



## 港南小学校の給食

港区立港南小学校  
給食部

児童数：1320名（令和5年4月7日現在）

教職員：約110名（常勤・非常勤）

一日当たりの食数：約1430食

調理会社：株式会社 東京天竜

（業務委託契約）

調理員：14名

**自校方式  
だと都内で  
トップクラス  
の食数！**

★調理施設の紹介★

回転釜 8台



煮たい、茹でたい、  
炒めたい、揚げたい、  
できます。

業務用炊飯器  
12台



一日で  
約100キロ  
炊きます。



スチームコンベクション  
オーブン 20鉄板×2台



蒸気と熱風で焼いたり、蒸したりできます。

真空冷却器

茹でた野菜を一気に冷ましてくれます。



## 業務用ミキサー 3台



ドレッシングや  
ポタージュな  
どに使います。

## 一日の流れ



身支度を整える。  
白衣・帽子・マスクを身に着けて、  
手洗いをしてアルコール消毒します。



**爪の間の汚れ  
は、爪ブラシ  
を使います。**

★食材の納品  
朝7時ごろ食品業者から当日使用  
する食材を納品され、検収作業を  
行います。



- ①納品時間
- ②数量
- ③包装容器の状態
- ④品質
- ⑤異物・異臭
- ⑥温度
- ⑦賞味期限
- ⑧製造業者



野菜は流水で3回洗う。  
泥や虫、異物などを取り除きます。



シンクは3回に分けて洗われています。

機械を使うこともありますが、料理に合わせて手切りをします。



果物専用の包丁・まな板



**加熱をしないので、  
専用の器具を使用  
し衛生面に十分注  
意しています。**

## 割卵

ひとつひとつ手で割り、容器に割った卵を入れ、いたんでないか確認します。



**多いときは  
1000個以上  
の卵を割るとき  
もあります。**

## 調味料の計量

栄養価に全て反映されますので、  
全て計量してから使います



**目分量で味付  
けはしません。**



## 牛乳やパン

**パンの原料の配合は、東京都の基準でパン屋が作っています。**



## ダシ、スープは自然な味

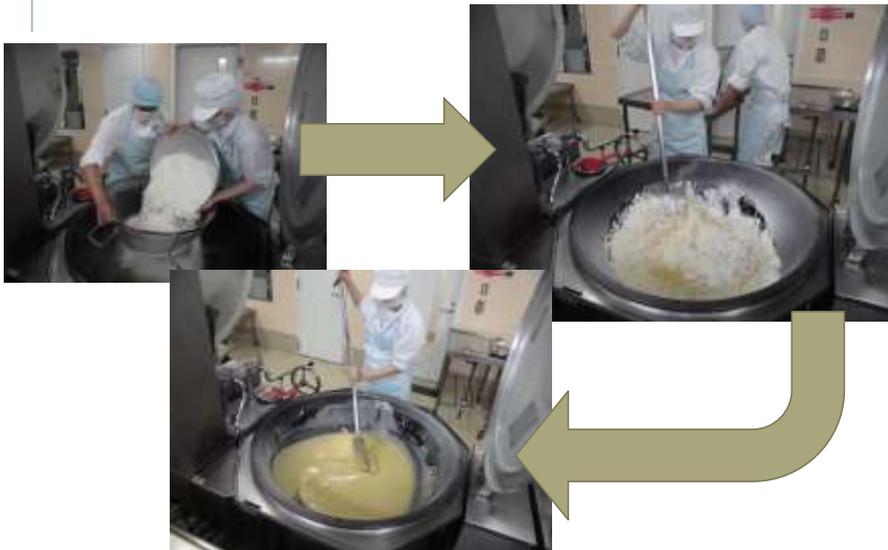
**かつおぶしだと一日で約4kg使います。**



**鶏がらだと一日で約13kg使います。**



★調理  
カレールーも手作り



釜が大きいので、へらも大きい  
ものを使います。



揚げ物  
一つずつ丁寧に衣を付けて揚  
げていきます。



コロッケも成形して作ります。



## 春巻き

一つ一つ巻きます。



デザートも手作りします。  
ケーキ



## ゼリー



**カップに  
ゼリー液を  
注ぎます。**



## 温度の確認

**中心部が75℃  
で1分間以上  
(二枚貝等/口  
ウイルス汚染の  
おそれのある食  
品の場合は85  
~90℃で90  
秒間以上)**



★配缶

ひとクラスずつ  
計量します。



配膳車にセット  
エレベーターで各階に運んで  
いきます。



★検食  
児童が食べる30分前に校長・副  
校長が食べて、異常がないか確認  
しています。



★あとかたづけ



## 予洗い



## 仕上げは洗浄機ですすぐ。



## 熱風消毒保管庫でしっかり殺菌



## 献立を作る上で配慮していること

- 栄養価、食品のバランスを考えます。
- 野菜は約100g使用します。
- 旬の食材を使い、季節に合った献立にします。
- 郷土料理や世界の料理を取り入れます。
- 子供の嗜好を考えて作ります。
- 子供の健康を考えてなるべく薄味にします。
- 家庭で不足しがちな豆類
- 海藻類・きのこ類等の食品を取り入れています。



学校給食は、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」や港区が定める「学校給食の基本的考え方」に基づき、安全管理、衛生管理を徹底して調理作業を行っています。

### 参考

[学校給食衛生管理基準の施行について：文部科学省 \(mext.go.jp\)](#)

[別紙1 学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号） \(mext.go.jp\)](#)