

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。

玉浦小学校

1. 配食及び運搬について

6学年分と、特別支援学級の計14クラス分を配食します。汁物は早見表を使い、食缶のメモリまで配食します。副菜と一部の主菜は総量を計量し、計量しながら配食します。個付けものは数えて配食します。各クラスの台車で、二～三階の配膳室にダムエーターで上げ、各クラス前まで運搬します。

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は乳、卵、魚、ナッツ類、種子類、長芋、山芋、エビ、カニ、魚卵、生の果物、特定の果物、生のトマト。受け渡し方法については、アレルギー食専用の食器に盛りつけた対応食に対応カードを添付し、対応児童の所属するクラスの台車にのせて通常食と一緒に運搬します。

3. イベント食・自校炊飯について

- ・イベント食は季節の行事食、開校記念日、災害時の防災食、リクエスト給食、セレクト給食、児童が考えた献立提供、給食週間などです。
- ・自校炊飯は、9月の新米の時期から開始し年度末まで予定しています。三学年ずつ二回にわけて炊飯し、バットに配食して、クラスに運搬します。低学年については、ビニールに小分けにして配食したり、丸めて配食します。また、クラスに出向き児童に直接配食する場合には協力いただきます。

4. その他

- ・学校行事により、給食時間が通常より15分遅い日があります。
- ・手作りのおかずやデザートが多いです。
- ・地元の農家や、地元の商店から野菜や果物を購入することが多く、規格が揃わないことや、虫がついている場合があります。洗浄や下処理に時間がかかる場合があります。
- ・学校で育てた農作物を給食で年数回利用することがあります。

岩沼南小学校

1. 配食及び運搬について

配食について: 全体量を計量して1人分の配食量を決定し、各クラス人数分を配食します。
低中高で、1人当たりの配食量の割合が変わります。
運搬について: ダムエーターで1～3階の配膳室に運び、各クラスの台車に乗せます。

2. アレルギー対応について

・アレルギー対応児童: 4名
・対応しているアレルギー食材: 乳製品、さば、魚(出汁類は可)、卵、メロン
※今年度は、ナッツ類、エビ、かに、そば、魚卵、キウイフルーツは給食に使用しないこととしています。(これらの食材に食物アレルギーを持つ児童が多く、また除去対応も難しいため)

3. イベント食・自校炊飯について

・手作り蒸しパン等が、月に1回程度あります。
・自校炊飯は行っていません。
・果物の切り方の工夫を行っています。(1年生のりんごをウサギにカット、オレンジに切れ込み等)

4. その他

・カット済みの野菜等はほとんど使用していません。(ごぼう等)

岩沼中学校

1. 配食及び運搬について

各階配膳室（3学年・職員は1階廊下）にダムウェーターにて運搬します。
アイスクリーム等、デザートを、時間差で調理員が各教室に配食する場合があります。

2. アレルギー対応について

給食で使用しない食品：ピーナッツ・ナッツ類・魚卵・ホッケ・赤魚。
アレルギー種類：えび・かに・いか・貝類（オイスター等も含む）
受け渡し方法：アレルギー対応食を専用容器に配食、専用トレイに乗せて、1階配膳室に設置。配膳室まで該当する生徒が受け取りにきます。生徒は、食物アレルギー対応カードにサインします。栄養士が確実に受け取りできたかを確認します。

3. イベント食・自校炊飯について

セレクト給食・リクエスト給食を実施します。
蒸しパンを実施します。
自校炊飯：(月3回実施（1年・職員室、白米・麦ごはん・混ぜ込み・炊き込み等）

4. その他

玉浦中学校

1. 配食及び運搬について

- ・配食は、分配の目安としてクラス毎に配食量を示した配食表を栄養士が作成しています。それを元に配食し、当日のできあがり量に合わせて微調整をしています。
- ・運搬は、マーマールーム（学校食堂）と各学年の教室前まで運搬します。（マーマールームは1学年ずつ、1ヶ月毎のローテーションで使用しています）
- ・マーマールームは調理室と隣接しています。
- ・各階のワークスペースは配膳室がないため学校側職員に引き渡すまで配膳台のそばで見守り待機。待機時間は5分未満程度です。
- ・暑い時期、寒い時期はマーマールームの使用を中止し、全学年教室で喫食しています。

2. アレルギー対応について

- ・りんご、魚について対応しています。
- ・受け渡し方法は、別皿に盛り、ラベルを貼り、教室まで運びます。給食指導担当教諭に直接手渡しています。配膳の記録として、食物アレルギー対応カードに運搬担当者と本人のサインを記入しています。
- ・栄養士不在時は、受け渡しを調理員が行っています。

3. イベント食・自校炊飯について

- ・自校炊飯は月に3回程度実施。炊飯機能の都合で2学年ずつ実施しています。
- ・蒸しパンやハンバーグなど一から手作りする料理の提供もあります。
- ・イベント食は、進級入学お祝い給食、お月見給食など月に数回程度実施しています。

4. その他

- ・マーマールーム（学校食堂）があり、給食前に調理員がテーブルの消毒を行っています。また、年1回学校職員と調理員が共同で床のワックスがけを実施しています。