

給食だより 4月号

野々市市小学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます。

新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸にいただいていることでしょう。

そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくため、今年度も安全でおいしい給食を、給食センター一団力を合わせて届けます。

野々市市小学校給食センターを紹介します！



小学校給食センターは平成 26 年 7 月に竣工し、今年度で 10 年目となりました。市内5つの小学校 3,500 食を作り、配送しています。Haccp の概念に基づくドライシステムの採用、厨房機器、空調及び給湯の熱源すべてを電気で賄うオール電化、食育推進のための見学通路や食育ホールが設置されています。施設設備の他にも、魅力ある本市の給食について紹介します。

地産地消で 地域に親しみを

JA のいちの協力により令和 5 年度は 7,452 kg の場産産物を使用することができました。(前年度比 110%)

生産者さんの顔や思いを知り、地域への親しみを感じられる資料も作成しています。



笑顔いっぱいの 給食スタッフ

給食スタッフは、調理員さん、事務職員さん、配送ドライバーさん、配送補助さん、各校配膳員さんの 50 名です。

調理員さんはパワフルで笑顔いっぱい！みなさんの笑顔にいつも元気をもらっています。



専用の調理室で 食物アレルギー対応

食物アレルギー除去食専用の調理室があり、専属の調理員が専用の器具を使い、安全に調理しています。卵のみの除去食対応となりますが、他児童と同じように温かく栄養バランスのとれた給食を提供することができます。



手作りで伝える 安全とおいしさ

ひと手間かけた手作りの献立が人気です。ハンバーグやお好み焼き、グルタンも 3,500 個作っています。使用材料が分かりやすいことも安全につながります。また、玉ねぎをすりおろしたドレッシングも手作りしています。



学校給食の目標（学校給食法第 2 条）学校給食には 7 つのめあてがあります。



食べることの大切さや喜びを知る。



適切な栄養と味覚で健やかな体と心を育む。



給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。



毎日の食事を自ら考え、判断して食べられるようになる。



感謝の気持ちをもって食事をいただくことができる。



他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。



食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。

～給食に関わる人の願いや思いをのせて～

野々市市小学校給食センター所長 北 治代

日頃より、子どもたちに安全で安心な美味しい給食を提供するにあたり、保護者の皆様にご協力いただき、ありがとうございます。いろいろな方から「野々市市の給食はおいしい」と言ってくれ、嬉しき限りです。

わたし自身も、食材の検収や給食の検食をしていますが、“安全”や“美味しさ”には、給食に関わる人のたくさんの努力があることを日々感じています。適格な作業工程と、高い技術や向上心を持った調理員、新鮮な野菜を届けてくださる地元生産者、たくさんの食材を毎日決まった時間に届けてくださる業者、物価高騰の中、必要エネルギーを考慮し、苦心して献立を立てている栄養教諭がいます。また、施設の点検や修繕など、安全な設備管理にもたくさんの人が関わっています。このように、野々市市の給食は、給食に関わるたくさんの方の愛情と協力で、安全でおいしい給食を提供することができています。

ホームページでは、毎日の給食を更新しておりますので、ぜひご覧ください。

今年度も、どうぞよろしく願いいたします。