

今月の目標
給食の準備や後片付けを上手にしよう

令和6年度もよろしくお祈いします！

令和5年度から、大戸小学校、大戸中学校の2校が加わり、5校分の給食を提供して参りました。大戸地区の子どもたちも北会津センターの給食にも慣れ、毎日完食してくれていることに感謝感激です。

今年度も、栄養バランスのとれたおいしい給食で、夢に向かって頑張る子どもたちを応援して参ります。どうぞよろしくお祈いいたします。

職員紹介

給食施設管理や運営は市職員・所長の岩田健太郎が担当します。(センター4年目) 献立作成や食育は県教職員(北会津中所属)・栄養教諭の細野貴世が担当します。(センター3年目) 地域や保護者の皆様のご理解・ご協力をいただきながら、円滑な運営に努めて参ります。どうぞよろしくお祈いいたします。



☆調理・洗浄・運搬業務は(株)メフォスのみなさんが担当します。



安全運転で給食をお届けします。



心を込めておいしい給食づくりに取り組みます。

このような給食を通して、食育に取り組んでいきます

地産地消・旬の食材の活用

・米や野菜、果物など、地元の食材を多く用いた季節感のある給食で、郷土愛や感謝の心を育てていきます。*当センターの令和5年度地場産物活用状況は85.1%と高い値になっています。(会津若松市平均58.7%、県平均50.6%)

手作りの料理を多く取り入れた給食で、お子さんの成長と健康づくりを応援して参ります。ご家庭でも夕食時などに給食について話題にさせていただき、食への関心を高めていただけたら幸いです。



食文化の伝承

☆行事食・郷土料理

・年中行事に合わせて行事食や郷土料理を取り入れ、子どもたちに食文化を伝えていきます。

☆日本列島めぐり

・会津の郷土料理だけでなく、中通りや浜通り、47都道府県の郷土料理や特産物を取り入れることで、他地方の食文化を理解し、興味関心を持つ機会とします。

「希望献立の実施」

・家庭科の学習を生かしながら小・中学生が作成する「希望献立」を取り入れます。

カミカミ献立・和食・減塩給食で健康づくり

「カミカミ献立」・噛みごたえのある食材を多く用いることで、よくかむ習慣を身につけさせ、肥満予防などにつなげます。*よく噛むことは窒息事故防止にもなります。

「和食」・脂質が少なく栄養バランスがよい和食をたくさん提供します。

「減塩給食」・汁物は煮干しやかつお節、昆布でだしをとり、薄味に仕上げます。子どものころから薄味に慣れ親しんでいることは、健全な味覚の形成と将来の健康増進につながります。

受配校紹介 令和6年4月1日現在

学校名	食数(食)
荒館小学校	239
川南小学校	98
大戸小学校	57
北会津中学校	196
大戸中学校	42
給食センター	14
計5校+センター	646



レッツクッキング！！

学校給食の役割

学校給食は単に昼食をとるという目的ではありません。教育の一環として栄養的にバランスのとれた食事をとる能力を身につけ、心も身体も健康な子どもを育てることを目標にしています。

また、みんなでいっしょに同じ食事をすることによって、偏食を直し、食事のマナーを学び、豊かな社交性を身につけることにも役立っています。

学校給食の栄養

学校給食では、1日に必要な栄養量の3分の1がとれるようになっています。(ただし、不足しがちな栄養素は3分の1以上とれるようになっているものもあります。)残りの3分の2は家庭の食事にゆだねられています。1回の食事、1日の食事を大切に考えていきたいと思いますので、ご家庭での食事についても、引き続きご配慮くださいますようお願いいたします。

手作りごぼうハンバーグ【4月19日の給食に登場!】 食物繊維たっぷりです！

〈材料〉 4人分

鶏ひき肉	200g
焼き豆腐	50g
ごぼう	50g
玉ねぎ	100g
油	7g(大さじ1/2)
パン粉	20g
みそ	18g(大さじ1)
a きび砂糖	3g(小さじ1)
酒	5g(小さじ1)

〈作り方〉

- ① ごぼうは粗みじん、玉ねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、①を炒める。(給食ではごぼうは蒸します)
- ③ 鶏ひき肉をよく練り、水気を切って崩した焼き豆腐と粗熱をとった②とaの調味料を加え、更によく練る。
- ④ 鉄板にクッキングシートを敷き、③を平らに伸ばし220℃で約10～15分焼く。
- ⑤ 火が通り、こんがりとした焼き色がついたら、切り分けて出来上がり。

※ 小判型にしてフライパンで焼いてもいいです。

よくかんで食べましょう！（窒息事故を防止するために）

- ① 食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べます。(一口15～30回くらい)
- ② 早食いは危険です。ゆっくり時間をかけて食べましょう。
- ③ 食べる時は座って食べます。歩きながら食べないようにしましょう。
- ④ 丸い食べ物は、吸い込まないように特に注意しましょう。(うずらの卵、白玉もち、ミニトマトなど)



会津若松市では、子どもたちに安全・安心な給食を提供するために、給食に使用する野菜や肉・魚などの放射性物質測定検査(事前検査)と学校給食モニタリング検査(給食1食分の事後検査)を実施しています。昨年度は、事前検査・事後検査共に検出下限値を超えたものではありません。検査結果は、会津若松市教育委員会のホームページで確認することができます。(会津若松市教育委員会給食食材検査結果で検索してください。)

食物アレルギー対応については

「会津若松市学校給食アレルギー対応基本指針」に基づいて実施しています。給食について心配なことがありましたら、学級担任へお話しください。学校と連携を図りながら一緒に考えて参ります。

