

有漢学校給食センターに潜入 ～給食が学校に届くまで～



有漢学校給食センター

2月27日の献立

きな粉揚げパン、野菜たっぷりクリームシチュー、ビーンズサラダ、牛乳

※調理場へ入るときは必ず調理衣・帽子・マスクを着用します。

また、手を丁寧に洗い服のホコリを取るなど、衛生管理を徹底して行っています。

- ①業者や地元農家などから使用する食材を受け取る
- ②野菜を洗浄し、異物などが混入していないか確認
- ③肉類については別室で異物がないか確認
- ④洗浄した野菜を手切りや機械で切る
- ⑤コッペパンを油で揚げて、砂糖ときな粉で味を付ける
- ⑥蒸して冷却した野菜とミックスビーンズ、ハムを混ぜ合わせる
- ⑦肉と野菜を炒めた後、調味料を入れてかき混ぜる
- ⑧異物混入を防ぐために傷などを確認し、それぞれの食缶へ投入
- ⑨食缶をコンテナに詰めて小・中学校、幼稚園へ配送
- ⑩配送後に調理場を片付けた後、職員全員で毎日ミーティング
- ⑪返却された食缶や食器などを洗浄、コンテナも清掃
- ⑫センターに設置した機械で残食などを堆肥に処理（1日約20kg）

食育推進のための取り組み ～「食」を楽しむ高梁市の学校給食～

子どもたちのアイデアが献立に ～わたしたちが考えた給食献立～

小学生が考えた給食を市内統一献立として提供する「わたしたちが考えた給食献立」を実施しています。この取り組みは、平成21年度に行われた「小学生子ども議会」で有漢西小学校の児童が提案したことをきっかけに、各学校給食センターが毎年順番に取り組んでいるものです。

家庭科の学習で得た知識を生かすとともに、地域の食材を活用した献立を作成できるよう、栄養教諭・栄養職員や各学校の先生がアドバイスをしています。



川上小学校6年生が考えた令和元年度の献立
川上町の特産品と旬の野菜を使用した「われら川上町！」

わたしたちが考えた給食献立一覧(平成27年度～30年度)

学校名(年度)	献立テーマ	献立
富家小学校(H27)	和食の味の基本「だし」にこだわった献立	麦ごはん、牛乳、揚げ鮭のおろしかけ、五目きんぴら、切干大根のみそ汁
宇治小学校(H28)	カンボジアの料理 & 宇治の特産物「もち麦」を使った献立	もち麦ごはん、牛乳、鶏肉のナンプラー焼き、カンボジアのピクルス、ワナンスープ
有漢東小学校(H29)	「歯と口の健康」を考えた献立	玄米ごはん、ひじきふりかけ、牛乳、白身魚の和風あんかけ、ぼっかけかみかみサラダ、なめこと小松菜のみそ汁
落合小学校(H30)	和食を守り伝えていこう！	麦ごはん、牛乳、鰻の照焼き、春菊のごまあえ、具だくさん汁

みんなが大好きなメニューを給食に ～リクエスト献立～

各学校から人気の高い献立を募集し、「リクエスト献立」として提供しています。



有漢・川上学校給食センターで人気の「揚げパン」

各学校給食センターの人気メニュー(令和元年度)

	高梁	有漢	川上
主食	しょうゆラーメン	揚げパン	揚げパン
主菜	からあげ	カツカレーライス	チキン南蛮
副菜	海藻サラダ	りっちゃんの元気サラダ	マカロニサラダ
汁物	クリームシチュー	コーンポタージュ	豚汁
その他	焼きプリンタルト	フルーツポンチ	焼きプリンタルト

文化や伝統を大切に ～郷土食・行事食、世界各国の料理、非常食～

地域の文化や伝統への理解と関心を深めるために、郷土食や行事食、世界各国の料理を楽しむことができる取り組みを行っています。

郷土食では、岡山県の「たこ飯」や香川県の「しっぽくうどん」などを、行事食では、「冬至」「旧正月」などをテーマとした給食を提供しています。世界各国の料理では、「韓国」「インドネシア」「アメリカ」「タイ」などの料理を給食として提供しています。

また、「災害時の食事」をテーマに、実際の非常食を献立に取り入れることもあります。



災害時の食事
救給カレー、牛乳、防災スープ、バナナ、小魚