

これからの学校給食



食の大切さを学べるように

川上 弘美さん（綾部）

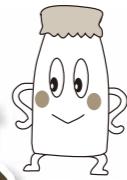
食べ物は体だけでなく心もはぐくむもの。昔から伝わっている手を掛けた愛情こもった食べ物は子どもたちをいろいろな面で支えていると思います。家族が作ったお弁当が一番でしょうか。社会的なことを考えると、今は給食も必要ではと感じます。

市内にはそれぞれの地域で特産品がありますから、給食を通して地域の特産品や季節の食材を知ったり、伝統行事にまつわる食事の体験ができたり、食の大切さを子どもたちが学べたらいいですね。



イメージイラスト

めざすのはこんな 学校給食センター



学校給食センターはなぜ必要?

津山市の学校給食が抱える課題を克服するために、市では、次の理由から新しい学校給食センターの建設を計画しています。

地域間格差の是正には、まず津山地域の中学校給食の開始が必要です。単独校調理場方式は整備に長い期間がかかるのに対し、共同調理場方式は早期に取り掛かれるので時間的な効率化を行ることができます。

単独校調理場方式を採っている小学校の給食室の中には老朽化が進んでいる施設もあり、衛生管理面からも対応が求められています。1か所で集中して行うことでコスト面での削減も期待できます。



学校給食センターがめざすもの

☆高い衛生水準を確保

現在の日本で最先端の技術と方式といわれるハサップ方式^{*}によって衛生水準を確保します。汚染・非汚染作業区域を明確に区画するなど、時代に合った衛生的施設により安全な給食を提供できるようになります。

* NASAが宇宙食の安全確保のために開発した科学的・合理的・効率的な手法による衛生管理システム

☆作業の効率化

広いスペースで食材の受け入れ、検収、保管から下処理、調理、配缶、洗浄、消毒保管までの効率的な動線を確保します。

☆多様な献立に対応

最新の万能調理器スマートコンベクションオーブンの導入により、単独校

調理場方式では提供できなかつた焼き物料理の提供ができるようになり、献立の多様化が図れます。

また、児童・生徒の希望を取り入れるとともに、四季折々の行事食を取り入れた給食を実施します。



☆「教育」の推進拠点としての機能

- ① 「会議室兼調理実習室」を備えて、親子料理教室や栄養指導などを行います
- ② センターにガラス張りの見学コーナーを設け、児童・生徒や保護者が調理作業を見学することができます
- ③ 作り手に対する意識や食べ物への関心、栄養知識を高めることができます
- ④ 学校栄養職員の配置により、食育の推進をソフト面でもサポートしていく体制を整えます

A. 保溫・保冷食缶を採用すると、食べる直前まで適切な温度（10度以下または65度以上）を保つことができます。児童・生徒には温かい給食を衛生的に提供できるように努めていきます。

Q. 今まで、学校で作られたいた給食。センターから運ばれると冷めてしまうのです?

A. 平成20年9月の供給開始をめざして準備している。対象となるのは、給食の取り組みを始めた津山地域の中学校5校と、給食室の老朽化や配達効率の理由から、7つの小学校を予定しています。



学校給食センター ここはどうなるの?

給食人気メニュー

これが津山の小学生が楽しんでいるメニュー!

- カレーライス
- マグロのケチャップあえ
- ビビンバ
- 肉じゃが
- 揚げパン
- 焼きそば
- から揚げ
- スパゲティ
- うどん
- ラーメン

今の子どもは
こんないいもの
を食べているのじや



ラーメンにも
こんなにたくさんの食材が!
中華そば、豚肉、イカ、エビ、ニンジン、キクラゲ、モヤシ、チングン菜、メンマ、ネギ

これからの学校給食



豊かな食の体験を

学校栄養職員 藤沢つや子さん

人気メニューがカレーライスというのは、30年前から変わらないですね。私も給食の中ではカレーライスが一番好きで、わが家で作るカレーより不思議とおいしいんですよ。

子どもの残すメニューは煮豆や酢の物、切り干し大根、はりはり漬けといった和食が多いです。家庭で手の込んだ和食の体験が少なくなっているかもしれません。核家族化が進む中、給食を通してこのような体験ができるのも、今後さらに意義があること思います。地場産食材や行事食などを取り入れた様々なメニューを、そして食の豊かさや楽しさなども提供したいです。

問い合わせ先

学校教育課回32-2