



撮影：寿小学校

みんなの学校給食

みんなが安心して
給食を目指して

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。こうした現状を踏まえ、平成17年に「食育基本法」、平成18年に「食育推進基本計画」が制定され、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが定められました。

本市では、北部・南部・吾平

学校給食がどのような役割を担い、作られ届けているか紹介します。

岡市学校教育課 ☎0994-31-1137

学校給食センターの3か所で学校給食が作られており、それぞれのセンターから市内23小学校・12中学校に出来立ての給食を提供しています。各センターには栄養教諭がおり、子どもたちの日々の健康を考えて毎日の献立を作成しています。

また、今年度から子育て世帯の経済的負担を軽減するため、市立小・中学校の学校給食費無償化を実施。全ての子どもが安心して学校給食を食べられるよう今後も取り組んでいきます。



北部学校給食センター
栄養教諭 岩瀬 奈保子 さん

学校給食を通して 食べる楽しさを

栄養教諭は学校給食の献立作りを通して児童生徒の栄養管理を行うこと、各学校の授業等での食に関する指導が主な業務です。献立は3か月以上前から栄養バランスや食材の組み合わせなどを考えて立案。食材は可能な限り鹿屋産のものを使用するようにしており、その季節の旬のものを取り入れるなど、栄養価だけでなくよりおいしく食べられる工夫をしています。

食に関する指導では食事のバランスやマナー、郷土料理などテーマに沿った授業を行った

り、給食中に各教室を回って給食指導をしたりしています。その他、保護者の方向けにも食育に関する講話を行っています。

学校給食は、食べる体験を通して様々な食材や味覚を知ることができたり、準備・片付けを通して食事のマナーなどを学ぶことができたりする食育の「生きた教材」。毎日の給食から食に興味を持ってもらい、食事をおいしく・楽しく食べてもらえることが何より大切です。

鹿屋にはおいしい食材がたくさんあります。毎月19日は「かのや食育の日」として地場産品を活用した給食を提供し、地元で採れた食材や郷土料理を児童生徒の皆さんに知ってもらえるように取り組んでいます。

食事は健康的に過ごすために欠かせない営みですが、栄養バランスを考えて毎食作るのは大変なこと。毎食ではなく1日・1週間と長い期間で考え、不足したものを次の食事で補うようにしていけば、食を楽しみつつ健康的に過ごせると思います。ぜひご家庭でも実践してみてください。

給食が できるまで

① 検収

食材を検品して入荷。検品後、清潔な容器へ移し替えて下処理工程や冷凍・冷蔵庫へ運びます。

② 下処理

食材の下処理を行います。魚・肉と野菜で部屋が分かれており、洗浄や下味付けが行われます。

③ 調理

料理に応じて部屋が分かれており、適切な調理を行います。

④ 配送準備

調理した給食を食缶につぎ分け、専用のコンテナに搬入します。その後、トラックへ積み込み。

⑤ 配送

トラックで各学校に給食を配送します。

⑥ 洗浄

返却された食器、食缶、小物、コンテナをそれぞれ洗浄し、翌日の配送に備えます。