



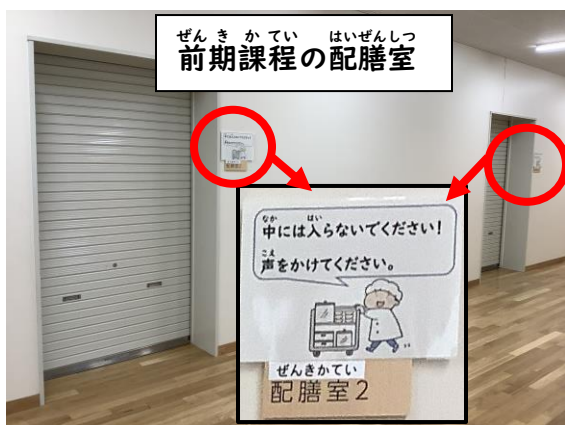
# 食育だより



令和7年度(2025年度) No.6  
豊中市立庄内さくら学園 栄養教諭 高木智子

## さくら学園配膳室の中はどうなっているのか？

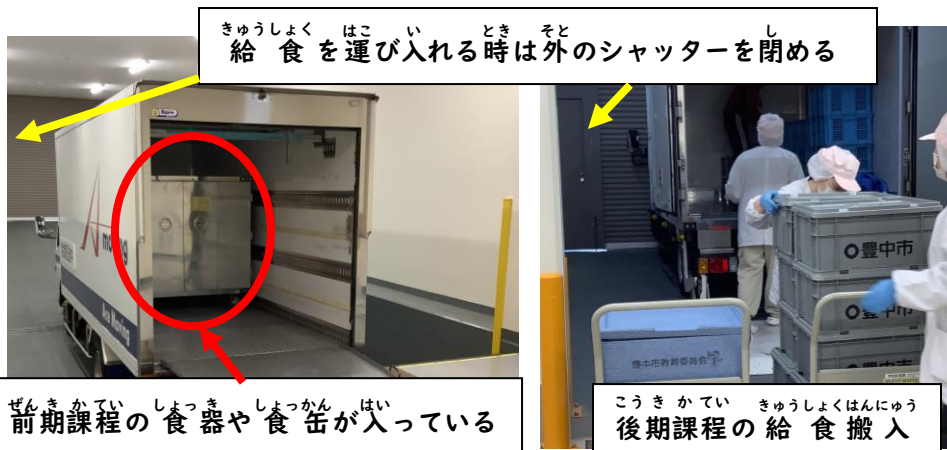
2年生が授業の一環でインタビューをする取り組みをしているなかで、「あのシャッターの中(配膳室)はどうなっているの？」との質問がありました。1階の配膳室内は食材を取り扱うため、立ち入り禁止としています。そのため普段はシャッターが閉まっており、何のための部屋なのか不思議に感じるのも納得です。今回は、あまり知られていない配膳室の中を紹介します。



配膳室とは、さくら学園に届けられた給食を各クラスのカートやワゴンに分けて準備する部屋です。主に給食従事員は1階で作業していますが、2・3・4階にも配膳室があります。1階の配膳室で各クラスのカートにのせられた給食は、各学年の階にある配膳室へ専用のリフトであげます。配膳室は、前期課程・後期課程とで仕切られていて、別々の部屋になっています。



専用リフトにのせて、2~4階へ給食をあげています

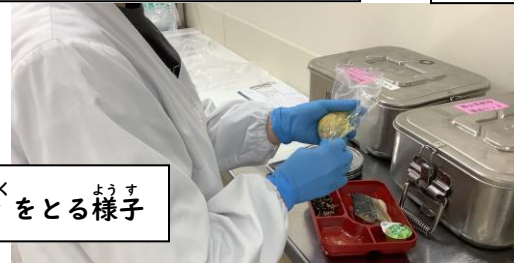


給食を運び入れる時は外のシャッターを閉める

トラックからは運び入れるところ。必ずシャッターを閉めて外部からの異物混入を防ぎます。

前期課程の食器や食缶が入っている

後期課程の給食搬入



保存食をとる様子



温度計測する様子

学校給食は、法律に基づきいろいろなルールの中で実施されています。その一つとして『食中毒防止』という大切な衛生管理基準があります。例えば、食中毒の追跡検査ができるように給食の食材1つ1つをとって保管しておくこと(保存食)や、運び込まれた給食の温度計測と記録することなどがあります。後期課程の“ランチボックスが冷たい”という意見が多いのも、食中毒防止の観点からランチボックスを冷やして提供している状況があるからです。また、食中毒は食べものの由来のものもありますが、手からの汚染が原因の食中毒も多いのが現状です。それを回避するため、給食従事員は毎月2回の検便検査を実施して、食中毒菌を保菌していないか確認しています。栄養教諭の私も検便検査を実施しています。

各クラスでも給食衛生管理チェックをしてもらっていますが、給食に関わる全ての人が衛生管理チェックをしなければならないというルールもあります。

それ以外にもいろいろ気をつけて食中毒防止につとめています！

清潔な専用の服装や履物の使い分け

個人専用の爪ブラシを使って手洗いの徹底

裏面に続きます

# A 6月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。  
☆「直送品」がある日は色がついてます。

月	火	水	木	金
2 ごはん ぼうぎょうざ スンドゥブチゲ	3 とりにくとコーンのバターいため あじのフリッター(4こくらい) コッペパン ポークビーンズ	4 歯と口の健康週間メニュー 歯と口の健康週間メニュー ごはん わかじのソース わかじのソース わかじのソース	5 ミニ焼きそば フレッシュポテト ロールパン オニオンスープ	6 さわらのレモンしょうゆかけ ごはん ぶたじる
9 うましおキャベツ ほっけのいちやぼし ごはん にくじゃが	10 ツナとブロッコリーのサラダ やさいシュウマイ(2こ) コッペパン たんたんビーフン	11 きりぼしだいこんのサラダ いかフライ いりごは あつあつとがぼらのにも	12 ツナポテトサラダ とりにくとステーキソースかけ パン ラビオリスープ	13 ハムともやしソーサー ぶたにくのからあげ ごはん セルフケチャップライス
16 シークワーサータルト(ちよそ) いくだんこのくろみつけかけ(4こくらい) ごはん おきなわそば	17 さくらんぼ(2こ) フィッシュフライ パーカーハウス オクラいりとうろろ ミネストローネ	18 ぶたにくのスタミナいため たちおのてりやき ごはん つくねだごのすまし汁	19 カラフルやさいのマリネ チキンのチーズオーブンやき こめことうりゅうパン イタリアンスープ	20 はもとコーンのしんじょうフライ くわがめのも ごはん はっとり
23 沖縄製菓の日メニュー ゴーやいりかきあげ たまごロール ごはん もずくじ	24 チリコンカン たまごロール ごはん コンクリュームスープ	25 スパゲティサラダ あげかぼちゃ ごはん こめこビーフカレーライス	26 もやしとにらのソーサー あじのフライ ごはん トックスープ	27 キャベツのいとかまあえ さけのごまみそかけ ごはん いくだんこのあまず
30 ぶたにくとビーマンのいためもの ごはん パチじる	<p>こんだてカレンダーのみかた 動画はこちら→</p> <p>はしマークの日は、はしを使いましょう。 スプーンマークの日は、スプーンを配りましょう。</p> <p>はしは毎日持ってきましょう</p>			



# 6月 献立カレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。

月	火	水	木	金
2 ごはん 鶏すき煮 ポークぎょうざ チンゲン菜の和え物 ひじきふりかけ キャベツのポリ辛じゃこ炒め	3 ごはん ハヤシライス オムレツ ささみとわかめのサラダ 黄桃缶	4 《歯と口の健康週間メニュー》 ごはん かみかみどん きびなごカリカリフライ もやしのドレッシング和え 小松菜とハムの炒め物	5 ごはん 玉ねぎのみそ汁 さけのレモンしょうゆかけ れんこんのきんぴら ツナと野菜のサラダ みかんゼリー	6 米粉豆乳パン(C) 黒糖パン(A・B)※ マカロニスープ 豆腐ナゲット 鶏肉とキャベツのソテー ブロッコリーのサラダ
9 ごはん 豆腐のすまし汁 さわらのみりんしょうゆづけ 鶏肉とコーンのバター炒め 春雨の和え物 大豆と昆布の手作りふりかけ	10 わかめごはん 牛肉のオイスターソース炒め パオズ パンパンジー フルーツ杏仁豆腐	11 コッペパン コーンポタージュ ハンバーグのケチャップかけ キャベツのカレーソテー チョコレートクリーム	12 ごはん かき玉汁 ビーフコロケ こんにやくと鶏肉の炒め物 中華風サラダ きな粉わらびもち	13 ごはん チンゲン菜のスープ 鶏肉の竜田揚げ ウインナーと じゃがいもトマト煮 もやしのソテー
16 ごはん かぼちゃのみそ汁 あおさ入り厚焼き卵 ごぼうと牛肉のきんぴら ピーマンと竹輪の炒め物 手作り豚ひじきふりかけ	17 ごはん じゃがいもとベーコンのスープ 鶏肉の南蛮だれかけ ほうれん草のソテー かつおふりかけ	18 パンパンジー ポークビーンズ キャベツミンチカツ ウインナーと チンゲン菜のソテー ブロッコリーのマリネ	19 ごはん ブルコギ 豆腐しゅうまい ビーフの中華和え フルーツナタデココ	20 ごはん コンソメスープ チキンカツ きのこのペンネ コールスローサラダ
23 《沖縄製菓の日メニュー》 ごはん もずく汁 豚肉の黒みつかけ ゴーヤチャンプルー 人参しりしり パンアップル缶	24 ごはん トマト肉じゃが 卵ロール くわがめ炒め物 ちりめんじゃこ ほうれん草の和え物	25 コッペパン 白いんげん豆のポタージュ あじフライ かぼちゃのサラダ 液体ココア	26 ごはん わかめのみそ汁 鶏肉の照り焼き なすとピーマンのみそ煮 キャベツのサラダ ぶどうゼリー	27 ごはん セルフチキンライス 魚介ナゲット もやしのごま和え チンゲン菜と竹輪のソテー
30 ごはん 豆腐入りごま豆乳スープ かぼちゃひき肉フライ わかめのサラダ 小松菜の和え物	<p>歯と口の健康週間 (6/4~6/10)</p> <p>小松菜は、江戸時代に8代将軍徳川吉宗が小松川村(現在の東京都江戸川区)でたか狩りの際に出された青菜を気に入り、地名から「小松菜」と命名したと言われています。</p> <p>箸・ナフキンは、毎日持ってきましょう スプーンマークの日は、スプーンがあると食べやすいです 魚マークの日は、骨に気をつけて食べましょう</p> <p>※【対象校】 A(二中・八中・十一中・十三中・十四中・十八中) B(九中・十二中・十五中・十六中・十七中) C(一中・三中・四中・五中・七中・庄内さくら学園)</p>			



マークのない日は汁物です  
お玉マークを目安に盛り付けましょう

↑  
ごはんは写真の量を目安に盛り付けましょう

パンやふりかけ、デザート類の空袋や空容器は、牛乳パックとは別のビニール袋に入れましょう

ストローを使用した場合のゴミは、牛乳パックと同じビニール袋に入れてください