

栄養士と調理員の打ち合わせ会

1

月ごとに栄養士と調理員が打ち合わせを行い、献立案を作成します。栄養面の考慮に加え、旬の食材を使用することや季節感を出すための工夫、さらには調理作業の工程まで考えて献立案を決めます。

「栄養士は主に、献立決め、食材の発注、納品検査などを行っています。献立を決める際には、季節の食材を使用することや、ひと月を通してバランスよく偏らないようにすることを意識しています。また、伊奈町の食材が採れる時期には、積極的に給食のメニューに取り入れています。とにかく給食を食べる子どもたちのために、どうしたらおいしく食べてくれるかを考えて仕事をしています。」

「栄養士さんに聞きました！」



給食ができるまで

おいしい♪



2

学校給食献立検討委員会

この委員会は原則月に1度行われ、献立案をもとに栄養士、小中学校の先生、給食センター職員で検討し、正式に決定します。先生たちからは、実際の児童・生徒の感想や要望をこの場で挙げてもらい、話し合っって献立に反映させます。この日は8・9月度の献立を決めました。最後には給食の試食などを行って最終決定します。



南中 1年1組
佐藤 多恵 さん

[給食委員会 委員]

「給食は、友達と話しながざ飯が食べられて、私にとってリラックスできる時間です。小学校のときも給食委員をやっていたので、中学でも給食委員になりました。毎日栄養のバランスなどが考えられた給食はすごくおいしいですし、これからも残さず食べたいと思います。」



「給食インタビュー！」

小針北小と南中の給食の時間に広報担当がお邪魔しました。おいしい給食を笑顔でほおぼるみなさんを見てみると、おなかが空いてきてしまいます。取材では、各学校を代表して数名の方にインタビューを受けていただきました。



3 食材の仕入れ

契約した業者から肉、魚、野菜、デザート、さらに調味料まで仕入れを行います。地産地消について児童・生徒に知ってもらうために、積極的に伊奈町産の食材を使用しています。生産者の方々は未来を担う子どもたちのために、愛情込めて野菜や米を育てています。



4 給食センターで調理する

朝、食材を洗って切るところから始まり、大きな釜や調理器具でひとつひとつ丁寧に調理しています。なんと毎日約 4,800 食もの給食を作っています。すでに加工されている食材もありますが、ほとんどは手作業。家庭と変わらぬ方法で調理しています。



「給食を作る際には、異物混入の防止や衛生面にいつも気を付けていて、作業が変わるたびに手を洗うので、1 日何十回も手を洗っています。子どもたちには、毎日心を込めて作っているのでおいしく食べてほしいですし、安心・安全な給食を私たちは作っていると自負していますので、安心して食べてもらえたらいいと思います。」



学校給食センター調理員
小池 千香子 さん



5 配送車で 児童・生徒の みなさんのもとへ



小針北小 6年2組
北川 翔大 さん

〔給食委員会 副委員長〕

「給食は、いつもおいしいものが出てくるし、食べると遊ぶときや勉強するときにパワーが出ます。みんなにおいしく楽しく食べてほしいと思って給食委員になりました。給食を作っているみなさん、いつも僕たちの健康を考えてくれてありがとうございます！」



小針北小 6年1組
小川 史夏 さん

〔給食委員会 委員長〕

「給食は、普段家では食べられない季節のものが出たり、栄養が考えられて作られているので、いいなと思います。給食の中ではカレーライスが一番好きです。この給食を毎日休まずに作っている人たちは、本当にすごいと思います。ありがとうございます！」



この特集を通して、給食ができるまでに多くの人がこの学校給食に携わっていることを知っていたかたのではないのでしょうか。長年にわたって学校給食を普及させてきた人、献立を考える人、食材を生産する人、調理する人、多くの人たちによって子どもたちのために愛情込めて給食は作られています。小中学生のみなさんには、たくさんの人の想いを感じて感謝しながら食べてほしいと思います！