

広報

# おます

2023

6

No.221

(特集) 「いただきます」の笑顔を支える





## 特集 「いただきます」の笑顔を支える

子供たちが毎日心待ちにしている給食の時間。給食はただお腹を満たすだけではなく、成長期の子供たちに必要な栄養バランスを含んだ食事であるとともに、子供たちの食への関心を高め、栄養バランスを考えた食べ物を選択する力を養います。

今回は「おおずの給食」について紹介します。



大洲市学校給食センター

### 大洲市の給食のはじまり

大洲市で学校給食（完全給食）が始まったのは今から70年以上前の昭和27年6月。大洲小学校で給食の調理、提供が開始されたのが最初となります。

その後、学校内や市内各所に給食施設が建設され完全給食が広まっていきました。現在は平成24年に完成した大洲市学校給食センターが、市内全域の小中学校、市立の幼稚園と一部の認定こども園の給食を一括で調理しています。

### 給食の値段は？

給食費は令和4年度から小学生で1食270円、中学生は1食290円となっています。

この給食費によって給食事業が運営されています。物価高騰のため給食を取り巻く環境は厳しい状況が続いていますが、栄養やおいしさを損なうことのないように努力を重ねています。

※幼稚園、認定こども園は1食215円

小学校	中学校
270円	290円

+

「大洲特産品開発普及委員会」や「大洲市地産多消推進協議会」から大洲コロッケや栗などの食材が提供されています。

# おおずの給食

「68.9%」これは何の数字かわかりますか。

この数字、大洲市の給食に使われる食材に地元産の野菜や果物がどの程度使われているかを示す「地産地消率」なんです。全国平均が26%程度ですから、大洲市がいかに地元産を多く使っているか分かります。

地元の安全安心な食材を食べて元気に育ててほしいと、メニューにも大洲ならではのものが並びます。

また、大洲市の給食の特色に「果物が多く使われること」が挙げられます。特に6月から9月にかけてはスイカや梨など、さまざまなフルーツがメニューに登場し子供たちは大喜び。

旬の食材を使った料理や果物を食べることで、地域の生産者の人たちや食材を身近に感じ、郷土愛を育むことも「食育」として給食が担う大きな役割となっています。

※地産地消率は大洲市は令和4年度、全国平均は令和元年度数値



郷土料理のいもたき



大洲特産の栗ご飯  
初めて食べるという子も多い



大洲コロッケは人気メニュー



クリスマスにはケーキも登場



地元産のフルーツなどがズラリ



## おおずの給食で心も体も大きく成長を

私たち愛たい菜出荷者協議会では給食の専門部会によって給食に必要な食材を部員約30名がそれぞれ生産、出荷しています。

給食向けの出荷者は、安心な食材を届けるため農薬の使用を最小限に抑える「減農薬栽培」などの取り組みを行っています。

大洲の未来ある子供たちが、地元の食材を使った給食で心も体も大きく育つこと。また、地産地消によって農業への理解を深めながら興味を持ってもらい、大洲の農業を受け継いでいってくれることを願っています。



愛たい菜出荷者協議会学校給食部会  
あきひろ  
部会長 大本 昭裕 さん

## 心に残る給食に

大洲市の給食は私たち管理栄養士だけでなく、生産者や学校の給食主任、保護者にも参加してもらい、さまざまな意見をいただきながらメニューを考案しています。

どんな給食を食べたかは大人になっても話題に上ることがあります。「あんなメニューがあったね、あれはおいしかったね」と心に残る給食になることを心がけています。

食べることは生きることの基本。しっかりと必要な栄養を摂ることはもちろん、楽しくおいしく食べてもらえて、給食が学校に来る楽しみの一つになればと願っています。



食育授業の様子



大洲市学校給食センター  
管理栄養士 入澤 友実  
ともみ  
栄養教諭

# みんなの給食ができるまで



学校給食センターのみなさん。衛生上マスクを着けたままでの撮影です。色違いのエプロンはそれぞれの調理担当を示しています。

大洲市学校給食センターで毎日作られている給食はおよそ3,400食。安全でおいしい給食はどのように作られ、みんなの元へ届けられるのでしょうか。

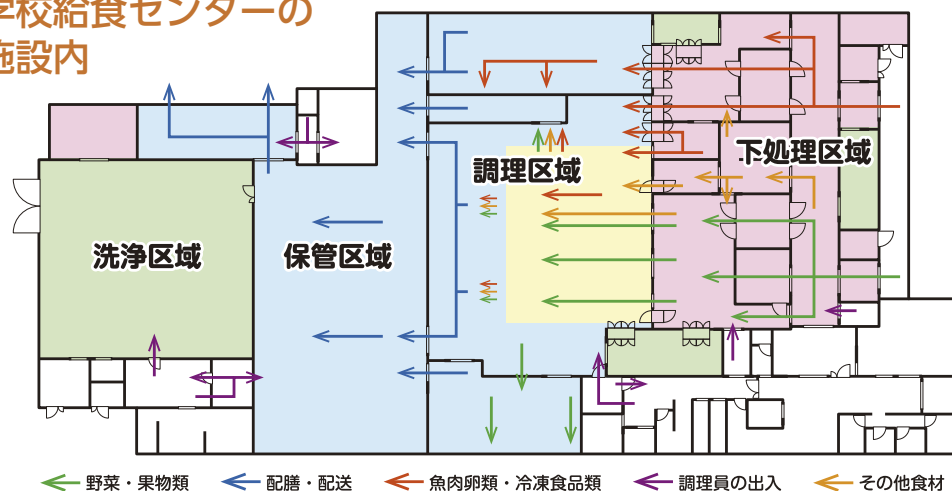
センターのある一日を追ってみました。



### 本日（4月19日）のメニュー

- ・赤飯
- ・すりみ揚げ
- ・和え物（なます）
- ・すまし汁
- ・イチゴゼリー
- ・牛乳

## 学校給食センターの施設内



床や調理道具は左の図や上の写真のとおり作業区域ごとに色分けされ、相互汚染を防止する工夫がされています。

# スタート

## 荷受け

今日使う食材の多くが、その日の朝に届けられ、内容に間違いがないか検品。新鮮な食材でおいしさもアップ。



## 下処理

食材の洗浄や皮むきを行います。野菜はなんと3回も洗い、虫や異物の混入を防ぎます。



## 調理①

みんなが食べやすい大きさに食材をカットします。見たこともない長さのかまぼこにビックリ。



## 洗浄

最後に明日の調理に向けて、器具や回収した食器をきれいに洗います。

給食は安全を第一に作られています。



## 運搬

給食は調理後2時間以内に食べてもらうルールがあります。そのため、給食車で安全かつ迅速に運んでもらいます。



## 調理②

煮る、焼く、蒸すなどの調理開始。当然ながら調理に使う鍋やしゃもじも大きく大変な作業です。



## みんなの笑顔を思いながら

私たち調理担当者が業務を行う上で一番大事にしていることは異物が混入しないことです。そのため検品から運搬まで気を抜くことができません。また、力仕事も多く忙しい仕事ですが、施設を見学した子供たちから「ありがとう」と書かれた手紙が届くととても嬉しく、みんなの笑顔を思いながら頑張っています。調理の時間に余裕があるときはニンジンを☆の形にカットしてみたり、小さい子も楽しく食べられるように工夫を重ねています。



(株)大洲給食PFIサービス  
業務責任者 二宮 渚 さん

## みんな大好き 給食センターの人気メニュー トップ3

### 第1位 鶏のから揚げ

お肉が大きくカリッと食べ応え満点。定番の大人気メニューです。



### 第2位 春雨スープ

春雨と野菜の中華風スープ。肉や野菜のうま味がごはんにもパンにも合います。



### 第3位 海藻サラダ

季節の野菜とドレッシングであえるとさっぱりとしたおいしさ。



# はじめての給食当番

小学校の新1年生にとって、給食当番は初めての経験です。4月の新学期が始まり給食2日目の大洲小学校を訪問し、その様子を撮影しました。

大洲小学校では当番に慣れるまで、給食の時間になると6年生が1年生の教室を訪れ、新入生に付き添って、当番の手順を手伝いながら優しく教えています。



6年生がお迎えに



力を合わせて



6年生に「ありがとうございました」

準備が終わるとみんなで6年生に「ありがとうございました」と元気に挨拶。待ちに待った食事の時間が始まります。

みんなカメラに少し緊張気味でしたが、すぐに慣れてくれて楽しい笑い声が聞こえてきました。

いただきます



今日も笑顔で「ごちそうさま」



明日も元気に「いただきます」