令和６年１０月２５日

給食試食会資料

学校給食について

小平市立小平第十三小学校

「安全で、楽しく、おいしい給食」を心がけ、徹底した衛生管理のもとで給食を作っています。

１　給食の献立について

献立作成にあたっては次のことに注意をしています。

（１）栄養所要量は小平市の基準をもとにしています。

（２）食材料費は中学年で１食２９８円です。今年度は公費負担になりました。
　　施設設備費・光熱水費・人件費等も公費で賄われています。

（３）季節感のある献立、日本の伝統的な料理や行事食をできるだけ取り入れています。

（４）主食は、週５回のうち３回はごはん、めんとパンが１回ずつです。

（５）楽しくおいしく食べてもらうためにこどもの嗜好も考慮していますが、迎合しすぎないようにしています。

（６）施設・設備・調理時間を配慮しながら、できる限り手作りの調理をしています。

（７）各学期１回のリザーブ給食、各クラス年１回のリクエスト給食を実施しています。

２　給食の食材料について

食材料については、信頼できる業者から、安全性を重視したものを購入しています。

主な食材料の産地（予定）を、市のＨＰで公開しています。

（１）米は七分つき米を使用しています。パンやめんは、東京都学校給食会が検査し、合格したものを使用しています。

（２）牛乳は、びん入りの低温殺菌牛乳です。

（３）小平市内の地場産農産物を積極的に購入しています。

（４）加工品・調味料は、保存料等の添加物や化学調味料を含まないものを使用しています。

（５）だしは、削り節・昆布・豚骨・鶏がら・干し貝柱等を料理により使い分けています。

３　給食のようす

（１）給食時間は１２：２０～１３：０５です。４５分間で準備から後片付けまでをします。

（２）毎日、「おいしいな通信」というおたよりを作成し、HP にも掲載しています。
　　各クラスで大型テレビに映し、児童が読み上げています。子どもたちはクイズで盛り上がっています。クイズの結果は集計し、学期ごとの給食表彰集会で表彰をしています。

（３）給食指導は担任が行っていますが、給食時間には栄養士も教室を巡回訪問しています。

（４）毎日残菜を計量し、残りの多かったものは、調理方法や分量を見直しています。

（５）野菜くずや残菜は、生ごみ処理機で、堆肥として使えるものにリサイクルしています。

※十三小のＨＰに給食のページもあります。ぜひ御覧ください。