

令和6年 10月 15日(火)

学校給食試食会

香川西部支援学校

CONTENT

Part 01 本校の給食

Part 02 給食ができるまで

Part 03 給食の対応

Part 04 食に関する活動



Part 01

本校の給食



本校の給食



給食提供食数

本校では、1回約200食までの給食が提供可能です。

115

児童・生徒の食数

76

教職員等の食数

191

合計食数



本校の給食

給食の提供に携わる人



学校栄養士

1名在籍しています。
主に栄養管理・衛生管理・
食に関する指導を行っています。



委託調理員

4名在籍しています。
主に発注・調理業務を行っています。



株式会社メフォス

今年度の民間委託先です。
本校では平成23年度より、調理業務等
の民間委託を実施しています。



本校の給食

適切な栄養で
健康な身体をつくる



食の大切さを知り、
望ましい食生活を学ぶ



助け合い、協力し合う
社会性を身につける



学校給食の 目標



自然が育む命の恵みに
感謝する心を育てる



食を通してつながる人へ
感謝する



各地域の優れた食文化を
知り、未来に伝える



食を通して
社会のしくみを学ぶ



本校の給食

気を付けていること

栄養価

学校栄養摂取基準に基づいて
季節の味や伝統食を取り入れた
献立の作成を行っています。

予算

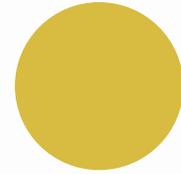
決められた予算の中で
よりおいしいものを提供しています。
(小:325円、中・高:350円)

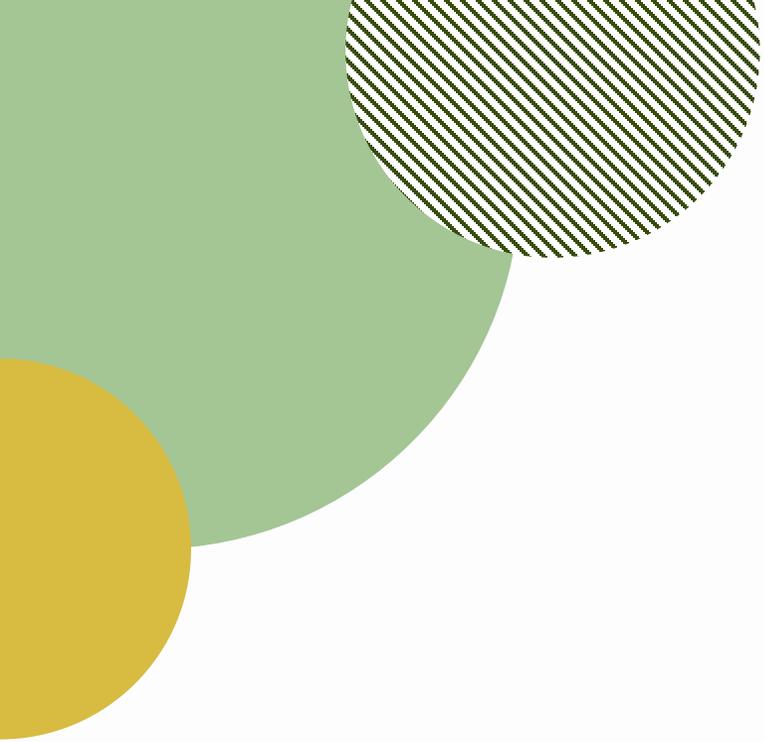
調理方法

毎日、味や見た目に変化を持たせ
なるべく手作りのものを
提供しています。

衛生管理

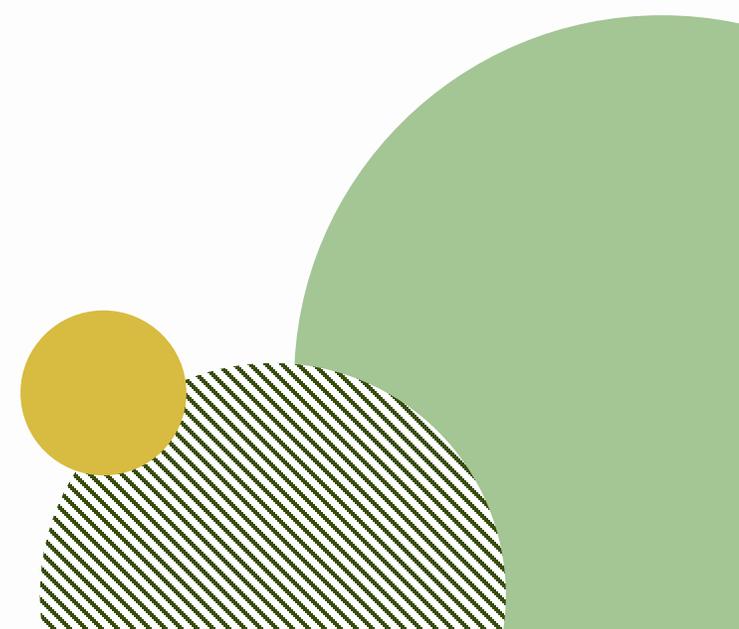
学校給食では徹底した
清掃や消毒、温度管理等を
常時行っています。





Part 02

給食ができるまで





給食ができるまで

Flow Chart

学校給食では、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定しています。
また、献立ごとに調理の手順・時間・担当者を決めて作業にあたっています。





給食ができるまで

Flow Chart

学校給食では、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定しています。
また、献立ごとに調理の手順・時間・担当者を決めて作業にあたっています。



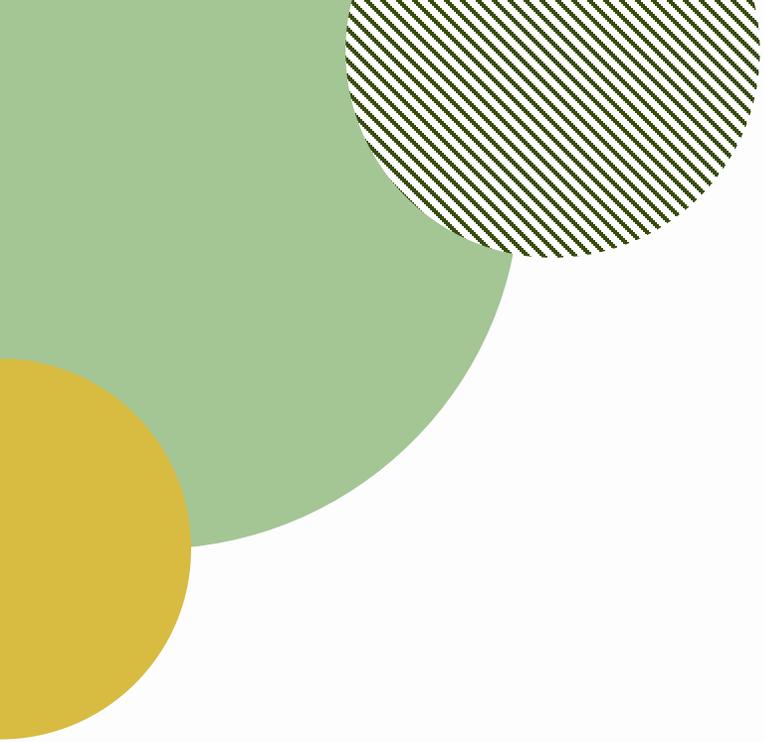
給食ができるまで(動画)

ある日の献立

- 主食 いりこめし
- 飲物 牛乳
- 主菜 さわらの塩焼き
- 副菜 百花の雪花
- 汁物 ふしめん汁
- 他 和三盆糖

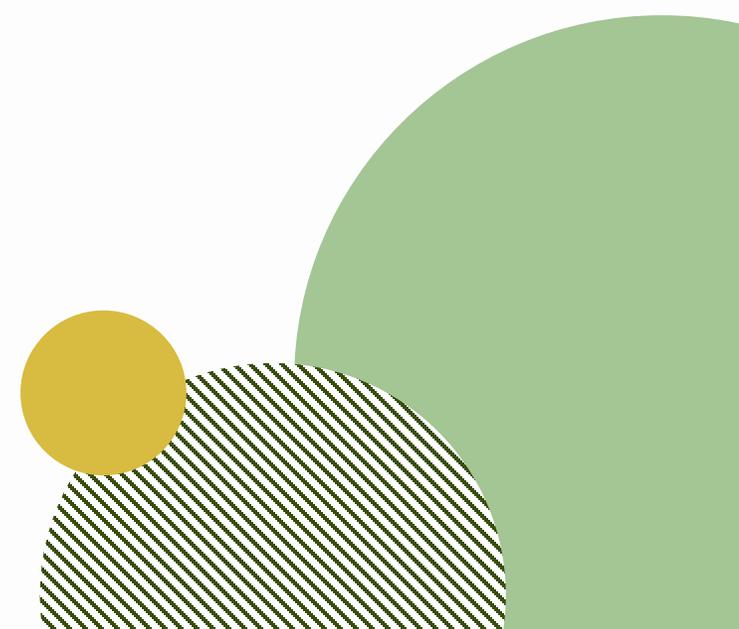
※ 香川県の郷土料理を主に取り入れた学校給食の動画は別のファイルにあります。(QR3参照)





Part 03

給食対応





給食の対応

特別食対応



嚥下調整食

刻み食(5mm)、中期食(1mm)、
ペースト食(ペースト状)の
提供を行っています。



アレルギー対応食

「食物アレルギー対応指針」に
従って細心の注意を払い、
除去・代替食を提供しています。



個別対応食

医師の指示のもと、病態食の
提供を行う場合があります。
現在は服薬に伴う食物制限のみ。



給食の対応

嚥下調整食



5mm程度の大きさです。
包丁で刻んだり、“ロボクーブ”
を使ったりして小さくします。

刻み食



1mm程度の大きさです。
主に“ロボクーブ”を
使って小さくします。

中期食



ペースト状です。
湯やだしを加えて“ミルサー”を
使ってなめらかにしています。

ペースト食

給食の対応

アレルギー対応食

医師の診断書をもとに、保護者との面談、学校での「食物アレルギー対応委員会」を経て、アレルギー対応給食を提供しています。

本校においては、アレルゲンとなる食物を含む献立作成は可能な限りを行っていませんが、他の児童生徒の食体験の機会を増やすため完全に提供しないといったことはしていません。

「学校給食における県立学校食物アレルギー対応指針-令和3年度改正-」に基づいて対応しています。



除去食



代替食



弁当持参



基本的に「卵・乳・小麦・種実類・えび・かに・果物」が対象です。



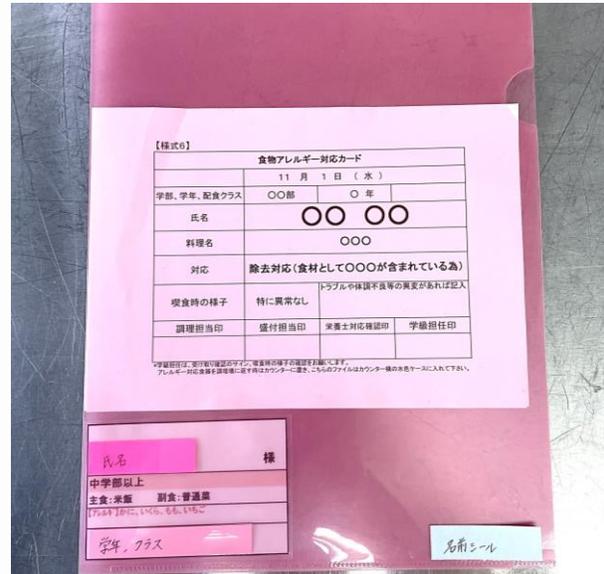
原則、「完全除去」とする。

※ ただし、調味料は除去の対象外になります。

給食の対応

アレルギー対応食

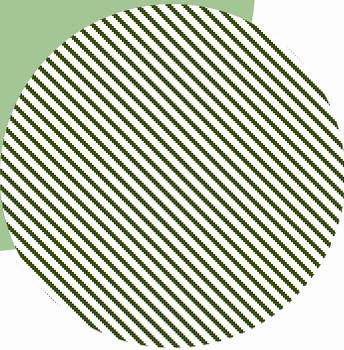
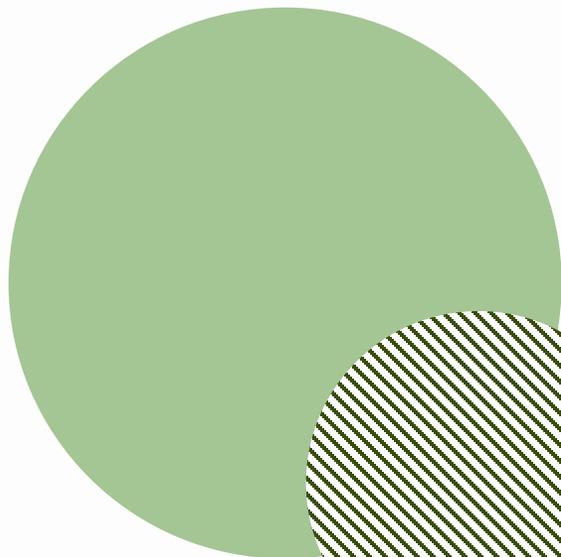
アレルギー対応の児童生徒の食器やトレーは、対応日のみ区別がつくように色を変えた専用のものに1人分の除去・代替食を盛り付け、対応カードをつけて提供しています。(対応のない日は他の児童生徒と同じように提供します。)





給食の対応

個別対応食



病態食

エネルギー制限食等を医師の指示書に従って提供します。
現在は提供対象がないため実施していません。

服薬に伴う果物制限

基本的には自己除去になります。(例:グレープフルーツ等の柑橘類)
主に養護教諭が中心となって管理しています。

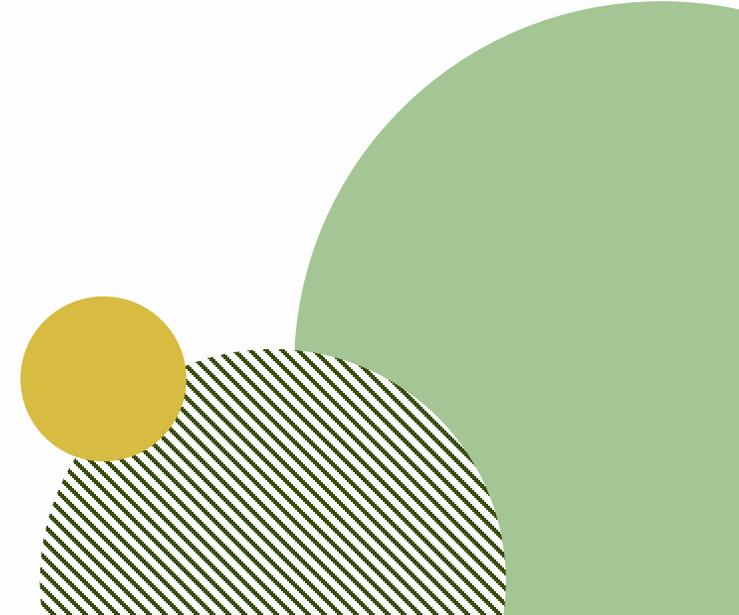
※教職員の実施する対応

各クラスで対応は異なりますが、個別対応しています。



Part 04

食に関する活動





食に関する活動



食に関する授業

栄養士が各クラスで授業を行っています。昨年度は、学校全体で計6回実施しました。



給食時の指導

主に学級担任が指導・支援を行い、栄養士や養護教諭が巡回指導をしています。



おたより・掲示物

毎月、給食だよりを発行しています。校内には給食や食に関する情報を掲示・展示しています。



校内放送

毎日、高等部の生徒たちが給食の時間になると献立や食に関する情報を校内で放送しています。





食に関する活動

食に関する授業【昨年度実施内容紹介】



さつまいものススメ

10月のさつまいも収穫後に実施し、さつまいもの栄養について学習して調理の様子を動画で視聴しました。

うまいもん出前講座

外部より講師を招き、さぬき讚フルーツ(シャインマスカット・ピオーネ)について講義を聞いて、試食も行いました。



食に関する活動



給食の時間（食事前の指導）



給食の時間（食事中の指導）



給食の時間（食事中の指導）



給食の時間（食事後の指導）

給食時の指導





食に関する活動

下記のものは、みなさまの座席の後方に設置しています。よろしければご覧ください。



おたより・掲示物

- ・ 過去13年分の給食だより (H23~R5年度分)
- ・ 給食一口メモ (順不同)



校内放送

- ・ 過去1年分の校内放送原稿 (R5年度分)
- ※12:30頃に本日の校内放送があります。



Thank you

本日はお忙しい中、ご参加いただきありがとうございました。