



＼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。

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

安全を厳しくチェック

献立をもとに給食を作るのが調理員です。納品された食材のチェックから、調理、盛り付け、配送、食器洗浄まで行います。野菜は必ず3回洗い、加熱する。納品された食材や揚げ物などの温度を細

かくチェックする。安全な給食を提供するため、とても厳しい衛生管理の基準が用意されています。

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。たくさんの方の手をおして作られる給食。これからもおいしくたくさん食べてくださいね。

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