

# 愛情たっぷり!

## 田原市のおいしい給食



田原市給食センターでは、子どもたちが食べる喜びを積み重ねながら、健康に成長していけるよう、たくさんの方が関わり心を込めて給食を作っています。給食は、子どもたちが食を学ぶ大切な時間です。

安全でおいしく、愛情たっぷりの給食がどのように作られ、届けられているのかをご紹介します。

### 献立はどうやって決めているの？

まず栄養教諭が、1日に必要な栄養の1/3が摂取できるよう、こどもの日やお月見などの行事食、旬の食材、教科の学習と関係のあるメニューなどを取り入れて献立を作ります。そのあと「献立委員会」で保護者や先生たちと検討し、食べやすさやボリューム感などを調整して献立が決まります。



### 食材はどうやって決めているの？

毎月開催される「物資選定委員会」で、保護者や先生たちと価格や味、配合内容などをチェックして安全でおいしい食材を選んでいます。



## 込める思いと笑顔を守る約束ごと

### 食物アレルギーへの対応

田原市では、医師の診断のもと個々のアレルギーの状況に合わせた対応を行っています。特定原材料、(準)特定原材料28品目の除去食を別室で調理し、誤食がないように給食センターと学校で二重で確認する体制を整えています。



給食センター 森嶋栄養教諭

### 衛生管理

「安全で安心できる給食」を届けることを第一に、調理前に従業員全員の健康状態を確認し衛生管理を徹底しています。食材にしっかりと火が通るように加熱時間を細かく管理しながら、大きな釜やオーブンなどを使って調理します。できあがった給食は、適切な温度になっているか確認して提供しています。

給食センター 稲井栄養教諭



大きな釜で調理!

6 調理する



納品された食材の品質や異物、温度、数量などをチェックします

5 届いた食材を確認する

4 食材を注文する

3 物資選定委員会の開催

2 献立委員会の開催

1 献立案をつくる

