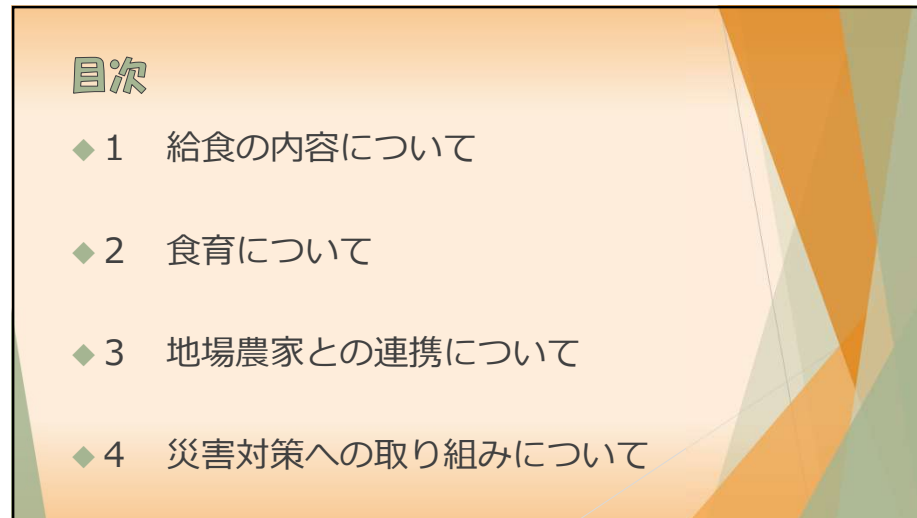




1



2



3



4

給食の内容について

◆ 喜多方市産米「特別栽培米 コシヒカリ」(12月・2月【予定】)

友好都市である喜多方市で収穫された喜多方市産米「特別栽培米 コシヒカリ」を給食で提供しました。



5

給食の内容について

◆ 「第20回全国学校給食甲子園」に応募



6

給食の内容について

◆ 卒業祝い給食(3月) 予定

小学校(お弁当給食)

6年生のみ

飲み物を3種類から選択



7

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)

3年生のみ

イメージ写真

飲み物を3種類から選択

【献立】

☆ココア揚げパン or 抹茶きなこ揚げパン
or きなこ揚げパン

・汁物
・主菜
・サラダ } 他学年と共通

☆牛乳 or 緑茶 or みかんジュース



主食を3種類から1つ選択

8

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た
(例：栗ごはん、さんま 等)
- 旬の果物を入れることができた
(例：デコボン、すいか 等)
- 美味しい食材を選ぶことができた
(例：むね肉⇒もも肉
最低価格の食材⇒おいしい食材 等)



9

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



安心安全な物資の選定

半年ごとに300種類以上の物資の見直しを実施
原則国産の物資を使用
細菌検査の実施



半期見積

10

食育について

- ◆ 社会科見学（小学校9校、サポートルーム）
釜混ぜ体験や調理場内の見学、給食の試食
- ◆ 食育授業（小学校10校、中学校2校、サポートルーム）
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
- ◆ 中学生職場体験の受け入れ（中学校5校）
給食調理を体験
給食の献立作成⇒給食で提供

社会科見学



食育



中学生の考案メニュー



- ・ごはん
- ・わかめのすまし汁
- ・鯖の味噌だれかけ
- ・小松菜とさつま揚げの煮物



- ・ココア揚げパン
- ・肉団子入りABCトマトシチュー
- ・ヤングコーンサラダ

11

食育について

- ◆ ラッキーにんじん
毎月1回、食缶に星型に型抜きした
にんじんを各クラスに1セットずつ配食



NEW!!



- ◆ ラッキーブロッコリーを初実施（12月中旬）
ブロッコリーの芯を型抜きした
「ラッキーブロッコリー」を
各クラス1セットずつサラダに配食



12

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。

◆ 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

R6：27件

R7：24件（1月末現在）



13

食育について

NEW!!

◆ 学校給食センター見学試食会【個人参加】（年3回実施）

1名から申込可

概ね学期に1回実施

◆ 学校給食センター市民グループ見学試食会（年8回実施予定）

5人以上のグループで申込可

概ね毎月1回実施

※今年度は7月から実施（8月を除く）

◆ 保護者試食会（年1回実施 試食のみ）

学校開催（5月）

◆ 議員試食会（年2回実施 試食のみ）

給食センター開催（10月）

市役所内開催（2月予定）

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

● 試食会の主な内容
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

14

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
- ・ コチュマヨチキン
- ・ ヤングコーンサラダ
- ・ かぼちゃのミニドーナツ
- ・ もちもちチョコミニドーナツ



15

地場農家との連携

NEW!!

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
出荷調整会議で年間使用見込を意見交換

食育

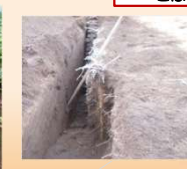
出荷調整会議の様子



梨の受粉

畑のピーツ

ごぼうの収穫



16

地場農家との連携

◆ 地場産物活用メニュー①



17

地場農家との連携

◆ 地場産物活用メニュー②

星型きゅうり（7月）**NEW!!**

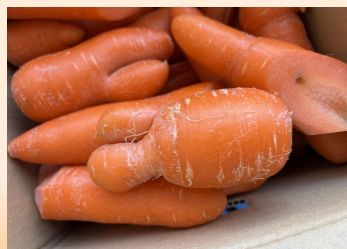


18

地場農家との連携

◆ 地場産物活用

規格外野菜の活用（12月～）**NEW!!**



規格外野菜使用実績				
使用品目	使用日	当日使用量	規格外品量	使用率
大根	12月18日	37	37	100.0%
	12月24日	65	8	12.3%
人参	12月24日	79	8	10.1%
	1月8日	30	10	33.3%
キャベツ	1月16日	100	50	50.0%
	1月17日	163	100	61.3%

19

災害対策への取り組み

◆ 総合防災訓練（10月）

炊き出し訓練の中で、実際の災害を想定し、プロパンと非常用の釜を使用して湯沸かし訓練を実施



20

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。

