

給食試食会



令和6年10月3日(木)

大田区立赤松小学校 新校舎3階

5年生教室

◎学校給食の目標

学校給食の目標	○ 健康なからだを作ろう 成長期に適切な栄養をとり健康の維持増進を図る。 
○ 食事の重要性を知ろう 食事の大切さ、楽しさ、そして食べることの喜びを知る。 	○ 望ましい食習慣を身に付けよう 望ましい食事のとり方を給食を生きた手本にしながら学ぶ。 
○ 食品を選択する力を身に付けよう 食べものに適切な関心を持ち、正しい知識や情報から、必要性や安全性の判断ができる。 	○ 感謝の心を持とう 自然の恵みである食物を大切にし、食物の生産・流通にかかわる人の仕事に感謝する。 
○ 社会性を養おう 食事のマナーや明るい社交性を身につけ、他人を気遣い、学校生活を豊かにする。 	○ 食文化に関心を持とう 地域の産物、食にかかわる日本や世界の伝統や歴史に関心をもち尊重できる。 

◎赤松小学校の給食

○年間給食回数（今年度） 193 回

○学級数 12クラス

○喫食者 約370人（児童、教職員含む）

○大田区の給食費

現在、児童の食材量費は公費でまかなわれています。食材料費のほか、光熱費、設備費、給食委託料なども公費でまかなわれています。

○給食時間 通常時程 12：15～13：00

特別時程 12：00～12：45

○ワゴン配膳（現在校舎工事中）

調理スタッフが旧校舎給食室より新校舎各階の配膳室を經由して各教室前に各クラスの給食ワゴンを配置しています。

○食器

材質：強化磁器（4種類）

種類：深皿・小皿・おわん・パン皿

箸(京華木)・スプーン・フォーク（献立に合わせて使用）

給食室

○委託会社：葉隠勇進株式会社（平成 27 年 4 月より）

○調理スタッフ 社 員 3 人 パート 6 人

○作業時間 6：00～3：00 頃

安全、安心、美味しい給食

○食中毒予防のため、衛生管理の徹底

（給食室の汚染域・非汚染域を区別し床のドライ運用。日常衛生管理マニュアルで
毎日点検。納品時における食材の温度・鮮度などの品質確認、調理時間・中心温
度・従事者等の記録。調理後管理職による検食等）

○新鮮安全な食品の選択

旬のもの、できるだけ国産品を購入

○生鮮食料品は当日納品、当日調理

○市販品を使用せず全て手作り

（コロッケ、ハンバーグ、各種ルー、春巻き、ギョウザ、デザート類 等）

○だしは素材から

鶏ガラ、削り節、だし昆布等料理に合わせ使い分けています。

○アレルギー対応食・セレクト給食・リクエストメニュー・家庭科の授業と連携した
児童作成献立の給食への再現等の実施

食事内容

○成長期にあるこどもたちの健康を考えた献立

大田区の食品構成を基準にして献立作成をしています。児童の嗜好を重視するばかりでなく、生涯健康な生活ができるように栄養バランスを考えています。また、季節の食材や行事などに合わせた料理、郷土料理、世界の料理も取り入れています。

○主食

- | | |
|--------------------|--------|
| ・米飯(ご飯・炊き込みご飯・丼もの) | 週約 3 回 |
| ・麺(うどん・中華麺・スパゲティ) | 週約 1 回 |
| ・パン(パン・サンド・トースト) | 週約 1 回 |

○牛乳

成長期のカルシウム補強の為に、毎日 1 本(カルシウム 227mg)付けています。

○おかず

和洋中の調理形態により、煮物・揚げ物・炒め物・蒸し物・和え物・サラダ類と変化をつけています。より安全な給食のために野菜・調味料も加熱調理しています。
また、温度管理も十分に行っています。

今日の給食について

献立 カレーライス 福神漬け
牛乳
ひじきとコーンのサラダ
フルーツヨーグルト



【カレーライス】

赤松小学校のカレーライスは、すべて手作りで。

ルーも、当日朝から給食室で作ります。

シンプルなカレーライスではありますが、低学年の児童も抵抗なく食べられる辛さでありながら、うまみを感じられるような工夫をしています。

【ひじきとコーンのサラダ】

ひじきと野菜、コーン、ツナを使ったサラダです。

コーンで甘味を、ツナで旨味を感じられるように作ります。

【フルーツヨーグルト】

赤松小学校で大人気のデザートです。

このメニューを提供すると、どのクラスもいつもほぼ完食です。

今日のレシピ（中学年5人分）

【カレーライス】		
米	375.00	g
水(米)×1.2	450.00	g
油	4.00	g
にんにく	1.50	g
しょうが	2.50	g
★豚肉(こま)	125.00	g
たまねぎ	400.00	g
にんじん	75.00	g
じゃがいも	200.00	g
水	350.00	g
★鳥がら	70.00	g
しょうが	2.50	g
塩	2.50	g
こしょう	0.10	g
チャツネ	10.00	g
トマトケチャップ	15.00	g
サラダ油	15.00	g
小麦粉	40.00	g
カレー粉	3.25	g
ウスターソース	15.00	g
しょうゆ	10.00	g
クローブ	0.10	g
ナツメグ	0.10	g
オールスパイス(粉)	0.10	g

【ひじきとコーンのサラダ】		
干ひじき	4.00	g
にんじん	25.00	g
キャベツ	175.00	g
ホールコーン	50.00	g
ツナ缶(水煮)	50.00	g
酢	7.50	g
砂糖	5.00	g
しょうゆ	11.50	g
粉辛子	0.25	g
油	5.00	g

【フルーツヨーグルト】		
りんご(缶)	75.00	g
西洋なし(缶)	75.00	g
みかん(缶)	75.00	g
★冷凍ホイップ	15.00	g
★プレーンヨーグルト	125.00	g
砂糖	5.00	g

【カレーライス】

※を作っておき、①②③④⑤の順に調理。

【ひじきとコーンのサラダ】

ひじきは水で戻し、ひじきと野菜を加熱し冷ます。
ドレッシングの材料を全て混ぜ、加熱後冷ます。
すべてをあえる。

★印は当校でアレルギー対応のある食材です。

塩・しょうゆ小さじ1は約6g、酢小さじ1は約5g、油小さじ1は約3g、カレー粉小さじ1は約2gです。