

学び・愛・鍛え



学校給食 共同調理場

新しい調理場での給食調理開始

昭和47年に始まった金山町の学校給食は、今年度から新しい給食センター（学校給食共同調理場）で調理した給食を各学校に配送しています。平成26年度は約570食の給食を作っていますが、給食が始まった頃に比べると、一千食も少なくなっています。



新しいセンターは、衛生管理基準を満たし、作業ごとの調理室区分やドライシステム（調理中は床に水を流さずに乾いた状態で調理等の作業を行う方式）の採用、食育を考慮して調理状況を見学することができる設備を備えた、環境に調和する金山杉板張りの施設です。

安全でおいしい給食の提供

給食センターでは、調理師・調理員9名、栄養教諭（栄養士）1名と町職員1名で、常に「安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食」「給食を通じた食育」「地産地消と郷土料理の提供」を目標として、運営を行っています。金山町での学校給食は、これまで食中

毒等の発生が一度もなく、職員は、衛生管理や食材管理の徹底はもちろん、常に安全でおいしい給食の提供を心がけています。しかし、施設が新しくなり、調理するための作業動線（効率よく規則に則った動き）が大きく変わったため、以前よりも気を配る点が多く、十分な状態までには、もう少し経験と訓練を積む必要があります。

献立にも工夫をこらし、米飯給食には「金山産はえぬき」を使用し、また、バイキング給食や児童・生徒の意見を取り入れたリクエスト給食、季節の地物を使用したふるさと給食の実施など、町内産や県内産の食材も積極的に使用した給食を提供しています。

学校給食を学ぶ週間の実施

毎年1月24日から1月30日は「全国学校給食週間」と定められ、昭和26年から全国の小中学校で実施されています。

これは、学校給食記念日である12月24日が冬休み期間となるために、一カ月後の一週間としたものです。この期間はいろいろ



ろな取り組みを通し学校給食の意義や役割について、児童生徒や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を深めています。金山町でも毎年実施しており、今年度は1月19日から23日に実施します。

最近では、明治22年当時の給食や冬のふるさと給食を献立に取り入れていきます。米飯給食では「金山産つや姫」も提供し始めました。給食の歴史や、住む地域の食の違いなどについての学習につなげていきます。

おわりに

給食センターでは、金山町の小中学生の皆さんに喜んでもらえる給食の提供を目指していますので、ご意見等をお寄せください。

【文責】 学校給食協同調理場

所長 佐藤 英樹