



国見町給食センター  
調理員 安達 淳子さん

## 安全で安心な給食を 食べてもらいたい

子どもたちの「おいしかった」を聞くために、衛生管理を徹底し、愛情を込めて調理しています。

**子どもたちのために**  
給食への異物混入は、絶対に起こらないように気を付けています。食材の納入業者にも確認をお願いしていますが、洗浄や調理の際にあらためて目視で確認をしています。袋の欠片が混入しないよう、袋の切り方にも気を付けています。  
また、当たり前のことですが身だしなみにも気を遣い、常に清潔でいられるよう心がけています。



国見町給食センター  
副主任栄養技師 蓬田 麻衣さん

## 給食を通して伝える 食事の大切さ

食事のバランスはもちろん、子どもたちに楽しんでもらえるよう、工夫しながら毎日の献立を考えています。

**食育へつなげる**  
道の駅や町内の業者に協力してもらい、町産の食材を献立に取り入れています。旬の野菜を提供できるので、地産地消に取り組みやすい環境づくりができています。町産や県産の食材にこだわって給食を提供したいと考えています。  
国見町食卓図鑑から毎月一つの郷土料理を献立に取り入れたり、給食時の校内放送でその日の給食を紹介する「くくみランチタイム」など、さまざまな取り組みを行っています。

**次の世代につなげる**  
私の子どもたちも町の給食を食べて育ちました。私たちが調理した給食を食べて大きくなったと思うと、少し誇らしい気持ちになります。数年後には、孫が給食を食べるようになります。そのことを考えると本当に嬉しいし、楽しみです。

**仕事のやりがい**  
たくさんさんの給食を調理しているため、食材やできあがった料理を運ぶ際は大変です。この仕事は身体が資本なので、健康には十分注意し、子どもたちが楽しみにしている給食を決まった時間に提供できるように、体調管理を行っています。  
戻ってきた食缶を見て、残菜が少ないときは仕事のやりがいを感じます。子どもたちが残さず給食を食べてくれると、とても嬉しい気持ちになります。残菜が多いときは職員で話し合いをし、どうすれば子どもたちにおいしく食べてもらえるのか検討しています。

**献立に込める思い**  
給食の献立は、子どもたちに楽しんでもらえるものを目指して作成しています。苦手なものでも、口にしてもらえるように他の食材と組み合わせ、食べやすいようにしています。  
提供されたものをただ当たり前に食べるのではなく、その一食を作るためにたくさんの方が関わっていること、その人たちが給食に込めた思いを感じてもらえたら嬉しいです。  
また、献立は子どもたちの将来のことも考えて作成しています。給食を食べることで、食事のバランスを学んだり、自分で食事を作るようになった時に、少しでも役立ててもらいたいと思っています。

**食文化の継承**  
郷土食や季節ごとの行事食を取り入れたり、国見町食卓図鑑から献立を採用しています。

**調理方法の工夫**  
昆布・かつお節などでだしを取り、できるだけ薄味にするなど、味覚の発達を意識して調理します。



その1 **よくかむ献立**  
かみごたえのある食品や料理を献立に取り入れています。

その2 **日本型の食事**  
ご飯を主食とし、主菜・副菜・汁物がそろい、栄養バランスの良い一汁二菜の献立を実施しています。

その3 **食物アレルギーへの対応**  
食材のアレルギー物質を確認し、個別の予定献立表を作成。必要に応じて除去食や代替食を提供します。(医師の診断書必須)

その4 **放射性物質検査**  
給食は仕上がりと同時に、放射能測定装置で検査しています。毎日5食分の給食を検査(モニタリング検査)し、結果は町のホームページで毎月公表しています。

その5 **調理方法の工夫**  
昆布・かつお節などでだしを取り、できるだけ薄味にするなど、味覚の発達を意識して調理します。

その6 **食文化の継承**  
郷土食や季節ごとの行事食を取り入れたり、国見町食卓図鑑から献立を採用しています。

▼10月20日の給食は、食卓図鑑から「かぼちゃすいとんみそ汁」が提供されました

▼イワシのカリカリフライ  
▲ごはん(国見町産)  
▲ふた肉のうま煮  
▲牛乳  
▲かぼちゃすいとんみそ汁

給食ができるまで

給食に込められたメッセージ