

富陽小学校6年2組の皆さんにもあれこれ聞いてみた！

すごい！
6年2組は校内で一番残食率が低いです！

Q. A. は Q. A. は Q. A. は
好きな給食のメニューは？
自由に給食メニューを考え
るとしたら、何にしますか。
自由に給食メニューを考え
るとしたら、何にしますか。
6年2組は校内で一番残食率が
低いです！

山村 侑聖さん



Q. クラスの皆さんは給食の時間
をどのように過ごしていますか。
A. 比較的静かですが、食事を
楽しんでいる様子です。
Q. 小学生の頃に好きだった給
食と、今好きな給食を教えてく
ださい。
A. 小学生の頃に好きだった給
食はみそラーメンです。汁を吸つ
てもちした麺の食感が好き
でした。今は鶏肉系が好きなの
でヤンニョムチキンが好きです。
Q. クラスの皆さんと一緒に給
食を食べるにあたり、気を付
っていることは？
A. クラス全体で残さずに食べ
切る意識付けをしています。も
ちろん苦手なものやアレルギー
などがあるので、食べられる人
に食べてもらうなどして、残食
0を目指しています。ちなみに、
6年2組は校内で一番残食率が
低いです！

教諭 北村 美季さん



Q. 好きな給食のメニューは？
A. 揚げパン
Q. 給食の時間で一番楽しいの
はどんな時ですか。
A. おかわりじゃんけん
Q. 給食メニューを考え
るとしたら、何にしますか。
A. 揚げパン

木村 蒼空さん



Q. A. は Q. A. は Q. A. は
好きな給食のメニューは？
自由に給食メニューを考え
るとしたら、何にしますか。
自由に給食メニューを考え
るとしたら、何にしますか。
A. ポールなど
Q. A. は Q. A. は Q. A. は
好きな給食のメニューは？
自由に給食メニューを考え
るとしたら、何にしますか。
A. 韓国料理 (キンパ、チーズ
ボールなど)

松浦 美桃さん



Q. 好きな給食のメニューは？
A. 納豆ご飯
Q. 給食の時間で一番楽しいの
はどんな時ですか。
A. おかわりじゃんけん
Q. 給食メニューを考え
るとしたら、何にしますか。
A. おかわりじゃんけん

酒井 大翔さん

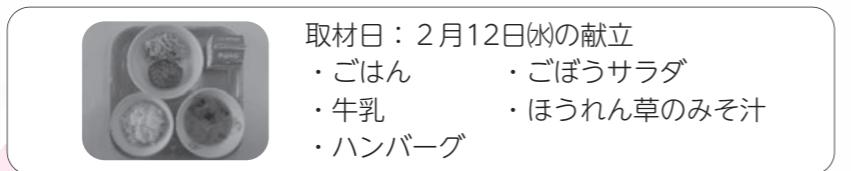


野々市学校給食センター 北治代 所長からのメッセージ



日頃より、子どもたちに安全で安心なおいしい給食を提供するにあたり、地域の皆さんにはご理解、ご協力いただきありがとうございます。たとえば、おいしさを守るために、給食に届けたるたまごの安全な設備管理にもたくさんの方々が関わっています。このように、野々市市の給食は給食に関わるたくさんの方々の愛情と協力で、安全でおいしいものを提供することができます。今回の特集は主に小学校給食センターでしたが、中学校給食センターも同様です。今後とも、どうぞよろしくお願ひいたします。

Next...
小学校給食センターへ潜入♪



意外と知らない給食のヒミツ

学校給食は、明治22(1889)年に山形県鶴岡市(旧鶴岡町)の小学校で提供されたのが始まりとされています。その後現在に至るまで、子どもたちにより良い食生活を届けるために学校給食は進化を続けています。

学校給食とは？

栄養量に決まりがある！

1日に必要な栄養量のおよそ3分の1、不足しがちなカルシウムは2分の1を摂取できるように献立が決められています。小学校給食の量は中学年を基準とし、低学年・高学年は主食や副菜の量で調整しています。中学校給食は一律です。

児童・生徒の成長と食育の推進

学校給食の役割として、成長期にある児童・生徒の健全な発達のため、栄養バランスの取れた豊かな食事を提供しています。健康増進、体位の向上を図るほか、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材としての役割も担っています。

野々市市では

市内7つの小中学校の給食約5,200食をセンターで一括管理！

給食は小学校給食センター、中学校給食センターの2つの施設で毎日作っています。センターには調理員や栄養教諭など多数職員が在籍し、抜群のチームワークで“安全でおいしい給食”を届けています。

給食は地産地消にも貢献！

主食の米は100%野々市市産、野菜はJAのいちの協力で毎月数種類の地場産物や国産食材を取り入れています。毎日提供している牛乳も100%県内産です。



今月は小学校給食に焦点を当て、
給食がどのようにして作られ、届けられているのかをのぞいてみます！



給食のあれこれ聞いてみた！

Q. 野々市の給食は日本一おいしいと個人的に思っていますね。調理長として、おいしい給食を守り続けたいなと思いますね。調理長としてのこだわりや管理しています。
A. 給食の推しポイントは？
Q. 給食の推しポイントは？
A. 業務内容を教えてください。
Q. 食材の下処理から調理、配
缶まで行っています。(詳細
は4、5ページ) 全体を見なが
ら管理しています。
A. 野々市の給食は日本一おい
しいと個人的に思っていますね。
Q. 給食の推しポイントは？
A. 業務内容を教えてください。
Q. 食材の下処理から調理、配
缶まで行っています。(詳細
は4、5ページ) 全体を見なが
ら管理しています。
A. 野々市の給食は日本一おい
しいと個人的に思っていますね。
Q. 給食の推しポイントは？
A. 業務内容を教えてください。
Q. 食材の下処理から調理、配
缶まで行っています。(詳細
は4、5ページ) 全体を見なが
ら管理しています。



Q. 仕事をする中で心掛けて
ることは？
A. 学校とセンター双方の情報
共有や、食に関する指導について
理解や共感が得られるよう
に、先生方とコミュニケーション
を取ることを心掛けていま
す。特に、安全な給食の提供と
食に関する指導体制を整えて
います。栄養職員の今井先生と市内
5つの小学校を分担して指導を
しています。
Q. 仕事をする中で心掛けて
いることは？
A. 業務内容を教えてください。
Q. センター内で衛生管理・調
理指導、担当する小学校での食
に関する指導を主に行っていま
す。栄養職員の今井先生と市内
5つの小学校を分担して指導を
しています。
Q. 仕事をする中で心掛けて
いることは？
A. 業務内容を教えてください。
Q. 調理員さんが心を込めて
作った給食は、みんなの体と心
を元気にしてくれます。食べる
ことを通して、一緒に勉強しま
しょうね。



小学校給食センターへ潜入♪

⑤検温・配缶



⑥ トラックで小学校へ



⑦ 小学校に到着！

配膳員がクラスごとのワゴンに分けた後、児童が取りに来ます。おいしい給食をたくさん食べて大きくなろう！



④ 調理



児童が食べやすい大きさに野菜をカットするなどの調理作業を行います。切る工程には機械と手作業があり、食材に応じて使い分けています。

この日の給食はハンバーグ。約3,500個を手作業で作る調理員の連携力が光ります。釜に具材を投入する際には、異物が入っていないかを目視で確認しながら作業を行います。

③ 下処理



① 身だしなみを整える



出勤してから業務に当たる前に、健康チェックシートを記入します。自分の体調は正常か、周囲に感染症にかかった疑いのある人はいないかなど、衛生面の確認を行います。

その後、白衣についた髪の毛やほこりを取るためのローラー掛けをします。続いて、手を洗って消毒し、センター内の作業を開始します。



② 検収



当日の朝に運び込まれる食材を使用して給食を作ります。重量・温度・種類など、さまざまな項目を確認します。ご飯や牛乳、デザートは小学校に直接届けられます。

ひとくちメモ

検収時に、調味料以外の全ての食材を50gずつ取り冷凍保管します。食中毒などの緊急事態が発生した場合にこれを調査し、原因を究明します。



⑧洗浄、翌日準備など



給食が終わり各校の配膳室に戻ってきた食器などをコンテナに入れ、再び給食センターへ運びます。センターでは、機械を用いた洗浄の後、並べて保管します。その後、翌日に備えて調味料を準備します。ちなみに、前日に準備を行う食材は基本的に調味料のみです。肉や野菜などの生鮮食品は、提供当日に検収し調理します。これで一日の業務は終了です。



こうやってみんなの元に安心・安全のおいしい給食が届くんだね！

小学校給食センター 潜入報告

【アレルギー対応】



- ・食物アレルギー対応専用調理室がある！
- ・専用の調理器具、食器を使い、アレルギーを持つ児童にも他の児童と同じように栄養バランスの取れた給食を提供します。

【大きな調理器具】



- ・胸の高さくらいの大きなへらがある。
- ・煮る作業などで大活躍！

【小学校給食センターの皆さん】



センターにはたくさんのスタッフがいます。皆さんの抜群のチームワークによって、毎日おいしい給食が作られています！

給食を作りたくなつたあなたへ…。

ここまで特集を読んで「ああ…、給食の口になってしまったなあ」と思っているそのあなたへ朗報です。給食レシピが掲載された市ホームページが2つあります。好きなメニューを作つてみてください。

＜給食献立レシピ集＞例：カレーライス、オイマヨグラタンなど



＜みんなでつくろう！おいしい給食レシピ！＞例：ビビンバ、揚げパンなど

