

# 給食だより

平成30年4月号  
山形市学校給食センター  
第340号

## ご入学、ご進級おめでとうございます!

山形市学校給食センターは、今年度も子どもたちの健やかな成長のため、安全・安心でおいしい給食を届けていきます。今回は、普段あまり見ることのできない給食ができるまでの流れと、山形市の学校給食の取り組みを紹介します。

## 給食ができるまで

### ① 献立を決める

献立作成委員会（先生・センター職員で構成）で決定します。

- 和・洋・中とバラエティに富んだおかず
- 給食費1食単価 小学校265円、中学校305円
- 児童生徒の嗜好に合わせた献立
- 季節・行事にあわせた献立
- 地元の食材をできるだけ取り入れた献立



### ② 注文する

学校の人数をまとめ、必要な食材を注文します。



### ③ 材料が届く

いたんでいるものがないか確認します。



### ④ 調理する

大きな釜で材料を炒めています。



### ⑤ 学校へ届ける

センターから安全でおいしい給食を運びます。  
○小学校36校、中学校15校へ届けます。  
○約20,000食を作っています。



## 山形市の学校給食の取り組み

### 【完全給食】

小・中学校とも【主食・おかず・牛乳】の三つを組み合わせた「完全給食」を週5回実施しています。主食と牛乳は業者から学校に直接運ばれます。おかずは3品献立となっており、当センターで調理し、各学校に配送しています。



### 【アレルギー対応食の提供】

食物アレルギーの中でも特に対象者の多い「卵」と「乳製品」に限定したアレルギー対応食を、学校及び保護者の方々のご理解とご協力を得て、提供しています。他のアレルゲンも、含まれる食品についての情報提供をしています。



### 【地産地消の取り組み】

・米飯には、市内産の「はえぬき一等米」を使用するとともに、米飯給食の拡大や米粉パンの導入も進めています。  
・旬の時期にはできるだけ地場産のものを使用するなど、市内産野菜の導入を推進しています。  
・契約栽培により、市内産じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、大根を導入しています。



### 【環境への配慮】

・給食運搬車は、ハイブリッド車を使用しています。  
・生ゴミや食用廃油は、肥料などにリサイクルしています。  
・牛乳パックは、児童生徒のみなさんに協力をお願いして、再生資源としてリサイクルしています。各学校には、再生品（トイレトーパー）が還元されます。



### 【食育の充実】

・地域の食文化を伝える郷土食の導入  
・リクエストメニュー対象校へ訪問  
・バイキング給食  
おもに卒業学年を対象とした児童のみなさんに実施しています。赤・黄・緑の食品から、適量をとってバランスのとれた食事について学びます。



当センターの管理栄養士は、毎年多くの学校を訪問し、児童生徒や保護者のみなさんに、「食」を通して様々なお話をしています。

### ●安全、安心のために●

#### ◇給食食材についての情報公開

給食に使用した食材の安全性及び食品の産地について情報公開をしています。

#### ◇放射性物質検査

平成30年度も放射性物質検査を実施します。

結果については、山形市のホームページで情報公開をします。

山形市役所ホームページ→教育委員会→学校給食センター→総合情報  
→「給食に使用する食材の安全性及び食品の産地について」  
「学校給食の放射性物質検査の結果について」