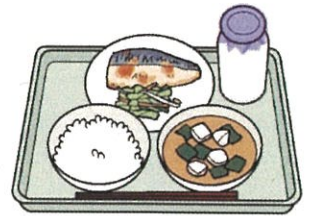


令和6年度 PTA 給食試食会



11:40 はじめのあいさつ

11:50 給食の配膳

12:05 本日の献立の紹介

★本日の献立★

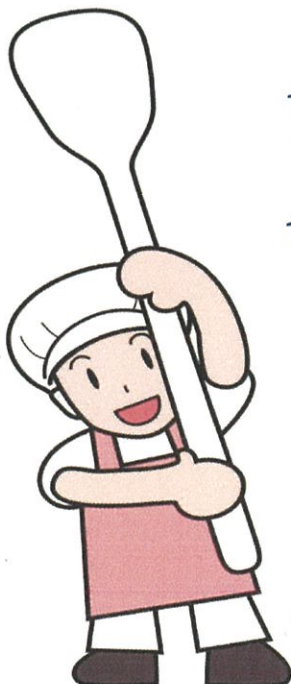
秋の香りごはん	さばの竜田揚げ
和風ポテトサラダ	おだしの効いたかきたま汁
手作りかぼちゃプリン	

12:10 試食タイム

12:30 城東小学校の給食や食育について
※質問タイム含む

12:40 終わりのあいさつ

12:40~13:00
児童の給食の様子を見学(希望者)



今日の給食のレシピ紹介

秋の香りごはん



【材料】

米 40g もち米 15g とり肉 10g
ごぼう 10g にんじん 5g しめじ 8g
栗 12g 干しいたけ 1g しょうゆ 5g
みりん 1g 砂糖 1g 油 少々

【作り方】

- ① 材料は、小さめの一口大に切る。
ごぼうは、ささがきする。
- ② 干しいたけは、水でもどす。
- ③ 米をとぎ、材料と調味料と水を加えて炊く。

和風ポテトサラダ

【材料】

じゃがいも 小1個 冷凍おき枝豆
きゅうり にんじん れんこん 各5g~10g程
塩昆布 ひとつまみ マヨネーズ 大さじ1弱

【作り方】

- ① じゃがいもは一口大、きゅうり、にんじん、
れんこんはいちょう切りする。
※生の枝豆の場合は、ゆでる
- ② じゃがいも、にんじん、れんこんをゆでる。
- ③ ゆでたいもなどをとりだし、塩昆布とマヨネ
ーズであえる。

さばの竜田揚げ



【材料】

さば 1切れ しょうが 少々 酒 少々
しょうゆ 3g 片栗粉3g 揚げ油 適量

【作り方】

- ① しょうがをすりおろす。
- ② さばに酒・しょうが汁・しょうゆで下味をつける。
- ③ 片栗粉をまぶして、油で揚げる。

かきたま汁

【材料】

たまご 1/2個 かまぼこ 10g 豆腐 10g
干しいたけ1g ねぎ 少々 片栗粉 1g
小松菜 適量 おろけずり節(だし用) 適量
しょうゆ 小さじ1弱

【作り方】

- ① 材料を切る。
- ② 沸かした湯に削り節を入れて10分程度弱火
にかけてだしをとる。(途中、干しいたけの戻
し汁も加える)
- ③ かまぼこ、豆腐、干しいたけを加える。
- ④ 小松菜とねぎを加え、味付けする
- ⑤ 水少々で溶いた片栗粉を混ぜながら加える。
- ⑥ 溶き卵を混ぜながら加える。

かぼちゃのプリン

【材料】

かぼちゃ 10g アガー 1g ※ゼラチンでも可 砂糖 大さじ1/2 牛乳 40ml

【作り方】

- ① かぼちゃは、ゆでるか蒸して、身をつぶす。
- ② 鍋に牛乳とアガー、砂糖、つぶしたかぼちゃを入れて、混ぜながら加熱する。
- ③ アガーがとけたら、カップに入れて冷やす。





1



2

学校給食の目標

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること
- 2 健全な食生活についての正しい理解や判断力を育み、
望ましい食習慣を養うこと
- 3 明るい社交性及び協同の精神を養うこと
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つことや、命や自然を尊重
することへの理解を深めること
- 5 食生活が様々な人や活動に支えられていることについて理解を深め
勤労を重んずる態度を養うこと
- 6 各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること
- 7 食料の生産、流通、消費について、正しい理解に導くこと
(学校給食法より)

3

学校給食の目標

4

犬山市の学校給食の紹介

犬山の給食は「単独調理場方式」

副食 (主菜・副菜・デザート等)

各業者さんより

牛乳

学校にある給食室で調理

主食

5

給食費について

副食 主食

給食費 小学校 320円

牛乳

保護者の負担する給食費は、食材料費のみ
※光熱水費や人件費などは、犬山市が負担 (税金)

6



7



8



9



10



11



12

犬山子ども食育応援団

大根や里いも入りのみそ汁

てん茶入りのちくわの天ぷら

愛情を込めて育てられた野菜が届きます

13

地場産物を取り入れた給食

地元の米で作った五平餅風団子

犬山産の桃入りケーキ

14

給食ができるまで

副菜

主菜

汁物

煮物

主食

主食、主菜、副菜、汁物（煮物）を組み合わせた給食の提供を行っています。

15

食物アレルギーへの対応

除去食の対応をする5つの食材

卵・乳・小麦・えび・かに

5品目以外の食材は、入った料理を配膳しない対応をしています。

16

給食に出ない食材

そば・落花生（ピーナッツ）・くるみ
カシューナッツ・キウイフルーツ

17

食物アレルギーの子への対応

保護者や本人との面談

食物アレルギーの現状把握のための調査

アレルギー	対応	備考
卵	卵黄・卵白	
乳	牛乳・乳製品	
小麦	小麦粉・小麦胚芽	
えび	えび	
かに	かに	

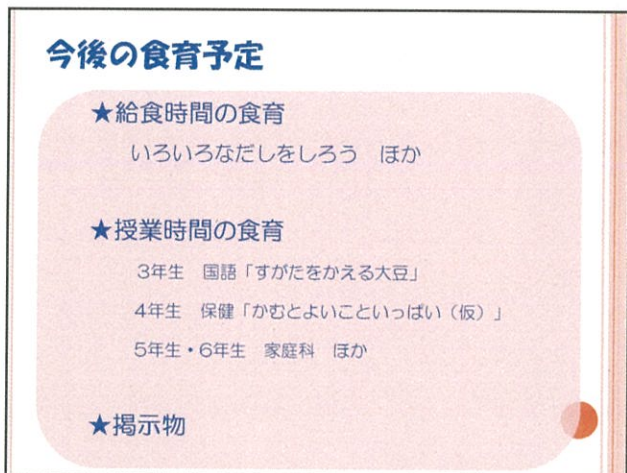
18



19



20



21



22



23



24