

学校給食と
朝ごはん!



子どもたちと「食」



▶5月1日
ごはん 若竹汁 ちまき
きびなごフライ 野菜の胡麻和え
(端午の節句に合わせ、季節メニューとしてちまきを提供)



▶3月3日
ちらし寿司
ちくわの磯部揚げ
すまし汁
ひしもち
(桃の節句に合わせ、季節メニューとしてちらし寿司などを提供)

※日付はすべて平成 28 年度。



▲給食センター調理員と事務員の皆さん。「私たちが町の給食を作っています」。

平成16年に開設した桂川町学校給食共同調理場(土居・以下「給食センター」)。現在14人の調理員が、毎日約1,100人分の給食を作っています。1食あたりの経費は250円前後。「栄養バランス、好み、彩り、費用と、様々な要素を考えて献立を作っています」と話すのは、桂川小学校の矢野沙織栄養教諭。

「季節ごとの『旬』のメニューや、韓国やスペイン料理などの世界の国民食を提供して、食べるだけでなく、『食』そのものに興味を持ってもらえるように工夫しています」。

——安全で安心な給食を——

給食センターでは、安全で安心な学校給食を提供するために日々努力を怠りません。検収、洗浄、下処理、調理と、作業ごとに細かく部屋が分けられ、それぞれの工程で調理員が着用するエプロンの色を分けるなど、食中毒発生を防いでいます。また、調理員の体調に問題がないか、手などに傷がないかなど調理員の衛生面もチェック。食品はしっかりと火が通っているか、中心温度を計り、記録しています。

給食を作る上で最も気を遣う点を「アレルギー対策」と話す矢野先生。「桂川町にも数人、食物アレルギーを持っている子どもがいるので、食材を変えるなどの対応を行っています。人間的にも作業的にも対応が厳しい部分もありますが、命に関わる問題で失敗は許されないので、しっかり対応を行っています」。

地産地消給食が子どもたちの口に届くまで



3. 下処理



2. 搬入



1. 収穫

