



みんなが大好き

給食が子どもたちに届くまでにはたくさんの人たちが携わっています。今回は、給食に携わる人たちや春日部の給食がおいしい理由、給食を学びに生かす取り組みなどについて紹介します。

問い合わせ / 学務課(内線4737)

1

黒豆を生産する(株)ふるさとの遠藤さん^{えんどう}に聞きました!

給食用食材の提供は、道の駅「庄和」を通じて行っています。春日部の土壌や気候に適し、自然がそのまま育てた黒豆は、味も栄養価も抜群です。生産したものを地元の子どもたちに給食として食べてもらえるのは、作り手としてとても嬉しいことです。

道の駅「庄和」(745-1481)では、例年5月ごろから、自分で収穫を楽しめる黒豆畑オーナーを募集しています。



生産者の遠藤さん(左)と古石さん(右)



お米は100パーセント春日部産

各学校の給食室で調理する「自校方式」も給食センターで一括調理する「センター方式」も、春日部市の米飯給食は100パーセント春日部産のお米を使用しています。その他にも、収穫時期に合わせて春日部産農産物を献立に使用しています。

栄養教諭の後藤さん^{ごとう}に聞きました!

埼玉県では食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としていますが、春日部市では各種農産物の収穫時期に応じて、年間を通して地場産物を活用できるように献立を考えています。他にも、学校の授業で勉強している内容に関連する食材を使用した献立や、児童・生徒の食歴を豊かにするために、行事食や日本各地の郷土料理、世界の料理などさまざまなバリエーションを考え、好き嫌いせずに喜んで食べてもらえる献立を目指しています。献立や食材などについては、児童・生徒に1人1枚配布している給食の献立表や給食だより、給食の時間の校内放送で紹介しています。



栄養教諭・栄養士と調理員は

衛生管理には特に注意を払っています。そのため、献立ができたら調理員さんと調理器具の使用や作業動線を確認し、実際に調理することができるのか一緒に考えます。

学校と地域をつなぐ

!!

地場産物の一層の活用を図るとともに、地場産物や郷土食などへの理解とふるさとへの愛着を深めるため、春日部産農産物を使用した給食を実施しています。米飯給食で使用するお米(赤米含む)の他に、収穫時期に合わせてキュウリ、ナス、黒豆、茶豆、オレンジ芋、トウガン、モロヘイヤ、葉付き大根、ササゲなどを献立に使用しています。



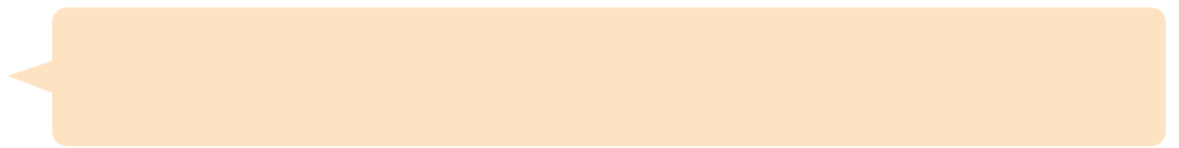
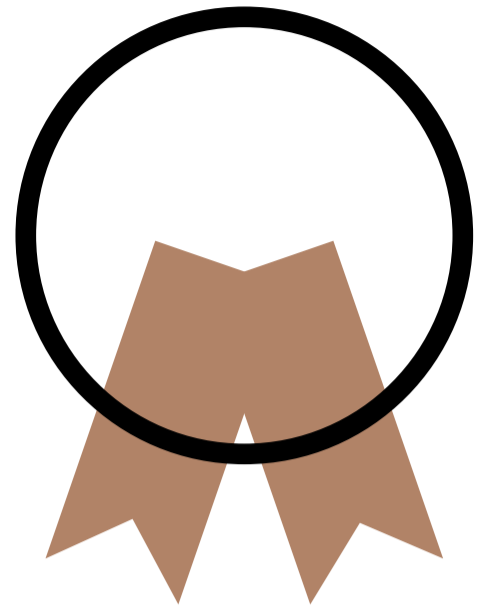
「だいこんめし」には、春日部産のお米・大根・大根の葉が使われました



左写真のだいこんめしに使用した葉付き大根の生産者 川尻さん



き! おいしい給食







給食の味



()

