



皆さんは学校給食がどのようにして届いているか知っていますか。本市には、川内、樋脇、入来(改修中)、里、下甑の5つの学校給食センターがあり、市内の幼稚園や小中学校、義務教育学校に届けられています。今回は、市内で最も多くの給食を作る川内学校給食センターに潜入し、給食が届くまでの過程や、給食に関わる方々について紹介します。



給食が子どもたちへ届くまで

7:30 作業準備

健康観察や身支度、爪ブラシを使用した手洗いなど、衛生管理を徹底しています。健康観察は、本人だけでなく、家族の分まで行います。

8:00 検収・下処理

その日に使用する食材が届き、検収を行います。

温度確認!

包丁や球根皮むき機などを使って、下処理!

3回洗浄!

この日はニンジン121kg、約807本も使っていたよ!

保存方法 品質
量 温度

10:45 配缶

できた料理を学校、学級ごとに配缶します。安全性を確認するために、食材の中心温度を測ったり、塩分濃度を確認したりします。

8:30 調理

包丁で切った後、さらに細かく切るためにスライサーや、さいの目切り機を使います。

大きな鍋で調理中!

11:00 配送・検食

それぞれの園、学校に配送を行います。また、児童や生徒が食べる前に検食を行い、安全性を確かめます。

衛生管理のために保存食として、原材料と調理済みの食材を50g以上マイナス20度以下で2週間取っておくんだって!

節分の行事食

薩摩川内米ごはん
牛乳
いわしのつみれ汁
れんこん金平
節分豆

子どもたちの好きな給食を発表!

中学3年生を対象に、卒業前にとどのような給食を食べたいかアンケートを取り、「リクエスト給食」を実施しています。ここではそのアンケートを基に、人気の給食を発表します。



可愛小学校6年2組に突撃!



定番のカレーが一番好きです!
全部おいしい!
星型のコロケが好きです!
デザートだったらフルーツポンチが好き!
1年間、残しませんでした!

毎日、僕たちのために栄養バランスを考えて作ってくれてありがとうございます!
いつもおいしい給食を作ってくれて、うれしいです!
中学生になったら、量が増えるので楽しみです!

栄養教諭にインタビュー

献立はどのようにして決めていますか?
栄養バランスを考えることはもちろん、地産地消の取り組みとして旬の野菜を使うようにしたり、その時期の行事食や郷土料理を取り入れたりするために、年間の献立計画を立てています。また、川内学校給食センターは、1日に約7600食を作る県内で2番目に大きい給食センターです。調理時間を考えて、献立はAとBに分けて立てています。40人の調理員で確実に時間内に作れるように調理方法のバランスを考えています。



献立を立てるうえで配慮していることはありますか?
現在、川内学校給食センターでは個別のアレルギーマッチが難しいため、みんなが同じように食べられるようにしたいという思いから、なるべくエビや卵などの8大アレルゲンが含まれないように配慮しています。また、家庭ではなかなか食べることがない食材を使うことで、子どもたちの食の幅を広げることができたらと思っています。

栄養のこと以外にもたくさん考えられているんだね。
給食の献立は市のホームページで写真も一緒に見ることが出来るよ。チェックしてみてね。

市ホームページ

給食センターから、皆さんへ
いつも学校給食を食べてくれてありがとうございます。毎日たくさんの愛情を込めて作っていますので、食缶が空になって返ってくるのととてもうれしいです。これからも、おいしく食べてください。
また、食材を納入してくださる業者の皆さん、いつも質の良い食材を納入していただき、ありがとうございます。これからも衛生的な施設管理の下、安全安心でおいしい給食の提供に努めていきます。