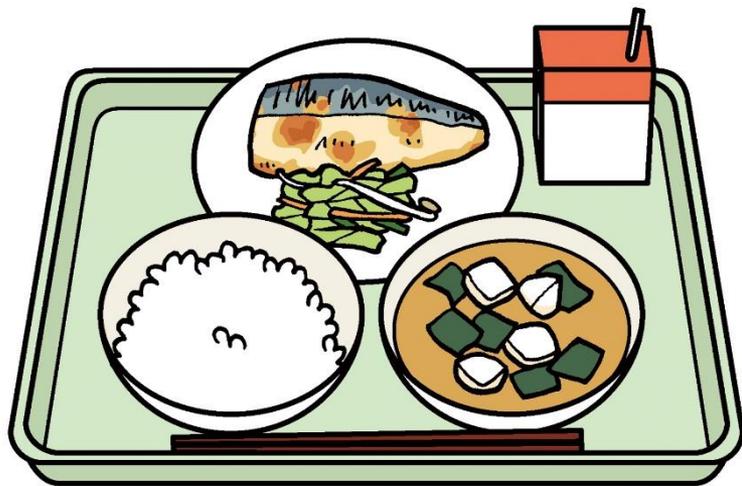


# 令和5年度

## 学校給食運営協議会



令和6年2月22日  
市川市立妙典小学校

★妙典小の給食について

★食に関する取組みの紹介



# 1. 妙典小の給食室について



# 妙典小学校の給食実施状況

- ・食数 約800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 ( $\mu$ g)
基準栄養価	<b>650</b>	<b>27.0</b>	<b>19.6</b>	<b>350</b>	<b>3.0</b>	<b>200</b>
	ビタミン			食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)	
	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)			
基準栄養価	<b>0.4</b>	<b>0.4</b>	<b>25</b>	<b>2.0</b>	<b>4.5</b>	

## 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)	
2年生	道徳	かみかみメニュー	
2年生	体験活動	とうもろこしの皮むき	
2年生	学級活動	おはし名人になろう!	
3年生	体験活動	のりすき体験予定	←new!
4年生	出張授業	わかめ学習出前授業 (理研)	←new!
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

もぐもぐタイムの放送  
給食に関する動画作成

## ○給食試食会

1・3・4年生保護者対象

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 ～ぐりとぐらのカステラ～



# おはなしきゅうしょく ～天の川のラーメン屋～



# あったかはあと給食



# ○千産千消

・生のり



・市川のなし

# 体験活動

# 3年生 海苔漉き体験



地産地消

ごはん  
あじのみりんぼし  
行徳のりの手作りのりつくだに  
牛乳



旬・季節感

ごはん  
さばの文化干  
にくじゃが  
市川のなし  
牛乳





手作り

ごましおごはん  
とんじる  
手作りきゃべつメンチカツ  
牛乳



手作り

チャーハン  
てづくりしゅうまい  
ちゅうかふうコーンスープ  
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年生 おなか元気教室(ヤクルト)



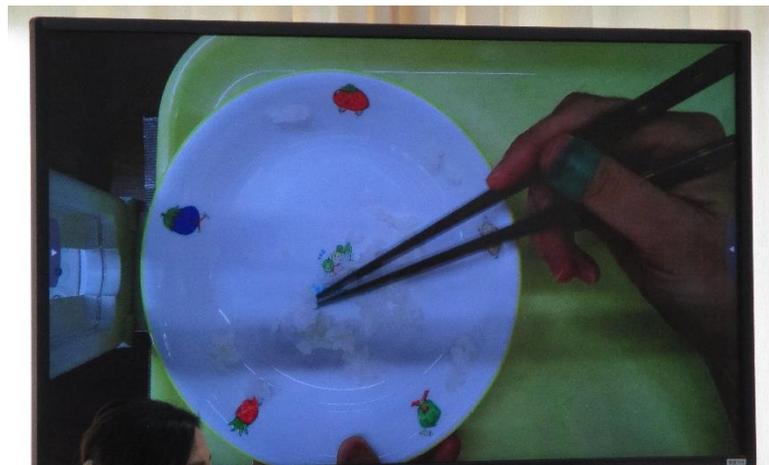
体験活動 学級活動

# 2年生 + はあと学級 とうもろこしの皮むき



学級活動

# 2年生 おはしの名人になろう！



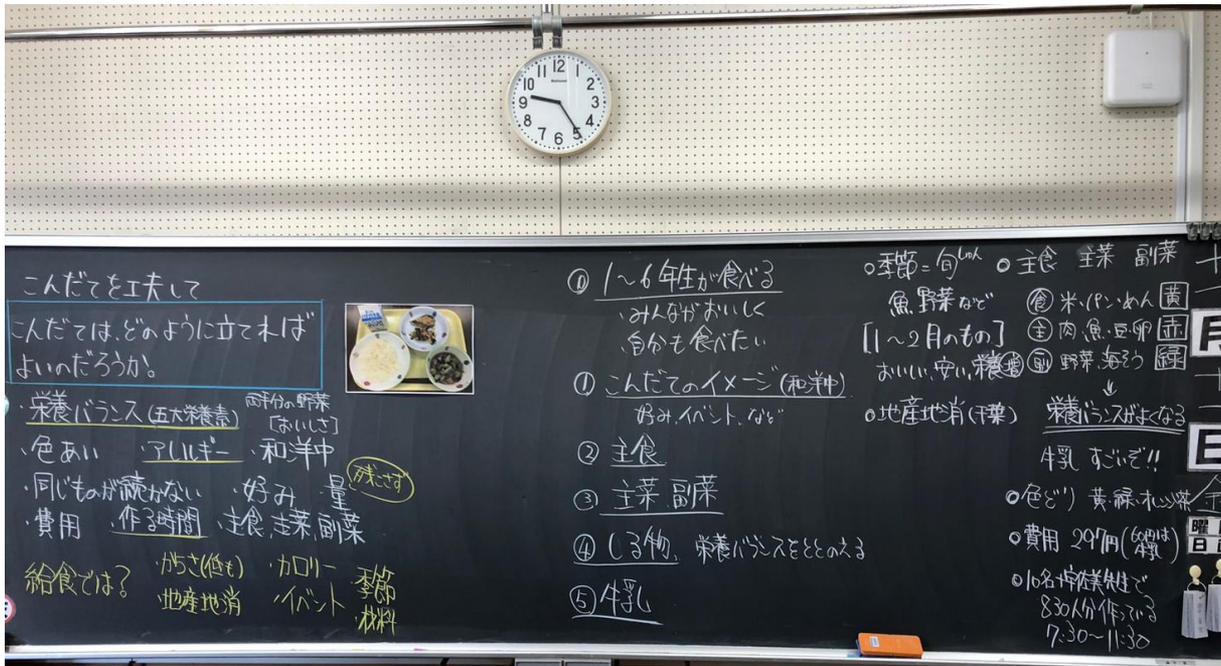
# 4年生 わかめ教室 (理研ビタミン)



# 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

～食事のマナーを守っておいしく給食を食べてもらおう～

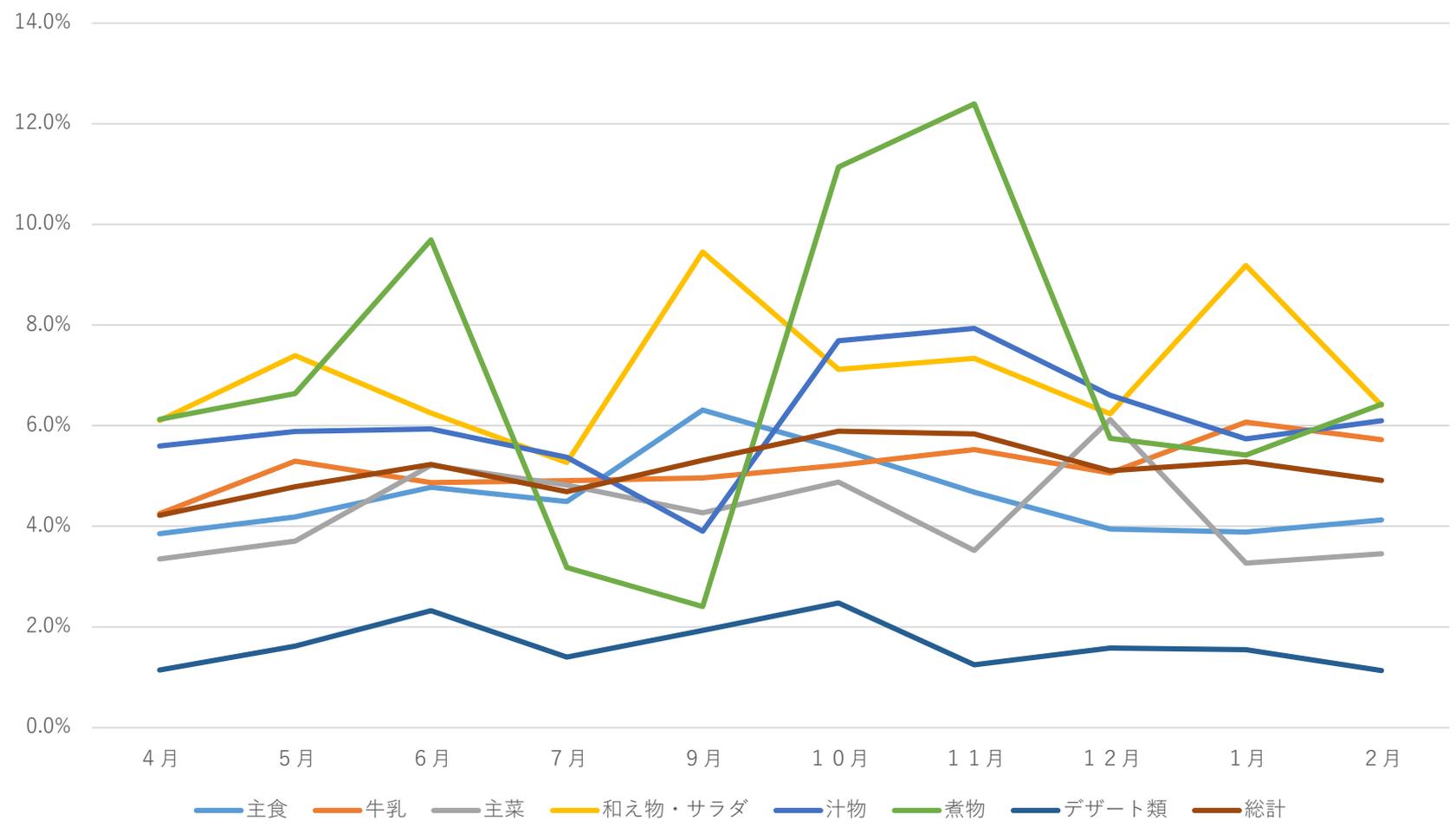


# 市教研市川支会給食部会 授業研究班 「感染症に負けない!!!」 ～動画の視聴・事前、事後のアンケート実施～

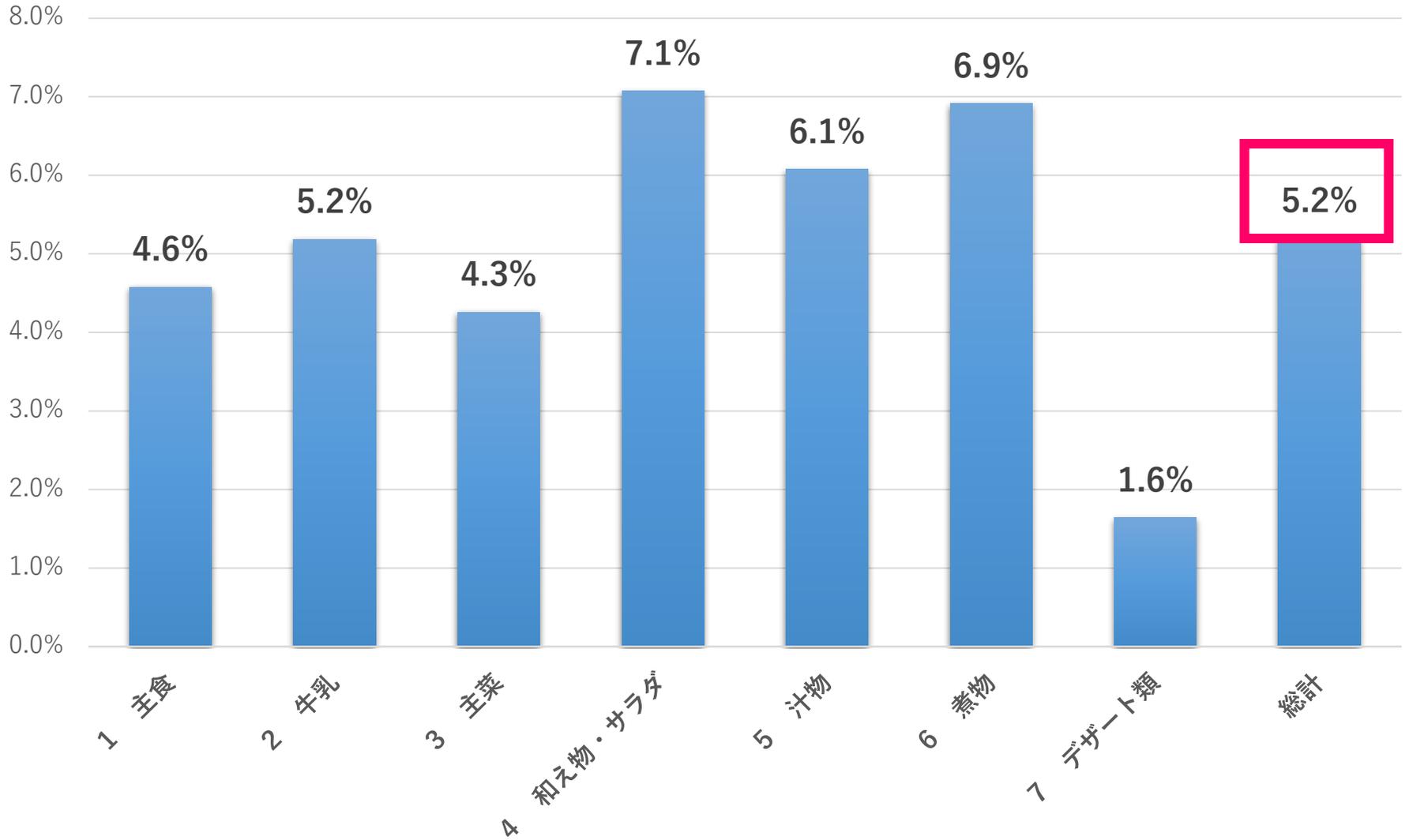


# 令和5年度

## 料理区分ごとの残菜率推移



# 令和5年度 料理ごとの残菜率の年平均



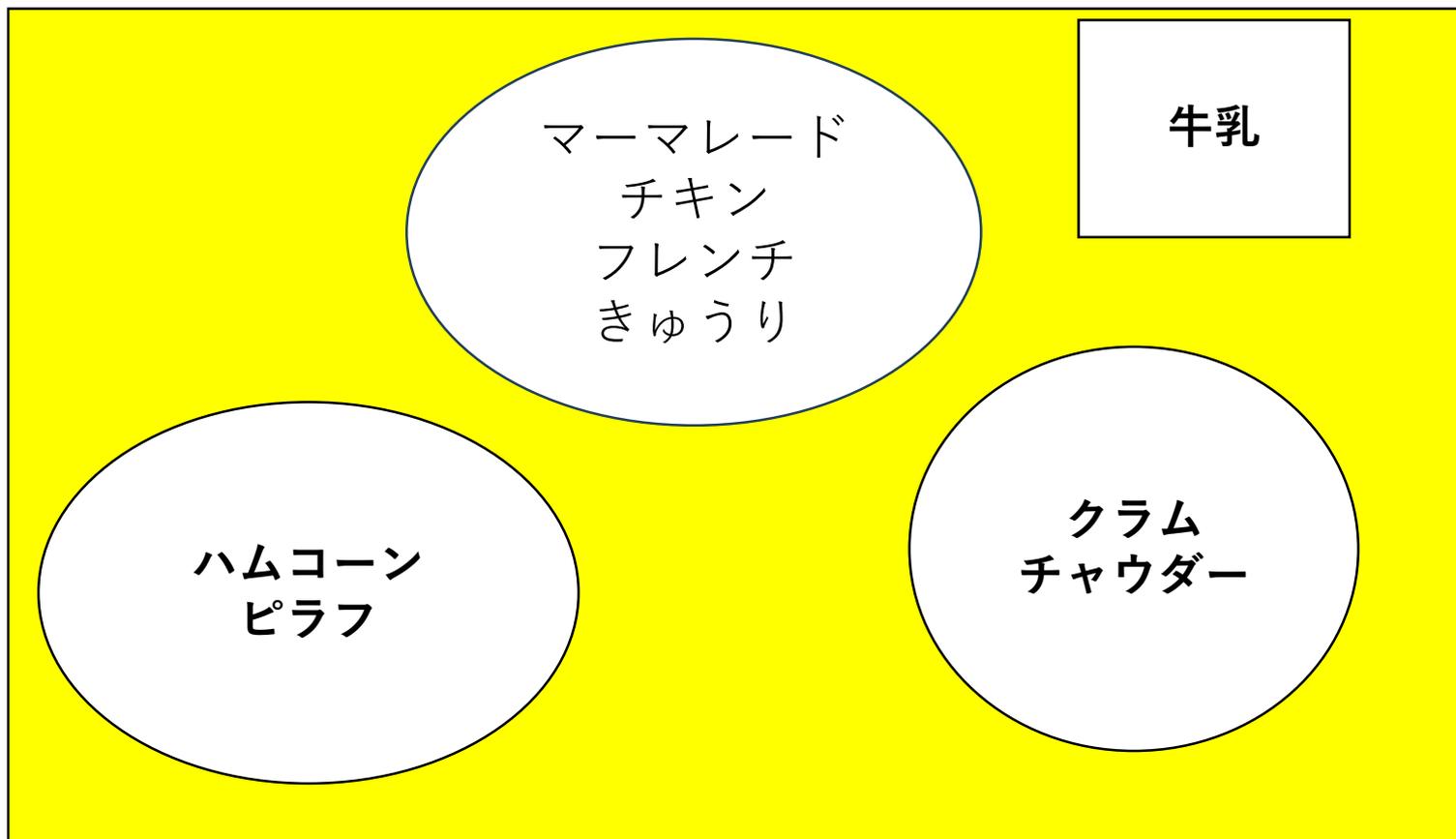
# 最後に・・・

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支えていきたいと考えています。



# 今日の給食について



ご清聴、ありがとうございました

