

新田小学校 給食について



江戸川区立新田小学校

1. 新田小学校の給食業務について

新田小学校の給食は、児童・職員・検食を合わせて約340食を馬淵商事（社員・パート計6名）が受託して作っています。平成27年度より、献立作成等の栄養士業務も馬淵商事が受託しています。

学校給食は、施設・設備・経費・時間など制約されることが多いですが、本校では栄養のバランスはもちろんのこと、衛生的で安全であること、児童の健康、さらに嗜好なども考え、「心のこもった手作り給食」を基本として作っています。

2. 安全性、衛生管理について

- ・中心温度3点の確認（サラダの野菜も加熱しています。）
- ・水冷ごとに残留塩素濃度を測定。
- ・従業員の細菌検査を月に2回実施。健康診断は年3回実施。
- ・従業員本人、同居家族にも胃腸炎等の症状が見られた場合、ノロウイルス検査を行い家族全員が陰性になるまで出勤を停止する。
発熱や味覚、嗅覚に違和感があった場合は医師や保健所の指示に従いPCR検査を行う。家族に同様の症状があった場合にも出勤停止とする。
- ・感染予防のため、カキ、火の通りのあまい肉等の喫食禁止。
- ・給食室での履物、エプロンの区分け。
- ・使い捨て手袋の的確な使用。
- ・休憩、喫食はパーテーションを利用しながら少人数で離れて取る。

など、「学校給食衛生管理基準」に基づき徹底しています。

3. 学校給食の目標

本校では以下の7つの給食目標を掲げ、給食活動を行っております。

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食に関わる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んじる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

4. 学校給食の栄養管理について(江戸川区学校給食栄養管理基準)

学校給食の食事内容は、成長期にある児童の健康の保持増進と体位向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養的にバランスのとれた食事になるように努めています。

〈児童 1 人 1 回あたりの栄養管理基準〉

| | 低学年 1・2年生 | 中学年 3・4年生 | 高学年 5・6年生 |
|-------------------------|-------------------------|--------------|--------------|
| エネルギー (kcal) | 530 | 650 | 780 |
| たんぱく質 (%) | 学校給食による摂取エネルギー全体の13~20% | | |
| 脂質 (%) | 学校給食による摂取エネルギー全体の20~30% | | |
| ナトリウム(食塩相当量) (mg) | 1.5未満 | 2未満 | 2未満 |
| カルシウム (mg) | 290 | 350 | 360 |
| 鉄 (mg) | 2 | 3 | 3.5 |
| ビタミンA (μgRAE) | 160 | 200 | 240 |
| ビタミンB ₁ (mg) | 0.3 | 0.4 | 0.5 |
| ビタミンB ₂ (mg) | 0.4 | 0.4 | 0.5 |
| ビタミンC (mg) | 20 | 25 | 30 |
| 食物繊維 (g) | 4以上 | 4.5以上 | 5以上 |

- ・カルシウムの供給源として、小魚類の摂取と牛乳の飲用に努めています。
- ・献立面では、日本の伝統的な食文化を継承し、日本型食生活ができるよう配慮するとともに、ご家庭における日常の食生活の指標となるよう努めています。

5. 新田小学校の給食

学校給食が生きた教材となって、食の大切さを学ぶことができるように献立を作成しています。作成するにあたって、次のようなことに留意して作成しています。

- ・江戸川区の栄養所要量と食品構成の充足に努める。
- ・季節や旬の食材を大切に作る。
- ・和食、洋食、中華の料理のバランスを大切に作る。
- ・主食、主菜、副菜、汁物、デザートとのバランスを大切に作る。
- ・食文化継承のために行事食、郷土料理を取り入れる。
- ・毎月誕生日給食を実施し、手作りのデザートを取り入れて楽しみを広げる。
- ・地産地消(小松菜)の取り組みを大切に作る。
- ・調理室内はドライシステムにし、衛生に留意し安全に調理する。
- ・限られた給食費の範囲でできる献立とする。
- ・食物アレルギー等の児童も安心して給食が食べられるように配慮する。

6. アレルギー対応

《アレルギー除去食の対応について》

医師の診断書をもとに、年度はじめに管理職、養護教諭、担任、栄養士と面談を行い決定します。毎月、保護者の方には詳細献立表・アレルギー対応連絡表で確認をしてもらいます。

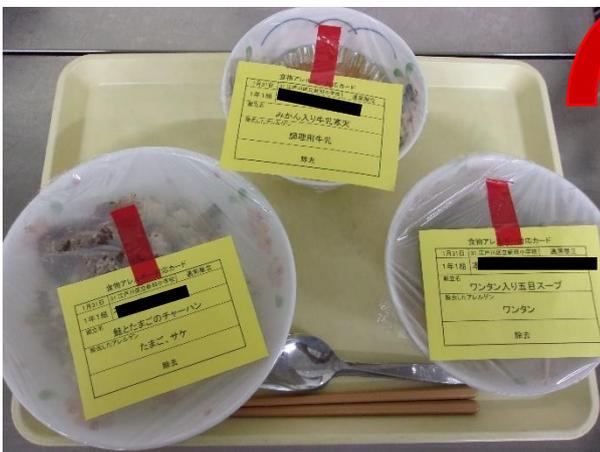
| [詳細献立表] | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-----------|-------|-------------|--------|---------|--|
| □年□組 氏名：○○ ○○○ (卵) | | | | | | | |
|): 通常献立 | | | | | | | |
| 2025年 2月 1日 ~ 2025年 2月28日 | | | | | | | |
| 2月 3日(月) | | 2月 4日(火) | | 2月 5日(水) | | | |
| 献立名/食品名 | g | 献立名/食品名 | g | 献立名/食品名 | g | 献 | |
| 【ごはん】 | | 【親子丼】 | | 【マヨコーントースト】 | | 【かてめし】 | |
| 精白米 | 60.00 | 精白米 | 60.00 | 胚芽食パン・30g | 0.00 | 精白米 | |
| 粒麦 | 5.00 | 粒麦 | 5.00 | 胚芽食パン・40g | 59.00 | 粒麦 | |
| 水 | 0.00 | なたね油 | 0.86 | 胚芽食パン・50g | 0.00 | サラダ油(米) | |
| | | 鶏こま | 19.98 | マヨネーズ(卵無) | 13.01 | 鶏こま | |
| 【牛乳】 | | 干し椎茸 | 0.50 | ブレスハム 色紙切り | 8.00 | ごぼう | |
| 飲用牛乳 | 206.00 | にんじん | 4.78 | ホールコーン(冷) | 14.00 | にんじん | |
| | | 玉葱 | 21.46 | クリームコーン(缶) | 14.00 | 油揚げ | |
| 【鯛のかば焼き】 | | つきこんにゃく | 19.70 | 白こしょう | 0.01 | 干し椎茸 | |
| まいわし・30g切り身 | 0.00 | だし汁 | 17.12 | 玉葱 | 6.00 | 凍り豆腐 | |
| まいわし・40g切り身 | 40.00 | さとう | 1.43 | パセリ | 0.60 | 三温糖 | |
| しょうが(汁)※ | 0.28 | 清酒(上撰) | 1.00 | | | しょうゆ | |
| しょうゆ(魚下味50%) | 1.54 | しょうゆ | 5.71 | 【飲用牛乳】 | | 酒 | |
| 酒 | 1.20 | 塩 | 0.20 | 飲用牛乳 | 206.00 | 塩 | |
| でん粉 | 5.23 | 本みりん | 0.86 | | | 水 | |
| 油(揚げ油) | 4.00 | でん粉 | 1.37 | 【花野菜のシチュー】 | | 白ごま(いり) | |
| | | 水 | 1.37 | サラダ油(米) | 0.40 | さやいんげん | |
| さとう | 2.69 | ★たまご | 43.67 | ベーコン 短冊 | 2.00 | | |
| しょうゆ | 3.20 | グリーンピース・冷 | 2.46 | 鶏こま | 10.00 | 【牛乳】 | |
| ★みりん | 0.80 | | | いんげん | 15.00 | 飲用牛乳 | |

| [アレルギー対応連絡表] | | | | 学校長 | 栄養士 | 担任 | 保護者 |
|--|--------|------|--------|---------------|-----|----|-----|
| <p>以下のように対応させていただきたいと思います。 また、ご意見ご要望等ありましたら学級担任へ連絡をお願いします。</p> | | | | | | | |
| □年□組 氏名：○○ ○○○ (卵) | | | | | | | |
|): 通常献立 | | | | | | | |
| 2025年 2月 1日 ~ 2025年 2月28日 | | | | 31 江戸川区立新田小学校 | | | |
| 使用日 | 献立名 | 原因食品 | 対応方法 | チェック | | | |
| 2/4(火) | 親子丼 | たまご | 除去します。 | | | | |
| 2/6(木) | ゼリーフライ | たまご | 除去します。 | | | | |

今年度のアレルギー除去食対応児童数は、 名です。

《給食対応》

- ① 保護者あての「アレルギー対応連絡表」をクラスに掲示します。
- ② 担任は出勤時にアレルギー一覧表を確認し、アレルギー対応があるか毎朝チェックをします。
- ③ 給食室では、朝のはじめに今日の給食についての流れや担当の確認とアレルギー食の確認を全体で行います。除去食を盛り付け後、調理を担当した人、盛り付けた人、調理室責任者、栄養士の4名が確認し、運搬車にのせます。アレルギー対応食は黄色いお盆を使用し、一食分を盛り付けています。
- ④ 運搬車は担任がとりに来ます。その際、調理員から担任に直接渡します。
- ⑤ 担任から本人に渡します。
- ⑥ 「いただきます」をしてからフタを開け、その日のおかわりはありません。



児童の名前と何の除去をしているのか説明をして、渡しています。