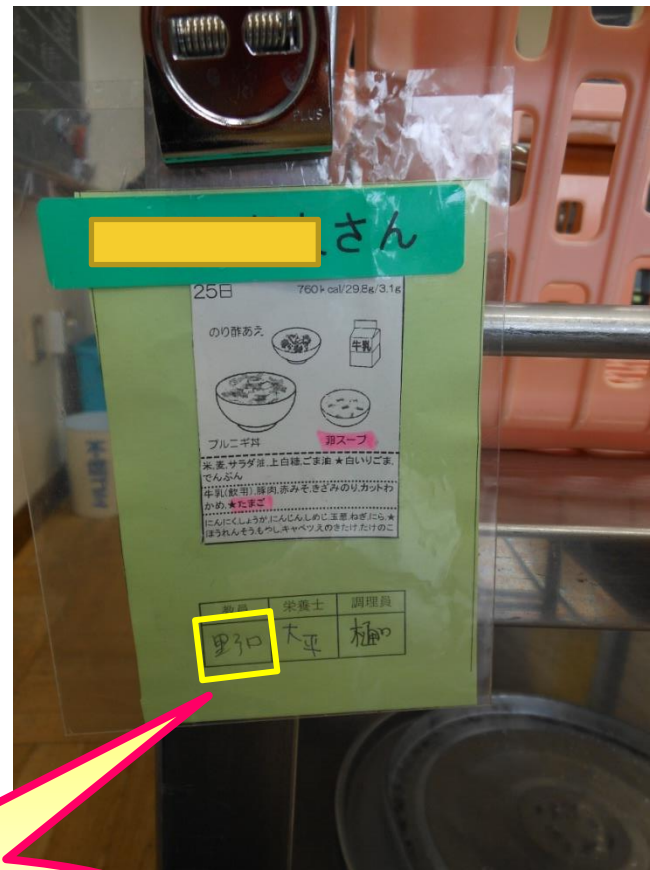


◎盛り付けて、ワゴン台車に乗せた時点で更に確認



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

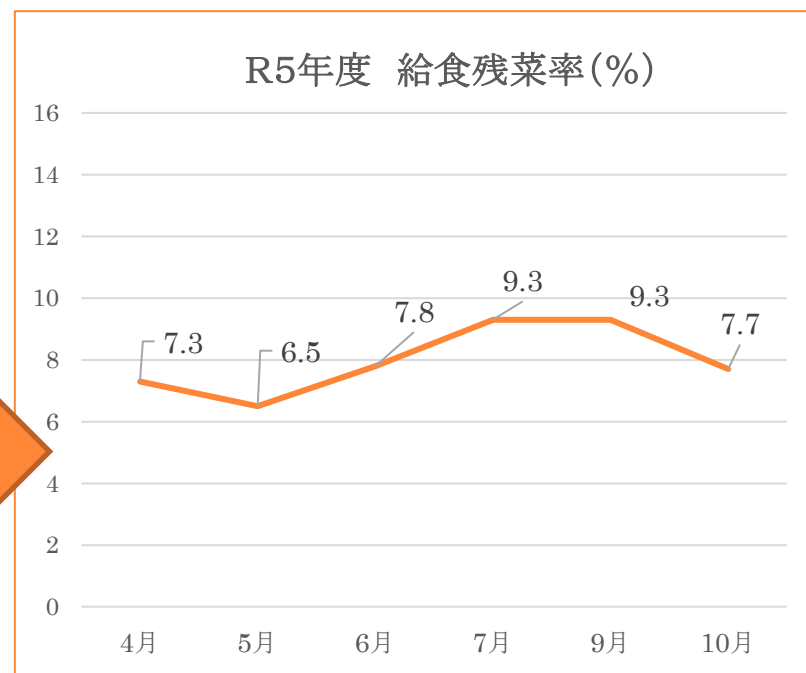
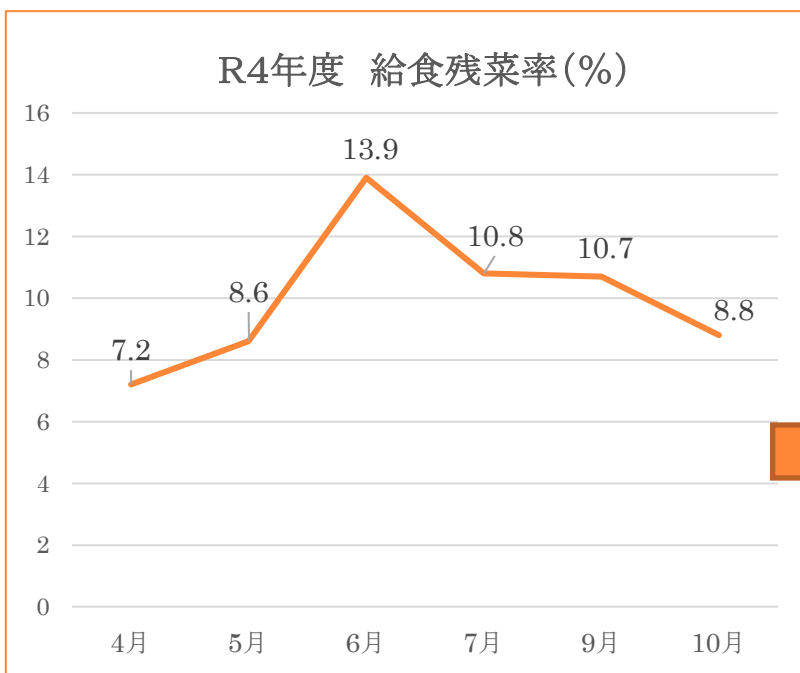


給食残菜率の推移

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%

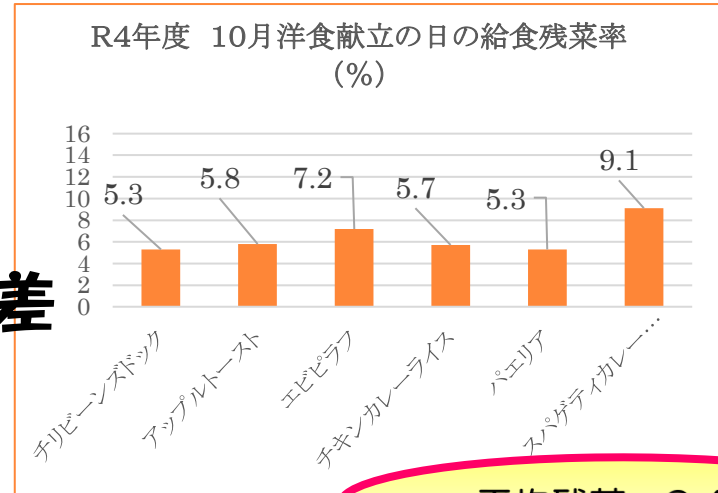
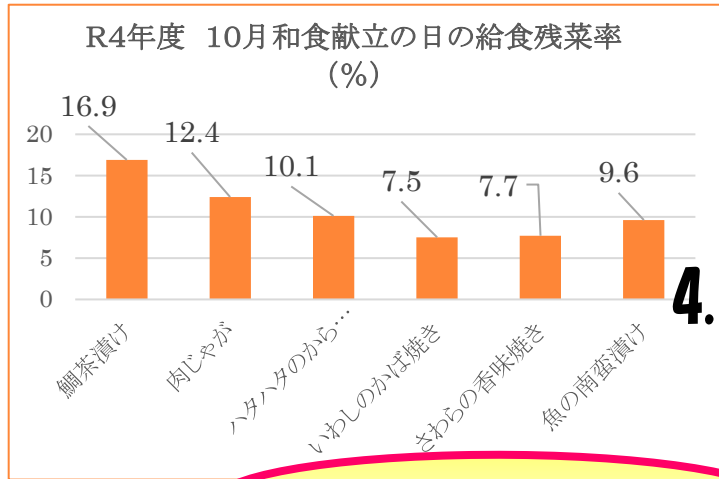
平均残菜 7.9%



昨年度に比べると2.1%減少



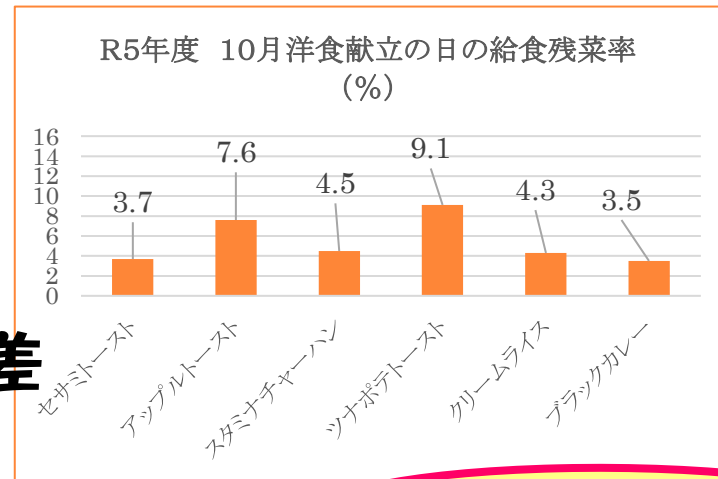
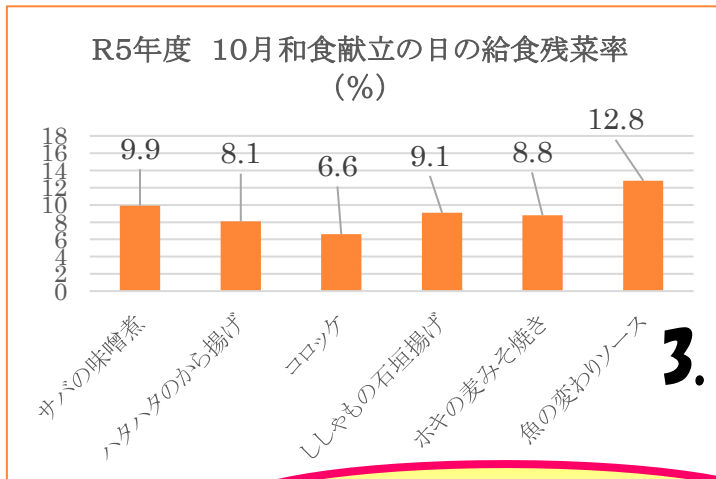
和食献立と洋食献立の日の給食残菜率 (10月の6日間抽出)



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。

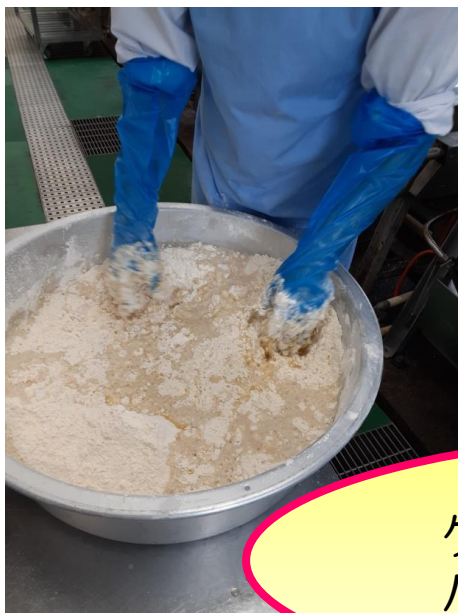
調理員さんと給食時間中に教室巡回



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

