

田川市給食だより

～おいしい給食を提供するために～

令和5年4月に開校した田川東中学校、田川西中学校では、給食の提供は自校方式給食（学校の給食室で調理し、提供する方式）を採用しています。

給食の実施にいたるまでには、試作や打ち合わせを入念に行うなど、調理員と栄養士、そして教育委員会が総力を挙げて全力で取り組みました。今回はその取り組みの一部をご紹介します。

① 給食の試作

まず初めに課題となったのは、中学校でおいしい給食を提供するための試作です。

新しい給食室に新しい給食調理器具で調理をするため、調理員も慣れない環境で調理をしなければなりません。

しかし、安心安全な給食を提供するためには、給食開始後の失敗はあってはならないことです。そのため、給食を開始するまでの準備期間に、実際に提供する献立を調理員が調理し、教育委員会や教職員で試食を行いました。試食の結果、改善した方がよい点を挙げ、調理員に改善するよう求めました。

② 配膳の練習

自校方式給食を開始するにあたり、もう一つ課題となったのは、給食の安全な配膳です。アレルギー対応食の管理や、残菜を少しでも減らすよう配膳の量を調整するなど、一口に配膳といっても様々な課題があります。そのため、中学校の教職員は事前に研修として自校方式給食を提供している小学校を訪問し、その場で配膳を実際に体験しました。

実際に試作した献立



～試作、改善、ついに給食の本格始動～

新たな試みである中学校での自校方式給食開始に向けて、先ほど紹介した試作等の下準備や研修を重ねて、ついに4月から給食が開始しました。最初はなれない学校生活や給食に生徒たちが戸惑う様子もありましたが、次第に学校生活になれるにつれて、「おいしい」という声も聞かれるようになりました。

食を通して学ぶ経験は、生徒の心身の成長に大きな力となります。「食育」という授業の一環として給食を提供することを大前提に、栄養士も季節の行事や歴史的なできごとを給食の献立に多く反映しています。

例えば6月23日の「沖縄慰霊の日」には、沖縄の郷土料理であるソーミンチャンプルやもずくを提供します。そして給食時には校内放送で「沖縄慰霊の日」について説明を行い、文化や歴史を献立を通して学習します。

献立には、栄養バランスのとれた給食を食べてほしいという願いと、給食を通じて多くのことを学んでほしいという願いの2つが込められています。

今後もおいしい給食を提供していけるよう教育委員会、栄養士、調理員一丸となって取り組みます。

