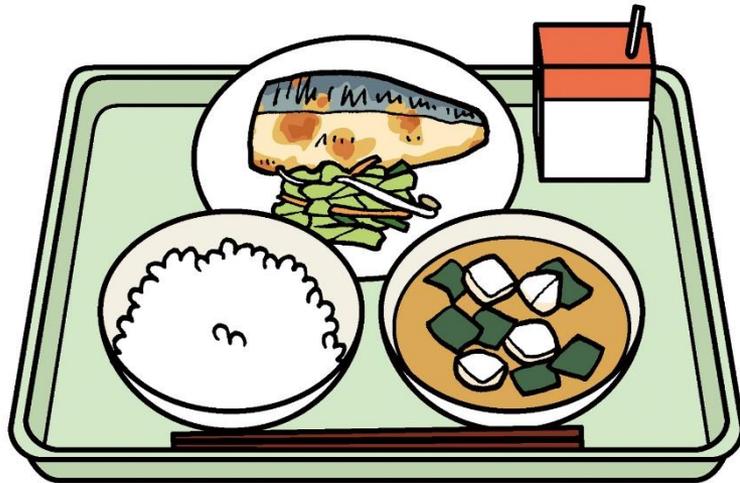


令和5年度 第3回 学校運営協議会



令和5年10月12日
市川市立妙典小学校

1. 妙典小学校の給食について

2. 食に関する取組



1. 妙典小学校の給食について



妙典小学校の給食実施状況

- ・食数 約820食
- ・従事者 栄養士1名 + 調理員11名
- ・給食費 307円/食
- ・献立作成 市川市各校独自に献立作成



	給食費
小学校	307円



特別支援学級には、
介助皿と刻み用の
キッチンバサミを用意。



給食の栄養素量

- ✓ 1日の推定平均必要量の約**35~55%**が目安
- ✓ 市川市独自の栄養必要量を基準値として献立を作成

▽ 市川市の基準値(3・4年生)

	エネルギー (g)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄分 (g)	レチノール当量 (μ g)
基準栄養価	650	27.0	19.6	350	3.0	200
	ビタミン			食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)	
	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)			
基準栄養価	0.4	0.4	25	2.0	4.5	

牛乳

原料は千葉県産の生乳100%を使用。
成長期に特に必要なたんぱく質やカルシウムなどを補います。

主菜・副菜

栄養バランスはもちろんのこと、
食べておいしく・たのしい給食になるよう心がけています。

主食（ごはん）

10月から千葉県産新米になりました。

10月はふさこがね
を使用しています。
妙典小の給食室で炊いています。

デザート

旬の新鮮なくだものや、
手づくりのデザートを提供します。

主食（パン・麺）

月に2～3回程度の登場。

パンは砂糖・脂肪の使用を控え、カルシウムの多い脱脂粉乳や、千葉県産の米粉が配合されています。防腐剤は不使用です。麺は、たまご不使用のものを使用します。



《心がけていること》

栄養バランス

安心安全

手作り

素材の味

食文化

旬・季節感

アレルギー対応について

学校給食では市川市のガイドラインに基づきアレルギーの対応を実施

- ① 完全除去のみの対応
- ② 医師の診断書に基づいたもののみ対象
- ③ 除去対応する食材を4品目に限定※そのほかはお弁当持参
「卵・乳・エビ・カニ」のみ
- ④ 学校として対応できる範囲に限定
- ⑤ 除去の可否については毎年度の更新
- ⑥ アレルギー反応の軽重を対応の可否の判断に加える

2、食に関する取組



○行事食の実施

(七夕・十五夜・お彼岸・七五三・クリスマス・お正月など)

○おはなし給食の実施

○あったかはあと給食の実施←new!

○食に関する授業

1年生	生活科	給食のマナーについて	
1年生	出張授業	おなか元気教室 (ヤクルト)	予定
2年生	道徳	かみかみメニュー	
2年生	学級活動	おはし名人になろう!	
4年生	出張授業	わかめ学習出前授業 (理研)	予定
5年生	家庭科	ききだし	
5年生	家庭科	食べて元気に	
6年生	家庭科	1食分のこんだてを考えよう	など

○委員会活動

もぐもぐタイム (給食時間) の放送
給食に関する動画の作成 など

ひやしちゅうか
パオズ
七夕ゼリー
牛乳

行事
~七夕~



ぶたにくどん
キャベツとハムのごまずあえ
つきみじる
まんまるつきゼリー

行事
～十五夜～



こまつなとぶたにくの
あんかけやきそば
あげだいのサラダ
しらたまあずき
(てづくりあんこ)
牛乳

行事
～お彼岸～



せきはん
とりにくのからあげ
からしあえ
おいわいすましじる
牛乳

行事
～お祝い給食～



おはなしきゅうしょく ～ルルとララのきらきらゼリー～



○千産千消



ごはん
さばの文化干
にくじゃが
市川のなし
牛乳

旬・季節感



カレーうどん
ツナコーンサラダ
3色さつまチップス
牛乳





手作り

五目うどん
ツナコーンサラダ
手作りメンチカツ
牛乳





手作り

とりなんばんうどん
あおなと切干だいこんの
おひたし
パイナップルケーキ
牛乳





手作り

ナポリタン
やきにくサラダ
サンタさんのココアケーキ
牛乳















① 行くとこ
鳥成島、遠くにお
かもつ船 風成強い
満宮 カモメ、工場

② しょうやう公園
月に日のマーク 魚
石ぶこという 一休家

③ 中々外、やぶらさ
たて物成れい、
高い

④ アイロンカク、
風成強い、息巻
エレベーター

⑤ 中津船橋物園
この東成えい
なしかん
レジャー
動物園いばい

⑥ 大町山道
なし 家やバー
直売所 なしの

MUSEUM
博物館を作る
・田・田

させぬい
する子ども

9月22日



さすは
なくは
開かぬ
あそび

あそび
あそび
あそび

あそび
あそび
あそび



体験活動

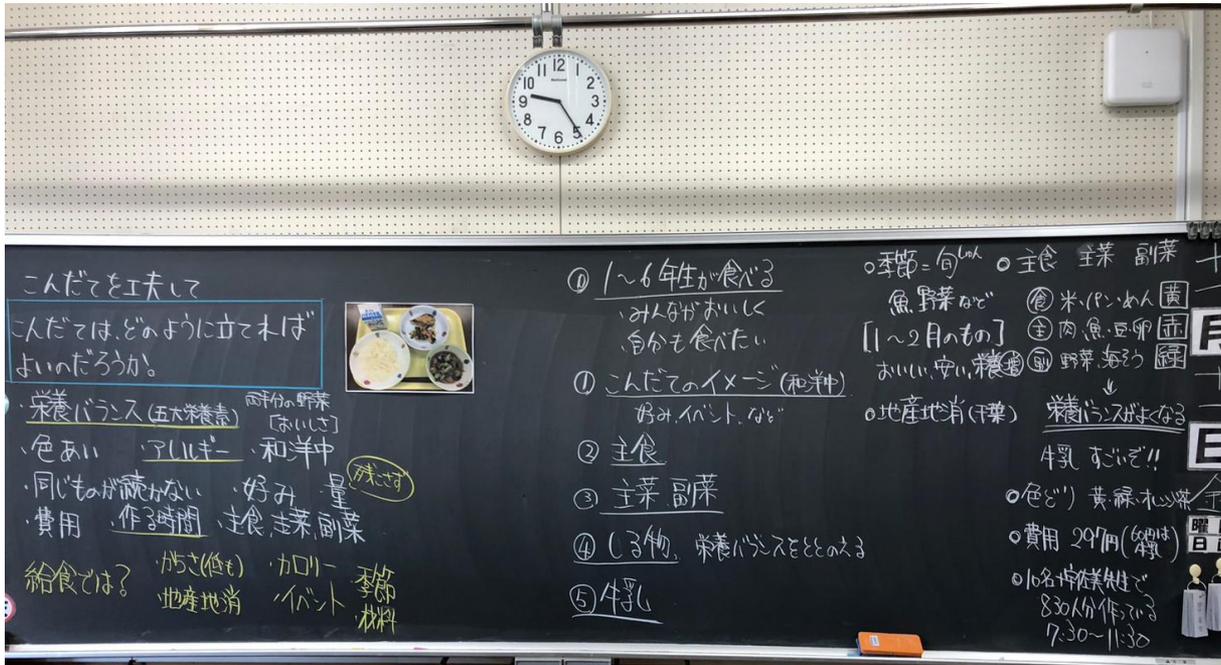
2年生 とうもろこしの皮むき



5年生 家庭科 ききだし



家庭科 6年生 こんだてを工夫して



給食委員会 食事のマナーをまもっておいしく給食を食べてもらおう！ ～動画の作成～



市教研市川支会給食部会 授業研究班 「感染症に負けない!!!」 ～動画の視聴・事前、事後のアンケート実施～



最後に・・・

毎日、安心・安全でおいしい給食づくりのために

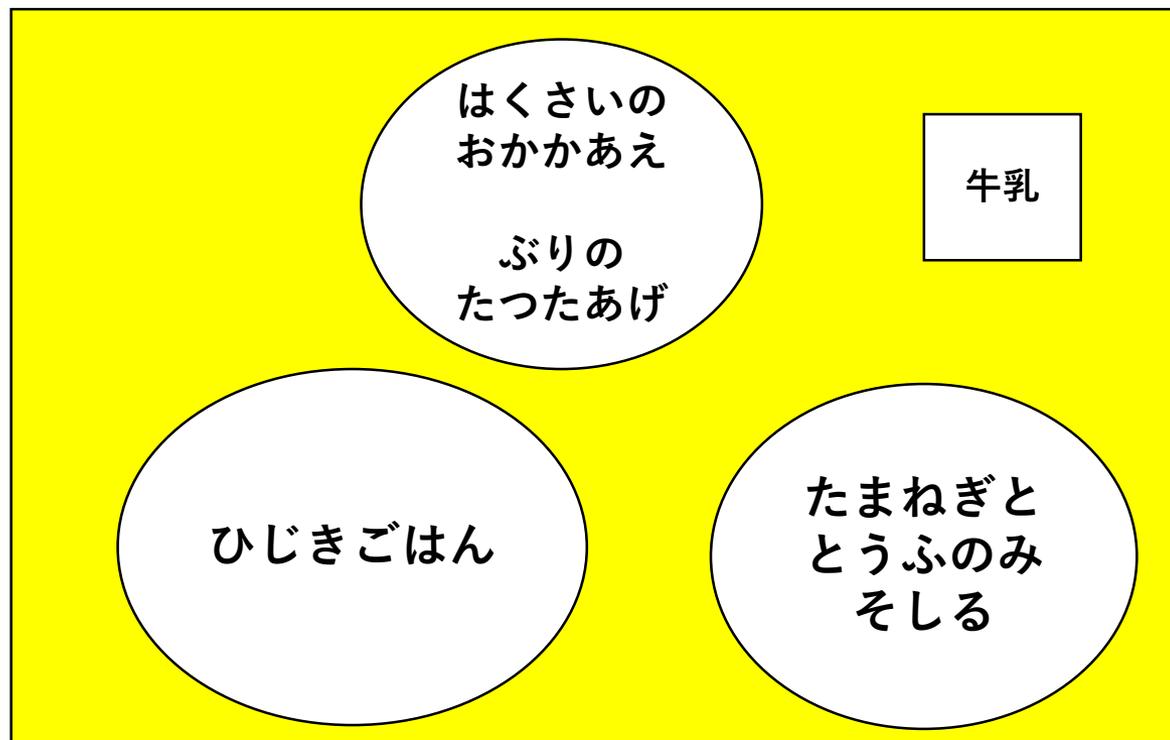
給食室一同、精一杯頑張っています。

様々な食に関する課題はありますが、

家庭・地域・学校で協力して子どもたちの健康的な食生活づくりをしていきたいと考えています。



今日の給食について



- ひじきごはん
- ぶりのたつたあげ
- はくさいのおかかあえ
- たまねぎととうふのみそしる

ご清聴、ありがとうございました

