

給食だより



令和7年度 2学期号
尾張旭市学校給食センター

2学期が始まりましたが、まだまだ暑い日が続いています。夏休みで生活リズムが崩れてしまった人は、「早寝、早起き、朝ごはん」を心掛け、早く正しいリズムに戻したいものです。

きゅうしょく 給食センター大解剖！！

給食センターでは、毎日尾張旭市内すべての小・中学校の給食を作っています。その数なんと、約7500人分！どんなふうにつくったり、片付けたりしているのでしょうか。知っているようで知らない給食センターの毎日をご紹介します。

たくさんの食材が届くよ！

給食センターでは、毎日その日の給食に使う食材が使う分だけ届きます。野菜などは、当日の朝から皮をむいたり、洗ったり、切ったりします。大変だけど、みんなに美味しく食べてもらうために、調理員さんたちはがんばっています。

お肉は、料理に合わせて切ったものをお肉屋さんに届けてもらっています。お魚は切ったものを冷凍して届けてもらうことが多いです。

すべて、その日に使いきってしまいます。



大きなお釜で作るよ！

給食センターには、大きなお釜が16個あります。汁や煮物、炒め物を作るお釜と、サラダの野菜をゆでるお釜、サラダを和えるお釜とメニューによって使い分けをしています。

この釜を混ぜるのも一苦労！大きなしゃもじみたいな「スパテラ」という器具を使って混ぜます。煮物などは二人一組になって協力して混ぜています。

食べ残しはどうなるの？

食べ残しは、ごみになります。

毎日、1人当たり約50g残しています。たった一口、頑張って食べるだけでも、7500人分が集まると、この「ごみ」はぐんと少なくなります。





お う ぼ こんだてせんこうかい 応募献立選考会

け っ か は っ び ょ う 結果発表！！



7月30日に、応募献立「あったらいいな、こんな給食」の選考会が行われました。今年もたくさんのアイデアが詰まった献立のご応募ありがとうございました。

選考の結果、168点の献立の中から、次の11点の献立が選ばれました。来年の1月から順に、給食に登場します。

みなさん、楽しみにしててくださいね。



＜ 選考会の様子 ＞

実施月	学校 学年 氏名	献立名	献立の特徴
1月	城山小 6年 胡田 唯楓	～ねぎたっぷり～ ユーリンチー	わが家の定番メニューで人気の一品です。揚げた鶏肉とたれをなじませることで、薬味のからさを和らげます。
2月	旭中 1年 井上 紗希	コロコロ野菜炒め	栄養がたくさんあるにんじんと、地元で収穫できるじゃがいもと玉ねぎを使った料理です。野菜と鶏肉は四角く切るのがポイント。
3月	旭中 2年 佐竹 慶治	豆苗とえのきとにんじんのナムル	豆苗とにんじんの歯ざわりが楽しめる一品です。
4月	渋川小 4年 水野 晴翔	カラフルスパゲティサラダ	見てきれいだなという材料を使います。
5月	白鳳小 6年 吉田 樹	新じゃがのジャーマンポテト	外はカリッと、中はホクホク。コンソメが味の決め手です。
6月	渋川小 5年 長尾 麻水	じゃがいものこ汁	愛知の畑でとれたじゃがいもと豚肉を使ったものです。栄養たっぷりだめちゃくちゃおいしいので紹介しました。
7月	城山小 6年 星原 優	神のスタミナ焼き丼	力がみなぎるイメージのスタミナ系メニューです。
9月	城山小 3年 山崎 セレーネ	チキンととうがんのさっぱりスープ ～ティノラ～	お母さんのふるさと、フィリピンの味です。とうがんをやわらかくなるまで煮るのがポイントです。
10月	西中 1年 加藤 碧唯	カレー味の焼きそば	かくし味はケチャップ。ケチャップにカレー粉を混ぜてから加えることで味がなじんで深みがでます。
11月	旭中 1年 山本 萌南	ひじきのマヨあえ	一品足りない時やお弁当にちょうどいいサラダで、枝豆やささみを入れてもおいしいです。
12月	白鳳小 6年 加藤 佳那	ほくほくかぼちゃサラダ	かぼちゃを一口サイズに切って食べやすくしました。他の野菜をいれてもおいしいです。

給食センターへ行ってみよう！



給食センターでは、給食を身近に感じ、理解を深めるとともに、食育の推進を目的として、施設見学を行っています。子どもたちの食べている給食がどんなふうになられているのか、見学通路から見ることもできます。申し込みが必要ですが、給食を作っている日でしたらいつでもお越しください。

また、夏休みには毎年、わくわく探検ツアーを行っています。普段入ることのできない調理場内に実際に入って野菜を洗ったり、切ったりする体験ができるイベントです。

今年度もたくさんの応募があり、36組が当選しました。参加してくれたおともだちは、みな真剣な表情で、きゅうりを洗ったり、大きなひしゃくを使ったりしました。

