

# 安全でおいしい給食をいただきます！



「苦手だったものも食べられるようになったよ」と山手小学校烏帽子分校の1年生。きょうもお行儀に気を付けていただきます

## 安全で楽しい食事の環境

### 食器の材質

安全で耐久性・耐熱性のあるポリプロピレン製で、持ちやすく、絵柄もかわいい食器を使用しています。

献立に合わせて、箸かスプーンを使います。

### ランチルームで会食

学校によっては、空き教室を利用したランチルームで、食事を取っている小学校もあります。

また、給食の30分前には、各校の校長先生が味見をして、安全を再確認しています。

## おいしさを引き出す献立の工夫

### 郷土料理を取り入れた献立が特徴

市教委管理栄養士、学校栄養職員と調理士が合同で研修会を開き、新献立に取り組んでいます。ちゃんぼん、皿うどん、たいめし、のっぺい汁などの郷土料理や、ビビンバ、ブルコギなどの韓国料理の日もあり、献立の種類が豊富です。

### 手間をかけておいしく調理

うどん、汁物、煮物などの和風のだしは、煮干し、だし昆布、カツオ節を使用して手作りの味・素材の味を大切にしています。また、魚のフライや鳥肉の空揚げ、焼肉のタレなどもできる限り手作りするよう努力しています。

安全とは言うけれど、食器の材質は何だろう？米や野菜などの材料は、佐世保産のものが使われるのだろうか？などの疑問をお持ちの方もいらっしゃるでしょう。

ここでは、佐世保市内の小・中学校で、給食に使われている食材や食事環境についてご紹介します。



牛乳、コッペパン、ミネストローネ、チーズオムレツ、柚木メロン



牛乳、栗ごはん、鶏ごぼう汁、かにシューマイ、塩もみきゅうり、マンゴープリン

## 安全性を厳しくチェック

### 食品の管理

すべての食品は、物資管理委員会で厳しいチェックを受けています。

## 地元の産物を活かして調理

### 牛乳

昭和46年に脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

発育期の子どもに必要なタンパク質、脂肪、カルシウム、ビタミンB<sub>1</sub>・B<sub>2</sub>などが含まれる、佐世保で生産された牛乳が、学校へ届けられます。

### 野菜や果物

なるべく佐世保市内でとれた旬の野菜や果物を使用し、季節感を大切にしています。

6月は柚木メロン、2月は江上ぶたんたんが献立にあがります。

### 米飯給食

週に3回のご飯は、佐世保産をはじめとして、長崎県内で作られた米を使用しています。

月に2～3回は、麦を1割混ぜた麦ご飯も献立に登場しています。

11月から来年にかけて、相浦の黒米を入れたご飯が新献立として加わります。

### パン類

無漂白の小麦粉を使っています。食パン、卵パン、はい芽パン、はちみつパン、パンインパンなどの種類があります。

個別に包装されていますが、食べ残しや欠席者のパンは、持ち帰ることはできません。

## 保護者のための試食会は給食の仕組みを知るチャンスです

ことし9月末に開催された八幡小学校の給食試食会には、約30人の保護者が参加しました。まずは、気になる給食室の衛生管理について、同校の学校調理士さんから説明を受けました。給食室内の床はドライ方式のため、水をまいて洗い流すことは無いそうです。



保護者の配ぜんはてきばきとじています

また、食品の鮮度を保ち、安全性をより確実にするための冷蔵庫や冷却機などの設備も整っています。



話上手な調理士さんの説明に聞き入ります

現在、生野菜を使った献立はありません。調理の際には加熱されるよう、また、献立に合わせて野菜の切り方を変え、おいしく食べられるように工夫しているそうです。

八幡小学校に限らず、「学校給食では、食中毒は絶対に出さない」という意識を持って、調理作業に当たっているため、水道水、材料、料理の温度、機械・器具の洗浄、設備機器の温度などが毎日点検されています。

この日の試食会場は家庭科室で、献立は牛乳、はちみつパン、ポーキンズ、チーズオムレツ、キウイでした。



ことし初めて試食会に参加した保護者も親ばくを深めます

食事の後は、分量、味付け、価格などについての保護者向けアンケートがあり、この集計結果は、今後の学校給食に生かされます。