



ながとろきょういく

回覧

晩秋の候、地域の皆様におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
日ごろより長瀬町教育行政及び各学校における教育活動の推進にご理解とご協力をいただき、深く感謝申し上げます。
今回は、長瀬町学校給食センターの取組の様子を紹介させていただきます。

【長瀬町学校給食センターの概要】

長瀬町学校給食センターは、所長、栄養教諭、調理員、配送員合わせて14名で、町内小中学校に約500人分の給食を提供しています。子どもたちにとって、給食が学校に行く楽しみのひとつとってもらえるよう、安心安全でおいしい給食作りに努めています。

給食センターには、真空冷却器や自動炊飯器といった設備が整っており、料理のレパートリーが多いのも長瀬町の給食の魅力です。



給食センターの外観



真空冷却器



米飯を配缶する様子

【安心安全な給食に向けて】

安心安全な給食を毎日提供できるように、日々の作業では、特に気をつけるべき点を共有し、職員一同で衛生管理を徹底して行っています。衛生管理点には、手洗いやエプロン交換、温度確認などがあり、これらが必要なタイミングを事前に確認することで、作業中の二次汚染を防止することができます。

また、8月の夏季休業中に学校給食食品衛生講習会に参加しました。専門家の先生から、食中毒菌の特徴や食中毒を予防する方法、HACCPによる衛生管理について詳しく学びました。



ミーティングの様子



中心温度を測る様子



学校給食食品衛生講習会の様子
(今年度はオンライン開催)

【季節感を味わえる給食】

端午の節句、七夕、お月見、節分といったように、行事食の献立を通して、季節の移り変わりを感じることができます。また、旬についても知ることができるように、季節の食材を選んでいきます。

2学期から長瀬町公式 Facebook にも給食の写真を載せていますので、ご覧ください。

【地元の良さが詰まった給食】

地場産物や郷土料理を取り入れ、子どもたちが地域の産業や食文化について理解を深めることができるようにしています。また、ぶなしめじや手作り豆腐なども地元のお店から購入しています。



長瀬町産じゃがいものそぼろ煮
(麦ごはん、牛乳、じゃがいものそぼろ煮、たくあん和え、納豆)



長瀬町産しめじのごま和え
秋が旬のさんまの蒲焼き
(ごはん、牛乳、さんまの蒲焼き、しめじのごま和え、ほうれん草のみそ汁、レアチーズ風ムース)



子どもたちに人気の
ココア揚げパン
(ココア揚げパン、牛乳、チーズロールかまぼこ、さっぱり和え、マカロニスープ、チョコクレープ)

【給食を生きた教材として活用】

子どもたちが実際に目で見たり、香りをかいだり、そして味わったりできる給食は、大切な生きた教材のひとつです。給食で食に興味をもったり、新たな発見をしたりできるよう、献立を工夫して作成しています。

毎年、小学校で採れたじゃがいもやさつまいもなどの野菜を給食で提供しています。7月には、長瀬第二小学校の子どもたちが育てたじゃがいもをみそ汁に入れました。自分たちで育てた野菜をみんなで味わう良い機会となりました。

今年度は新たな試みで、9月1日の防災の日と関連させた給食を提供しました（提供は9月5日）。当日は、あたためや加水なしで食べられる非常食カレーや「ロングライフ牛乳」と呼ばれる常温で長期保存が可能なコーヒー牛乳を提供し、給食時間に今日の給食や災害に備えた備蓄について放送を行いました。



じゃがいもの芽取りの様子



じゃがいもと玉ねぎのみそ汁



防災の日献立
(救給カレー、コーヒー牛乳、ローストチキン、コンソメスープ、アセロラゼリー)