

給食 TOPICS /

おいしい!は畑から。三芳の農業



世界農業遺産「武蔵野の落ち葉堆肥農法」が息づく三芳の農業。都市近郊の利点を活かし、おいしい野菜を多くの人に届けています。

ダ・韓国・オーストラリア)の料理を提供する「M-YOSHIG ロール給食」などを実施しています。様々な料理を味わうことで、国際理解や食文化への関心を促すなど、心も豊かに育つよう工夫をしています。

おいしく楽しいみよし給食がつくるもの。それは、子どもたちの未来です。「食べることは心と体をつくること。健康的な食生活を身につけて、未来に大きく羽ばたいてほしいですね」とほほえむ羽石さん。給食に関わる人たちの想いが隠し味のみよし給食は、今日も子どもたちのお腹と心を満たします。

子

どもたちからおいしいと好評のみよし給食。その献立表を見てもみると、「三芳産葉だいこんのみそ汁」など、地元野菜を使ったメニューが多いことがわかります。「三芳ではたくさんの新鮮な野菜が育てられています。地域の農産物を食べて町への愛着を深めてほしいですね」と話すのは管理栄養士の羽石さん。給食で子ども頃から三芳の味に親しむことは、自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを育てることにつながるといいます。

健康的な食生活のためには、楽しみながら食に関心を持つことも大切です。その取り組みとして、デザートなどを自分で選ぶ「セレクト給食」や町にゆかりのある国々(マレーシア・オランダ・韓国・オーストラリア)の料理を提供する「M-YOSHIG ロール給食」などを実施しています。様々な料理を味わうことで、国際理解や食文化への関心を促すなど、心も豊かに育つよう工夫をしています。



給食センターには見学コーナーも。公民館が併設され、地域の拠点にもなっています。

たいへん
おいしくできました。



みよし給食
感謝して
いただきます!



大事に味わって
楽しく
食べます!

作ってくれた人の
想いを考えて
食べます!

感謝して
食べます!

たくさんの人に
感謝して
食べます!

..... KYUSYOKU POINT

和食で食文化を伝える

煮物や魚料理などの献立で、ユネスコ無形文化遺産である和食の伝統を伝えています。



いいね!

..... KYUSYOKU POINT

揚げ衣には卵不使用!

食物アレルギーに配慮。なるべくみんなが同じものを食べられるように工夫しています。



..... KYUSYOKU POINT

和え物は夏でもひんやり

茹でた野菜を冷却機で冷やし、保冷パックに入れることで冷たさをキープ。



迫力の大釜!

..... KYUSYOKU POINT

味覚を育てる天然出汁

厚削り節・昆布・鶏ガラなどで毎日出汁をとっています。給食のおいしさの秘密です。



こだわりの味!

みよし給食ができるまでツアー



KYUSYOKU CENTER

360°動画でも調理室の様子を見られます。右からアクセス。



05 食缶に入れる



クラスの人数に合わせて、大きなひしゃくで食缶に料理を配ります。ひしゃく1杯は小学生9人分です。



もうすぐ完成!

04 揚げ物の調理



給食では揚げ物もできるだけ手作り。衣を1つひとつつけて、くっつかないように揚げていきます。

03 釜での調理



下ごしらえした食材を入れていきます。調味料を入れたら味見。1釜で小学生700食分の量です。



さーん!

02 野菜を切る



献立に合わせて、機械や包丁で切ります。トマトの湯むきのような細かい作業は調理員の手作業です。



ハンカチー

01 野菜の下処理



野菜の芯やヘタ、皮をとります。その後大きなシンクで4回も洗い、しっかりと汚れを落とします。



子どもたちが料理を考案/ 給食レシピコンクール



子どもたち考案のレシピ

子どもたちからレシピを募集し、優秀作品は実際に給食として提供。食について考える機会となっています。今年も8/29(金)まで募集中。詳しくは町HPへ。

町の小中学生に聞いた/

子どもたちが好きな給食は?

- 第1位 あげパン
- 第2位 カレー
- 第3位 からあげ
- 第4位 めん(類)
- 第5位 フルーツポンチ

三芳町「給食に関するアンケート」令和5年

未来をつくる給食!

みよし給食ができるまでを解明するため、学校給食センターに潜入調査。そこには、おいしさへのこだわりと、育ち盛り子どもたちへの愛情がたっぷりと詰まっていた。

給食×楽しさ=学び

楽しみながら食への関心を引き出すために、バラエティ豊かなメニューを提供。楽しい給食が食や文化の学びにつながります。

楽しい
95%

町の小中学生にアンケート
給食の時間は楽しい?

もっと知りたい給食のこと/ スマホdeみよし給食

- 給食センター Instagram
給食の写真と短歌を掲載中。家庭の献立の参考にも。
- 給食レシピ公開中
給食の人気メニューをおうちで再現。広報紙でも紹介中(P25)。



学校給食センター
管理栄養士 羽石さん

管理栄養士の想い/ 未来へつながる給食

子どもたちに楽しく食を知ってもらうため、様々な食材や料理を取り入れて献立を考えています。大人になって自分の食事を選ぶときに、給食で食べた料理のことを思い出して、健康的な食生活を送ってもらえたら嬉しいですね。

子どもたちからの
感謝の手紙



自分で考えて選ぶ/ セレクト給食



数種類のデザートや飲み物から好きな物を選ぶ。

異国の文化を味わう/ グローバル給食



町にゆかりのある国々の食文化を学ぼう。

グラフ: 三芳町「給食に関するアンケート」令和5年