



1

目次

- ◆ 1 給食の内容について
- ◆ 2 食育について
- ◆ 3 地場農家との連携について

2

給食の内容について

◆ 地場産物活用メニュー①



多摩湖梨ジャム



ブルーベリージャム



狭山茶

紅茶

人参



手作りケーキ



人参食パン



里芋コロッケ

給食の内容について

◆ 地場産物活用メニュー②

ビーツコロッケを提供



ビーツコロッケができるまで♪

4月
給食センター栄養士が、
うまかんべえ祭の審査員と
して参加。

<改善策>

- ・ビーツの量を増やし、もう少し大きめに切って存在感を出してみる。(0.5cm⇒1cm)
- ・ソースを無くし、塩こしょうを増やして具に味をつける。

5月
入賞した中から給食で出せるものはないか、栄養士と調理員、事務職員で検討。「ビーツコロッケ」なら給食用にアレンジして出せそう!!

9月
【第2回ビーツコロッケ試作】



ソースなしで試食

6月
【第1回ビーツコロッケ試作】



ソースありで試食

【給食センターでの意見】
・ビーツの色が良く出ている。
・ビーツの大きさも良い。
・ソースがないのなら、もう少ししっかりと味を付ける。

【コロリトゥー清川さん】
・前よりビーツが大きくなって、
ビーツの味がして、おいしいです。

【給食センターでの意見】
・赤色が出過ぎると児童生徒は食べないのではないかと心配したが、ビーツの赤い色が目立たない。

【給食センターでの意見】
・赤色が出過ぎると児童生徒は食べないのではないかと心配したが、ビーツの赤い色が目立たない。

12月実施



ビーツってどんな野菜？

- ・ビートともいう。赤紫色が特徴です。
- ・見た目はカブのようだが、ヒユ科の植物で、ほうれん草や甜菜などの仲間です。
- ・ロシア料理のボルシチに欠かせない野菜です。
- ・昨年度までの学校給食では、ビーツパウダーを入れた「ビーツ入りボルシチ」として提供しました。



給食の内容について

◆ イラストコロッケ（1月）



5

給食の内容について

◆ イラストコロッケ（1月）



6

給食の内容について

◆ レットカップキャンペーン（1月 全国学校給食週間）

キャンペーン商品を買うと、売上の一部が世界中で困っている地域の学校給食支援に充てられます。



飢餓から救う。
未来を救う。
WFP
国連世界食糧計画

7

給食の内容について

◆ 卒業お祝い給食（3月）予定

小学校（お弁当給食）



飲み物を3種類から選択

8

給食の内容について

◆ 卒業祝い給食（3月）予定

中学校（セレクト給食）

【献立】

☆横割りミルク丸パン

☆照り焼きチキンorメンチカツ

- ・スープ
 - ・サラダ
 - ・牛乳
- } 他学年と共通

3年生のみ

飲み物を3種類から選択

イメージ写真



主菜を2種類から選択

9

給食の内容について

◆ 給食費改定による献立への影響

季節の献立を入れることができる
（例：栗ごはん、さんま 等）

旬の果物を入れることができる
（例：デコポン、すいか 等）

美味しい食材を選ぶことができる
（例：むね肉⇒もも肉
最低価格の食材⇒おいしい食材 等）



10

給食の内容について

◆ 安心・安全な給食提供のため

衛生検査

- 食材検査 年2回
- 拭きとり検査 年1回
- ヒスタミン検査 年1回



11

食育について

◆ 社会科見学（小学校7校）

釜混ぜ体験や調理場内の見学、給食の試食

社会科見学



◆ 食育授業（小学校9校）

地場野菜やカルシウムについてなど
時期に応じた食育を実施

食育



中学生の考案メニュー



- ほうとう
- ちくわの磯辺揚げ
- ヤングコーンサラダ



- ココア揚げパン
- ポトフ
- 海藻サラダ

◆ 中学生職場体験の受け入れ（全校）

給食調理を体験

給食の献立作成⇒給食で提供

12

食育について

◆ 体験型見学試食会（夏季休業中）

- ・対象：市内の小中学生とその保護者
- ・内容：学校給食の調理体験と試食

【献立】

- ・わかめごはん
- ・うすくず汁
- ・鶏肉の甘酢あんかけ
- ・枝豆サラダ
- ・キラキラゼリー

◆ 保護者試食会（１校）

給食センターの見学や給食の試食
９月頃に開催



13

食育について

◆ 議員試食会

12月2日

児童生徒と同じメニューを試食



【献立】

- ピラフ
- オニオンスープ
- 手作りピーツコロッケ
- キャベツサラダ

14

食育について

◆ 学校給食センター見学試食会（2月25日予定）

市民向け初開催
会議室見学窓から調理場の見学
釜混ぜ体験
給食センター紹介ビデオ視聴等



子どもたちが食べている給食
食べてみませんか？

**学校給食センター
見学試食会**

2月25日(火)
午前10時～午後1時

15

食育について

◆ YouTubeでの食育動画の掲載

季節や献立に合わせた食育動画を栄養士が作成し、東大和市公式動画チャンネル（YouTube）で掲載。毎月の給食だよりにも本食育動画の紹介や二次元コードを掲載しているのでぜひご覧ください。



二次元コード



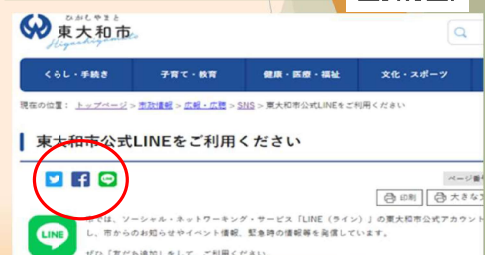
アクセス方法：
「東大和市公式動画チャンネル」
→「再生リスト」→「学校給食
センター栄養士による食育」

◆ SNSで給食に関する情報発信

人気のある献立や季節の献立をSNSで発信。レシピも掲載しているのでぜひご覧ください。

R5：2件

R6：21件（1月末現在）



16

地場農家との連携

食育の授業でゲストティーチャーとして参加
地場農家の畑で野菜の生育課程を見学

食育



梨の受粉



畑のピーツ



ごぼうの収穫



17

ご清聴ありがとうございました。

これからも、安全で美味しい給食を
提供するために努力して参ります。

ご理解ご協力のほどよろしく
お願いいたします。



18