

学食 & 給食

in ラウンジsola お弁当

01

ラウンジsola

第2校舎5階のラウンジsolaの学食、および給食の運営は、株式会社フジランドが担当しています。毎日のメニューは『本日のカレー』『定食』『丼ぶり』『麺類（ラーメン・パスタ・うどん）』の4種類があり、平日は約150食、土曜日には約200食が提供されています。職員の方も利用されます。

株式会社フジランド

企業や学校、行政機関の食堂をはじめ、飲食施設や給食施設など、幅広い分野で運営を行っている会社です。



02

お弁当

中学生の給食はお弁当です。以前は配膳式の給食でしたが、コロナ禍を機にお弁当形式に変更され、現在は老舗のお弁当会社「嵯峨野」が担当しています。

株式会社三ツ和 嵯峨野事業部

都内に大型工場を持ち、都内約1500ヶ所に1日約2万食のお弁当を提供しています。毎日1種類の日替わりメニューを、バランスを考え丁寧に手作りしています。等々力中学校には1日650食のお弁当を届けています。同グループには「小諸そば」があります。
※2024年時点

人気メニューは？

- 1 唐揚げ定食
- 2 ラーメン
- 3 シュガートースト

ラーメン



「とんこつ醤油ラーメン」¥450

定食



「レモンペッパーチキン」(ごはん、味噌汁付き) ¥450

お弁当



毎日6種類のおかずが提供されます

この日のお弁当

1. 鶏の唐揚げ(チリソース)
 2. 挽肉入り野菜炒め
 3. 冷やし中華風春雨サラダ
 4. ブロッコリーの焦がしニンニク和え
 5. ひじき煮
 6. 漬物
- ご飯(コシヒカリ 220g)

「給食試食会」

中学生の保護者を対象に給食試食会を行っています。



2024年9月実施の様子

ラウンジsolaの1日スケジュール

- 7:00 店長が出勤し、仕込み開始
- 11:30 学食 OPEN
- 12:00 中学生のお弁当を教室に運搬
- 12:40 昼休み開始
- 13:30 昼休み終了 教室からお弁当箱を回収
- 14:00 学食 CLOSE 片付けと清掃 お弁当箱の回収車が到着
- 15:30 放課後に残っている生徒さんのために、パンやボトル飲料を販売
- 9:00 スタッフ出勤 パンの焼き上げをスタート お弁当が学校に到着 クラスごとに仕分け

インタビュー



栄養士 さん
(調理も担当)

私は9年間、等々力の学食を担当しています。等々力の生徒さんたちは本当にかわいく、みんな素直でいい子ばかりです。特に、高校3年生が卒業する時には『みんな大きくなったなあ』と成長を強く感じます。中には『あの味が忘れられない』と言ってくれた生徒さんもいて、とても印象に残っています。

嵯峨野の1日スケジュール

- 22:00 スタッフが工場に出勤
- 23:00 仕入れ食材が到着
- 24:00 傷みにくいものから調理を開始
- 5:00 約50名でお弁当箱に盛り付け
- 9:00 学校にお弁当を納品
- 12:40 中学生の教室へ運搬され、昼休み開始
- 14:00 お弁当箱の回収車が到着

インタビュー



株式会社三ツ和
嵯峨野事業部
執行役員本部長
杉山 様

私たちのお届け先は主にオフィスですが、コロナ以降、学校給食にも取り入れていただき、現在は10校にお届けしています。小さなお子様向けのメニューではありませんが、学生の皆さんにも喜んでいただけるよう、お弁当の残りから人気メニューを分析し、毎月メニュー会議で検討しています。昼食は1日の大切な一食です。等々力中学校の皆さんの健康管理に貢献できればと思います。