

加東のパワーの源を探ろう

2学期が始まるぞ! 子ども達の元気をつくる 学校給食センターを探ろう



加東市学校給食センターは、社町学校給食共同調理所として、昭和四十五年から加東郡三町の学校給食を作っており、現在の施設は、平成十年四月から稼働しています。加東市誕生とともに名称は加東市学校給食センターとなりました。

現在の調理施設は、床を濡らさない完全ドライシステム方式を採用しており、調理所に汚染物を進入させないよう、衛生面での安全性を最優先

加東市の学校給食

加東市学校給食センターは、市内の二幼稚園、九小学校、三中学校に学校給食を配送しており、所長、栄養士、調理員など二十三人の職員で、子ども達の毎日の給食約三千六百食を作っています。

九月から二学期がスタート。夏休みを終えてますます元気な子ども達の成長を「食」を通して支える加東市の学校給食について紹介します。

給食センターの目的と取り組み

学校給食法によると、学校給食とは、子ども達の心身の健全な発達と食生活の改善を目的に、次の四つの目標のもとに取り組みと定められています。

日常生活の食事について正しい理解と望ましい習慣を養う。
学校生活を豊かにし、明るい社交性を養う。
食生活の合理化、栄養の改善および健康の増進を図る。

食糧の生産、配分および消費について、正しい理解に導く。
加東市の学校給食でも、これらの目標に基づきながら、安全・安心を第一に、児童生徒がおいしく、楽しんで食べてくれる給食

「食」は体をつくり、命のもととなることを理解し、子ども達自身が、「頭で考えて食べる」、「自分の健康は自分で守る」ということを知ることのできる給食のために、次のように特色ある運営方針に沿って給食づくりを行っています。



給食おいしい〜い!!

お楽しみ給食に大喜びの子ども達 (福田小学校)



全校ハイキング給食は子ども達に大人気

●地産食材の積極的な導入
地元の新鮮で安全な食材を積極的に取り入れた給食づくりを行っています。(二ページで詳しく紹介)

●食に関する指導(食育)の取り組み
給食指導として、栄養教諭と栄養職員が学校を訪問し、「食」についての講話を行ったり、保護者参加の料理教室や給食センター見学会などを行っています。(四ページで詳しく紹介)



いっしょに給食を食べながら食についてコミュニケーション

●ハイキング給食などの取り組み
子ども達が、自分の食べる量、食べなければいけない量を知るために

安価な給食費

給食費は、主食(ごはん、パン)代と副食(おかずなど)の食品材料代を保護者のみなさんに負担していただいています。

それ以外の経費(人件費、光熱水費、輸送費など)はすべて公費で負担しています。

加東市の給食費は、幼稚園・小学校が一食二百十円(県平均二百二十二円)、中学校が一食二百四十円(県平均二百五十九円)で、県下の市町でも非常に安価で提供している市といえます。

給食大好き!



藤浦利樹くん(鴨川小四年)
「学校では、体育の次に給食が好き。いちばん好きなのはスパゲッティナポリタンです。いつもおいしい給食を作ってくれてありがとうございます。でも、給食にカールポナラが出たらうれしいな。」