



### い調理場での給食調理

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

> 基準を満たし、作業ごとの調理 る金山杉板張りの施設です。 きる設備を備え、 て調理状況を見学することがで 室区分の採用や、 くなっています。 見学を希望される方はぜひ、 在のセンターは、 環境に調和す 食育を考慮し 衛生管理

連絡ください。

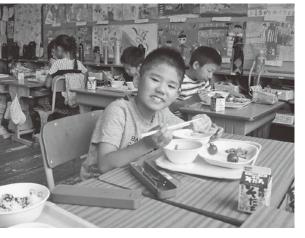
# 安全でおいしい給食の提供

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

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

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

元の食材がどのように使用され材には★印を記載し、献立に地る献立予定表には、金山産の食また、児童生徒に配布していまた、児童生徒に配布してい くにゅーす」では、金山産食材 ているかや、裏面の「きゅうしょ 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

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

間となるために、 も毎年実施しており、 週間としたものです。 定です。 る12月24日が全国的に冬休み期 1月18日から22日に実施する予 これは、 学校給食記 一ヵ月後の一 今年度は 金山町で 念日 「であ

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

### おわりに

まいります。 の提供を目指 の皆さんに喜んでもらえる給食 給食センターでは、 日々努力し 小中学生 7

(文責 学校給食共同調理場

原田明

弘