

東郷町給食センターの紹介

令和8年1月27日



東郷町イメージキャラクター トッピー

東郷町給食センター

管理栄養士 石田

東郷町給食センターの概要

☆場所

東郷町大字春木字蟹池 1 5 番地



☆食数

- 学 校 約 4 5 0 0 食
- 保育園 約 6 0 0 食

☆調理員の数

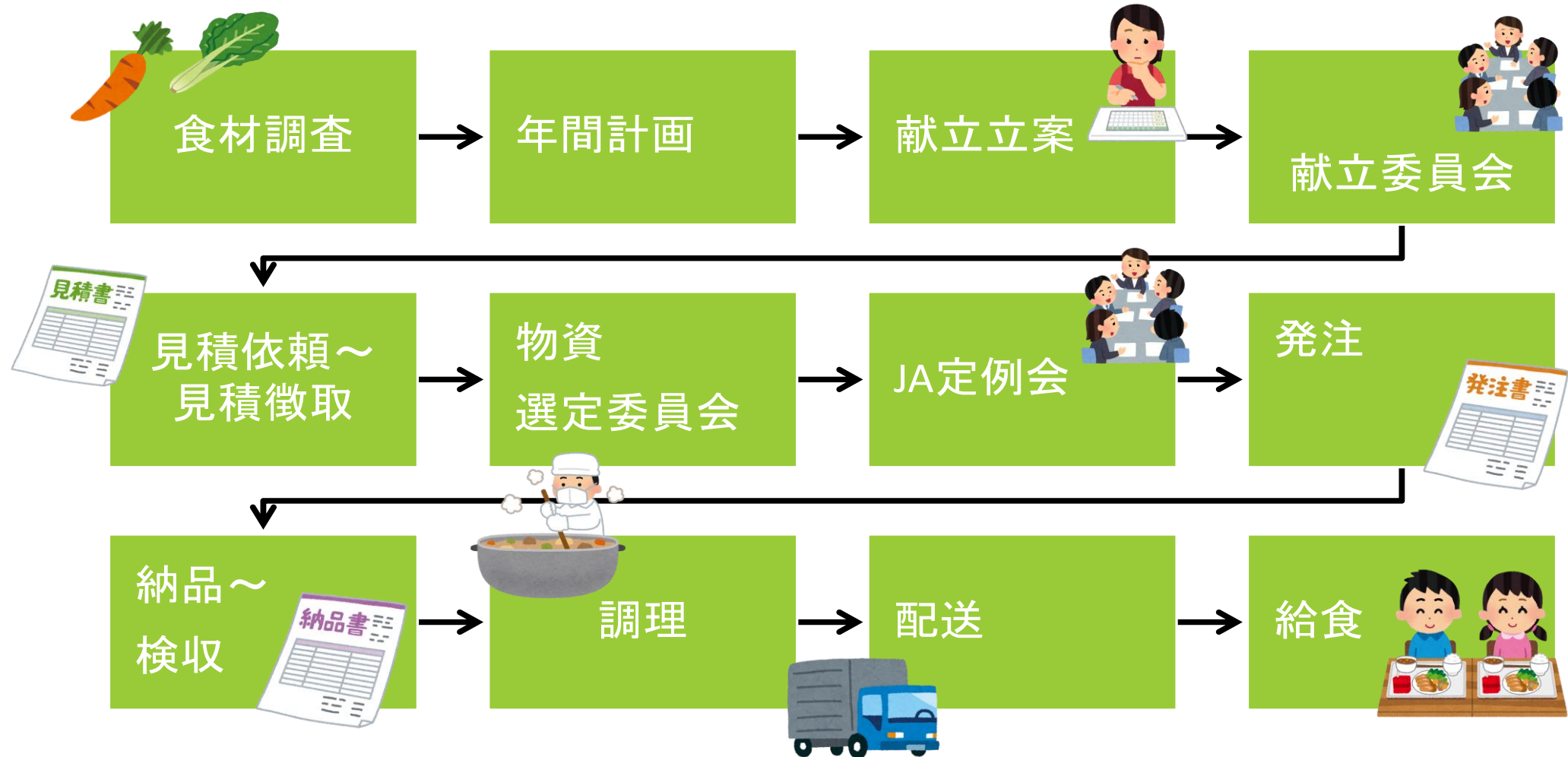
- 学 校 2 5 人
- 保育園 8 人

☆調理方式

- 学校・保育園・・・センター方式



給食が届くまでの流れ





東郷町イメージキャラクター
トッピー

給食ができるまで

安全な給
食を出す
ためには・・・

- ・ 異物は出さない！入れない！

- ・ 衛生的な作業動線

- ・ 当日調理

- ・ 2時間喫食

調理のタイムスケジュール

7 : 30 調理場の準備

8 : 00 当日納品の肉や野菜の受け取り

野菜の洗浄、カット

9 : 00 調理開始

10 : 30 給食完成

各学校へ配送



検収のようす



納品されたものの重量以外にも、**温度、鮮度や品質、異物がない**かしっかり確認します。

毎日たくさんの食材がセンターに納品されます。



朝の下処 理室 小松菜の 洗浄



朝の下処理室 大根の皮むき



朝の下処 理室 にんじん のカット



調理のようす

➤ 下処理



➤ 揚げ物調理



➤ 釜調理



➤ 配食





東郷町の給食には、
子どもたちのために
たくさんのこだわり
があります！

給食センター のこだわり

1. 安全な給食提供をしています！

「学校給食衛生管理基準」に従い、施設、設備の衛生、食品の衛生、調理員の衛生管理に努め、安全な給食提供をしています。

2. ごはん中心の給食献立を提供します！

給食の**ごはんは、東郷町産**です。

東郷町でとれた**ごはん中心の献立**としています。

3. 素材の味を活かした給食

給食センターでは、ていねいに出汁を取り、出汁のうま味を生かした調理をしています。新鮮な野菜の味を子どもたちに味わってもらおうと、旬の食材を献立に取り入れています。調味料なども素材の味が活きるものを選んでいきます。

4. 地元の食材をふんだんに

野菜や肉はもちろん加工品や調味料など、センターで取り扱うものはできる限り国産を選んでいきます。緑豊かな**東郷町の食材**や**愛知県の食材**を積極的に取り入れ**地産地消**を図ります。

5. 東郷町の子どもたちが一緒に食べられる給食

最近、食物アレルギーを持つお子さんが増えています。食物アレルギーを持つお子さんも給食が食べられるよう、献立内容を配慮しています。東郷町ではみんなが一緒に食べられる給食「**にこにこ給食**」を提供しています。



調理のようす 《だし》

朝一番に
むろ削りとだし昆布を
じっくり煮だして
だしをつくります。





給食の一例を紹介します！

小学校入学 お祝い給食 にこにこ給食

➤献立(令和7年4月21日)

- 古代米赤飯（東郷町産ごはん）
- チキンの竜田揚げ
- 青菜とささみの和え物
- 春野菜のみそ汁（東郷町産新たまねぎ）
- 紅白プチ大福
- 緑の野菜ジュース



DEARDEARと コラボ給食

➤献立(令和7年7月10日)

- あいちの米粉パン
- バターチキンカレー (コラボメニュー)
- コーンサラダ
- オニオンスープ
- 牛乳



町制55周年 記念給食

➤ 献立(令和7年10月30日)

- ごはん（東郷町産）
- 東郷町産キャベツ入りメンチカツ
（東郷町産のキャベツ、玉ねぎ）
- じゃこなっば
（東郷町産有機小松菜）
- 呉汁
- 東郷町産米粉のオムレット
- 牛乳



愛知を食べる 学校給食の日

➤献立(令和7年11月20日)

- ごはん (東郷町産)
- いわしのおろしがけ
- 小松菜のおひたし
(東郷町産有機小松菜)
- さつまいものみそ汁
- 東郷町産柿
- 牛乳





保育園での食育の様子

3歳児対象 給食に親 しもう



3歳児対象 給食に親 しもう



4歳児対象 はしを使っ てみよう



5歳児対象 教育実習性 による食育



紙芝居



ご清聴あり
がとうござ
いました



東郷町イメージキャラクター トッピー