

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！



（株）ジーエスエフ 市小学校給食センター営業所 調理長 八尾 沙絵莉 さん

Q. 業務内容を教えてください。

A. 食材の下処理から調理、配膳までを行っています。（詳細は4、5ページ）全体を見ながら管理しています。

Q. 調理長としてのこだわりや給食の推しポイントは？

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。調理長として、おいしい給食を守り続けたいと思いますね。推しポイントは、手作り作業がメインなことです。

Q. 好きな給食のメニューは？

A. 全て好きなので難しいです（笑）。あえて選ぶなら、年に数回しかない「出汁の効いたカレーうどん」です！ エリンギが入っているところが好きです。

Q. 今後の抱負、目標は？

A. 去年、給食調理コンテストで全国大会4位入賞しました。みんなにより良い給食を提供できるよう、今年はさらに上の順位を目指したいと思っています。みんなが給食を楽しみながら、おいしく食べてほしいです。



調理を担当しています！

富陽小学校栄養教諭 兼務 小学校給食センター 奥村 衣子 さん

Q. 業務内容を教えてください。

A. 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. 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ると、子どもたちの健康を守る養護教諭の先生とは、危機管理から雑談までよく話しています。

Q. 給食を食べる児童の皆さんへメッセージをお願いします。

A. 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。



献立を考えています。



教諭 北村 美季 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のはみそラーメンです。汁を吸ってももち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、気を付けていることは？

A. クラス全体で残さずに食べ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んです！



木村 蒼空 さん

Q. 好きな給食のメニューは？

A. 豚キムチ

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. 自由に給食メニューを考えられるとしたら、何にしますか。

A. 揚げパン

山村 侑聖 さん

Q. 好きな給食のメニューは？

A. ロールパン

Q. 給食の時間で一番楽しいのはどんな時ですか。

A. おいしい給食を食べる時

Q. 自由に給食メニューを考えられるとしたら、何にしますか。

A. しょうゆラーメン



酒井 大翔 さん

Q. 好きな給食のメニューは？

A. カレーライス

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. 自由に給食メニューを考えられるとしたら、何にしますか。

A. 納豆ご飯

松浦 美桃 さん

Q. 好きな給食のメニューは？

A. オイモグラタン

Q. 給食の時間で一番楽しいのはどんな時ですか。

A. 食べ終わった後のおしゃべり

Q. 自由に給食メニューを考えられるとしたら、何にしますか。

A. 韓国料理（キンパ、チーズボールなど）



野々市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。たくさんの方々から「いつもおいしい給食をありがとう」と言っていたことも多く、うれしい限りです。私自身も食材の検収などを行っています。安全やおいしさを守るためには、給食に関わるたくさんの方々の努力があることを日々感じています。的確な作業工程と、高い技術と向上心を持った調理員、新鮮な野菜を届けてくださる地元生産者の皆さん、たくさんの方々の食事を毎日決まった時間に届けてくださる業者の方々、そして物価高騰の中、苦心して献立を立てている栄養教諭がいます。また、施設の点検や修繕など、安全な設備管理にもたくさんの方々関わっています。

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ています。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いいたします。



取材日：2月12日(水)の献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ハンバーグ
- ・ごぼうサラダ
- ・ほうれん草のみそ汁

Next...
小学校給食センターへ潜入♪

小学校給食センターへ潜入♪

普段給食を食べている児童の皆さんや先生たちも知らない小学校給食センターの内部…。今回特別に許可をもらい、広報のカメラが潜入しました。給食ができるまでの舞台裏に密着します。

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がけをします。続いて、手を洗って消毒し、センター内での作業を開始します。



私たちと一緒に
見学しよう！

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。

全ての食材を
保管している
んだね！



③下処理



野菜の洗浄や非可食部を切り落とすなどの下処理をします。洗浄は全て手作業で「3回」行うという原則がありますが、葉物などに虫が多かった場合、「6回」洗浄することもあります。

3,500個のハンバーグ…。お腹が空いてきちゃうね。



⑥トラックで小学校へ



完成した給食をコンテナに入れ、トラックに積み込みます。いよいよ給食が小学校へ届けられます。

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るう！



おいしい！

⑤検温・配缶



検温は、
3回行います。

食材を大型のオーブンや釜などで加熱する際、火の通りにむらがある場合があります。内部まで火が通ったかどうかの検温や味見などをして最終確認を行い、問題がなければ各クラスの食缶に取り分けます。

※食缶は、調理済みの料理を保管・運搬する容器のこと。

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。

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！

給食を作りたいくなったあなたへ…。

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ってみてください。

<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



<みんなで作ろう！おいしい給食レシピ！>例：ビビンバ、揚げパンなど

