

Supply center of School meals

毎日約 3,200 食を提供！
給食の裏側に密着！！

加東市学校給食センターの一日

パンパンジーサラダ
6種類の調味料で
作ったドレッシング
がおいしい！

焼き餃子
皮がパリパリに焼き
上げられて、タレ無
しでも食べられます。

ごはん
地元の恵み！加東
市産「きぬむすめ」
を使用



牛乳
成長期に欠かせない
カルシウムが満点！

麻婆豆腐
豆腐にしっかり味が染み
込んだ人気メニュー

午前		
7:30	準備	ボイラー運転開始
8:00		物資の検収等 下処理の準備 自動皮むき機
8:30	調理作業	朝礼(献立等の作業内容の伝達) 下処理(洗浄、皮むき、裁断等)
10:15		調理 (煮る、焼く、蒸す、揚げる、和える等)
11:00	配送	配送(市立各小・中学校、幼稚園) 調理器具の洗浄 場内清掃

午後		
13:30	回収・洗浄	回収(市立各小・中学校、幼稚園) 食器具、食缶、コンテナ等の 洗浄作業
15:50	乾燥・消毒	食器具、食缶、コンテナ等の 乾燥・消毒
16:30		ミーティング (翌日の献立打ち合わせ、反省等)
17:15		戸締り点検 退所



場内清掃作業
残さい等の厨芥処理
翌日の準備等



近畿農政局長賞 『教育部門』で

「食」で地元と子どもたちを繋げる
「地元のおいしい食材を子どもたちに食べて欲しい」という想いで、地元食材の消費拡大に取り組んできた学校給食センター。その背景には、大勢の「人」が関わっています。
「やしろの桃(白鳳)」を使用した「かとうの桃ゼリー」の場合、250kgもの「やしろの桃」を学校給食センター調理員の手作業で果肉だけにし、食品メーカーが加工。更にゼリーのパッケージは、給食を食べる市内の子どもたちからデザインを募集しました。このように、地元の食材を活かした給食の提供には、給食センターの栄養教諭と調理員の熱意や試行錯誤はもちろんのこと、学校・地域・食品メーカーと連携を密にすることが重要です。これらは、決して簡単なことで



はありませんが、給食を通して行う「食育」が、子どもたちに与える影響は大きいからこそ、全力で取り組んでいます。
子どもたちの成長を支え続ける学校給食センター。これからも「地元のおいしい食材を子どもたちに食べて欲しい」という想いを込めて給食を提供し続けます。

学び × 食 × 地域

子どもたちに健康と学びを
給食に込める想い



農林水産省が実施する「地産地消等優良活動表彰」。創意工夫ある取り組みを表彰しているもので、この度、加東市学校給食センターが、近畿農政局長賞を初めて受賞しました。今回の特集は、学校給食センターがどのような想いで給食を提供し続けてきたのかに、密着しました。