



今年度の取り組み

令和5年度第3回
東大和市学校給食センター運営委員会

目次

- ◆ 1 給食の内容について
- ◆ 2 食育について
- ◆ 3 食材の価格高騰における工夫

給食の内容について

- ◆ 地場産物活用メニュー



多摩湖梨ジャム



ブルーベリージャム



狭山茶



紅茶

人参



人参食パン



里芋コロッケ

給食の内容について

- ◆ イラストコロッケ（11月）



給食の内容について

◆ イラストコロッケ（11月）



給食の内容について

◆ 北海道森町のホタテ（2月）

森町から無償提供されたホタテを活用



ホタテの磯辺揚げ

給食の内容について

◆ 卒業祝い給食（3月）

小学校（お弁当給食）



給食の内容について

◆ 卒業祝い給食（3月）

中学校（セレクト給食）

【献立】

- ☆ピラフ
 - ☆フライドチキンorいかのチリソース
 - ・スープ
 - ・サラダ
 - ・牛乳
- 他学年と共通

主菜を2種類から選択



3年生のみ

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
- ◆ **食育授業（小学校9校、中学校1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
- ◆ **中学生職場体験の受け入れ**
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



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】

 - ・チャーハン
 - ・中華スープ
 - ・いかのチリソース
 - ・海藻サラダ
 - ・おかしなお菓子な目玉焼き
- ◆ **保護者試食会（3校）**
給食センターの見学や給食の試食
5～10月頃に開催



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。
【内容：給食ができるまで、食物アレルギーについて、カレーができるまで等】



さっしゆくができるまで4
「に合うための」

食物アレルギーと好き嫌い

② ルーを作る

二次元コード

★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、ぜひご覧ください♪

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」

食材の価格高騰における工夫

一食単価

1・2年生	210円
3・4年生	226円
5・6年生	245円
中学生	272円

国の交付金を活用し
【学校給食食材料費
高騰対応助成金】


を給食食材料費に充当



臨時の給食費改定など、
保護者の皆様の新たな
負担増とならないように
する取組みとして実施

食材の価格高騰における工夫

◆ 助成金を活用した献立内容

主食 	色々な種類のパンを使用
	人気があるラーメンの提供回数を増加




マーブル食パン



五目ラーメン

食材の価格高騰における工夫

◆ 助成金を活用した献立内容

肉・魚 	色々な種類の魚を使用
	より味が良いものを優先して選択





赤魚の西京焼き



フリの甘辛だれ

食材の価格高騰における工夫

◆ 助成金を活用して改善した内容

青果 	彩りの良い野菜を使用して見た目を改善
	旬の果物を積極的に使用
その他 	季節の行事に合わせた食材・デザートを提供



小玉スイカ



カラフルサラダ・三色プリン

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。

