

◆大崎町のおいしい学校給食について

今月は、大崎町の学校給食についてお知らせします。大崎町には、民間委託の学校給食センターがあり、1日に約1,050食を作り各小中学校へ届けています。



●衛生管理や給食事故防止対策は？

子どもたちに安全・安心な給食を届けるために、食中毒防止や異物混入防止に万全な態勢をとっています。

食中毒防止対策として、調理場は、床に水を落とさず乾燥させることで細菌などの発生を防ぐというドライシステムを導入しています。また、異物混入防止対策として、調理作業開始前のエアシャワーや調理員による食材一つ一つの目視チェックを行っています。

●食物アレルギーへの対応は？

医師の診断書に基づき、代替食や除去食で対応しています。アレルギー対応食もできるだけ通常給食に近い形で提供できるよう味付けを工夫しています。

年々食物アレルギーを持つ子どもが増加傾向にあります。学校給食での対応を希望される方は、必ず医師にご相談の上、学校までお知らせください。

●地産地消に取り組んでいますか？

大崎町学校給食センターでは、年間を通して地元の食材を給食に取り入れています（葉ねぎ、キャベツ、大根、きゅうり、かぼちゃ、にがうり、ごぼうなど）。毎月業者と話し合い、その時季に採れる旬のものを納めていただいています。

大崎町産うなぎやしらす干しなども取り入れ、地元の食材を地元でおいしくいただく『地産地消』に積極的に取り組んでいます。

●子どもたちの人気メニューは？

毎年、中学3年生にアンケートを採り、3学期にリクエスト給食を実施しています。

去年は、主食の部門で1位が揚げパン、2位がわかめごはん、3位がカレーとなっており、昔も今も人気メニューは変わらないようです。

大崎町産のおいしい食材を使って味付けや作り方を工夫しながら献立を考えています。

いろいろな食材を食べて、たくさんの食体験をしてほしいです！

●給食費について

成長期の子どもたちが、必要な栄養を満たした給食を食べられるように年間を通して計画的に献立を立てています。給食費の未納が増えると献立に必要な食材が買いそろえられないなどの影響が出ることもありますので、給食費は、期限内にきちんと納めてくださるようお願いいたします。

