

契約・発注

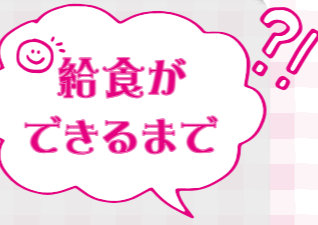
市が、各業者と契約を行い、必要量を発注します。
できるだけ地場産の食材を使い、地産地消を心がけています。



ある日の献立
ポークカレー、ししゃもフライ、
こんにやくサラダ、牛乳
【食材】
(小中学校約9,000人分の場合)
・豚肉…約100kg
・じゃがいも…約460kg
・たまねぎ…約440kg
・にんじん…約230kg
・ししゃも…18,000尾
など
・牛乳(200ml)…9,000本
・ご飯…約700kg(米の量)

献立作成・材料選定

学校給食運営協議会、
献立作成・物資選定懇談会
保護者、栄養士、教職員を
委員とし、その
うえで運営
方針や献
立を作成し、
食材を選定
します。



Start

すべての守山市立の小中学校で学校給食を実施します

市立守山中学校、守山北中学校、
明富中学校の学校給食が始まります



岡保健給食課 ☎(582)1143 FAX(582)9441

発送・納品・検品

物資納品業者が、小中学校の調理場に食材を配送します。また調理員が品質、鮮度、数量などを厳しくチェックします。



「給食を通して、感謝の心を！」

向坂 教育長
正佳



いよいよ、9月から市立全小中学校での給食提供が実現します。ここに至るまで導いてくださった、すべての方々に心より感謝申し上げます。

さて、学校給食は、子ども一人ひとりにとって生きるための栄養を摂取する大切な機会です。

市立全小中学校の給食一日分を作るだけでも、生き物のかけがえのない命をいただきながら、手間ひまかけて、栄養たっぷりの給食ができあがることとお分かりになると思います。だからこそ、子どもたちには食べることへの感謝の心を持ち続けてほしいと願っています。

義務教育9年間において、「食」の重要性を育み、温かくて、おいしい給食を提供する中で、子どもたちが健やかに成長するよう努めてまいります。引き続き、子どもたちの「食育」への関心が高まりますよう、ご協力をよろしくお願いいたします。

3中学校の給食施設が整いました



市立守山中学校 調理場



守山北中学校 調理場



明富中学校 調理場

自校方式のメリット
・温かいものを温かいうちに配膳し、食べることができる。
・生産者を身近に感じることができ、地域や地場産物への理解が深まる。
・調理員への感謝の気持ちにつながる。
安心安全な学校給食のために
・国の厳しい基準に適合する徹底した衛生管理
・細菌の繁殖を防ぐドライシステム
・調理区画の徹底
・多様な献立に対応できる調理機器
・きめ細やかなアレルギー対応(28品目)

市立守山中学校・守山北中学校・明富中学校の給食施設の整備が完了し、9月2日(金)から給食を開始します。これにより本市においては、すべての守山市立の小中学校で自校方式による学校給食を実施することになりました(守山南中学校は、先行して昨年度2学期から実施)。

調理

調理員がおいしい給食ができるように、材料の切り方、調理の仕方を工夫しています。大量に作るので、仕上がりにばらつきが出ないように注意します。



配缶・配膳

クラスごとに数や分量を分けていきます。自校方式なので、温かいまま教室に運び、食べることができます。



給食



安全に大量調理をするために導入している機器



球根皮剥機
じゃがいも・にんじんなどに使います。中で野菜を回転させ、さらさらした側面で皮をむいていきます。



フードスライサー
刃を付け替えることで、それぞれに適した野菜の形(千切り、いちよう切りなど)に切ることができます。



回転釜
ゆでる・炒める・煮ることが出来ます。ハンドルを回して釜を傾けることが出来ます。この名前がついています。



連続式フライヤー
食材を上下の網で挟み込んで、油の中に順番に通すことで、ちょうどよい揚げ加減に仕上げることが出来ます。

「食」は、人間が生きていく上で大切なことであり、健康な生活を送るためには欠かせないものです。守山市の学校給食では、「おなかすっきりの日」など、健康づくりをテーマにしたメニューや郷土料理などを積極的に取り入れ、「食は楽しい」と感じられるよう工夫しています。

私たちは、児童生徒の皆さんが、健康や食生活について考えるきっかけとなる学校給食をめざし、心身ともに健康で、大きく成長されるようお手伝いをしていきます。



栄養教諭
竹中 希久代