



食育だより vol.1

柳井市立小田小学校

ごあいさつ

令和6年度、今日から新学期が始まります。ご入学・進級おめでとうございます。「食育だより」では、給食のこと、栄養のこと、食育に関する学校の様子などをお伝えしていく予定です。

さっそく10日から、2年生以上は給食が始まります。（1年生は15日から給食開始です。）今回は、小田小学校のみなさんの給食が作られる柳井市立学校給食センターについて紹介したいと思います。低学年のみなさんには難しい漢字や表現がありますので、お家の方と一緒に見てくださいね。



給食博士になろう！



Q. 柳井市立学校給食センターはどこにあるの？

A. 小田小学校から約500m離れた川沿いに建っています。

Q. 何人分の給食を作っているの？

A. 柳井市内の小学校10校、中学校3校、全部で約2300人分の給食を作っています。

Q. 給食費はいくら？

A. 小学校と中学校で違います。小学校は1食あたり、260円です。



Q. だれが作っているの？

A. 栄養教諭が献立を作成し、約20名の調理員が給食を作ります。小中学生が食べやすい工夫し、衛生面にも配慮して、安心・安全に作られています。



Q. だれが給食を運んでくれているの？

A. 柳井市内の各小中学校を4台のトラックで、8人の配送員が運びます。

（給食配送トラック：そよかぜ、あすなろ、なかよし、わかぐさ）

Q. 学校給食の栄養は？

A. 給食では、1日に必要な栄養の約3分の1を補うように設定されています。特に不足しがちなカルシウムは、1日に必要な量の半分が摂取できるように、献立を考えています。

Q. 給食にはどんなものがでるの？

A. 給食には、いろいろなメニューが登場します。

◆主食 : ごはん…週に4回（月・火・木・金）です。

お米は、柳井市産の「きぬむすめ」を使用します。

パン…週に1回（水）です。

山口県産の小麦粉や、米粉を使っています。

◆おかず : 煮物や汁物、揚げものや炒めものなど、献立によってさまざまです。野菜類や豆類、海そう類など、いろいろな食材を使用します。

◆デザート : 旬のくだものを中心に、ゼリーなどがつく日もあります。

◆牛乳 : 山口県産の牛乳です。毎日1本（200ml）つきます。



～柳井市立学校給食センターの給食ができるまで～

小田小学校の給食は、柳井市立学校給食センターから届けられています。柳井市立学校給食センターでは、小田小学校を含め13校分（約2400食）の給食がつくられています。今回は、普段なかなか見ることのできない柳井市立学校給食センターの給食がつくられる様子をご紹介します。

① 検収・下処理



まずは、食材の検収・下処理です。当日の朝、搬入された食材の鮮度や品温等を確認します。
当日使用する給食の食材は、基本的に当日の朝納品され、使い切ります。
その後、食材の下処理室で野菜の皮をむいたり、根を切ったりします。

② 洗浄・切る



次に、食材（野菜やくだもの）を洗います。給食で使う食材は、3回洗っています。洗い終わった大量の食材は、包丁やフードカッターを使って切っていきます。
（野菜は1食材100kg以上のものもあります）

③ 調理（作る）



調理場には大きな釜が6つと、焼き物機が2つ、揚げ物機があります。調理員が長さ約1メートルの大きなしゃもじを使って食材を炒めたり、混ぜたりします。和え物は、蒸煮冷却機や和え物用の釜を使って作っています。また、ご飯は給食センターで炊飯釜を使って炊いています。炊飯釜は全部で28釜あります。（1釜約90人分のごはんが炊けます。）

④ 配缶



できあがった料理を、各学校の食缶に入れていきます。数を数えて入れたり、重さを計ったりします。
食缶は1つの料理につき約100缶あります。大変ですが、大切な作業です。

⑤ 配送



配送員によって各々の学校へ運ばれます。

⑥ 洗浄



午後からは、洗浄作業があります。約10000枚の食器や食缶を毎日丁寧に洗います。

<柳井市立学校給食センターより>

給食に関わる職員一人ひとりが、子ども達の笑顔を思い浮かべながら、毎日愛情たっぷりで給食をつくり、届けています。しっかり食べて、健やかに成長してほしいと思います。

今年度も、よろしくお願いいたします。

