

食育だより第1号



桜の花も散り、若葉がみずみずしい季節となりました。農園芸班の畑でも今年度の活動に備え準備をしています。今年度も児童生徒が栽培収穫した野菜を給食で活用します。4月はたけのこや新じゃがが芋などの旬の食材を活用した献立を提供します。旬の食材は栄養価も高く安価なので、是非御家庭の献立にとり入れてはいかがでしょうか。

今年度も食育だよりを定期的にホームページに掲載します。旬の食材を取り入れた献立や行事食や食育の取組など、食に関する情報をお伝えしていきます。今回は、給食室の調理内容や衛生のポイントについて御紹介します。御家庭での調理やお弁当の調理にお役立てください。

本校は、栄養教諭が学校給食摂取基準に基づき栄養管理を行い、行事や旬の食材が活用できるよう独自に献立を作成し、臨任調理員1名、非常勤調理員12名が在勤し、常時10名の調理員で給食を作っています。また、肢体不自由教育部門の配膳および食事介助は、非常勤給食介助員6名が在勤しており、知的障害教育部門の配膳は、非常勤配膳員5名が在勤し、安全で安心な給食提供に向け連携しております。

また、食形態においては、常食・後期食（押しつぶし機能獲得期、水分摂取機能獲得期）・中期食（捕食機能獲得期、押しつぶし機能獲得期）・初期食（嚥下機能獲得期、捕食機能獲得期）の4つの形態に対応しています。

じょうしょく
(常食)



こうきしょく
(後期食)



ちゅうきしょく
(中期食)



しょきしょく
(初期食)



給食室における衛生のポイント

- ① 給食従事者の衛生：健康チェック・身支度・手洗い
- ② 検収：納品した食材の品質・温度・期限をチェック
- ③ 品質管理：適切な温度管理（肉・魚等5℃以下、冷凍食品-20℃以下）
- ④ 調理
野菜の洗浄（3回洗い）＜泥や異物や細菌を3回洗うことで取り除く＞
野菜のカット手切り（野菜の繊維を潰さないように、手切りでカット）
エプロンの使い分け（肉や魚の下処理：ピンク・野菜の下処理：ブルー）
中心温度測定（全ての料理工程）
おいて加熱調理を行い、中心温度計で測定）
配慮食の調理（形態ごとの特性を生かし、滑らかさやトロミを調整）
喫食可能時間（調理後2時間以内）＜出来上がりは11時＞
検食（校長先生が11:15に実施）
- ⑤ 配膳：適切な量や食形態を衛生面に気を付け配膳
- ⑥ 片付け：調理員は洗浄用のエプロンを着用
食器の洗浄は表と裏を丁寧に手洗い
ミキサーや細かい器具は、細長いブラシを使い洗浄
食器具は食器消毒保管庫で消毒乾燥



また、給食だけでなく、食育の取組は教科と連携し行います。今後の食育
だよりで御紹介していきます。

旬の食材を活用し、彩や香りを
楽しみましょう。気温が上昇
し、食中毒が発生しやすい時期
となります。購入した食材は、
すぐに冷蔵庫に保管しましょう。

