



！地元の食材いっぱい！



学校給食いただきます～す！



☆☆ 給食ができるまで ☆☆



飽きない工夫がいっぱい
市内には3つの調理場があり、1つの調理場が複数の小中学校の給食を調理しています。南部共同調理場は7校1830食分、北部共同調理場は2校580食分、二ツ井共同調理場は4校670食分を作り、各校へ運びます。

安全を厳しくチェック
献立を立てているのは、それぞれの調理場で働く4人の栄養教諭の先生です。子どもたちの成長に必要な栄養の量を計算し「みんなが喜ぶメニューは何か」「残さず食べられる組み合わせにしているかな」などを考えて献立を立てます。季節ごとの行事食や郷土料理、各国料理も取り入れ、楽しく食べられる工夫をしています。

学校に届いた給食は校長先生などが「検査」して安全を確認した後、各教室へと運ばれます。栄養教諭の先生は「全部食べたよ」「今日もおいしかったよ」の言葉が一番うれしいと言います。たくさんのおいしい給食。これからもおいしくたくさん食べてくださいな。

栄養教諭の仕事は、献立作成をはじめ、調理場の管理や調理員への指導、食育授業の実施、お便り作成などさまざまです。献立を立てるときは、苦手と感じる子が多い食材もおいしく食べてもらえるように味付けや調理法を工夫。「食べない」ではなく「頑張って一口チャレンジしてみよう」と思えるメニュー作りを心掛けています。

アレルギー食対応のメニューも重ならないように意識して、できるだけみんなが同じ給食を食べられるように考えています。



北部共同調理場
栄養教諭 桶川美穂さん