

笑顔と元気で学び合い⑨

今月は、学校給食共同調理場（給食センター）を紹介します。



新しい調理場での給食調理

昭和47年に始まった金山町の学校給食は、平成26年度から新しい給食センター（学校給食共同調理場）で調理した給食を各学校に配送しています。平成27年度は約560食の給食を作っていますが、給食が始まった頃に比較すると、約一千食も少な

くなっています。

現在のセンターは、衛生管理基準を満たし、作業ごとの調理室区分の採用や、食育を考慮して調理状況を見学することができ、設備を備え、環境に調和する金山杉板張りの施設です。

見学を希望される方はぜひ、ご連絡ください。

安全でおいしい給食の提供

給食センターでは、調理師・調理員9名、栄養教諭（栄養士）1名と町職員1名で、常に「安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食」「給食を通じてた食育」「地産地消と郷土料理の提供」を目標として、運営を行っています。

金山町での学校給食は、これまで食中毒等の発生が一度もなく、職員は、衛生管理や食材管理の徹底はもちろん、常に安全でおいしい給食の提供を心がけています。



献立にも工夫をこらし、米飯給食には「金山産はえぬき」を使用し、また、バイキング給食や児童・生徒の意見を取り入れたリクエスト給食、季節の地物を使用したふるさと給食の実施など、町内産や県内産の食材も積極的に使用した給食を提供しています。

また、児童生徒に配布している献立予定表には、金山産の食材には★印を記載し、献立に地元産の食材がどのように使用されているかや、裏面の「きゅうしょくにゆーす」では、金山産食材の生産者の紹介も行っています。

学校給食を学ぶ週間の実施

毎年1月24日から1月30日は「全国学校給食週間」と定められ、昭和26年から全国の小中学校で実施されています。

これは、学校給食記念日である12月24日が全国的に冬休み期間となるために、一カ月後の一週間としたものです。金山町でも毎年実施しており、今年度は1月18日から22日に実施する予定です。

この期間の様々な取り組みを通して、学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者の方にも関心を持っていただけるように工夫し、最近では、他県の郷土料理なども献立に取り入れ、給食の歴史や、住む地域の食の違いなどについての学習につながる取り組みを行っています。また、期間中は「金山産つや姫」も提供しています。

おわりに

給食センターでは、小中学生の皆さんに喜んでもらえる給食の提供を目指し、日々努力してまいります。

（文責 学校給食共同調理場 原田明弘）