

八幡市の学校給食

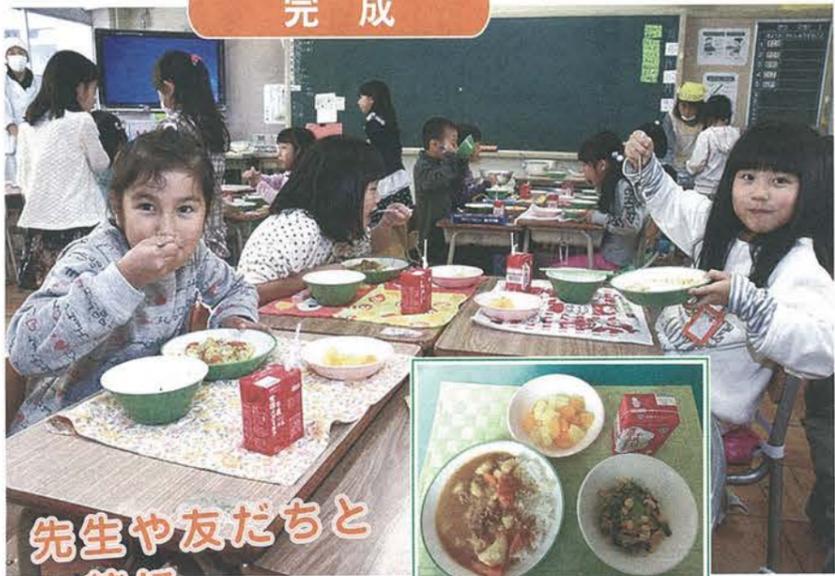
市の学校給食は、昭和23年5月に八幡小学校で補食給食(脱脂粉乳とみそ汁)を実施したことに始まり、現在、市内8小学校で1日合計約4,000食を提供しています。

たのしくおいしい学校給食

地元の米や野菜材料に 全国の郷土料理も

市では、学校給食を通して、子どもたちの豊かな人間性と健全な食習慣を育成するため、地元の食材を使った地産地消の給食や全国の郷土料理など、さまざまな特色ある給食を実施しています。

完成



先生や友だちと一緒にいただきます!



▲ 献立は、カレーライス・牛乳・ハムとチンゲン菜のソテー・フルーツポンチ

給食ができるまで

献立作成部会



校長、教頭、給食主任、各小学校の調理員、栄養教諭などが集まって、栄養バランスなどを考えながら毎月の献立の打ち合わせをします。※半年ごとに物資選定部会も開催し、食品サンプルの試食や成分表から使用する食材を決定します。

下準備



食材の品質や鮮度などを確認し、野菜類を洗い、皮むきをして、メニューごとに適当な大きさに切り分けます。同時に、使用する調理器具などの準備を整えます。

調理員からのメッセージ



中央小学校調理員 小島 幹人
安心・安全でおいしい給食を届けられるよう、毎日、衛生面には特に注意しながら調理しています。子どもたちが喜んで食べてくれることがうれしく、励みになっています。

調理①



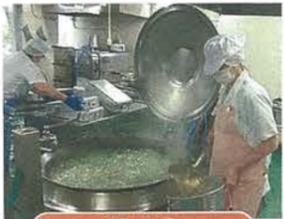
主菜、副菜、汁物など、メニューごとに担当を決め、手分けして調理を開始します。肉や魚、野菜類で使用するまな板を分け、また、料理ごとに温度計で中心温度を計るなど衛生管理にも注意しながら調理します。

配膳



クラスごとに分けられた給食は、各クラスの給食当番が協力して教室まで運び、食器に盛り付けて配膳します。

調理②



出来上がった給食は、学年ごとの食事に応じて重さを計りながら分けます。

特色ある学校給食

● わくわく給食

毎年テーマを決めて、郷土料理や世界の料理などを実施。今年は「日本のふるさと味めぐり」をテーマにしています。

● 食育の日の献立

毎月19日(食育の日)前後に、ネギや小松菜をはじめ、できるだけ地元の食材を使った和食を実施しています。

● 行事食

入学、七夕、お月見、クリスマス、正月、ひな祭り、卒業など、毎月の行事にちなんだ給食を実施しています。



◀ パーティ給食

4年生を対象に、大皿に盛り付けた料理を班で囲みながら会食します。



◀ 鍋給食

5年生を対象に、ちゃんこ鍋やキムチ鍋など、班ごとに鍋を囲んで食事します。



◀ 松花堂弁当給食

6年生を対象に、卒業のお祝い給食として、本市を発祥とする弁当箱を使用した給食を実施しています。

献立の成り立ち

栄養のバランスがとれた魅力ある給食を目指して、旬の食材や地元産食材を取り入れるなど、いろいろな工夫をしています。

● 主食

ごはん…週4回
(月～木曜日)
八幡市産のヒノヒカリを使用し、各校の調理場で炊飯しています。



パン…週1回(金曜日)
食パン、味付パン、黒糖パン、チーズパン、米粉パンやメロンパンなどのお楽しみパンもあります。

● 牛乳

おかず
おいしく、安心して食べてもらえるように、おかずからデザートに至るまで、できるだけ加工品を使わず、手づくりしています。

子どもに人気の献立

- ▶ 鶏肉のからあげ
- ▶ きなこパン
- ▶ わかめご飯
- ▶ カレーライス など

栄養士からのメッセージ

学校教育課栄養士

鈴木 千亜紀

色々な食材をバランスよく食べられるように献立をたてています。給食を通して、食事の楽しさを知り、子どもたちに食への関心を持ってもらえたらうれしいです。



中学校での給食実施に向けて

小学校で実施している安心・安全でおいしい給食を、「親子方式」で平成29年度中に全中学校で実施できるよう、準備を進めています。

※「親子方式」とは、小学校(「親校」)の調理場で調理した給食を、近隣の中学校(「子校」)に配送する方式です。