

給食が完成するまで

今回、学校給食がどのように作られているのかを取材しました。小諸市は8校すべての小中学校で自校給食を提供しており、一食の給食だけをみても、たくさんの人の温かい想いにつながりが見えてきます。
※徹底的な衛生管理のもと取材しています。

10/7 (水) 東小学校の献立
ご飯、コモロッケ、五目きんぴら
わかめの味噌汁、牛乳

01 約1ヶ月前 献立の作成



各校の栄養士さんが、栄養価はもちろん、「信州小諸を味わう日」なども踏まえて献立を考えます。また、市内栄養士会で各校の献立を共有しています。

毎月の献立表には栄養価や旬な情報もたくさん載っています！

02 食材納品・検品



今回仕入れた「たなかゆうのう」さんの玉ねぎはコモロッケの食材として使用しました

給食に使う野菜は、子どもたちに地元の食材の味を知ってもらうため、小諸産のものを多く使用しています。計量・個数などを数え、下処理にまわします。

03 8:30 頃～ 下処理・裁断



何人もの目でチェック

野菜の皮むきや、へた取りをしていきます。またシンクで3回洗浄を行い、汚れや異物がないかチェックしていきます。子どもたちが口にするもののため、常に安全に気をつけています。

05 12:00 頃 仕上げ・配缶



しっかりと温度管理された状態で食缶・ボールに配缶し、カウンターやショーケースに並べます。

04 10:45 頃～ 調理



下ごしらえした食材を専用の釜でいためたり、フライヤーで揚げたりします。体力と力の必要な仕事です。

しっかりと温度計で検温中

06 12:15 ～ 給食の時間



子ども達が給食室へやって来ました。「いただきます」の挨拶をし、給食を教室へ運んで配膳します。

超楽しみ～！！

07 14:00 頃～ 洗浄・片付け



戻ってきた食器などを洗浄し、日誌や記録表を付けたり翌日の準備をします。

※時間は東小学校での時間です。

安心・安全な 給食調理のための請負人

調理員さんは各小中学校で全校児童生徒の給食を作っています。今回は代表して芦原中学校の方から話を伺いました。

Interview
芦原中学校の
調理員の皆さん

**毎日の調理で
気をつけていること**
子どもたちが日々口にすることの一つが、健康を維持することだと考えています。自分たちが暮らす地域で、何が、どこで、どんな環境で作られているのかを知り、そのうえで食べることは、自分の健康を考えること

**自校給食の良さと
子どもたちへの願い**
小諸市は全小中学校に給食室があるので「良い匂いだな、今日の給食は何かな」と食べる前から五感で給食を楽しむことができます。自分たちでいうのもなんですが、小諸市の学校給食は本場においしいです(笑)好きな献立、苦手な献立、色々あると思いますが、学校給食は小中の9年間の大きな思い出に必ず残るはず。卒業しても給食を通じて、学校生活を思い出してもらえると、嬉しく思います。



10/14 芦原中学校の給食
【主菜】しんじゅだんご



子どもたちからいただいた感謝の手紙は励みになります！

子どもたちへの願い
生きていくうえで最も大切なことの一つが、健康を維持することだと考えています。自分たちが暮らす地域で、何が、どこで、どんな環境で作られているのかを知り、そのうえで食べることは、自分の健康を考えること

小諸の小中学校へ 地元の野菜を届ける

小諸市には地元の農産物を給食用に届ける学校給食生産者会があり、13軒の農家さんが安全安心な食材を提供しています。

【たなかゆうのう】

田中 英雄さん
田中 佑歌さん

【佑歌さん】
学校給食生産者会 会長

Interview

