



「たくさんの人の思いが いっぱい込められた」



“おいしい学校給食”ができるまで

START!

3~4カ月前

① 献立の作成

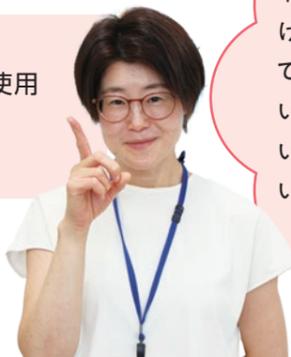
子どもたちの成長に欠かせない栄養をバランスよく摂取でき、またお腹も心も満たせるような献立を栄養教諭、調理師で考えています。また、月に1度、農業関係者と収穫時期や収穫量、市場の動向について情報共有し、献立作成に活用しています。

「こだわりPOINT」

- 甲賀市の旬な農作物を積極的に使用
- お米は100%甲賀市産
- 季節を感じる献立を作成

栄養教諭

西部学校給食センター
徳地 福美さん



献立作成中!



子どもたちが苦手そうな食材もおいしく食べてもらうために、味付けを濃くするなど、さまざまな工夫をしています。また、おうちであまり使用しない食材も積極的にメニューに取り入れています。「給食を楽しみに学校に行きたい!」と思ってもらえるような献立づくりを心掛けています。

好きな給食メニュー
筑前煮&鶏の唐揚げ

2週間前

② 食材の発注



前日or当日

③ 納品・検収

品質や鮮度・賞味期限などの確認を行います。



にんじん生産者にInterview

甘くておいしい“ニンジン”を
子どもたちに届けたい!



たなかアグリ(水口町)
たなか はるひろ
田中 治広さん



子どもたちと一緒に
にんじんを収穫!!



私自身、子どもの頃にニンジンが苦手だったので、ちょっとでも甘くておいしいニンジンを子どもたちに食べてほしいという思いで生産を始めました。

甲賀市の学校給食には、私が作るニンジンの他にもたくさんの地元の農産物が使われています。子どもたちには、地元で採れたものを食べて健康で元気に育ってほしいと思っています。そして、これからも甘くておいしいニンジンを学校給食に提供し続けていきたいです。

GOAL

いただきます!



給食30分前

⑥ 検食

異物が混入していないかなど、校長先生等が食べてチェックします。

10:30~

⑤ 配送



7:30~11:00

④ 下処理・調理

子どもたちに安全で安心な給食を届けるため、調理師の健康状態の確認をはじめ、器具の消毒や全ての食材を加熱調理するなど、食中毒を防ぐ細心の注意を払っています。また、調理時間が限られているので、事前に作業スケジュールを共有しています。

給食完成後は、検食と温度チェックを済ませ、園・学校・クラスごとに配缶し、トラックに積み込みます。

「こだわりPOINT」

- 徹底した温度管理
- お出汁は、かつお節や煮干しなどを使ってイチから手作り
- ミネラルをたっぷり含んだ塩を使用

おいしくな~れ!



手作業で
型抜きしています!

東部学校給食センターでは、調理員35人で約3,600食分を限られた時間の中で調理しています。大量生産でしか出せない味も学校給食の魅力です。みんなに笑顔届けられるように心を込めて作ります!

好きな給食メニュー
みそ汁

調理師

東部学校給食センター
すぎもと じゅんこ
杉本 純子さん



子どもたちにおいしい学校給食を届けるために

学校給食は、食べ物を無駄にしないことや、感謝の気持ちでいただくことの大切さを伝えることができる「食を通じた学習の場」でもあります。保護者のみなさまにおかれましても、子どもたちの成長に欠かせない学校給食にご理解いただき、給食費の納付忘れがないようお願いいたします。

● 問合せ：教育総務課 学校給食係 Tel) 69-2241 Fax) 69-2293

