

二之江小学校の給食



給食運営委員会とは…

学校給食の特性やその目的を改めて認識し、子供たちにとって、より安全で安心な心のもった学校給食を確保し、学校給食にさらなる質の向上を図ることを目的とします。

1 学校給食の目標

学校給食法第2条では、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次の目標を定めています。

- (1) 適切な栄養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、及び望ましい食習慣を養うこと。
- (3) 学校生活を豊かにし、明るい社会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、勤労を重んずる態度を養うこと。
- (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。



2 二之江小学校の給食の概要

- (1) 食数：約470食（職員含む）
- (2) 給食回数：年間190回（区の基準回数）
- (3) 給食費：低学年250円 中学年270円 高学年290円（1食あたり）
※令和5年度4月より値上げとなりました。

3 給食業務について

- (1) 委託会社：（株）馬淵商事
- (2) 調理業務：毎日、9人で給食を作っています。
- (3) 調理現場責任者1名、副責任者1名、社員1名、パート4名、栄養士2名が在籍しています。



4 学校給食の栄養管理について

小学生の成長の盛んなこの時期は、特にバランスのとれた食生活が大切です。学校給食では、子供たちに必要な栄養素のおよそ3分の1が摂れるようになっています。献立作成に当たっては、江戸川区の決めた栄養摂取基準及び、食品構成を目標に献立作成に努めています。

苦手な食品

豆類、種実類、きのこ類、海藻類は苦手な児童が多く、食べ残しも多いのが現状です。生涯を健康に過ごしていくために、苦手な食品でも意識的に食べることの重要性を知ってもらい、工夫をしながら、給食では積極的に取り入れるようにしています。



児童一人一回当たりの栄養所要量

	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（g）	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%		
食塩（g）	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（μgRE）	160	200	240
ビタミンB1（mg）	0.3	0.4	0.5
ビタミンB2（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

（一日に必要な栄養所要量の1／3を目安として定めてあります）

5 衛生面・安全面

調理員の個人衛生の管理や調理中の衛生管理は、毎日行っています。会社から衛生巡回指導として月に1度チェックを行っています。また、異物混入の事故が起こらないように、作業ごとに細心の注意を払いながら調理を行っています。

温度管理



エプロンの色分け
下処理（黄色）

調理（緑色）



配缶（青色）

学校給食用食材の選定及び食材納入業者の決定について

- (1) 生産地や仕入元、原材料や内容表示が明確であり、その食材取扱者を含め衛生状況の確かな食品を使用しています。
- (2) 食材の安全管理を徹底するため、信頼のおける納入業者と契約をしています。

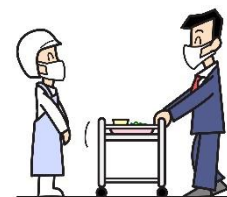


給食業者一覧

不動製パン（パン）	八百仙（野菜）	富沢（小松菜）	丸善製麺（麺類）
高橋商事（一般物資）	茶畑青果（野菜）	相原鶏業（肉）	丸清永井水産（魚介類）
日本給食（一般物資）	佐野みそ（味噌）	田中肉店（肉）	丸幸水産（魚介類）
森給食（一般物資）	小川産業（豆類）	飯塚精肉店（肉）	以上15社と契約

6 アレルギー対応について（二之江小学校のきまり）

- (1) 『アレルギー対応献立表』を作成する。
- (2) 管理職・担任・専科に回覧する。（担任へは、コピーを渡す）
- (3) 保護者へ連絡表を作成し、配布する。
- (4) 栄養士は、当日の朝担任に『除去食カード』を手渡す。
- (5) 除去食をお盆（黄色）に一人分セットし、ワゴンの上に乗せる。
- (6) 担任から児童へ除去食を、直接手渡す。
- (7) 児童は、除去食を先生と確認を行うまで食べない。（おかわりは、すべてなし）
- (8) ラップは、『いただきます』をするまで、外さない。
※除去食のある日は、給食当番等も配慮する。



7 令和5年度の給食について

4月

1年生はじめての給食



- ・カレーライス
- ・ささみと豆のサラダ
- ・フルーツヨーグルト

※はじめての給食は、人気のカレーライスにしました。手作りのブラウンルゥと、とりがら・とんこつで、しっかりとスープをとりました。

★写真は、中学年（3,4年生）の量です。

低学年・中学年・高学年と栄養量により異なります。



進学・進級お祝い献立



- ・祝い押し寿司
- ・ちくわの二色揚げ
- ・浅漬け
- ・すまし汁

※献立は、和食を中心に、作成をしています。

※押し寿司は、人参といんげんで花のように飾りつけをしました。



佐賀県の郷土料理



- ・奈良茶飯
- ・あじの竜田揚げ
- ・奈良のっぺ
- ・にゅう麺

※いろいろな食文化に触れられるよう、毎月郷土料理を取り入れています。



給食・4

旬の食材を使った献立



- ・竹の子ご飯
- ・五目卵焼き
- ・揚げじゃが芋の炒め煮
- ・大根と白菜の味噌汁
- ・清見オレンジ

※旬の竹の子を使って炊き込みご飯を作りました。

子供の日献立



- 中華ちまき
- ししゃもの青のり唐揚げ
- もやしの中華和え
- 中華コーンスープ
- 美生柑



※鏡開き・節分・ひな祭り・子供の日・七夕・お月見・お彼岸。冬至などの行事食を取り入れています。



2年生グリンピースのさやむき



- グリンピースご飯
- 大豆とひき肉の小判焼き
- いかとわかめの和え物
- 新じゃが芋と厚揚げの味噌汁
- 美生柑

※子供たちが直接食材に触れて、観察しながら、さやむきをしました。

富山県の郷土料理



- ご飯
- エビ入り擬製豆腐
- やちゃら
- けんちん汁
- よもぎのしだご



※季節を大切に、旬の食材をできる限り、献立に取り入れています。



6月

1年生そら豆のさやむき



- ご飯
- ほっけ焼き
- そら豆の天ぷら
- 具だくさん味噌汁
- さくらんぼ

※そら豆やグリーンピースは、苦手な子が多いですが、子供たちが一生懸命さやむきしてくれた給食は、残菜が少ないです。

三重県の郷土料理



- ご飯 しらすがけ
- 鮭のフライ
- ちゃつ
- そうへい汁

※だしは、かつお節・煮干し・昆布などで、朝からしっかりとっています。だしをしっかりとることで、塩分をおさえることができます。

世界の料理(レユニオン島)



- ガーリックライス
- ルガイユ・ソシス
- 豆入りコロコロサラダ
- カレー・プレ

※いろいろな文化や食材に触れてもらいたいと思い、世界の料理も積極的に取り入れています。毎日の給食放送や給食メモで、詳しい内容を伝えています。



地産地消献立



- 小松菜と油揚げの炊き込みご飯
- とびうおのハンバーグ
- 切り干し大根のはりはり和え
- 味噌汁

※国産の食材を中心に、使用しています。

江戸川区の特産物である小松菜は、地元の農家より納入しています。

7月

3年生枝豆の枝とり



- 枝豆ご飯
- ししゃもの南蛮漬け
- ひじきとコーンの和え物
- 冬瓜汁
- メロン



※お米は、江戸川区と姉妹都市である「山形県鶴岡市の庄内米」を使用しています。

七夕献立



- 穴子入りちらし寿司
- 七夕そうめん汁
- 二色七夕ポンチ

※天の川をイメージした献立です。
たくさん星を散りばめました。



1年生とうもろこしの皮むき



- 二色トースト
- いんげん豆のクリームスープ
- 南瓜入りアーモンドサラダ
- ゆでとうもろこし



沖縄県の郷土料理



- タコライス
- ゴーヤチャンプルー
- アーサー汁



※ハンバーグやコロック、
ケーキなどのデザートも、すべて手作りを
基本としています。



セレクト給食



- スパゲティ
(クリームソースまたはトマトソース)
- 小松菜サラダ
- キャベツのスープ
- すいか

※学期に一度、好きなほうを選ぶセレクト給食も
行っています。



8 にのえベーカリー（手作りパン）について

★月に一度、給食室で生地から手作りをしたパンの日です。
子供たちも楽しみにしてくれている献立です。

4月（ベーコンマヨパン）



②パンに入る具材などを調理する人、こねる人に分かれて作業を開始します。

①朝いちばんで、調味料（粉など）の計量を行います。



5月（びっくりピザパン）



※途中で、きちんと発酵がされているか確認を行います。とても重要な確認です。

③パンをよくこねた後は、1次発酵を行います。気温や湿度によって、時間も変わってきます。



6月（ごまクリームチーズパン）



④発酵がされていたら、いよいよ成形作業です。献立によって、作業も異なります。



⑤2次発酵終了後、いよいよオーブンで焼き上げます。

7月（カレーパン）



★焼き上がったら、それぞれのクラスに配缶をして、子供たちの元へ届けます。

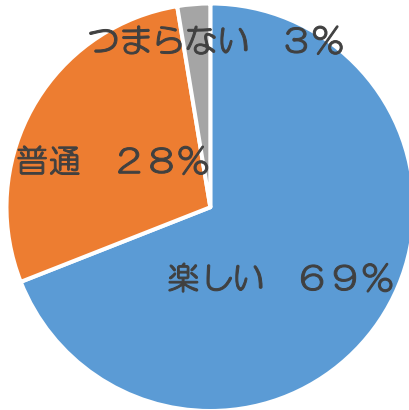


給食についてアンケートをとりました！

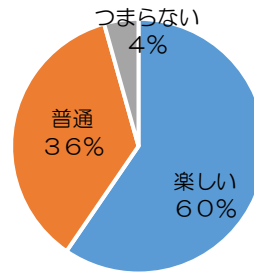
ご協力ありがとうございました。給食の質問と回答についてご紹介します。



質問①：給食時間は楽しいですか？



2023年



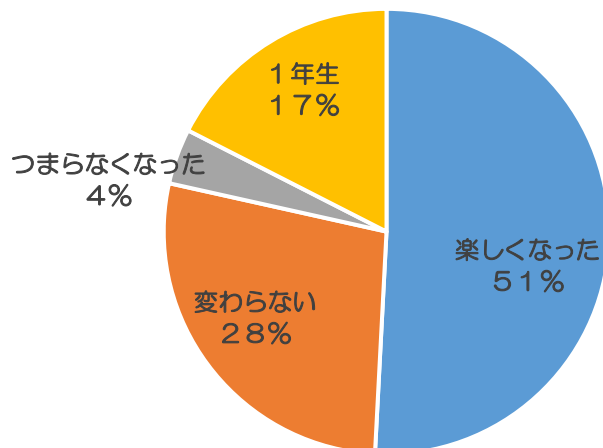
2022年

結果から…

昨年と同様、給食時間が楽しいかを聞いてみました。昨年と比べ、楽しいと答えている児童が増えたこと、半数以上もいてくれたことがとても嬉しいです。今年度より、『黙食』という指導がなくなり、会話を楽しむ『会食』をできるようになったのも、『黙食』しか経験していなかった児童にとっては、給食の時間も楽しい時間になったと思います。栄養士の立場からも給食巡回時、児童たちの声を久しぶりに聞いて嬉しい限りです。

質問②：(2年生～6年生のみです)

去年と比べて給食時間は楽しいですか？



結果から…

昨年は、コロナ前の給食と比べて、楽しいか聞いたところ普通・つまらないと答える児童が8割を超えていましたが、昨年と比べると、楽しくなったと答える児童が半数いました。

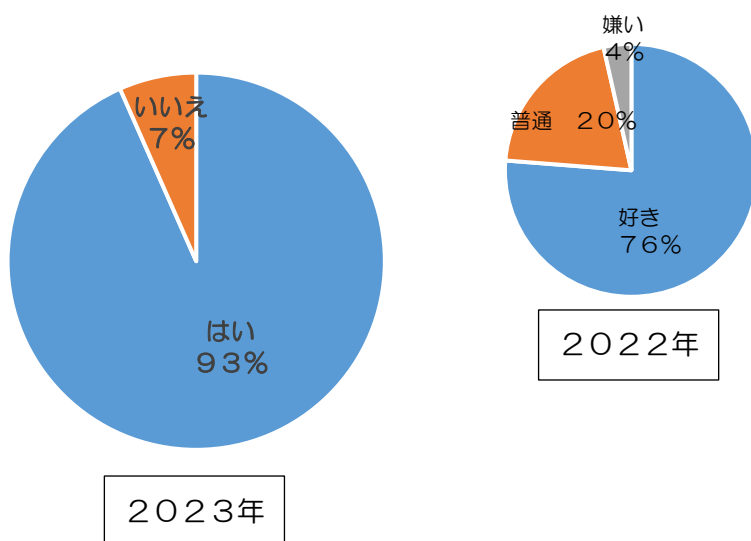
質問③：(2年生～6年生のみです)

昨年と比べて大きく変わったところはどんなところですか？(自由記述)

結果から…

自由記述で回答してもらいました。ほとんどの児童は、お友達と話せるようになったと回答しています。それ以外には、放送委員会の活動がコロナ前に戻ったこともあり、音楽がなくなった(放送委員会のコーナーができた)などがありました。中には、マスクをはずせるようになった。好き嫌いがなくなった(野菜が食べられるようになった)など嬉しい回答もありました。お友達と話せるようになり、お友達が食べているのを見て食べる意欲があがったのかなと思います。これは、話しながら食べること『会食』の良さだと改めて実感しました。

質問④：給食は好きですか？

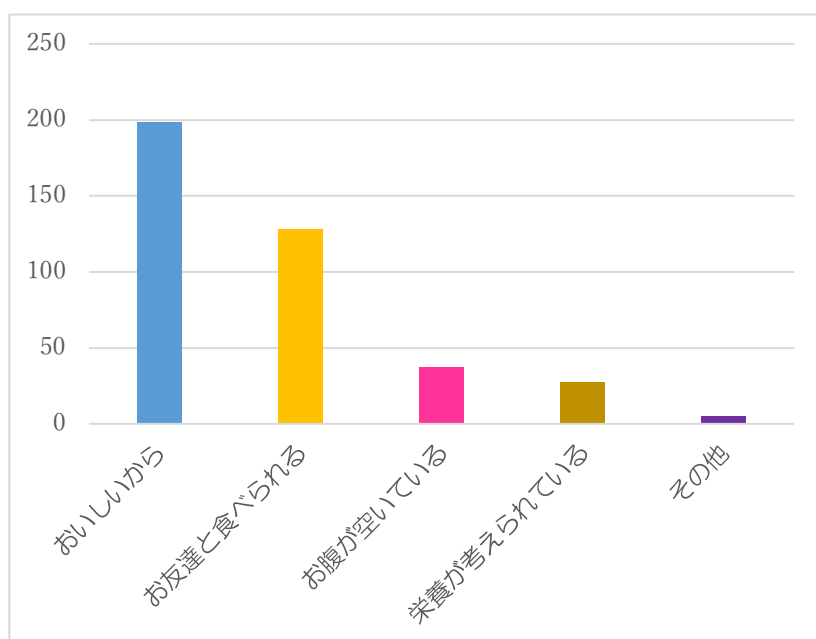


結果から…

今年度は、はいかいいえの回答でしたが、約9割の児童が給食を好きでいてくれたことがとても嬉しいです。今年度より、給食時の教室巡回でも声をかけられる機会が増えたので、今後もいいえと答えた児童には、給食の時間が苦痛にならないよう楽しめる工夫、声掛けをしていきたいです。

質問⑤：(はいと答えた人に質問です)

その理由を教えてください。

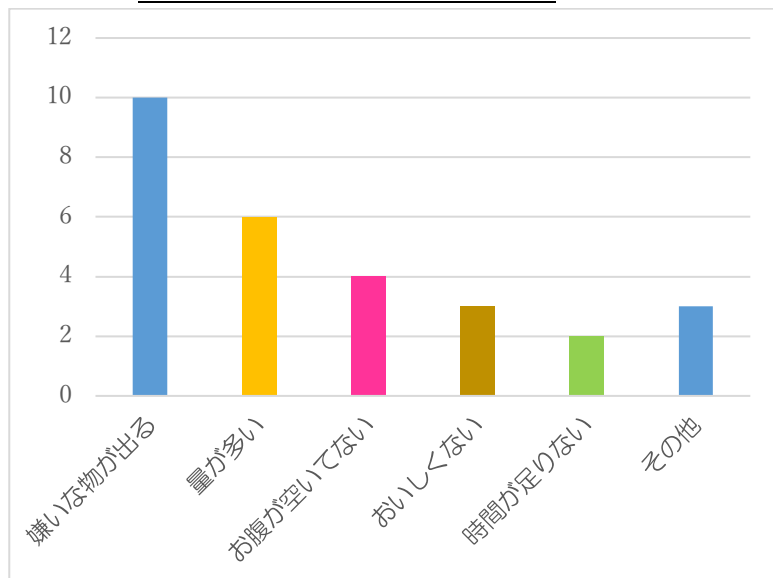


結果から…

給食を好きな理由について聞いてみたところ、おいしいからという嬉しい回答や、給食の良さである、お友達と食べられること。これは、『黙食』では味わうことができなかった給食の良さを表した結果でした。

また、お腹が空いている・栄養が考えられているなど、成長期の児童にとって給食の意義である回答になりました。今後も成長期の子供たちにとって安心安全で栄養満点のおいしい給食を作り続けたいです。

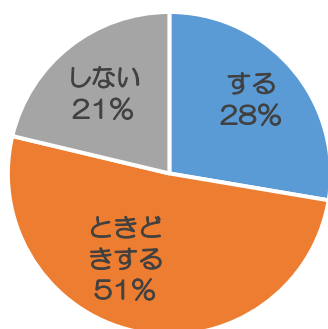
**質問⑤：(いいえと答えた人に質問です)
その理由を教えてください。**



結果から…

給食を苦手としている児童は、やはり嫌いなものが出るからなのだな…と改めてこのアンケートで実感しました。また、量が多い・お腹が空いていない・時間が足りないなどは、それぞれ個人差がありますが、給食は、自分が食べきれる量を知ることも給食での学びだと思っています。体格の差などもあるので、まずはおいしい給食を作り、興味を持って少しでも食べる量が増えていけるように献立作りも努力をしていき、食べる量がどんどん増える環境づくりをしていきたいです。

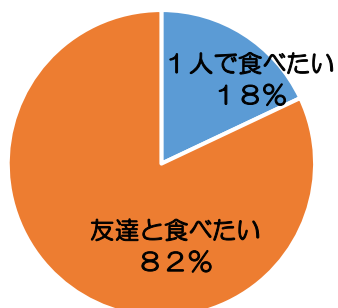
質問⑥：お家に帰った時家族の人に《給食について》お話ししますか？



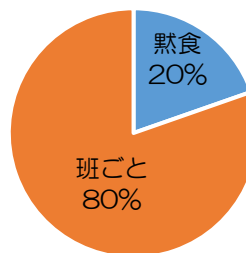
結果から…

お家に帰っても《給食について》の話題を出してくれている児童が、7割近くいたことがとても嬉しいです。

質問⑦：給食はどのように過ごしたいですか？



2023年

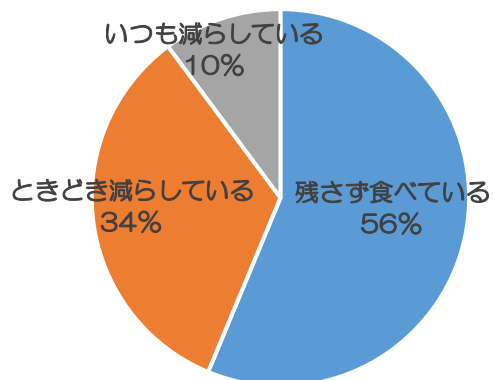


2022年

結果から…

昨年度も今年度もお友達と食べたい(班ごと)と8割以上の児童が回答しました。

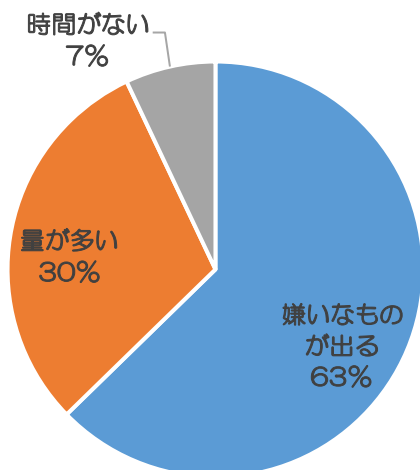
質問⑧：給食は、毎日残さず食べていますか？



結果から…

二之江小学校の給食の残菜は、少ないです。担任の先生の指導はもちろんのこと、児童たちの給食を残さず食べるという意識がとても嬉しいです。給食には、苦手なものも出てきます。成長とともに、少しずつでも好き嫌いが減ってくれたら嬉しいです。

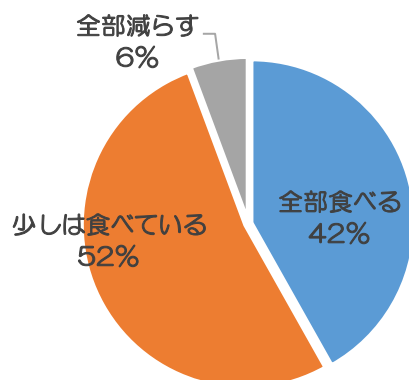
質問⑨：給食を減らしている理由について教えてください。



結果から…

減らしている理由については、やはり嫌いな物が出るから『減らしている』という回答が半数以上でした。

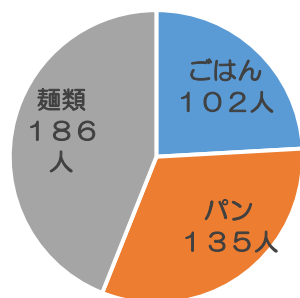
質問⑩：給食で嫌い（苦手）なものが出た時は、どうしていますか？



結果から…

嫌いな物が出て9割の児童が頑張って、食べていて素晴らしい結果でした。

質問⑪：給食で出る（主食）は、どれが一番好きですか？



結果から…

一番人気は、麺類となりました。二之江小学校の給食は、半数以上が和食（ご飯）です。

パンは、週に一度。麺類は、月に二度になります。パンや麺類は、楽しみにしてくれている児童が多いことがわかりました。

質問⑫：二之江小学校で一番好きな給食はなんですか？（自由記述）

第1位	カレーライス	(116人)
第2位	揚げパン	(69人)
第3位	パン	(46人)
第4位	フルーツポンチ	(34人)
第5位	うどん	(26人)
第6位	スパゲティ	(25人)
第7位	にのえベーカリー	(24人)
第8位	ラーメン	(23人)
第9位	ご飯	(22人)
第10位	ABCスープ	(10人)

10位以下

フルーツ、味噌汁、ハヤシライス、餃子、鮭、野菜、ポテトチップス、ししゃも、唐揚げなどがありました。

質問⑬：苦手な食べ物があれば教えてください。（自由記述）

きのこ	茎わかめ	えび
ピーマン	魚	果物
パプリカ	いか	たまご
ゴーヤ	たこ	牛乳
なす	あさり	マヨネーズ
トマト	えび	梅干し

結果から…

特に多かったのが、きのこ類や豆類、茎わかめ、野菜の（ピーマン、なす、ゴーヤ）などでした。

給食は、食品別の摂取量が決まっているため、出さないということはできませんが、児童たちが苦手とするものは、細かく刻んだり、目に見えないようにしたりと少しばかりではありますが、工夫をしています。栄養のため…申し訳ないと気持ちもあります。今後も苦手なものが出るから給食が嫌いにならないように、この結果をもとに献立内容や調理法などあらゆる点で工夫していきたいです。

全体のアンケート結果から…



今回、昨年と同様子供たちの直接の声を聞きたく、アンケートを行いました。

今回は、『黙食』をメインにアンケートを行いました。今年度は、黙食は解除されつつあり二之江小学校の給食も会話を楽しむ会食となったため、給食をメインとしたアンケートにしました。

今年度の給食時間は、少しばかりではありますが、子供たちの声に戻ってきました。やはり、教室を巡回している中で、直接子供たちの意見・声を聞けることはなにより嬉しいことだと改めて実感しました。

これおいしかったよ！今日は、苦手な物一口食べられたよ！またこの給食出してね！など色々話しかけてくれます。この言葉を聞けることが、なによりも給食を作るうえでの糧となることも改めて実感しました。

長い間にわたって行われてきた《黙食》ですが、残念なことばかりではなく食と向き合うといった面では、とてもいい経験になったと今では思います。黙食が行われたことにより、献立の内容や給食時間での取り組みなど、今まででは思いつかなかったものもあると思います。その活動を行えたことも給食を作るうえで学びとなりました。どうしたら給食を楽しいと思ってもらえるか、どれだけ子供たちのいい思い出に残れるような給食にできるか…考えることができるいい機会になりました。

この経験を活かし、今後の給食もよりよいものになるよう子供たちの意見をたくさん聞き入れ、献立作成や調理の工夫をしていきたいとします。

子供たちの好きなものや嫌いなもののアンケート結果を改めて知り、献立作成の参考にしたいとします。

日常の給食の時間には、一人一人に声をかけて意見を聞くことは難しかったので、このアンケートを行い子供たちの意見を聞くことができました。

なにより、二之江小学校の給食は残菜が少ないのでとても嬉しく、栄養士や、調理員の糧となります。これからも残さず食べたいと思ってもらえるよう、調理員と協力しながら安心・安全でおいしい給食を提供できるよう、日々精進してまいります。