

# 給食のヒミツ

小中学校やこども園の毎日の給食は、調理員が心をこめて調理しています。その献立を考えているのが栄養士。成長に必要な栄養素をバランスよく、時には郷土食も取り入れて。日々の給食で大切にしていることや工夫の一端を聞きました。

小学校  
中学校



ままでの里の  
こども園



認定こども園の給食は、  
園内の調理室でつくられています



同じ献立を年齢に合わせて食べやすく、  
上から0歳児・3歳児・5歳児クラス

## 故郷の味 給食も受け継いでいます

今年4月に開園した村の認定こども園「ままでの里のこども園」の給食は、園内の調理室でつくられています。0歳児から5歳児まで、年齢に合わせた献立や調理法を工夫して、つくりたての給食が、毎日提供されています。栄養のバランスがよい、野菜たっぷりの給食を、子ども達がそれぞれの保育室でおいしそうに食べていました。

園では、昨年度まで同じように、愛情いっぱい給食を所内でつくっていた「やまゆり保育所」のレシピも、大切に受け継いでいくそうです。

## 楽しくおいしく安全に

今年度から、認定こども園の給食の献立づくりをしています。献立を考える時は、季節感を大切に、また、子ども達がいろいろな食材に触れるよう工夫しています。食物アレルギーをお持ちのお子さんには同じメニューのアレルゲン除去食を出しています。アレルギーの症状は命に関わる場合もあるので、使用する食材の確認も、ていねいに行っています。



健康福祉課健康係  
栄養士 國分志保理

村の栄養士として、村民の皆さんの食生活の改善にも取り組んでいます。

## 「食育プラザ」を活用していきます

小学校に隣接する「食育プラザ（給食センター）」が完成し、6月11日から、小中学校の給食が再開されました。自校炊飯になり「ご飯もおいしくなりましたよ」と佐藤先生。ランチルームにはおいしい笑顔が広がっていました。

「食育プラザ」の調理室には、見学通路があり、ガラス越しに、給食を調理する様子が見学できます。放射性物質の検査も、「食育プラザ」内の測定室で行っていて、前日に届く各食材と、調理後の一食分の給食を、毎日測定しています。

## 成長期の食体験を豊かに

小中学校には食育の年間計画があり、学年ごとに食育の授業を行っています。以前から「地産地消」に取り組んできた村の子ども達は、給食も他地域と比べてしっかり食べています。味覚が育つ時期ですので、さまざまな食材や料理を体験できるよう努め、子ども達が「ふるさと学習」などで学ぶ郷土料理も献立に取り入れています。何回も舌で味わい覚えた味を、周りの人にも広められるようになってくれればうれしいですね。



飯館中学校  
栄養教諭 佐藤優美先生  
(栄養士)



ランチルームでの給食。小学生は縦割り班ごとに異学年でテーブルを囲みます



給食再開の初日も中学生は手際よく配膳。温かく彩り豊かなメニューにっこり