

毎日の給食には、おいしく食べてもらうための こだわりが詰まっています

地産地消に取り組んでいます

地元産野菜、特産物などを取り入れています
(丹波篠山黒大豆、山の芋、お茶、栗、コメなど)

主食は、丹波篠山産コシヒカリを使用しています

週に4回米飯、1回パン(米粉パン)

月に1回お誕生日祝い献立を実施しています

赤飯(小豆ごはん)で、その月生まれのお友達をお祝いします。

お誕生日献立

化学調味料は使用せず、だしは天然のだしを使用しています

だしは、昆布、煮干し、かつお節など、天然のだしでとり、減塩でおいしく食べられる工夫と食品の本来の味を生かした調理を心掛けています。



みそは、給食センターで仕込んだ手作りみそを使用しています。

黒豆みそ、米麹みそなど800kgを手作りしています。

全国学校給食甲子園の舞台では、私たちのことを特別に「丹波篠山チーム」と表現していただくことが何度もありました。日本一と評価いただいた学校給食の土台であり、日々の給食業務の欠かせない「かくし味」の一つです。

学校給食は、献立を立てる人、調理する人、運ぶ人など、給食というバトンを受け渡ししながら、子どもたちのところへ届けます。製作中のレシピ本も、職員一丸となって取り組みましたので、出来上がりをお楽しみに。



東部学校給食センター所長 **酒井直隆**

製作中の学校給食献立レシピ本

心と体を満たす給食
私は小学校の給食を毎日完食し、偏食が治りました。娘にも給食を食べることの楽しさや、丹波篠山の豊かな食材に気づいてほしいと願っています。心と体の栄養を満たしてくれるおいしい給食。取材を通して、改めて知る良い機会になりました。

丹波篠山の給食は日本一
このような取り組みにより、2019年には学校給食の日本一を競う第14回全国学校給食甲子園決勝大会で優勝、続く2020年の第15回同大会でも優秀賞を受賞されました。そして、学校給食が始まって65周年を迎えた今年、これまでの学校給食献立をまとめたレシピ本が刊行されるそうです。

給食センターでは毎日約4000食もの給食が作られています。朝に食材を洗うところから始まり、大きな金やフライヤーなどで丁寧に食材を調理されています。ほとんどの作業は手作業で行われ、異物混入の防止や衛生管理を徹底し、子どもたちに安全安心な給食を届けられています。

～ これまでも これからも 安全でおいしい ～

日本一 丹波篠山市の学校給食



リポーター **荻原真利子**さん

今回は、子どもたちの健康を支えている「学校給食」について、取材をしました。



学校給食日本一となった「第14回全国学校給食甲子園決勝大会」



昔のみそ汁給食の様子(古市小学校)

安全安心を届ける
学校給食では、地産地消の取り組みが進められ、米を含めた野菜などの食材の約半分は丹波篠山産が使用されています。また、子どもたちに食の大切さを伝えるために栄養教諭が給食センターに配置されています。学校給食摂取基準にそって塩分管理や不足しがちなカルシウムなどの補足、薄味の習慣など、生活習慣病の予防に配慮した献立を作成されています。

給食はいつからあるの？
1889年(明治22年)に山形県の小学校で、貧困児童を対象に昼食を提供したのが始まりとされています。当時の給食メニューは、おにぎり、焼き魚、漬物でした。その後、戦争が起これ食糧難に見舞われた際に給食は一時中止となりましたが、戦後の復興とともに給食が実施されるようになりました。丹波篠山市では1957年昭和32年に古市小南矢代分校で給食がスタート。その後、市内各地へ徐々に広がっていきました。それまでは、婦人会の皆さんが当番制でみそ汁を作り、持ってきた弁当と一緒に食べるみそ汁給食だったそうです。