

手作り給食の内容

小学校での取り組み

献立は「おいしくて、栄養豊富で、安全なものを子どもたちに！」を合い言葉に作られている。給食室では調理従事員が腕によりをかけて「手作りの味」を大切に調理している。

手作り給食の具体例

- ・野菜は生鮮野菜を中心に使用する。
- ・素材のうまみを活かすため、和食だしはけずりぶし、昆布、煮干しから、洋食だしは鶏手羽先、中華だしは鶏手羽先、煮干し、昆布からとる。また、化学調味料は使用しない。
- ・味付けは素材本来の味をそこなわないよう塩分、糖分は控え、薄味に仕上げる。
- ・ハムやベーコンなどは食品添加物のできるだけ少ない物を使う。
- ・シチューやカレーのルーは、小麦粉をバターで炒めた手作りとする。
- ・フライやてんぷら、からあげなどは、各校で衣をつけて揚げる。
- ・のソースかけなどは、からあげした魚、肉等に他で作ったたれ、ソースをからめ合わせる。
- ・パンの添物として、ジャムは生の果物、あんは小豆を使って、いずれも砂糖を控えめにして手作りする。
- ・糸寒天とストレート果汁を使った果汁かん、糸寒天と牛乳、生のいちごを使ったいちごミルクかんなど、デザートも手作りとする。
- ・生の果物は包丁を入れず皮ごと児童に提供できるもののみ、提供する。
- ・肉団子スープ、つくね汁などの肉団子は、ひき肉と他の材料をこね合わせて作り、汁に入れる。
- ・ぞう煮のモチは、白玉粉と上新粉をこねて作り、汁に入れる。
- ・サラダのドレッシングやあえ物の調味料を基礎調味料から手作りする。

要求水準

上記取り組みと同レベルの実施内容を基本とすること。