

この日の給食



# いただきますの向こう側



感謝を込めていただきます! (公津の杜中学校)

毎年度、学校給食の普及と充実のために優れた取り組みを行った学校などを文部科学省が表彰する「学校給食表彰」。

令和3年度の表彰では全国の中学校で唯一、公津の杜中学校が受賞しました。地産地消を意識した献立や校内での食育活動の取り組み、調理場の衛生管理体制などが高く評価されました。

同校の学校給食共同調理場は、調理場がない公津小学校にも配送される親子方式の施設で、栄養教諭1人と調理員13人が毎日835食の給食を提供しています。

栄養教諭は栄養計算をしながら毎日の献立を考える給食のプロ。食材の発注のほか、納品の確認や調理の指示、味見・焼き加減の確認なども行います。調理員は分担された役割に応じて、限られた時間で手際よく調理を行います。

今回はその調理場へ潜入しました。新年最初の給食となつ

たこの日の献立も工夫が盛りだくさん。調理場で炊いた成田市産コシヒカリのご飯を主食に、汁物にはだし汁をかつお節で取り、成田市産の大根を使用した白玉雑煮。主菜は豚と鶏のひき肉に刻みネギや調味料などを混ぜて焼き上げた松風焼きが並び、お正月らしい献立となりました。



長年の取り組みが評価される



栄養教諭が毎日発行する「もりの給食室」

## 給食ができるまで



健康チェック・手洗い・消毒してから白衣のごみを除去



納品数量と同時に温度測定などで品質もチェック



白菜は芯を取り除いて1枚1枚水洗い