

# 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 トッピィ



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 15 番地

## ☆食数

- 学 校 約 4500 食
- 保育園 約 600 食

## ☆調理員の数

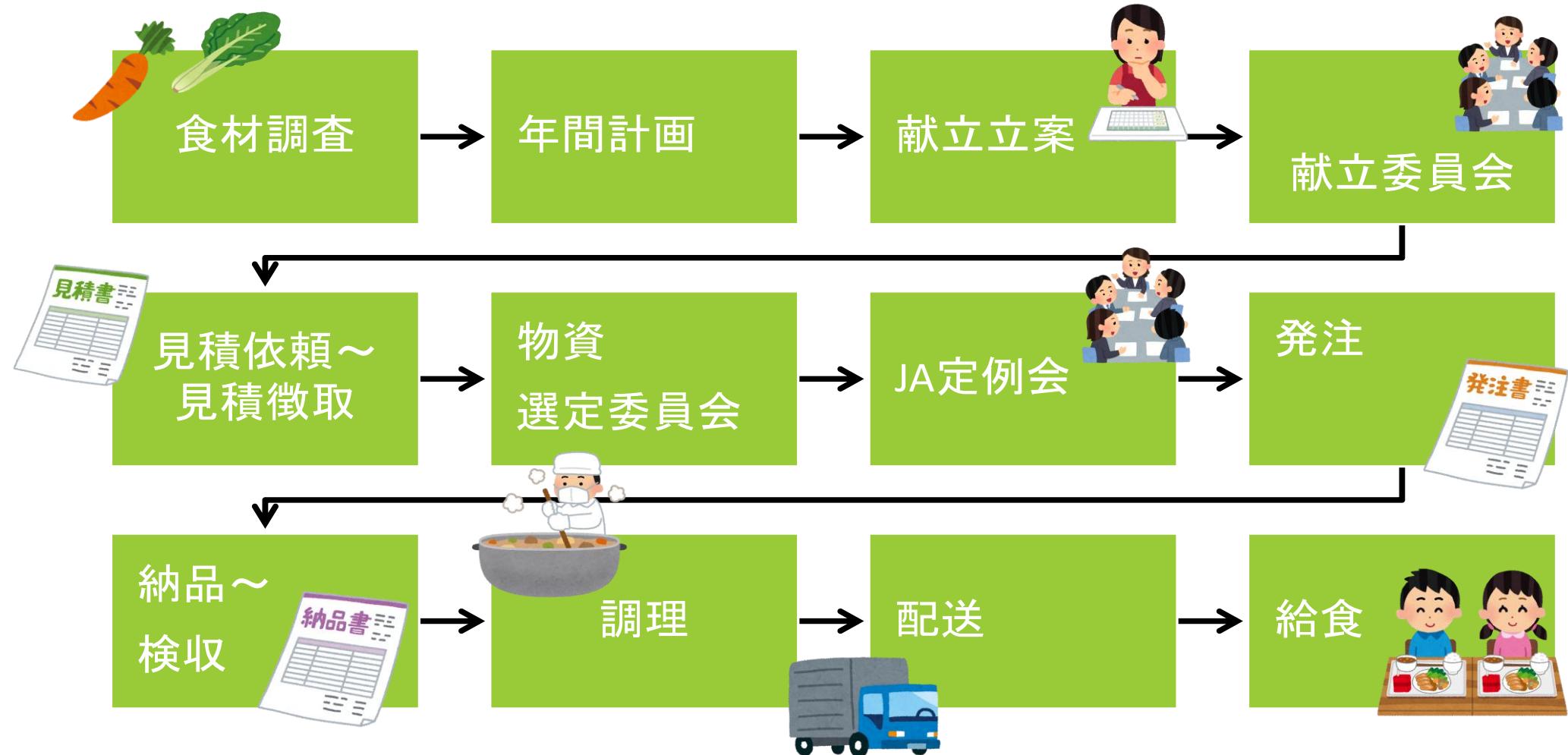
- 学 校 25 人
- 保育園 8 人

## ☆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  
トッピィ

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

---

各学校へ配達



# 検収のようす



毎日たくさんの食材がセンターに納品されます。

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。



# 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  
たくさんのかだわり  
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）
- ・紅白チヂミ
- ・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)
- ・じゃこなっぱ  
(東郷町産有機小松菜)
- ・吳汁
- ・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 トッピィ