

広報 すぎなみ

Suginami



みどり豊かな 住まいのみやこ

7/1
令和6年(2024年)
No.2381

「おいしい！」が
聞こえる学校給食。

区では、区立学校に在籍する児童・生徒の学校給食費を、現在無償化しています。区の学校給食は、発育に必要な栄養素を確保しながら「心のこもった、手作り料理による楽しい給食」を目指して、食事内容の充実・安全対策の徹底を図っています。今号では、そんな“こだわり”の詰まった学校給食を紹介します。



こだわりから生まれる笑顔



特集
おいしい給食ができるまで



〒166-8570 杉並区阿佐谷南1-15-1 | ☎ 3312-2111(代表) FAX 3312-9911(広報課直通) | 🌐 区ホームページ: <https://www.city.suginami.tokyo.jp/> | 📄 発行: 杉並区 | 📁 編集: 広報課



「広報すぎなみ」は月2回(1・15日)発行。新聞折り込みでの配布のほか、区施設・区内各駅などの広報スタンドに置いています。入手が困難な方には個別配布をしています。ご希望の方は、電話・ファクス・Eメール・LoGoフォームからお申し込みください。

詳細は、区ホームページ(右二次元コード)をご覧ください。



おいしい給食ができるまで



こだわり
の詰まった

区の学校給食は「心のこもった、手作り料理による楽しい給食」を目指して、各校に栄養士を配置し、自校調理による食事内容の充実や衛生面などの安全対策の徹底を図っています。

この給食が子どもたちの元に届くまでには、たくさんの方がこだわりを持って関わっています。今号では、安全でおいしい、こだわりの詰まった学校給食を、給食ができるまでの過程に沿って紹介します。

—問い合わせは、学務課保健給食係へ。

おいしい給食が
みんなに届くまで!

スタート

① 献立の作成

家庭で不足しがちな栄養・食品を摂取できるような工夫し、季節・行事に合わせた「標準献立」を作成します。これを基に、各校の栄養士が学校の行事などに合わせて献立を完成させます。



標準献立作成会を実施!

ココがこだわり! /

- ☑ 食物繊維を補う麦ごはんの提供
- ☑ 米飯中心の献立 (週4回以上)
- ☑ 「国内産食材の日」の実施 (月2回)

深川めしやサケのちゃんちゃん焼きなどの郷土料理も取り入れて、日本の伝統的な食文化を学び、食への関心を高めています。

高円寺学園
栄養教諭・建部晴美



区内で取れる新鮮な野菜!

② 食材の発注

学校給食が食育の生きた教材となるよう、「国内産食材の日」以外にもできるだけ国内産の食材を使用しています。

ココがこだわり! /

- ☑ 「地元野菜デー」の実施 (年2回)
- ☑ 区内商店を中心とした契約
- ☑ 食材検査・衛生検査の実施

減農薬・減化学肥料で大切に野菜を育てています。身近に畑がない子どもが増える中、野菜をおいしく食べてくれると嬉しいです。

農家・鈴木さん



⑥ 調理

学校給食は全て当日調理のため、時間との勝負! 事前に調理の順番・調理員の動きを確認し、安全で衛生的に調理ができるよう工夫しています。



回転釜は、炒める・茹でる・煮る・蒸すなど、万能な調理機器!

⑤ 下処理



④ 食材の確認



調理員の健康状態もチェック!

③ 身支度・手洗い



⑦ 検食

異物が混入していないか、加熱・冷却が適切に行われているか、味・量・彩りが適当かなどを確認します。

高円寺学園
学園長・田中稔

校長先生が30分前に食べてチェックします



本物のだしの味を伝えたいという思いから、かつお節・さば節・昆布から丁寧にだしを取っています。スープは鶏がら・豚骨に野菜くずを入れて煮込んでいます。

杉並第九小学校
調理技能長・原和亮



食べやすいように大きざにもこだわってカット!

ココがこだわり! /

- ☑ 中華まき、カレーなどのルウ、ケーキなどのデザートを手作り調理
- ☑ 食中毒予防のため全て加熱調理、中心温度は85°C以上
- ☑ 年齢に合わせた味付け・切り方

温度管理もしっかり!



⑧ 配缶

出来たての給食が子どもたちに届くように、給食時間の直前に調理を完成させ、クラスごとの容器に分けて運びます。

ココがこだわり! /

- ☑ アレルギー対応食
- ☑ 適温での提供
- ☑ 調理員立ち会いの下、子どもたちに受け渡し

アレルギー対応食には、一目で分かるように専用の食器・トレイがあります



▲通常食器

▲アレルギー対応食器

⑨ 配膳



ゴール



いただきます!

こちらも見てください!

6年度 杉並区学校給食展示会

日時 8月21日(水)~23日(金)
午前9時~午後4時30分
(23日は4時まで)
場所 区役所1階ロビー・2階区民ギャラリー

- 栄養士の研究展示
- クイズラリー など

給食について学べるよ!

調理体験・回転釜で!



クックパッド

区立学校・保育園の給食レシピを料理レシピの投稿・検索サイト「クックパッド」(右2次元コード)に掲載しています。



動画「杉並区の学校給食」

YouTube杉並区公式チャンネル(右2次元コード)では、学校給食ができるまでの様子を動画で配信しています。

