

特集 みんな大好き、学校給食!

～おいしい!の作り方～



毎日の学校生活の中で、「給食」を楽しみにしている子どもたちは多いのではないのでしょうか。大人の方も、きっと懐かしく感じる学校給食。今月号の特集では、普段なかなか見ることができない「学校給食の裏側」について紹介します。

☎学校給食課 (西庁舎3階) ☎0538-37-4780 FAX 0538-37-5015

学校給食は生きた教材

学校給食は、栄養バランスの取れた食事で子どもたちの成長期における健康の増進はもちろんのこと、将来にわたって食に関する正しい知識や実践力を身に付けるための「生きた教材」となります。



作っている場所はいろいろ

学校給食は「全て学校給食センターで作っている」と思う人もいるのではないのでしょうか。

磐田市では3カ所の学校給食センターと1カ所の共同調理場の他に、15カ所の単独調理場(学校内にある調理場)で毎日約1万6千食の給食を作っています。



▲大原学校給食センター

献立作成

給食の献立表が配られると、好きなメニューがいつ出るか探した経験はありませんか。

献立は、栄養士が子どもたちに必要なエネルギーや栄養素を計算し、いろいろな食材を取ることができるよう考えます。その後、献立を決定し、使用する食材などの選定をします。設備の違いにより、単独調理場とセンター!共同調理場で基本献立を2つ作成しています。皆さん知っていましたか?

磐田市ならではの給食

地元で採れた農産物を食べてもらうため、市内の海老芋を使用したコロッケや、学校給食用に作った「いわた茶プリン」などを、献立に取り入れていきます。また、学区内で収穫された新鮮な野菜や果物を農家から直接購入する取り組み「地産地消プロジェクト」を進めています。



▲いわた茶プリン

— 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のすすめ —



磐田市食育推進キャラクター

ミニやごちゃん

「ミニやご」が「ちゃん」と揃うと
栄養バランスがとれます。



^み
みそ汁・実だくさん汁

他のおかずで不足する栄養素を補えるような汁物にするとバッチリです。



^{にくさかな}
肉・魚

肉、魚、卵、大豆製品などを使った主菜です。主に体を作る元になる栄養素が含まれています。



^{やさいくだもの}
野菜・果物

野菜、きのこ、海藻などを使った副菜です。主に体の調子を整える栄養素が含まれています。



^{はんめん}
ご飯・パン・麺

ご飯、パン、麺などの主食です。主に体を動かすエネルギーになります。

— 知っていますか？給食のコスト —

皆さんは給食の「コスト」について考えたことがありますか？

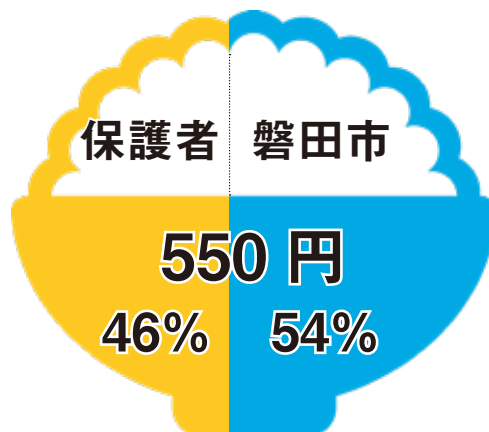
学校給食の1食当たりのコストは約550円[※]です。年額にすると1人当たり約10万円になります。

※約180日で計算。令和3年度の学校給食費全体の決算額を提供食数で割り出した金額

保護者の皆さんには、食材料費相当分を負担していただいております。それ以外の光熱水費や人件費などは磐田市が負担をしています。

磐田市では平成26年度に給食費を改定した後、さまざまな工夫により物価の上昇に対応してきました。しかし、この度の物価高騰により現状の給食費でこれまでと同様の給食を提供することが難しくなっています。

このため、磐田市は保護者の負担を増やすことなく質を維持するための取り組みとして、令和4年7月から不足する食材料費を支援しています。



給食1食当たりの負担割合のイメージ▶
(令和3年度決算から試算)



6月15日の富士見小の献立

コーンクリームスープ
海老芋コロッケ
ラタトゥイユ
食パン、イチゴジャム

6月は「ふるさと学校給食週間」を設け、地場産物を積極的に活用し、子どもたちが地元の食文化や伝統料理に親しむ機会としています。
この献立には、市内、県内産の食材を多く使用しています。

1. 調理準備

調理室へは、入室前に料理に髪の毛などが入らないように白衣のごみを取り、手は爪の間の汚れを取ります。調理前には、不手際がないよう入念に打合せをします。



2. 洗浄・カット

野菜などは、3回洗います。料理に合った切り方をします。



3. 調理

大鍋に大しゃもじなどを使って、大人数分を煮たり、炒めたり、温めたり、揚げたり。食材全体に火が十分通るように、じっくりと調理をします。



4. 配缶

調理した料理は、味、硬さなどを確認した後、計量しながら各教室ごとに配缶していきます。





富士見小学校栄養教諭
日野沙紀さん

1日の楽しみになる給食を

考えて作っています

年間約180日分の給食のメニューを考えています。成長期の子どもたちに必要なエネルギーや食量、栄養バランスなどに加え、子どもたちが好きなメニューも出すようにして、給

食が1日の楽しみになり、待ち遠しくなるような給食にしたいと思っています。当然、子どもたちが嫌いなメニューや食材もあると思いますが、調理や味付けの仕方によっておいしくなるように、いろいろな工夫もしています。

また地元食材や季節の食材も積極的に取り入れ、食育にもつながればと思っています。これからも、食べたいと思ってもらえる給食メニューを考えていきたいと思っています。

子どもたちの給食を作るにあたって、一番大切にしていることは安全な給食を安心して食べてもらうことです。そのため、料理の中に異物などが入らないよう、細心の注意を払いながら調理をしています。

笑顔になれる給食を

心を込めて作っています

次に大切にしていることは、子どもたちの笑顔を思い浮かべながら、そして笑顔になつてくれるように、心を込めて作ることです。料理は作り手の思いが



富士見小学校調理員
山田直子さん

安心、楽しみ、笑顔、

たくさんさんの思いを込めて

元々は、全ての子どもたちが必要な栄養を取ることができ、健やかに成長できるように始まった学校給食。それが今では当たり前になりました。学校給食の現場では、この当たり前を継続し、さらにより良いものにして、日々努力と創意工夫を重ねています。また、食材の選定やアレルギー対応に配慮しながら、安心安全な給食の

提供に取り組んでいます。磐田市の学校給食の motto は、「味よし！栄養よし！食材よし！」です。これに加えて、「安心よし！楽しみよし！笑顔よし！」を目指して、みんなが喜んでもらえる学校給食の提供に努めています。

うまっ



iwata_kyusyoku

Instagram
「磐田市学校給食」

市は、実際の給食を多くの皆さんに見ていただくために、Instagram「磐田市学校給食」を開設し、写真を掲載しています。

主に給食センター、共同調理場で提供している給食の写真を紹介しています。

二次元コードから読み取っていただくほか、「#磐田の給食」で検索してご覧いただくとともに、ぜひフォローをお願いいたします。



Instagram
「磐田市学校給食」

