

しょくいく 食育だより

Vol.1

令和5年4月10日発行
京都府立井手やまぶき支援学校
保健部食育担当



たくさん食を勉強するぶー!

いで しえんがっこう きゅうしょく しょうかい 井手やまぶき支援学校の給食を紹介します

ほんこう さまざまな しょくけいたい あ しょくぶん きゅうしょく がっこう きゅうしょくしつ ちょうり ちょうりぎょうむ
本校では、様々な食形態を合わせて、およそ270食分の給食を学校の給食室で調理します。調理業務
いたく いちふじふーどさーびす かぶ ちょうりいん えいようきょうゆ きょうりやく きゅうしょく こ
を委託している一富士フードサービス(株)の調理員と栄養教諭が協力して、あたたかい給食を子どもた
ちとど
ちに届けます。

しゅうしょく しゅうかい べいはん しゅうかい ぱん
主食：週4回は米飯、週1回はパンです。

こめ きょうとふさん ぶれんど しょう
お米は京都府産(「きぬひかり」と「ひのひかり」のブレンド)を使用します。

ぱん きょうとしない やまいちぱん ぱんや
パンは、京都市内の山ーパンというパン屋さんで焼いています。

ぎゅうにゅう きほんてき まいにち ぱっく(200mL) ていきょう なんたんし やぎちょう はこ きょうとふさん ぎゅうにゅう
牛乳：基本的に毎日1パック(200mL)提供します。南丹市八木町から運ばれる京都府産の牛乳です。

きゅうしょくひ しょく えん しょうがくぶ えん ちゅう こうとうぶ しゅうがくしょうれいひ たいしょう
給食費：1食につき340円(小学部)、380円(中・高等部)です。就学奨励費の対象になります。

(こんだてれい) きほんしょく けいたいしょく けいたいしょく ぺーすと
献立例) 基本食 形態食(やわらか) 形態食(ペースト)



さまざまな まな き ねんかん つう きゅうしょく どうじょう
様々な学び・気づきにつながるよう、年間を通じてさまざまな給食が登場します。

● どよ〜ん(土浦特別支援学校)給食



しまいこう めいさん
姉妹校の名産
(れんこん、鯛
めろん
メロンなど)
つか きゅうしょく
を使った給食で
しょくぶんか せいかつ
食文化や生活
を学びます。

● クリスマス給食 福祉事業所とコラボした特別ケーキ



けいたいしょく
↓形態食も
くりすますしじょう
クリスマス仕様☆



きゅうしょくじつ なか だいこうかい
給食室の中を大公開!!

下処理室

【三層シンク】野菜の汚れを落とすために、三回水洗いします。



調理室②

【3口IHコンロ】
食物アレルギーや形態食など個別での対応に使用します。



洗浄室

【食器洗浄機】予洗いした食器をベルトコンベアにのせるとお湯や洗剤が噴射されて洗浄されます。



前室

【エアシャワー】着替え、手洗い、消毒はもちろん、風で吹き飛ばし異物を中に持ち込みません。



調理室①

【回転釜】
一度に180L(カレー600人分)調理できます。



【スチームコンベクションオープン】
蒸気とともに加熱することで、様々な調理が可能です。



こかてい
御家庭へおねがい

入院等の長期休みで給食を止める必要がある場合、できる限り早めに担任へ御連絡ください。給食は事前に食材等を準備しているため、急な変更には対応できない場合があります。御了承ください。また、給食やお子様の食に関することについて、疑問点や相談等ございましたら、担任や栄養教諭にお尋ねください。

井手やまぶき支援学校の給食をどうぞよろしくお願いいたします。

