

献立作成から給食提供までの仕組み



献立検討会

単独調理場(学校に給食室がある)・学校給食センターと共同調理場それぞれの栄養教諭・学校栄養職員が、月ごとに年間計画や基準にそった基本献立(案)を作ります。

* 献立は、磐田市学校給食献立年間計画表にそって作成しています。

* エネルギー、たんぱく質、ビタミンなど12種類の栄養素について、磐田市で基準を設定しています。

* 食品に偏りがないう、磐田市で食品構成の目安も設定しています。



献立説明会 *単独調理場

単独調理場には、栄養教諭・学校栄養職員が配置されていない学校が約半数あるため、単独調理場全施設の調理主任と、基本献立(案)について、作り方や献立のテーマについて意見交換、共通理解を行います。

* センターと共同調理場は毎月委託業者と打合せをしています。



物資委員会

【学期物資委員会】 調味料・乾物・冷凍野菜・缶詰・油など常時使用する食材は市内統一のため単独調理場、学校給食センター、共同調理場、合同で行います。

【月物資委員会】 加工食品・季節献立に使用する食材など基本献立により使用する食材は単独調理場、学校給食センターと共同調理場、それぞれで選定を行います。

* 委員会には栄養教諭・学校栄養職員・学校給食課栄養士、学校給食センター長、学校長代表・園長代表・PTA代表等が参加します。

* 使用されている食材の産地、製造工場、添加物の使用の有無、味、価格、食物アレルギーなどを考慮しながら、選定を行います。



献立決定

選定した食材を使用した場合の基本献立(案)の栄養価等を再確認し、必要に応じて修正します。各施設に合わせて、基本献立を組みかえ、食材を発注します。食物アレルギーにも配慮して献立を決定していきます。



給食提供

当日の個々の食材の動線を示す作業動線図と、誰が・いつ・どの作業を行うのかを記載した作業工程表を毎日作成し、具体的な作業について打ち合わせをします。業者から納品された食材を使って調理を行い、給食を提供します。