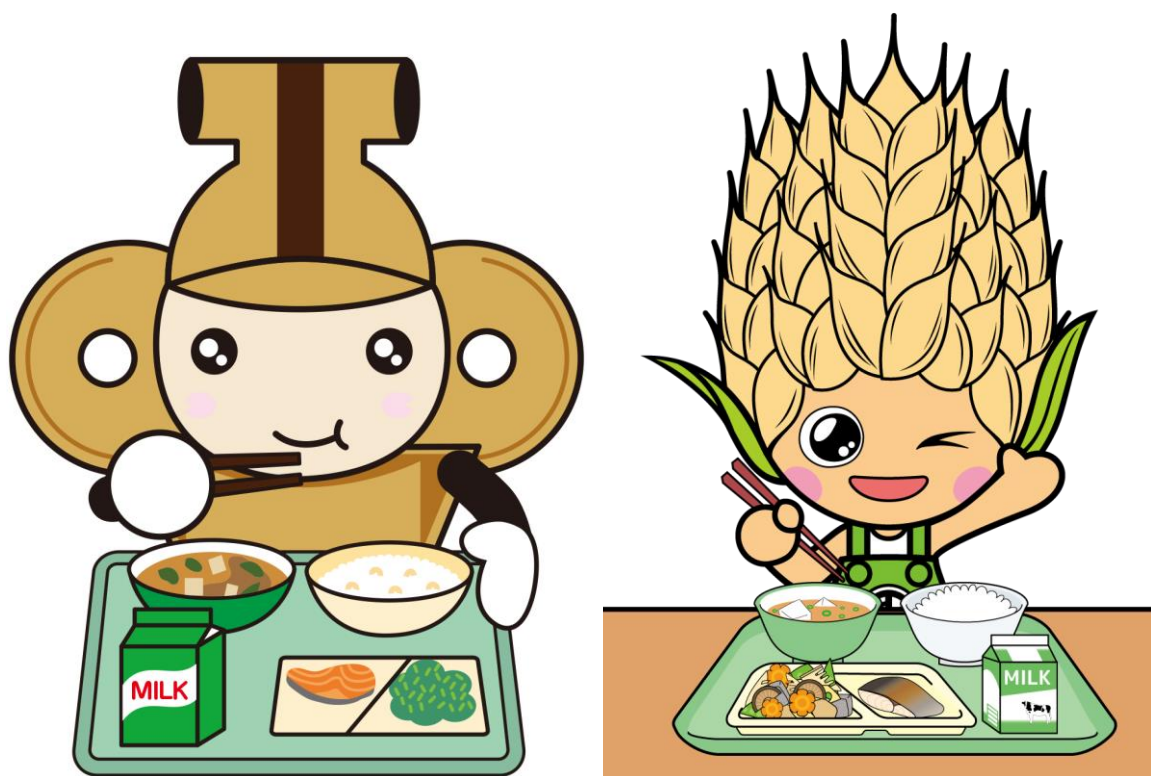


みんなの給食

～給食センターの概要～

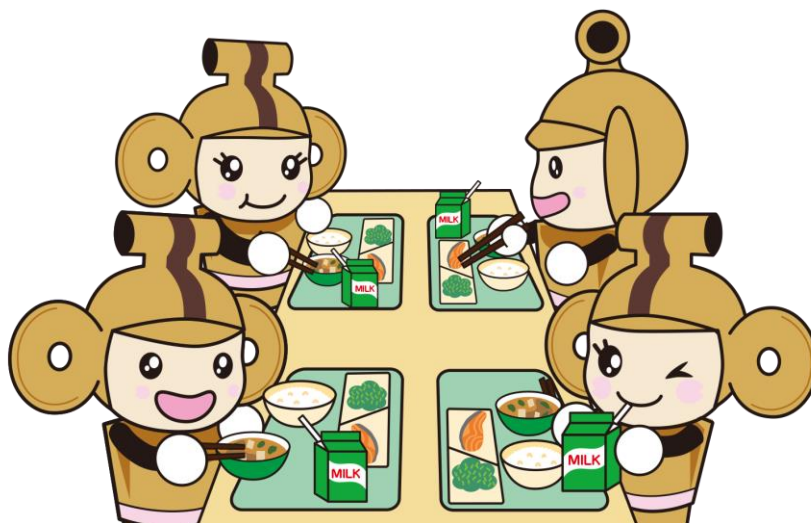


令和6年4月

本庄上里学校給食センター

目 次

1. 給食センターの概要
2. 給食の内容について
3. 食器、食缶、箸スプーンセットについて
4. 給食ができるまで(献立の作成・調理)
5. 給食ができるまで(施設内の紹介)
6. 給食が給食センターから学校へ運ばれるまで(配送)
7. 学校での給食の後片付けについて
8. 給食が学校から給食センターへ戻るまで(回収)
9. センターでの食器・食缶の洗浄(翌日の準備)
10. アレルギー対応給食について
11. よくある質問(Q & A)



1. 給食センターの概要

1 所在地

埼玉県本庄市小島南1-8-1

2 給食開始

昭和43年1月9日

(現センターは平成21年4月より全面稼働)

3 現在の調理数

約6,800食

小学校 13校(旧本庄市8校・上里町5校)

中学校 5校(旧本庄市3校・上里町2校)

4 職員構成(令和5年3月現在)

一般職4名、栄養教諭等4名

アレルギー対応給食調理員2名

※平成28年度から調理及び配送業務の民間委託を開始

(株)東洋食品 委託調理員等 約60名



2. 給食の内容について

献立は、文部科学省「学校給食実施基準」の「児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準」をもとに、1日に必要な栄養量の3分の1を摂取できるように作成しています。日常で摂取しにくい栄養素については、1日に必要な量の4～5割摂取できるようにしています。

また、地場野菜を積極的に使用しています。食品の組み合わせ、調理方法等を工夫し、献立の充実を図り、衛生的かつ安全であるよう配慮しています。

学校給食の食事内容は、学校における食育の推進を図る観点から、給食時間はもとより各教科における食に関する指導を行えるよう作成されています。

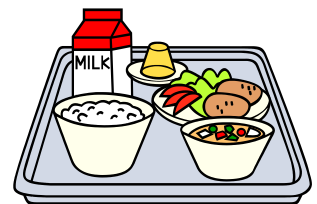
【主食】

・ご飯・・・週3回

児玉郡市産の「キヌヒカリ」を使用し、
給食センターの炊飯室で炊いています。

・パン・・・週1回

・麺・・・週1回



【副食】

・主菜・・・肉や魚、卵等(鶏肉の唐揚げ・さばのみそ焼き・オムレツ等)

・副菜・・・サラダ、煮物、炒め物等(サラダ、肉じゃが、野菜炒め等)

・汁物・・・汁物、スープ(みそ汁、カレー等)

※一汁二菜を基本としています。

【牛乳】 200ml (中学校は6～10月の間250ml)

3. 食器、食缶、箸スプーンセットについて

【食器の種類】

・トレー(グリーン)

※アレルギー対応給食提供者がいるクラスには毎日ピンクのトレーが入っています。誤食を防止するため、対応給食がある日はピンクのトレーで配膳をしてください。

・角仕切り皿

主菜、副菜を盛りつけます。

・飯碗

2サイズ

※小学校1, 2年生は手の大きさに合わせた小さいサイズのものになっています。

・汁碗

【食器の素材】PEN樹脂(ポリエチレンナフタレート)

【食器の枚数】

小学校・・・各クラスには人数+2枚(予備)、
担外には人数+3枚(予備)が入っています。

中学校・・・38人以下のクラスはすべて40枚
39人以上のクラスは人数+3枚(予備)
担外には人数+3枚(予備)が入っています。

※食器の枚数に関しては学期初めの人数で計算しています。

学期途中での転出入があった場合は、予備食器で対応をお願いいたします。



飯碗

汁碗

【食器・食缶の取扱い】

・洗浄について

食器はカゴごと洗浄をしています。クラスには毎日同じものが届きます。洗い残しとならないよう残菜やごみ類を除いてから重ねてください。

・返却について

食器カゴや食缶は入れ忘れがないようにコンテナを確認してください。

破損や汚れが落ちていない食器を見つけた時はセンターへ連絡をし、クラスのカゴに入れずにコンテナの空いている所に分かるようにして返却してください。

食器が破損、および破損していた場合は『食器等の破損報告書』を添付してください。

・食器カゴの留め具が緩くなってしまった場合

給食センターまでご連絡ください。センターで確認して修理します。

・嘔吐があった場合

給食中に嘔吐があった場合は、給食センターまでご連絡ください。嘔吐物は、食缶には絶対に入れないでください。

嘔吐をした児童生徒の食器は 1 セット(トレイ、飯椀、汁椀、角仕切り皿)を次亜塩素酸ナトリウムの消毒液につけて消毒してください。消毒後は他の食器と混ざらないようビニール袋に入れ、『嘔吐食器返却確認表』を添付し、コンテナには入れずに回収時に運転手へ渡してください。

※衛生管理上、午前中の配送時には受け取れません。

【箸、スプーンについて】

- ・箸、スプーンを小学校、中学校入学時にセンターより学校を通して配布します。
(小学校と中学校では箸の長さが異なります。)
- ・各自毎日持参してください。(衛生的に管理してください。)

※箸、スプーン、ケースは給食センターで販売しています。
(平日8時15分～17時)



品 名	販売単価 (円)
箸	1 8 0
スプーン	1 1 0
ケース	3 0 0
セット	5 9 0

※箸の販売価格は小学生用と中学生用は同額(180円)

4. 給食ができるまで(献立の作成・調理)

本庄上里学校給食センターでは、小学校13校、中学校5校、約6,800食(A・B・中の3コース)を、およそ50人のスタッフで調理しています。

「安全でおいしい給食」をモットーに、日々頑張っています。

①献立立案		献立の原案は2か月前に作成します。栄養のバランスだけでなく、その時期の旬の食べ物や行事の事を考えながら献立をたてます。
②内部検討会		原案について、所長、栄養士、調理員で材料や衛生面などについて検討します。
③学校食育主任会議 (献立決定)		内部検討会で決定された献立の内容について、学校食育主任者の先生が集まって意見を出し合い、1か月間の献立を決定します。好き嫌いや食べ残しが少しでも減るように、一生懸命考えられたものが給食の献立になるのです。
④食材選定・発注		本庄上里学校給食センターの「食材規格書」に基づき、食材選定をします。安全性・価格等も考慮し、学校給食に合った物資を選びます。
⑤納品		納品されたものは、栄養士と調理員で検収を行います。
⑥調理		手作りを基本とし、おいしい給食ができるように、材料の切り方、炒め方、味付けなどを工夫して調理を行っています。

5. 給食ができるまで(施設内の紹介)

調理場に入る前には、清潔な白衣・帽子・マスクを身に付け、手は爪ブラシをしいていねいに洗います。白衣についた髪の毛やほこりを落とすために、エアシャワーに入ります。

野菜下処理室		野菜は下処理室で洗います。水槽で3回野菜をていねいに洗います。
野菜切裁室		包丁やスライサーという機械を使って、野菜をカットします。
汁物、煮物、炒め物調理室		汁物、煮物、炒め物は蒸気釜で作ります。和食は、かつおぶしでだしをとっています。できあがった給食は、中心温度をはかり 85℃以上あることを確認します
揚げ物、焼き物、蒸し物室		連続フライヤーとスチームコンベクションという機械があります。揚げ物、焼き物、蒸し物の調理を行います。
和え物室		サラダの野菜は、加熱後、真空冷却器で10℃以下まで冷却します。
アレルギー専用調理室		アレルギー対応給食は、専用の調理室で調理しています。
炊飯室		ご飯は炊飯室で炊いています。米飯給食は、週3回あります。

6. 給食が給食センターから学校へ運ばれるまで(配送)

(1) 給食センターが配送する給食について

給食は、配送車で安全に運びます。

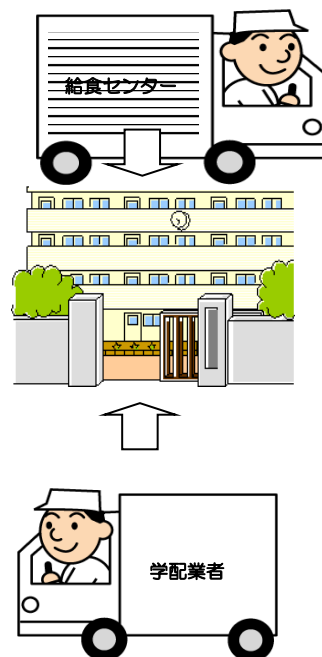
時間等は、配送時間表をご参照ください。

最初に、給食センターから食器、ご飯が届きます。

次に、給食の入った食缶、小袋・ドレッシング類、代替飲料(ほうじ茶)、

アレルギー対応給食が届きます。

食器と食缶と一緒に配送される学校もあります。



(2) 業者が配送する学校直送品について

牛乳・パン・麺・デザート類は、業者が配送します。

受取後、検収簿を使用し、検品してください。

要冷蔵のものは受け取り時の温度を測定・記録し

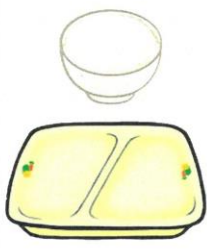
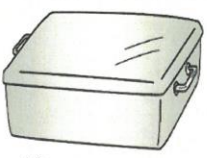
冷蔵庫に保管してください。

7. 学校での給食の後片付けについて

給食の後片付け

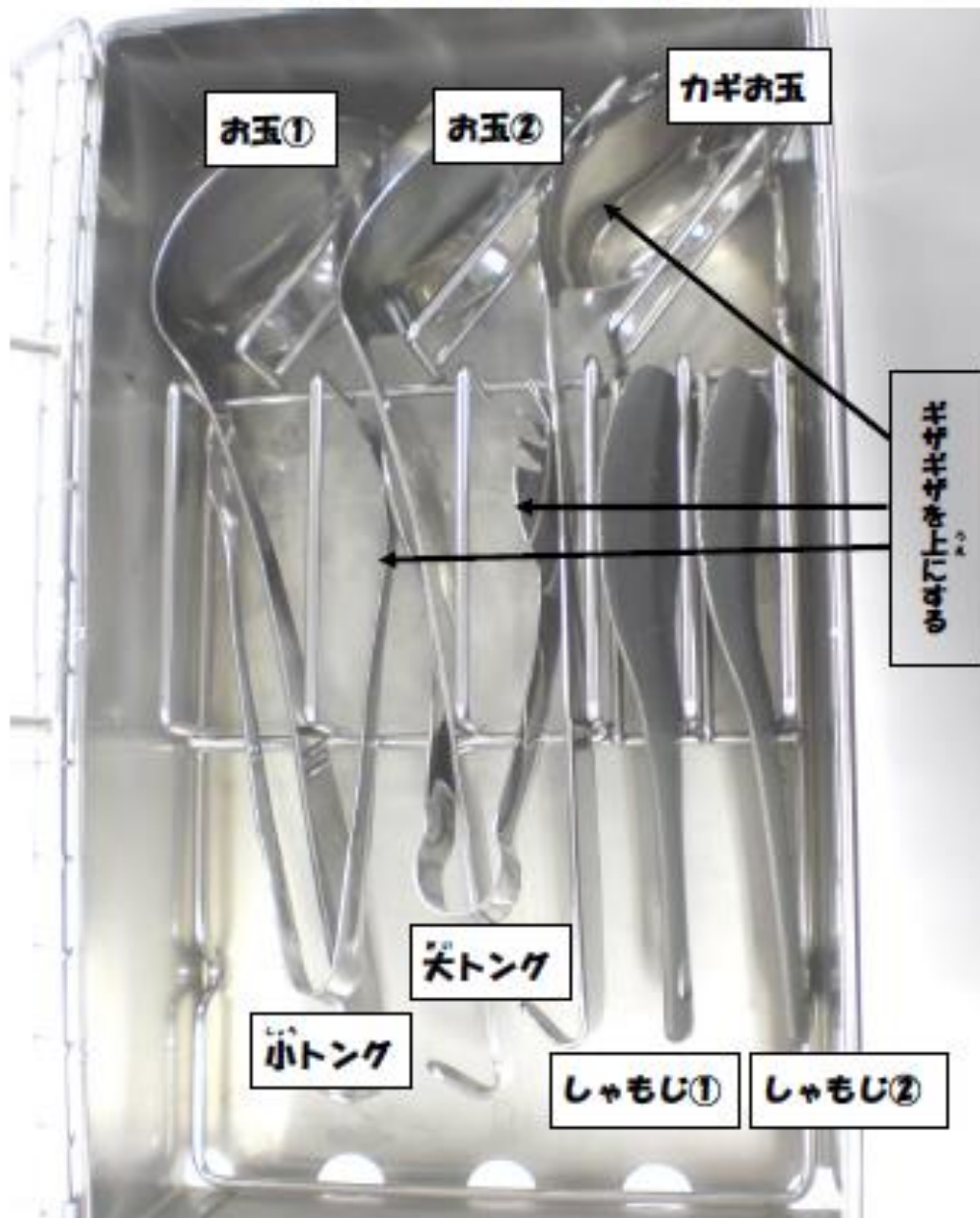
- ①食器とトレイ、お玉セットは、毎日同じクラスが使用します。
 洗い残しの原因とならないように、残さいやごみを取り除いてから返却してください。
- ②食缶の中に、トングやお玉を入れたまま返却しないでください。
- ③お玉セットは、決められた入れ方でケースに戻して返却してください。(参照:お玉セットの図)。

残さいの片付け方

給食	残さい	返却容器
	〈水分の多いもの〉 ・汁椀の食べ残し(みそ汁・スープ・カレー等) ・ドレッシングの残り ・牛乳(飲み残し・未開封)	大食缶 
	〈水分の少ないもの〉 ・ご飯の食べ残し ・おかずの食べ残し・果物の皮 ・麺の残り	小食缶  小食缶がない時は、 中食缶  ※保冷食缶には入れないでください。
パン 	・パン(食べ残し・未開封) ※パンは袋から出し、一つのビニール袋にまとめ コンテナの空いているところに入れてください。	ビニール袋(自由)
ご飯 	・よそりきらないご飯	飯缶  ※水(お椀1~2杯程度)を入れて 返却してください。

- 学校配送の容器(パン箱・麺箱・牛乳箱)は、空の状態^{がっこうはいそう}で返却してください。
- ごみ類(パン袋・ジャム袋・ドレッシング容器・おかずの紙カップ・デザート^{ちや}の容器^{かみ}・ストロー^{ようき}・ほうじ茶^{など}の紙パック等)は、
 学校で処分してください。

お玉セットの図



※図のように、決められた場所に入れてください。

※毎日同じクラスが使用します。洗い残しの原因とならないように、

残さいやごみを取り除いてから返却してください。

8. 給食が学校から給食センターに戻るまで（回収）

食器・食缶等を各学校から回収して、給食センターに戻ります。

※時間等は、毎年、給食センターから配布される「学校給食コンテナ配送時間表」をご参照ください。

9. センターでの食器・食缶の洗浄（翌日の準備）

学校から戻ったコンテナから、食器・食缶を出し、洗浄機で洗います。コンテナも洗浄後、明日の給食の準備をします。

食器洗浄機	  入口 出口	食器は、クラスごとに枚数を確認し、カゴごと洗浄機で洗います。
食缶洗浄機	  入口 出口	食缶は、洗浄機で洗浄します。
コンテナ洗浄機	  入口 出口	コンテナは、洗浄機で洗浄後、食器を入れます。
消毒保管庫	  コンテナ兼用食器消毒保管庫 食缶消毒保管庫	洗浄した食器や食缶は、消毒保管庫の中で85～90℃で60分間消毒します。
デイスポーター	 	残菜は、粉碎した後、堆肥にリサイクルしています。

10. アレルギー対応給食について

給食センターでは、食物アレルギーの対応について下記のように実施しています。

- ①「卵」「乳」「甲殻類(えび・かに)」のアレルギー対応給食を提供しています。
- ②資料の提供について
毎月、各家庭に配布する「学校給食献立予定表」の他、原材料が把握できる「明細献立表(全ての給食使用食材について明記)」と「原料配合表(加工食品等の詳しい原材料について明記)」を各学校に配布しています。
- ③そば・落花生(ピーナッツ)・キウイフルーツは給食では使用していません。
ただし、うどん等の麺類では製造工場内で「そば」が微量に混ざることが想定されますので注意してください。
- ④食物アレルギーや疾患で牛乳を飲むことができない児童生徒に対して、牛乳を停止し代替飲料としてほうじ茶を提供しています。

※詳しくは、『学校給食における食物アレルギー対応の手引』をご覧ください。

11. よくある質問(Q&A)

Q1. 児童・生徒が配膳等の際におかずを落としてしまいました。どうすればいいの？

A1. 職員室へ配送する給食に約3人分の予備が含まれています。
予備で対応してください。

Q2. 行事の関係で給食を早く食べたい。配送時間を変更してもらえるの？

A2. 給食センターでは、3コース18校の給食調理を行っており、通年「学校給食コンテナ配送・回収時間表」を基本とし、配送と回収を行っています。
配送車の運行時間及び運行順路が決まっているため、各学校の状況に応じた配送時間の変更はできません。

Q3. 試食会の申し込み方は？

A3. 給食センターでは、PTAの保護者の方等を対象に、試食会を実施しております。
実施日の前月 1 日(例えば6月15日実施ならば5月1日)までにお申し込みください。献立は事前にお問い合わせください。なお、人数の確定については、発注の関係がありますので実施日の2週間前とさせていただきます。(試食会に参加いただいた方にはアンケートの回答にご協力をお願いいたします。)



見学コースから調理をしている様子が見られます。



- 11 -

