



## 子どもたちの元気は「給食」から！ ～栄養・安全・学びを支える学校給食のひみつ～

### 栄養教諭に聞く

## 給食から広がる学びの世界

#### 献立づくり

主食・主菜・副菜などの組み合わせを意識しながら、季節の食材、地域の食材を活用することを意識しています。

限られた予算の中で、栄養価・品質・量を確保できるよう安全性を最優先して献立作成を行っています。

#### 食材の調達

地元生産者の皆さんと連携し、収穫時期と献立の使用時期が合うように調整しています。また、加工品については、産地・添加物・食物アレルギー情報などを考慮して選定しています。

食育指導もしています



献立を考えています

栄養教諭  
反町 紀子さん



#### 「食べる力」は未来の力へつながります

バランスの良い食事は、心と体の成長を支えます。毎日の給食が、未来の子どもたち自身をつくる第一歩になります。

給食を通じて「食を選ぶ力」「食べることを楽しむ力」「感謝する力」「食文化を理解する力」「自分の体と向き合う力」など、たくさん力を身につけられるよう、家庭や地域と連携しサポートしていきます。

#### 学校給食の役割

学校給食は、児童生徒の健康と学びを支えています。

「学校給食法」に基づいて実施されており、単なる食事の提供ではなく、食の大切さを学ぶ場としても活用されています。

#### 給食の基本ルール

安全安心な給食を届けるため、多くの決まりがあります。

#### 栄養バランス

成長期に必要なたんぱく質やビタミン、カルシウムなどをバランスよく取るよう献立を立てています。一日に必要な栄養の約3分の1（カルシウムは2分の1）が目安です。

#### 衛生管理

温度管理や手洗い、清掃消毒など「食品衛生法」に基づく衛生管理を徹底しています。

#### 食育

食べ物や生命への感謝の気持ちを育てるとともに郷土料理や行事食を通じ食文化を学ぶ場です。

#### 甘楽町では

中学校の敷地内にある給食センターで毎日約920食を調理し、各小中学校に届けています。

### 給食センターのここがすごい！

POINT 01 人の手でカット

野菜の大きさをそろえることで、火の通りが均一になり、家庭の味に近づきます。

POINT 02 ごはんは炊き立て

大きな釜で炊き上げたごはんは、ふっくらつやつや。炊き立てを届けています。

POINT 03 シチューはルウから

小麦粉とバターから作ったルウは、時間をかけた分やさしい味わいが広がります。

大量調理でも  
手作り重視



調理を担当しています

(株)ジーエスエフ業務責任者  
井上 旭さん

## 思い出に残る一皿を

#### 業務内容は？

食材の納品から下処理・調理・配付・配送までを一貫して行っています。私は、工程全体の流れを把握・確認しながら、安全かつスムーズに作業が進むように管理調整しています。

#### 大切にしていることは？

「できたてを届けること」を掲げ給食の時間から逆算して調理を完了させます。給食センターでは珍しいセンター内で蒸気回転窯を使って米を炊くことで、水加減を細かく調整しながら、ふっくらとおいしご飯を提供しています。

#### 子どもたちにメッセージを

給食は大人になっても忘れられないものです。みんなで楽しく食べて、素敵な思い出にしてくださいね。

### 今年の4月から 業務委託開始



#### 「ふるさとの味」を

町内で収穫されたお米や野菜を積極的に使用することで、農業を通じて地域の魅力に触れ、子どもたちが「ふるさとの味」を知る機会にもなっています。地元農家の皆さんの「町の子どものために」という温かな思いも込められています。

#### オーガニックビレッジ宣言の町

町は県内初の「オーガニックビレッジ宣言」を令和5年に行いました。町オーガニック推進協議会と連携し、町内生産者が育てた有機野菜を給食に取り入れ、農業の多様性や自然環境の大切さを学ぶ食育を実現しています。



#### 給食費無償化

令和4年度から、町内の小中学校の給食費が無償化されています。この取り組みは、子育てしやすいまちづくりを進めるため、そして「地域全体で子どもたちを支えていこう」という理念のもと実施されています。

#### 12月7日は 甘楽町学校給食の日

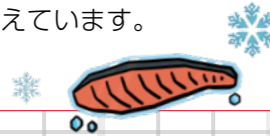
#### 栄養給食発祥の地

昭和7年12月、現在の福島小学校で日本初の栄養改善を目的とする学校給食が始まりました。それを記念し12月7日を「甘楽町学校給食の日」として定め、毎年「みそシチュー(シチュー)」「豆みそ」などの復刻メニューを提供しています。



MEMO

食材や調理済みの料理を50gずつサンプル採取し、冷凍保存しています。万が一の食中毒発生時に原因追跡できる体制を整え、安全な給食の提供に備えています。



ノロウイルスなどの病原体をセンターに持ち込まないよう、調理員は日常生活においても生の二枚貝は食べないなど個々の衛生管理を徹底しています。



MEMO

# おいしい給食ができるまで



給食ができるまでには、多くの工程があり、たくさんの人の“心”が込められています。

START!!



## 食物アレルギー対応も万全

食物アレルギーを持つ児童生徒には、詳細な献立表を作成するなど、アレルギー表示を徹底しています。

「卵」「乳」については、代替食を提供しており、アレルギー対応専属の栄養士と調理員が専用の調理室・器具を使用して作っています。



## 10 給食の時間



いただきます!!



## 9 検食

各学校の校長先生や給食センター所長が、異物が入っていないか、味・量などが適当か確認します。



## 8 配送



## 7 配缶

各クラスの食缶に計量します。



## 4 検収(納品を確認)

納入業者から当日使用する分の食材を受け取り、数量や状態を一つひとつ確認します。



## 5 下処理

野菜の洗浄、洗米、肉に下味をつける作業などをそれぞれ別の部屋で行います。

### ここがポイント!!

- ✓ 野菜は泥や異物を取り除くため原則3回洗う



## 6 調理

下処理した食材を切り、大型の釜やオーブンなどを使用して調理します。異物が入っていないか目視で確認しながら作業を行います。

### ここがポイント!!

- ✓ 食中毒防止のためサラダ用野菜も加熱処理
- ✓ 内部まで火が通ったか検温して確認



## 1 献立づくり・食材の発注

家庭で不足しがちな栄養素・食品を摂取できるよう献立を工夫しています。

食材の発注も慎重に行い、特に加工品は味や品質を確認したうえで、最もコストパフォーマンスに優れた商品を発注しています。



3~1カ月前

### ここがポイント!!

- ✓ 米飯給食は週3回
- ✓ 麦ごはんで食物繊維を補充
- ✓ ごはんにはビタミンを強化した強化米をプラス

## 2 打ち合わせ

週1回、栄養教諭と調理業務責任者が翌週の作業工程の確認を行います。



1週間前

## 3 身支度・手洗い

ここからは当日の流れだよ



# 総合表彰者表彰式

令和7年度の総合表彰者の表彰式が11月3日(月・祝)に町文化会館で行われ、次の皆さんがその栄に浴されました。



## 総合表彰

公職や関係機関の役員などで、一定年数以上の期間在職し、功労顕著な人を表彰します。広く町民の模範となる人を表彰し、地方自治、産業および教育文化の振興ならびに民生の安定を図り、町民福祉の増進を図ることが目的です。

### \* 自治功労表彰

- 牛込喜久さん(天引)  
(交通指導員6年、区長2年)
- 富田昭仁さん(天引)  
(交通指導員3年、消防団員10年)
- 黛 秀之さん(秋畑)  
(区長2年、選挙管理委員会委員3年11月、消防団員8年)
- 田村泰之さん(小幡)  
(消防団員15年)
- 富山貴之さん(善慶寺)  
(消防団員15年)
- 吉澤隆義さん(小幡)  
(消防団員15年)
- 横尾友昭さん(秋畑)  
(消防団員16年)
- 松井総幸さん(上野)  
(消防団員15年)

### \* 産業功労表彰

- 中野民二さん(秋畑)  
(森林組合理事・監事6年1月、鳥獣被害対策実施隊員6年5月)

### \* 教育功労表彰

- 田村博子さん(秋畑)  
(スポーツ推進委員12年4月)



代表して謝辞を述べる田村さん

### \* 善行功労表彰

- 茂原莊一さん(小幡)  
(ふるさとづくり寄附金)
- 里見 治さん(東京都板橋区)  
(ふるさとづくり寄附金)
- 加藤秀明さん(高崎市)  
(アスカ教育基金へ寄付)
- 今井和男さん(東京都世田谷区)  
(ふるさとづくり寄附金)
- 株式会社アスカ(高崎市)  
(企業版ふるさと納税寄附金)
- 株式会社阿久津運送(善慶寺)  
(ふるさとづくり寄附金)
- 株式会社柴田合成(天引)  
(柴田教育基金へ寄付)
- コップラント株式会社  
(東京都板橋区)  
(企業版ふるさと納税寄附金)
- 熊井戸工業株式会社(高崎市)  
(企業版ふるさと納税寄附金)
- 有限会社山崎土木工業(天引)  
(ふるさとづくり寄附金)
- ファームランド株式会社  
(前橋市)  
(企業版ふるさと納税寄附金)
- 明治安田生命保険相互会社  
(前橋市)  
(ふるさとづくり寄附金)
- 有限会社神戸造園(下仁田町)  
(企業版ふるさと納税寄附金)
- 株式会社ヤマト(前橋市)  
(企業版ふるさと納税寄附金)
- 富岡千尋さん(善慶寺)  
(献血55回)
- 吉田則子さん(福島)  
(献血55回)
- 松本篤士さん(造石)  
(献血53回)
- 長岡正治さん(造石)  
(献血50回)
- 田村清子さん(秋畑)  
(給食ボランティア10年)
- 田中陽子さん(天引)  
(給食ボランティア10年5月)
- 堀口タケ子さん(天引)  
(給食ボランティア10年2月)
- 市川千津子さん(福島)  
(給食ボランティア10年1月)
- 桐生かおるさん(小幡)  
(読み聞かせボランティア10年)

## 町文化会館がリニューアル

耐震工事を経て、町文化会館が新しい姿に。壁や天井の改修に加え、照明もLED化され、明るく心地よい空間として再スタートしました。今年の総合表彰はこのリニューアル後のホールで行われました。



LED照明の光が差し込む明るい空間に生まれ変わった町文化会館大ホール