

喫食場所

◆視覚障害教育部門

食堂配膳（調理員が盛り付けて提供）

◆知的障害教育部門

教室配膳（食缶から盛りつけて配膳）



視覚障害教育部門食堂

給食内容



◆献立について

主食は、米飯を週4回、パン・麺のどちらかを週1回程度の割合で実施しています。おかずは、栄養摂取基準・食品構成をもとに食品のバランス・料理形態・主食とのバランスを考慮して組み合わせています。



◆心を込めた手作りで

カレーやシチューなどのルウは給食室で手作りしています。ハンバーグ、餃子、ゼリーなども手作りで、加工食品・調理済み食品はなるべく使用しません。



◆旨味は自然の力で

だしは天然のもの（昆布・かつお節・豚骨等）を使っています。だしをとることで味に深みが増し、少ない調味料でも美味しく調理することができます。

◆季節にあった旬の味と行事食

野菜や魚、果物など、旬の素材を積極的に取り入れ、季節感を大切にしています。また、伝統的な行事への理解を深めるために行事食を取り入れています。

◆地場産物（浅野農園・キタミククリーンファーム）の活用

世田谷区北烏山にある浅野農園で採れた野菜や、世田谷区喜多見にあるキタミククリーンファームで栽培されたハーブを使用しています。



生産者の顔が見える安心・安全な食材を提供することで、食材を身近に感じ、食の大切さを学んでもらいたいという思いから取り組んでいます。



◆衛生管理

* 食材は基本的に当日の朝に納品されます。

* 揚げ物・蒸し物・焼き物は中心温度計を使い、確実に火が通っているかを確認しています。また、使用器具・食器の洗浄や消毒を確実に行っていきます。