

START

給食ができるまでよ～い、スターティン!



管理栄養士の前田さん

①食材の搬入 AM7:30



生産者の皆さんが育てた食材を搬入します。数量の確認や異物の混入がないかなど検収します。

②野菜の下処理 AM8:00



食材に虫や土が付着していないかなど確認しながら、3回水槽を変えて洗います。



ココがPOINT!

衛生的に調理するため、ペダル式水栓を使用しています。

③野菜を切る AM8:30



野菜は、機械の刃を変えながら料理に合った形になるように工夫して切ります。

④調理開始 AM9:30



一つの釜で約500人分作ります。



ココがPOINT!

スチームコンベクションオーブン。焼く、蒸すなどさまざまな調理が可能。



⑤食缶へ盛り付け AM10:50



大きな「ひしゃく」でクラスごとの食缶に盛り付けます。

⑥学校へ出発 AM11:00



食缶はコンテナに移され、専用トラックで各学校へと運ばれます。

⑦給食が到着 PM12:00



校長先生による検食後、給食当番の皆さんによる配膳。

GOAL

いただきますっ!!



この日の給食(ご飯、牛乳、からあげ、キムチスープ、ブロッコリーのごまあえ)

地産地消

～学校給食とSDGs～

加西市では、給食食材の調達先を地元の農家に広げ、地産地消に取り組んでいます。地産地消とは、地域で生産したものを、その地域で消費するというものです。この取り組みは、結果として、農業などの生産者の保護や活性化に繋がっています。さらに、地元で消費することで、長時間の運搬によるCO₂の削減にもなります。

また、加西市では学校給食を軸とした食育を推進しており、今年の4月には給食を応援する生産者の畑が一目でわかるように「学校給食ファーム」と書かれたのぼり旗を畑に掲げています。今回の給食でハリマ王にんにくを提供した(株)北本ファームの北本奇世司さんは「給食は学校生活で楽しみのひとつ。残さず食べてほしい」と食品ロス削減、地産地消をテーマにした給食への思いを語りました。



毎年賀茂小学校で「ハリマ王にんにく」を栽培。児童らに説明する北本さん(写真左) / 給食の地産地消を応援する生産者農家の畑に掲げるのぼり旗(写真右)



地元食材で活性化



地元の食材がふんだんに使われた給食。メインのからあげには「ハリマ王にんにく」で味付け、笑顔で頬張る児童たち=北条東小学校

令和2年12月27日、老朽化による建て替え工事を終えた加西市南部学校給食センターが開設しました。これで北部学校給食センターとの2センター方式で、給食調理を実施しています。今回は、最新設備を兼ね揃えた南部学校給食センターに潜入し「給食が届くまで」を密着取材しました。

2センター方式

北部と南部の2つの給食センターで小中・特別支援学校の約3300人の児童・生徒らに旬の食材を届けています。給食で使うお米や野菜を、可能な限り地元加西産で提供しています。これは、生産者に安全や品質をより

食品ロスの現状

意識していただき、また、児童・生徒らに加西産の食材を知ってもらうことをねらいとしています。南部学校給食センターでも、スチームコンベクションオーブンをはじめ、最新の調理機器を導入したことで、市内統一の献立も調理可能になり、さらにおいしい給食を届ける環境が整いました。

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物のことを「食品ロス」といいます。日本でも年間に約61.2万トン(甲子園球場5杯分)の食料が捨てられています。環境にも悪く、今や食品ロスの削減は、先進国、途上国にとっても、避けて通れない重要な課題となっています。

SDGsにおける食品ロス削減への取り組みとして、国は事業系食品ロスを2030年度までに2000年度比で半減するとの目標を立てています。目標達成には、私たち一人ひとりが身近なところ(給食)から食品ロス削減を意識することが必要不可欠です。皆さん協力していきましょう。

残さず食べて「もったいない意識を」

私たち栄養教諭は「食」と密接に関わる仕事です。食材はできる限り加西産を使用しています。2カ月前から献立の原案を作成し、子どもたちが喜びそうなメニューを考えています。

食品ロス削減に向けて、安心安全な給食を届けたいと思います。

食べ残しのない安心安全な給食を届けます!

