

# 食

## で育む

## 豊かな

平成 29 年 4 月、子どもたちに、より安全で安心な給食を提供するべく建設した新しい学校給食センターが本格稼働しました。建築から 50 年近くが経過し、老朽化が進んでいた旧学校給食センターでは、建物の耐震化や設備不良など多くの課題を抱える中、調理員や職員らが古い調理機器を駆使しながら、経験とチームワークで子どもたちにおいしい給食を提供するため日々奮闘してきました。

ここでは、新・学校給食センターの施設を紹介するとともに、心と体を豊かにする「食育」について考えます。



## 新しい給食センターでできること

### ☑ 炊きたての温かいご飯を

提供できます

自動炊飯施設の設置によりセンター内でご飯を炊き上げ、各学校へ直送するため、出来たての状態での提供が可能になります。

### ☑ 調理方法が増え

献立内容が充実します

最新の調理機器導入により焼物・蒸し物・蒸し焼きなど多様な加熱調理が可能になり、下味をつけて調理するなど手間を加えることでより手作り感のある献立を増やします。

### ☑ 主食・主菜・副菜・汁物

基本的な和食の提供ができます

旧センターでは調理釜に制限があり、混ぜご飯の日に汁物の調理ができませんでした。自動炊飯施設の導入により主食・主菜・副菜・汁物の基本的な献立が可能になります。

### ☑ 地元の新鮮な野菜や果物を

提供できます

衛生的な調理場の充実により生の果物が提供できます。また、町内や近隣町村の野菜を使った地産地消を取り入れた献立を進めます。

### ☑ より安全なアレルギー対応食を

提供できます

調理室内にアレルギー対応食専用調理室を設置することで安全を確保しながらの調理が可能になります。

通常食数 1,400 食/日  
最大対応食数 1,600 食/日





## 地産地消食育推進施設（学校給食センター）

### 学校給食を 郷土の味に

子どもの頃、毎日の給食を  
楽しみにしていた方も多いの  
ではないでしょうか。

今回、給食の献立作成や子  
どもたちへの栄養指導を担う  
中村美奈子栄養教諭に、学校  
給食と食育についてお話を  
聞きました。

『食育』というと難しいと  
感じるかもしれませんが、食  
に関わることの全て、例えば  
家族で食材を買いに行くこと  
や料理のお手伝いをするこ  
と、完成した料理を食卓に運  
ぶことなどから学べることは  
多くあり、それらも食育の一  
つです。特に家族で食卓を囲  
むことは、貴重なコミュニ  
ケーションの場であり、食事  
のマナーを身につける機会に  
もなるので、家庭ではその時  
間を大切にしてほしいと思っ  
ます。

新しい給食センターは、地  
産地消食育推進施設として俱  
知安産の麗水米の他、近隣町

村で採れた野菜を多く使用  
し、調理しています。学校給  
食を通して子どもたちから  
地元豊かな食材を味わうこ  
とで魅力に気づき、自身が生  
まれ育ったこの地域をより好  
きになってくれたらと考えて  
います。

私が献立を考える際には、  
子どもたちにとって馴染みの  
薄い伝統的な和食を多く提供  
するよう意識しています。ま  
た「五目ごはん」や「開拓丼」  
など昔から受け継がれてきた  
人気メニューは、できるだけ  
味を変えずに残していきたい  
と思っています。この町の給  
食で育った皆さんが、世代を  
超えてその味の思い出を共有  
し、そのことで多くの人と繋  
がれたら素敵だと思います  
か」

### 子どもたちの 笑顔

入学したばかりの小学校一年生の給食時間に  
お邪魔してきました。声をそろえて「元気よく」「い  
たadakimasu」をした後は、友達同士「おいしい  
ね」と話しながら食事の時間を楽しんでいまし  
た。学校給食を通して子どもたちには、生きる  
力の基礎となる食の大切さや感謝の心を育んで  
ほしいと思います。



俱知安小学校  
(4月13日)  
東小学校(4月14日)