

給食が楽しみになるように…

独自のレシピ

郷土料理・行事食

日本の食文化を伝えるため、町や県の郷土料理を毎月献立に取り入れています。「ごじる」には、町で作られた野菜や味噌を使っています。「かてめし」は、給食の定番となっています。

また、お月見（十五夜・十三夜）や節分・お節句などでは、行事にまつわる献立にしています。



郷土料理「ごじる」

世界の料理

毎月19日の食育の日にちなんで、『世界味めぐり』と題し、世界の国の料理や食文化をイメージした献立にしています。

昨年度は8か国、今年度は10か国の料理を紹介する予定です。併せて、その国の食文化を紹介する資料を各クラスに配布し、さまざまな国の食文化への理解を深めています。



10月はインド料理

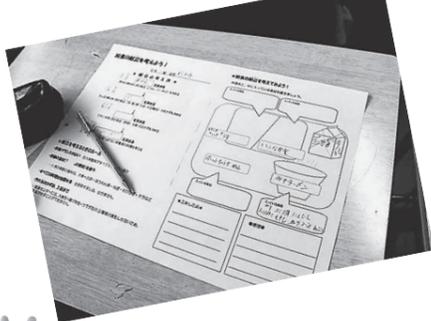
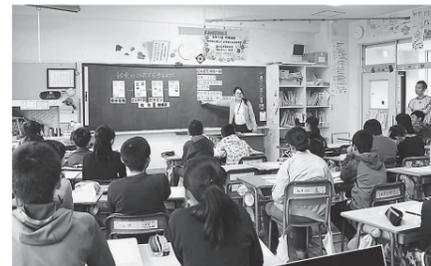
献立を自分たちで考える

献立を考えよう・献立コンテスト

小中学校では、給食の献立を考える授業があります。家庭科の授業の一環で、栄養バランスの良い献立の作り方を勉強し、給食のルール（必ず加熱する・旬の食材を使う・地元の食材を使うなど）も踏まえて考えます。



実際に給食として提供されるため、献立を考える児童生徒の姿は、真剣そのものです。



思い出リクエスト献立

中学3年生を対象に、卒業前にもう1度食べたい給食のリクエストに応えています。主食・主菜・副菜・汁物・デザートをそれぞれ選び、3月に提供しています。揚げパン・メロンパン・から揚げなどが人気です。また、みそ汁や豚汁・肉じゃがなども人気があります。



安全・安心な学校給食を届けるために

学校給食には、生産者、調理員、栄養教諭など多くの方が携わっています。そして子供たちに「大きく成長してほしい」という思いがたくさん込められています。

学校給食がおいしく安全・安心であるためには、保護者の皆さんからの給食費が適切に納入される必要があります。ご理解、ご協力をお願いします。

問合せ 教育委員会事務局 ☎ 62-0823

学校給食への思い

こだわりの野菜を たくさん食べて

学校給食に提供している嵐山産の野菜は、私たちJA農産物嵐山直売所の生産者が作っています。学校給食に出荷する野菜は減農薬・減化学肥料にこだわり、収穫した中でもより品質の良いものを出すようにしています。

子どもや孫に私たちがこだわって作った野菜を食べてもらうこと、「今日の給食のカレーに入っていた玉ねぎとにんじんは、じいちゃんが作ったものなんだよ」など話すことが楽しみです。未来を担う子供たちのため、これからも一生懸命こだわりをもって、野菜を作っていきます。

野菜の生産者の皆さん



調理員の皆さん



安全・安心な給食を 届けるために

私たちは、「食にまごころを込めて」をモットーとして、日々業務に励んでいます。野菜の下処理では、土や虫などがついていないかを慎重に確認し、その後続く野菜の裁断から調理、配缶、そして子供たちの所へ届くまで、おいしくて安全・安心な給食を提供するように努めています。

食べられることへの「幸せ」、命をいただいていることへの「感謝」、安全・安心な給食を届けようと汗をかいている調理員がいることを知っていただけたら嬉しいです。

食事を楽しめる大人に

学校給食制度が始まって65年が経ち、給食の目的や目標・献立の内容は、時代とともに変化しています。給食の思い出は人それぞれですが、「美味しかった」「面白いメニューが出た」「嫌いだったものが食べられるようになった」など、大人になってもよく覚えているものです。子供たちにとっていい思い出になるような献立作成や調理を心掛けています。

和食・洋食・中華・エスニックなどさまざまな食の体験ができるよう献立を考えています。和食では、日本の食文化を次世代に伝えるために、ひじきや切り干し大根・高野豆腐など古来の食材を積極的に取り入れています。

「食べることは生きること！」毎日の給食時間の中で、食べることの楽しさや大切さを感じてほしいです。そして、健康的でより良い食事を楽しめる大人になってほしいと願っています。

奥田栄養教諭

