



の3つ。ここでは、1日に約7千食分の給食が作られます。給食は食品衛生の観点から、当日に材料を搬入して調理をしています。

### 献立ができるまで

献立は、給食センターの栄養教諭2人が主に考えています。煮物、炒め物、汁物、和え物などと同じ食材や味が続かないよう、配慮して組み合わせています。また、蒲郡は設備の都合上、小学校と中学校・保育園とに分けて、1

日に2つの献立が作られています。そのため、他の給食センターの倍の献立を考える必要があるのです。

### 残食減少を目指して

好き嫌いや食べる量から出された給食を残してしまう、そんな記憶が誰しもあると思います。給食センターでは、毎日残量を確認して量や味・調理方法などのどこに原因があるかを考えて改善するようにしています。また、食べることの大切さについて考えられるよ

う、学校と連携し食育の推進も行っています。

子どもたちに「おいしい！」  
と思ってもらえるために工夫を  
凝らします



メーカー株式会社  
管理栄養士 小笠原実紀

私たちは、日々約100人体制で市内の子どもの給食を作っています。まず大切にしていることは、安心安全に提供すること。衛生面には特に気をつけています。

最近では子どもの食事量が減少している傾向にあると感じます。食べ残した給食は給食センターに戻ってきますが、特に残ってしまうのが、ご飯。どうやったら、ご飯がすすむおかずができるのか、調理法や調味料を変えたりなど試行錯誤を繰り返します。例えば、塩ひとつとっても、入れるタイミングによって塩味が変わります。子どもたちが1人でも多く「おいしい！」って感じてくれると嬉しいですね。



学校に貼られたその日の給食の調理工程の様子

## 給食 今昔物語

～変わらない味～

時代に合わせて新しい献立を考える一方で、旧センターの頃から変わらない味もあります。いつだって人気のあるカレーや和食の定番である五目大豆、ひじき、白玉が入ったぜんざいはその代表。中には大きいおかずから小さいおかずへ変更したのものもありますが、当時からレシピが変わらず提供し続けられています。