

# 令和7年度 第一中学校給食運営協議会

## 目次

- 1 給食の実施状況について
- 2 食物アレルギー対応について
- 3 生徒の喫食状況について
- 4 リクエスト給食について



## Ⅰ 給食の実施状況について

### (1) 本校の給食概要

■調理	葉隠勇進株式会社に外部委託
■給食時間	12時35分から13時00分まで
■給食回数	184回（令和7年度）
■給食費	1食400円（令和5年9月より児童生徒無償化） 和食の日補助（毎月1回）1人あたり100円

### (2) 給食献立

- ・文京区の栄養価の基準及び食品構成に基づいて作成しています。  
中学生で特に不足しがちな栄養素は鉄とカルシウムです。
- ・意識しないと不足しがちな食品（豆類、小魚、芋類、海藻など）を取り入れるようにしています。
- ・行事食や旬の食材を取り入れ、季節感のある献立にしています。
- ・日本の郷土料理や世界の国の料理を取り入れ、さまざまな食文化に触れる機会を作っています。
- ・手作りを基本とし、既製の惣菜や化学調味料は使用していません。出汁やスープはかつお節、昆布、鶏ガラ、くず野菜などからとっています。また、カレーやシチューなどのルーは小麦粉、バター、植物油を使い、手作りしています。
- ・地産地消を心掛けています。東京都産の農産物や江戸東京野菜を積極的に使用しています。

#### 【11月東京都産使用食材】

- |        |               |
|--------|---------------|
| ・小松菜   | 江戸川区、足立区産     |
| ・生しいたけ | 立川市産          |
| ・長ねぎ   | 立川市、瑞穂町産      |
| ・さつまいも | 瑞穂町産          |
| ・キャベツ  | 練馬区、日の出町、立川市産 |
| ・大根    | 練馬区、立川市産      |
| ・にんじん  | 立川市産          |
| ・白菜    | 立川市産          |



### (3) 衛生面

- ・食材納品時には品質を確認し、賞味期限、製造元、産地などを記録し、良質で鮮度の良いものを選んでいきます。
- ・肉、魚、野菜、豆腐類は当日分のみ仕入れ、その日のうちに使い切ります。
- ・加熱調理を基本とし、中心温度を確認しています。
- ・調理従事者は毎日の健康チェックと月2回の細菌検査を行っています。

#### (4) 文京区の取り組み

##### ・和食給食

文京区では、次世代を担う子供たちが和食の良さを理解し、和食の保護・継承と情報発信ができる人材になることを願い、区立小中学校の給食で毎月1回「和食の日」を設定しています。また、11月24日の「いい日本食の日」には、緑茶と1食分の新潟県魚沼産コシヒカリの新米が文京区より提供されます。



##### 【給食献立】

- ・ ご飯
- ・ めだいのおろしポン酢がけ
- ・ 野菜ののり和え
- ・ 根菜のごま豚汁
- ・ ほうじ茶プリン
- ・ 緑茶

##### ・ 交流自治体の旅

文京区「和食の日」給食の一環で、文京区が交流している自治体の食材を児童生徒に提供する取り組みです。交流自治体の食材や郷土料理を味わいながら、その地域を知り、理解を深めることが目的となっています。

今年度は、締結10周年を迎える山梨県甲州市産の「シャインマスカット」を提供しました。



##### 【給食献立】

- ・ ねぎ塩豚丼
- ・ みみ（山梨県の郷土料理）
- ・ シャインマスカット
- ・ 牛乳

##### 【文京区交流自治体】



・芋煮献立

文京区と文化振興や災害応援に関する協定を締結している島根県津和野町が、日本三大芋煮会の活動を、愛媛県大洲市と山形県中山町ともに行っていることから、文京区でもその活動に協力しています。毎年、10月～12月の「和食の日」給食に、各地の芋煮を取り入れた給食を実施し、郷土食に親しむ日となっています。今年度は、愛媛県大洲市の芋煮（いもたき）を作りました。いもたきに使用した干し椎茸は、愛媛県大洲市から無償提供していただきました。



- 【給食献立】**
- ・ ご飯
  - ・ 秋刀魚の筒煮
  - ・ 野菜のおかか和え
  - ・ いもたき
  - ・ 牛乳

2 食物アレルギー対応について

- ・ 今年度の給食対応者は12名です。
- ・ 主なアレルギー食材は卵、えび、魚類、魚卵、アーモンドなどの種実類、ピーナッツ、バナナなど)
- ・ 食物アレルギーの生徒に対しては、除去食で対応しています。
- ・ 専用のトレー、食器に1食分全て盛り付け提供しています。
- ・ 給食室内で、調理者、責任者、栄養士の3人が確認をし、教室前で教職員に手渡しをしています。指さし確認とともに、確認者は指定の用紙にサインをし、記録に残しています。
- ・ アレルギー対応のある日は、おかわりはできません。
- ・ 今年度の飲用牛乳のお茶代替対応者は5名です。

[アレルギー対応食]



[受け渡し確認書]

		※回覧最終は栄養士まで				
		校長	副校長	養護教諭	担任	栄養士
令和7年度 アレルギー食受け渡し確認書						
【魚卵・バナナ・エビ・カニ・サケ・まぐろ・卵・うずら卵・マヨネーズ・飲用牛乳】						
〇年〇組 〇〇 〇〇		業務責任者	栄養士	受渡し調理員	受取時間	受取サイン
月/日	料理名	アレルゲン	対応			
11/4 (火)	洋風かきたまスープ	たまご	除去・空皿			：
11/5 (水)	鶏つくねの甘酢あんかけ	たまご	除去・空皿			：
11/7 (金)	ししやものパリパリ揚げ	ししやも	除去・空皿			：
11/10 (月)	親子丼	たまご	除去・空皿			：
11/20 (木)	ツナビーンズサラダ	ツナ	除去・空皿			：
11/27 (木)	いがり坊や	たまご	除去・空皿			：
11/28 (金)	ひじき入り卵焼き	たまご	除去・空皿			：
		除去・空皿				：
		除去・空皿				：