おいしい給食を支える人

安全・安心でおいしい給食を支えるたくさんの人たちがいます。給食センターで働く皆さんにお話を伺いました。

「食べる」ことは「楽しい」！

市内12校の食育指導を行っています。「食べる」ことが「楽しい」と思ってもらえるような食育を心がけています。

勉強やスポーツを頑張るには、毎日の「食」があってこそだと思います。成長期に必要な栄養や日本人に不足がちな栄養など、様々な面を考慮して給食の献立を作っています。

栄養バランスを考えて毎日の献立を作るのは大変苦慮しますが、子どもたちの20年、30年先の未来の健康を考え、日々頑張ります！

栄養教諭
佐藤彩香さん

栄養教諭
須田美咲さん

献立検討会

学校の教室で食育の授業を行います

「おいしい」と言われることが一番うれしい！

調理員は現在32人体制で学校給食の調理に携わっています。給食が安全・安心と思っていただけるよう、異物混入防止や衛生面に細心の注意を払って調理しており、普段から体調管理にも気を配っています。

「おいしくなーれ！」「残さずきれいに食べてほしい！」との思いを込めて作っています。準備から片付けまで大変な仕事ですが、子どもたちに「おいしかったよ！」と言われると、とてもうれしいです。

服装チェックを徹底して異物混入を防止

きゃべつとじゃこのサラダ

給食センターの取り組み

給食センターは、給食を作ることが主な役割ですが、毎日の献立作りや食育指導など、「食」に関する様々な取り組みを行っています。

献立ができるまで

年中行事や地産地消を考慮した年間計画のもと、国で定められた栄養摂取基準に基づき、バランスよく栄養が取れるように心がけています。

栄養教諭、市栄養士、調理員で調理工程などを調整して決定します。

アレルギーへの対応

毎月学校で配布する給食献立表に、料理ごとに使用する食材や一部アレルゲンを記載しています。また、必要に応じて面談を実施しています。みんなで楽しめるようアレルゲン不使用の食材も取り入れています。

パックンメモ

献立や食材についての説明やクイズなどを毎日、楽しく学べる教材として提供しています。給食時間に校内放送で流してもらい、食育や楽しく給食を食べるために一役買っています。

特別メニュー

入学・卒業、受験応援メニューや年中行事（七夕やハロウィン、クリスマス、節分など）メニュー、和食の日、世界各国のメニューなど様々な趣向を凝らした献立作りをしています。また、姉妹都市や友好都市でよく食べられている郷土料理なども取り入れています。

食育

年間計画を立て、発達段階に合わせたテーマに沿って食育指導を行っています。

小学1年生は「きゅうしょくのひみつを知ろう」、小学4年生は「おやつのとり方を考えて食べよう」などです。給食だけではなく、学外での食生活も考慮して指導を行っています。