

INTERVIEW

給食センター調理員の皆さん



私たち調理員は、毎日6人で約460人分の給食を作っています。

夏の給食センターはとても暑く、大変なこともたくさんありますが、「子どもたちが元気に過ごせますように」と思いを込めて作っています。空っぽになった食缶や子どもたちから「おいしかった!」と言ってもらえた時はとても嬉しいです。

これからも子どもたちが笑顔になるような安全・安心でおいしい給食を作っていきます。

給食の献立は、栄養バランスはもちろん、完成した時の彩りや味のバランスも考えています。また、地元の食材や旬の食材を中心に使い、家庭では食べない機会が少ないと言われている豆類や海藻類を取り入れるような心がけています。給食には必要な栄養を取ることを以外にも、みんなで一緒に食べたり、準備などを協力して行

うことで、「コミュニケーションをはかり、その能力を高める役割もあります。また、現在、その日の給食に使われた食材などを紹介する『給食メモ』というものを残しています。このメモに出てきた町の特産品などをきっかけに、子どもたちにもっと津奈木町に興味を持ってもらいたいです。給食は、栄養士の他にも調理員、配送員、食材を提供してくださる業者さん、そして、給食費を納めている保護者の皆さんなどたくさんの人のおかげで出来ています。このことを忘れずに感謝の気持ちを持って食べてほしいです。



津奈木小学校栄養教諭
西 美紀 先生

「みんなのおかげ」おいしい給食



5. 給食当番さんが教室まで運び、つぎ分ける



3. 各学校の学年ごとに給食を振り分ける



1. 業者さんから食材が届けられる



4. 配送員さんが各学校へ配送



2. 調理員さんが愛情をこめて、食材を洗い、炒め、煮込む



6. おいしそうな給食が完成



6. おいしそうな給食が完成

子どもたちの元気のみならず、『給食』その給食にはたくさんの人が関わり、たくさんの人の想いが込められ、子どもたちの笑顔を作っています。



津奈木町の食～第2弾～

栄養満点！おいしい給食

今も昔も変わらず子どもたちを、笑顔にする「学校給食」
たくさんの仲間と一緒に食べる給食は
食べる楽しさを倍増させます。
今回はそんな「学校給食」の裏側を紹介します！

教育の一環、学校給食

学校給食は明治22年山形県鶴岡町の小学校で貧困家庭の児童に無料で昼食を提供したことが起源とされています。それ以降全国に広まり、昭和29年6月に「学校給食法」が制定され正式に制度が始まりました。その後、日本の生活水準が向上し、食生活が豊かになったことで私たちの食生活を取りまく社会環境は大きく変化し、現在では偏った栄養摂取、肥満などの生活習慣病の増加など、食に関する健康課題が増加しています。学校給食は健康で充実した生活を送るための基礎を培う教育の一環として、その重要性が一層高まっています。成長・発達の途上にある児童・生徒たちにとって栄養バランスのとれた食事は特に必要となります。また、先生や友達と和やかに食事をし豊かな心、良い人間関係を育成することを狙いとする学校給食の役割は、重要になっています。