

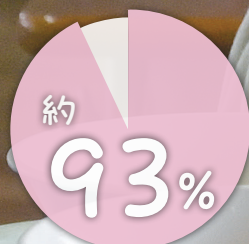
ミライを育む、

サヤマの給食

いただきます！

いただきます！

いただきます！



が、「おいしい」と答えています

この日の献立は全粒粉パン、ハンバーグ、コーンソテー、キャベツのスープ、牛乳。
みんな大きな声を合わせて「いただきます」。好きなものを最後の楽しみにしていたり、パンをちぎってスープにつけたりと、楽しめ方は様々。食べ終わると、食器をきちんと元の場所に返していました。
食事だけでなく準備から片付けまで、給食にはたくさんの学びが詰まっています。

配膳の準備が整うと、教室にいた子どもたちはきちんと1列に並び、当番の子どもたちはお皿に丁寧に料理を置いていました。



南第一小学校1年生のある日の給食の様子。
当番の子どもたちが白い給食着を身にまとい、食缶を配膳台へ。重い食缶も友だちと協力して運びます。

問い合わせ 学校教育グループ
03 6610 011

※令和4年度アンケート
（「おいしい」+「どちらかといえばおいしい」）。回答者：東小学校5年生、第三中学校2年生



小・中学生みんなが給食

小学校から中学校まで完全給食を実施。子どもたちが栄養バランスの良い食事をし、健やかに成長できるよう、市全体でサポートしています。

みんな大好き、バイキング給食

小学校では年3回、バイキング給食が実施されています。栄養バランスを考えながら自分で食べるものを選択したり、クラス全体のことを考えながら、きれいに料理を取り分けることなどを学習します。



地元の食材をいただく

給食には大阪でつくられた素材がたくさん含まれています
(例：令和5年5月はたまねぎ、しろな、キャベツ)。

食物アレルギーにも対応

一人ひとりの子どもたちに安全で安心な給食を届けられるよう、食物アレルギーにも対応した除去食にも取り組んでいます。



牛乳パックはリサイクル！

令和3年度から、牛乳びんから牛乳パックに。子どもたちは飲み終わった後の牛乳パックを自分で洗って、ケースに戻します。ひと手間多くなりますが、環境問題を考えるきっかけとなっています。



給食センター所長に聞きました！

Q. 給食を提供するうえで、大切にしていることは何ですか？

A. 一言でいえば、「安全・安心な給食」の提供です。それに加え、文部科学省では、学校給食を、地域の伝統的な食文化や、食にかかわる人々への感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」として位置付けているので、市としても給食を通して、様々なことを学んでほしい、と思っています。

Q. 大阪狭山市の給食はいつ始まりましたか？

A. 昭和48年からです。当初からすべての小中学校で実施していて、当時としてはとても珍しかったそうです。今の親世代、祖父母世代の中には、市の給食を食べたことがある人も多いのでは？ そのような伝統ある給食ということもあり、献立作成から調理、配膳までの一連の流れを、スタッフ一丸となって日々取り組んでいます。

Q. 仕事のやりがいとはどんなときに感じますか？

A. やっぱり子どもたちに「おいしい！」と言ってもらえるとやりがいを感じて、もっと工夫しようと思えますね。今年度は減塩を意識して、出汁に工夫を施しています。実は、定番のカレーも調理方法を工夫しているんですよ。

Q. 保護者や地域の人々へ伝えたいことはありますか？

A. 市ホームページでは給食に関する情報を掲載しています。今月からはインスタグラムも始めました。市の給食をいろいろな人に知ってもらうために発信しています。ぜひ、一度チェックしてみてください。

杉阪裕司

大阪狭山市立学校
給食センター所長

