



- 1 調理室内の様子。床を乾いた状態に保つことで、水の跳ね返りなどによる2次感染を防止します。
- 2 試食会の様子。さつまいものクリーム煮など、地場産食材をふんだんに使ったメニューを堪能しました。

※給食試食会は2カ月に1回開催し、皆さんの参加をお待ちしています。次回の開催については、14頁をご覧ください。



学校給食センターの取り組み 学校と家庭をつなぐ「食育だより」や「献立表」

食育の大切さや、より良い食生活を送るための耳よりの情報を、市庁やFacebookなどで発信しています。ぜひご覧ください。

<http://www.city.hikari.lg.jp/kyouiku/kyuusyoku/index.html>



▲QRコード



市民特派員のまちかどレポート

給食試食会 に参加して



1月19日(木)、給食センターで開催された給食試食会に参加しました。こちらの施設は平成26年8月に完成し、市内16の市立小中学校の給食を作っており、その数は一日約4,100食とのこと。地場産食材の活用に重きをおき、その使用率は県内産59.8%、市内産が22.4%（平成27年度）と非常に高い割合です。米やしょうゆも市内産のものを使用しているそうです。また、地場産食材週間も設け、地域産物の理解を深め、生産者への感謝のこころを育む媒体ともなっているようです。

明治22年に始まった学校給食は、栄養補給が目的でした。しかし、飽食の現代においては、給食が栄養バランスや季節感などに配慮した食の見本になるようさまざまな努力がされています。その中で印象に残ったのが「手作り感」を出すこと。具体的には、カット野

菜を使用せず、煮崩れしやすい野菜は調理員の皆さんが手で切っておられる温かみのある給食です。

さらに給食センターの栄養士さんが、市内の小学校1年と5年、中学1年と2年の全クラスに食育活動として巡回指導もされているとのこと。

子どもの成長において、家庭での食事が基本ではあると思います。しかし今回の給食試食会を通じて、学校という場でとる食事の「給食」がこれからもよりよい形で進化していく印象を受けました。これからも、すべての子どもたちにとって楽しい食事の場が守られますように。

今回の取材は

田中 佳代 さん
(浅江)

