

そうだったんだ！給食のギモン？

Q. 給食の量はいつ決めるの？
 A. 学校からの身長・体重データをもとに計算し、栄養やご飯の量を調整。同じ給食でも、学年ごとに量が変わるんです。

Q. 給食ならではの献立もあるの？
 A. 1月24～30日は「全国学校給食週間」。今年は、食を通じて、「海外に興味をもつ」という思いを込め、スペイン、ドイツ、韓国、中国、日本（兵庫）の5カ国の料理が登場！新献立もお楽しみに！

Q. なんて毎日牛乳ってあるの？
 A. 学校給食摂取基準をベースに献立を考えており、毎日効率よく必要なカルシウムを摂取できるのが牛乳だからです。

Q. 野菜の下処理は？
 A. 野菜は手作業で3回洗い、虫や土を除去し、スライサーで子どもたちの食べやすい大きさにカット。食中毒予防のため、原則、加熱調理をしています！

Q. 食育への取り組みは？
 A. 栄養教諭2人で全学校の各学年へ、食指導やリモートセンター見学を実施しています。普段は見れない子どもたちの「おいしいー」の笑顔を見られるのが嬉しいですよ。



作ってみよう！大人気 こぎつねごはん ♪

【材料 (4人分)】
 米 2合、油揚げ 2枚、糸みつば 25g、だし汁 60cc
 うすくち醤油 小さじ5、砂糖 小さじ5

【作り方】
 ①炊飯器で米を炊く。
 ②油揚げは油抜きし、短冊切りにする。糸みつばを5センチの長さに切る。
 ③なべに②、だし汁、うすくち醤油、砂糖を入れて煮詰める。
 ④炊きあがったご飯に③を加えて混ぜる。

八木 千晶 福田 愛

～編集後記～
 町内生産者さんが丹精込めて作る野菜やお米など。これらを給食センター職員さんが栄養面や食べやすい工夫を考え、たくさんの手で毎日の給食が届けられていると改めて感じました。
 子どもたちがこれからもいっぱい給食を食べて元気にすくすくと育ってほしいです！



子どもがよろこぶおいしい給食

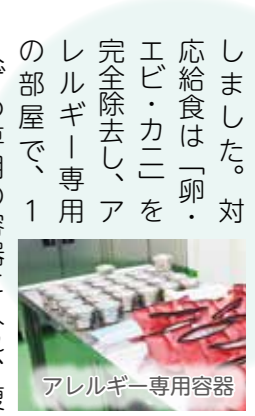
子どもたちが毎日食べている給食。皆さんはどのように作られているかご存知ですか？今回は猪名川町立学校給食センター（以下、給食センター）取材してきました。
 ▶問合せ 同センター（☎766-0219）



給食センターとは？
 町の学校給食は、昭和30年代に小学校から始まりました。現在の給食センターは、北田原地区で平成26年11月から稼働し、もうすぐ10年になります。
 給食センターでは、約45人が働いていて、公立学校の中学校2校、小学校6校、幼稚園2園の約2700人分の給食を作っています。

給食センターで心がけていることは？
 安全で安心なおいしい給食を作るため、最も気を付けていることが衛生管理です。食中毒などが起こらないよう、職員一人ひとりが知識をもち、自身や家族の体調を毎日チェックするなど、徹底した行動をしています。

子どもにアレルギーがある時の対応は？
 10年前と比べ、子どもの人数は減っていますが、食物アレルギーを持つ子どもは増加しています。



給食への思いは？
 毎月の献立は、栄養教諭が考えた案を調理員と相談しながら決めていきます。町内の生産者さんが作った野菜やお米などの地産地消を中心に、栄養のバランスやみんなが喜んでくれるメニューを考えています。
 子どもたちの顔はなかなか見ることができませんが、日々気持ちを入れて給食を作っています。センターに食缶が返ってきた時に、残さずピカピカに食べてくれていると、職員みんな「やったー」と嬉しくなります。これからも子どもたちには、給食の色んな料理から「食」の楽しさやおいしさ、大切さを感じてほしいです。