



# 令和4年度

## 給食試食会

2022.11.29

主催：PTA 文化教養委員会  
地域学校協働本部

保護者22名と  
地域コーディネーターが参加



感染対策は万全

### Menu

ガーリックトースト, 秋の味覚シチュー, ビーンズサラダ, 牛乳

11:50  
2階多目的室  
集合♪



12:00~12:35  
準備, 配膳, 試食

味付けは素材の味を  
活かしてうす味を  
心がけています

シチューなどのルーは  
小麦粉, バター, 油を  
じっくり炒めて作ります

子ども達には  
本物の味, 自然の味を  
知ってもらえるように  
努めています



それではみなさん  
一緒に  
いただきます!(^^)!

前日調理はせず、  
すべて当日の朝から  
調理しています



12:50~13:15  
片付け, 懇談  
アンケート記入

多くの食材を使用し  
旬の食材や季節の行事食, 世界  
の料理などを取り入れ  
バラエティー豊かな献立に  
なるように工夫をしています

12:35~12:50  
生徒の配膳見学

米飯は  
週3回程度  
実施して  
います



令和元年1月~

### アレルギー専用室

アレルギーの原因食材の混入を防ぎ  
より安全に除去食の調理や配膳などが  
できるようになりました



ベーコン, ハム類, ちくわ,  
かまぼこなどの練り製品は  
無添加のものを使用しています

化学調味料  
は使用して  
いません

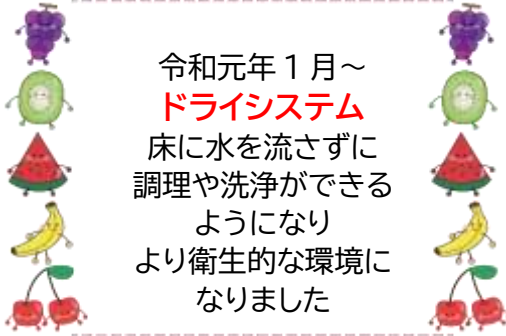
給食は  
手作りを基本と  
しています



- 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、及び望ましい食習慣を養うこと
- 3.学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと
- 4.食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであるということについての理解を深め生命及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.食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を深めること



## 学校給食の目標



令和元年1月～  
**ドライシステム**  
床に水を流さずに調理や洗浄ができるようになりより衛生的な環境になりました

### 平成18年4月に給食開始

**親子調理方式** 緑ヶ丘小学校の敷地内に給食施設を備え、本校へはそこで調理されたものを提供しています

献立の作成は小学校の栄養士さんが行っています

#### 調理業務

平成24年4月より東洋食品株式会社

#### 概要

喫食数 約815食 (小学校480名 中学校335名)

毎週水、金曜日ふれあい給食20食※現在は中止)

調理従事者 栄養士1名 調理員14名

給食回数 約179回

給食費 生徒1食340円 職員1食345円



### 保護者の感想

- ・主食がもう少し多いといいかなと思いました。
- ・サラダはシャキシャキ感が残っていて美味しかったです。
- ・黙食とのことですが、わいわい食べられるようになるといいなと思いました。
- ・量が思ったより多く感じて、成長期の子どもにはありがたいです。
- ・栄養バランスのとれた給食を毎日ありがとうございます。
- ・シチューは、野菜(たまねぎ、にんじん、さつまいも、しめじ、ブロッコリー)たっぷり、季節を感じられてとても美味しかったです。栗も入っていました。栗むきの手間を考えたら頭が下がります。
- ・卒業したら給食が食べられないのが残念です。
- ・シチューは美味しかったのですが、最初の一口が少し粉っぽさを感じました。
- ・温かい給食を食べているのがわかり安心しました。
- ・味付けは塩分控えめでとても良いと思います。塩の代わりにだしや酢でうま味を出しているので、薄いとは感じませんでした。
- ・美味しかったです。栄養について家庭料理でも取り入れてみようと思います。
- ・子どもの要望ですが、もっとフルーツが食べたいとのこと。
- ・我が子がおかわりをしないのがもったいないと思うほど美味しかったです。
- ・給食試食会に参加できて良かったです。

\*他にも給食試食会の感想、給食への貴重なご意見、ご要望もたくさんいただきました。ありがとうございました。感謝です!(^^)!

