



給食ができるまで

市内の小・中学校に毎日届けられる給食は、1日に約5,400食作っており、パンと麺類以外を学校給食共同調理所で調理しています。給食にはたくさんの人の思いが込められ、こどもたちのところに届きます。



学校給食共同調理所（緑が丘5）



午前7時ごろ～ 食材を調理所に搬入

みんなが朝ごはんを食べている時間から、給食の準備は始まっています



炊飯、調理

給食を作る合言葉は
“おいしくな～れ、
こどもたちの笑顔を思い浮かべながら、思いを込めて調理しています



午前11時10分ごろ～ 学校へ配送

運転手さんは、確実に給食を届けるために、安全運転で配送しています

岩見沢市学校給食公認キャラクター



たんたん ◆ ニン太

私たちが給食を作っています！



午前7時20分ごろ～ 食材の下処理

手作業で丁寧に洗ったり、皮をむいたりといった下処理を行っています。献立に合わせて野菜を切る作業なども行っています



配食、コンテナ積み込み

決められた量をこぼさないよう注意しながら作業しています。配食した食缶はしっかりチェックしながら各コンテナに積み込みます



正午ごろ～ 給食時間スタート

※給食時間は、各学校で異なります。



いただきまーす！

合言葉は おいしくな～れ

こどもたちの笑顔のために

皆さん、小・中学生の頃に楽しみにしていたことは何ですか？
運動会や体育祭、学習発表会や学校祭、修学旅行といった学校行事、友だちと遊ぶこと、部活動など、いろいろあると思いますが、学校で食べる「給食」を楽しみにしていた方も多いのではないのでしょうか。
今月は、こどもたちが毎日楽しみにしている給食がどのように作られているのかや、給食に関する市の取り組みなどを紹介します。
問合せ 市教委学校給食課（緑が丘5）
☎ 22・4008



市職員が出演して説明します
12月13日（金）
午後5時40分



こどもたちが笑顔で給食を食べている様子を思い浮かべながら、毎日仕事をしています。空っぽの食缶が帰ってきたときはとても嬉しいです。これからも“おいしくな～れ、を合言葉に、思いを込めて給食を作ります！



家庭で作れる給食レシピ

こどもからも人気のレシピを紹介します。ぜひ家庭で挑戦してみてください！



画像は岩見沢小学校 PTA ブログから引用

鶏肉の米粉ザンギ

材料 (10 個分)

- 鶏もも肉 300g
- 米粉 100g
- 揚げ油 適量
- ★ おろしニンニク 大さじ 1
- ★ おろしショウガ 大さじ 1
- ★ しょうゆ 大さじ 4
- ★ 酒 大さじ 2

作り方

- ① 鶏もも肉を一口大に切る (1 個 30g 程度)
- ② ★の材料を混ぜ合わせる
- ③ ボールに①と②を入れて混ぜる
- ④ 良くなじんだら、少量の米粉を入れて混ぜる
- ⑤ ④に米粉を付けて揚げ油で揚げる

ポイント 鶏肉に下味を付けたときに、少し米粉を絡ませてから衣となる米粉を付けることで、味がしっかりと付き、カラッと揚げられます

ヤーコンきんぴら

材料 (4 人分)

- ヤーコン 中 1 本
- 酢 大さじ 1
- まぐろ水煮 60g
- ゴボウ 1/2 本
- ニンジン 1/2 本
- 油 大さじ 1
- 酒 大さじ 1
- ★ 砂糖 大さじ 1/2
- ★ しょうゆ 大さじ 1 と 1/2
- ★ 濃縮だし 大さじ 2

作り方

- ① ヤーコンの皮をむき、千切りにして酢水に漬けておく
- ② ゴボウ、ニンジンの皮をむき、千切りにする
- ③ 油を引いて、まぐろの水煮と酒を入れ炒める
- ④ ②を入れて炒めた後、①を入れて炒める
- ⑤ ★を入れて味付けをする



画像は岩見沢小学校 PTA ブログから引用

ポイント ヤーコンの甘さがあるので、砂糖は少量でもおいしく仕上げるができます。まぐろの水煮の代わりに鶏肉や豚肉を使ってもおいしいですが、まぐろの水煮を使うとコクが出て短時間で味がしっかり付き、ごはんによく合う味に仕上がります

食育・地産地消の取り組み

【食に関する指導】

市は、小・中学校に希望調査を行い、食事の大切さや成長に必要な栄養のことなどを学ぶ「食に関する指導」を行っています。平成 14 年度に小学校を対象に実施して以来、実績を積み重ね、現在では各学校から多くの希望があり、今年度は小学校全校、中学校 6 校の 120 学級で実施する予定です。

3 人の栄養教諭を中心に、各学校の食育担当者と協議しながら、日程や指導内容を調整し、こどもたちの実態や成長に合わせた食の指導を行っています。



【調理所見学】

小学 2 年生を対象に、調理所見学を行っています。給食ができるまでの調理過程の説明はもちろん、調理員や配送する運転手、事務職員など、それぞれの専門性を生かしながら協働することで、給食がたくさんの人の手によって届けられていることを伝えています。

また、ICT 技術を活用したり、体験を多く取り入れたりするなどの工夫もしています。



【キジ肉を使った献立】

市の特産であるキジ肉を使った献立をこどもたちが考え、その中から選ばれた、鶏肉の代わりにキジ肉を使った親子丼、キジ子丼、を給食で提供しました。

キジ子丼



画像は岩見沢小学校 PTA ブログから引用

自分たちで考えた献立が実際の給食で食べられてうれしい！とってもおいしかったです！！



【ヤーコン堀り体験】

栗沢地区のヤーコン農家の協力で、ヤーコン堀り体験を行っています。こどもたちが掘ったヤーコンは実際に給食で提供しています。



こどもたちがいつもどんな給食を食べているのかを知り、学校給食への理解を深めてもらうため、毎年学校給食展や学校給食試食会を開催しています



学校給食試食会の様子 (10月17日)

塩分控えめでおいしい！

思っていたよりボリュームがあった



この日の献立

- ごはん
- ビーフンスープ
- 鶏のから揚げ
- 中華サラダ
- 牛乳



給食費に関して

保護者が負担する給食費は、食材などの購入のみに使用しています。現在の給食費は平成 26 年度に改定したもので、以降 10 年間変えていません。これまで市は、保護者の負担を少しでも軽減するため、食材の調達や調理方法を工夫しながら給食を提供してきましたが、近年は急激な物価高騰の影響で食材費の 1 割以上を市が支援しています。

このままでは、給食の質や量を維持することは非常に厳しい状況です。そのため、今後も物価の推移や国の動向などを見ながら、安定した給食の提供に向けて検討していきます。

【令和 6 年度学校給食費の支援状況】

- 小学校 178,664 千円 (270 円 / 食)

保護者負担分 156,827 千円 (237 円 / 食)

33 円 / 食

市支援分 21,837 千円

- 中学校 128,101 千円 (323 円 / 食)

保護者負担分 112,634 千円 (284 円 / 食)

39 円 / 食

市支援分 15,467 千円

市支援分
小・中学校合計
37,304 千円

(令和 6 年度当初予算)

市はこれからも、こどもたちの笑顔のために、おいしく、安全でおいしい給食を提供していきます。