

## 子どもたちの笑顔をつくる給食を提供します

私たちは、白鷹町から学校給食調理等業務の委託を受けた白鷹町アルカディア財団の職員です。

皆さんと一緒に給食を食べる機会は年に数回しかありませんが、おいしく食べている姿を思い浮かべながら、約900食の給食を衛生管理を徹底し調理員の心もひとつにして日々頑張つて調理しています。

学校給食は栄養バランスのとれた豊かな食事です。毎日残さずに食べることで健康な身体と心が育まれます。小・中学校に通う9年間の中で、友達といろいろな会話を楽しみながら食べる給食の時間を大切にして欲しい、そして学校給食を通して食べることの大切さ、楽しさを学んでいただけたら私たち調理員は幸せです。以前、生徒さんから「世界一おいしい給食です」というお便りを頂きました。その時、白鷹町の子どもたちは「もう世界を知っているのか」と感心したこと、それ以上においしいと言っていただけで心で心こみ上げるものがありました。

「今日の給食は何かな？」とワクワクした気持ちで毎日元気に登校できるよう安全で美味しい給食を心を込めてお届けします。

### 調理員の1日の流れ

- ① 朝の健康チェックと身支度
- ② 食材の確認(検収)
- ③ 調理方法の打ち合わせ
- ④ 下処理(野菜の3回洗浄)
- ⑤ 調理その1(野菜の裁断)
- ⑥ 調理その2(回転釜やフライヤーでの調理)
- ⑦ 食缶への配食後コンテナへ
- ⑧ 学校へ給食を配送(配送車2台)
- ⑨ 打ち合わせ
- ⑩ 学校から返却された食器等の洗浄・消毒
- ⑪ 翌日の使用食材等を確認
- ⑫ 清掃



子どもたちの笑顔のために  
ワンチームで頑張ります!!



【学校給食に関するお問い合わせ】 教育委員会学校給食共同調理場管理係 ☎ 85-6147

### ⑥ 給食提供



待ちに待った給食の時間。  
みんなでおいしくいただきます!

### ⑤ 検食



各小・中学校の校長先生  
が事前に給食を食べ、安全  
かチェックします。

### ④ 調理



配送車の出発に間に合う  
ように約900人分の給食を  
調理していきます。

おいしさの感動をどこかに置き忘れた現代。  
 おいしく食べて、楽しく学ぶ—  
 子どもたちにとって「食育」が楽しい時間となるように。

インターネットで「栄養」と検索すると数億件の情報がヒットします。ネットだけでこれですから、紙媒体やテレビから聞いた話を含めると、どれほどの栄養情報があふれているかがわかります。ダイエツト情報もさまざまあります。

食の正しい情報を学ぶことは、あらゆる世代に求められる喫緊の課題かもしれません。そして、子どもにとっての「食習慣」「生活習慣」は、生き方にも繋がる土台作りでもあります。

親であれば、我が子に先回りして知恵を授けたいなったり、注文や願望が増えていくものですよね。「だって親だもの」と自分に言い訳をしてみたり…。しかし、この仕事をしていると我が子への願いは、やっぱりこれしかないと思う時が何度もあり反省します。それは、「最後まで食事を楽しめる人生であってほしい」ということ。人生いろいろあったけど晩年を迎えた我が子。持病や加齢に伴う

よつとした体や血液の不具合は出ているかもしれないけれど、食事を楽しみ、趣味も謳歌している我が子の晩年。

年齢を重ねると、食習慣に起因する病気が出やすいです。良い食習慣、食の知識を含めた「豊かな食歴」があれば、食べる幸せ、食べられる幸せを実感できる人生を送れると思うのです。食は本来楽しいものです。楽しさやおいしさの感動をどこかに置き忘れて、栄養素だけを追いかけたり、無理やり食べるものではありません。子どもも大人も、食べ物の力を自分の力に、そして健康に活かせる知識

を身につけて豊かな人生を送りたいものです。

また、現代人の乱れた食生活が問題になっていきます。多様な生活様式の現代においては、食生活は乱れやすい環境であることも事実です。では、どうしたらいいのでしょうか。それは「乱れたことを自覚しているかどうか」、そして「乱れた後にいかに短時間で修正できるかどうか」にこそ、食生活の真価が問われるのではないかと思えます。

最後に、長崎大学中村准教授の言葉をご紹介します。「食を考える。それは二十年後の自分を見据える行為である」。



栄養教諭 山口 薫さん

安全でおいしい給食が届くまで

① 献立作成



栄養教諭が献立を作成したり、食材の発注準備を行います。

② 検収作業



業者の方が納品した食材の数量、品質等を調理員がチェックします。

③ 下処理



検収を終えた食材をひとつひとつ丁寧に下処理していきます。