



給食

健康な体は食事から

健康的な食生活を送る事は生活の質を高め、健康寿命を延ばすために欠かせない要素です。また子どもたちに対する食育は、将来の健康を左右する基礎となります。大口町の子どもの食を支える給食センターを特集し、給食の裏側を紹介します。

仕入れは一人当たりの摂取量から、児童・生徒の人数の必要量を割り出します。

物価が高騰している現代。給食食材の仕入れについて栄養教諭の前田さんにお話を伺いました。

食材高騰は給食にも影響があると思いますがどのような工夫をしていますか

おかずの食材は栄養をとるために削る事はできないので、デザート等で調整しています。本当は毎日のお楽しみとしてデザートを付けてあげたい気持ちではありますが、回数を減らし、個別のゼリーをフルーツポンチなどの和え物に変えることで価格を抑える工夫をしています。

例えば…

夏野菜カレーに使う

かぼちゃ

- 小学生1人あたり30g
×1665人分(50kg)
- 中学生1人あたり36g
×760人分(27kg)
- 合計 77kg 発注



単価のわずかな差も大きな違いになるので仕入れの際は1円単位の差も意識しています。

米や牛乳、調味料は年間契約をしています。ほとんどが国産で主に愛知県産のものになります。

副菜・デザート等は月契約になり、毎月1回物資選定会議で仕入れ先業者を決めています。



各業者が用意した見本をセンター長、栄養教諭、調理員とで、価格の安さだけでなく、味や調理のしやすさも含めて総合的に判断。一つ一つの食材と、献立を確認しながら試食を繰り返し選定していました。愛情のこもった給食は食材選びから始まっています。

9月の献立に使う食材の物資選定会議

9/17 (火)

ごはん 牛乳
里芋コロッケ
塩昆布あえ
おとしぼち

★月見ゼリー

9/5 (木)

ごはん 牛乳
肉じゃが
★厚焼きたまご
即席漬け

甘みが強めのA社、優しいだし風味のB社。献立の肉じゃがとの相性を考えてB社に決定。

9/27 (金)

ごはん 牛乳
★さわらの照り焼き
五目きんぴら
わかめ汁

6社の中から身の厚さが十分にあるものに決定。



▲歯と口の健康のための『かみかみメニュー』

- ・ごはん・牛乳
- ・たこと小えびのからあげ
- ・さやいんげんのねりごまあえ
- ・切り干し大根のみそ汁
- ・いもけんぴ&乾燥小魚