

ボクのワタシの 学校自慢

番外編 第二弾

「おいしい給食」ってなに？

「おいしい給食」のはじまり

足立区では、2007年より「どの学校でも栄養のバランスのとれたおいしい給食を提供し、子ども達が喜んで楽しく残さず食べてくれる給食を実現することを目的とし「おいしい給食」事業がスタートしました。それに伴い、2009年「おいしい給食担当課」が設置されました。

給食は「生きた教材」

足立区では、「日本一のおいしい給食」を目指しています。そのために、子どもたちの好きなメニューだけを出すのではなく、給食を通して関わるすべての人々への感謝の気持ちを持つことや、食の基礎的な栄養知識を学ぶ食育を重要と考え、推進しています。

今回お話を伺ったおいしい給食担当課係長の篠崎努さんは、「子ども達が足立区の給食を食べて育ったことを誇りに思ってくれたら嬉しいです」と語っていました。



▲おいしい給食担当課
係長 篠崎努さん

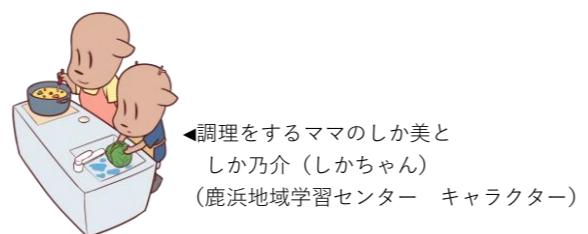
「おいしい給食」4つの柱

味 食材 献立 環境

- 味が良い、できたてのもの
- 食材の特徴を生かした味付けと調理の工夫
- 安心、安全、新鮮な食材の提供
- 地産地消、旬の食材
- 子どもが食べなくなる発達段階に合ったメニュー
- 「生きた教材」としての学校給食
- 安全で衛生的な調理環境
- 家庭との連携
- ... 等

「おいしい給食」提供のために

- ★ 小・中全校に栄養士を原則1名配置
- ★ 自校調理方式
- ★ 学校ごとに独自の献立
- ★ 食材は、学校ごとに個別購入
- ★ 毎月、「おいしい給食検討会」を実施



「おいしい給食」を動画でさらに詳しく！

令和6年足立区広報番組

「あだちの“おいしい給食”

～宇宙人くん、日本一のヒミツを知る～



鹿浜第一小学校の「おいしい給食」

「おいしい給食検討会」がレシピのヒントに

鹿浜第一小学校では、毎日の給食を学校ブログに掲載しています。栄養士の木村麻衣子さんは「保護者の方に給食調理員の方が心を込めて作っている様子を伝えたい」という想いで豊富な写真とともに調理工程を紹介しています。

メニュー作りでは、予算の中で児童が必要とする栄養価を満たし、偏食傾向のある子どもでもおいしく食べられる工夫をしているそうです。「おいしい給食検討会」は地域の学校との情報交換ができ、レシピのアイディアを考える上でとても役立っているとのことでした。

給食作りのやりがいに繋がる児童の笑顔

給食調理員の小林弘美さんによると、給食を作る際は衛生管理に細心の注意を払っているそうです。また、食物アレルギー対応メニューでは原因食物の混入防止を徹底しているとのことです。

鹿浜第一小学校の児童は給食の感想をよく伝えてくれるため、その嬉しそうな顔が小林さんのやりがいに繋がっていると語っていました。

大好きな「おいしい給食」イベント

レアなラッキーにんじんが当たるかドキドキするもりもり給食Wiークや、メニューが選べるセレクト給食を楽しみにしています。(給食委員 杉本紗希さん)

給食メニュークールは、足立区産の食材を使っておいしい献立を考えられるのが嬉しいです。(給食委員 宇田川碧琉さん)



▲給食委員会の児童



▲足立区の人気給食メニューのエビクリームライス
クリームの上にのっているのはハート型のラッキーにんじん



▲お月見給食のけんちんうどん
うさぎがモチーフのかまぼこ入り



▲レバーの味付けに工夫を施した
レバーのみそオイスターがらめ



▲児童に大好評、緑が鮮やかな足立区の小松菜を使ったケーキ



▲特製フィリングをたっぷりと挟み、
オープンで焼くカレーパン



▲1年生への給食指導



▲栄養士の木村麻衣子さん(右)と
給食調理員の小林弘美さん(左)

お知らせ

次号では2024年12月に発行される「おいしい給食」の書籍と加賀中学校の給食をご紹介します。