＼ようこそ／

御牧小学校 給食試食会

1 給食の献立について

久御山町立小中学校の給食の献立は、「学校給食摂取基準」（文部科学省）に基づき、町内の栄養教諭・栄養士4名で作成しています。

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム
650kcal	21~33g	20~30%	2g未満	350mg	50mg

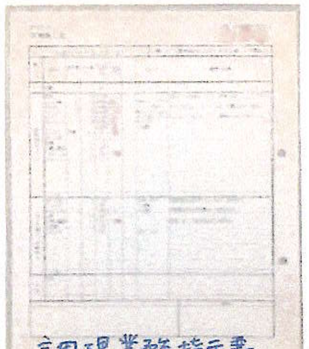
鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
3mg	2mg	200μgRAE	0.40mg	0.40mg	25mg	4.5g

（表は中学年の基準値）

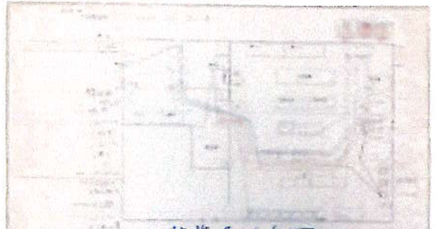
2 調理について

調理業務はシダックス（株）に委託し、5名の調理員さんにお世話になっています。子どもたちが安心して食べられる、保護者の皆様が安心して食べさせられる給食を作るための、毎日の色々な努力を紹介します。

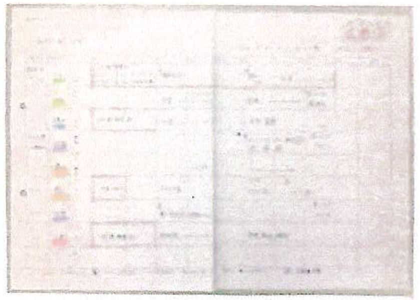
① 打ち合わせ



調理業務指示書（実施献立表）



作業動線図



作業工程表

アレルギーの対応や衛生管理の注意点など、色々なことを念入りに打ち合わせます。

② 手洗い

- ☑ マスク・帽子を着用
- ☑ 粘着シートで衣服についたごみをとる
- ☑ アクセサリーは外す
- ☑ 石けん、爪ブラシを使う
- ☑ ひじまで洗う
- ☑ 1回30秒以上
- ☑ 2回洗う
- ☑ ペーパータオルでふく
- ☑ アルコール噴霧

③ 検収、保存

検収とは、食材の温度、鮮度、品質、異物混入の有無、数量、消費・賞味期限を確認し、記録することです。

また、万が一食中毒などが起こった場合、原因を調査するため、食材を50gずつ採取し、専用の冷凍庫で2週間保存しています。

④ 下処理

野菜は流水で3回洗浄します。キャベツなどは1枚ずつはがして洗います。

肉や魚は、切った状態で届きます。専用の容器に移し替え、冷蔵保存します。

⑤ 調理

調理作業で食中毒を防ぐために重要なのは、温度管理です。加熱調理では中心が85℃以上で加熱されていることを、サラダなどの和え物は10℃以下であることを確認・記録します。

大量調理の工夫

給食のラーメンやうどんは、①汁を作る ②別の釜で学級ごとにめんをゆでる、と2つに分けて作っています。こうすることでめんの量が学級ごとに偏りなく食べられます。大量に調理をする給食ならではの工夫です。

⑥ 後片づけ

食後に返却された食器やトレー、おはしなどは、1枚ずつすべて手洗いします。食洗機ですすぎ、保管庫で殺菌します。安心・安全な給食のため、後片づけも大切です。

御牧小では、調理員さん、栄養士、栄養教諭が力を合わせ、「子どもたちが食べることを好きになってほしい」「おいしい！という笑顔が見たい」そんな思いで毎日の給食を作っています。ご家庭でも、「今日の給食何やったん？」と会話のきっかけにしていただけたら、と願っています。