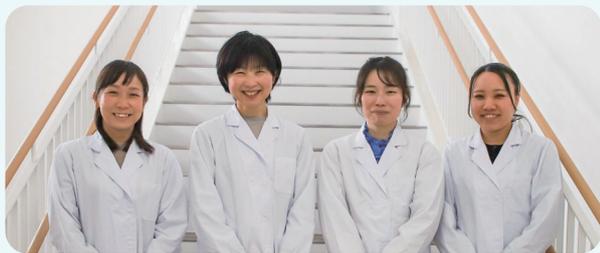


給食を作っている人たち!

市内の保育園やこども園、小中学校などの子どもたち約6,700人分の給食を調理しています。

栄養教諭



田原市は、野菜や和風の煮物、酢の物なども好んで食べる子どもが多く、県内でも残食が少ない地域です。

給食をとおして、望ましい食事のとり方やマナーを身につけ生涯健康に過ごせる食生活を身につけてほしいと願っています。これからも地産地消の給食で子どもたちの心身の成長をサポートしていきます♪



全国学校給食甲子園に
選出された
愛知県代表 小久保栄養教諭

調理員

おいしい給食のため、出汁の引き方をはじめ、ブロッコリーやエリンギを丁寧に手切りするなど、野菜の切り方ひとつひとつにこだわって調理しています。

また、同じ食材でも季節ごとの状態に合わせて火の通し方を調整しておいしさを引き出すよう調理をしています。



栄養教諭に聞きました♪給食に

子どもが苦手としやすい食材を レシピや調理方法で食べやすく工夫

セロリやピーマンなどの味の強い野菜は、量を少なめにして薄く小さく切って苦味やクセを抑えています。レバーは少し濃いめのみそ味にして臭みを感じにくくしています。クラスみんなで楽しく食べる経験も苦手を克服する助けとなっています。

衣笠小学校 小久保栄養教諭

初めて食べるメニューや食材との 新たな出会いで豊かな食生活を育む

給食は、食の経験を広げるチャンス! 高野豆腐や酢の物など和食に欠かせない食材や味付けに出会うことで味覚の幅が広がります。また、郷土料理や行事食を味わうことで伝統的な食文化を大切にする心を育み、豊かな食生活を送ってほしいと願っています。

赤羽根小学校 山本栄養教諭



先生の 大事なお仕事!

子どもたちが食べる前に先生が試食して、異常がないかを確認しています。

8 検食する



7 園・学校に届ける



できあがった給食を
クラスごとに計量して
配缶します♪