

みんなで食べるとおいしいね！

山県市で生まれ育った人には、当たり前ランチルームでの給食。
実はこれ、全国的にも特徴があることなんです。
今回は、普段は見ることがない、学校の給食調理室、ランチルームをのぞいてみます。

図学校教育課 Tel 22-6844
健康介護課 Tel 22-6838

1. ランチルームで一斉給食

県内にある550校の公立小中学校のうち、約23%の128校がそれぞれの学校に調理場がある、単独調理場で給食を調理しています。

その中で、全校児童生徒がランチルームで給食を食べている学校はさらに少なくなります。

市では、全12校で、自校単独調理場、ランチルームを設置し、一斉給食を実施しています。

高富小学校



1年生も、上級生を見習い配膳を頑張ります。

富岡小学校



調理員さんに感謝しながら、みんなでおいしく食べています。

桜尾小学校



保健給食委員の児童が、毎日メニュー紹介やひとくち話などを行っています。

大桑小学校



図書の紹介やインタビュー、クイズなども行います。
ごちそうさまの後は、児童が調理員さんのもとに行って、おいしかったメニューや感謝の気持ちを伝えています。

学校給食は、大切な共食の場

誰かと食事を共にすることを「共食」といいます。

毎日一緒に食べていますと答える人もいれば、仕事が忙しくてなかなか一緒に食べられないという人、ひとり暮らしをしているから、ほとんどひとりで食べているという人もいます。それはいいのでしょうか。

それぞれの生活スタイルによって、誰かと一緒に食べる機会の頻度が違うのは当たり前のことです。が、少し意識して誰かと一緒に食べる機会を増やしてみませんか。

ひとり暮らしの人は、昼食を同僚と一緒に楽しんだり、友人と夕食を食べたりと、誰かと食べる機会が増えるよう、意識してみてもいいのでしょうか。

毎日一緒に食べているという人は、新聞やテレビ、携帯画面を見ながらの食事になっていませんか。テレビや携帯を見るのをやめて、1日にあった出来事を話しながら、コミュニケーションを図れば、食事のマナーを身に付け、社会性や協調性を養うことができます。

学校給食で、子どもたちは共食の大切さを学んでいます。ぜひ、家庭でも一緒に食べる時間をつくっててください。

山県市自慢の学校給食

いわ桜小学校



給食の時間には、食事のマナーや旬の食べ物についての話もあります。

梅原小学校



栄養教諭、調理員さんたちに感謝の思いを伝えます。



美山小学校



静かによくかむ「カミカミタイム」中に委員が本の読み聞かせをします。

伊自良北小学校



各委員会の代表児童が、活動内容やお知らせを発表しています。

伊自良南小学校



演奏を聴きながらの給食。本の読み聞かせの日もあります。

美山中学校



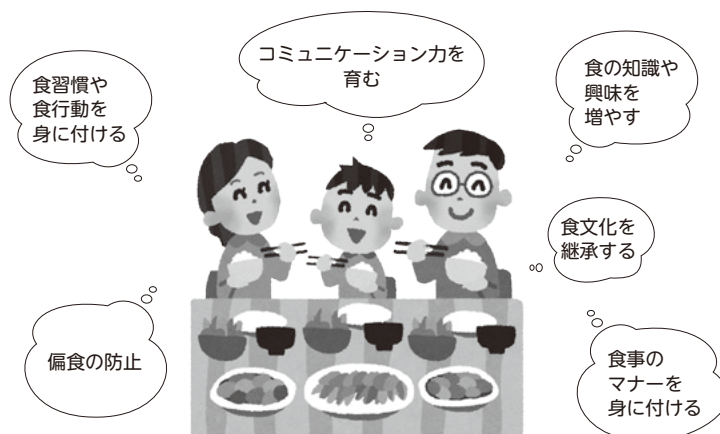
市内でもっとも新しい校舎。明るい雰囲気の中で給食を食べています。



伊自良中学校



生徒が考えた献立を給食として提供する日があります。その日は、メニューを考えた生徒が献立の内容を説明します。



高富中学校



全校生徒が集まるこの時に、部活動や生徒会からのお知らせがあります。

2. 給食ができるまで

給食が提供されるまでには、生産者の皆さん、献立を考えてくれる献立検討委員さんや物資選定委員さん、給食を調理してくれる調理員さんなど、さまざまな人が関わっています。

安全・安心でおいしい学校給食ができるまでの流れを見てみましょう。

ここからは、給食ができるまでを紹介します!!



山県さくら

約1ヵ月前 物資選定委員会



献立検討委員会で決められた献立に使用する物資を取り寄せ、最適な物資を選びます。

約2ヵ月前 献立検討委員会



栄養教諭・学校栄養職員が、栄養価や旬の食材を考慮し、献立案を作成。それをもとに、学校職員・保護者代表・調理員が食べやすさや調理面について検討します。

4 10:30～ 調理



大きな回転釜で、調理します。作業工程によって調理員は、白衣・エプロンを替え、衛生面も配慮しています。



完成後、食中毒予防として、調理品の釜ごとに中心温度を測定します。

8 12:45～ 入室



ランチルームへ入るとき、一人ひとりの手を消毒します。

7 12:25～ 配膳



各クラスの給食当番が、配膳します。

5 11:45～ 配缶



クラスごとに、分けます。この時も、配缶専用エプロンに着替えます。調理品は全て、検査用に少量ずつ冷凍し、一定期間保存します。

6 検食



児童生徒が食べる前に、校長先生が異物、異臭などがいないか確認します。

給食も大切な教育の時間

学校給食は、児童生徒に栄養バランスのとれた食事を提供することにより、心身の健全な発達を促すことを大きなねらいとして行われる教育活動です。

また、毎日の食事を通して、好ましい人間関係を築く場であり、児童生徒の生涯にわたる健康で充実した生活を送る能力を身に付けることができる活動でもあります。

おいしそう…!



地産地消



この日納品された野菜は、前日に市内で収穫された、安全・安心な地元野菜です。

2

8:30～9:00 物資納品



全ての食材の重量、温度を計測し、食材の鮮度、異物の有無も確認します。衛生面に配慮し、受け取る食材ごとに、調理員は白衣・エプロンを替えて受け取ります。

1

8:30 1日の始まり 作業確認

調理員は、当日の献立について誰が何を担当し、調理室内をどのように動くかを確認します。



衛生面も徹底
されてるね！

調理の一方で・・・



ランチルームの机を消毒し、児童生徒が使用する食器を各クラスの机に配置します。

3

9:00～ 下処理



下処理室では、洗浄、皮むきなどの作業を行います。



下処理後、調理室で大量の野菜を切り分けます。

10

13:10～ 片付け・あいさつ



午後は、食器、調理器具の洗浄、消毒や調理室の清掃、翌日の予定も調整します。



給食委員が生徒を代表して、調理員さんにあいさつします。

9

12:50～ いただきます！



全校一斉に給食を食べています。

※学校により時間は若干異なります。

市の給食は、自校調理・ランチルーム給食を生かし、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくおいしく食べることが出来ます。各校2～7人の調理員と栄養教諭・学校栄養職員で作っています。

食物アレルギーのある児童生徒には、除去食（アレルギーを含む食材を除去したもの）を提供しています。誰もが安全な給食を安心して食べることができるよう努めています。

児童生徒が考えた献立を採用したり、校内で収穫した農作物を使用したり、地元で作られる旬の食材を取り入れることができるのも、自校調理の大きな魅力です。地産地消の促進については、第2次山県市総合計画における学校給食の地場産物の使用割合に対する目標を30%としており、平成29年度の実績は34・6%と目標を達成しています。

また、使用する食材によっては、使用量に応じて、県・市からの一部助成があります。

保護者からの給食費は全て食材費に充てられています。光熱費や人件費は市が負担しています。