

施設紹介

★今月の紹介施設

大安学校給食センター・藤原学校給食センター



大安 学校給食センター

栄養バッチリ！ おいしい給食を目指して

大安学校給食センターは、小高い丘の上、大安中学校に併設された位置にあります。現在は、大安町内の小中学校5校の児童生徒・教職員約1,700名分の給食を提供しています。

地域の人々に支えられて…

大安町での学校給食の歴史は古く、昭和28年石榑小学校での「冬季おみそしる給食」を始まりとします。その後地域の方々のご尽力のおかげで、昭和41年に現大安中学校配膳室に給食センターを作ることができ、町内の小中学校に給食を作り配送するという現在の形になりました。

「たくさん食べましたで賞」

毎日残飯のチェックをし、学期ごとに最も残飯が少なかったクラスに「たくさん食べましたで賞」の表彰をしています。受賞を目指しクラス一丸となって一生懸命食べてくれています。また各学校の創立記念日には、特別デザートを



献立に加えるなどしています。

「卒業生お祝いバイキング給食」

昨年度同様、3月には大安中学校3年生を対象に、「卒業生お祝いバイキング給食」を実施します。1日1クラスずつ実施し、給食で人気のあったメニュー、子どもたちが好きな食べ物、デザートなどを用意します。卒業を迎える3年生に、お世話になった先生や友達とともに食べる最後の給食を心に残るものにしてもらえるよう、全職員で取り組んでいきたいと思っています。



藤原 学校給食センター

藤原学校給食センターは平成15年にスタートして、幼稚園、小学校5校、中学校の給食を作っています。中学校に併設して2階がランチルームになっていて、カウンター越しで配膳された給食を全校会食します。このランチルームには、畳の部屋と小部屋に食後の歯磨き用に洗面台が設置されて、とても素敵です。調理室はドライシステムで、最新調理機器が整い、衛生管理も徹底され、温かい物は温かく、冷たい物は冷たくをモットーにして配膳しています。調理は委託ですが、チーフを中心にプロの腕を発揮して「最高の献立」と美味しい給食作りを目指しています。緑とピュアな空気に囲まれた食環境が抜群に素晴らしいランチルームにぜひ一度お越しください！



藤原産のお米はおいしいよ！

藤原学校給食センターでは、地産地消運動として、いなべ市が取り組んでいる有機栽培のお米を使用しています。このお米は、米ぬかやくず大豆等を肥料にして、農薬や化学肥料を一切使用せず、昔どおりの安全、安心なお米です。栄養価の高い米ぬかの作用とガス釜で炊くことによって、艶のある、ほんのり甘い、とてもおいしいご飯に炊きあがります。子どもたちからも「ご飯がおいしい！」と好評です。また、給食記念日週間（1/24～1/28）には、地場産の野菜と古代米の黒米を使いました。地元の野菜は、新鮮で選別されていて安全で安心できるおいしい野菜です（藤原町あいあい市で調達）。

子どもたちは、地域の味を十分味わっていただいたと思います。その後の感想で「とても、おいしかった！」と喜ばれ、センターのスタッフもうれしく思い、今後尚一層「おいしい給食作り」に励みたいと頑張っています。

