

今月は

給食のお話

みんなでそろって栄養満点の料理を食べる、それが学校給食の一番の魅力。おいしく食べることはもちろん、食材や調理方法にも興味を持って、自分の健康を考えた食べ方を身に付けてほしい——私たち栄養士をはじめ、給食づくりに携わる調理員や農家の皆さん一同、みんなのおいしい笑顔と健やかな成長を願っています。

やまざわ まさえ
市教育委員会 栄養士 山際昌枝さん

みんなが知りたい市役所のお仕事を紹介するよ!

「まーくん」と「はかせ」の

何やってるの!? 市役所って

まーくんの

今日の「パンキンシチュー」

1

まーくんは、給食の中で「パンキンシチュー」が一番のお気に入り。

今週の金曜日だ!



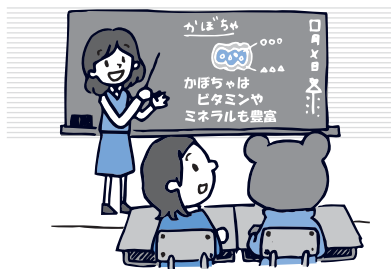
2

ある日、食材のカボチャが、近くの畑でとれたものと知ってびっくり!



3

次の日の授業で、カボチャが一つ一つ丁寧に調理されていることも学びました。



4

たくさんの真心がこもった今日の「パンキンシチュー」。おいしさが2倍、3倍となって、口の中にとろけるまーくんでした。



給食の基本は、「献立」「食材」「調理」です!

1

献立づくりは、栄養バランスが第一

毎日のメニューは、栄養のバランスを第一に、学校ごとに栄養職員が作成。幅広い「食」の経験ができるよう、季節の食材を使いながら、和風・洋風・中華風と工夫を凝らします。

2

食材は、当日の朝に到着

新鮮な食材は、その日の朝、学校に到着。地域の特産物や農産物を減らした作物も使っています。市内312校、約15万人の胃袋を日々満たすには、地域の協力が欠かせません。

3

調理は薄味で。衛生面も万全

味付けは薄味が基本。野菜や果物は流水で丁寧に洗い、まな板と包丁は材料ごとに使い分けするなど、衛生面も万全です。給食の内容や「食と健康」を学ぶ授業もあります。

はかせの

給食クイズに挑戦!

Q1

主食は、パンとめんが各週1回、ご飯が週3回。みんなに一番人気があるご飯料理は?

- 1 ビビンバ
- 2 カレーライス
- 3 エビピラフ

Q2

地域の特産物を地域で消費する「地産地消」。給食で使っている札幌産の作物は?

- 1 小松菜
- 2 ミカン
- 3 サツマイモ

Q3

「安全・安心」が給食の最大の使命。衛生面を考え、給食には出さないことになっているものは?

- 1 生野菜のサラダ
- 2 とりのからあげ
- 3 魚のフライ

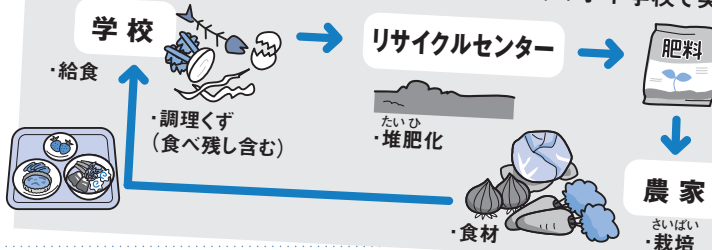
答えは左側を見てね



4月から調理くずのリサイクルが始まります

News

4月から市内の2校で、給食の調理くず(食べ残しを含む)を再利用する「学校給食フードリサイクル」が始まります。将来的には、すべての小中学校で実施する予定です。



リサイクルの効果

- 食育・環境教育の推進
- 資源の有効活用
- ごみの減量