現場に潜入！

学校給食ができるまで

新津西部学校給食センター ⟶ 新津第二小学校の例

市内最大規模の新津西部学校給食センターでは、1日3,400食もの給食を調理・提供しています。給食がこどもたちに届けられるまでには、さまざまな工程があり、多くの人が関わっています。

下処理

野菜は大きなシンクで3回洗い、しっかりと汚れを落とします。

食材を切る

献立に合わせて、機械や包丁で食べやすい大きさに切ります。

釜での調理

汁物はかつお節や煮干しなどで丁寧にだしをとります。塩分を控え目にしても、しっかりうまみが味わえます。1釜で小学生830食分の量です。

揚げ物の調理

衣を一つ一つ付けて、くっつかないように揚げていきます。

配缶

分量を量りながら、クラスごとに食缶に分けます。

配送

食缶を納めたコンテナをトラックで学校に届けます。出来上がりから2時間以内に食べられるように調理や配送をしています。

検食

給食に異常がないか、こどもたちが食べる30分前までに校長先生が検食します。

新津第二小学校　風間校長

配膳

給食当番のこどもたちが給食を配膳します。

＼知ってる？／

調理員のエプロンの色

作業ごとにエプロンの色を変えて衛生管理を徹底しています。

他にもピンクは「下処理」用、白は「調理」用、水色は「洗浄」用

家でも作ってみよう

人気の給食レシピ　切り干し大根のナムル

材料（4人分）

- 切り干し大根……20g
- しょうゆ（下味）……小さじ3/4
- キュウリ……40g
- ニンジン……20g
- A
  - しょうゆ……大さじ2/3
  - 酢……小さじ1
  - ごま油……小さじ1/2
  - 砂糖……少々

作り方（4人分）

1. 切り干し大根はさっとゆでて水気を搾る。しょうゆで下味をつけて10分ほどおく。
2. キュウリは斜め薄切りにしてから細切りにする。ニンジンは4cm長さの細切りにする。どちらも歯応えが残る程度にゆで、水気を切る。
3. ボウルに❶❷を入れ、Aを加えて混ぜ合わせる。

＼ワンポイント／
キュウリは小松菜など青菜に替えても。いりごまを加えるとおいしさ・栄養価がアップ！

教えて先生！イマドキの給食

新潟市の学校給食

「栄養教諭」って？
給食の献立作りや食育の授業などをする教員です。栄養学の専門知識を持った学校教員として、こどもたちの成長・発達をサポートしています。

津野 栄養教諭

地産地消で豊かな献立を

新潟市の給食は地産地消に力を入れていて、栄養価や食材の種類・量が全国的に高い水準にあります。日本一の米どころとして、新潟市産米の給食にこだわり、地域の新鮮な野菜や果物を積極的に取り入れて、季節ごとに変わる「ふるさとの味」をこどもたちが日々の給食で味わえるよう工夫しています。

給食は生きた教材

給食は、ただ食べるだけの時間ではなく、地元の食材を知り、食文化を学ぶ大切な時間でもあります。私たち栄養教諭は、献立のねらいや食材の豆知識などを給食の時間の校内放送で紹介したり、学年に応じた食育の授業を行ったりしています。こどもたちが大人になったときに、自分の体のことを考えた食事ができるようになってほしいと願っています。

命を守るための安全管理

食物アレルギーのあるこどもには、アレルギーの原因になる材料（アレルゲン）を含む料理を提供しないほか、一部の食品を除いた対応食を提供しています。また、アレルゲンの混入を防ぐために最初に配膳する、食器の色を分ける、配膳前と食べる直前に先生とこどもが一緒に献立表で確認するなどしています。

中学校の全員給食化

市は、市立の小・中学校など164校に通うこどもたちに毎日給食を提供しています。これまで全員給食でなかった学校では、「弁当の持参」か事前予約制の給食「スクールランチ」から選ぶ方法でした。スクールランチは「予約忘れによる欠食」「温かくない」などの課題があり、食べるものが異なると食育指導が難しいという問題もありました。食缶方式の全員給食化で、全員に温かい昼食が提供でき、献立の話で盛り上がるなど給食の時間を楽しむ様子が見られるようになりました。

食缶方式って？

料理を保温性の高い食缶に入れて提供する方式で、温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供できます。細菌の繁殖を防ぎ、安全でおいしい給食を届けることができます。

※学校により食缶の形や保温性能は異なります

79年前の給食風景

新潟市は昭和22年(1947年)1月20日に学校給食の提供を開始しました。戦後、こどもたちの栄養状態の悪化で、旧軍隊の缶詰を市内26校へ配布したのが始まりです。写真は開始当初の給食風景でメニューはみそ汁と脱脂粉乳のミルク。当時のこどもたちの成長を支えていました。

▶昭和20年代の給食

おいしく楽しく学ぼう

食育献立

食への関心を引き出すバラエティ豊かなメニューを提供しています。楽しい給食で食や文化を学べます。

＼食べて強くなる！／

アルビde給食

アルビレックス新潟の選手の食事を体験できる献立。アスリートが取る栄養を学べます。

メニュー

ごはん、卵スープ、ヤンニョムチキン、小松菜のナムル、みかんゼリー、牛乳

＼こどもたちのアイディアが詰まった／

体育祭応援給食

こどもたちが考えた、栄養たっぷりで暑い夏を元気に乗り越えられる献立。

メニュー

アーモンド揚げパン、ワンタンスープ、ハンバーグ、塩もみ、牛乳

＼生産者の思いを知る／

食農体験給食

こどもたちが学校菜園で栽培・収穫した小松菜を使った献立。食べ物を作る人への感謝の気持ちを育みます。

メニュー

ごはん、ワラビのみそ汁、アジの南蛮漬け、小松菜のごまぴたし、牛乳

広告掲載の申し込みは（株）ウィット（☎072-668-3275）へ、1枠（7.3㎝×12.1㎝）163,000円（税込、制作料別途）。掲載した広告についての問い合わせは各広告主へ