

中学校給食ニュース 最終号



～令和3年 11月発行～

●問合せ●

秦野市学校教育課 学校給食担当
電話 0463-86-6525 (直通)

秦野市

学校給食センターの紹介

秦野市学校給食センターが令和3年9月30日に完成し、調理器具や食器・食缶等を搬入しました。12月1日からの提供に向けて、ハーベストネクスト株式会社が調理業務の研修等を行い、最終調整をしています。

秦野市学校給食センターの愛称「はだのっ子キッチン」



秦野市学校給食センターは、保護者をはじめとする多くの市民に親しまれる施設となるよう、5月に中学生の皆さんから愛称を募集しました。530点の応募の中から、秦野市の特徴や中学校給食をイメージできる愛称として、本町中学校1年生 三嶽愛望さんと西中学校1年生 林和泉さんが提案した「はだのっ子キッチン」が最優秀賞に選ばれました。愛称には



「秦野で育つ中学生（はだのっ子）のために、安全・安心でおいしく、市内全員共通の給食を作る台所（キッチン）」という意味が込められています。なお、愛称は学校給食センターの門や建物に看板として設置されたほか、配送用トラックのデザインにも採用され、中学校給食を載せて、秦野市内を駆け巡ります。

また、10月17日に行った、はだのっ子キッチンの開所式では最優秀賞の2名のほか、「なでしこキッチン」を提案し、優秀賞に選ばれた南中学校1年生 金子琉那さんと、「ボンチーヌキッチン」を提案し、同じく優秀賞に選ばれた西中学校3年生 加藤悠和さんの計4名に対し、市長から表彰状を授与しました。

【写真左から加藤さん・三嶽さん・高橋市長・林さん・金子さん】

はだのっ子キッチンの中をのぞいてみよう！（写真ハーベストネクスト提供）

給食調理
の流れ



【手洗い室】



【エアシャワー室】

【外観】



門を入るとすぐに食材の搬入口があります



【下処理室】

【調理見学通路】 【会議研修室】



調理見学通路及び会議研修室からは、ガラス越しに調理室内を見学できます



【煮炊き調理室】



【コンテナ室】



【各校へ配送】

【食物アレルギー専用調理室】



最大 100 食の除去食を調理できます



【洗浄室】

給食実施への思い

高橋市長



待ちに待った中学校完全給食がいよいよ始まります。完全給食実施により期待される効果は、中学生に必要な栄養価に合わせて作成された献立を全員で喫食することで、成長期に必要な栄養を摂取できるほか、皆で同じ給食を配膳し食べる「共同」や「共食」について学ぶことができます。

秦野市の未来を担う皆さんにとって、中学校給食が活力となることを期待しています。

生徒の声

- ・給食が好きなので、始まってよかった。
- ・お弁当だと冷めてしまうので、温かいものが食べられるのが嬉しい。
- ・小学校給食の自校方式と配送などの違いはあるけれど、新しい調理場で作った給食は楽しみ。

保護者の声

- ・毎日お弁当を作らなくなるため、助かる。
- ・お弁当を作る際に食中毒などに気を付けていたため、衛生管理が徹底された給食は安全安心だと思う。
- ・栄養士の方が栄養バランスを考えた給食で、伸び伸びと育てほしい。

秦野市農業協同組合と地場産品の活用に関する協定の締結

中学校給食の食材のうち、青果類（野菜・きのこ・果物等）については、秦野市農業協同組合に納入していただくため、生産者の顔がわかるほか、地場産物を中心とした給食を提供することで、地産地消を推進します。地域で採れた新鮮な野菜等をふんだんに使った中学校給食で生徒の皆さんの成長をサポートします。



【秦野市農業協同組合の皆さん】

食材の納入事業者

中学校給食の食材は11品目（肉類・魚類・大豆製品類・こんにやく類・油脂類・冷凍食品類・乾物類・缶詰レトルト類・調味料類・乳製品類・米類）に分けて品目ごとに見積合わせを行い、先日それぞれの納入事業者が決定しました。事業者の皆さんと協力して、おいしい給食を提供していきます。

栄養士コラム「地場産物の食育効果」

野菜は収穫すると徐々に鮮度が落ち、栄養が損なわれてしまいますが、採れたての地場産物であれば、鮮度を保ったまま調理ができるため、野菜本来の栄養を極力損なわずに、体に取り込むことができます。地場産物が詰まった給食で、中学生の皆さんの健全育成や学力向上などを目指すほか、地域の活性化にもつなげていきます。

地産地消は環境にも体にもやさしいね！



編集後記：今後、中学校給食に関することは、給食だよりでお知らせします。