

給食ができるまで

食材を受け取る

食材に傷みはないか、温度は適切か確認をします。県内や市内でとれた食材を積極的に使っています。

犬山産の食材を届けてくださる「犬山子ども食育応援団」より、地元の食材も届きます。



野菜を洗う・切る

包丁で切ったり、スライサーを使ったりと野菜の種類や量によって使い分けています。



打ち合わせ

学校の栄養教諭等とともに、作業の内容や、食物アレルギー対応の確認を行います。

調理する

煮る・焼く・炊く・炒める・揚げる・蒸す・茹でる など



給食室でとっただし汁を使っています。

手作りかき揚げ

尾張富士パイ

検食

子どもたちが食べる前に、校長が給食に異常がないかを確認をします。



教室で配膳をして...



いただきます♪

ごちそうさまでした♪



給食を作ってくれる調理員と関われるのは学校で調理しているからこそです。子どもたちが学校で育てた野菜を使うこともあります。

児童または生徒一人当たりの給食栄養量 (学校給食摂取基準)

栄養素等 区分	エネルギー kcal	たんぱく質	脂質	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食塩 相当量 g	食物 繊維 g
						A μg RAE	B1 mg	B2 mg	C mg		
小学校	低学年	530	摂取 エネルギーの 13~20%	摂取 エネルギーの 20~30%	290	2	160	0.3	0.4	20	4 以上
	中学年	650			350	3	200	0.4	0.4	25	4.5 以上
	高学年	780			360	3.5	240	0.5	0.5	30	5 以上
中学校		830			450	4.5	300	0.5	0.6	35	7 以上
一日に必要な 栄養素との比較	33%				50%	33%	40%	40%	40%	33%	40% 以上

「給食ができるまで」を動画でもご覧になれます。二次元コードまたはページ番号 1007578 からご覧ください。



犬山の学校給食 — 食べる楽しみ広がる笑顔 —

毎日食べる給食は、食育の“生きた教材”です。犬山市では、季節の料理や学校行事に合わせた料理を取り入れながら、家庭に近い料理を心がけた“顔がみえる・心がかよい合う”給食づくりを通して、子どもたちの体と心の成長を応援しています。

学校の給食室で
おいしい給食作ってます！

犬山市の給食内容



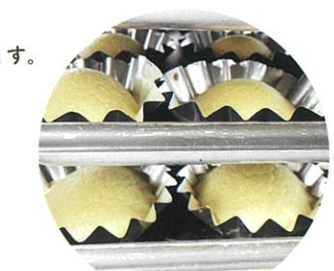
お話コラボ給食
本に出てくるメニューが登場！



日本各地の郷土料理
毎月日本各地の郷土料理も登場！

家庭に近い手作りおかずやデザートも登場します。

にくだんごのもち米蒸し
ひとつひとつもち米をまぶして蒸します。



蒸しケーキ
カップにつめた生地を焼きます。



かぼちゃのチーズ焼き
アルミカップに具材をつめ、コンベクションオープンで焼きます。

ホワイトシチュー
ルウから手作り♪



犬山産
ほうじ茶のプリン
1つずつ手早くプリン液を注ぎます。

食物アレルギーへの対応

以下の食材が入った料理を配膳しない対応をしています。

除去食対応



卵・乳(牛乳・乳製品)・小麦・えび・かに

給食に使わない食材



そば・落花生(ピーナッツ)・キウイフルーツ・くるみ・カシューナッツ