



ほがほがの給食が届きました!

桜宮中学校給食試食会へようこそ!
本年度、給食委員会を担当させていただきます。桜宮中学校です。本校は9月2日より、都島区のトップバッターとして「親子給食」のモデル事業に注力しております。スタート当初は、毎日「ほがほがの給食」をお願いしたいです。早朝より大量の給食を調理いただいている調理員の皆様、心より感謝申し上げます。

さて、本年度、区P給食委員会の活動課題として、「親子給食」の現状を広く、多くの方に知っていただくことが第一課題だと考えます。今回の「給食試食会」は、単に「給食の味」を知っていただくのではなく、桜宮小学校でどのように給食が作られ、配送されるのか。桜宮中学校ではどのように給食を受入れ、配膳され、生徒たちが食べているのか。ということを紹介しようと考えました。

先日、桜宮小学校ご協力のもと、「親子給食密着取材」を行いました。給食の一日の流れを追いかけて、給食調理員さん、栄養教諭のコメント、生徒や先生方のナマの声を取材し、本誌にまとめました。
我々保護者が気になる「衛生管理体制」や「アレルギー対策」についても、「読いただければと思います。これから繋がる「親子給食の輪」の第一輪をご覧ください。」

鶏肉のたつたあげ

ごはん

牛乳

おかかひじき

厚揚げと野菜の煮物



桜小 ← 桜中

先生おしえて

桜宮小学校 栄養教諭 中川 ひとみ 先生

◎献立はどうやって決めるのですか?

大阪市の栄養教諭・学校栄養職員が栄養所要量・食物アレルギー食材の配慮・旬の食材・価格・調理時間・季節ごとの行事食・郷土料理・諸外国の料理等、いろいろな面に配慮しながら献立の原案を作成しています。その後、教育委員会、給食関係者を含めた献立原案作成会で検討し、更に学校関係者やPTA代表等を含めた大阪市学校給食標準献立会議で決められます。

◎衛生管理はどうしているのか教えてください

大阪市では、安全で安心な学校給食を実施するために、調理の過程等における衛生管理に関することや衛生管理体制に関することをふまえて独自の「給食調理・衛生管理マニュアル」を作成し、日々の給食業務をおこなっています。給食室は二次汚染防止の観点から汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区分し、ウエット施設においてもドライ運用を行っています。また、学校給食従事者等の健康管理、調理用の機器・器具等の十分な洗浄・消毒、食品の適切な温度管理、衛生管理チェックリスト等の点検項目に留意し実施しています。

◎アレルギー対策について教えてください

食物アレルギーを持つ生徒については、学校給食の適正な栄養の摂取のため必要以上の食品の除去や誤った対応をとらないよう医師の診断・指示に基づき学校生活管理指導表、教育委員会が指定する書類等を提出し、学校長が決定します。個別対応給食では、牛乳、米飯、パンの他に副食(おかず)に関しては、指定のアレルギー食材(卵・うずら卵・粉末チーズ・えび・ふ・ワントンの皮・マカロニ)を最終調理段階で食品を加える調理方法をとっており、加える前に取り分けて専用の食器で個別に提供しています。

みんなの声があつまりました!

※スペースの都合上、一部をご紹介します。

男子 いっも美味しい給食をありがとうございます。

女子 親子給食方式になってから給食の時間が楽しみになりました。

女子 親子方式になってから、小学校時代を思い出してみんなで、お話ししながら楽しく食べられます。

男子 今日のからあげがジューシーでした。

女子 前の給食よりもおいしく美味しく食べています。

男子 もっとたくさん食べたいけど時間がありません。おいしいです!!

女子 食パン2枚は量が多いので! 半分がつかと食べたいと思います。

女子 おいしいです! 牛乳が冷たくておいしいです。

先生・か・ら・ひ・と・こ・と

当番の配膳がスムーズになり、「いただきます」がとても早くなりました。カレーなど、ごはんにかけるおかずの時はほぼ残食はありません。瓶の牛乳の美味しさに驚きました。温かく野菜も多いので、とても美味しくいただいています。何より会話が增えたことがうれしいです。



桜宮小学校給食調理員のみなさん