

学校給食試食会

令和8年1月22日(木)
さいたま市立川通中学校



本日の予定 12：10～

- | | |
|-----------------------|-------------|
| ①校長あいさつ（鈴木校長） | 12：10～12：15 |
| ②PTA会長あいさつ（牧内PTA会長） | 12：15～12：20 |
| ③調理員チーフあいさつ（調理員高橋チーフ） | 12：20～12：25 |
| ④学校給食についての説明（古澤栄養教諭） | 12：25～13：00 |
| 給食クイズ（kahoot!） | |
| ⑤生徒の給食の様子を見学 | 13：00～13：15 |
| ⑥給食試食・片づけ・アンケート記入 | 13：15～13：55 |

給食室の紹介

- 栄養教諭 1名
- 調理従事者
いとはんフーズ（株）
調理員8名（6名で稼働）
- 食数220食（毎年20名ずつ減）
- 2014年4月より自校給食開始



学校給食法



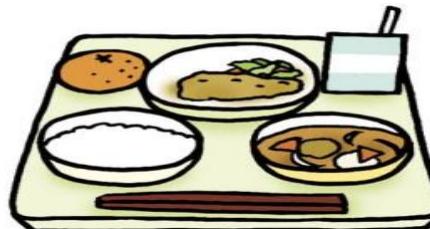
学校給食7つの目標



1 健康な
体づくり



2 望ましい食生活の
お手本に



3 助け合い
協力し合う



4 自然の恵みに
感謝する



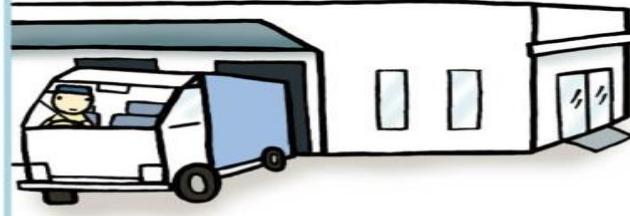
5 働くことを尊び
感謝する



6 未来に伝える
日本の食



7 食を通して
社会を知る



学校給食摂取基準

1日に必要な所要量の33~50%

エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛
830 kCal	エネルギー の 13~20%	エネルギー の 20~30%	2.5g 未満	450g	120g	4.5g	3g

ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物纖維
300μg	0.5mg	0.6mg	35mg	7g以上

100%

75%

50%

25%

0%

給食は一年間の食事回数の
たった16%(175/1095回)

50% 50%

33%

33%

50%

33%

33%

40%

40%

3%

ご家庭でもご協力お願いします。

エネルギー

たんぱく質

ナトリウム

カルシウム

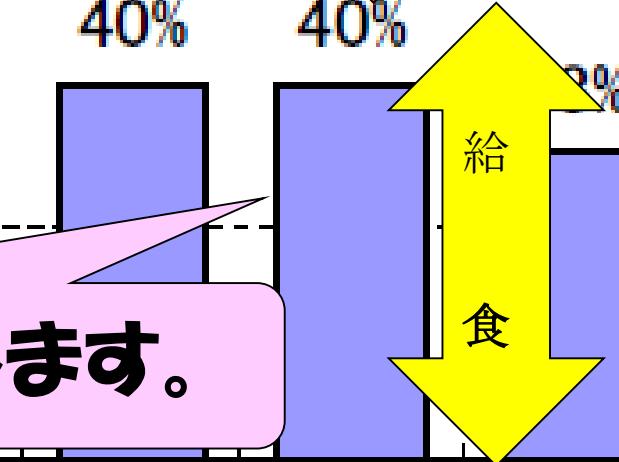
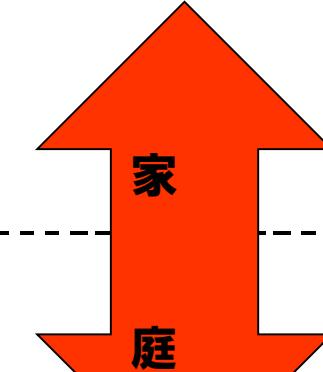
鉄

ビタミンA

ビタミンB₁

ビタミンB₂

ビタミンC





第二次成長期(人生で1番栄養が必要な時です！！)

身長・体重・骨・内臓・脳(記憶力・集中力)・心が成長する時期

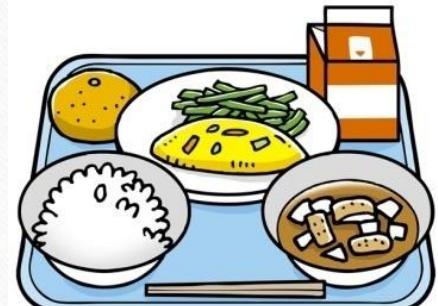
将来の疾患のリスクも左右される

1食欠食することのリスク



給食費

- 1食¥317+補助金¥64=¥381
- 1ヶ月¥5050（保護者負担額）
- 令和6年度4月より給食費公会計化
- 物価高騰のため、対策をがんばっています。
例) 大豆ミートの使用・野菜のB級品の使用
安全を確認したうえで海外産の食品を使用
きび糖から三温糖や上白糖へ変更 等



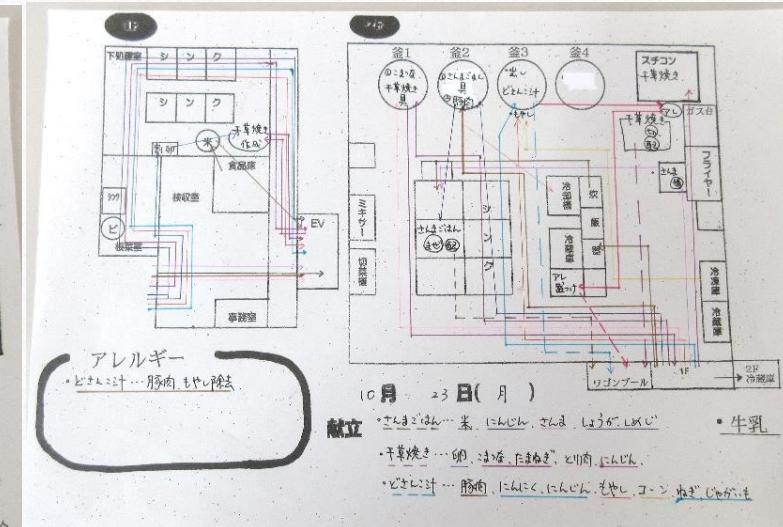
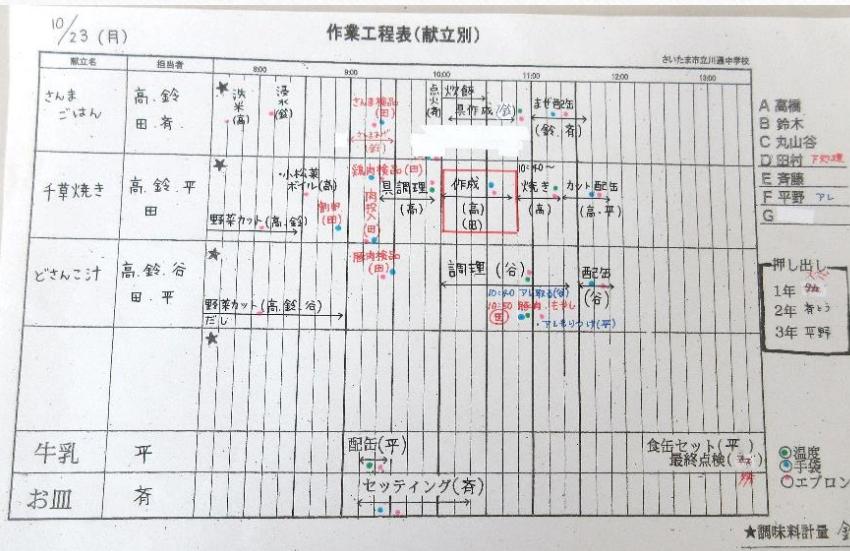
給食ができるまで 1か月前

献立作成
発注
アレルギー



安全・安心	衛生管理	アレルギー
作業量	栄養価	食品構成
野菜の量	食べやすさ	旬の食材
季節	国産・地場産物	可食量
彩り	組み合わせ	楽しさ
学校の行事	行事食	
食育	費用	
食器	生徒の実態	

給食ができるまで 1週間前 ミーティング



指示表

作業工程表

作業動線図

給食ができるまで 当日 6:30

身支度・手洗い・水質検査・温度管理



日・曜日	保存食用冷凍庫 作業前	熱量計測装置 (乾燥状態)		巴丁・李なる取扱説明 調査結果(下記欄)	保管場所(下記欄)	作業前 作業後	作業後 温度	作業後 温度	記録者	備考
		正常・異常	異常の場合は 色帶・異常							
1(木)	-23℃	-21℃	正常・異常	色帶・異常	0.6mg	0.6mg	18℃	19.9℃	21.7℃	△P%
2(木)	-13℃	-22℃	正常・異常	正常・異常	0.6mg	0.6mg	18℃	18.9℃	20.0℃	△P%
3(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.6mg	0.6mg	19℃	19.6℃	21.7℃	△P%
4(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	19℃	19.6℃	21.7℃	△P%
5(木)	-27℃	-22℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	21℃	20.8℃	21.7℃	△P%
6(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	20℃	20.9℃	21.7℃	△P%
7(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	19℃	19.6℃	20.0℃	△P%
8(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	19℃	19.6℃	20.0℃	△P%
9(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	19℃	19.6℃	20.0℃	△P%
10(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	19℃	19.6℃	20.0℃	△P%
11(木)	-24℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	19℃	19.6℃	20.0℃	△P%
12(木)	-13℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.5mg	0.5mg	19℃	19.6℃	20.0℃	△P%
13(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.6mg	0.6mg	15℃	18.9℃	17.7℃	△P%
14(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.6mg	0.6mg	15℃	18.9℃	17.7℃	△P%
15(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.6mg	0.6mg	15℃	18.9℃	17.7℃	△P%
16(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.6mg	0.6mg	14℃	18.9℃	16.7℃	△P%
17(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.6mg	0.6mg	14℃	18.9℃	16.7℃	△P%
18(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.7mg	0.7mg	13℃	12.9℃	15.7℃	△P%
19(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.7mg	0.7mg	13℃	12.9℃	15.7℃	△P%
20(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.7mg	0.7mg	13℃	12.9℃	15.7℃	△P%
21(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.7mg	0.7mg	13℃	12.9℃	15.7℃	△P%
22(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	13℃	14.6℃	15.0℃	△P%
23(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	14℃	14.6℃	15.0℃	△P%
24(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	14℃	14.6℃	15.0℃	△P%
25(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	12℃	12.9℃	14.7℃	△P%
26(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	12℃	12.9℃	14.7℃	△P%
27(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	12℃	12.9℃	14.7℃	△P%
28(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	12℃	12.9℃	14.7℃	△P%
29(木)	-23℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	13℃	13.9℃	15.7℃	△P%
30(木)	-24℃	-23℃	正常・異常	正常・異常	0.1mg	0.1mg	13℃	14.8℃	16.0℃	△P%
		℃	正常・異常	正常・異常			℃	℃	℃	△P%
		℃	正常・異常	正常・異常			℃	℃	℃	△P%
		℃	正常・異常	正常・異常			℃	℃	℃	△P%
		℃	正常・異常	正常・異常			℃	℃	℃	△P%

給食ができるまで 当日 7:00~

食材の納品・検収



注文伝票		検収登録簿	
渡東産業㈱ 萩原		さいたま市立川通中学校	
TEL 048-862-1254		栄養教諭 古沢 食子	
FAX 048-866-2343		TEL 048-799-1061	
FAX 048-799-0836		FAX 048-799-0836	
いつもお世話になります。12月1日の注文をお取扱いします。お手数ですが 2学期の始発は20日(水)までです。2学期の納品がまだ、食べておいしい!		納品者名: さくら新鮮野菜	
お届け先: さいたま市立川通中学校		生産地: さいたま市立川通中学校	
備考: 2011年12月1日より、2012年1月1日まで、定期的にお届けします。		期限表示: 2012年1月1日	
12/1(金) 清酒		品名(仕様)	
3	本	11/20 0:51	2升×1箱
12/1(金) らくわふ	3.4 kg	11/30	(株)カーター 1本 10日
12/1(金) 握りボル	4 kg	11/30	(株)ルート車 北海道 ベトナム
12/1(金) うずら新鮮魚	4 kg	11/30	西日本
12/1(金) (袋)	4 kg	11/30	群馬セロ食料 静岡県
12/1(金) アーモンド (粉)	5 kg	11/30	オーストラリア
12/4(月) 鶏卵	5 kg	12/1	ヨコハマピーカン
12/5(火) さけ (切身)	246 kg	12/5	セイゼンフーム (株) 美玉
12/5(火) バター	2 kg	12/4	450g マリソーフーズ (株)
12/5(火) わかめ (藻類)	0.5 kg	12/4	ニュージーランド ミルクを含む
12/5(火) ちりめんじゃこ	0.5 kg	12/4	まるや企画 沖縄県
12/6(水) はくさいキムチ	7 kg	12/5	500g (株) まるや企画
12/6(水) チキンサラバッタグ (冷)	2 kg	12/5	(株)アダガネ清浄機器キムチ
12/7(木) オクラ (切身)	243 kg	12/7	新丸善食販 MFTZ 共立郡
12/7(木) ウインナー (冷)	3 kg	12/7	新丸善食販 MFTZ 共立郡
12/7(木) グラボン (若鶴)	2 kg	12/5	新丸善食販 新潟 長野
12/8(金) バター	5 kg	12/7	500g マリソーフーズ (株)
12/8(金) まぐろ油漬缶	2 kg	12/7	ニュージーランド ミルクを含む
12/8(金) レーライト (レ)	1 kg	12/7	まるや企画 沖縄県
12/11(月) 刻み油漬け	2 kg	7:30~9:00納品	2kg ニュージーランド ミルクを含む
12/11(月) メルルーサ切り	243 kg	9:30~9:00納品	450g マリソーフーズ (株)
12/11(月) でん粉付	2 kg	12/11	ニュージーランド ミルクを含む
12/11(月) 南部せんべい (袋)	2 kg	12/11	2kg ニュージーランド ミルクを含む
12/12(火) バター	4 kg	12/11	2kg ニュージーランド ミルクを含む
12/12(火) バター	2 kg	12/11	450g マリソーフーズ (株)
12/12(火) グラボン (若鶴)	1 kg	12/11	2kg ニュージーランド ミルクを含む
12/12(火) 海藻サラダ (粒)	4 kg	12/11	100g (株) ジャパンハシバミ
12/12(火) ガラボン (若鶴)	2 kg	12/11	2kg 横九郎食品 新潟 長野
			2kg 横九郎食品 新潟 長野

丸宮 翁 新和 豆腐

給食ができるまで 当日 7:30~

根菜室・下処理室・三槽シンク・カット



原材料保存食
2週間保存

給食ができるまで 当日 9:00～

ミーティング・三槽シンク・カット・だし



調理:スライサー・炊飯器・回転釜



調理：フライヤー・スチームコンベクション・真空冷却器



給食ができるまで 当日 11:40～ ワゴンセット・クラス毎に配缶



**給食ができるまで
当日 12:20～
アレルギー対応**



**出来上り
保存食**

検食



給食ができるまで 当日 12:50～

**給食当番チェックと消毒・ワゴン受け渡し
いただきます！！**



給食ができるまで 当日 13:20～ 片付け・残菜計量・掃除・翌日の準備



R6年度の平均残菜率 1. 1%
R7年度の平均残菜率 0. 8%



R7年度の残菜の傾向(4~10月)

残りが少なかった人気メニュー (全て0%)



チーズオムレツ (4月18日)

麻婆豆腐 (4月21日)

スペaghettiミートソース (4月23日)

白玉だんご汁 (5月13日)

旨塩無限豚丼 (5月19日)

海藻サラダ (5月26日)

大豆のしゃりしゃり揚げ (5月28日)

フルーツミックス (5月30日)

あじさいゼリー (6月9日)

豚汁 (6月12日)

チーズ入り芋もち (6月18日)

小松菜サラダ (6月20日)

ケールのキッシュ (6月30日)

五目ソース焼きそば (7月9日)

ビビンバ (7月11日)

夏野菜のカレー (7月16日)

ヤンニヨムチキン (10月9日)

ブルーベリーコッペ (10月10日)

R7年度の残菜の傾向(4~10月)

残りが多かった苦手メニュー

1位	菊花和え (9月9日)	10. 4%
2位	かみかみきんぴら (6月27日)	8. 5%
3位	ゴーヤチップス (7月15日)	5. 6%
4位	大豆と小魚の青のり風味 (6月11日)	5. 1%
5位	白ごまプリン (10月27日)	5. 0%
6位	油麩とひじきの煮物 (6月16日)	4. 8%
7位	水ようかん (7月7日)	4. 3%
8位	ひじきのマリネ (4月15日)	3. 9%
	卵とコーンのスープ (7月9日)	3. 9%
10位	小松菜サラダ (5月15日)	3. 8%
11位	マンゴープリン (5月19日)	3. 2%
12位	赤飯 (6月13日)	3. 1%
	ゆかりごはん (6月25日)	3. 1%
	七夕ちらし (7月7日)	3. 1%
15位	ごま酢和え (4月16日)	2. 8%



*酸っぱいもの
*食べ慣れないものが
残る傾向があります。

*ワースト1でも10. 4%
なのは優秀！！
食品ロスはとても少ないです

衛生管理

- 調理従事者の衛生・健康管理
- 食材・食材納入業者
- 温度管理（中心温度計）
- 施設設備
- 学校薬剤師や専門業者による検査
- 検食の実施



調理室 エプロン色分け表	
調理	布
配缶	布
肉魚汚染用	布
アレルギー	布
揚げ物	布
洗浄	ビニール

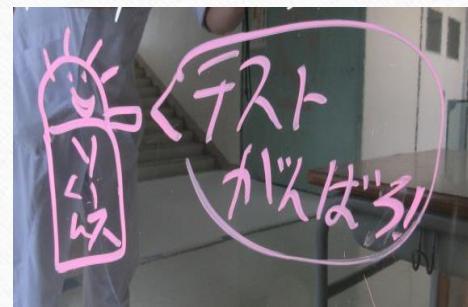
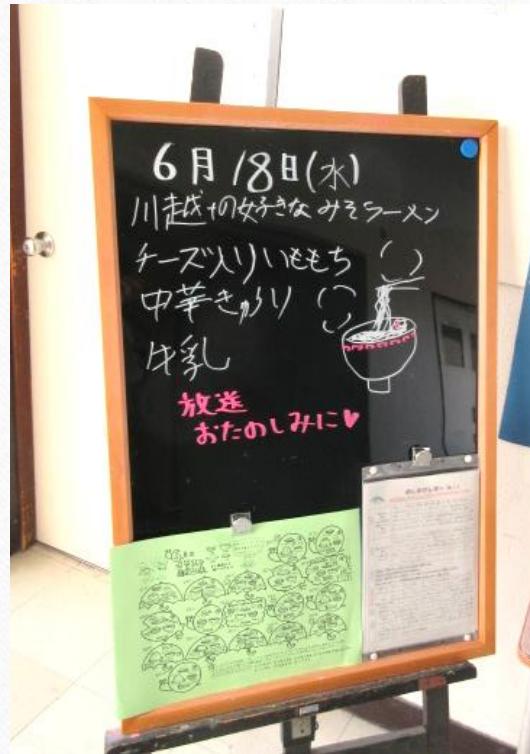


毎月の給食目標

4月	衛生管理に気を付けて準備と後片付けをしよう (給食開始・ルールの確認)
5月	気持ちの良いあいさつをしよう
6月	よくかんで食べよう (歯と口の健康週間)
7月	正しい食事のマナーを身に付けよう (食器の置き方や箸の持ち方・姿勢)
8・9月	運動と栄養の関係を知ろう (体育祭・駅伝大会・新人戦)
10月	フードロスを減らそう (SDGs・世界の食糧事情・川通中のフードロス)
11月	郷土の食文化を知り地元の魅力を感じよう (彩の国ふるさと給食月間)
12月	免疫力を高める食事をしよう (感染症の流行)
1月	給食を通して「食」について考え、感謝の気持ちを表そう (給食週間)
2月	自分の健康について考えて食べよう
3月	1年間の給食を振り返ろう

給食の日々の様子から

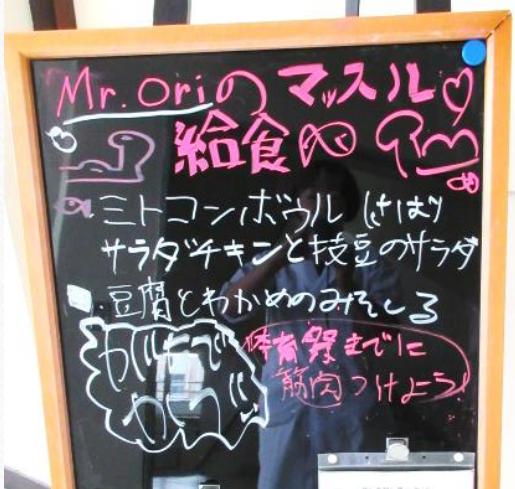
めしあかレター		No.10
* 6月の給食目標「よくかんで食べよう」 * 給食委員さん大きな声ではっきり読んでね！		
今年度の「食育の日」は、「先生方の好きな給食」を紹介しています。 6月は2年2組の藤井先生の好きな給食「揚げパン」です。 今日の「めしあかレター」は放送でお送りします。		
6月 19日 (月)	藤井先生の好きな 揚げパン (抹茶・きな粉) じがいものスープ さいたま市産 こづゆ 小松菜のサラダ	今日は保健室の小林先生からの「めしあかレター」です みなさんは食べる時に南海からでから飲み込んでいますか?連想の回数は一口につき30回と言われています。なぜよくかむことが大事なのかというと「だ液が出てることで口中がきれいになり、噛む力も高まるから」「歯の感覚が得られて食べ過ぎを防げるから」「あごの骨や筋肉が強くなるから」「歯の活性化を促し、歯を安定させるから」など良いことがありますからです。ぜひたくさんかんで食べ物の味や食感を楽しみながら食べるようになしましょう!
6月 20日 (火)	青と豚のピラフ 牛乳 マーマレードチキン 枝豆サラダ ホリホリ小魚 かみ かみ 歓立	今日は国語の佐藤先生から、国語のワンポイント「めしあかレター」です 日本語には食べ物の「味」を表す言葉とは別に、「食感」を表す「オノマトペ」、つまり食べ物を口に入れた時の垂れたえや固さわり、のどごしなどを表す擬音語や擬態語があります。英語にも「クリッピー」のように、「バリバリ」「サクサク」といった感覚を表す言葉はありますが、日本語ほど種類豊富ではありません。例えば、今日のメニューのやさしいたっぷりのタンタン麺を口にした時の食感をみなさんならどう言い表しますか?また、濃厚な豚骨ボタフコを入れた時の感想は?食感のオノマトペは、食べ物の味を引き立てて、食事の時間をより豊かにしてくれる言葉かもしれませんね。ぜひ、近くの人と互いに言い合ってみてくださいね。
6月 21日 (水)	タンメン (中華めん) 牛乳 味噌ポテト 大根ときのうりの 中華つけ	今日は岩橋先生から、「岩橋の魚」をめしあかレターです 岩橋は6~7月の今が旬です。さくらんぼは桜の実ですが、花を楽しむ桜の木では、実が大きくならないため、さくらんぼを育てる品種の種があります。日本のさくらんぼで一番高級とされるのが「佐藤錦」と呼ばれる品種です。この品種を生んだ佐藤栄介さんから名づけられました。日本のさくらんぼ収穫量1位は何県でしょうか?…そうですね山形県です。旬のさくらんぼをめしあがれ♪
6月 22日 (木)	岩橋ごはん 牛乳 生揚げ に カレー煮 塩昆布和え さくらんぼ	「鰯」は6~7月が旬の魚です。味が良いので「あじ」という名前がついたと言われています。鰯に参ると書くのは、味が良くて参ってしまうからという説があります。では、鰯の漢字クイズです。鯔の魚でしょうか? 第1問: 鯔に鰯(いわしだ)と書いて?⇒鰯 第2問: 鯔に青(あお)と書いて?⇒鰯 第3問: 鯔に旨(うまい)と書いて?⇒鰯 陸に上げるとすぐ弱ってしまうから 背中が青いので 字の通り魚を旨く食べる料理なので
6月 23日 (金)	岩橋ごはん 牛乳 あじの丼煮ソース 油葱とひじきの 煮物 もずくすまじけ	



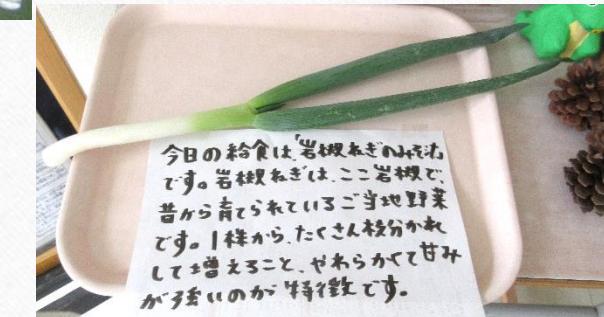
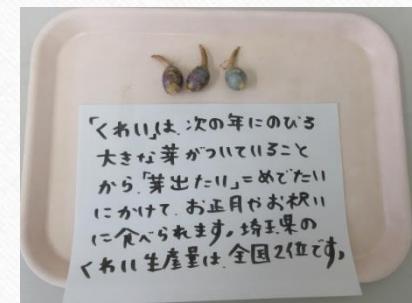
給食の日々の様子から 季節と行事を食で楽しもう！「行事食①」



給食の日々の様子から 食で体験しよう！「行事食②



給食の日々の様子から 「先生の好きな給食」「地産地消」 「彩の国ふるさと給食月間」



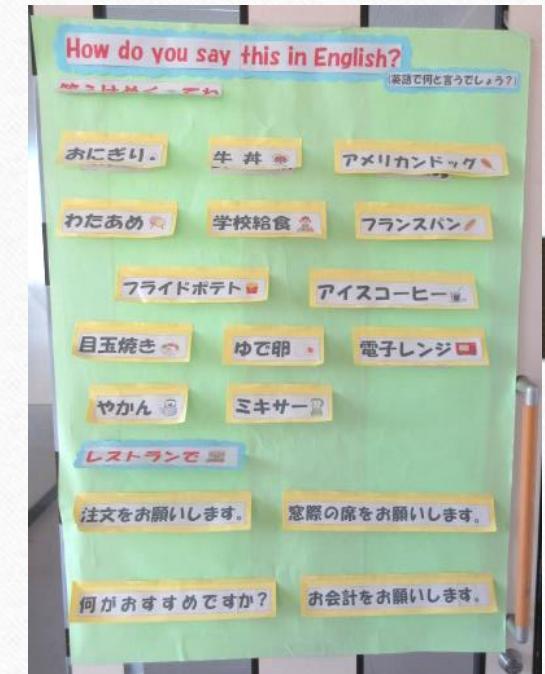
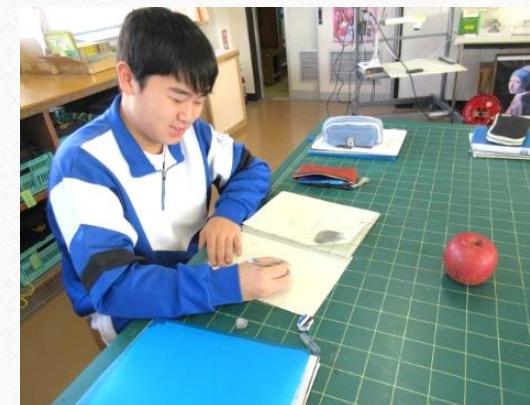
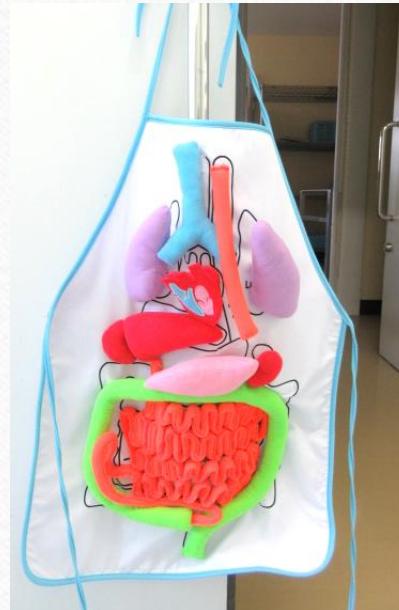
給食の日々の様子から 実物を知ろう



給食の日々の様子から 「魚の日」



教科との連携



給食週間①（R4年度）郷土料理～日本全国食べ歩きの旅

～



給食週間②（R5年度）本に登場する料理を楽しもう



給食週間③（R6年度）世界の料理を楽しもう・シェフ給食



給食週間④（R7年度）歴史給食～給食の歴史を知ろう～



**給食は1年に175回
175回×9年間（小1～中3）= 1575回**

**365日×3食=1095回
1095回×90年=98550回**

**子どもたちにとって、毎日の給食が楽しく、
「食の生きる力」を身に付ける場になるように。
「食」は生きている限り続くもの。
子どもたちの30年後、60年後が健康であるように。**

保護者の皆様へお願い

- きれいなランチョンマットを持たせてください。
(机は汚いです。授業と食の時間の区切り)
- 給食当番は給食着と帽子を週末に持ち帰ります。洗濯して月曜日に返却してください。
マスクも忘れずにお願いします。
- ご家庭でも「食」を楽しみながら「食育」と「食の体験」を！！





岩槻豆腐ラーメンは
岩槻城址公園内にある
レストラン大手門発祥
のB級グルメです。
B級グルメ王決定戦で
優勝しています。

本日の給食

**岩槻豆腐ラーメン
(中華めん)
牛乳
しゃりしゃり大学
カリフロー・サラダ**

牛乳パック
リサイクルに
ご協力を！



ご清聴ありがとうございました。



久しぶりの給食楽しんでください！