長野市第二学校給食センター

食に関する指導と





## ~食べる人の気持ちを考えて~ 今、調理で特に力をいれている事



安全・・・効率的に丁寧に。ドライ運用

おいしく・・・心のこもった手作り料理

きれいな仕上げ・・・ 切り方の工夫 時間差仕上げ



ちり、ほこり、虫、細菌をとり除く

仕事の効率化・ドライ運用



汚さない





# 調理のポイント

安全・・・手洗い・完璧なドライ運用

きれいな仕上がり・・・ 材料の切り方 別仕上げ







適量がクラスに<sup>8</sup> 届くように 計量して 配食

- 仕上がりの量が一人当 たり何グラムになるか、 全体量を把握します。
- クラスの人数に合わせて配食します。







切干大根の煮物











# 長野県産物を活用した献立コンクールへの参加

- ・地域食材の新たな発見
- ・調理員の意欲の向上



### 28年度 最優秀賞受賞



### 使用した県産食材

精白米・牛乳・信州サーモン・にんにく・玉ねぎ・しめじ・赤パプリカ・みそ・長芋・れんこん・小松菜・きゅうり・人参・ごぼう・大豆・大根・淡竹・里芋・こんにゃく・豆腐・ねぎ・巨峰っこゼリー

### 使用した県産食材

精白米・牛乳・栗・豚ひき肉・凍り豆腐・玉ねぎ・きゃべつ・しゅう まいの皮・トマトケチャップ・ブロッコリー・れんこん・赤ピーマン・ えのきたけ・人参・長芋・こんにゃく・豆腐・野沢菜漬け・巨峰っこ ゼリー



## 食に関する指導の取り組み

### 目的

- ①食に関する指導を通し、毎日何げなく食べている 給食や食べることに対しての興味・関心を広げ、 健康な体の育成のための食生活の改善へつなげる。
- ②大規模センターのため学校と離れていることから、 指導を通して、作り手と食べる側との距離を縮める。

### 食に関する指導と給食センターだより

## 平成29年度 学校訪問(食に関する指導)日程



## 食に関する指導の取り組み

## 【内容】 全学校共通

- ・小学校2年生『食べもののなかまを知ろう』
- 小学校4年生「体に良い食べ方を考えよう」
- ・中学校1年生 『中学生の食生活について』 『朝食の大切さについて』
- ※小学校2年・4年中学校1年以外の学年で希望がある場合は、連絡を取って決める

#### H29年度実施した食に関する指導内容

※小学校2年、4年、中学校1年で実施した以外の他学年の指導内容

学校名	学年	内 容	備考
清野小	1年	マナーを守って、楽しく給食を食べよう	授業
	3年	お魚となかよしになろう	授業
	5年	じょうぶな骨をつくろう	授業
	6年	給食の献立を立てよう	授業
塩崎小	1年	マナーを守って、楽しく給食を食べよう	授業
西条小	1年	給食に出てくる食べ物を知ろう	授業
	3年	食べものの働きを知ろう	授業
	5年	生活リズムと食事について考えよう	授業
	6年	じょうぶな骨をつくろう	授業
寺尾小	1年	マナーを守って楽しく給食を食べよう	授業
	3年	野菜のパワーを知ろう	授業
	5年	好ききらいについて	授業
	6年	バランスの良い食べ方を考えよう	授業
豊栄小	1年	マナーを守って楽しく給食を食べよう	授業
	3年	野菜のパワーを知ろう	授業
	5年	じょうぶな骨をつくろう	授業
	6年	バランスの良い食べ方を考えよう	授業
信更小	1年	マナーを守って、楽しく給食を食べよう	授業
	3年	好き嫌いをなくそう~野菜の大切さについて知ろう~	授業
	5年	じょうぶな骨をつくろう	授業
	6年	1食分の献立を立てよう	授業
信里小	6年	家族が喜ぶ食事を作ろう	授業
共和小	全校	給食ができるまで	全校集会
	1年	マナーを守って楽しく給食を食べよう	授業
篠ノ井東小	3年	野菜のパワーを知ろう	授業
	5年	じょうぶな骨をつくろう	授業
	6年	バランスの良い食べ方を考えよう	授業
七二会小	6年	給食の献立をたてよう	
川中島中	2年	中学生の食生活について	学年集会 (1年生と合 同で実施)



# 小学校1年生



『マナーを守って楽しく食べよう』



給食となかよくなろう』

その日の給食の食材に 興味津々! 五感を使って観察 しています!

# 小学校2年生

## 『食べ物のなかまを知ろう』



今日の給食の材料を 3つのグループに 分ける活動





『お魚と なかよしになろう』





『やさいの パワーを知ろう』

# 小学校4年生

# 『体によい食べ方 を考えよう』



# 小学校5年生

『じょうぶな骨を つくろう』





小学校6年生

『バランスの良い食 べ方を考えよう』

### 小学校

今日の献立

《むし歯予防献立》

ツイストパン・牛乳・ミートボールのトマトスープ

大豆とさつま芋の揚げ煮・海藻サラダ

です。

6月4日~10日は「歯と亡の健康週間」です。今日は、カルシウムがたくさんふくまれているものや、かみごたえのあるものを組み合わせました。 最近は、やわらかい食べ物が好きな人が多いと言われますが、みなさんは家で噛みごたえのある食べ物を食べていますか?今日はみなさんに奥歯を使ってしっかり噛んでほしかったので、大豆と小魚を給食の献立に入れまし

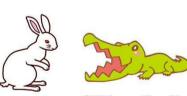
《クイズ》 歯が折れても、何回も新しい歯が生えてくる動物は次のうちどれでしょう?

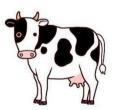
た。歯とあごをしっかり動かして良く噛んで食べましょう。

① ウサギ

② ワニ

③ 牛





《答え》② ワニ です。サメや認竜も、歯が折れても何度でも生えてきます。人間の永久歯は一度しか生えてきません。一生使う歯です、大切に使いたいですね。

### 給食センターだより

毎日食器かごに 入れています

#### 学校より

噛む事はとても重要だ と思っている。給食で意 識することができた。

- おたよりにより、献立のねらい や思いをつたえる事ができる。
- ・クイズを楽しみにしている。
- ・連絡ノートに献立やクイズに対する感想やクラスの様子が書いてあり活用されている手ごたえを感じる。

# 今日の献立 小学校 表で飯・牛乳・油揚げのみそ汁

です

たく that そぼろは、ひき肉や魚のほぐし身をパラパラに炒ったものです。今日は鶏ひき肉、卵、

<sup>たまだ</sup> きかしょく こ たまだ きゅうしょく こ た たまだ きゅうしょく たまで きゅうしょく たまで きゅうしょく たまで きゅうしょく たまで きゅうしょく たまで もっています。 片手

って、その都度新鮮な卵か確認しています。三色そぼろは、ごはんにかけて食べてく

ださい。

きゅうしょく ちょうりいん ごぜんちゅう きゅうしょく っく し こと こ ご がっこう 《クイズ》給食センターの調理員さんは、午前中は給食を作る仕事。午後は学校から

tě lょっき lょっき lucoho abo つぎ ひ きゅうしょく lip hび とき lucote かく 戻ってくる食器や食缶を洗い、次の日の給食の準備をします。その時、食器かごに各クラ

スの人数分のカップと皿を入れますが、どのように数えているでしょうか?

- 1 機械が自動で数える
- まょうりいん割理員さんが数える
- \*\*\* Lune the least the least the last the least the last the least the lea

### 給食センターだより

調理員さんの仕事や 給食センターの様子を 伝える。

### 学校より

給食センターの調理員 さんの働きを知ってびっ くりした。きちんと返却し たい。

- 毎日のおたよりが定着し、活用されている。
- ・指導で学校を訪問した時子ども たちに知識として植付けられて いると担任からの言葉があった。