

未来を育てる 学校給食

子どもたちが大好きな学校給食は、たくさんの人に支えられています。安全で安心できるものをつくり食べてもらいたい、そして、食事や健康について、自分で考える力をつけてほしい。今回は、子どもたちの元気を応援する学校給食について紹介します。



子どもたちの笑顔のために

市には、下館学校給食センターと明野学校給食センターの2つの学校給食センターがあり、市立の幼稚園、小学校、中学校の約8,700食の給食を作っています。また、下館学校給食センターでは、牛乳・乳製品と卵を完全に除去した食事を提供できる設備を整えており、食物アレルギーを持つ子どもたちが安心して給食を楽しめるようになっています。

近年、子どもたちを取り巻く食をめぐる状況が急激に変化し、栄養バランスの偏り、朝食を食べない子の増加、小児期の肥満増加など、健康問題が深刻化して、生涯にわたる身体への影響が懸念されています。

学校給食センターでは、子どもたちのために栄養バランスの良い食事を作るだけでなく、学校給食を「生きた教材」として食育指導が行えるように、工夫を凝らした給食を提供しています。

おいしい給食を 子どもたちのもとへ

子どもたちが毎日食べる給食は、栄養教諭や調理員をはじめ、生産者、納入業者、検食者、そして、給食当番など、たくさんの人の手をおして、一人ひとりのもとに届けられます。

給食を作るために、はじめにすることは献立を作ることです。献立は、教育委員会の管理栄養士や市内の栄養教諭などが栄養

給食ってどうやって作るの？ 給食ができるまで…



献立や児童に合わせて、材料をカット
材料によって人の手と機械を使い分け。



材料の洗浄。野菜や果物は泥などが残らないように、3回以上洗浄！



原材料を約50gずつ取り、食中毒が発生した場合の検査用に2週間冷凍保管。



市内の工場で作られたシューマイが給食で使われています！

市内に工場がある、(株) 宝幸^{ほうこう} (玉戸) で作られたシューマイが、2月から学校給食で使われています。学校給食ができるまでには、市内の生産者や加工食品業者など多くの人関わっています。



作ってくれた人に感謝して、今日もみんな残さず食べきりました

バランスや一日に必要なカロリーなどを考えて作っています。

市では、食育の一環として、七夕やお月見など季節ごとの行事にちなんだ「行事食」や、旬の食材を利用した「旬の献立」を用意しています。その他にも、「日本の味めぐり」と題して、月に一度、日本各地の食材や郷土料理を提供し、食文化について理解を深める機会として活用しています。

また、平成30年度からは市内統一献立を実施しています。設備が異なるため多少の違いはありますが、下館と明野のふたつの学校給食センターで、同じ献立となるように配慮しています。

地元のおいしい恵みに感謝して〜地産地消〜

地産地消とは、地元で生産されたものを地元で消費するという意味です。学校給食では、筑西市産のコシヒカリ、ほうれん草やキャベツなど、地域の食材をたくさん

私たち学校給食センターの職員は、子どもたちが安心安全でおいしい給食が食べられるように、施設・設備の管理や衛生管理をしています。また、給食の時間に栄養教諭と学校を訪問し、食の大切さを伝える学習なども行っています。これからも、子どもたちの心に残るような給食を届けられるように日々努力していきます。



下館学校給食センター 増田 茂 センター長

私たち調理員は、栄養士が考えた献立をいかに安全で、見た目にもおいしく食べられるかを考えて給食を作っています。子どもたちに残さず食べてもらえるとう仕事の励みになります。これからも、安全でおいしい給食を提供し、子どもたちが健康に成長できるよう、調理員一同がんばっていききたいと思います。



明野学校給食センター 廣瀬 美穂 調理員

使っています。地場産物を活用することで、旬の食材を知り、味わうほか、地域の自然や文化、産業などに関する理解を深め、生産者の苦勞や食材に感謝する気持ちを育むことにつながります。

市の学校給食における地場産物の使用割合は、68・8% (平成30年度) で、県の平均値 (57・5%) を上回っています。

給食は生きた教材 食に関する指導

子どもたちの身についた食習慣は、成長してからの食習慣にも大きな影響を与えるとされています。

市では、栄養教諭や学校栄養職員を中心として、給食時間をはじめ、授業の中でも食に関する指導を進めています。

給食という生きた教材をとおして、子どもたちの食に関する自己管理能力や食に感謝する気持ちを育んでいきたいと考えています。



給食を楽しみにしている子どもたちのもとへ向けて、給食センターを出発！



できあがった料理をクラスごとに計量して食缶に詰めていきます。



野菜なども全て加熱。調理中の温度も厳しくチェックし、1釜で1,000食分を調理。