

PTA会員 各位

富谷小学校 PTA  
PTA会長 鈴木建邦  
学級代表委員会

## 2021年給食についてのご報告

日ごろより学校およびPTA活動にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。  
本年度は感染症予防のため、残念ながら「給食試食会」を中止とさせていただきました。  
給食についていろいろ知っていただくために、富谷小学校に常駐の栄養士の伊藤さんからのコメント、富谷小学校の給食、先般実施したアンケートに寄せていただいた声を参考に、以下の内容を報告させていただきます。日々の給食にご興味をもっていただき、ご家族での話題にしていただければ幸いです。

## 【栄養士 伊藤さんからのコメント】

昨年度、試食会の開催を見送り、今年こそはと感染防止対策をした上で計画しておりましたが、非常事態宣言下の為中止とさせていただきました。試食会は、普段学校で提供されている給食がどのように作られているか、学校給食の特徴と共にお伝えする場でもあり、保護者の皆様からのご意見を直接伺う機会でもあります。一日も早くこの事態が収束し、次年度は開催できたらと考えております。

## ◇富谷小学校の給食◇

## 【1】概要

提供食数：約 570 食（児童 511 名 ほか 教職員、調理員、検食等）

給食回数：189 回予定

調理業務受託会社：株式会社東洋食品

## 【2】献立作成時の留意点

- ・ 所要栄養量、食品構成、食単価、施設設備などを考慮に入れ、学校の実状に合わせて作成
- ・ 旬の食材を使い、季節感のあるものを出す
- ・ 手作りを心掛ける
- ・ 週に4回の米飯給食を実施する
- ・ 使用できる食器の種類・数を考慮する

〈旬の食材を使用した給食〉

- ・冷やしうどん（かぼちゃ天）
- ・鶏肉のトマト煮込み  
ラタトゥイユ風
- ・夏野菜カレー
- ・大学芋
- ・秋の香りごはん など



7月19日 献立

- ・冷やしうどん
- ・いか天
- ・かぼちゃの天ぷら
- ・牛乳

〈行事食〉

- ・七夕献立
- ・十五夜献立
- ・ハロウィン献立
- ・冬至献立（予定）

など



7月7日 七夕献立

- ・ちらし寿司
- ・即席漬け
- ・かきたま汁
- ・りんごゼリー
- ・牛乳

〈ワンダフル給食〉

- ・鶏もも肉の煮込み  
グレモラータ仕立て
- ・豚バラのパーベキューマリネ
- ・ふかひれスープ

など



7月14日 献立

- ・ごはん
- ・油淋鶏 ・塩炒め
- ・ふかひれスープ
- ・マンゴープリン
- ・牛乳

〈手作りを心がけています〉

- ・ハンバーグやコロッケ、ゼリーなども手作りで調理しています。



▲トースト



▲ゼリー

〈週に4回の米飯給食を実施〉

- 米飯給食では、チャーハンやピラフ、炊き込みごはんや玄米入りごはんなど同じ米飯でも飽きないように工夫しています。
- 米飯のほか、麺類やパンを提供しています。



▲梅じゃこチャーハン



▲あんかけ焼きそば



▲シナモントースト

【3】食材選定の留意点

- 安全性を考慮し、できるだけ国産の食材を使用する
- 化学調味料（だしの素、コンソメ等）は使用しない
- 食品添加物の少ない食品を使用するよう努める

※カレーやシチューに使用するルーもバターや小麦粉から給食室で調理しています

【4】衛生管理

- 「学校給食衛生管理基準」（文科省）に基づいた衛生管理
- 食材の温度管理…納品時、加熱調理時に測定（75℃で1分間以上加熱する）
- 食材、料理の保存…調理前の食材、調理後の料理を2週間冷凍保存
- 検食…児童が食べる30分前に校長等が行う
- 出来上がりの時間…調理後2時間以内に食べる

【5】アレルギー対応

- 「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（渋谷区）に基づいて対応
- 安全性を最優先とした「完全除去食対応」
- 重篤なアレルギー症状の原因となる「そば」、「ピーナッツ」は給食では使用しない
- 配膳時の事故防止のため、専用の台で盛り付けをして、除去食には専用（別色）のトレイ（緑）、皿（黄色）を使用する
- アレルギーを有する児童は、除去対応のある日は全ての料理についておかわりはしない

※現在、15名のアレルギー対応を行っています



◀専用の台で盛り付け



◀別色のトレイ・皿に盛り付け

【6】 その他

〈給食メモ〉

- ・季節の食材や献立などの説明をのせたメモを、各クラスに配布しています。



▲チリビーンズライス (大豆)



▲お月見献立

〈献立表・給食だより〉 ※学校 HP に掲載しています。

- ・献立・食材料・エネルギーなどを掲載 (献立表)
- ・毎月の給食目標や、食に関する情報などを掲載 (給食だより)

7月 献立表

学年	献立	アレルギー対応	アレルギー対応メニュー	アレルギー対応メニュー	アレルギー対応メニュー
1年生	ごはん、味噌汁、揚げ豆腐、わかめ、人参、鶏肉、じゃがいも、ゆでたまご	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆
2年生	ごはん、味噌汁、揚げ豆腐、わかめ、人参、鶏肉、じゃがいも、ゆでたまご	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆
3年生	ごはん、味噌汁、揚げ豆腐、わかめ、人参、鶏肉、じゃがいも、ゆでたまご	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆
4年生	ごはん、味噌汁、揚げ豆腐、わかめ、人参、鶏肉、じゃがいも、ゆでたまご	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆
5年生	ごはん、味噌汁、揚げ豆腐、わかめ、人参、鶏肉、じゃがいも、ゆでたまご	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆
6年生	ごはん、味噌汁、揚げ豆腐、わかめ、人参、鶏肉、じゃがいも、ゆでたまご	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆	卵、小麦、大豆

給食だより  
※給食だより※  
渋谷  
ワンザフル給食プロジェクト  
Wakuwaku Wonderful School Lunch Project  
渋谷区と渋谷区立東山小学校が協力し、世界の国や日本の伝統行事などにメニューの要素を取り入れた食育を目的とする「ワンザフル給食プロジェクト」がスタートしました。6月からワンザフル給食として、「いただきます」のモットーを掲げ、イタリヤ風マゼンソウザ、メロン、牛乳」が並びます。6月は盛りだくさんのメニューが並びます。お楽しみに。  
手洗いはせっけんつけて 洗いものに  
よく噛んで食べることは、体にいいだけでなくおんがえりです。そのため、意識から意識してしっかり噛むようにしましょう。また、歯と口の健康を守るために、どんなことができるでしょうか。みんなで考えてみましょう。  
よくかむことの効果  
歯の健康、腸の健康、脳の活性化、お口の健康、お口の健康、お口の健康、お口の健康

〈学校 HP の更新〉

- ・毎日の給食を学校 HP に掲載しています。



【7】保護者からのご質問と栄養士さんからのご回答

ご質問	ご回答
給食を作る事へのこだわりを教えてください。	次回同じ献立を作る時の為に、必ず記録をとっています。調理員と協力し、よりよい給食が提供できたらと考えています。
渋谷区内では、学校ごとに、給食のメニューは、違うのですか？	各学校で実施内容は異なります。富谷小学校では渋谷区の共通献立をもとに他区のレシピを織り交ぜ実施しています。
サラダなどの簡単な小鉢のメニューを公開していただきたいです。	HP『今日の給食』や『給食だより』にて不定期ですがレシピを載せています。是非お試しください。
塩分や品目数について教えてください。	出汁を効かせることで、スープの塩分を減らしています。品目数については特に考慮していませんが、1食あたり12~13品目使用しています。
給食の量について教えてください。	給食は文科省の定めた学校給食摂取基準に基づき実施されています。児童1人1回あたり(男女および活動量)の全国的な平均値から栄養量を算出し、低学年の栄養量は中学年の約10%減、高学年は中学年の10%増になっています。
児童に人気のあるメニューはなんですか？リクエスト給食についても教えてください。	昔から変わらず人気なのは、カレー・揚げパン・ミートスパグティ・から揚げやデザートです。リクエスト給食は給食委員が中心に集計し、12月以降実施する予定です。
デザートが増えたように感じます。デザートについて教えてください。	ワンダフル給食にデザートや果物がつき、回数が増えました。又、夏休み中に新しいスチームコンベクションが入り、焼き物の他蒸し物も作れるようになりましたので、献立の組み合わせ上実施を控えていた蒸しパンなどの提供を予定しています。
何時ごろから準備をしているのですか？	調理員は朝の6時15分から作業を始めています。
季節感を感じるメニューや国際色豊かなメニューが多くていいと思います。どのようにメニューを考えていらっしゃるのですか？	行事食や季節の野菜や果物を取り入れ、前後で食材の重なりのないように献立を作成しています。