

岩沼市立小中学校の学校給食について

岩沼市の小中学校は各校それぞれの栄養教諭・学校栄養職員が独自で献立を作成しており、運営方法も異なります。令和5年8月時点の各校の学校給食の状況は以下のとおりです。

岩沼小学校

1. 配食及び運搬について

(1) 低・中・高学年の3段階に分けての配食になります。

職員は、高学年と同量の扱い。そのため、低・中学年担当の教職員分は、特に主食と主菜について、高学年と同じ規格のものを配食します。

クラスによっては、教職員分として複数食配食するクラスもあります。

職員室の配食数は、毎日違います。

なお、食物アレルギー除去食提供者の分は、除いて配食します。(パンにアレルゲンが含まれるため、ご飯の日とパンの日とで、配食数が違います)

(2) ダムウェーターを2基所有。(うち1基は別棟にあります)

給食室内設置のダムウェーターを使用し、運搬するクラス数は、6クラス。

ダムウェーターの出口は、各階配膳室内。運搬後、同室内の棚へ設置して、運搬完了。

外の通路を経由して別棟へ運搬するクラス数は、11クラス。

うち別棟のダムウェーターを使用し、運搬するクラス数は、7クラス。

ダムウェーターは廊下に設置されているため、2階・3階へ運搬後、廊下を通過して各階配膳室へ運ぶ。配膳室内に設置された棚に設置して、運搬完了。

2. アレルギー対応について

◇対応しているアレルゲンの種類

乳・卵・魚・小麦・果物・甲殻類(えび・かに)・なす・豚肉・ピーナッツ・木の実類
魚卵

このうち、対応頻度が多いのは、乳(6名)・卵(2名)・魚(1名)・小麦(1名)

※学校給食用のパンには、脱脂粉乳が使用されています。そのため、乳のアレルギーの児童は、牛乳およびパンの提供を停止しています。

※豚肉のアレルギーの児童については、詳細献立表の提供のみ行っています。

※ピーナッツ・木の実類・魚卵については、給食での使用を見合わせています。

※この他に宗教上の理由で、牛肉の使用に配慮しています。

◇受け渡し方法

一食分をセットして、本人へ直接渡しています

(本人が、給食室へ受け取りにくることにしています)

最大対応食数：7食(名)

3. イベント食について

毎月行事食の提供があります。

特に6月下旬の開校記念日、12月中旬のクリスマスメニュー（セレクト給食）、3月中旬の卒業と進級をお祝いする給食については、他校職員等の応援をもらったりしながら、提供しています。

4. その他

- ① 消毒保管庫のうちガス式のものが1台あります。消毒終了後にガスの元栓を閉めることとなります。
- ② 専用の洗濯機・乾燥機があります。外から見える場所にあるため、終了後に電源を切っていただくこととなります。
- ③ 一般物資の搬入については、3社が午後の時間帯に納品のため、来校しています。検収室がなく、検収スペースと下膳スペースを共用して使用しているため、常温で保管可能な物資であっても一時保管する（仮置きする）スペースがありません。そのため、業者の来校時刻によっては、休憩中や洗浄作業中であっても、速やかな対応が必要となります。
- ④ 水抜き栓が、給食室に隣接する配膳室の天井裏にあります。
- ⑤ 年一回、給食室の真上に設置されている換気扇（2階屋上部分。2階の窓より降りる場所にあります）のフィルター交換を行っていただくこととなります。
- ⑥ 本校では、おたより、給食時間の放送、掲示版、ブログ等で、積極的に学校給食の情報発信をおこなっています。調理スタッフ及び調理の様子について、写真や動画の撮影にご協力をお願いいたします。

岩沼西小学校

1. 配食及び運搬について

30クラス分の給食は、11:30頃から配食を開始し、台車に乗せて、2・3階はダムウェーターを使用しながら、各階へ運搬します。

2. アレルギー対応について

小麦、卵、乳、木の実類、落花生、魚類、貝類、甲殻類、魚卵類、かぼちゃ、果物等に対応しています。作った除去食の受け渡し方法は、各クラスの台車に乗せて提供します。

3. イベント食について

各行事食、毎月のお誕生日給食、リクエスト献立、児童考案料理の提供があります。

4. その他

大規模校であり、食物アレルギー対応も複雑なため、毎日、全調理員と、栄養教諭における20～30分程度の細やかな打ち合わせが必須です。規模の小さい学校に比べると、休憩時間も取れず、重労働であるのは免れません。社員、パートにかかわらず、一人のミスが1000人分の給食と30名の食物アレルギー対応児童の命に関わります。御承知おきいただければと思います。

岩沼北中学校

1. 配食及び運搬について

調理室の配膳室には、各クラス用と職員室用の配膳車が保管されています。配膳車に食器や食缶を準備し、校舎の配膳室へ運搬をします。牛乳用冷蔵庫は、校舎1階の配膳室に設置されています。3階の配膳室は1年生、2階は2年生と特別支援学級、1階は3年生と職員室の配膳車を保管する場所です。ダムウォーターで配膳車を各階へ運搬します。

2. アレルギー対応について

アレルゲンの種類は、そば、落花生（ピーナッツ）、キウイフルーツ、いくら、パイナップルです。食物アレルギー対応食を提供する際は、対応生徒1食分の給食を調理室で準備します。当日は、生徒が調理室へ受け取りにきます。

3. イベント食について

セレクト給食を前期・後期に1回ずつ実施しています。自校炊飯は実施しておりませんが、変わりご飯の際は具を調理室で作り、米飯加工業者からケースでご飯を納品いただき、調理室で具とご飯を混ぜる作業を行います。

4. その他

1月に実施している学校給食週間では、給食委員会の企画で「感謝の会」を実施します。調理員さんへのインタビューや手紙の贈呈などを行う際には、ご協力をお願いします。また、給食ブログでは調理の様子を公開しております。生徒や先生方、保護者の皆様に給食への関心を高めていただくよい機会ですので、ご協力いただければ幸いです。

岩沼西中学校

1. 配食及び運搬について

配食は、各クラス毎食缶やバット・ボールへ栄養士の指示のもと配食します。運搬は、各クラス毎、配膳台車を使用し、すべての給食を運び出します。運搬について、校舎1階については各クラスの前まで、2・3階については、所定の場所まで、給食開始15分前までには運び出します。

2. アレルギー対応について

令和5年度現在、アレルギー除去として対応しているアレルゲンは、「さば」です。他に乳糖不耐症で牛乳停止者が2名おります。受け渡し方法は、アレルギー除去食があるときに、生徒本人が直接給食室に取りに来るので、アレルギー担当の調理員2名が、配食・受け取り、記録をします。(1名が担当者・複数の目で確認という意味で1名確認者)

3. イベント食について

年間を通じて、学校の行事に絡んだ給食やリクエスト給食・生徒が考えた献立の提供があります。また、セレクト給食も年間数回実施します。毎年10月には、図書献立・11月には岩沼食育ウイーク・1月には学校給食週間での特別給食があるので、手の込んだ給食作りもご協力いただくこともあります。

4. その他

毎年、栄養教諭や学校栄養職員の実習生が実習に来ます。基本は栄養士が担当になりますが、現場での作業については、調理員の皆さん、主にチーフが実習生への衛生指導や調理指導等行っていただくこととなります。

基本ですが、調理作業中判断に迷ったときや不測の事態には、必ず栄養士や教頭等に報告、指示を仰ぐようにします。また、事前に打ち合わせを行い、詳細に調理計画を立て、無理のないように実施できるように工夫するようにしてください。